



VAKBLAD
VOEDINGSINDUSTRIE



REINIGING EN
DESINFECTIE

- HUGO VERKUIL
- 5 HYGIËNEBLUNDERS
- RODÉ VIS
- STAR CUISINE
- SEA FRESH RETAIL





TLR ON THE MOVE

WE WILL BE MOVING INTO
OUR NEW OFFICE SOON!

FAST, COMPREHENSIVE ANALYSIS OF FOOD, FEED & FUEL

Sample registration
Handelsweg 66
2988 DB Ridderkerk

Offices & accountmanagement
Handelsweg 70
2988 DB Ridderkerk

www.tlr.nl contact@tlr.nl +31 (0)10 282 32 92

TLR INTERNATIONAL LABORATORIES

LET'S MEAT!

MET DE BILLEN BLOOT

Wie kent het niet... dat gevoel dat je wel door de grond kan gaan. Halverwege je presentatie ontdekken dat je gulp openstaat. Vrij onschuldig nog. Of dat je tóch op die link hebt geklikt, waarna je hele bankrekening is leeggetrokken. Dat laatste gebeurt trouwens vaker dan je denkt. Veel slachtoffers van cybercrime doen namelijk geen aangifte: uit schaamte. De slachtoffers zwijgen liever. Datzelfde geldt voor problemen op het gebied van hygiëne. Wie durft daar nou vrij over te praten?

Schaamte is wat anders dan schuld, hoewel ze vaak samen optrekken. Bij schuld heb je iets stoms gedáán; bij schaamte overheerst het gevoel dat je stom bent. Wie zich schuldig voelt, heeft een grotere behoefte het probleem op te lossen. Daar zit beweging in. Wie zich schaamt, bevriest. Je schaamt je dood'. Schaamte leidt tot zwijgen. En dus tot geheimen.

We vroegen voor deze editie een aantal bedrijven naar de grootste blunders van afgelopen jaar op het gebied van reiniging en desinfectie. Wat ging er mis? Wat was de oplossing? Wat heb je ervan geleerd? Dit met het idee dat door leerervaringen met elkaar te delen, én door elkaar te waarschuwen voor mogelijke problemen, je een ander kan behoeden voor het maken van dezelfde fout. Eigenlijk net zoals we elkaar waarschuwen voor de steeds slimmere trucjes van cybercriminelen. De politie hoopt daarbij, door ons te vertellen dat iederéén dit kan overkomen, de schaamte te overwinnen.

We kregen op onze oproep een paar mooie, aansprekende en waarschijnlijk voor velen zeer herkenbare verhalen binnen. Maar ook afwijzingen: 'leuk idee, maar hier kunnen we niet aan meedoen'. Het is natuurlijk nogal een stap; met de billen bloot gaan. Om toe te geven dat je tóch niet zo perfect bent. Daarvoor is een flinke portie moed nodig.

Zwijgen over gemaakte fouten, faalangst: dat wil je niet op je werkvloer! Hoe krijg je een fout die vol schaamte onder het tapijt

wordt geveegd, nog boven water? Ondertussen gaat het onder dat tapijt alleen maar gisten en broeien,... voor je het weet heb je explosief materiaal voor een bio-film.

Schoonmaakprotocollen en reinigingsprocedures: je kan natuurlijk niet zonder. Maar hoe strak je je protocol ook naleeft, fouten maken is onvermijdelijk én menselijk. Zorg dus voor een veilige en open werkcultuur waarin ruimte is om fouten te mogen maken. Dan kan iederéén ervan leren.

Judith Witte
judith@b2bcommunications.nl



Inhoud

THEMA: REINIGING EN DESINFECTIE



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN DE 5 GROOTSTE HYGIËNEBLUNDERS

We daagden jullie uit om een praktijkvoorbeeld te geven een ingrijpende reinigings- en desinfectiekwestie waarmee je afgelopen jaar te maken kreeg. Vijf bedrijven gingen de uitdaging aan. Wat gebeurde er, wat was de oorzaak, en wat heb je ervan geleerd?

EN VERDER...

OSV netwerk	6
Reinigen is startpunt	14
Listeriaprobleem voorkomen	22
Column Pieter Vos	25
StarCuisine bouwt aan toekomst	30
Enzymatische reiniging Rodé Vis	34
Topsport bij Sea Fresh Retail	44
Trendrapport	47
5-sterrenverbouwing Huhtamaki	48
Clean Label bij Aarnink Vleeswaren	50

INTERVIEW

'JE MOET PARTNERSHIPS SLUITEN'

Begin oktober lanceerde De Vegetarische Slager het plantaardige kookboek 'Vleesch' met bijdragen van onder meer Jonnie Boer (De Librije) en astronaut André Kuipers; aan ambitie geen gebrek. Dat geldt ook voor de huidige Ceo Hugo Verkuil: "If it was easy, it wasn't a revolution."



INNOVATIE

BESMETTINGSBRON LISTERIA SNEL OPSPOREN

Een Listeria Monocytogenes besmetting bij een vleeswarenproducent in Aalsmeer veroorzaakte in 2019 zes sterfgevallen, twee miskramen en 35 ziektegevallen. De bron van deze infecties was te herleiden dankzij Whole Genome Sequencing (WGS). Wat kan deze veelbelovende techniek voor de voedingsindustrie betekenen?

BEDRIJFSREPORTAGE

SNELLER REINIGEN DANKZIJ RENOVATIE

Zonder brandschone bedrijfsruimten geen kwaliteit, zo vinden ze bij Medaillon Topvlees en Ülker Döner. De twee bedrijven hebben niet alleen het product vlees gemeen; ze waren allebei onlangs ook onderwerp van renovatie. Het zorgt ervoor dat de hygiëne op peil blijft.



tba

transportbandaandrijving.nl

voor elke band de juiste aandrijving



Ook voor trommelmotoren met synchroon-motortechnologie kunt u bij TBA terecht.

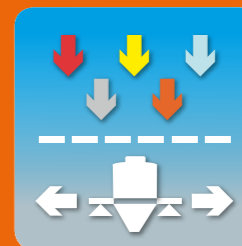
Positioneren gaat supersnel en nauwkeurig
Dynamisch uitzonderlijk hoge versnellingen
Hygiënisch IP66/69K en geen olievulling

Toepassingen slicers, interleavers, verpakkingsmachines, etc.

Neemt u eens contact met ons op. Graag bespreken wij de mogelijkheden voor uw toepassing.

transportbandaandrijving.nl

Industrieweg 5-Y t 0031 (0)38 333 88 04
8263 AA Kampen e info@transportbandaandrijving.nl



Automatische
batch
voorbereiding

AZO COMPONENTER®

Flexibel automatiseren
van kleincomponenten

- betrouwbaar
- nauwkeurig
- traceerbaar



AZO®

www.azo.com

OSV WINTERBARBECUE

WOENSDAG 26 JANUARI 2022, EDE



De barbecue is onlosmakelijk verbonden aan restaurant Buitenzorg in Ede, dat is ons honk. Daar garanderen we de stoerste barbecues met de prachtigste gerechten en een niet te evenaren inzet van de koks. Uiteindelijk zijn we een foodnetwerk en daarmee ligt de lat heel hoog bij Buitenzorg. Elk jaar weten zij ons weer te verrassen met spannende combinaties en zelfs nieuwe, zelf ontwikkelde, barbecues.

KOM JE OOK?

We hebben inmiddels een sponsor van uitzonderlijk lekker vlees: Van der Zee vleesgrootverbruik uit Emmen. De ambachtelijke slager van HANOS, dan weet je het al. Kwaliteit, kwaliteit en nog eens kwaliteit!

Wij kiezen uit het assortiment de streekconcepten van Hollandse bodem. Het aanbod moet nog definitief worden afgestemd, maar wat denk je

van Beterkalf, Hollands Graslam, IJsselvallei Rund, Kruidenvarken; we liken onze vingers er al bij af.

Voor de plantaardige producten hebben we inmiddels een sponsor gevonden in Captain Food, met vegan raw burgers. En ook Schouten Specialist in Plant-Based Protein zorgt voor de nodige variatie op de barbecue!

Geef je op, neem klant(en) mee, leg ze in de watten en laat ze meegenieten van jouw netwerk!

Meld je ook aan op www.OSVnetwerk.com; de teller staat nu al op 60 deelnemers! We hebben er allemaal weer zin in!

JAARPROGRAMMA 2022

Het programma is nog volop in ontwikkeling. Het is nog een beetje aftasten wat er straks allemaal mogelijk is, maar we gaan ervan uit dat we weer een volledig programma kunnen draaien volgend jaar. In ieder geval komen onze vaste items aan bod, met zelfs op verzoek een extra golfdag. En we hebben al diverse aanbiedingen van bedrijven die ons willen ontvangen voor een bezoek van ons netwerk.



ONZE VASTE ITEMS

- 26 januari 2022: OSV-Winterbarbecue in Restaurant Buitenzorg; Ede
- eind april: OSV Golfdag
- medio juni: OSV Zomerbarbecue
- begin oktober: OSV Golfdag

Voor de bedrijfsbezoeken hebben onderstaande bedrijven toegezegd:

- GEA Food Solutions, Bakel
- Kärcher Benelux, Made
- Lavans; Helmond ism Christeyns
- Lavetan, Turnhout
- Van der Zee Grootverbruik; Emmen ism Flexspecialisten
- Vleesbedrijf P. Van Essen; Raalte

Al met al gaat het helemaal lukken volgend jaar.

En we zijn er trots op dat we, ondanks het feit dat we bijna niets konden ondernemen, we toch **10 nieuwe leden** hebben mogen begroeten in ons netwerk. Hieronder staan ze nog een keer allemaal op een rijtje.

WELKOM NIEUWE DEELNEMERS OSV

Littel Technische Installaties BV – Joost van Moolenbroek – Technisch directeur

De Bruin Process Equipment – Rob Smit – Salesmanager

Brilliant Group BV – Marc Rosendahl – Eigenaar

Visual Workplace BV – Marlou van Jaarsveld – Creative director & Connector

Oerlemans Packaging BV – Hèlen Maasbach – Accountmanager Industrie

Kärcher BV – Wendy Klomp – Managing director

Cura Biotech – Hans Groenink – Eigenaar

Persoonality Payroll – Bart Rousseau – Sales

Kroon Services – Johan Kroon – Eigenaar

De Korrel Service BV – André Vink – CCO



DE KUNST VAN HET AFLEIDEN

Hoe herkenbaar is dit? Je gaat om 8.00 uur voor de PC zitten en neemt je takenlijst voor die dag door. Volle lijst, maar te doen.

Dan gaat de mailbox open. Pfoe, dat zijn er weer veel. Elk mailtje moet je even lezen en beoordelen: boven- of onderop de stapel? En beantwoorden natuurlijk, want iedereen verwacht dat van je. Tussendoor krijg je nog wat telefoontjes en whatsapp berichten en dan is het ineens 11.00 uur. Nog geen enkele taak afgerond, alleen maar meer taken erbij gekomen.

De takenlijst moet opnieuw worden gerangschikt naar prioriteit. OK, klaar. Dapper begin je aan de eerste, best ingewikkelde, taak. Of pak je die daar net onder, die kun je snel afhandelen, kun je weer wat afvinken. Ja, dat is beter, dan doe je daarna die grote taak wel. Ondertussen blijft de mail binnenkomen, die krijgt elke keer voorrang, bewust of niet. Voor je het weet is de dag voorbij.

Driekwart van de takenlijst is nog niet afgehandeld. Ook die eerste, belangrijkste taak, niet en daarvoor was een deadline... Vandaag! Paniek.

Hoe moet het dan wel? Laat je niet afleiden door de mail. Als je niet snel genoeg reageert en het is belangrijk, bellen ze wel! Heropvoeden die hap. Ondertussen kun je je volledig focussen op je takenlijst. Die zie je slinken. Wauw, fijn. Morgen weer een frisse start.

En dat is dan ook meteen mijn droom. Ik probeer al jaren om mijn mailbox en inmiddels ook whatsapp ondergeschikt te maken aan de takenlijst. Maar de meldingen komen overal binnen: op de pc, de telefoon, de tablet. En of je wilt of niet, je kijkt toch. Mail blijft (af)leidend.

Saskia Stender



AUTOMATISERING

DE 3 GROOTSTE VALKUILEN BIJ AANSCHAF VAN EEN ERP PAKKET



Er zijn 3 valkuilen waar veel foodproducenten mee te maken krijgen als ze overstappen op een nieuw ERP systeem. Dit zijn valkuilen die een enorme impact kunnen hebben op je onderneming. Valkuilen die je wilt voorkomen. Valkuilen die je heel eenvoudig kan voorkomen aan de hand van onze GRATIS whitepaper.

Zorg ervoor dat de overstap naar een nieuw ERP systeem zo smooth mogelijk verloopt. Daarom is het belangrijk

om op zoek te gaan naar de partner die aansluit op jouw onderneming en wensen. Die begrijpt hoe de processen binnen de food industrie lopen, zodat het ERP pakket perfect afgestemd kan worden.

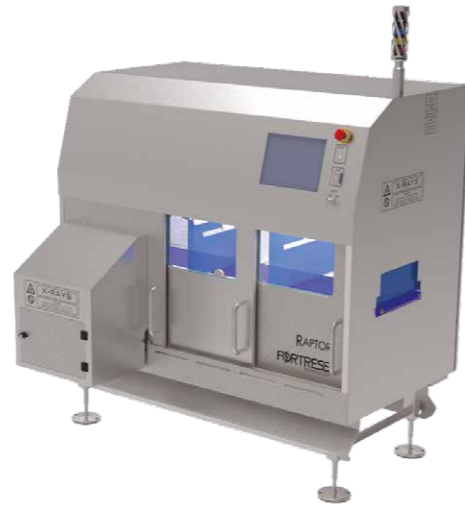
Vul de korte vragenlijst in en ontvang een top 5 van ERP aanbieders die het beste aansluiten op jouw onderneming en op jouw situatie.

www.erpfoodexperts.nl

ROBOTISERING

X-RAY VOOR HIGH CARE PRODUCTIEOMGEVINGEN

De nieuwe Raptor XR van Fortress Technology en Sparc Systems is een zeer nauwkeurig, volledig geïntegreerd X-ray systeem, speciaal ontworpen voor high care voedselproductieomgevingen. Het inspecteert producten op verontreinigingen en werpt verontreinigde verpakkingen uit de productstroom door middel van een pneumatisch uitwerpsysteem. Als u de supermarkten bevoorraadt, zorgt Raptor's software ervoor dat aan elke COP (Code of Practice) wordt voldaan. Alle COP- en productspecificaties zijn standaard in het besturingssysteem geprogrammeerd, dat op zijn beurt een operator op een gepland tijdstip waarschuwt. De Sparc Apollo X-ray machine is nu ook in een nieuwe prijsvriendelijker variant beschikbaar.



www.jansentechniek.nl

POMPOPLOSSINGEN

VOOR EEN FLEXIBEL PRODUCTIEPROCES

Het gebruik van pompen is cruciaal om een productieproces flexibel en efficiënt te laten verlopen. Afhankelijk van de grootte en capaciteit van de fabriek, zijn er ook interessante mobiele oplossingen, hygiënisch gecertificeerd, gemakkelijk te reinigen en eenvoudig en snel te onderhouden. Steeds meer producenten kiezen voor deze 'plug and play' pomp-oplossingen. De flexibele en mobiele oplossingen zijn met name geschikt voor een productieomgeving met verschillen-



de niveaus, flexibele leidingen en installaties, wisselende opslagtanks, vaste (inbouw)pompen en pompen voor meerdere toepassingen waarbij mobiliteit gewenst is. Deze mobiele oplossingen zijn ook geschikt voor Cleaning in Place (CIP).

www.verder.nl

DUURZAAMHEID

SUPERMARKTEN: TÉ GOEDKOOP VLEES

Nederlandse supermarkten doen te weinig om hun klimaatimpact drastisch te verlagen. Dit concludeert campagneorganisatie Feedback in een nieuw rapport 'Minder vlees en zuivel in onze dagelijkse boodschappen'. In de communicatie benadrukken de supermarkten het reduceren van de CO₂-uitstoot in de eigen winkels en hun transport, maar 95% van de emissies komt uit de productieketen. Een derde daarvan wordt veroorzaakt door de productie van vlees en zuivel. Albert Heijn en Jumbo beginnen transparant te worden over hun vleesverkoop, maar geen enkele supermarkt heeft een plan om de vlees- en zuivel verkoop te verminderen, aldus Feedback.

www.feedbackglobal.org



NIEUWBOUW

JAN ZANDBERGEN GROUP BOUWT INNOVATIECENTRUM

Dinsdag 26 oktober sloeg CEO Peter-Paul Zandbergen symbolisch de eerste paal van een nieuw te bouwen Food Ontwikkelingscentrum in de grond. Jan Zandbergen Group 'Innovation that matters' -bestaande uit Jan Zandbergen B.V., Diviande en Future Food Group- richt zich meer en meer op vernieuwende concepten en productontwikkeling. Niet langer ligt de focus alleen op dierlijke proteïne. Juist de ontwikkeling van plantaardige alternatieven heeft de laatste jaren een vlucht genomen binnen de organisatie. Zelfs in die mate dat het bedrijf en productontwikkeling 'uit hun jasje groeien' en er meer ruimte voor innovaties nodig is.

www.janzandbergen.nl

Renovatie in de voedingsindustrie



‘Het staat buiten kijf dat je dit niet alleen kan doen; je moet partnerships sluiten’



HUGO VERKUIL

‘DEZE REVOLUTIE WORDT GEWONNEN OF VERLOREN VIA DE SMAAKPAPILLEN’

Unilever heeft met De Vegetarische Slager - of The Vegetarian Butcher, zoals het merk internationaal bekend staat - goud in handen. Het FMCG-concern nam het merk eind 2018 over van oprichter Jaap Korteweg en werkt sindsdien aan een krachtige uitrol wereldwijd (45 landen inmiddels). Ceo Hugo Verkuil is blij dat hij kan bijdragen aan ‘de revolutie’.

Begin oktober lanceerde De Vegetarische Slager het plantaardige kookboek ‘Vleesch’. Onder applaus overhandigde de huidige topman, Hugo Verkuil, het eerste exemplaar aan oprichter en geestelijk vader, Jaap Korteweg. Plaats van handeling: het uiterst chique restaurant Parkheuvel (***) in Rotterdam. De lunch daaropvolgend was niet alleen van tophiveau, maar ook 100 procent vegan én onder meer bereid met producten van De Vegetarische Slager. ‘Vleesch’ belooft ‘100x een plantaardige

ode aan vleesklassiekers’ te zijn, en kent bijdragen van onder meer Jonnie Boer (De Librije) en astronaut André Kuipers; aan ambitie geen gebrek. Dat geldt ook voor Verkuil. ‘If it was easy, it wasn’t a revolution.’

We zijn op een tweesterren-perslunch van De Vegetarische Slager. Wat is de boodschap die jullie vandaag de wereld in willen sturen?

“De transformatie van de consumptie van dierlijke eiwitten naar plantaardige eiwitten is

in volle gang en aan die revolutie proberen wij ook vandaag weer een slinger te geven. Onze oprichter, Jaap Korteweg, vond vlees zo lekker dat hij het vegetarisch maakte. Wij proberen vleesliefhebbers met onze producten te verleiden om plantaardig te eten. Het boek dat we vandaag lanceren is dan ook geen kookboek met typisch vegetarische gerechten, maar juist met vleesklassiekers. Je kunt de gerechten maken waar je dol op bent, maar dan plantaardig, zonder het dier.”

>>

“Mensen vragen zich af hoe ze de producten van De Vegetarische Slager kunnen gebruiken. Wat wij proberen te zeggen is dat de mogelijkheden om te variëren eindeloos zijn. Anders gezegd: het is een feestje om met onze producten te koken en andere mensen te verrassen.”

De transformatie naar minder vlees is een wereldwijd onderwerp. Hoe werkt dat bij jou thuis?

“Voordat ik bij De Vegetarische Slager kwam aten wij thuis al betrekkelijk weinig vlees. Vanaf dat moment zijn we alle producten gaan proberen en koken we eigenlijk alleen nog maar vegetarisch. We hebben twee tieners, 13 en 15 jaar en tegen hen gezegd, gôh, als je een keer wél dierlijk vlees wil, laat het weten. In de eerste twee weken gebeurde dat nog wel, maar daarna niet meer. Ja... [lacht] ik weet dat dat als een marketingverhaal klinkt, maar serieus, ze missen het niet. Het zijn echte goede vervangers!”

Wat zijn de favorieten in huize Verkuil?

“Bij de boys is de Pluimfeest Burger favoriet. Maar de Kipstuckjes zijn ook hardlopers bij ons. Zeker als we ze marinieren als saté en op de barbecue bereiden.”

Jullie merk heeft smoel gekregen door Jaap Korteweg. Wil jij ook zo'n gezichtsbepalende rol spelen nu je aan het roer staat?

“Kijk, Jaap is een waanzinnige entrepreneur met een groot charisma. Hij heeft de weg gebaad in een wereld waar niemand nog in geloofde. Toch klom hij altijd weer op de bühne en dat heeft hij geweldig gedaan. Ook al zijn Jaap en ik heel anders, ik beschouw hem wel als een goede vriend. Ik zie het als mijn missie om aan de ene kant de rebelse cultuur van het merk te behouden en tegelijkertijd zo snel mogelijk uit te rollen over de hele wereld. Het gaat mij er niet om het gezicht van De Vegetarische Slager te zijn, het gaat om de purpose, de revolutie.”



Wat verandert er níet aan The Vegetarian Butcher ook al is het merk nu in handen van Unilever?

“Twee dingen. Ten eerste onze fanatieke focus op smaak, smaak en nog eens smaak. Deze revolutie wordt namelijk gewonnen of verloren

via de smaakpapillen. Ook al heb je nog zo'n mooi verhaal, als je échte vleesliefhebbers wil verleiden is het een no-go-area om concessies te doen op smaak. Het tweede is, we zijn apetrots op onze harde groei, maar we doen er alles aan om ons rebelse, eigenzinnige karakter

te behouden. Jaap zegt dat dat zelfs versterkt is. Zo voerden wij de troepen aan toen het Europees Parlement ging stemmen over een mogelijk verbod op vleesnamen voor vegetarische producten én plaatsten we een open brief in de landelijke dagbladen aan Frans Timmermans (uitvoerend vicevoorzitter 2019-2024 Europese Green Deal, red.) om ons te melden als kandidaat voor de vleessubsidies die jaarlijks vanuit de Europese Unie worden verstrekt. Want waarom zou dierlijk vlees – dat een veel hogere emissie heeft en veel dierenleed veroorzaakt – wél subsidie krijgen en plantaardig vlees niet?”

Een bekend onderwerp in de categorie is de R&D-rat race richting voortreffelijke bite, smaak en textuur. Werkt het eigenlijk wel als ieder voor zich het wiel zit uit te vinden?

“Het staat buiten kijf dat je dit niet alleen kan doen, je moet partnerships sluiten. Met burgerketens bijvoorbeeld (De Vegetarische Slager werkt onder meer samen met Burger King, red.), maar ook met Wageningen University. Het is niet voor niets dat Unilever in 2019 daar zijn Foods Innovation Centre heeft geopend. Zo zitten we dicht op voor ons zeer interessante startups en kunnen we samen werken aan de ontwikkeling van bepaalde eiwitstructuren. Ook werken we samen met partijen als ENOUGH, voor de ontwikkelingen van het mycoproteïne Abunda (uit schimmels, gisten of zwammen, red.) en trekken we op met het Britse Algenuity om het gebruik van proteïnen uit microalgen te onderzoeken. Het klinkt afgezaagd, maar het is zoals ze in Afrika zeggen: 'If you want to go fast, go alone; but if you want to go far, go together.'”

Ik hoor je nog niet zeggen dat de ontwikkeling van plantaardige proteïnen een open-source-aangelegenheid moet worden. Is het geen idee om de boel helemaal open te gooien?

“Nee, want sommige dingen willen we absoluut voor onszelf houden. Ik denk dat dat ook de voorwaarde is om tot een superieur product te komen. Dat krijgen wij ook voor elkaar door onze geest van entrepreneurship, de turbo die er altijd op zit en doordat we elkaar uitdagen om het onmogelijke mogelijk te maken. Bovendien is er in de markt genoeg ruimte voor een divers aanbod waarin iedereen zijn kwaliteiten heeft. Wij bieden een hoogwaardig plantaardig slagersassortiment, dat is waarin we ons onderscheiden.”

Je bent iemand met een enorme dosis positieve energie. Ken jij desondanks momenten van twijfel en pessimisme over climate change, wat ons allemaal boven het hoofd hangt?

“Natuurlijk zijn er veel dingen in de maatschappij en op de planeet die een kant opgaan die we niet willen zien, maar het enige antwoord dat ik daarop heb, is actie. Daarom ben ik ook zo blij dat ik deze baan heb.”

...Er is alléén maar de actiegerichte, optimistische Hugo Verkuil?

“Ik ben me ervan bewust dat niemand alle problemen in de wereld kan oplossen, maar ik ben verheugd met de ontwikkelingen die je nu ziet. Het tipping-point – ook met de transitie naar plantaardige eiwitten – kan er heel snel zijn. Kijk naar hoe snel het gaat met elektrische auto's, kijk naar de afgenomen reisd bewegingen

door het toenemende thuiswerken. Ik zie het positief in.”

Hoe breng je dit over op je mensen?

“Ik vertel mijn team altijd: 'Het is helemaal niet makkelijk. Maar ja, if it was easy, it wasn't a revolution!' [Met een big smile] Jullie zijn hier toch voor een revolutie? Nou dan!' Dat is ook wel een beetje een running gag aan het worden. Als iets niet lukt, als je vastloopt, kijken we elkaar aan en zeggen, tja, typisch revolutie hè...”

De belangrijkste grondstof voor plant based producten, soja, krijgt veel kritiek. Waar ligt de oplossing daarvoor, het publiek beter informeren, of andere grondstoffen gebruiken?

“Om te beginnen moeten we streven naar biodiversiteit en werken met een multitude van plantaardige proteïnen. Dat is goed voor alles en iedereen. Voor nu is soja een superieure eiwitbron. Qua structuur, eiwitgehalte, smaak, en relatieve opbrengst. Dat is de reden dat we het veel gebruiken. Maar regeren is vooruitzien en daarom kijken we nu al naar de top 10 van de toekomst. We onthullen niet alles waar we mee bezig zijn, maar je kunt je voorstellen dat niet alles gelijk scoort op de genoemde vier eigenschappen. Het is ook een kwestie van hoe je verschillende eiwitbronnen optimaal met elkaar combineert. Blends maken om tot een topproduct te komen.”

Wat is het grootste supply-chain-koppijn-dossier? Verkrijgbaarheid? Prijsverschommelingen? Leveringszekerheid? Kwaliteit? Iets anders?

“Hahaha, wat denk je? Wij groeien als kóól! Dus dat gaat wel gepaard met flink wat groeipijnen. We hebben elke keer meer capaciteit nodig. En over zes maanden hebben we iets nodig wat we nu nog niet eens weten. En dat met zulke hoge volumes... Maar ik heb niet zo snel hoofdpijn hoor. Bovendien, ik sta liever aan deze kant. Dit is een historisch moment om maatschappelijke impact te hebben.”

‘Het tipping-point – ook met de transitie naar plantaardige eiwitten – kan er heel snel zijn’

REINIGING EN DESINFECTIE

STARTPUNT VAN IEDER PRODUCTIEPROCES

Het blijft meldingen regenen bij de NWWA: *Salmonella* in gehaktbroodjes, rookworsten en in basilicumkruidenstrooiers, *Listeria monocytogenes* in bevroren mais, allergenen in producten die daar niet in horen. Waarom gaat het toch zo frequent mis? Het antwoord is vaak terug te voeren op het verkeerd uitvoeren van reinigings- en desinfectieprocedures. Terug naar de basis.

Om microbiële besmetting en kruisbesmetting van allergenen te voorkomen, is het essentieel om apparatuur, gereedschap, oppervlakken en de werkomgeving goed en op de juiste wijze schoon te maken. Maar wat is 'goed'? En wat is 'de juiste wijze'? Voor het antwoord gaan we terug naar de basis. Het doel van reinigen en desinfecteren is het verwijderen van vuil, om daarmee kruisbesmetting met allergenen en/of contaminatie door micro-organismen op een zodanige wijze te elimineren dat:

- de te produceren levensmiddelen niet worden verontreinigd met residuen/afval;
- microbiologisch bederf of chemische besmetting zoveel mogelijk wordt voorkomen;
- apparatuur optimaal kan functioneren; en
- een gezonde en schonere werkomgeving voor werknemers wordt gecreëerd.

REINIGINGSPROCES

In de voedingsmiddelenindustrie doorlopen we daarvoor de volgende reinigings- en desinfectiefasen: het begint met het verwijderen van alle aanwezige productresten en zichtbaar vuil; daarna wordt een reinigingsmiddel aan-

gebracht, wat na een vastgestelde inwerktijd wordt weggespoeld/gespoten met water. Dan volgt het toepassen van een desinfectiemiddel op de schone oppervlakken, met opnieuw een inwerktijd, en het verwijderen van dit middel door afspoelen met (microbiologisch) schoon water. Eenmaal droog, zijn apparatuur en ruimte weer beschikbaar voor productie.

Zestig jaar geleden al definieerde dr. Herbert Sinner, hoofd detergenten-ontwikkeling bij Henkel, vier universele factoren die bepalend zijn voor het succes van iedere wascyclus: chemie, mechanische kracht, temperatuur en tijd. Hij bracht deze samen in de bekende Sinner Cirkel. Deze factoren beïnvloeden elkaar en kunnen in omvang veranderen. Inmiddels is aan deze basis een vijfde factor toegevoegd: de procedures (zie volgende pagina).

Tijd staat voor de duur dat een reinigingsmiddel of desinfectiemiddel (chemisch) in staat is zijn werk te doen in de vervuiling. **Temperatuur** beïnvloedt het reinigingsproces. Vuistregel is: hoe hoger de temperatuur, des te

beter het resultaat. De temperatuur is echter beperkt vanuit het oogpunt van veiligheid (verbrandingsgevaar), corrosiegevaar, eiwit-coagulatie en de temperatuur van de verschillende afdichtingen (denk aan afdichtingsringen). **Chemische werking** is gebaseerd op de effectiviteit van het gebruikte reinigingsmiddel/desinfectiemiddel in relatie tot de aanwezige verontreiniging en de gebruikte concentratie. In het algemeen geldt dat de effectiviteit van de reiniging toeneemt naarmate er meer mechanische actie wordt uitgeoefend. **Mechanische kracht** kan variëren van schrobben met een borstel tot het spuiten met een waterstraal met hoge druk. In de **Procedures** staat het hele reinigings- en desinfectieprotocol nauwkeurig van A tot Z omschreven. Het gezond verstand zegt 'Zorg voor een goede reiniging aan het einde van de productierun!' Een veelgemaakte denkfout. Goed reinigen en desinfecteren vormen samen het **startpunt** – een wezenlijk onderdeel – van ieder productieproces. In de procedures staat systematisch beschreven wanneer en hoe de reiniging en desinfectie moet worden uitge-

voerd, met welke middelen, welke stappen achtereenvolgens moeten worden genomen, in welk tijdsbestek, enzovoort.

GEVAAR: BIOFILMS

Als reinigings- en desinfectieprocedures niet effectief genoeg zijn, of als de apparatuur niet hygiënisch is ontworpen, kunnen naast productresten ook micro-organismen zich aan de oppervlakken hechten en een biofilm vormen. Biofilms kunnen al binnen een paar uur ontstaan en groeien. Eenmaal gevormd, zijn ze moeilijk weer weg te krijgen en een besmettingsbron voor voedingsproducten. Het gebruik van enzymen in combinatie met desinfectiemiddelen is één van de effectieve strategieën tegen reeds gevormde of nieuw te vormen biofilms (Delhalle et al. 2020, WFBR eigen ongepubliceerde gegevens). Ook

ontsmettingsmiddelen worden gebruikt tegen biofilms. Een voorbeeld is chloordioxide (ClO₂). Dit is een snelwerkend, breed spectrum, antimicrobieel middel. Om het te mogen gebruiken in de voedingsindustrie zijn de nodige goedkeuringen vereist voor het specifieke doel waarvoor ze worden ingezet.

TWEE STRATEGIEËN

Wageningen Food & Biobased Research (WFBR) bestudeerde de doeltreffendheid van ClO₂ tegen biofilms in twee strategieën:

1. Hoe doeltreffend is het gebruik van ClO₂ in hogere concentraties tegen reeds gevormde biofilms? Conclusie: er was 5 ppm ClO₂ nodig om 1 log reductie te verkrijgen in de biofilms van *Listeria monocytogenes* en *Salmonella Typhimurium*. (1 log reductie houdt in dat 9 van de 10 bacteriën worden geïnactiveerd.)

2. Hoe doeltreffend is het gebruik van ClO₂ bij herhaaldelijk gebruik ervan bij lagere concentraties, zoals 0,4 ppm? Deze concentratie bleek bij een eenmalige blootstelling niet voldoende om de cellen binnen de biofilm, die door de extracellulaire matrix van de biofilm worden beschermd, te inactiveren. De strategie was wél effectief tegen vrij zwevende – planktonische – cellen van beide geteste micro-organismen (ongepubliceerde gegevens WFBR). Bij gebruik als technisch hulpmiddel bijvoorbeeld, kunnen de lage concentraties ClO₂ de vrij levende cellen inactiveren. Daarmee kan dit bijdragen aan het voorkomen van biofilms, omdat cellen – voordat ze het oppervlak bereiken – niet meer levensvatbaar zijn.

>>





KIM
NEDERLAND

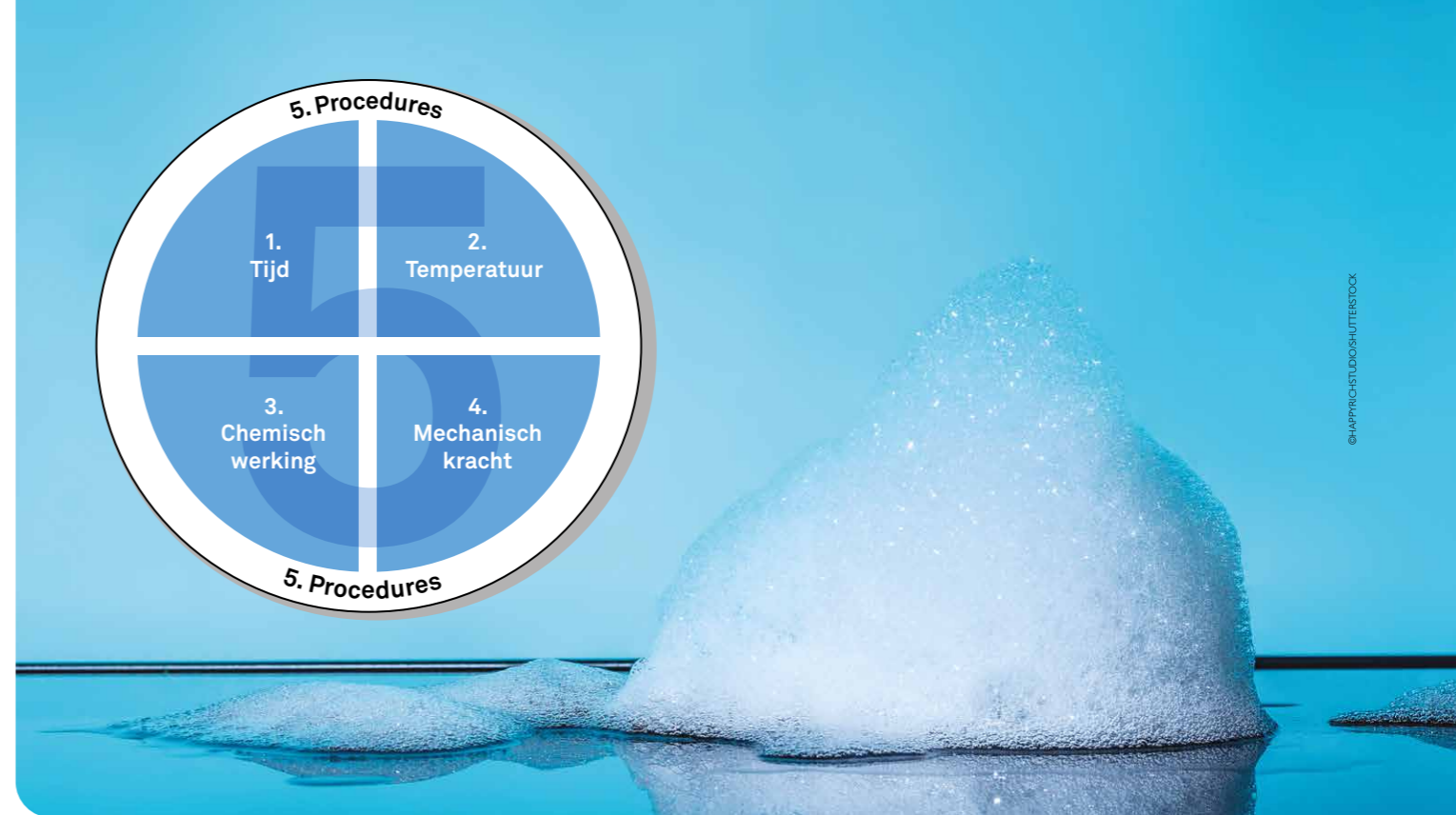
K.I.M. Nederland B.V.
Tweelingenlaan 144
7324 BP Apeldoorn

T. +31 (0)55 368 91 91
info@kim-nederland.nl
www.kim-nederland.nl

KOEL- EN VRIESHUISBOUW • ISOLATIESYSTEEMBOUW

Bij K.I.M. Nederland profiteert u van een unieke expertise in de koel- en vrieshuisbouw en isolatiesysteembouw. Deze is volledig afgestemd op uw logistieke organisatie en de actuele marktontwikkelingen in uw branche.

Dat zorgt voor een eindproduct dat exact aansluit op uw eisen en wensen!



5. Procedures

1. Tijd
2. Temperatuur
3. Chemisch werking
4. Mechanisch kracht
5. Procedures

©HAPPICHTSTUDIO/SHUTTERSTOCK

WELKE METHODE, WELK MIDDEL?

De keuze van de reinigingsmethode en het desinfectiemiddel hangt af van de voedsel-productieruimte waarin je wil toepassen. Factoren die bij de keuze meespelen zijn:

- droog versus nat reinigen;
- oppervlakken die (indirect) in contact komen met voedsel versus oppervlakken die niet in contact komen met voedsel (ook niet indirect);
- de relevante micro-organismen (schimmels, vegetatieve cellen of sporen); en
- de efficiëntie van het desinfectiemiddel tegen die micro-organismen.


Er zijn verschillende manieren om de desinfectiemiddelen aan te brengen, bijvoorbeeld in de vorm van een vloeistof of een nevel. De mist kan nat of droog zijn, afhankelijk van de grootte van de druppels in de lucht. Hoe groter de druppelgrootte, hoe sneller de druppels op het oppervlak condenseren. In een van onze studies vergeleken we de efficiëntie van veelgebruikte ontsmettingsmiddelen, namelijk perazijnzuur (PAA) en waterstofperoxide, wanneer je ze toepast in de vloeibare vorm versus de mist [Hayrapetyan et al., 2020]. De studie

toonde aan dat de desinfectiemiddelen dan dezelfde inactivatiesnelheid hebben tegen de sporen van *Geobacillus stearothermophilus* op het oppervlak van roestvrijstaal. Voorwaarde daarbij is dat de mist voldoende tijd krijgt om de lucht en het oppervlak van de sporen te verzadigen. Verneveling van een 0,06% oplossing van PAA resulteerde in meer dan 5 log reductie van sporen in 10 minuten.

In bakkerijen wordt vooral droge reiniging toegepast, want de apparatuur die er wordt gebruikt is doorgaans niet ontworpen voor natte reiniging. Deze droge reiniging gebeurt vaak manueel en is dus tijdrovend. Bakkerijproducten worden tijdens de productie verhit, maar de gebakken producten kunnen tijdens het afkoelen en voor het verpakken besmet raken met micro-organismen uit de lucht. Je kunt veronderstellen dat het verleidelijk is om in de ruimten vóór het bakken minder frequent te reinigen en desinfecteren ten opzichte van de ruimten na verhitting. De verwachting is dat een goede en frequente reiniging in de ruimten vóór het bakken leidt tot minder nabesmetting tijdens het verpakken. Het voorkomen van

besmettingen voorkomt ook voedselverspilling. Dit onderstreept nogmaals het belang van een goede reiniging en desinfectie als **startpunt** van ieder productieproces.

Efficiënte en goede reiniging en desinfectie zijn cruciale pijlers voor een succesvol en langdurig bestaan van een levensmiddelenbedrijf. Het draagt bij aan het voorkomen van recalls door voedselonveilige situaties zoals microbiële besmetting of kruisbesmetting met allergenen. Het is goed als alle lagen van het bedrijf daarvan doordrongen zijn.

 hermien.vandeven@wur.nl

REFERENTIES

HAYRAPETYAN ET AL. 2020. INACTIVATION KINETICS OF *GEOBACILLUS STEAROTHERMOPHILUS* SPORES BY A PERACETIC ACID OR HYDROGEN PEROXIDE FOG IN COMPARISON TO THE LIQUID FORM. ([HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.JFOODMI-CRO.2019.108418](https://doi.org/10.1016/j.jfoodmi-cro.2019.108418))

DELHALLE ET AL. 2020. EVALUATION OF ENZYMATIC CLEANING ON FOOD PROCESSING INSTALLATIONS AND FOOD PRODUCTS BACTERIAL MICROFLORA. [HTTPS://DOI.ORG/10.3389/FMICB.2020.01827](https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.01827)

[HTTPS://WWW.WUR.NL/NL/ONDERZOEK-RESULTATEN/ONDERZOEKPROJECTEN-LNV/EXPERTISEGEBIEDEN/KENNISONLINE/OPPERVLAKTESMETTINGEN-IN-DE-LEVENSMIDDELENINDUSTRIE-HTML](https://www.wur.nl/nl/onderzoek-resultaten/onderzoekprojecten-lnv/expertisegebieden/kennisonline/oppervlaktesmettingen-in-de-levensmiddelenindustrie.htm)

SISMATEC

process & packaging solutions

MADO WOLVEN, ZAGEN EN CUTTERS

STATE-OF-THE-ART TECHNOLOGIE VOOR MODERNE VLEESVERWERKING



Twentepoort Oost 8
7609 RG Almelo, The Netherlands

T +31 (0)546 87 41 11
F +31 (0)546 86 45 46

info@simatec.nl
www.simatec.nl

OPENHARTIGE EN HERKENBARE VERHALEN UIT DE DAGELIJKSE PRAKTIJK

DE 5 GROOTSTE HYGIËNEBLUNDERS

We daagden jullie uit om één, liefst zo recent mogelijk, praktijkvoorbeeld te geven van een reinigings- en desinfectiekwesitie waarmee jij te maken kreeg. Een gebeurtenis die diepe indruk op je maakte, de grootste misser van het jaar. Vijf bedrijven gingen de uitdaging aan en vertellen over een ingrijpende hygiënekwesitie. Wat gebeurde er, wat was de oorzaak, en wat hebben ze ervan geleerd?



HET MYSTERIE VAN DE HANDSCHEP

“Tijdens een hygiëne foodsafety scan die wij gratis aanbieden aan onze relaties, kwam ik een bijzonder bizarre situatie tegen. Al meer dan 25 jaar kom ik over de vloer bij foodproducerende bedrijven, zie van alles en praat met de mensen op de werkvloer. Maar wat ik laatst toch zag!

Ik sta op een afstandje te kijken naar een werknemer die met een handschep wortelblokjes in de mengtank schept. Zodra zijn normwagen leeg is loopt hij naar de keuken om een nieuwe te halen.

Als hij terugkomt met zijn volle normwagen spreek ik hem aan. Waar is die handschep gebleven?

Oh die handschep... tja die leggen we niet op de rand van de tankwant dan loop je risico dat ie er in valt....


We hebben wel een schaduwbord waar we de schep op moeten hangen maar die hebben ze aan de andere kant van de productie geplaatst. Dat was de enige plaats waar dat nog kon. Ik ga daar echt niet 100x per dag naartoe lopen, daar heb ik helemaal geen tijd voor. Dus het handigste is om de schep even op de vloer naast de tank te leggen....(Aiii!)

Een natte productievloer is de ideale plek voor de ziekteverwekkende *listeria* bacterie om zich heerlijk te vermenigvuldigen. De kans dat juist die bacterie op de handschep komt, is groot; een enorm voedselveiligheidsrisico. Dan heb je als bedrijf alles goed voor elkaar maar gaat het toch nog mis.

Wij denken niet in problemen, maar in oplossingen. Die hebben we gevonden in een verrijdbaar karretje waar je de scheppen veilig kunt ophangen vlak bij de werkplek... Simpel toch?

Oh ja, niet vergeten: als je meerdere scheppen ophangt zorg dan dat ze niet recht boven elkaar hangen want dan is er toch nog kans op kruisbesmetting!”

Marc Rosendahl, levensmiddelentechnoloog en directeur Billiant Group

 www.hygienepartner.nl

Brilliant Group is méér dan alleen een gespecialiseerde groothandel, wij zijn partner op het gebied van optimale hygiëne en (voedsel)veiligheid.



Schephanger

ZO WERKT HET NIET!

“Als we door een levensmiddelenfabrikant worden benaderd omdat de microbiologische resultaten niet goed zijn, komen we met regelmaat een klassieke fout tegen. In hun poging de resultaten bij te stellen en het probleem op te lossen, gaan bedrijven experimenteren met desinfectiemiddelen. De gedachte daarachter is: ‘we doseren wel meer’ of ‘we gebruiken het desinfectiemiddel puur, dan werkt het beter; een desinfectiemiddel doodt immers bacteriën’.

Zo werkt het niet. Desinfectiemiddelen hebben een wettelijk gebruiksvoorschrift waarin de toepassing en dosering nauwkeurig is beschreven. Bij deze dosering en inwerktijd is de werkzaamheid getest. Minder doseren heeft een negatieve invloed op de desinfectiewerking, dat brengt risico's met zich mee. Overdosering zorgt niet voor betere of meer desinfectie. Wel kan het leiden tot een aantasting van het oppervlak, het kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en is onnodig belastend voor het milieu. Bovendien verspil je hiermee ook onnodig product. Zowel de dosering als de inwerktijd van het desinfectiemiddel moeten kloppen. We komen vaak tegen dat er een te korte inwerktijd wordt gehanteerd; dan kan het product niet optimaal zijn werk doen.

De oorzaak van afwijkende microbiologische resultaten vinden we altijd in een andere hoek. Soms worden er consequent fouten gemaakt in het schoonmaakproces. Om goed te kunnen desinfecteren is vooraf grondig schoonmaken cruciaal; daarmee verwijder je al 85

tot 90% van de micro-organismen. Door daarna te desinfecteren kun 99,99% van micro-organismen verwijderen. Desinfecteren zonder eerst schoon te maken heeft geen zin.

Biofilm is vaak een oorzaak van afwijkende resultaten. Heb je daar eenmaal mee te maken, dan worden de problemen groter en groter. De oplossing moet dan gezocht worden in specifieke enzymatische middelen.

Bij een recent geval in de vleesindustrie was de reinigingsfrequentie op kritische punten te laag. Ook de uitvoering was niet optimaal. Door beide factoren bij te stellen én het desinfectiemiddel op de juiste manier te gebruiken, zijn de problemen opgelost. Het trainen en monitoren van bedrijven en schoonmakers blijft belangrijk in ons werk. Zij moeten continu alert zijn, zich bewust zijn van het belang van hygiëneprotocollen en het goed uitvoeren daarvan.”

Jør Muller, accountmanager food hygiëne bij Christeyns

 www.christeyns.com

Christeyns staat voor eersteklas reinigingsproducten, betrouwbaar materiaal en een flexibele dienstverlening op maat. Het productportfolio omvat hygiëneoplossingen voor o.a. de voedingsindustrie.





DE VERDWENEN AFDELING

“Een grote internationale onderneming met een aantal vestigingen in Nederland wilde een nieuwe tender uitschrijven voor de uitbestede schoonmaak. Ter voorbereiding van dit traject werd Eco2Clean Consultancy gevraagd het schoonmaakplan van alle vestigingen te actualiseren.”

Eco2Clean Consultancy biedt foodbedrijven, onafhankelijk van de levering van producten, maatwerkondersteuning op het gebied van hygiëne- en schoonmaakvraagstukken.

Er was sprake van een versnipperd geheel. Het schoonmaakplan werd deels uitgevoerd door een extern schoonmaakbedrijf en deels door medewerkers van het bedrijf zelf. In één van de vestigingen was het schoonmaakplan vrij recent door het schoonmaakbedrijf geactualiseerd. We verwachtten dan ook dat dit plan vrijwel up-to-date was. Onze check gaf echter een verrassende uitkomst.

De vestiging was drie jaar geleden grondig verbouwd. Eén afdeling was geheel gesloopt. Daarvoor in de plaats was een nieuwe afdeling gekomen. Tot onze verbazing constateerden we dat de gesloopte afdeling (op papier) nog steeds werd schoongemaakt; er werden zelfs dagelijks uitvoeringslijsten voor afgetekend! De nieuwe afdeling daarentegen kwam niet in het schoonmaakplan voor. Waar was deze gebeven? Bij navraag bleek dat de nieuwe afdeling wel dagelijks werd schoongemaakt.

De facturen van het schoonmaakbedrijf zorgden voor opheldering. Controle daarvan wees uit dat de (sinds drie jaar niet meer bestaande) afdeling nog steeds werd gefactureerd. De werkzaamheden op de nieuwe afdeling werden als ‘extra uitgevoerd werk’ opgevoerd. Niemand die het schoonmaakplan, of de facturen, goed controleerde. De fout kostte het bedrijf enkele tonnen.

Moraal: zorg altijd voor een goed én actueel schoonmaakplan; zowel voor de uitbestede als de eigen schoonmaak.

Dit is natuurlijk een extreem voorbeeld. Toch blijkt in de praktijk dat weinig bedrijven hun schoonmaakplan up-to-date houden. Dat kan flinke consequenties hebben. In ieder bedrijf zijn er continu grote en kleine veranderingen die structureel invloed hebben op het plan. Denk bijvoorbeeld aan een nieuwe machine, of een aanpassing in de productie. In de waan van de dag wordt gauw vergeten dat dit invloed heeft op het schoonmaakplan, dat dus aangepast moet worden.

Een schoonmaakplan is dynamisch. Het actueel houden ervan vraagt om discipline en een tijdsinvestering. Laat het plan daarom periodiek controleren! Voorkom bedrijfsblindheid, en kies voor deze taak bij voorkeur voor een externe partij. Je bespaart er uiteindelijk geld mee én beperkt mogelijke hygiënerisico's.

Gert Visscher, directeur/eigenaar Eco2Clean



Eco2Clean levert al meer dan 20 jaar hoogwaardige reinigings- en desinfectiemiddelen aan de voedingsmiddelenindustrie (ruim 500 relaties) én is kennispartner op het gebied van hygiëne en schoonmaak.

GEVALLETJE ‘LOGISCH NADENKEN’

“Eén van onze relaties, een vleesverwerker, had na een intensieve tenderronde een nieuwe klant aan de haak geslagen; een klant van formaat uit de convenience wereld. Deze kondigde aan dat hij met regelmaat inspecties zou laten uitvoeren op diverse KPI's van de vleesverwerker. Hij was in het bezit van diverse certificeringen en een eigen kwaliteitsdienst en maakte zich hierover geen zorgen.

De kwaliteitsdienst voerde met grote regelmaat controles uit op de geleverde hygiëne, die overigens door een externe schoonmaker werd geleverd. Optisch zag het er altijd zéér schoon uit. De bacteriologische resultaten van de metingen met swaps en agar waren altijd goed tot uitstekend. De metingen werden door verschillende

mensen van de kwaliteitsdienst uitgevoerd, altijd zonder voorankondiging, om een objectief beeld te hebben van de algehele hygiëne als basis voor de houdbaarheid en kwaliteit. Bij de allereerste onaangekondigde controle vanuit de nieuwe klant was het echter gelijk bingo. Er werden flinke afwijkingen geconstateerd op de bacteriologische resultaten. Dit moest een incident zijn! De interne controles werden geïntensiveerd. Er werden geen normafwijkingen gevonden. Niet veel later volgde een tweede onaangekondigde controle. BINGO. Opnieuw afwijkingen in de bacteriologie. Er volgde direct een officiële waarschuwing. En het bedrijf moest niet alleen de oorzaak van de afwijking onderbouwen, het probleem diende binnen een week opgelost te zijn.

Het externe schoonmaakbedrijf wist zich geen raad; zij konden de oorzaak niet achterhalen. De kwaliteitsmanager, een oude bekende, belde mij met enige paniek op: “Dit kan tot het verlies van een grote klant leiden! En wellicht tot nóg meer ellende...”

Wij gingen aan de slag, analyseerden de meetmomenten en de resultaten, controleerden de concentratie van de gebruikte schoonmaakmiddelen, de contacttijden van desinfectie én de methode van schoonmaken. Het leverde geen direct aanwijsbare oorzaak op. We besloten daarom eens een avond mee te lopen met de schoonmaak.

Tijdens de ‘on-the-job’ controles ontdekten we al snel de oorzaak. Om ijsvorming te voorkomen, werden de koelmotoren tijdens de schoonmaak in vrijwel elke ruimte uitgezet. Enkele uren ná de schoonmaak, bij de inspectieronde door de

kwaliteitsdienst gingen ze weer aan om een schone en koele start van de productie te garanderen. Deze ruimtekoelingen, inclusief de verdampers in koelcellen en vriescellen, werden slechts sporadisch gereinigd; alleen tijdens onderhoud door de koelmonteurs. De lekbakken onder de verdampers waren daardoor gevuld met een mix van algen, gisten, schimmels en bacteriën. Elke avond werd deze mix gevoed met verse, warme damp van water en ruimtelijke flora en fauna van de hogedrukspuiten van de schoonmakers (zich van geen kwaad bewust).

De oplossing: een simpele reiniging van alle verdampers met een enzymatische (pH-neutrale) reiniger die niet corrodeert op de ultradunne koelribben. De enzymen geven een diepe reiniging,

waardoor desinfectie niet nodig is (de voedingsbodem voor bacteriën e.d. is immers niet meer aanwezig). Deze handeling werd vanzelfsprekend in een passende frequentie een vast onderdeel van het schoonmaakplan. Eind goed al goed.

Leermoment: regelmatige schoonmaak van verdampers is een wezenlijk onderdeel van de totaalhygiëne.”

Hans Groenink, directeur Cura Biotech



Cura Biotech BV ontwikkelt en levert hygiëneoplossingen voor de voedingsmiddelenindustrie op basis van biotechnologie.

VOCHT IN EEN POEDERFABRIEK

“In een poederfabriek van een van onze opdrachtgevers wordt water/vocht in een poedersilo geconstateerd. Alle installaties op de verpakkingsafdeling zijn gevuld met een vla-achtige substantie in plaats van met poeder. Het is een zogenaamde Dryblend-locatie. De reguliere reiniging moet hier zonder water uitgevoerd worden. Denk aan het afnemen van de installaties met microvezeldoek, en stofzuigen. In een dergelijke fabriek dient, naast het eindproduct, ook de gehele omgeving te voldoen aan specifieke bacteriologische normen.

De oorzaak van het probleem blijkt een kapotte vochtmeter te zijn. Die meet normaal gesproken het vochtpercentage. Wordt het poeder te vochtig, dan gaat er een alarm af en wordt het proces richting de verpakkingsafdeling geblokkeerd. Het defect werd niet gesignaleerd. Het effect van deze calamiteit was dat er langere tijd sprake was van te hoge bacteriologische resultaten van de omgeving. Door het vocht was stofzuigen niet meer mogelijk en vuil verwijderen met microvezeldoeken bleek ontoereikend. Hoe konden wij de omgeving weer op het juiste niveau krijgen zónder via het schoonmaakproces vocht toe te voegen?

We moesten een andere reinigingsmethode ontwikkelen. Dat deden we sámen met de betrokken partijen; de QA, productie, TD en schoonmaak. Door het delen van onze expertise kwamen we tot de oplossing: ‘Controlled Wet Cleaning’. Concreet houdt dit in dat we met minimaal gebruik van water waaraan een desinfectiemiddel is toegevoegd, erin slaagden de resultaten terug te brengen naar het beoogde niveau.

De belangrijkste les die we naar aanleiding van deze calamiteit leerden? Dat je door het bundelen van de kennis en expertise van álle partijen die bij het productieproces betrokken zijn, tot een oplossing komt. Samenwerken leidt bovendien tot een breed gedragen draagvlak. Gezamenlijk werd besloten om, naast de reguliere schoonmaak, wekelijks preventief de nieuwe methode Controlled Wet Cleaning uit te voeren. om mogelijke risico's uit te bannen en de gewenste resultaten te borgen.”

Twan Voets, Commercieel Directeur Hago Food & Industry B.V.



Schoonmaakbedrijf Hago staat voor schoonmaak op maat. Schoonmaak waar je geen omkijken naar hebt. Meedenken en proactief handelen vanuit het eigen vakspecialisme. Klantkennis combineren met vakkennis.



STEL DAT...

Pim start een bedrijfje, in de voedingsindustrie. Hij heeft namelijk een leuk product: saté van vis! Hij heeft al de interesse gewekt van een paar lokale restaurants. Nu wil hij professioneel van start. Hij heeft een pandje gevonden en tweedehands apparatuur gekocht, personeel geworven en twee jongens gevonden die de schoonmaak gaan doen (hij had er liever drie of vier gehad, maar met twee lukt het vast ook... denkt hij).

“MOOI,” ZEGT PIM, “IK GA VAN START!”

Maar is dat wel zo? Voldoet Pim's mooie pandje wel? Hebben zijn tweedehands machines een voedselveilig en hygiënisch ontwerp, zodat ze grondig zijn te reinigen? Is die saté van vis eigenlijk wel veilig om te eten? Hij móet voldoen aan het recent veranderde Infoblad 85, het Interpretatiedocument van de NVWA over 'Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen'. Daarin staat onder andere hoeveel monsters hij moet nemen en met welke frequentie, en wat te doen als er iets niet in orde is. Dat alles wordt gehandhaafd door de NVWA. Dus die organisatie moet Pim in ieder geval tevreden houden. Voor een ondernemer in de food staat alles in het teken van die o zo belangrijke productie. Hygiëne en voedselveiligheid zijn niet altijd de eerste prioriteit. Best vreemd eigenlijk. Gebrek eraan kan een bedrijf compleet plat leggen.

VOEDSELVEILIGHEIDSSYSTEMEN EN AUDITS

Pim's nieuwe bedrijf moet voldoen aan de geldende wet- en regelgeving, door de overheid opgelegd. Vanuit de markt kan hij ook vragen krijgen: over voedselveiligheidssystemen als BRC, IFS, ISO 22000 en IFCS bijvoorbeeld. Pim moet daarin investeren, want zo'n systeem moet opgezet worden door een deskundige én worden bijgehouden (wie doet dat Pim?). Ook de jaarlijkse onaangekondigde audit kost het nodige. Maar goed, het levert wel wat op: een dergelijk systeem waarborgt de hygiëne en voedselveiligheid in een bedrijf.



DAAR HEB JE HET AL: GEDONDER

Pim heeft het na een jaar prima voor elkaar. De zaken gaan goed, het bedrijf groeit en de medewerkers hebben het naar hun zin. Maar na een tijdje produceren komt er gedonder. Door die monsternamen is er *Listeria Monocytogenes* gevonden in zijn productiehal en product. Hoe is dat in vredesnaam gebeurd? Waar zit die bacterie? Gelukkig werkt zijn BRC-systeem goed. Pim weet precies welke batches waar naartoe zijn gegaan. Die haalt hij direct terug. Het kost hem een flinke duit. En, misschien nog erger; zijn afnemers zijn bezorgd.

‘SORRY’

Pim gaat in overleg met zijn schoonmakers. Nou ja, die ene, want de ander is al twee weken ziek. Hij had wel een vervanger willen zoeken, maar goed schoonmaakpersoneel is schaars. Dus hij had het zo gelaten. Samen met de niet-zieke werknemer neemt hij de schoonmaakprocedure door. Deze schrijft voor: 'Alle apparatuur en machines, werktafels, etc. in de productieruimte afspoelen. De fysieke delen met een trekker naar het putje trekken, deze oprapen en weggoien. Dan alles inschuimen met een goed reinigingsmiddel, 15 minuten laten inwerken en weer afspoelen. Het schoonmaakwater naar het puntje trekken. Dan alle onderdelen die in contact komen met het product inspuiten met het desinfectiemiddel, 20 minuten laten inwerken en goed afspoelen. De vloer droogmaken met de trekker.' Pim vraagt zich nu af of deze procedure wel goed is uitgevoerd; zeker nu die ene man alles in z'n eentje moest doen. Die geeft toe dat niet alles even secuur is uitgevoerd. Sorry.

HOE KON HIJ DIT VOORKOMEN?


Pim neemt een extern schoonmaakbedrijf in de arm. Zij reinigen en desinfecteren alles zeer grondig. Maar helaas, de uitslagen van het lab blijven positief op *Listeria*. Frustratie bij Pim. Uiteindelijk komt er een specialist van het lab langs, die op verschillende plekken heel veel monsters neemt. Uit de resultaten blijkt dat de bron van de besmetting ligt bij de verdamper in de productieruimte. Daar druppelt besmet lekwater uit: op de vloer. Met de trekkers verplaatsen de schoonmakers de *Listeria* door de hele productieruimte. Pim krabt zich achter de oren. Hoe kan hij dit voorkomen? Het antwoord: er moet iets veranderen!

NOU PIM:

1. Maak je verdamper schoon en repareer het lek.
2. Hou 2 mannen voor de schoonmaak aan. Neem niemand erbij.
3. Maar laat die 2 mannen niet meer desinfecteren; alleen écht goed en grondig reinigen.
3. Automatiseer je desinfectiestap.

HUH? KAN DAT? JA DAT KAN!

Neem een geautomatiseerde Nocotech desinfectiemachine. Met Nocotech heb je minder personeel nodig, het is geautomatiseerd. De geproduceerde droge damp komt bovendien overal. Op de vloer. Op de trekkers. En óók in de verdamper. De droge damp is 17x krachtiger dan een desinfectiemiddel in vloeibare vorm. Zo krijgt geen enkele *Listeria*-bacterie de kans om uit te groeien. Wel zo prettig voor de ondernemer Pim.

 www.simpeldesinfecteren.nl



Hamburgervormmachines
Stavenvormmachines
Ballenvormmachines
Verpakkingslijnen
Dekselsluiters
Vulmachines
Ontnesters
Draaitafels

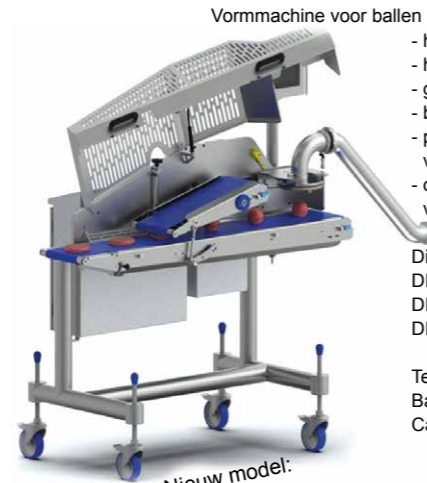


Nieuw model:
TVM260N

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.



Nieuw model:
ATM200

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

Goudstraat 26
2718 RC Zoetermeer

T +31 79-3416646

info@tapmachinebouw.nl
www.tapmachinebouw.nl

FAST-Solution for Food

ERP | Productieplanning | Warehouse management |
Mes | Wegen en etiketteren | Tracering | Recepturenbeheer |
Blockchain & IoT | Kwaliteitsbeheer



Expert in food-automatisering
delaware.pro/foodnl



delaware
we commit. we deliver.

G... B... V...

Middelen die worden gebruikt voor reiniging en desinfectie in de voedingsindustrie mogen geen sporen achterlaten in voedingsmiddelen. In de schoonmaakplannen en veiligheidswerkbladen van een reinigings- en desinfectiemiddel, zoals natriumhypochloriet, staat dan ook dat je altijd grondig moet naspoeien met schoon water. En dan nog. Is het dan weg? Niet meer aantoonbaar?

Certificeerders die langskomen voor een audit, vragen voedingsfabrikanten steeds vaker om aan te tonen dat het voedingsproduct vrij is van eventuele residuen van reinigingsmiddelen. Minstens één keer per maand hebben wij een wanhopige foodfabrikant aan de lijn: "Kun jij in een analyse aantonen dat er géén residu van schoonmaakmiddel in mijn producten zit?"

Het antwoord is voor hen vaak teleurstellend: "Nee, helaas. Metingen naar residu van schoonmaakmiddelen kan soms, maar is in veruit de meeste gevallen onmogelijk." Ondertussen vraag ik me af: wéten de certificerende instanties wel wat en waarnaar ze vragen?

Auditoren vragen het onmogelijke van een voedingsbedrijf. Controleren of er ná het reinigen en desinfecteren van oppervlakken nog residuen en resten van reinigingsmiddelen aanwezig zijn, is in sommige gevallen nog mogelijk. Maar in een eenmaal bereid voedselproduct zijn residuen veelal niet meer terug te vinden. Actief chloor bijvoorbeeld is een krachtige oxidator, zeker in een organische omgeving van vetten, koolhydraten en eiwitten; de samenstelling van onze voeding. Chloor is dan niet meer aantoonbaar als residu.

Het aantonen van schoonmaakmiddelen in voeding lijkt mij niet de juiste weg. Peroxiden en hypochloriet worden vaak toegepast in de voedingsmiddelen-, maar ook in de farmaceutische industrie. We smeren het op onze huid, bleken ons haar ermee. Gevaar voor de gezondheid? Welke afweging maakt men?

BRC en ISO22000 spreken over restrisico's. Ik daag de certificeerders en auditoren uit hun GBV te gebruiken. Gezond Boeren Verstand.

Pieter Vos
Directeur Nutrilab



VLEESCONSUMPTIE

FORSE DALING VLEESCONSUMPTIE IN 2020



Vorig jaar daalde het vleesverbruik met 1,9 kilo per persoon ten opzichte van 2019. Het totale verbruik van vlees en vleeswaren per hoofd van de bevolking in Nederland ligt in 2020 op 75,9 kg. Dit is de grootste daling en het laagste niveau in de cijferreeks -die teruggaat tot 2005-. De afname komt voor het overgrote deel voor rekening van de drie belangrijkste onderscheiden

vleescategorieën: pluimvee (0,8 kg), varken (0,5 kg) en rund (0,4 kg). Dit blijkt uit berekeningen van Wageningen University & Research in het onlangs verschenen rapport 'Vleesconsumptie per hoofd van de bevolking in Nederland 2005-2020'.

www.wur.nl

KWEEKVLEES
FEED FOR MEAT

Het Europese REACT-EU-programma voor herstelsteun belooft Nutreco en Mosa Meat met een subsidie van bijna 2 miljoen euro voor hun gezamenlijke 'Feed for Meat'-project. Doel is de cellulaire landbouw vooruit te helpen en gekweekt rundvlees op de EU-markt te brengen. 'Feed for Meat' heeft tot doel de kosten voor het telen van vlees te verlagen en de duurzaamheid van de waardeketen van de cellulaire landbouw verder te verbeteren. De REACT-EU-steun werd toegekend voor onderzoek en ontwikkeling (O&O) naar een verlaging van de kosten van celcultuurmedia. Dit is de duurste stap in het proces van het kweken van rundvlees.

www.mosameat.com



DUURZAAMHEID
SUPERMARKTEN REALISEREN
FLINKE ENERGIEBESPARINGEN

De inspanningen om het energiegebruik in de supermarktbranche te verlagen, hebben resultaat. Dat concludeert het CBL. In de periode 2010-2020 is er volgens de brancheorganisatie een efficiëntie van 23,6 procent gerealiseerd. De doelstelling voor 2020 (van 20 procent) is daarmee ruim behaald. In de factsheet 'Energiebesparing in de supermarktbranche 2020' worden de maatregelen toegelicht die supermarkten, aangesloten bij het CBL, hiervoor hebben genomen. In 2020 is ten opzichte van 1995 ruim 1 miljoen ton (1.088.292) CO2 bespaard.

www.cbl.nl



©AMMOON/SHUTTERSTOCK.COM



VLEESVERVANGERS
SAPPIGER EN GEZONDER
VEGAVLEES DOOR
VERBITTING SOJA-EIWIT

De industrie gebruikt een standaardmethode om eiwitten uit sojabonen te halen. Promovendus Yu Peng van Wageningen Universiteit maakte aanpassingen in dit industriële proces, waardoor de eiwitten voor sappiger én gezonder vegetarisch vlees zorgen. In het standaardproces voegt de industrie natrium toe om eiwitten pH-neutraal te maken, zodat ze goed oplossen in water. Peng ontdekte dat ze hetzelfde resultaat kan behalen met calciumhydroxide om zo de hoeveelheid calcium in het soja-eiwit op te krikken.

www.wur.nl

KEURMERKEN
ON THE WAY TO PLANETPROOF ERKEND DOOR HET GEN



Deze week is het certificaat van het Global Ecolabelling Network (GEN) uitgereikt aan SMK voor het keurmerk On the way to PlanetProof. Hiermee erkent GEN het keurmerk als een betrouwbaar type 1 ecolabel. Eerder was SMK al Associate Member van GEN. Voor het Full Membership moest het keurmerk voldoen aan de internationale ISO-14024 norm voor ecolabels. Het lidmaatschap is ook uitgereikt voor Milieukeur, het nationale milieukeurmerk voor non-foodproducten en diensten. EU Ecolabel, waar SMK de Competent Body van is, is eerder al via de Europese Commissie toegelaten voor het Full Membership. Binnen het GEN zijn er veel mogelijkheden voor het uitwisselen van kennis en 'best practices'.

www.smk.nl

PROCESSING
VERWAARDING RESTSTROOM
UIEN

Uientelers en de verwerkende industrie hebben samen met hogescholen Inholland en Van Hall Larenstein een proces ontwikkeld om de grote hoeveelheid aan reststroom die bij de teelt en verwerking van uien ontstaat, tot waarde te brengen. Deze reststroom omvat ruim 0,5 miljoen ton per jaar. De focus ligt op het scheiden van een stroom met voornamelijk eiwitten (27% van de droge stof) en een pulpstroom met vezels (70% van de droge stof). Die tweede stroom gaat nu nog naar biovergistingsinstallaties. Het project Pulp Vision focust op de verwaarding van die pulpfractie tot een hoogwaardig eindproduct dat ingezet kan worden voor de verrijking van levensmiddelen met voedingsvezels.

www.greenportnhn.nl



ETIKETTERING
BRITSE WETGEVING
ALLERGENEN-
LABELING
AANGESCHERPT

Sinds 1 oktober is de UK Food Information Amendment, beter bekend als Natasha's Law, van kracht. Deze wet stelt het vermelden van een volledige ingrediëntenlijst, met daarin duidelijk de 14 belangrijkste allergenen uitgelicht, verplicht op etiketten van voorverpakt voedsel voor de onmiddellijke verkoop. Deze wetgeving is geïntroduceerd om mensen met allergieën beter te beschermen en hen meer vertrouwen te geven in het voedsel dat ze kopen. Volgens de nieuwe regels moet voorverpakt voedsel voor de directe verkoop worden voorzien van een etiket waarop duidelijk de benaming van het voedsel staat én een volledige ingrediëntenlijst, met de allergene ingrediënten extra benadrukt.

www.agroberichtenbuitenland.nl



AAN DE SLAG MET DE NIEUWE TECHNIEKEN VAN DNA-SEQUENCING

BESMETTINGSBRON LISTERIA SNELLER EN GERICHTER OPSPOREN

Een *Listeria Monocytogenes* besmetting bij een vleeswarenproducent in Aalsmeer veroorzaakte in 2019 zes sterfgevallen, twee miskramen en 35 ziektegevallen. De bron van deze infecties was te herleiden dankzij Whole Genome Sequencing (WGS). Wat kan deze veelbelovende techniek voor de voedingsindustrie betekenen?

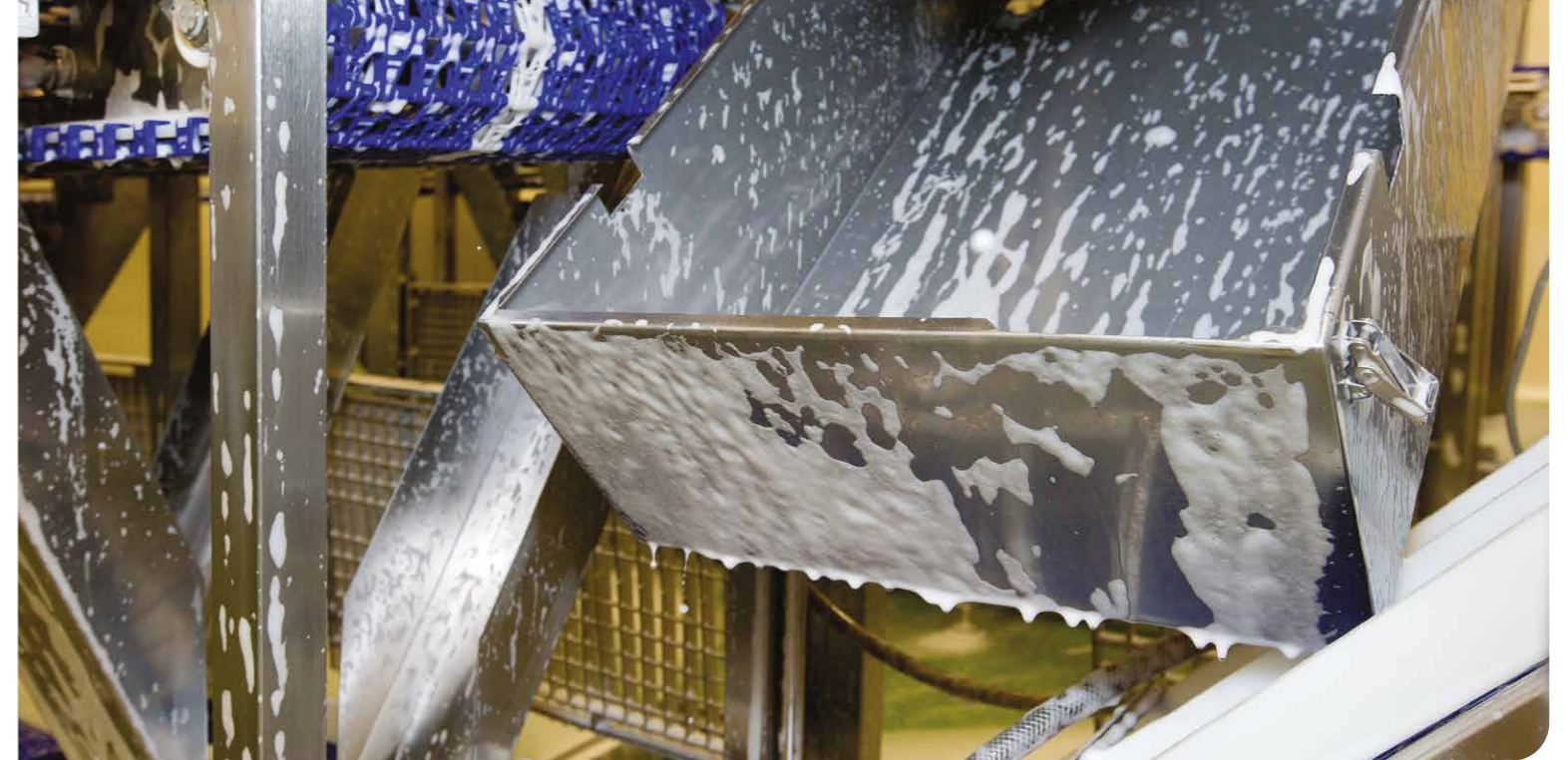
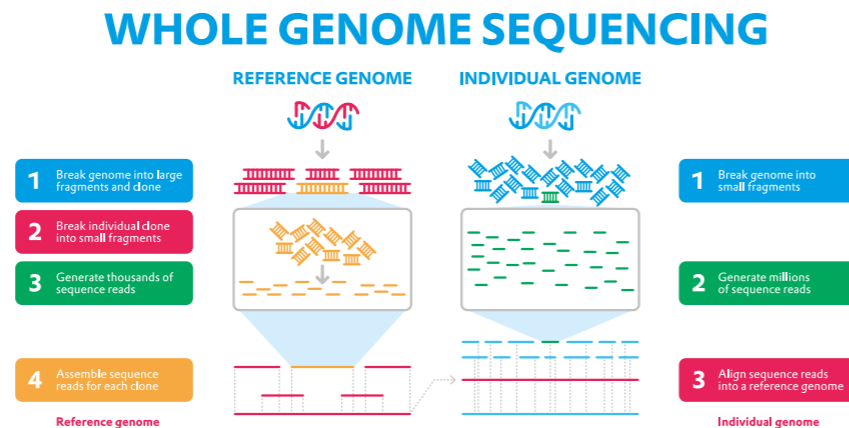
Met de nieuwe technieken van DNA-sequencing kan een voedselverwerkend bedrijf zélf vroegtijdig bronnen van *Listeria* besmettingen opsporen, om op basis daarvan snel adequate maatregelen te nemen. Om de industrie voor te bereiden op de mogelijkheden van deze techniek, startte in september 2020 het tweejarige project Precision Food Safety. Hierin participeren het LCAB (Leiden Centre for Applied Bioscience) van Hogeschool Leiden, voedingsmiddelenbedrijven, onderzoeksbureaus en bedrijven werkzaam in hygiëne-oplossingen voor de voedingsmiddelenindustrie. Binnen dit consortium heeft Eco2Clean de rol van adviseur/initiator op het gebied van hygiëne en schoonmaak. Het onderzoek maakt gebruik van de MinION; een handzame en relatief goedkope DNA sequencer.

GRONDSTOFFEN MOGELIJKE BESMETTINGSBRON

“Er is een voortdurende druk van besmetting door *Listeria*; vanuit de grondstoffen en andere bronnen in de productieomgeving,” vertelt Gert

Visscher, directeur/eigenaar van Eco2Clean. “Soms ligt de bron in de aanvoer van grondstoffen. Met een duidelijk beeld van het DNA van de met *Listeria* besmette grondstof, kunnen de leveranciers geïdentificeerd worden. Door het sequencen van de besmette partijen, wordt onderzocht of de gevonden *Listeria*-bacteriën nauw aan elkaar verwant zijn. Als dat het geval

is, is het zeer waarschijnlijk dat de betreffende leverancier een persistente bron van besmetting heeft. Er kunnen dan snel maatregelen worden genomen om de leverancier uit te sluiten, dan wel samen met hem te zorgen voor een betere hygiëne in zijn bedrijf, zodat ook de afnemer van zijn grondstoffen minder risico loopt. Is het DNA vrijwel niet verwant, dan is sprake



METAGENOMICS VOOR ALGEHELE MICROFLORA

Voor de voedingsmiddelenindustrie werkt het Precision Food Safety projectteam aan het beschikbaar maken van nieuwe technologie door middel van Whole Genome Sequencing (WGS) van o.a. *Listeria Monocytogenes*. Daarnaast onderzoekt het projectteam de toepassing van analysetechnieken als Metagenomics. Deze analyse is vooral interessant om de algehele microflora in kaart te brengen. Er kan specifiek gekeken worden naar de invloed van schoonmaak, luchtverdeling, personeelverplaatsingen en materiaalverplaatsingen op de verspreiding van deze flora. Met deze informatie kun je als bedrijf veel specifiekere maatregelen nemen om de algehele microbiologische druk binnen een productielocatie te verlagen. In november start Eco2Clean bij één van haar klanten in de visverwerkende industrie met testen om deze nieuwe, innovatieve techniek praktisch inzetbaar te maken.

<https://www.hsleiden.nl/bio-informatica/onderzoek/precision-food-safety>

van een telkens wisselende besmettingsbron. Het nemen van maatregelen in de keten is dan veel lastiger. Een voedingsmiddelenbedrijf zal de hygiëne in het eigen bedrijf dusdanig moeten organiseren, dat een mogelijke besmetting beheerst, of beter nog voorkomen wordt.”

BESMETTINGSBRON IN BEDRIJF ZELF

De bron van de besmetting kan ook in het bedrijf zelf voorkomen. Bekend is dat bij veel voedingsmiddelenbedrijven met enige regelmaat een positief omgevingsmonster gevonden wordt, zeker in bedrijven die werken met grondstoffen die van nature besmet zijn met *Listeria*, zoals rauwe groenten, ongepasteuriseerde melk, rauw en gekookt gevogelte, gefermenteerde vleeswaren en rauwe en gerookte vis. “Op zich hoeft dit geen schokkende constatering te zijn, mits duidelijk is waar de besmetting vandaan komt”, stelt Gert. “Het is dan van belang dat er voldoende maatregelen worden genomen om de besmettingen te beheersen en het besmettingsniveau laag te houden. Met behulp van DNA-sequencing kan worden vastgesteld of de gevonden positieve monsters sterk aan elkaar gerelateerd zijn, of een telkens wisselend DNA-profiel hebben. Als op positieve monsters meerdere dagen/weken achtereen een sterk aan elkaar gerelateerd DNA-patroon

wordt gevonden, is er een besmettingsbron binnen het bedrijf zelf. Tijd om als kwaliteitsmanager alarm te slaan!”

INTENSIEF BRONONDERZOEK

Door zeer intensieve omgevingsbemonstering uit te voeren, kan de mogelijke bron opgespoord worden. Daarbij is veel kennis van de werkwijze van effectief en diep schoonmaken noodzakelijk, maar soms eenvoudigweg ook een frisse blik. “Bij besmettingen die langdurig binnen hetzelfde bedrijf aanwezig zijn, is bijna altijd sprake van een onvolkomen schoonmaak, meestal niet bewust. Het kan gaan om bedrijfsblindheid, waardoor men in het eigen bedrijf de bron van de problemen gewoon over het hoofd ziet”, vervolgt Gert. “De experts van onze business unit Consultancy worden regelmatig gevraagd hierbij te adviseren en te ondersteunen. Zij controleren werkwijzen, constructies, reinigingsmiddelen, inwerktijden, temperaturen en druk. Waar mogelijk optimaliseren we deze factoren. De zoektocht naar de besmettingsbron is zeer intensief, maar met de juiste technieken en de inzet van DNA-sequencing is de bron veel sneller en gericht op te sporen. Dat kan een recall of erger voorkomen”.

www.eco2clean.nl

DE KUNST VAN VOORUITKIJKEN

ZEGGEN WAT JE DOET EN DOEN WAT JE ZEGT

StarCuisine groeit, en bouwt een nieuw pand om klaar te zijn voor de toekomst. Een spannend traject waarbij de ondernemers kunnen vertrouwen op de mensen van bouwbedrijf Aan de Stegge Twello, die vooruitkijken, begeleiden en doen wat ze zeggen.



Bas te Riele en
Lart Braaksma



De specialist in het topsegment gerechten (o.a. oriëntaals en Italiaans) en producent van koelverse maaltijden voor horeca, catering en supermarkten besloot vanwege groei een nieuw bedrijfspand te bouwen op bedrijventerrein Prisma in Bleiswijk. Bouwbedrijf Aan de Stegge Twello kreeg de opdracht en zorgt er tot in de kleinste details voor dat de gemaakte afspraken worden voorbereid en nageleefd. StarCuisine wil met haar nieuwe pand een duurzaamheids- en vernieuwingsslag maken en de logistieke bereikbaarheid verbeteren. Onder de voorwaarde dat de veranderingen voor de medewerkers tot een minimum beperkt blijven.

StarCuisine wordt geleid door twee ondernemers. Lart Braaksma vertelt: "Het destijds oriëntaalse restaurant/productiehuis was failliet gegaan. Mijn vader, Lammert Braaksma, stelde mij voor om het productiehuis samen met hem en goede vriend Fernand Molen-schot nieuw leven in te blazen." Het klikte goed tussen de mannen, zij bleken elkaar in competenties aan te vullen, in 2009 werd de stap gezet. "Destijds leverden we vooral aan de horeca, inmiddels is onze omzet voor 30% gericht op horeca, restaurants, hotels (food-service) en voor 70% op de retail zoals Jumbo, Marqt en PLUS."

GROEIEN EN VOORUITKIJKEN

De beslissing om de retailmarkt in te stappen legde het bedrijf geen windeieren. Het pand in Rijswijk werd al snel te klein. Lart: "Gelukkig konden we het buurpand overnemen, waar-

door het vloeroppervlak verdubbelde. Een oplossing voor de korte duur. In 2019 besloten we voor de ontwikkeling van een nieuwe locatie. Het liefst in de buurt van Rijswijk, omdat we onze medewerkers niet te ver willen laten reizen. We kwamen uit bij het Prismapark in Bleiswijk, voldoende grond en goed bereikbaar met auto, ov en fiets. In augustus 2020 hebben we 'ja' gezegd."

Lart spreekt direct de toekomstverwachtingen uit die bij het 'ja' zeggen horen: "Nu produceren we 10.000 kg, in 2026 willen we in het nieuwe pand naar 20.000 kg groeien om in 2030 op de 30.000 kg uit te komen. Dan is opnieuw nieuwbouw nodig en daarvoor hebben we al een stuk grond erbij gekocht."

UITDAGENDE BOUW

Met Arcadis werd een lijst van 10 bouwbedrijven opgesteld, waar een shortlist van drie overbleef met onder meer Aan de Stegge Twello. Het contact met hen ervaren Lart meteen als prettig en de referenties waren goed. StarCuisine koos voor dit bouwbedrijf omdat er een partij nodig was die hen meeneemt en vooruitduwt. Bas te Riele, commercieel projectmanager Aan de Stegge Twello: "Wij praktiseren de kunst van het integraal vooruitkijken. We nemen onze opdrachtgevers mee in het proces, zeggen op voorhand wat we gaan doen en doen vervolgens wat we zeggen. Zo bedenkt je vooraf hoe je de juiste uitkomsten gaat realiseren." Lart vult aan: "Ik wilde een mooie fabriek maar wist niet precies hoe. Aan de Stegge Twello heeft vanaf het begin vertrouwen gekweekt en organiseert


de bouw professioneel en in positieve harmonie, super strak." Bas beaamt dat positiviteit belangrijk is: "Er moet een goede klik zijn voor 100% slagingskans."

De uitdaging bij dit bouwproject zit 'm volgens Bas in de complexiteit van veel verschillende ruimtes: magazijn, productie, keuken, vries- en tempererecellen, inpakafdeling en kantoor. En in de grote variëteit van apparatuur en installaties. Dat betekent veel denkwerk over hoogtes, afmetingen, de routing, de temperatuurswisselingen, de hygiëne en de brandvoorzieningen. "Ons 3d BIM-model ondersteunt daarbij de opdrachtgever, installateurs, toeleveranciers, architect en ons in het voor- en uitvoeringsproces."

AANDACHTVOLLE SAMENWERKING

StarCuisine en Aan de Stegge Twello hebben elkaar gevonden in aandacht. Lart: "We zien dat het bouwbedrijf het bouwproces beheerst, net zoals wij ons foodproces beheersen. En iets meer doet door mee te denken. Wij doen dat ook. We zetten net dat stapje extra om een gerecht echt lekker te maken en er mooi uit te laten zien. Die aandacht zorgt ervoor dat mensen jouw naam herinneren, goede feedback geven en nogmaals voor jouw product kiezen."

"De samenwerking verloopt eerlijk en professioneel," aldus Lart. Hij geeft aan het bouwtraject als nieuwe ervaring zowel moeilijk, spannend als ontzettend leuk te vinden. Ook Bas heeft de samenwerking als prettig en opbouwend ervaren: "Bij Lart herken je zijn bedrijfskundige achtergrond, hij denkt in grote processen, maar geeft ook aan als hij over zaken wil nadenken. Dat respecteren we." Volgens planning is de bouw in december 2021 gereed. "Daarna volgt de verhuizing en kunnen we verder vooruitkijken", besluit Lart.

 www.StarCuisine.nl
www.adst.nl

70% SNELLERE ROOKTIJDEN - VSD TEC SMOKE

Roken next-level. Efficiënter roken met elektrostatisch geladen rook met dezelfde kenmerken als traditioneel roken. **VSD TEC Smoke voor de echte fijnproever!**



- ✓ 70% snellere rookstappen
- ✓ Hogere productiecapaciteit per rookkast
- ✓ Tot 4% beter rendement
- ✓ 98% minder fijnstof uitstoot
- ✓ Energiebesparend en lagere onderhoudskosten
- ✓ Controle rookkwaliteit en -intensiteit

Meer informatie of een vrijblijvende demo?
www.tecsmoke.com | www.vsd.nl

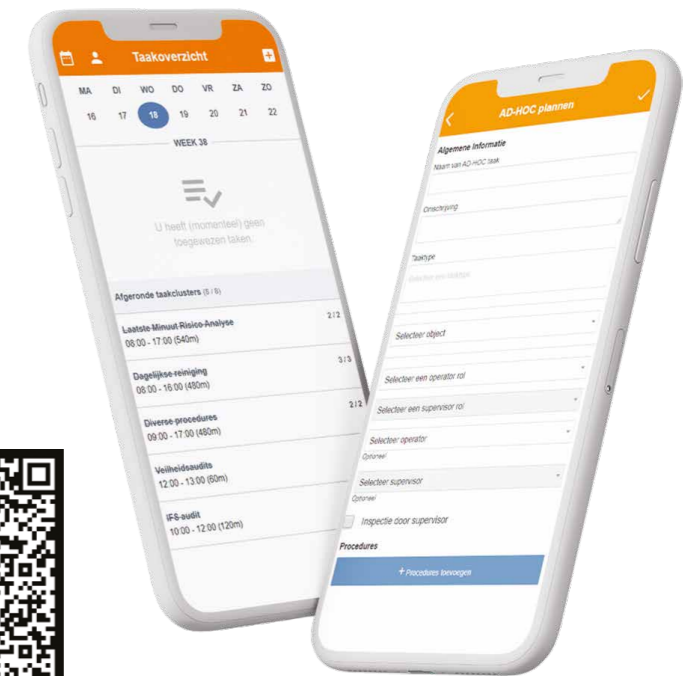


Taakmanager, de must have tool!

In de voedingsindustrie is het digitaliseren van lijstjes en audits niet langer een issue. Het managen van de output, de opvolging en het continue verbeteren is van een andere orde. Hier biedt Taakmanager uitkomst. Vanuit de basis van de Deming cirkel (PDCA) is het concept inmiddels bij diverse bedrijven in de voedingsindustrie bekend en niet meer weg te denken.

Scan de QR-code en lees de klantcase bij een industriële bakkerij. In dit praktijkvoorbeeld wordt Taakmanager gebruikt om het schoonmaakplan, controles en audits inzichtelijk te hebben op ieder willekeurig device. Het dashboard geeft overzichtelijk alle output realtime weer.

 www.taakmanager.nu





Een schone en hygiënische productieomgeving... **vanzelfsprekend.**
 Een gemotiveerd team... **cruciaal.**

“Het Hago-Team werkt als een geoliede machine.”

Marloes Kramer,
 directeur Operations bij Pally Biscuits




Lees het volledige verhaal van Marloes en nog veel meer in ons digimagazine.



‘Duurzaam voedselsysteem moet hoger op klimaatagenda’

De stichting Samen Tegen Voedselverspilling maakt zich zorgen: Toine Timmermans, directeur van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling: “De internationale beleidsmakers lijken nog niet helemaal wakker geschud: op de COP26 conferentie in Glasgow stonden duurzame en gezonde voedselsystemen nauwelijks op de agenda. Hoe zorgen we bijvoorbeeld voor genoeg, gezond eten en drinken voor een groeiende wereldbevolking, tegen een achtergrond van veranderend klimaat, minder voorspelbare weerspatronen en meer sociale ongelijkheid? Door om te beginnen voedselverspilling aan te pakken, kan een grote klimaatklapper worden gemaakt.”

 www.samentegenvoedselverspilling.nl

DIT BESPAREN WE JAARLIJKS DOOR WERELDWIJD GEEN VOEDSEL TE VERSPILLEN:



1,4 miljard hectare land
 een gebied dat **groter** is dan heel **Europa**



250 km³ water
 50x de inhoud van het **IJsselmeer**



voldoende voedsel
 1,26 voor **1,26 miljard mensen** voor één jaar

Een verantwoord productie- en consumptiesysteem heeft een positieve impact op klimaat en biodiversiteit en levert voldoende goed voedsel voor iedereen.



Bronnen: FAO (2013) & FAO (2021).

ENZYMATISCHE REINIGING BIJ RODÉ VIS

BESPAREN OP AFVALWATER- KOSTEN MET DE SCHOONMAAK

Goede reinigingsproducten helpen om op een adequate manier met voedsel om te gaan. Soms doen ze zelfs meer dan waarvoor ze zijn bedoeld. Bij Rodé Vis leiden ze ook tot verduurzaming en een interessante kostenbesparing.



Enzymatische schuimreiniging met Christeyns-producten.
(NB. Deze foto is niet genomen bij Rodé Vis)

Als het érgens beter kan en er ook maar een kans is dat een innovatie leidt tot verdere stroomlijning, wil Willem de Vries het weten. De kwaliteitsmanager van Rodé Vis op Urk slaat dan meteen aan het meten in zijn lab. Daar vindt ook de reguliere bemonstering van de binnengekomen zalm en overige vissoorten plaats. En wekelijks worden er swabs van omgevingsfactoren zoals product en equipment geanalyseerd. Alles voor de voedselveiligheid en kwaliteit. Rodé Vis levert overwegend zalmproducten, aan verschillende klanten. Wekelijks komen er vanuit Noorwegen grote hoeveelheden kweekzalm binnen bij het bedrijf, dat vier productielocaties heeft in het vissersdorp.

KAKELVERS

Tussen de vangst, uit een Noors fjord, en de aankomst op Urk zit slechts 48 uur. "Dat betekent dat de vis kakelvers is als hij binnenkomt", vervolgt Willem. "En dus ook dat als er een afwijking zou ontstaan, dit te wijten is aan één van de drie 'M's: mens, materiaal of middelen. Daarom zijn regelmatige metingen en controles van de bedrijfsprocessen zo belangrijk." Een goede uitvoering van de reiniging- desinfectiewerkzaamheden is daarin een essentieel onderdeel. De diverse productielijnen krijgen grote hoeveelheden vis te verstouwen die zo hun sporen achterlaten op machines, waaronder reststukken en slijm. Een externe schoonmaakploeg komt dagelijks voor de reiniging; schuimreiniging met hoge- of lagedruk. "Tot tevredenheid. Dankzij metingen wist ik dat onze hygiëne van hoog niveau was. Maar als schoonmaken nog slimmer kan, wil ik het wel meteen weten. Daarom was ik meteen getriggerd



Kwaliteitsmanager Willem de Vries aan het werk in zijn lab, met Jør Muller van Christeyns

toen ik hoorde over een enzymatische reiniging die onder meer de biofilm aanpakt. Dit laagje kan ontstaan uit organische vervuiling op oppervlakten. Bacteriën kunnen zich erin nestelen en het is lastig te verwijderen. Mijn nieuwsgierigheid was gewekt."

TESTEN

De enzymatische reiniger in schuimvorm komt uit de koker van Christeyns, internationaal producent van reinigings- en desinfectiemiddelen met een Nederlandse vestiging in Nieuw-Vennep. Christeyns ontwikkelt producten voor sectoren als de voedingsindustrie, retail, professionele keukens en wasserijen en levert producten in meer dan 50 landen.

Op de eigen bedrijfsvloer nam Willem de proef op de som. Eerst wilde hij meten wat de situatie was. In overleg en samenspel met accountmanager food hygiëne Jør Muller van Christeyns, controleerde hij met behulp van contrastvloeistof in twee stappen tien plekken op de aanwezigheid van organische vervuiling en biofilm. "Bij zes werd organische vervuiling aangetroffen, wat vrij normaal is. Op vier van de tien bevond zich biofilm",


vertelt Willem. "Onder begeleiding van Christeyns zijn we toen vrij snel gestart met een traject van enzymatische reiniging. De resultaten lieten aan duidelijkheid niets te wensen over. Een week later was zowel de organische vervuiling als de biofilm verdwenen."

BLINKENDE MACHINES

Van de productievloer van het visbedrijf was inmiddels de vraag gekomen of de machines waren gepoetst. Enige verkleuring door externe invloeden is normaal. Maar nu blonken ze ineens als een bel. Willem vervolgt: "De diepe reiniging zie je direct terug op het totale equipment! Een ander voordeel is het positieve effect op het afvalwater, omdat het product van Christeyns biologisch veel beter afbreekt. Metingen in het afvalwater wezen uit dat er sprake is van een lager niveau CZV, wat staat voor chemisch zuurstofverbruik. Het afvalwater is dus schoner. Dat is niet alleen duurzamer, maar levert ons ook een besparing op de afvalwaterkosten op. De toepassing van de enzymatische reinigingsproducten van Christeyns is intussen opgenomen in onze reinigings- en desinfectie procedures."

INNOVEREN

Elke industrie heeft zijn eigen verontreiniging en daarmee ook een eigen aanpak nodig. Christeyns stemt de schoonmaaklijn daar in samenwerking op af. "Onze enzymatische reiniger kan deel uitmaken van zo'n lijn en heeft veel voordelen. De enzymen zorgen voor een diepere reiniging waardoor de leidingen schoon blijven", zegt Jør. "Enzymatische producten 'verknippen' vet in het afvalwater in glycerol en vetzuren. Dat geldt ook voor het product dat bij Rodé Vis wordt gebruikt. Dankzij de enzymen wordt de bacteriële activiteit die het water zuivert, versneld. De besparing op afvalwaterkosten is natuurlijk interessant in een tijd waarin deze steeds hoger worden. Schonere afvalwater heeft ook als voordeel dat een waterzuiveringsinstallatie minder werk heeft, wat weer leidt tot minder energieverbruik. We blijven innoveren. Net als Willem onderzoeken we voortdurend waar het beter kan. Zo wordt ook het reinigen zelf steeds schoner."

 www.rodevis.nl
www.christeyns.com

SUPERIOR PACKAGING SOLUTIONS



Repak is uw partner voor beter verpakken: nieuwe verpakkingsopties, waarbij **minder kunststof en maximale recyclebaarheid** centraal staan. Met behoud van de beste bescherming, houdbaarheid en uitstraling van uw product.

Hoe? Maak een afspraak en kom **live testen** in het **Repak Experience Centre!**



NIEUWE VERPAKKINGS-
OPLOSSINGEN:
**MINDER KUNSTSTOF EN
MAXIMALE RECYCLEBAARHEID**
STAAN CENTRAAL

Repak
SUPERIOR PACKAGING SOLUTIONS

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



Agterberg Vleeswaren B.V.

Producent van de overheerlijke DARONI producten!



Agterberg Vleeswaren is naast producent van het merk Daroni, ook groothandel. Bij ons bent u aan het juiste adres voor vrijwel alle producten die uw winkel nodig heeft. Denk hierbij aan:

Vleeswaren (van allerlei merken) • Vers Vlees • Sauzen en Salades • Maaltijden
Buitenlandse Specialiteiten • Diepvries producten • Kaas • Verpakkingsmaterialen



Neem gerust contact met ons op
voor monsters of een vrijblijvende offerte.
Levering in heel Nederland en ver daarbuiten

De Heining 2-8 | 1161 PA Zwanenburg
Tel. 020 497 3841 | www.agterberg-vleeswaren.nl



Hygiënewerkt als het schoon moet zijn!

Hygiënewerkt is de nieuwe snelle manier van schoonmaken én desinfecteren. Duurzaam, effectief, veilig en snel. Voor een schone productieruimte, een schoon kantoor, een schone kantine en schoon sanitair.

Overal staat hygiëne meer dan ooit voorop. Maar hoe maak je slim en efficiënt schoon? Hoe weet je welke reiniger voor jou geschikt is? En welke dispensers gaan een leven lang mee? Met de jarenlange ervaring op het gebied van kwaliteitssystemen, audits, wet- en regelgeving, training en coaching, heeft Hygiënewerkt speciaal voor de voedingsindustrie een compact en compleet assortiment samengesteld; met alles wat je nodig hebt voor een veilige en hygiënische omgeving.

Hygiënewerkt maakt schoonmaken en desinfecteren makkelijk en efficiënt. Die gebruikers ook zelf verantwoordelijkheid geeft. En natuurlijk, veilig, snel en een eenvoudig is.

Ook duurzaam, veilig, snel en een eenvoudig schoonmaken en desinfecteren? Stuur een mail naar info@hygienewerkt.nl en je krijgt vakkundig en vrijblijvend advies. Of bestel in onze webwinkel.

www.hygienewerkt.nl

hygiënewerkt

Contactloos reinigen
& desinfecteren

Dispensers PRO RVS Contactloos | Zware kwaliteit |
Luxe metalen instructieplaatje | Lekbakje | Contactloos |
Design, strak afgewerkt | Compleet, gebruiksklaar
Desinfectie gecertificeerd 14065 N | 5 jaar garantie.



Bloedbessen automatiseert etiketteren met Zetes

Bloedbessen, de grootste teler en leverancier van hoge kwaliteit rode bessen in Nederland, is gespecialiseerd in het telen, koelen, sorteren en verpakken van rode bessen. Productkwaliteit staat hier op de eerste plaats.

Omdat Bloedbessen de kwaliteit van haar fruit van het moment van oogsten tot het moment van consumeren moet waarborgen, ontwikkelen ze ook zelf verpakkingen van duurzaam gerecycled karton. Op alle verpakkingen moet zowel marketing- als productinformatie staan. Ook die informatie moet voldoen aan de richtlijnen en wetgeving. Om die reden heeft dit familiebedrijf geïnvesteerd in Zetes' MD1500-etiketoplossingen. Deze etiketteerunits plaatsen alle benodigde etiketten met een nauwkeurigheid van 0,5 mm op de boven- en onderzijde. Vier van de zes MD1500-systemen zijn aan de bovenzijde van twee conveyors gemonteerd en twee aan de onderzijde. Bij een eventuele storing kunnen ze elkaar tijdelijk vervangen. Een bijkomend kenmerk is dat Zetes de etiketteersystemen zijn geïntegreerd met een nieuwe sorteer- en verpakkinglijn, waarvoor Zetes een aantal conveyors op maat heeft geleverd.

www.zetes.com



Één aanspreekpunt voor alles
voor uw industriële deuren in de
voedingsindustrie



Nieuwbouw- of
renovatieproject?

Nodig ons uit in uw bouwteam. Bel met

+31 (0)55 576 75 15

 **ProDoor**
PREMIUM INDUSTRIËLE DEUROPLOSSINGEN

www.prodoor.nl

KWALITEITSVLEES VRAAGT OM TOPCONDITIES

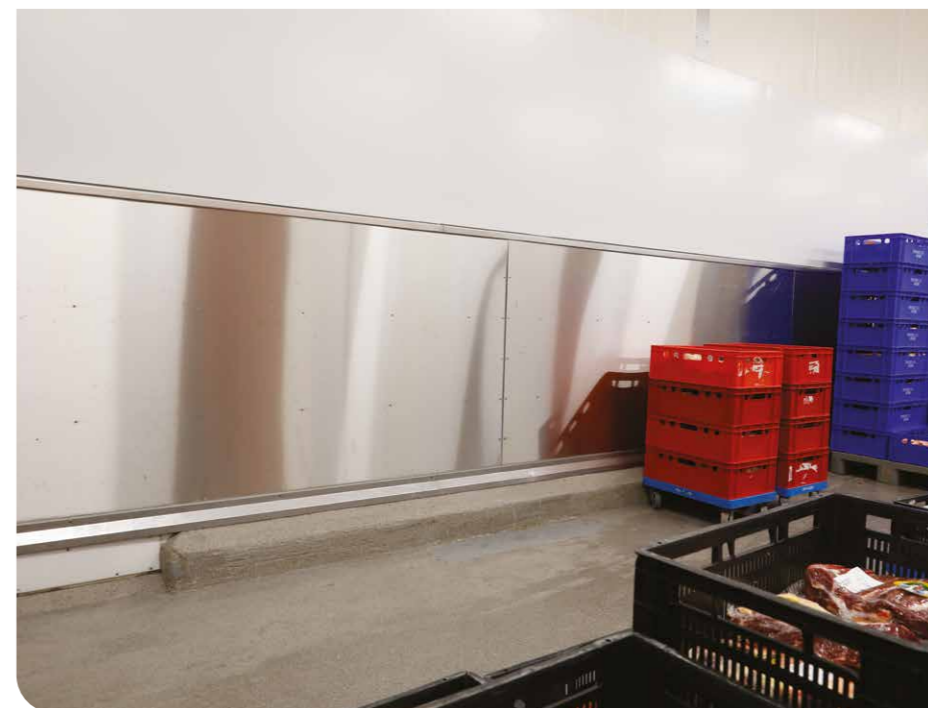
SNELLER REINIGEN DANKZIJ RENOVATIE

Zonder brandschone bedrijfsruimten geen kwaliteit, zo vinden ze bij Medaillon Topvlees en Ülkem Döner. De twee bedrijven hebben niet alleen het product vlees gemeen; ze waren allebei onlangs ook onderwerp van renovatie. Het zorgt ervoor dat de hygiëne op peil blijft.

“Op het blok spreekt het vlees de waarheid. En als de hygiëne niet op orde is, gaat de kwaliteit verloren.” Het is een waarheid als een koe die uit de mond van directeur Bert Rozenboom klinkt. Op de werkvloer van ‘zijn’ Medaillon

Topvlees uit ‘s-Gravenzande moet alles spic en span zijn voor het rund-, kalfs-, lams-, paarden- en varkensvlees dat het bedrijf levert aan slagerijen in het land. Dat geldt natuurlijk ook ten aanzien van de voedselveiligheid. “In

de loop der tijd zijn er wat beschadigingen ontstaan, zoals deuken in de wanden van onze snijderijen. Die wilden we aanpakken. Omdat deze beschadigingen niet zijn op te lossen met een verfje, en hygiëne een serieuze zaak is, was er een renovatie nodig.”



ANTIBACTERIEEL EN ANTIVIRAAL

De twee meter hoge panelen in de snijderijen -het kwetsbare stuk zoals Bert dat noemt- waren gebutst maar konden niet worden vervangen. Daarom zijn er Sealwise WCB-panelen overheen geplaatst. Groot voordeel van deze panelen is dat ze door en door antibacterieel zijn en de toplaag door en door antiviraal is. “Behalve in de snijderijen, is het ook in een aantal koelcellen aangebracht. Hetzelfde geldt voor een ruimte in ons bedrijf die eerst dienstdeed als magazijn. Dankzij de nieuwe platen op de wanden en de plafonds voldoet deze nu aan de eisen voor een moderne productieruimte. Ze werden zonder problemen over de oude tegels heen geplaatst. Alles ziet er weer strak en netjes uit”, zegt Bert. “Mede dankzij de renovatie kunnen we blijven voldoen aan de heersende hygiëneregels. Sterker nog: we kregen zelfs complimenten bij de certificering voor de BRC.”

HALAL EN HYGIËNE

Een stuk zuidelijker -over de grens in het Belgische Kapellen om precies te zijn- vinden we in het bedrijfspand van Ülkem Döner eveneens Sealwise WCB-platen op de wanden en plafonds. Ook hier was de bedrijfsvloer kort geleden de setting voor een renovatie. "Kwaliteit is onze prioriteit. Daarnaast is het essentieel dat al ons vlees halal is; een eigenschap die heel veel te maken heeft met goede hygiëne. De omstandigheden op de vloer moeten tiptop in orde zijn", zegt technisch manager Asad Tahib.

De vleesverwerker levert döner kebab en andere vleesproducten van kip, kalkoen en kalf aan supermarkten, grillrooms en pizzeria's in Nederland en België. Ook gaat er maandelijks een container kebab naar Hong Kong. "Ons pand is 30 jaar oud en bood voor onze komst ook al onderdak aan een vleesverwerker. De wanden zijn in de loop der jaren verkleurd en op verschillende plekken beschadigd. Nu zijn onze twee grote hallen dankzij de nieuwe platen op muren en plafonds weer fris, wit en strak. We maken dage-

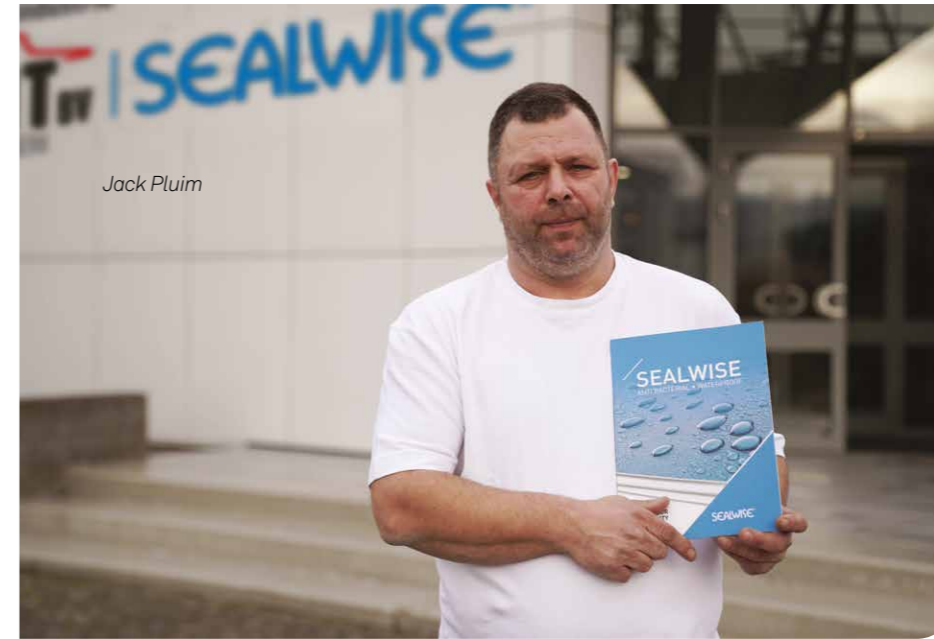


Bert Rozenboom

lijks onze tafels, machines, vloeren en muren schoon. Dat gaat nu gemakkelijker en sneller. Dat komt door het gladde oppervlak van de wanden", vertelt Asad.

MINDER CONTAMINATIE

De Sealwise WCB-platen die bij beide bedrijven zijn geplaatst bestaan uit gerecycled UPVC dat recyclebaar is. Ze worden zowel bij renovatie als in nieuwbouw toegepast en zijn volledig waterdicht. Het van origine Britse Sealwise is verantwoordelijk voor deze oplossing, die het aanvankelijk ontwikkelde voor toepassing in de zorg. "Dankzij de verschillende eigenschappen is het materiaal ook heel geschikt voor de voedingsindustrie, omdat het onder meer de kans op contaminatie verkleint", zegt Ernest Conradi, algemeen manager van Sealwise Nederland, dat in Waalwijk is gevestigd. "Ook als het materiaal een beschadiging oploopt -een ongeluk zit immers in een klein hoekje- houdt het zijn antivirale en antibacteriële werking. De platen kunnen op verschillende andere materialen worden geplaatst. Ook op beton en tegelwerk, zoals bij Medaillon Topvlees is gedaan. Bovendien kan er snel worden gewerkt dankzij het lichte gewicht en speciale lijm met korte droogtijd."



Jack Pluim

24/7

Het zijn factoren die het werk van Jack Pluim makkelijker maken. De nieuwbouw- en renovatiespecialist van Jackit uit Beekbergen heeft al enige tijd een samenwerking met Sealwise Nederland. Hij plaatst de Sealwise WCB-platen bij voedselproducerende bedrijven door het hele land. Vakwerk leveren vindt hij belangrijk. En ook: dat het bedrijf in kwestie geen hinder ondervindt van een renovatie. "Onze klanten moeten zo veel mogelijk hun normale productie kunnen blijven draaien. Daarom werken we 24/7 als dat moet, dus ook in de weekenden en op feestdagen. Zowel bij Ülkem Döner als bij Medaillon Topvlees hebben we zo veel mogelijk op de zaterdag en zondag gewerkt", zegt Jack.

GEEN DOWNTIME

Die flexibiliteit en snelheid hebben er mede voor gezorgd dat dönerleverancier Ülkem bij Jack terecht kwam. "We hebben vervanging van onze panelen overwogen. Maar we kwamen er al snel achter dat de productie te lang moest

worden stilgelegd. Voor ons was dat geen optie", zegt Asad. "Met Jack was de klus in één weekend geklaard. Zonder downtime. Er is heel professioneel gewerkt. Daarom willen we, naast onze twee grotere, nu ook onze kleinere hal laten renoveren met Sealwise WCB." De renovatie in 's-Gravenzande nam iets langer in beslag; in totaliteit zo'n anderhalve week. Bert vond het prettig dat de operatie plaatsvond in nauw overleg. "Er is goed naar ons geluisterd en flexibel omgegaan met onze situatie. Zo werd er in de renovatiewerkzaamheden bijvoorbeeld ingespeeld op het feit dat onze varkensnijderij meestal eerder op de dag klaar is dan de rundersnijderij. Verder heeft de hele renovatie geen indruk op mij achtergelaten; in positieve zin! Ik heb er weinig van gemerkt en geen last van ondervonden."

www.medaillontopvlees.nl
www.ulkem.eu
www.jackit.nl
www.sealwise.nl

BREAKING NEWS

PLASTICA PLAAT INTRODUCEERT NIEUWE GENERATIE BESCHERMPANELEN EN WAND-AANSLUITINGEN

In samenwerking met Sealwise Nederland en Jackit Beekbergen heeft Plastica Plaat een nieuw product ontwikkeld voor de voedingsindustrie, dat vanaf 2022 verkrijgbaar is voor de markt.

Naast de vraag naar Sealwise WCB, werd Jackit in toenemende mate gevraagd naar hoge kwaliteit beschermpanelen voor wanden en wandaansluitingen op vloeren, die beschermen tegen impact in productieruimtes, door en door antibacterieel zijn én een hoge brand- en rookveiligheid bieden. Zowel keuringsinstanties als het management stellen hoge eisen; maximale bescherming tegen contaminatie heeft prioriteit. De traditionele oplossingen voldoen vaak niet. Jackit wendde zich tot Sealwise Nederland en Plastica Plaat met de vraag of een dergelijk product, specifiek voor de voedingsindustrie, te creëren zou zijn.

Die uitdaging is Plastica Plaat aangegaan! Het resultaat komt begin 2022 op de markt: veilige, antibacteriële en antivirale wandpanelen met een hoge brandklasse (Bs1d0).

THE FACTORY AUTOMATION COMPANY

FANUC

Intelligent ideas for smart factories



FANUC Benelux BV
+32 15 78 80 00
info@fanuc.be
www.fanuc.eu

Uw partner voor optimale hygiëne!

U moet 100% kunnen vertrouwen op de hygiëne tijdens uw productieproces. Bel 0546 763 763 en ervaar onze aanpak. www.labaz.com

LABAZ, Specialist in foodhygiëne!
ISO 9001:2015 gecertificeerd.



DUURZAME WARMTEPOMP ALLEEN PRESTATIES TELLEN: GEA LEGT DE LAT VOOR WARMTEPOMPEN HOGER TOT +95 °C

De standaardtechnologieën bieden maximale toevoertemperaturen tussen 70 en 80 °C, maar dit is voor bepaalde toepassingen niet altijd voldoende. Ook de hogere initiële investerings- en installatiekosten hebben verwerkers van voedingsmiddelen, dranken en zuivelproducten er tot nu toe van weerhouden om te kiezen voor duurzame warmtepompoplossing met natuurlijke koudemiddelen. Daarom zijn er nog steeds veel verwarmingssystemen op fossiele brandstoffen. De industriële warmtepompserie GEA RedGenium voor stads- en procesverwarmingstoepassingen kan nu een toevoertemperatuur tot +95°C en circa 2,5 MW bieden, waardoor zeer belangrijke toepassingen mogelijk worden.

www.gea.com/heat-to-cool

PERSONEEL GEZOCHT JOUW NIEUWE BAAN BEGINT BIJ BETON

Willy Naessens Nederland, bouwer en specialist in beton, is op zoek naar nieuwe collega's. In onze wervingscampagne is de sfeer van een dagelijkse werkdag op het bouwterrein te proeven. Er wordt gewerkt met collega's waarop je kunt bouwen, we storten een goed salaris en jij bepaalt zelf je niveau. Met interesse en passie voor het vak kom je al een heel eind, de rest leren wij je.

Wil je liever écht een dagje meedraaien om het zelf te ervaren? Dat kan! Neem een kijkje op de pagina

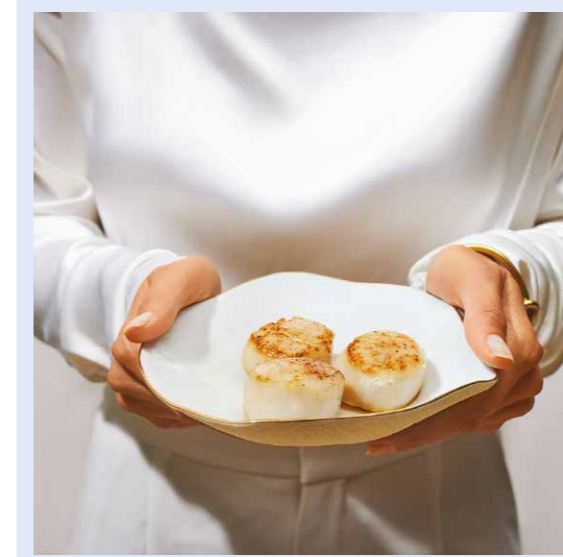
www.willynaessens.nl/werken-bij



NAAMSWIJZIGING VAESSEN-SCHOEMAKER GAAT VERDER ALS VAESS

Vaessen-Schoemaker, 75 jaar, heeft de afgelopen jaren een sterke groei doorgemaakt. Om de verdere internationale strategie te ondersteunen en hun propositie beter uit te leggen naar klanten, gaat het bedrijf verder als Vaess – The Dutch Food Engineers! Joris Hermans, directeur Business Development en Innovatie: "Onze oplossingen zijn gebaseerd op een bouwstenenprincipe. Een succesvol product heeft de juiste balans tussen textuur, sappigheid, smaak, mondgevoel, binding en vetperceptie. Dit passen we toe in bakkerij-, vis- en vleesproducten en meer en meer ook voor vegetarische en vegan-concepten. Samen met onze klanten werken we ook aan het verlengen van houdbaarheid om zo voedselverspilling tegen te gaan: allemaal in lijn met ons streven naar een duurzame toekomst."

www.vaess.com



MEER UPTIME, MINDER KOSTEN

TOPSPORT BIJ SEA FRESH RETAIL

Het is net de Champions League, leveren aan de retail. Immers: flexibiliteit en snelheid zijn cruciaal. Om de beschikbaarheid van de machines te optimaliseren, sloot Sea Fresh Retail een onderhoudscontract af. En dat werkt.

Een half uur zalm met tuinkruiden, dan drie kwartier gambas en vervolgens een uur kabeljauwfilets in ovenschaaltjes; zo'n gevarieerd programma is business as usual voor Sea Fresh Retail. "We draaien dagelijks wel vijftig verschillende soorten batches," vertelt Albert Ras, Commercieel Directeur Retail bij het bedrijf. In 1999 startten zijn vader en twee ooms een visgroothandel, aanvankelijk gericht op Noordzeevis. In 2010 mocht Ras, die net zijn opleiding

Commerciële economie had afgerond, voor het bedrijf de retailtak opzetten. Inmiddels levert Sea Fresh Retail jaarlijks zo'n twintig tot vijftien miljoen items verpakte vis aan retailers in Nederland en omliggende landen. De vis wordt bij het bedrijf gefileerd, geportioneerd, gewogen en verpakt. Het betreft intussen lang niet alleen meer vis uit de Noordzee: diverse vissoorten uit onder andere Europa, Afrika en Azië worden bij het bedrijf verwerkt. Ras: "Naast de hardlopers

– zalmfilet, kabeljauwfilet en tonijn – bieden we speciale producten: visrollade, vis voor op de barbecue en gemakproducten waaronder maaltijden zoals pasta pesto met stukjes zalm in ovenschaaltjes. Straks met kerst hebben we onder andere visgourmetschotels en kabeljauwfilet met kreeftensaus, zeekraal en garnaltjes. We innoveren continu op assortiment, daarmee onderscheiden we ons op de markt."

HONDERDEN VISSERS

Behalve inspelen op gemak, komt de visverwerker ook tegemoet aan een andere grote ontwikkeling: duurzaamheid. Ras: "Op de Filipijnen zijn we in 2008 in samenwerking met het WNF een project begonnen om de vangst van geelvin-tonijn te verduurzamen. Een proces van de lange adem, want in tegenstelling tot de meeste andere vis, wordt tonijn met handlijn gevangen door honderden individuele vissers. Die moeten dus allemaal getraind worden op onder andere de juiste vangstmethode. Onlangs kregen we voor deze vis de MSC-certificering, het internationaal erkende bewijs van duurzame visvangst. Een heel mooi moment. Onze tonijn komt ook deels uit Sri Lanka, waar we een eigen fabriek hebben opgezet voor de verwerking. Ook daar nemen we deel aan een duurzaamheidsproject."



V.l.n.r. Teunis Hakvoort (TD Sea Fresh), Berry van der Burgt, Jurian van Veen (TD Sea Fresh)



Voor retailers stellen hoge eisen als het aankomt op duurzaamheid, vertelt Ras: "Zonder MSC of ASC certificering komt de vis niet in de schappen." Ook op andere vlakken hebben supermarkten hoge voorwaarden: "Snel kunnen schakelen is cruciaal – wat vandaag is besteld, moet liefst ook vandaag geleverd worden in een temperatuurrange van nul tot twee graden Celsius. Ook de kwaliteitskeuringen zijn streng. Begrijpelijk; we werken tenslotte met verse producten. Hoewel we al op hoog kwaliteitsniveau presteerden, proberen we vooruit te lopen. Daarom hebben we onlangs ons kwaliteitsteam met weer twee mensen uitgebreid."




VIERDE VERBOUWING

De vereiste flexibiliteit en snelheid maakt leveren aan de retail topsport. "Het is net de Champions League," vindt Ras. Extra uitdagend in een tijd waarin mensenhanden steeds schaarser worden. Daarom is besloten de fabriek weer flink uit te breiden. Het is de vierde verbouwing sinds 2010. Waar de vorige uitbreidingen in het teken stonden van groei, is deze vooral ingezet door de wens om te automatiseren en robotiseren. "Ons proces was al grotendeels geautomatiseerd, maar bepaalde handelingen worden nu nog door mensen uitgevoerd, bijvoorbeeld de trays met vis op de lijn zetten en verpakkingen in kratjes of dozen plaatsen. In de nieuwe situatie is dat niet meer nodig."

MEER UPTIME

Bij de uitbreiding wordt onder andere een nieuwe Espera weeg- en etiketteermachine geplaatst, de zevende van deze machineleverancier. Beide bedrijven werken al sinds 2010 samen. In 2019 heeft Sea Fresh Retail een onderhoudscontract afgesloten bij Espera met als doel het verder verhogen van de beschikbaarheid van de machines tegen lagere

kosten. Berry van der Burgt, Customer Service Manager van Espera, vertelt: "Onze onderhoudscontracten zijn opgebouwd uit modules. In samenspraak met onze afnemers maken we een selectie uit de beschikbare servicemodules die het beste bij de wensen van de klant passen. Sea Fresh Retail heeft gekozen voor inspectie, groot onderhoud en kalibratie. Twee keer per jaar voeren we deze werkzaamheden uit. Daarnaast hebben we de technische dienst van Sea Fresh opgeleid om eerstelijns storingen, zelfstandig of met remote support, snel en effectief op te lossen. Voor kleine storingen beschikt de technische dienst aldaar nu bovendien over een standaardpakket onderdelen." De interventies zijn zowel vorig als dit jaar met veertig procent gedaald. Ras: "Die cijfers spreken voor zich. Sinds de onderhoudsovereenkomst met Espera is onze uptime verhoogd en zijn de operationele kosten gedaald. Precies wat we voor ogen hadden."

 www.seafreshretail.nl
www.espera.nl



Dieptrekfolie

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.

BRCS

Storage and Distribution

CERTIFICATED

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

www.globalflexibles.com

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

internet in food business

Klantportaal
Maak je klanten blij



Hééél veel mogelijkheden

- | | | |
|--------------------|-----------------------------|-----------------------|
| ✓ Klant-inlog | ✓ Voorraadbeheer | ✓ Meldingen |
| ✓ Klant-accounts | ✓ Orderhistorie | ✓ Herinneringen |
| ✓ Direct bestellen | ✓ Product Information - PIM | ✓ Rapportages |
| ✓ Bestellijsten | ✓ Retourafhandeling | ✓ EDI-koppeling |
| ✓ Prijslijsten | ✓ Kwaliteitsdocumenten | ✓ ERP-koppeling |
| ✓ Kortingsstaffels | ✓ Tracking & tracing | ✓ Software-integratie |

www.eststrategy.nl

”

Samen met Scharff
komen wij pas op stoom

Riny Engels - Marel

SCHARFF
TECHNIEK BV

STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE

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

NIEUW TRENDRAPPORT VOOR VOEDINGS- EN DRANKENSECTOR

HOE LANG KUN JE WACHTEN?

Wat is de impact van de grote veranderingen van deze tijd op de toekomstige strategie van voedings- en drankenbedrijven? Lees erover in het trendrapport 'Global Food and Beverage Industry Trends and Strategic Insights 2021'.

Om voorop te blijven lopen als foodbedrijf én een gezonde winst te behouden, is het essentieel om op de hoogte te zijn van de nieuwste trends en ontwikkelingen in de sector. Er verandert veel, en continu: door handelsoorlogen, klimaatverandering en voedselveiligheidsvoorschriften die steeds strenger worden. Door veeleisender consumenten en door opkomende technologieën die immers van grote invloed zijn op onder andere traceerbaarheid en duurzaamheidsinspanningen. Excelleren in deze complexe wereld was voor de food- en drankensector nog nooit zo uitdagend en een digitale transformatie is een dwingende noodzaak.

Bij Aptean wilden ze meer weten over de impact van deze en andere veranderingen op de toekomstige strategieën van voedings- en drankenbedrijven wereldwijd. Ze gaven daarom marktonderzoeksbureau IDC de opdracht hier naar onderzoek te doen. Ruim 700 voedings- en drankenbedrijven deden mee.

Het resultaat van dit onderzoek is een interessant trendrapport: **Global Food and Beverage Industry Trends and Strategic Insights 2021** (ook in het Nederlands beschikbaar). Ontdek wat de strategische prioriteiten zijn van succesvolle organisaties. Lees over wat de impact is van een digitale transformatie. Hoelang kunnen voedings- en drankenbedrijven die daarin nog niet ver zijn, nog wachten? Hoe langer het duurt

IDC Trendrapport
Global Food and Beverage
Industry Trends and
Strategic Insights 2021

lp.aptean.com/trendrapport2021

aptean Ready for What's Next, Now™

voor er actie wordt ondernomen, des te meer voordeel ervaren de concurrenten.

4 OPVALLENDE STATISTIEKEN IN HET TRENDRAPPORT:

- **Duurzaamheid** is voor de respondenten de belangrijkste trend om prioriteit aan te geven in het komende jaar, waarbij 39% dit als de belangrijkste trend selecteert, direct gevolgd door 'regelgeving en compliance' (37%) en 'gezondheid en veiligheid van werknemers' (37%).
- **Voedselveiligheid en traceerbaarheid** zijn de meest cruciale risico's die beperkt moeten worden: 37% van de respondenten geeft aan

dit hierop inspelen een kritische overweging is.

- 45% van de respondenten noemt **verandering in de vraag van de consument** de meest impactvolle ontwikkeling voor de komende 5 jaar, gevolgd door Duurzaamheid (42%) en Opkomende technologieën (40%).
- 43% van de respondenten denkt dat **toekomstige wereldwijde disrupties** de komende 5 jaar een van de krachtigste bedreigingen vormen voor de activiteiten van hun voedings- en drankenbedrijf.

Benieuwd naar meer? Download een gratis exemplaar van het Trendrapport op <https://lp.aptean.com/trendrapport2021.html>

ANTICIPEREN OP AANVULLENDE WENSEN VOEDSELGIGANTEN

VIJFSTERREN VERBOUWING BIJ HUHTAMAKI

De toekomst van verpakkingen ligt in papier, weten ze bij Huhtamaki. Daarom wordt er flink geïnvesteerd in een nieuwe fabriek en zijn bij de verbouwing partijen betrokken die hoogwaardige toepassingen kunnen leveren. Dat die partijen soepel samenwerken, is extra gunstig.

“Een referentie voor de voedingsmiddelen-industrie”; zo noemt Edwin Slingerland, directeur van SR Vloeren (onderdeel van de Ruys Groep), de verbouwing bij Huhtamaki in Leeuwarden. Op de Friese locatie van het internationale verpakingsbedrijf worden machines, processen en producten ontwikkeld voor papieren verpakkingen. Albert Koekoek, bouwbegeleider vanuit Huhtamaki, sluit zich aan bij het oordeel van Slingerland. Hij vertelt over de aanleiding van de verbouwing: “Steeds

vaker komen grote, internationale namen uit de voedingsbranche bij Huhtamaki met de vraag een nieuw, papieren, verpakingsproduct te ontwikkelen. Deze bedrijven hebben de ambitie zo snel mogelijk plasticvrij te zijn. Gezien deze groeiende interesse wordt vanuit dit verpakingsbedrijf volop ingezet op papier.”

PILOTFABRIEK

Zo klopte recent een voedselgigant aan voor de ontwikkeling van papieren deksels voor

bekers. Daarop besloot het bedrijf een pilot-fabriek op te zetten in Leeuwarden. De Friese locatie wordt daarvoor momenteel flink uitgebreid: van een bestaande fabriekshal wordt een derde gehuurd, zo'n drieduizend vierkante meter. De nieuwe ruimte werd decennialang als opslag gebruikt en moest compleet verbouwd worden. Maar liefst veertig miljoen euro is ervoor uitgetrokken. Daarvoor werd een vijfsterrenpakket beoogd, vertelt Koekoek: “De grote klanten van Huhtamaki hebben, bovenop de wettelijke normen die gelden voor de voedingsbranche, altijd een aanvullend eisenpakket met betrekking tot hygiëne, voedselveiligheid, duurzaamheid, arbeidsomstandigheden en brandveiligheid. Huhtamaki wilde voor de nieuwe hal dus de meest hoogwaardige toepassingen die beschikbaar zijn op de markt.”

DUURZAMER DAN STAAL

Koekoek werd intern geadviseerd contact op te nemen met Niels Burger van Senthos. Dat bedrijf had voor een verbouwing van de productielocatie in Franeker hygiënische wandpanelen verzorgd. Senthos levert en monteert voor grote en kleine partijen in de voedingsbranche wanden, plafonds en aanrijbeveili-



v.l.n.r. Edwin Slingerland, Albert Koekoek, Niels Burger

ging. Daarbij maakt het bedrijf gebruik van stalen sandwichpanelen die zijn verlijmd met glasvezel versterkt polyester materiaal. Burger: “Meestal wordt gekozen voor alleen stalen wandpanelen. Dat is weliswaar goedkoper in aanschaf, maar veel gevoeliger voor corrosie en beschadigingen door bijvoorbeeld aanrijdingen van heftrucks, met kans op onhygiënische situaties. Glasvezel versterkt polyester is bestand tegen water, agressieve schoonmaakmiddelen en is krasvast en slagvast – het is dus duurzamer dan staal. Voor de afwerking van de wanden – de overgang tussen de panelen – gebruiken we tweecomponenten epoxy. Dat hardt snel uit en is ondoordringbaar; veel hygiënischer dan siliconen.”

MINIMALE DOWNTIME

De bestaande vloeren in de uitbreiding voldeden niet aan de eisen van Huhtamaki en vroegen om een grondige renovatie. Senthos en de Ruys Groep werken vaak samen in de voedselverwerkende industrie. Daarom werd SR Vloeren, expert in renovatiewerk, door Burger voorgesteld aan Koekoek. Slingerland licht toe: “Onze kracht is het beperken van de downtime


met onze unieke producten. Tijd is een belangrijke factor voor de klant; hoe langer de downtime duurt, hoe meer geld er verloren gaat.” De gehele vloeropbouw in de uitbreiding wordt door het gespecialiseerde vloerenbedrijf aangepakt. Zo wordt de ondergrond op de juiste manier voorbehandeld, worden wapeningen en rvs afwatering geplaatst, en wordt een speciaal gemodificeerde ‘staalvezelbeton’ met bijpassende PU-cement vloerafwerking gestort. Slingerland vervolgt: “Een groot voordeel van deze vloeroplossing is de toplaag die binnen

één dag weer belast kan worden. Daarbij bevat het product geen oplosmiddelen en geen geur, waardoor de productie gewoon door kan gaan.”

GEOLIEDE MACHINE

Koekoek was snel overtuigd van de kwaliteiten van beide bedrijven én de voordelen die de werkervaring zou opleveren: “Ik heb in andere projecten vaak te maken met veel verschillende partijen die elkaars werk commentariëren of aangeven niet verder te kunnen met het werk dat is geleverd. Dat kost tijd en geld en geeft een hoop irritatie. Hier wordt het gewoon geregeld; een geolie machine.” Die gesmeerde samenwerking komt concreet tot uiting bij de plinten. De prefab rvs/betonnen plinten, versterkt met glasvezel voor extra stevigheid, worden gezet door Senthos. SR Vloeren realiseert vervolgens in de hiervoor ontwikkelde sparing een hygiënische plintaansluiting. “Door een gepatenteerd systeem dat door ons is ontwikkeld, hecht het beton volledig aan het rvs. Bij aanrijdingen is er dus geen kans op kieren en holle ruimtes,” aldus Burger.

Inmiddels is het eind van de verbouwing in zicht: voor de jaarwisseling moeten de eerste papieren deksels van de band rollen. Koekoek: “Als de machines, het proces en product geoptimaliseerd zijn, wordt de productie overgebracht naar een andere fabriek. Hier zal dan weer een nieuwe, duurzame verpakking ontwikkeld worden. Deze nieuwe fabriek kan nog jaren mee!”

 www.huhtamaki.com
www.senthos.nl
www.sr-vloeren.nl



CLEAN LABEL BORGT DE NATUURLIJKE AMBACHTELIJKE VLEESSMAAK

SMAAKBEWAKERS ZOEKEN BALANS

Hoe borg je dat vleeswaren voldoende lang houdbaar én lekker blijven? Voor die uitdaging stond Aarnink Vleeswaren. Zij kozen voor Masterblends 'clean label' en zijn verheugd over de natuurlijke, ambachtelijke vleessmaak.



Ton Aarnink startte als twintigjarige met zijn eigen slagerij in Deventer. Met succes, de smaak van het vlees van Aarnink werd beroemd. Naast de inzet voor zijn inmiddels drie slagerijen leverde hij vlees -os, kalf en varkens aan het spit - aan onder meer cateraars, horecagroothandels en evenementen, feesten en partijen. Zelfs de Koninklijke familie en het Nederlands Elftal mochten van zijn vleeswaren genieten.

GROEI IN VLEESWAREN

In de jaren '90 verkocht Ton zijn winkels en ging hij verder als vleeswarengroothandel. De business groeide mede door overnames van Dengerink uit Meppel en Het Huis van Beleg uit Houten. De vleeswarenproductie werd gecentreerd in Meppel. Een nieuwe locatie in Lochem kreeg de bestemming van slicing, verpakking, logistiek en administratieve afhandeling. De uitbreiding vroeg om bredere aansturing. Zoon Bart maakte als bedrijfsopvolger zijn entree in het bedrijf en stuurt de activiteiten in Lochem aan.

HOUDBAARHEID VERSUS KWALITEIT

Gedurende de jaren van groei, bleef Ton de kwaliteit goed bewaken. "Vanuit wet- en regelgeving wordt de lat steeds hoger gelegd om de bacteriologische kwaliteitsnorm te borgen. Ook de wensen vanuit onze klanten worden uitdagender. We leveren onder meer aan cateraars, horeca, groothandels, retail, zorginstellingen en benzinstations. Meerdere klanten willen dat wij vleeswaren leveren met een langere houdbaarheid, bijvoorbeeld 21 dagen THT. Maar hoe borg je deze houdbaarheid én bewaak je dat de vleeswaren lekker blijven? Ik ben dus continu op zoek naar de balans bij het produceren van gezonde producten; met zo min mogelijk E-nummers die toch lang meegaan mét behoud van goede smaak." Dit streven stamt al uit zijn jeugd. Ton komt uit een boerenfamilie en wilde zelf ook boer worden. Zijn vader zag echter een veearts



Marco van der Wielen (links) en Ton Aarnink

in hem. Omdat hij 'geen studiehoofd is', koos hij voor het slagersvak met de gedachte 'dan zit ik ook in het vee.' Na de slagersvakschool volgde zijn eigen slagerij, waar hij zelf vleeswaren, worsten en hammen maakte. Vleeswaren van hoge kwaliteit door zo clean mogelijk te produceren en zelf de koeien in te kopen.

SMAAK VERSUS HOUDBAARHEID


Ton schetst de huidige marktsituatie waarin klanten vragen om borging op het vlak van bacteriën en *Listeria*. "Een aantal wil zelfs borging voor houdbaarheid op twee maanden THT. Dit is mogelijk, maar betekent wel dat we meer hulpstoffen moeten toevoegen. Ik wil echter zo min mogelijk E-nummers toevoegen om het maximale te bereiken. Persoonlijk vind ik 21 tot 30 dagen THT te lang; twee weken is de maximale termijn om de goede smaak te kunnen behouden. Langere houdbaarheid realiseren met behoud van smaak is een uitdaging voor ons, we willen geen smaakvervreemding. De vleeswaren worden niet lekkerder van E-nummers, de smaak wordt te zout. Daar sta ik niet achter."

UITDAGEND NIEUW PROCES

De uitdaging leidde tot oriëntatie op de markt naar een nieuwe werkwijze. Zo kwam Aarnink bij Prosur terecht. Zij bieden biotechnologische nutriënten aan, uit groente en fruittuinen van Europa, zonder E-nummers, allergenen en gluten, goedgekeurd door NVWA en gecertificeerd door IFS en BRC. "Dit is echt ander

'houdbaarheidsspul' dan lactaten", legt Ton uit. "Informatie inwinnen bij Prosur kan je zelf doen, maar dan begint het pas. Want hoe produceer je met deze ingrediënten een clean label product? Die hulp vonden wij bij Cura Biotech uit Steenwijk. Zij hebben kennis van de markt en recepturen. Bovendien zijn zij de exclusieve dealer van Prosur in Nederland. Eerst hebben we getest. Sinds kort draaien we hier productie voor de hammen en kip. De eerste resultaten zijn goed: het vlees smaakt weer als vanouds." Een mooi compliment van een man die al 50 jaar het 'vleesvak' uitoefent.

Ton ziet met Cura Biotech als partner op dit vlak kansen om de identiteit van het échte ambacht terug te halen. Hij bouwt nog wel enige reserve in: "Onze verwachtingen zijn hoog, maar we gaan eerst zelf verder met testen of het echt goed werkt. Zo ja, dan schakelen we door." Aan de begeleiding vanuit Cura Biotech ligt het niet. De samenwerking met Marco van der Wielen wordt gewaardeerd, en aangevuld: "Onlangs hebben we een vleestechnoloog in dienst genomen die het clean label-proces van mij gaat overnemen. Ik blijf op de achtergrond meekijken." Ton is de (smaak-)bewaker van zijn ambacht. Dat wordt bekrachtigd door een serie tinnen slagersbeeldjes in zijn kantoor die hij ieder jaar met een onderdeel van dat ambacht uitbreidt.

 www.aarninkvleeswaren.nl
www.curabiotech.nl

NIEUW B2B-PLATFORM LEROMA

GEEN EINDELOZE ZOEKTOCHTEN MEER NAAR SCHAARSE GRONDSTOFFEN

Voedingsproducenten zijn soms wekenlang op zoek naar grondstoffen die aan de vereiste kwaliteitsnormen voldoen. Grondstoffenleveranciers zoeken op hun beurt naar de juiste afnemers. Het nieuwe digitale b2b-platform LEROMA, een startup uit Düsseldorf, wil dit proces efficiënter en eenvoudiger maken. Leveranciers van grondstoffen plaatsen hun producten op het platform. Zo dragen ze bij aan een groeiende wereldwijde database, die gratis beschikbaar is voor levensmiddelenproducenten. Die filteren op basis van productspecifieke criteria en vinden in slechts een paar klikken de ideale grondstof voor hun product.

Fabrikanten kunnen er ook tegen gunstige prijzen grondstoffen kopen en verkopen op de 'Surplus Exchange', een digitale marktplaats voor restmaterialen, restartikelen en overschotten. Doel: geld besparen en voedselverspilling tegengaan. Als grondstoffen voor het verstrijken van de houdbaarheidsdatum niet meer in het eigen bedrijf verwerkt kunnen

worden, is het zinvol ze aan te bieden op deze 'overschottenbeurs'.

In voedselverwerkende bedrijven worden regelmatig overschotten geproduceerd die de eindconsument nooit bereiken. Of er wordt te veel of de verkeerde hoeveelheid ingekocht, vaak vanwege hoge minimum inkoophoeveelheden. Soms zijn er grondstoffen geleverd die niet aan technische criteria voldoen, of is er een overschot omdat een klant op korte termijn afhaakt. Groenten en fruit, op het veld uitgesorteerd wegens kleine visuele gebreken door vorm of kneuzingen, hoeven nu niet meer weggegooid te worden.

Kopers besparen geld, vermijden lange wachttijden en omzeilen hoge minimum aankoophoeveelheden. Zo kunnen levensmiddelenfabrikanten flexibeler inspelen op korte termijnverzoeken van klanten en/of trends.

Daarnaast biedt de overschottenbeurs ook restmaterialen aan, zoals koffiedik, eierscha-



De initiatiefnemers van de startup LEROMA

len en visresten, die ontstaan bij de verwerking van levensmiddelen. Ze worden vaak vernietigd omdat ze geen duidelijk nut meer hebben. LEROMA wil ondernemers binnen en buiten de voedingsindustrie bewust maken van het potentieel van deze grondstoffen. Zo dienen eierschalen als natuurlijke witmaker in wasmiddelen; visresen en -schubben zijn geschikt voor de productie van biologisch afbreekbaar plastic; en walnootschalen bevatten de kleurstof juglone - een natuurlijk alternatief voor synthetische kleurstoffen in bijvoorbeeld de textielindustrie.

Als het al te laat is om voedselverspilling te voorkomen, is het doorgeven van grondstoffen de meest wenselijke optie. Met de overschottenruil wil LEROMA verschillende industrieën stimuleren om meer gebruik te maken van grondstoffen die al beschikbaar zijn, en zo bijdragen aan een duurzame circulaire economie.

 www.leroma.de

Een geslepen keuze...



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



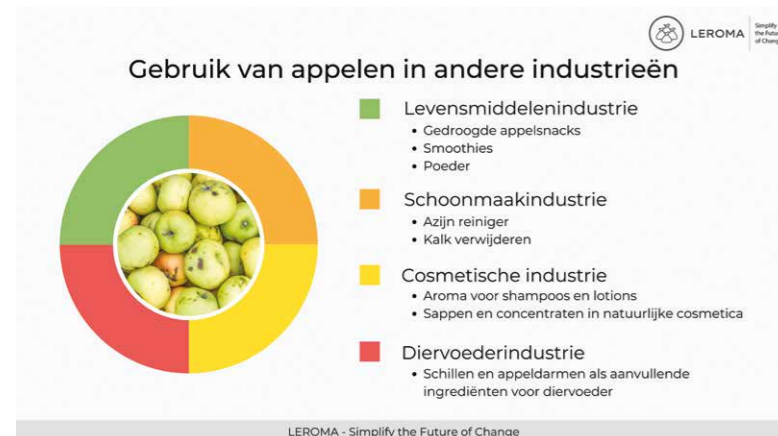
Holac is een wereldwijd bekend en vooruitstrevend merk in snijtechniekoplossingen en ontwikkelt al 50 jaar lang oplossingen voor het machinaal snijden van vlees, vleeswaren, kaas, en vis. De machines kenmerken zich door een hoge mate van precisie, betrouwbaarheid en kwaliteit.

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



professionals in food processing

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





REFLEXSYSTEMS

ERP SOLUTIONS FOR THE FOOD INDUSTRY



Easy. For sure.

PARTNER VOOR FOOD AUTOMATISERING

www.reflex-systems.nl - 036-5358070



Shaping the Future of Potato Cutting

Successful operations rely on Urschel to provide the optimal cutting technology to meet the present and future needs of the potato industry.

High volume. Precision, targeted cuts. Sanitary, rugged design.

A dynamic worldwide company, founded in 1910, Urschel delivers unsurpassed cutting expertise backed by solid service and support.

Explore the full spectrum of Urschel cutting shapes and sizes for your operation.

URSCHEL®

The Global Leader in Food Cutting Technology

Contact us to learn more:

URSCHEL B.V. | netherlands@urschel.com

www.urschel.nl

® Urschel, Urschel logo symbol, and The Global Leader in Food Cutting Technology are registered trademarks of Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.

VISIT **URSCHEL** AT INTERPOM:

NOV. 28-30 2021 | **#1106**



INTERPOM
2021
KORTRIJK, BELGIUM



EXPLORE
CUTTING
EDGE
SOLUTIONS

