



# VAKBLAD VOEDINGSINDUSTRIE

JUNI 2022  
JAARGANG 29  
NUMMER 5



**RBK Food Projects**  
*uw partner bij bouw & verbouwplannen!*

Consultants, architecten & ingenieurs voor de voedingsmiddelenindustrie

-  Masterplanning & logistiek
-  Bouwkunde & architectuur
-  Koeltechniek
-  Werktuigbouw
-  Elektrotechniek
-  Milieu

**Integraal  
project  
ontwerp!**



**NIEUW- EN VERBOUW  
KOELEN EN VRIEZEN**



0570- 680100  
INFO@RBK.NL  
WWW.RBK.NL

Z.O.Z.



30



10

Uw oplossing voor automatiseringsvraagstukken!


 Standaard software voor de  
food industrie

 Software voor elk niveau:



 Modern, stabiel en  
gebruiksvriendelijk

 Geschikt voor kleine tot grote  
foodbedrijven

 Modulair en naar eigen wens aan  
te passen



**rbk**  **group**

[www.rbk.nl](http://www.rbk.nl)



**NIEUW- EN VERBOUW  
KOELEN EN VRIEZEN**

- JAN-WILLEM GRIEVINK
- VAN DER PLAS SPROUTS
- TEBBEN KAAS
- VAN DER ZEE
- KOELEN: DATA IS KEY



30



10



**De gebruikelijke vereisten voor werkkleding: stijl en functionaliteit. De huidige vereiste: gecertificeerde hygiëne.**

[mewa.be](http://mewa.be)

## HOE MEER IK LEER, HOE MEER IK BESEF WAT IK NIET WEET

Eigenlijk wilde ik op deze plek schrijven over de stikstofcrisis. Want het terugdringen van de stikstof zal de bouw, vooral in regio's met veel uitstoot, ernstig gaan hinderen of vertragen. Voor ik wat zinnigs over een lastig onderwerp kan zeggen, wil ik me altijd eerst grondig inlezen. Maar het is te veel. Te complex. Daar komt bij dat op het moment dat deze editie naar de drukker gaat, het kabinet de stikstofplannen nog aan het bespreken is. Pas begin oktober wil minister De Jonge definitieve afspraken maken met provincies over de verdeling van de bouwproductie; hij weet het blijkbaar allemaal ook nog niet zo goed.

Ik weet ontzettend veel niet, dat is het leuke van mijn vak. Continu leer ik dus nieuwe dingen. Dan weer duik ik in de wereld van de microbiologie en voedselveiligheid, dan weer in de mogelijkheden van nieuwe eiwitten. Afgelopen maand dompelde ik mezelf onder in het wel en wee van de bouwsector. En er valt altijd wat nieuws te ontdekken. Kennisontwikkeling staat nooit stil.

Afgelopen herfst besloot ik weer eens wat te bouwen aan mijn persoonlijke ontwikkeling, en hardlooptrainer te worden. Ik doorliep daarvoor een pittige cursus bij de Atletiekunie om mijn licentie te halen. Wat het vooral zo pittig maakte, is dat ik stevig geconfronteerd werd met mijn gebrek aan kennis. En dan heb ik het niet alleen over theoretische kennis van een nieuw vakgebied. Het meest confronterend was de confrontatie met mezelf. In die nieuwe positie van trainer werden er nogal wat nieuwe skills van me gevraagd. Daarbij moest ik continu reflecteren op mijn eigen rol in het proces. Steeds weer werd ik uitgedaagd mijn eigen doelen en die van de atleten grondig te evalueren, te erkennen waar mijn grenzen lagen en leerdoelen te formuleren hoe ik dacht die grenzen te verleggen.

In het themaverhaal zegt één van de geïnterviewden dat er op de bouw steeds meer écht naar elkaar wordt geluisterd. Ook wordt er

vaker vroeg in het proces samengewerkt. En valt het hem op dat men elkaars vakkennis en expertise erkent. "Je kwetsbaar durven opstellen, ook durven toegeven wat je niet weet; je bespaart er een hoop ellende mee op de langere termijn", zei hij. Als ik tijdens een interview zo'n uitspraak hoor, beseft ik dat ik een juweeltje in handen heb. Dát weet ik dan wel weer gelijk.

*Judith Witte*  
[judith@b2bcommunications.nl](mailto:judith@b2bcommunications.nl)





# Inhoud

THEMA: NIEUW- EN VERBOUW  
KOELEN EN VRIEZEN



# 16

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

## VEILIGHEID BOVEN ALLES

Heb je het over bouwen en verbouwen, dan ontcom je niet aan een gesprek over duurzaamheid en circulariteit. Maar er zijn meer ontwikkelingen die de bouw beïnvloeden. (Voedsel)veiligheidseisen worden strenger, wetgeving verandert. We praten erover met drie experts.

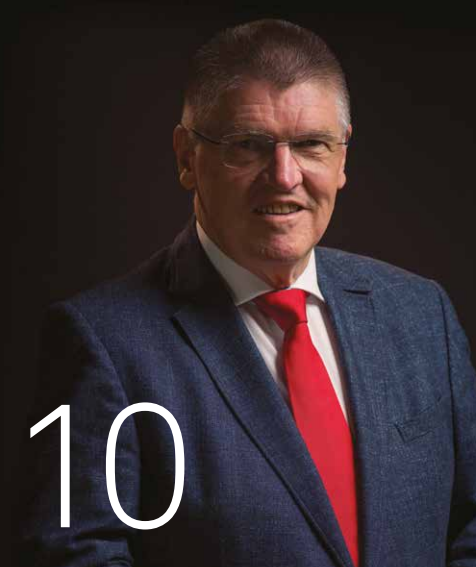
EN VERDER...

OSV netwerk	6
Column Pieter Vos	25
Vloerrenovatie Tebben Kaas	26
Bouwinnovatie Van der Zee	30
Renovatie Vion en Flevosap	34
Verbeter je assetmanagement	40

INTERVIEW

## 'IN DE SUPERMARKT KRIJG JE EEN REVOLUTIE VAN JEWELSTE'

Jan-Willem Grievink, oprichter en oud-directeur van Food Service instituut Nederland (FSIN), sprak op 16 juni op het event Retail meets Foodindustrie over het veranderende retaillandschap en de vele kansen die dat biedt voor de Nederlandse voedselketen.



# 10



# 22

BEDRIJFSREPORTAGE

## RAZENDSNEL PRODUCEREN EN VERPAKKEN

Van der Plas Sprouts zit in de lift: er is steeds meer interesse voor een gezond eetpatroon, waar de kiemgroenten die zij produceren een uitstekende aanvulling op zijn. Vanwege de korte doorlooptijden is een goed geolied productieproces onontbeerlijk.

WETENSCHAP

## DATA IS KEY

Nieuwbouw en renoveren van koeltechnische installaties biedt gebruikers de kans om de product(kwaliteit)eisen in de versketen te herformuleren en energieoptimalisatie toe te passen door gebruik te maken van systeemdata. Vanuit systeemdata naar energiebesparing.



# 44



## Wil je meepraten en PERSOONLIJK CONTACT met de foodindustrie?

Kom eens kennismaken tijdens  
één van onze bijeenkomsten.

Neem een kijkje in het jaarprogramma!  
[www.OSVnetwerk.com](http://www.OSVnetwerk.com)

” Met de nieuwe generatie  
elektrische stoomketels  
van het gas af

**SCHARFF  
TECHNIEK BV**

STERK IN STOOM  
THUIS IN THERMISCHE OLIE



Onderscheidend in vermogensafstemming,  
hoog rendement, ruimtebesparing  
en klaar voor industrie 4.0

Bel 06-22806711 of kijk op [www.scharfftechniek.nl](http://www.scharfftechniek.nl)

## Reinigingstechniek

Hygiëne is essentieel als het gaat om de productie of verwerking van voedingsmiddelen. Havantec Hygiene Solutions biedt een uitgebreid assortiment aan reinigingssystemen. Dit zorgt ervoor dat voor iedere klant een oplossing op maat gerealiseerd kan worden.

- ◆ Hoofdstations
- ◆ Ministations
- ◆ Drukverhogingsinstallaties
- ◆ Satellieten/Afnamestations
- ◆ Mobiele Units
- ◆ Voorverdunde Systemen
- ◆ Accessoires

T: (0499) 37 69 70 E: [info@havantec-hygiene.nl](mailto:info@havantec-hygiene.nl)  
[www.havantec-hygiene.nl](http://www.havantec-hygiene.nl)

**HAVANTEC**  
HYGIENE SOLUTIONS



Persoonlijke  
hygiëne

Afwateringstechniek

Industriële  
wasmachines

Kleedruimte  
inrichting

SCAN ME





## BEDRIJFSBEZOEK GEA FOOD SOLUTIONS



Begin juni waren we met de OSV te gast bij GEA Food Solutions in Bakel. We waren met zoveel, dat de groep voor de rondleidingen en kennissessies in vieren werd gesplitst. Aan de gezichten op de foto kun je wel zien dat het een zeer geslaagde middag was.

Een rode loper lag er nog net niet, maar verder voelden we ons als VIP's. Joost Vliegen, Managing Director GEA Nederland, opende de bijeenkomst met een warm welkom.

In het Food Solutions Technology Center kregen we uitleg over de testmogelijkheden voor foodproducenten, met aansluitend een proeverij van een 'nep' kipnugget. De behoefte aan de expertise van deze onderzoekers is zo groot dat ze hier het hele jaar op 100% van de capaciteit draaien.

Door naar de hypermoderne Heating & Refrigeration Truck (HRT), waarvan iedereen diep onder de indruk was. Hier vonden we de modernste snuffjes met VR en AR. Ook leverde het een persoonlijke verheldering op van het

nut van met name warmtepompen, wat tijdens de kennissessie door Tom Eelen met cijfers werd onderbouwd. Na zijn presentatie had iedereen in de zaal dezelfde vraag als ik: 'Waarom zijn we nog niet massaal over?'. Een duurzame toekomst ligt binnen handbereik. Op zeer korte termijn kun je al veel energie besparen en CO<sub>2</sub>-uitstoot verminderen; ook in een bestaande fabriek. Willem Poos nam ons mee in de wereld van de Food Solutions: van marinieren, prepareren en verwerken. Niet alleen van vlees of vis, maar ook het samen ontwikkelen van vleesvervangers om bij te dragen aan de eiwittransitie.

Het was al met al een gevarieerd en interessant programma, dat flink uitliep vanwege de vele verdiepende vragen. En dan hebben we nog niet alles gezien wat GEA allemaal doet! Wellicht ruimte voor een vervolg.

Nogmaals dank aan het complete GEA-team voor de gastvrije ontvangst en het uitgebreide programma.

## OSV GOLFDAG 23 MEI

Afgelopen mei hadden we een heerlijke OSV-golfdag bij onze vertrouwde club 'Golf en Businessclub de Scherpenbergh' in Lieren. Met de hele dag de dreiging van hevige regen boven ons hoofd is het gelukt om allemaal toch droog binnen te komen.

Iedereen valt bij ons in de prijzen, maar we hebben één overall winnaar: Maarten Wolsing ging met de wisselbeker naar huis. Hij komt in oktober de titel verdedigen.

Bedankt iedereen voor een fijne netwerkdag! Bekijk de foto's en de complete uitslag op de website.



## JAARPROGRAMMA 2022

Elke maand kunnen we een event toevoegen aan ons programma. En we krijgen nog steeds aanbiedingen van bedrijven die ons willen ontvangen voor een bezoek van ons netwerk.

Deze data staan definitief vast.

- 23 mei 2022; OSV Golfdag; Golfclub de Scherpenbergh, Lieren
- 7 juni 2022; GEA Food Solutions, Bakel
- 10 oktober 2022; OSV Golfdag; Golfclub de Scherpenbergh, Lieren
- 13 oktober 2022; Oerlemans Packaging; Giessen
- 3 november 2022; FANUC Benelux; Mechelen

Kijk voor alle informatie over ons netwerk op [www.OSVnetwerk.com](http://www.OSVnetwerk.com)

## INHAALSLAG VS OVERKILL

De afgelopen weken hoor ik op de radio telkens weer dat mensen die normaal alle festivals aflopen nu keuzes moeten maken. Door alle lockdowns lijkt het wel of we in het tweede kwartaal van dit jaar alles moeten inhalen wat we de afgelopen twee jaar niet hebben kunnen organiseren. Dat geldt niet alleen voor festivals. Ook beurzen zitten dicht op elkaar, experience centers plannen de agenda's vol, symposia en congressen zijn er weer volop, en dat geldt ook voor ons, voor de OSV.

In april organiseerden we de waanzinnig druk bezochte voorjaarsbarbecue met 200 deelnemers, in mei een geslaagde golfdag en begin juni het bedrijfsbezoek bij GEA. De OSV Zomerbarbecue stond in de planning voor 22 juni. Je leest het goed: stond. Met pijn in het hart laten we deze barbecue niet doorgaan. Niet alleen heeft iedereen de agenda overvol, en rennen we keihard achter de feiten aan, het blijkt nu dat ook heel veel mensen eind juni al met vakantie zijn. Je weet immers maar nooit of corona (weer) roet in het eten gooit. Nu kun je nog weg en daar maken we met zijn allen dankbaar gebruik van. Uiteraard mijden we Schiphol, want anders ben je nog niet zeker van je vakantie!

Ik krijg voor de zomerbarbecue meer mailtjes retour en telefoontjes met: "sorry, maar ik kan er deze keer echt niet bij zijn, hoe jammer ik dat ook vind", dan aanmeldingen. We gaan de 50 niet halen. Dat gaat ten koste van de kwaliteit van de barbecue, waar alles draait om lekker eten én uitgebreid netwerken. Dat laatste doel gaan we niet optimaal halen. Tijd dus voor bezinning en rust in de agenda. Een halve bijeenkomst willen we julie niet aandoen, ik mezelf als organisator niet, laat staan de sponsor. Na de zomer plannen we weer vol goede moed verder! Voor nu wens ik iedereen een fijne zomervakantie.

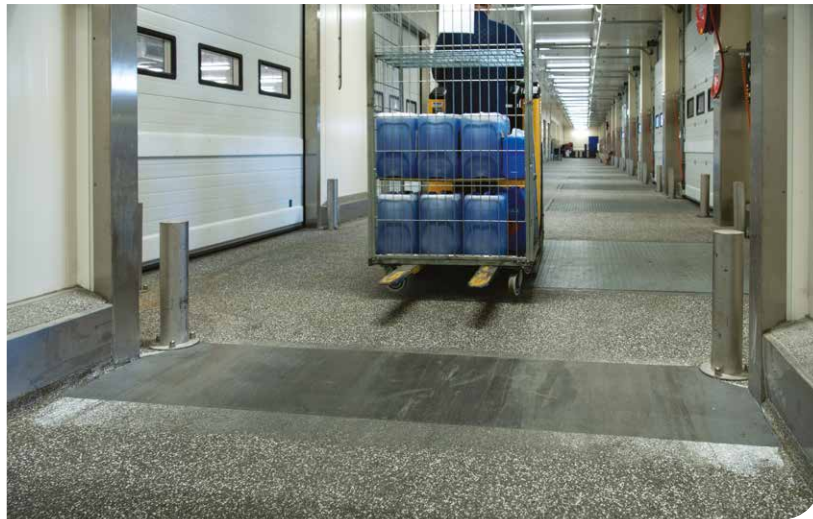
*Saskia Stender*





VLOEROPLOSSINGEN

EEN VLOEROPLOSSING: VLOEIENDE VLOEROVERGANGEN



Bijna elk groot vloeroppervlak heeft een dilatatievoeg om scheurvorming te voorkomen. Helaas beschadigen traditionele vloervoegen na verloop van tijd door intensief gebruik. DR Flexjoint lost dit veelvoorkomend vloerprobleem duurzaam op met een vloeiende vloerovergang zonder zaagsnede of profiel. DR Flexjoint, onderdeel van de Ruys Groep, kan binnen één dag een naadloze, vloeiende vloerovergang

realiseren. De vloerovergang absorbeert geluid en trillingen, is warmte- en weersbestendig én vloeistofdicht. Hierdoor worden rugklachten van heftruckchauffeurs voorkomen en hebben de interne transportmiddelen minder onderhoud nodig. Ook het risico op afgevalen lading wordt sterk gereduceerd.

[www.dr-flexjoint.nl](http://www.dr-flexjoint.nl)

AUTOMATISERING

HAAL MAXIMAAL WAARDE UIT JE ERP-SYSTEEM

Nergens is grip op je bedrijfsprocessen zo cruciaal, en tegelijkertijd zo uitdagend als in de voedingsindustrie. Dit geeft een continue spanning op je marges, op processen en op mensen – en daarmee op voorspelbare bedrijfsgroei. Om kosten te verlagen, is slim werken essentieel. Dat wil zeggen: zo efficiënt mogelijk omgaan met data, grondstoffen, mensen en middelen. Een ERP-systeem is daarbij belangrijk om technologie in dienst te stellen van de organisatie. Download het e-book via de QR-code en laat je inspireren om maximale waarde uit jouw ERP-systeem te halen.

[info.delaware.pro/nl/grip-op-food](http://info.delaware.pro/nl/grip-op-food)



VOEDSELVEILIGHEID

PASSIE VOOR VOEDSELVEILIGHEID

Nutrilab stelt zich op als loyale partner in het borgen en controleren van de voedselveiligheid. Onze relaties moeten voortdurend op ons kunnen vertrouwen. Ook in deze turbulente tijd Wij blijven daarom alle faciliteiten bieden die u van ons gewend bent en kunnen zeer snel schakelen. U

staat niet alleen; we denken graag met u mee. Zo weten we hoe belangrijk het is om preventieve maatregelen te nemen. Onze passie voor voedselveiligheid maakt ons tot een betrokken en betrouwbare partner: de klant staat altijd centraal.



[www.nutrilab.nl](http://www.nutrilab.nl)

MEMBRAAMPOMPEN

NIEUWE TELG IN VERDERAIR PURE SERIE

De Verderair e-PURE elektrisch aangedreven membraanpomp maakt gebruik van een nieuw soort technologie voor membraanpompen. Deze pompserie werkt volgens een horizontale vloeistofstroom, waardoor een energiezuinigere en minder wrijvingsverliezende vloeistofstroming ontstaat. Directe resultaten zijn minder onderhoud, lagere energiekosten en een langere levensduur. Het pomphuis is machinaal vervaardigd uit een massief stuk PTFE of PE (UHMW). De overige onderdelen die met de vloeistof in aanraking komen, zijn vervaardigd uit PEEK en SS316L. De e-PURE zorgt voor een duurzame oplossing in combinatie met de voordelen van een membraanpomp. De e-PURE is ideaal voor doseertoepassingen en continu gebruik waarbij abrasieve vloeistoffen worden verpompt.

[www.verderliquids.com](http://www.verderliquids.com)



INFORMATIECAMPAGNE

NATIONALE AANPAK PRODUCTVERBETERING VAN START

Op 28 juni start tijdens een digitale bijeenkomst een informatiecampaagne over de Nationale Aanpak Productverbetering (NAPV) onder het motto: 'Elke stap telt. Samen op weg naar een verbeterde productsamenstelling in 2030'. Tijdens deze bijeenkomst zal het ministerie van VWS een oproep doen richting de voedingsindustrie – inclusief supermarkten, horeca en catering - om de samenstelling van bewerkte voedingsmiddelen te verbeteren, door actief deel te nemen aan de NAPV. In het najaar en voorjaar 2023 faciliteert het ministerie nog een reeks informatieve bijeenkomsten en via een besloten LinkedIn-groep worden nieuws, informatiematerialen, goede voorbeelden en tips gedeeld. Het ministerie van VWS roept de gehele levensmiddelensector op zich aan te melden voor de startbijeenkomst én voor de besloten LinkedIn-groep (via aanmelder.nl).

'In het kader van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling en het Nationaal Preventieakkoord zijn



al stappen gezet naar een verbeterde samenstelling van bewerkte producten. Deze nieuwe aanpak versnelt en verbreedt deze beweging. Samen kunnen we het verschil maken en werken aan een gezondere samenleving', aldus Staatssecretaris Van Ooijen. De NAPV is de opvolger van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling, dat eind 2020 afliep. Doel van de NAPV is om het aandeel producten met de meest gunstige samenstelling te verhogen van 25% naar 50% in 2030, terwijl het aandeel minst gunstige producten verschuift van 25% naar 10%.

[www.aanmelder.nl/napv/subscribe](http://www.aanmelder.nl/napv/subscribe)

Renovatie in de voedingsindustrie







Jan-Willem Grievink:  
'Tijdwinst is geld waard.  
Dat biedt de industrie  
kansen.'

JAN-WILLEM GRIEVINK:

# 'IN DE SUPERMARKT KRIJG JE EEN REVOLUTIE VAN JEWELSTE'

Jan-Willem Grievink, oprichter en oud-directeur van Food Service instituut Nederland (FSIN), sprak op 16 juni op het event 'Retail meets Foodindustrie' georganiseerd door FoodIndustrie Experts, over het veranderende retaillandschap en de vele kansen die dat biedt voor de Nederlandse voedselketen. Wat veel mensen volgens Grievink vergeten, is dat je eerst moet kijken naar de veranderingen in de samenleving en veranderingen van de waarden in die samenleving.

Een goede sfeer, een ijzersterke line-up van sprekers en een feest om elkaar weer de hand te schudden: Retail meets Foodindustrie 2022 was een groot succes. Je had erbij moeten zijn. Maar goed, soms lopen dingen anders. Voor mensen die het event niet konden bezoeken, willen we hier top-keynote Jan-Willem Grievink nog een keer op het podium zetten. Hij stelde onder meer vast dat je mislukkingen kunt voorkomen, door te kijken naar landen die op ons voorlopen. De Verenigde Staten bijvoorbeeld. Grievink: "De meeste succesinnovaties die we in het schap hebben, komen daarvandaan." Wat had Grievink nog meer te melden bij op het event?

*Wat is uw belangrijkste boodschap aan de voedingsindustrie?*

"Het probleem van de voedingsindustrie is dat het voortdurend met innovaties komt, waarvan meer dan negen van de tien mislukken. Dat is altijd al zo geweest en het gebeurt over de hele linie, van Unilever tot Zwanenberg. Dat is zonde, want je verliest er miljarden mee."

*Hoe kun je het slagingspercentage vergroten?*

"Het begint bij het goed in kaart krijgen wat er op alle niveaus speelt, dat noem ik 'de trend-trechter'. Allereerst: wat verandert er in de samenleving? Ik zie een aantal opvallende zaken. De samenleving omarmt nieuwe technologieën.

En dat is versneld door de coronapandemie, kijk alleen al naar het feit dat we met z'n allen aan het zoomen zijn geslagen. We zien daarnaast steeds meer eenpersoonshuishoudens. De laatste Babyboomers zijn net met pensioen. Dat leidt allemaal tot veranderingen in wat we belangrijk vinden. Het leven gemakkelijker maken bijvoorbeeld.

Wat ook veranderd is; we vinden met z'n allen overal wat van. De waarden veranderen. Zeker de jongeren, de digital natives, zijn gewend aan apps en social media. Zij communiceren dan ook heel anders dan we vroeger deden. Het gevolg is dat je er als industrie niet meer mee >>



## Indrukwekkende prestaties in tumblen en injecteren

 **HENNEKENTUMBLER**  
seit 1977

Ferdinand Henneken GmbH, opgericht in 1977 en inmiddels in handen van de tweede generatie Henneken produceren grote liggende tumbel systemen. Henneken produceert tumbel systemen van 150 liter tot 12.000 liter en pekinjectoren van 21 naalden tot en met 243 naalden. Naast deze machines produceert Henneken ook pekemengers, steakers en pletters.

### Meer weten?

Ga naar [vanuhm.nl](http://vanuhm.nl) en ontdek ons uitgebreide assortiment.



### Machine testen?

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

**vanuhm** professionals  
in food  
processing

De Bieffel 3, Borne  
T 074 - 266 29 05  
E [verkoop@vanuhm.nl](mailto:verkoop@vanuhm.nl)

Dag in dag uit uitstekend werk leveren... **vanzelfsprekend.**  
Open en eerlijk communiceren... **cruciaal.**

Ik kan blind vertrouwen op mijn teamleden

Richard de Haan, rayonmanager

Part of  
your  
team



Benieuwd waarom?

**Hago**  
Food & Industry



wegkomt om maar wat te doen. Die jongeren – en zij trouwens niet alleen – laten ook een heel ander eetpatroon zien. Er wordt veel vaker over de dag heen iets gegeten. Het gaat dan weliswaar om kleinere porties, maar toch eten we daardoor te veel.”

### *Dat zijn de mensen, moeten we ook naar de industrie kijken?*

“Absoluut. Die industrie krijgt in toenemende mate te maken met leveronzekerheid. Die bestond al, maar door de oorlog in Oekraïne is die onzekerheid alleen maar toegenomen. De tegenkracht die je hoort, luidt dan ook ‘we moeten meer grip krijgen op onze supply-chain!’”

### *Wat zijn de belangrijkste foodtrends op dit moment?*

“Daar kan je misschien wel een hele dag over praten, maar ik beperk me even tot de acht belangrijkste. **Gemak** staat nog altijd op nummer één, en het wordt steeds belangrijker. We willen **genieten**, dus we hechten veel waarde aan beleving. **Gezondheid** is key en dat gaat over care (hoe blijf ik gezond), maar ook over cure (hoe herstel ik). **'Glocal'** is een beetje een tegenstrijdige trend, maar we zijn bovenmatig geïnteresseerd in producten die van ver komen én die om de hoek worden geteeld of gefabriceerd. Ons eten moet **puur** zijn, met zo min mogelijk additieven. Daardoor is het minder lang houdbaar en moet het dus ultravers zijn. **Circulariteit**, met in het verlengde daarvan de **verpakkingsproblematiek**, staat hoog op verlanglijstje. Daar moet de industrie ook een goed verhaal bij hebben. Veel consumenten willen middels wat ze eten, laten zien hoe ze in het leven staan. Dat geldt voor een veganist evengoed als voor iemand die voor een kwalitatief goed stuk vlees gaat. En tot slot, het wantrouwen in de voedingsindustrie – mede onder aanvoering van programma's als Keuringsdienst van Waarde – is groot. Daar moet je op inspelen door opperste **transparantie** te bieden, hoe moeilijk dat ook kan zijn soms.”



### *Maar hoe voorkom je nou die mislukte lanceeringen?*

“Door te kijken naar landen die met hun trendtrechter op ons voorlopen. De Verenigde Staten is daar het belangrijkste voorbeeld van. Wat dáár overleeft, bestaansrecht houdt voor een langere tijd, maakt bij ons een grote kans op succes. De meeste succesinnovaties die we in het Nederlandse schap hebben, zijn successen uit Amerika. Sterker, zelfs de concepten ‘supermarkt’ en ‘fastfood’ komen uit de USA. Tegenwoordig doen we er drie á vier jaar over om dat over te nemen. Vind je dat lang? Nou, vroeger was dat veel langer. Het duurt nu eenmaal even voordat je de keten op orde hebt en je moet het ook cultureel aanpassen. Mijn tip één, twee en drie: ga kijken in de Verenigde Staten! Zie wat daar succesvol is.”

### *Je noemde de term ‘trendtrechter’. Welke rol speelt de consument daarin?*

“Het gedrag van de consument verandert. De Millennials en de Generatie Z maken in 2030 de helft van de bevolking uit. Dat is de gemaksgeneratie bij uitstek. Die koken nauwelijks. Als ze dat al doen, dan is dat eens per maand, met een Youtube-tutorial op het aanrecht. Ze vinden gezondheid belangrijk, maar mogen van zichzelf ook rustig twee keer per week ‘zondigen’. In die hang naar gemak zie je ze veel meer buiten de deur eten, ook al geven ze per keer aanmerkelijk minder uit dan mijn generatie. Gemak thuis betekent boodschappen doen via een flietsbezorger, of kant-en-klare maaltijden laten bezorgen. Zeg maar, ‘eenvoudig uit eten thuis’. Alle tijdwinst is geld waard, dat biedt de industrie kansen.”





**En de fase daarna?**

“Die gaat over wat er verandert in de markt zelf. Door corona hebben de supermarkten dik 4 miljard omzet extra opgeraapt en moesten speciaalzaken en horeca zo’n 7,5 miljard inleveren. Het geldt dat de consument in de portemonnee heeft gehouden, wordt nu voor een deel wel weer uitgegeven, kijk maar naar de volle terrassen. De supermarkten leveren weer wat verworven omzet in. Maar ik ben ervan overtuigd dat de horeca niet het hele deel van voor de crisis terugkrijgt.”

**Dus hoe ziet de markt er in 2030 uit?**

“Veel speciaalzaken redden het niet. De zaken die overblijven, doen iets heel bijzonders. Zij

zullen overigens wel naar hun ouderwetse openingstijden moeten gaan kijken, want jongeren hebben heus interesse in bijzondere producten, maar willen niet om 19:30 uur voor een dichte deur staan.

In de supermarkt krijg je een revolutie van jewelste. De weekboodschappen gaan grotendeels online, dat is een aanslag op het bestaande verdienmodel. Supermarkten moeten een omslag maken naar kleine dagelijkse boodschappen. Even iets kleins halen, even iets eten. Ze zullen ook een rol moeten gaan pakken als leverancier aan de kleine, lokale horeca. De to go-achtige gemakswinkels zullen als een raket blijven groeien. Dat spreekt voor zich.”

‘Klein durven te blijven, dát is de uitdaging’

**Wat voor effect heeft dit op de industrie?**

“Supermarkten willen een beetje weg van mainstream-producten en gaan op zoek naar bijvoorbeeld ambachtelijke chips of - muesli. Dat biedt kansen. Denk maar aan het succes van kleine stadsbiertjes met in het kielzog allerlei ambachtelijke producten. Lokale supermarkten hebben steeds meer ruimte om lokaal assortiment in te kopen. Als je daar een verhaal bij hebt, kan dat heel goed scoren. En het kan over veel categorieën heen. Mosterd, advocaat, salades, pudding van oma, de olijfolie uit Kreta van de boer waar de supermarktondernemer altijd op vakantie gaat. Of je werkt samen met een prijswinnende bakker vlakbij.”

**Wat zijn de kansen die hieruit voortvloeien voor de voedingsindustrie?**

“Inspringen op de behoefte aan kleine leveranciers, ultravers, lokale producten met lokale verhalen. Mijn tip is ook: laat niet het hoofd hangen als je via het hoofdkantoor van de supers niet binnenkomt, maar zoek de ingang via de lokale supermarkten. Als je daar binnen bent en je kan succes aantonen, spreidt de olievlek zich van daaruit uit. De grootste vijand ben je zélf. Als je succes hebt, als je groeit, als het ‘industriëel’ wordt, dan is je aaibaarheid – en daarmee je concurrentievoordeel – weg. Je moet het aandurven om klein te blijven!” ■



Dieptrekfolie

Global Flexibles Europe B.V.

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



**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

[www.globalflexibles.com](http://www.globalflexibles.com)

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

Diva\*

\*a challenging raw material  
[highly flammable, explosive]

The more complex it is to handle raw materials, the more we are in our element!

We Love Ingredients.

Raw materials automatically  
converting | storing | dosing | conveying | weighing | screening

[ We also stand for simple solutions ... ]

AZO®

[www.azo.com](http://www.azo.com)



## BOUWEN EN RENOVEREN

# VEILIGHEID BOVEN ALLES

In de voedingsindustrie is er altijd behoefte aan uitbreiding en renovatie. Voedselveiligheids- en duurzaamheidseisen worden strenger, wetgeving verandert. Heb je het over bouwen en verbouwen, dan ontkom je niet aan een gesprek over duurzaamheid en circulariteit. Maar er zijn meer ontwikkelingen die de bouw beïnvloeden. We praten erover met drie experts.

Vanaf 2023 is elk kantoor groter dan 100m<sup>3</sup> verplicht om energielabel C te hebben; anders mag deze niet meer verkocht of verhuurd worden (Energieakkoord 2013). Nieuwe gebouwen moeten al sinds vorig jaar voldoen aan de 'Bijna Energieneutrale Gebouw Eisen' (BENG-eisen). Daarin staan onder meer harde eisen voor de isolatie van een gebouw en dat je rekening moet houden met de milieubelasting van gebruikte materialen. In 2040 moet de maatschappelijke vastgoed portefeuille in Nederland helemaal circulair en energie-neutraal zijn, in 2050 de bouw CO<sub>2</sub>-arm (Klimaatakkoord 2019).

### VERGUNNINGEN

Wie wil bouwen, moet een vergunning aanvragen bij de gemeente. Dat gaat veranderen met de Wet kwaliteitsborging voor het bouwen (Wkb). Naar verwachting treedt de wet op 1 januari 2023 in werking, tegelijk met de nieuwe Omgevingswet. Daarin worden tientallen wetten en honderden regels samengevoegd tot één nieuwe wet. De bedoeling is dat bouwen makkelijker gaat worden, maar het duurt nog even voor de wet ook geldt voor de utiliteitsbouw. "Tot die tijd zorgt het huidige traject van het aanvragen van vergunningen voor veel stress en onzekerheid bij ondernemers", >>





Cordy Volkers



signaleert **Hendrik Ruys**, directeur van de Ruys Groep - specialist in bedrijfsvloeren en expert in het realiseren van vloeren in de voedingsindustrie. "Bovendien is het vinden van geschikte locaties om te bouwen de laatste jaren steeds lastiger geworden. Daarom kiezen ondernemers vaker voor renoveren en uitbreiding op hun huidige locatie, dan voor complete nieuwbouw."

Wat zijn op dit moment de belangrijke aandachtspunten bij uitbreidingen, renovaties en nieuwbouw? We praten erover met **Cordy Volkers**, senior projectleider en mede-eigenaar van Bessels Architecten - totaal-regisseur van plan tot uitvoering, met **Jack Pluim**, eigenaar van Jackit uit Beekbergen - gespecialiseerd in het compleet renoveren en vervangen van wanden en plafonds in de voedselproducerende industrie, en met **Hendrik Ruys**.

#### DUURZAAM BOUWEN

"Een duurzame vloer is een vloer die zeer lang meegaat en waarvan de eigenschappen pas-

sen bij het gebruik van de vloer", stelt **Hendrik**. "Maar duurzaam bouwen kan op veel manieren," vult **Cordy** aan. "Door zo efficiënt mogelijk om te gaan met de schaarse ruimte in Nederland. Door het integreren van de juiste systemen en automatisering. Door modulaire systemen toe te passen die je kunt demonteren en hergebruiken. Door zonnepanelen op het dak te leggen voor het opwekken van energie. Door restwarmte uit de koeling te benutten voor kantoorclimatisering. En er komen ook steeds meer circulaire bouwmaterialen." "Zoals Sealwise WCB," zegt **Jack**. "Dit materiaal is volledig circulair, want het is gemaakt van gerecyclede en recyclebare PVC. Het is niet goedkoop, maar toch al snel voordeliger en efficiënter dan bijvoorbeeld tegels of materialen op houtbasis. Dat heeft deels te maken met besparingen op vervanging, onderhoud en reiniging." Een belangrijke reden dat hij een exclusieve samenwerkingsovereenkomst met Sealwise Nederland heeft gesloten. Ook Jack ziet steeds meer duurzame en energiebesparende maatregelen terug in zijn renovatie-

projecten: "In Deventer werkten we bijvoorbeeld mee aan een distributiecentrum voor ALDI. De complexe installaties die ervoor zorgen dat de koel- en vriescellen op temperatuur blijven, worden aangedreven door 8.244 zonnepanelen op het dak. De restwarmte van de koel- en vriescellen wordt gebruikt om de kantoren te verwarmen."

"In die duurzaamheidsdiscussie hoor ik vaak de kritiek dat koel- en vrieshuizen enorme energieslurpers zijn, en dus niet duurzaam", reageert **Cordy**. "Het tegendeel is waar! Suikerbieten, appels, vlees en vis; alles zou veel sneller bederven als we het niet kunnen koelen of invriezen. Door het tegengaan van voedselverspilling dragen ze juist bij aan duurzaamheid. Een goede isolatie is daarbij essentieel. Een paar jaar geleden kwam ik in een vrieshuis dat eerder een winterwonderland was. Overal ijsafzetting, prachtige ijspegels. Dat wil je natuurlijk niet. Heb je eenmaal ijsafzettingen op je koeler, dan loopt die qua rendement enorm terug en je energievraag flink op. Ijsafzetting ontstaat door lekkages door slechte kierdichtingen en koudebruggen. De grootste lekken zijn deuren en toegangen, daar moet je zorgen voor luchtgordijnen of snelroldeuren. Om kieren en naden te lokaliseren, zodat we die kunnen na-isoleren, maken we gebruik van blowerdoor- en thermografisch onderzoek."

#### KLANTBELEVING

Naast de focus op duurzaamheid, ziet de architect de aandacht voor klantbeleving toenemen; ook in en om het gebouw. "Zo wilde een

'Waar of niet waar: koel- en vrieshuizen zijn enorme energieslurpers'

bakkersbedrijf in hun nieuwe pand klanten kunnen meenemen in het productieproces én ze de mogelijkheid bieden nieuwe producten en productsamenstellingen direct te maken en proeven", blikt **Cordy** terug. "Het kantoor met Experience Centre kreeg een centrale ligging in het ontwerp, zodat van daaruit goed zicht is op de processen in de bakkerij. Het is geheel uit hout opgetrokken en kreeg een interne oase die functioneert als groene long van het gebouw. Voor de entree kwam een als akkerland vormgegeven ecologische tuin. We kunnen overigens niet alle wensen van opdrachtgevers of omwonenden waarmaken. Natuurinclusief en biobased bouwen is goed in te passen in een kantooromgeving, maar schuurt soms met de voedselveiligheidseisen in een foodfabriek. Voedselveiligheid gaat altijd voor."

#### VOEDSELVEILIGHEID

"Ook dát is een reden waarom ik de samenwerking ben aangegaan met Sealwise," zegt

**Jack**. "Kijk, zolang het heel is kun je niks zeggen van gewoon pvc. In de dagelijkse praktijk komen er echter altijd krasjes op de wanden. Daarin kan zich vuil ophopen. Wetenschappelijke tests wijzen uit dat virussen en bacteriën geen enkele kans krijgen op Sealwise WCB door de gesloten cel-technologie waarmee de panelen worden gemaakt. Op de toplaag wordt bovendien een methode toegepast die iedere vorm van virus- en bacteriegroei voorkomt en elimineert." **Hendrik**: "Als het gaat om hygiëne, voedselveiligheid en antislip heeft iedere industrie zijn eigen specifieke aandachtspunten. Daarom willen we van tevoren zo veel mogelijk weten over de processen die er in de fabriek plaatsvinden. In de vleesindustrie moet een bedrijfsvloer bestand zijn tegen bijtende stoffen zoals bloed en vetzuren. Bij het verwerken van vis wordt gewerkt met zoutoplossingen, veel water en ijs; bij de verwerking van groenten en fruit kunnen er agressieve sappen vrijkomen en bij de productie van brood en banket is er



©COOS GROENEVOLD

'Met renoveren weet je nooit wat je tegenkomt'

sprake van sterke temperatuurwisselingen door ovens en koeling. In alle sectoren zien we vaak intensief verkeer van heftrucks, palletwagens en steeds vaker ook augmented guided vehicles (AGV's). Een slijtvaste en sterke industrievloer is dan onmisbaar." "Vergeet de stootranden en wandbescherming niet!" reageert **Jack**. "Onlangs plaatsten we bij Totaalvers in Spijkenisse in opdracht van jullie bijna 700 meter stootrand, aanvullend op vele meters Ruys RVS stootbanden die daar zijn geplaatst. Voor een optimale wandbescherming is zelfs gekozen voor een dubbele bescherming: één op een hoogte van 30 cm en één op 60 cm, om beschadigingen aan de wanden te voorkomen."

**Hendrik** lacht: "Klopt, het moet hufterproof zijn. Medewerkers op heftrucks rijden nu eenmaal niet voorzichtig en met beleid rond. Ze zijn bezig met 'gas geven'. Waar nodig verbinden wij onze stootbanden daarom met doken of ankers aan de constructievloer. En om een nóg steviger effect te creëren, gieten we een speciale betonmortel in de constructie."

Zowel **Hendrik** als **Cordy** benadrukken het belang van het onder afschot leggen van de vloeren en op de juiste plekken plaatsen van putten, zodat een vloer plaspvrij blijft. "Wij besteden daarom in de ontwerpfase veel tijd aan de detaillering en bijvoorbeeld ook voor het bepalen van de locaties voor putten in een envelopvloer", zegt **Cordy**.

**Hendrik**: "Mij valt het wel op dat men soms het belang onderschat van afschot. Of dat ze denken dat je daarmee een heel scheve vloer maakt, terwijl het maar om een paar



centimeter gaat over een groot oppervlak. Het lukt ons dankzij meer dan 45 jaar ervaring om een plasvrije vloer te realiseren met slechts 1% afschot. Vorig jaar hadden we een klant die pertinent géén afschot wilde in een van zijn hallen. 'Daar komt namelijk nooit water', stelde hij. Na een paar maanden bleek hij toch een probleem te hebben met water dat bleef liggen. Ook al was het niet onze fout, toch baalde ik ervan. Vooral omdat ik me had laten verleiden die vloer toch zonder afschot te leggen." **Cordy:** "Daarnaast draagt het ook bij aan de hygiëne als je ervoor zorgt dat de 'vuile jongens en meiden van de TD' zo min mogelijk op die productievloer aanwezig hoeven te zijn. Zeker bij nieuwbouw zorgen we in het ontwerp daarom voor een beliepbaar plafond. Daarmee zorg je ervoor dat alle kabels en leidingen boven het plafond zitten en de TD makkelijk en veilig bij de installaties kan komen."

#### ARBO-VEILIGHEID

*Een ruwe vloer met antislip; of een gladde die makkelijker reinigbaar is?*

**Hendrik:** "Ja, die twee eisen staan soms op gespannen voet met elkaar. De veiligheid van de mens staat altijd met stip op één. Als er iemand uitglijdt en een arm breekt, of een palletwagen een meter doorglijdt, kost dat veel meer dan de schoonmaak die wat langer bezig is. In de praktijk zijn 'bacteriedood' en 'schoon' schijnbaar wel twee heel verschillende zaken. Het lab kan wel zeggen dat na testen de ruimte bacterievrij is, maar ik zie nog steeds een vloer die smoezelig is, bijvoorbeeld doordat schuim na reiniging niet goed wordt weggespoeld. De vloer verliest daardoor ook een deel van z'n antislip trouwens. Laatst wees ik een klant daarop, waarop ze écht gingen schrobben en schoonmaken. 'Goh, de vloer is veel roder dan we dachten!', reageerde hij."

**Hendrik** adviseert klanten altijd om eerst eens te gaan kijken bij een collega, of te vragen naar diens ervaring, voor ze een nieuwe vloer

aanschaffen. "Een nieuwe vloer is altijd mooi, maar het is veel interessanter te weten hoe een gebouw of vloer eruit ziet bij intensief gebruik; na een jaar of vijf. Een valkuil is wel dat producenten vaak denken dat hún personeel schoner werkt en voorzichter met heftrucks en palletwagens rijdt dan bij de buurman." Wat foodproducenten op dit moment nog niet veel bij hun collega's zien, is een voegloze dilatatie; een innovatie die de Ruys Groep pas onlangs op de markt heeft gebracht. "Als je twee gebouwen met elkaar verbindt, moet daar een beetje ruimte tussen zitten; beton krimpt en zet uit", legt hij uit. "Nu hebben we een materiaal ontwikkeld waarmee we vloeiende vloerovergangen kunnen maken, geschikt voor zowel de horizontale werking met betrekking tot krimp en uitzet, als voor de verticale werking qua belastbaarheid."

#### BRANDVEILIGHEID

Naast voedsel- en arboveiligheid is er ook nog het brandveiligheidsaspect. Het Bouwbesluit stelt daarover strenge eisen aan de toegepaste constructies in gebouwen. "Sealwise heeft brandklasse B-s1-d0," vertelt **Jack:** "B-constructies worden geclassificeerd als bijna onbrandbaar, s1 betekent dat de constructie een geringe rookontwikkeling heeft en d0 houdt in dat de constructie bij brand geen enkele druppelvorming vertoont." Hij vertelt over een project waar voor een renovatie gewone pvc panelen waren gebruikt. "Bij de keuring voor de brandverzekering bleek dat alles moest worden vervangen. Daarna kwamen wij in beeld. Mijn tip: kijk niet alleen naar de prijs die je nú betaalt bij een bouw- of renovatieproject, maar naar de total cost of ownership (TCO)."

#### VERRASSINGEN

**Jack:** "Met renoveren weet je nooit wat je tegenkomt. Laatst waren we bezig met het renoveren van een snelkoeler, toen we ontdekten dat ook het plafond helemaal vervangen moest worden. Dan moet je snel kunnen scha-

kelen. Je moet in deze branche begrijpen dat de klant dóór moet, zo min mogelijk downtime wil. Voor ons betekent dat dat we ook 's nachts en in de weekenden doorwerken aan renovatie- en bouwprojecten."

**Cordy:** "Ik hou niet zo van verrassingen als het gaat om bouwen; een belangrijke reden waarom we, in een multidisciplinair team veel tijd steken in analyse, vooronderzoek en de technische uitwerking. Hoe eerder we kunnen meedenken met de opdrachtgever, hoe beter we kunnen inventariseren wat we móeten en kunnen doen, en wat we moeten laten."

**Hendrik** benadrukt daarbij het belang van een goede coördinatie tussen de verschillende partijen die betrokken zijn bij bouwprojecten. "Ik zie op de bouw dat er steeds meer écht naar elkaar wordt geluisterd, een heel positieve ontwikkeling. Vroeg in het proces samenwerken, elkaar te hulp schieten als het nodig is, elkaars vakkennis en expertise erkennen. Je ook kwetsbaar durven opstellen, durven toegeven wat je níet weet. Het bespaart een hoop ellende op de langere termijn." ■

'Ik zie op de bouw dat er steeds meer écht naar elkaar wordt geluisterd'

# Listeria

Deze kleine bacterie komt bij veel bedrijven elke dag ongevraagd binnen. Hij weet zich vervolgens erg goed te verstoppen.

Dat heb je helaas pas door als er heel veel nieuwe Listeriaatjes zijn geboren. Ze zitten aan wielen van karren, onder laarzen en klompen, in gootjes en kiertjes en in verdamers en machines. Die grote familie kan zich razendsnel verspreiden, door de hele productie. En ten slotte in je producten terecht komen.

Dat wil je niet, want jouw klant, de consument, kan er goed ziek van worden. En een recall kost ook nog eens veel geld en reputatieschade. Gelukkig zijn er oplossingen. Het begint met goed en grondig reinigen; dat is één. Daarna kan je het best Nocotech desinfectie gebruiken. Onderstaande bedrijven, onze klanten, hebben in ieder geval géén last van Listeria.

**PS: Nocotech werkt tegen álle bacteriën, en ook tegen schimmels, gisten en virussen.**



**simpel  
desinfecteren.nl**



## Beheerst u uw microbiologische risico's? Onderstaande bedrijven wel!



Mooijer Volendam / Lou Snoek Sushi RAN Poppies FrieslandCampina Beyond Meat Piet de Wit Snacks Vivera  
Zweistra Vlees en vleeswaren Koelewijn's Haringinleggerij Compaxo W&G Ede Vleescentrale van der Horst  
Seafood Parlevliet ZG Slicing Lisse Ruitenburg Ter Beke Groep Neptunus Seafood Blokland Cold Stores  
ZG Slicing Nieuw Vennep Zijdenbos Peridot Food Quik's Potato Products Hogeslag-Olst Dutch Bakery Group  
PMj Foods Holland Chateau Briand Qizini Vleeshandel Zuid Nederland Nive Interovo Amazing Daily Cuisine  
StarCuisine VS Apple Industries Pali Group Kaas-Pack Holland ExpertCheese Farm Pack

en nog vele anderen

[www.simpeldesinfecteren.nl](http://www.simpeldesinfecteren.nl)



VAN DER PLAS SPROUTS

# RAZENDSNEL PRODUCEREN EN VERPAKKEN

Van der Plas Sprouts is marktleider op het gebied van kiemgroenten. Het bedrijf zit in de lift: er is steeds meer interesse voor een gezond (vegan) eetpatroon, waar kiemgroenten een uitstekende aanvulling op zijn. Vanwege de korte doorlooptijden is een goed geolied productieproces onontbeerlijk. Ook flexibiliteit is van belang vanwege de steeds veranderde vraag vanuit de markt.

Van der Plas Sprouts is een familiebedrijf. Inmiddels staat de derde generatie aan het roer. "Mijn opa heeft het bedrijf opgezet," vertelt Eva van der Plas. "Hij was champignonkweker, maar maakte vanwege de concurrentie de overstap naar taugé. Mijn vader heeft het bedrijf groot gemaakt. Inmiddels kweken en verkopen we zo'n twintig soorten kiemgroen-

*Jasper Slaghekke (accountmanager Sismatec),  
Tessa IJntema (sales support Van der Plas Sprouts)  
en Eva van der Plas (algemeen directeur).*



ten, waarvan acht soorten biologisch zijn. Mijn broers en ik hebben het bedrijf van onze vader overgenomen." De taken zijn onderling goed verdeeld: oudste broer Pepijn doet de inkoop, Eva is algemeen directeur en Sven, de jongste, is teeltspecialist.

Kiemgroenten zijn jonge, net ontkiemde plantjes. Ze worden geoogst uit zaden van groentes zoals broccoli, radijsjes, bieten en prei. "Wij laten de groentes niet volgroeien, maar oogsten ze net nadat ze ontkiemd zijn. Dat zorgt ervoor dat ze een hoge concentratie aan voedingsstoffen bevatten. Uit één zaadje groeit bijvoorbeeld een hele broccolistronk. In de volgroeide broccoli zitten alle vitamines en mineralen verdeeld; in het kiemplantje zijn deze bouwstenen geconcentreerd. Qua vitamines en mineralen staat 10 gram broccolikiemen gelijk aan 300 gram gekookte broccoli."

## ENORME OMLOOPSNELHEID

Het kweken en verpakken gebeurt op één locatie in Broek op Langedijk. "Een deel van ons

bedrijf is ingedeeld als kweekruimte. Elders in het bedrijf worden de groenten verpakt," vertelt Eva. "Het kweekproces is kort, de omstandigheden verschillen per type kiemgroente. Het groeiproces varieert van vier tot veertien dagen. Eenmaal verpakt hebben de kiemgroenten een vrij korte THT. We hebben dus een enorme omloopsnelheid. Ons bedrijf staat nooit stil: ook op zondag wordt hier gewerkt."

## VOEDSELVEILIGHEID

Van der Plas Sprouts heeft voedselveiligheid hoog in het vaandel. "We voldoen aan alle geldende normen op het gebied van voedselveiligheid en hygiëne. Onze zaden worden getest op de aanwezigheid van verschillende micro-organismen." Daarnaast doet het be-

'We hebben nog nooit een storing gehad'



drijf extra tests om de voedselveiligheid te garanderen. Zo wordt het kweekwater steekproefsgewijs getest om de aanwezigheid van eventuele micro-organismen uit te sluiten. Hiermee wil het bedrijf een zo gezond mogelijk product op de markt brengen. "We zijn hiermee koploper in de branche, omdat wij gedurende het hele groeiproces testen."

## ROBUUSTE VERPAKKINGSMACHINE

Vanwege de snelle omlooptijd moet de familie



kunnen vertrouwen op het machinepark. "We kunnen het ons niet veroorloven om machines stil te zetten." Ze werken daarom samen met vaste partners, zoals Sismatec. "In 2018 hebben we onze eerste Proseal machine bij hen aangeschaft. Het is een robuuste verpakkingsmachine, die makkelijk te bedienen is. Groot voordeel is dat alle elektra aan de bovenzijde van de machine zit in plaats van onderin. Dat betekent dat hij makkelijker schoon te maken is. Bij het afspreken van de machine hoeft je niet bang te zijn dat er water in de elektra komt. Kiemgroenten zijn klein, kleven aan de band en komen tijdens het verpakkingsproces makkelijk ergens tussen. Dat vraagt een grondige reinigingsmethode."


## SNELLE LEVERING

Inmiddels heeft Van der Plas Sprouts vier Proseal verpakkingsmachines. "We hebben nog nooit een grote storing gehad en zijn heel tevreden over de machines en de samenwerking met Sismatec. Ze bieden een goede service en kunnen snel leveren." Klanten vragen regel-

matig om een nieuwe verpakking, bijvoorbeeld vanwege een nieuwe schapindeling. "Daarvoor moet een nieuwe mal worden besteld. Terwijl levertijden bij andere bedrijven kunnen oplopen tot een aantal maanden, lukt het Sismatec en Proseal om nieuwe mallen binnen vier weken te leveren. En sneller als het moet. Dat maakt dat we flexibel kunnen inspingeren op de wensen van de klant. Heel belangrijk in onze branche."

## HECHT TEAM

Van der Plas Sprouts levert aan retail en foodservice in binnen- en buitenland. Het bedrijf groeit uit zijn jasje. "De komende jaren gaan we verder uitbreiden. We merken dat er steeds meer vraag komt naar onze producten. Ze passen uitstekend in een gezond voedingspatroon en geven gerechten meer smaak. Daarbij werken we in het mooiste bedrijf van Nederland, met een hecht team. We doen het echt samen."

 [www.vanderplassprouts.nl](http://www.vanderplassprouts.nl)  
[www.sismatec.nl](http://www.sismatec.nl)





**TOFU NUGGETS**  
De predest en tempura geven de Tofu Nuggets een luchtige krokante korst.

**VEGA it is!**

**DE KORREL**  
De Korrel Beheer BV | Tolboomweg 16 | 3784 XC Terschuur | The Netherlands  
T +31 (0)88 55 777 55 | F +31 (0)88 55 777 33 | info@dekorrelbeheer.nl | www.dekorrelbeheer.nl

**VERDER**  
passion for pumps

**ELEKTRISCH AANGEDREVEN MEMBRAANPOMP**

**VERDERAIR e-PURE**  
Elektrisch aangedreven membraanpomp

- ✓ Zeer energie-efficiënt
- ✓ Plug en play
- ✓ Minder onderhoud - langere levensduur

VERDERAIR e-PURE

MEER INFORMATIE

VERDER is fabrikant van VERDERAIR® pompen

VERDER B.V. TEL +31 (0)50-549 59 00 MAIL sales@verder.nl WEB www.verder.nl

## IKKE IKKE IKKE EN DE REST KAN ST...

Wereldcrisisen als de coronacrisis en de oorlog in Oekraïne leggen in korte tijd onze zwaktes pijnlijk bloot. Er zijn problemen met gas- en olieleveranties. Er dreigt er een enorm tarwetekort. Prijzen schieten omhoog en mensen beginnen te hamsteren. Tijdelijk was er geen zonnebloemolie meer te krijgen.

Er lijkt geen eenduidige aanpak binnen de Europese Unie. Die was er al niet over het corona-beleid, die is er nu niet over de te nemen sancties naar Rusland. Landen trekken zich terug achter hun eigen grenzen. Ieder land denkt eerst aan zichzelf. Het 'Amerika first' van Trump is overgewaaid naar de landen van Europa. Ze brengen het allemaal in praktijk voor hun eigen land.

Wat op macroniveau gebeurt, zie je trouwens ook terug op kleinere schaal. Bij jou in jouw bedrijf. Als eindverantwoordelijke en als medewerker zorg je voor je eigen toko. Regel je dat je voldoende voorraden hebt. 'Als ik maar genoeg heb om de eigen productie en leveringen niet in gevaar te brengen'. Het zou niet goed zijn als je dat niet zou doen. Je vecht ook voor jezelf, je partner, je familie. Ofwel: als wij het zelf doen is het een goede actie, maar als anderen dit doen, zetten we er vraagtekens bij.

Kan het ook anders? Is dit te doorbreken? Of vinden we het wel goed zo?

De nieuwe wereld waarin we zijn beland is een wereld die zich in een voortdurende crisis of onzekerheid bevindt. Dat vergt andere competenties van ons. Een andere visie. Vlot en behendig leiderschap. Bouw een team dat zich voortdurend kan aanpassen en bouw (aan) een organisatie die haar verantwoordelijkheid neemt.

*Pieter Vos*  
Directeur Nutrilab





## DE WERELD VAN KAAS

# HET BELANG VAN VEILIGHEID OP DE WERKVLOER

Kleine verpakkingen geraspte kaas zijn niet meer weg te denken uit de Nederlandse keuken.

Iedereen weet dat zélf raspen nogal vetzig keukenmateriaal oplevert. Dat is natuurlijk niet anders voor een professionele kaasverwerker als Tebben Kaas. Hoe zorgen zij voor een schone en veilige werkomgeving mét grip op de vloer?

'Familie Tebben in Venlo is kaas. Al drie generaties. Sinds 1958.' Zo introduceert Tebben Kaas haar familiebedrijf op haar website. Het is de wereld van Francois Tebben die als jongen van 16 van school werd gehaald om met zijn ouders kaas te verkopen op de weekmarkten in Limburg. "Daar heb ik het vak geleerd." Inmiddels is Tebben Kaas uitgegroeid tot een bedrijf dat bij ambachtelijke kaasmakerijen kazen naar eigen receptuur laat produceren, gespecialiseerd is in het raspen, dicen en schaven van verse kaas, kazen uit heel Europa importeert en verse

buffelmozzarella en mozzarella van koemelk produceert. Veel gerenommeerde ketens, supermarkten, horeca- en foodbedrijven zijn klant van het familiebedrijf.

### HET BELANG VAN EEN VEILIGE WERKVLOER

Als foodbedrijf moet Tebben Kaas voldoen aan de regels voor voedselveiligheid. Francois was daarom blij met de zeskantige tegelvloer die in de ruimte waar mozzarella wordt verwerkt was aangebracht. "Een 'supervloer' die je eenvoudig kunt schoonspuiten." Een tegelvloer

bleek echter niet geschikt voor de rasperij. De kaas die daar gebruikt wordt, is vetzig en in combinatie met water wordt dat glad. Voor de rasperij moest dus gezocht worden naar een hygiënisch, onderhoudsvriendelijk, sterk en minder glad alternatief. Francois kwam in zijn zoektocht DRT Vloeren tegen en had er meteen een goed gevoel bij.

### GIETVLOER MET ANTISLIP

"In een vakblad las ik over een industrievloer met antislip van DRT Vloeren in Oss", vertelt Francois. "We namen contact op en een samenwerking werd snel beklonken."

Pietjan Dobbelsteen is samen met zijn zus eigenaar van het vloerenbedrijf waar hun vader ooit mee begon. DRT is specialist in naadloze vloersystemen voor (zware) industrie alsook voor esthetische toepassingen zoals Design gietvloeren.

"We werden benaderd door Tebben met hun vraagstuk: een vloeistofdichte vloer met grip die goed schoon te maken is en veilig voor medewerkers." Pietjan legt uit dat in eerste instantie de wens was geuit om de aanwezige vloer op te knappen, maar dat later werd besloten om ook het afschot te verbeteren en het gotenplan aan te passen. "De eindafwerking moest een



Pietjan Dobbelsteen en Francois Tebben

Ucrete vloer worden, een kwaliteitsvloer die goed hecht, sterk en daardoor duurzaam is. Een hoogwaardig vloersysteem waarvan de kwaliteit 'wel snor zit' en geen problemen achteraf oplevert. Voorheen verkochten we diverse type vloeren in de food. Tegenwoordig zijn dit vooral nog Ucrete vloeren. Dit blijkt al jaren in de praktijk de stabiele kracht-patser die nodig is om de productie probleemloos te laten draaien. We kunnen wel zeggen dat Ucrete steeds meer de standaard aan het worden is in de foodbranche."

### DE UITDAGING

"Het aanbrengen van de vloer was een uitdaging omdat het een renovatie binnen een bestaand pand betrof. Bij nieuwbouw bepaal je vooraf met de klant het afschot, de goten en de aansluiting op putten en roosters, nu moesten we het afschot aanpassen in de bestaande vloer. Dat betekende secuur frezen en plaatselijk een dunne betonvloer aanbrengen. Een werkwijze die vroeg om extra goede voorbereiding en aandacht tijdens het proces. Uiteindelijk is het gelukt om de nieuwe goten aan te brengen en de juiste contouren in de bestaande betonvloer te frezen. Daarna is er een betonvloer met afschot aangebracht die aansluit op de nieuwe goten. Na enkele droogdagen hebben we de Ucrete vloer aangebracht."

Dit alles lukte in een kort tijdsbestek, omdat er intensief werd samengewerkt met Tebben Kaas en omdat de uitvoeringsploeg vooraf en tijdens het project werd meegenomen. "De Ucrete applicatie-dag is altijd een belangrijke", legt Pietjan uit, "Het is een fantastisch product; dat vraagt om een goed ingewerkt team dat exact weet wat er gebeuren moet. Je kunt het maar één keer goed doen!"

### POSITIEVE IMPACT

"Ik was sceptisch vanwege een eerdere ervaring met een ander vloerenbedrijf, maar vanaf dag één liet DRT een professionele aanpak zien," zegt Francois. "Er was controle, er werd supernetjes en schoon gewerkt, de planning verliep perfect." Stellig voegt hij toe: "Dat was ook nodig, want we moesten een productiestop inplannen, een forecast aan onze klanten vragen en dubbele weken draaien. Dat vraagt veel van de organisatie en medewerkers. Nu moet de vloer 30 à 40 jaar meegaan. Ons probleem is super opgelost, we zijn uiterst tevreden."

"We hebben het op een prettige manier, samen, gedaan", besluit Pietjan.



[www.tebbenkaas.nl](http://www.tebbenkaas.nl)  
[www.drtechnischevloeren.nl](http://www.drtechnischevloeren.nl)





# Kingfish: koning van de duurzame kweekvis

Belangrijke bron van duurzaam eiwit & lokaal gekweekt voor iedereen

Het klinkt misschien gek: premium zeevis die op land wordt gekweekt. Toch is dit wat The Kingfish Company (Kingfish) maakt met de kweek van hoogwaardige Dutch Yellowtail-vis. Dankzij een unieke samenwerking met Rabo Investments heeft Kingfish een gezonde groei kunnen doormaken, waarbij duurzaamheid en dierenwelzijn voorop staan.



## Als een vis in het (zoute) water

Kingfish loopt wereldwijd voorop in het duurzaam kweken van Yellowtail. Jarenlange kennis en innovatieve technologie stelt het bedrijf nu in staat om gedurende het hele jaar vis te kweken. Dat gebeurt in bassins op land, ook wel 'aquacultuur' genoemd. Ook worden er geen antibiotica of vissoorten die gelabeld zijn als GMO gebruikt.

Ohad Maiman, CEO van Kingfish: 'Aquacultuur op het land speelt een sleutelrol in de duurzame productie van eiwitten en biedt een lokaal en milieuverantwoord antwoord op de toenemende vraag. Respect voor onze vissen en het milieu vormen niet voor niets onze kernwaarden. Het vormt de basis voor onze beslissingen op het gebied van ontwerp, bedrijfsvoering en technologie.'

*"Aquacultuur op het land speelt een sleutelrol in de duurzame productie van eiwitten"*

## Verder dan financieren

De missie van Rabobank, Growing a Better World Together, wordt door Kingfish in de praktijk gebracht. De unieke samenwerking met Rabo Investments – de investeringstak van de bank – begon toen Rabobank de belangrijkste financier werd en expansie van het bedrijf mogelijk maakte. Sinds 2019 is Rabobank ook een van de grootste aandeelhouders via Rabo Investments.

'Wij zijn bijzonder trots op die vroege steun in onze samenwerking, vooral omdat snelgroeiende scale-ups in zo'n vroeg stadium vaak moeite hebben om bankfinanciering op te halen,' zegt Arjan van der Houw van Rabo Investments. 'Met de vervolginvestering vanuit onze investeringstak en een actieve rol als aandeelhouder hebben wij verder kunnen bijdragen aan het succes van Kingfish, met als een van de hoogtepunten de succesvolle beursnotering aan Euronext Growth in Oslo.'



## Nog meer innovatie in de keten

Onlangs noemde de Good Fish Foundation de Yellowtail van Kingfish een 'groene keuze' op de Viswijzer; het hoogst haalbare keurmerk. Dat betekent overigens niet dat Kingfish stopt met innoveren. Hun elektriciteit is al 100 procent groen en er worden mogelijkheden onderzocht om het voer nog duurzamer te maken. Alles om kraakverse vis zonder foodmiles nóg duurzamer op je bord te krijgen.

Ontdek hoe Rabo Investments innovatieve start-ups, scale-ups en volwassen bedrijven op weg helpt: [raboinvestments.com](https://raboinvestments.com)

de coöperatieve Rabobank 



## BOUWTECHNISCH EN DUURZAAM INNOVEREN

# MINDER LOCATIES VOOR MEER GROEI

Hoe borg je kwaliteit, continuïteit en service in tijden van schaarste van grondstoffen én personeel? Hoe verwerk je duurzaamheid in dit proces? En hoe realiseer je dan ook nog groei?

Van der Zee koos voor centralisatie, bouwinnovatie en slimmer werken.

Ambachtelijk slagersbedrijf, sinds 1925, Van der Zee werkte vanuit vier productielocaties. Vanwege duurzaamheid, schaarste in ambacht en een groeiwens, koos het bedrijf voor centralisatie naar twee locaties: een hoofdkantoor met productielocatie in Emmen en een horecadistributiecentrum met productielocatie in Twello. Deze locaties zullen bouwtechnisch en duurzaam geïnnoveerd worden, gericht op de toekomst.

### MOOIE PLANNEN

"Vanuit één locatie, Twello, willen we alle klanten belevaren. Hier zullen we een grotere voor-

raad vlees opslaan. Vlees is schaars en we willen er zeker van zijn goede kwaliteit te kunnen leveren. Dat betekent zelf meer in huis halen, hiervoor moet ruimte komen", legt algemeen directeur Arend Jan Pothof uit. Als slagerszoon en -kleinzoon en zelf al zo'n 13 jaar werkzaam bij Van der Zee, weet hij als geen ander hoe belangrijk goede kwaliteit vlees is. Het bedrijf levert vlees aan de Hanos slagerijen in Nederland en België en hecht waarde aan ambacht, maatwerk en service. Deze centralisatie zal onder meer tot minder transportbewegingen, dus minder CO<sub>2</sub>-uitstoot leiden.

Arend Jan vervolgt: "In Emmen zit de worstmakerij. Deze voegen we samen met de keuken voor onze tweede tak Distrivers, waarmee wij eten en drinken leveren aan ziekenhuizen en zorginstellingen. Efficiënter en duurzamer, omdat we door de samenvoeging de keuken 24 uur per dag kunnen inzetten: 's nachts voor de worstmakerij, overdag voor Distrivers. Hiermee kunnen we ook de koksleerlingen (ROC Emmen) meer keuze bieden en hen tot goede koks opleiden. Zo dragen we bij aan een groter aandeel gekwalificeerde nieuwkomers op de arbeidsmarkt."

### BOUWPARTNERS

Van der Zee heeft mooie plannen. Hiervoor is echter een aanpassing van de huidige situaties nodig: nieuwbouw in Twello, én verbouw en nieuwbouw in Emmen. "We bevinden ons nu in de eindfase van het offertetraject. Medio 2022 starten we met de nieuwbouw. Voorjaar 2024 willen we ook het verbouwde deel in gebruik nemen." Enthousiast neemt Albert Ensing het woord van Arend Jan over. Sinds 2018 is hij werkzaam bij Van der Zee, met ruim 40 jaar ervaring in de vleesverwerkende industrie. Als operationeel directeur houdt hij zich bezig met de bouwplannen en




Het feit dat er verbouwd wordt terwijl de productie doorgaat, is een extra aandachtspunt; hoe doe je dit zonder risico's voor de medewerkers, of de voedselveiligheid?" "Onze leveringen moeten altijd doorgaan", vult Albert aan. "Een dag zonder eten en drinken is in de zorg ondenkbaar!"

### VERTROUWEN

Over en weer is er veel vertrouwen. Albert: "In het werk loopt het soms anders dan gepland, dan gaat het erom hoe je het samen oplost. En we wilden bij dit bouwproject weer een

bouwpartner die deskundig en onafhankelijk is. Ook is het voor ons heel belangrijk dat er integraal is nagedacht over het gebouw én de installaties, dat dit in eenduidige bestekken is vastgelegd en dat we goed vergelijkbare aanbiedingen van toeleveranciers krijgen. Dat is RBK wel toevertrouwd." Hans: "Ik ben heel benieuwd naar het eindresultaat." Albert: "Ik kijk uit naar het moment dat het klaar is en we nog meer groei kunnen verwezenlijken."

 [www.vanderzee.nl](http://www.vanderzee.nl)  
[www.rbk.nl](http://www.rbk.nl)

heeft hij RBK hierbij betrokken. "Omdat we al eerder fijn met hen hebben samengewerkt. Wij hebben verstand van vlees, zij van bouwen. Voor ons bouwproject hebben we hun expertise nodig." Hans van den Hoorn, architect bij RBK reageert: "Voor ons is het een mooie uitdaging bij een leuk bedrijf. De samenwerking verloopt in heel goede harmonie."

### UITDAGINGEN

RBK verzorgt al meer dan 40 jaar advies- en bouwprojecten voor de foodindustrie. Ondanks die ervaring, blijft iedere nieuwe bouwvraag een uitdaging. "Elk project is uniek. Zeker bij een verbouwing krijg je te maken met alle bijzonderheden van het bestaande pand, of het nu om de constructies gaat, de hoogte, de aanwezige installaties, de vraag wat je wel vervangt en wat niet. Ook bij Van der Zee is dit weer maatwerk." Hans benoemt nog enkele specifieke uitdagingen: "We transformeren een bestaand, gekoeld productiebedrijf naar een locatie waar straks gekookt gaat worden. Uiteraard moet het gebouw bouwkundig weer aan alle eisen voldoen, maar het gewijzigde gebruik zorgt vooral voor technische uitdagingen in de gebouwinstallaties; hoe ga je bijvoorbeeld om met de grote verschillen in temperatuur en de risico's op condens, hoe kun je zorgen voor meer energie-efficiëntie en -hergebruik om energiekosten te beperken?"



Albert Ensing en  
Hans van den Hoorn



KEURMERK

**WAARBORG VOEDSELVEILIGHEID WORDT CHECKPUNT VOEDSELVEILIGHEID**



Al sinds 2010 voert Sensz haar keurmerk het 'Waarborg Voedselveiligheid', officieel aanvaard door de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA). Sensz behoort hiermee tot de selecte groep private inspectiebureaus in Nederland die een door de NVWA geaccepteerd controlesysteem toepassen bij alle bedrijven die voedsel leveren aan consumenten. Tot op dit moment voerden alle geaccepteerde bureaus

een eigen keurmerk of label. Voor het vergroten van de herkenbaarheid is sinds 1 juni 2022 een nieuwe naam en een nieuw beeldmerk van toepassing: het Checkpunt Voedselveiligheid. De naam en het logo van het beeldmerk Waarborg Voedselveiligheid komen te vervallen, de inhoud en de systematiek van het keurmerk blijven ongewijzigd.

[www.senz.nl](http://www.senz.nl)  
[www.nvwa.nl](http://www.nvwa.nl)

**DUURZAAM BOUWEN  
EXTRA VERMINDERING  
CO<sub>2</sub>-UITSTOOT**

RVO-partner Platform Duurzame Huisvesting verhoogt de ambities van het Klimaatakkoord voor de utiliteitsbouw. Het wil een extra vermindering van 2,1 megaton CO<sub>2</sub>-uitstoot realiseren en komt met instrumenten om de sector hierbij te ondersteunen. Er worden twee doelen gesteld: het behalen van 3,1 megaton CO<sub>2</sub>-reductie en rekening houden met koppelkansen op het gebied van gezondheid, circulariteit, biodiversiteit en klimaatadaptiviteit. Volgens de Europese EPBD-richtlijn moeten alle gebouwen energiezuiniger worden en zullen slechte energielabels worden uitgefaseerd. Sneller en beter inzicht in het energieverbruik is daarom belangrijk. Het datastelsel utiliteit, dat naar verwachting eind dit jaar live gaat, zorgt hiervoor. Gebouweigenaren, aanbieders en handhavers krijgen hiermee toegang tot volledige energie- en gebouwddata.

[www.platformduurzamehuisvesting.nl](http://www.platformduurzamehuisvesting.nl)

**WET- EN REGELGEVING  
HOUDBAARHEIDSAANDUIDINGEN**

Vanaf 1 juli verandert de regelgeving voor houdbaarheidsaanduidingen op producten. Met de wijzigingen komt de Nederlandse wetgeving meer in overeenstemming met de Europese regelgeving. Een van de veranderingen is dat ook bij zeer bederfelijke producten die langer houdbaar zijn dan vijf dagen een TGT-vermelding komt.

Bron: Ministerie van VWS

VLEESCONSUMPTIE

**JONGEREN ETEN MINDER VLEES ALS ZE OP ZICHZELF GAAN WONEN**

Bepaalde levensgebeurtenissen kunnen er voor zorgen dat jongvolwassenen (18-35 jaar) minder vlees gaan eten. Vooral het verlaten van het ouderlijk huis om alleen of met huisgenoten te gaan wonen, kan volgens hen invloed hebben op hun vleesconsumptie. Dat blijkt uit RIVM-onderzoek onder ruim 1800 jongvolwassenen. Het RIVM vroeg naar redenen die het moeilijker maken om minder

vlees te eten. Jongvolwassenen geven aan dat vooral de smaak, hoge prijzen van alternatieven voor vlees en gewoonten een rol spelen. Redenen om de vleesconsumptie wel te minderen, zijn zorgen over het milieu en dierenwelzijn, net zo kunnen genieten van kleinere porties vlees en geld besparen.

[www.rivm.nl](http://www.rivm.nl)



PRODUCTINNOVATIE

**OJAH MAAKT PLANTAARDIGE 'VARKENSHAAS'**

In het Gelderse Ochten is afgelopen drie jaar met veel toewijding gewerkt aan een plantaardige 'varkenshaas' op basis van Plenti® ProFiber™. Dit is een soja eiwitvezel, geproduceerd met behulp van het 'High Moisture Extrusion' (HME) proces van Ojah. In dit proces wordt plantaardig eiwit gemengd met water. Vervolgens wordt door een combinatie van wrijving en afschuiving een verezeling in het eindproduct verkregen. "Dat zorgt voor een verfijnde 'vlezige' vezel en creëert diepte en karakter in het eindproduct" aldus Sander Meeuws, productontwikkelaar bij Ojah. "Dit verschilt ten opzichte van het eentonige en sponzige karakter van de reguliere Textured Vegetable Protein (TVP). Met behulp van deze grondstof kies je als productontwikkelaar voor kwaliteit, een eigen signatuur en je eigen stijl van innoveren." Plenti® ProFiber™ is beschikbaar voor voedingsmiddelenproducenten.

[www.ojah.nl](http://www.ojah.nl)



WETGEVING

**AKKOORD TWEELAJRIG CAO NEDERLANDSE VLEESSECTOR**



De Centrale Organisatie voor de Vleessector (COV) heeft een akkoord bereikt met de vakbonden voor een tweejarige cao voor de circa 10.000 werknemers in de Nederlandse vleessector. De lonen stijgen in deze periode met bijna

7 procent. Ook de jeugdschalen worden fors verhoogd. Internationale medewerkers krijgen een huisvestings- en inkomensgarantie. Flexkrachten die langer dan vijf jaar op een bedrijf werkzaam zijn mogen bij dat bedrijf in eigen dienst komen.

[www.cov.nl](http://www.cov.nl)



INNOVATIE

**GEAVANCEERDE RECYCLING VAN VERPAKKINGSAFVAL**

Stichting Afvalfonds Verpakkingen en Nedvang werken samen om geavanceerde recycling van verpakkingafval mogelijk te maken. Het Afvalfonds en Nedvang sloten in dit kader een samenwerkingsovereenkomst om moeilijk te recycelen plastic verpakkingafval te leveren aan SABIC en Plastic Energy's chemische recycling fabriek SPEAR in Geleen. De stichting onderzoekt en regisseert innovaties die bij kunnen dragen aan het meer en vooral nog beter recycelen van verpakkingen en de meer hoogwaardige inzet van recyclaat. Met deze overeenkomst worden de mogelijkheden en kansen van geavanceerde recycling (chemisch recycelen) verder onderzocht.

[www.afvalfondsverpakkingen.nl](http://www.afvalfondsverpakkingen.nl)

DUURZAAM BOUWEN

**MODULAIRE EN CIRCULAIRE GEBOUWEN**

ProRail heeft een eerste prototype ontwikkeld voor modulaire en circulair technische gebouwen. Ze worden opgebouwd uit verschillende modules, die als legostenen worden gekoppeld. De blokken zijn gemaakt van duurzame, circulaire en biobased materialen: herbruikbaar en afbreekbaar. Ze zijn

volgens de ontwerpers net zo robuust en hufferproof als hun betonnen voorganger. "Als je iets moet aanpassen, bijvoorbeeld omdat de techniek verandert, is het een kwestie van de oude module eruit en een nieuwe erin."

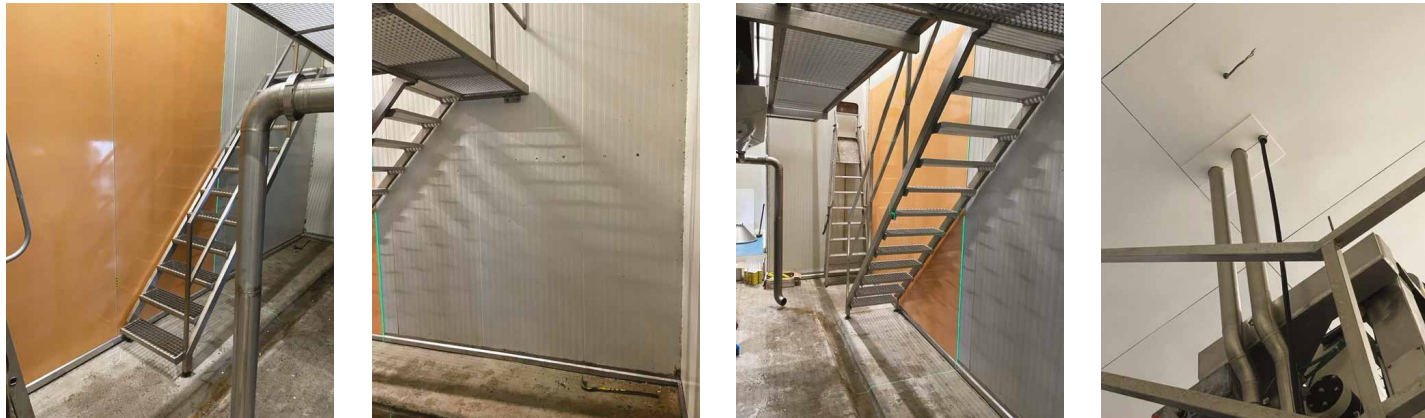
[www.prorail.nl/nieuws](http://www.prorail.nl/nieuws)



DOOR RENOVATIE WEER ALS NIEUW

# WAARBORG VOOR KWALITEIT

Als je appelsap drinkt, moet het alleen de appel zijn die je proeft. Het is dan ook precies die pure smaak waarvoor de mensen achter het merk Flevosap elke dag in touw zijn; in de eigen boomgaarden in Biddinghuizen én de productielocatie. Die moet, net als de sappen, op topniveau blijven. Daarom was het pand onlangs onderwerp van een renovatie.



Het familiebedrijf Flevosap bestaat inmiddels 60 jaar en produceert sappen sinds 1992. “We zijn ooit begonnen in de fruithandel. Onlangs hebben we hiervan afscheid genomen om ons volledig toe te leggen op de vruchtensappen die geleverd worden aan supermarkten, horeca en catering. Daarmee zijn we van landbouwbedrijf getransformeerd naar industrieel verwerker”, vertelt directeur Wyno Vermeulen. De afgelopen jaren werden gekenmerkt door groei. Schuur na schuur werd er bijgebouwd om die groei in goede banen te leiden. Vanzelfsprekend moet alles blijven kloppen om het sap puur en de hygiëne op peil te houden en te voldoen aan verschillende eisen. “Bacteriën en schimmels mogen geen kans krijgen. Omdat de panden inmiddels wat waren verouderd,

met scheuren en loslatende kit in de naden, werd reinigen moeilijker en was een renovatie nodig.”

## PANELEN

Zo gezegd, zo gedaan. In alle drie de productieruimten werden plafonds en wanden bekleed met nieuwe panelen. Het gaat hier om Sealwise WCB-platen. Dit circulaire product bestaat uit gerecycled UPVC dat recyclebaar is. Ook is het waterdicht, antiviraal en antibacterieel. Dat maakt het uitermate geschikt voor toepassing in de voedingsindustrie. “De platen verkleinen de kans op contaminatie en hebben de hoogst mogelijke brandklasse voor kunststof, te weten: Bs1d0. Belangrijk, want de eisen daarvoor worden steeds hoger. Bovendien gaan ze

een leven lang mee”, vertelt Ernest Conradi, algemeen manager van Sealwise Nederland in Waalwijk. Ook bij een deuk of gat blijft de antibacteriële werking intact, zo laat hij weten.

Verantwoordelijk voor de werkzaamheden bij Flevosap is Jack Pluim van Jackit in Beekbergen. Hij voert zowel renovatie- als nieuwbouwprojecten uit in de voedingsindustrie en de uiteenlopende werkzaamheden die daaronder vallen. “Bij Flevosap hebben we bijvoorbeeld ook een productieruimte vergroot met RVS-platen en nieuwe deuren geplaatst”, vertelt hij. Jack gaat daarnaast graag de samenwerking aan. Zo staat het leggen van nieuwe vloeren van de Ruys Groep nog op de planning bij de vruchtensapleverancier. Jack: “Het gaat



renovatieproject bij Flevosap



dan ook om een totaalrenovatie. Maar wel met één aanspreekpersoon. Dat scheelt tijd en geld.”

## HUFTERPROOF

Jackit werkt door het hele land en is in de voedingsindustrie allang geen onbekende meer. Want waar gewerkt wordt, laten het gebruik en de middelen waarmee elke dag gereinigd en gedesinfecteerd wordt, zo hun sporen achter; dat gebeurt nu eenmaal. Jack licht toe: “Bij een klant plaatsen we tegen de betegelde wanden eerst een RVS-stootprofiel dat de impact van palletwagens en karren opvangt. Daarboven zijn we verder gegaan met Sealwise-platen omdat dit het beste plaatmateriaal is wat er te krijgen is en omdat ook deze klant hoge eisen

stelt aan de brandklasse. Plafonds maken we van PIR-panelen die ook een hoge brandklasse hebben. Als er geen ruimte is, plakken we de Sealwise-platen direct op het betonnen plafond. Ik werk alleen met de beste materialen, en precies waar de situatie om vraagt. Zo gebruik ik de kit van Innotec vanwege de kwaliteit en omdat er vijf jaar garantie op wordt gegeven in plaats van de zes maanden die je bij andere kit krijgt. We hebben voor alles een oplossing, in renovatie én nieuwbouw.”

## GEEN STILSTAND

Dat bedrijven steeds weer voor hem kiezen komt naar Jacks eigen zeggen doordat hij ‘knetterflexibel’ is. En dat moet ook gezegd, beamen ze bij Flevosap. Stilstand is een van

de laatste dingen waar een bedrijf op zit te wachten. Dus wordt er zodanig gerenoveerd dat het productieproces er zo min mogelijk van heeft te duchten. Zonder downtime. “In ons geval werkte hij zoveel mogelijk in het weekend en stemde hij de werkzaamheden geheel af op onze planning. We hebben absoluut geen last ondervonden van de renovatie. Fijn natuurlijk, want het worden dure uurtjes als je stilstaat”, zegt Wyno. Hij is blij met de resultaten. “Het is mooi als alles klopt in je bedrijf. Dan loop je er met nog meer trots rond.”

 [www.flevosap.nl](http://www.flevosap.nl)  
[www.jackit.nl](http://www.jackit.nl)  
[www.sealwise.nl](http://www.sealwise.nl)



# FAST-Solution for Food

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

delaware  
we commit. we deliver.



Expert in food-automatisering  
[delaware.pro/foodnl](https://delaware.pro/foodnl)



## HOOGWAARDIG EIWIT WINNEN UIT TOMATENBLAD

Wageningse onderzoekers zijn er als eerste ter wereld in geslaagd het hoogwaardige Rubisco-eiwit te winnen uit tomatenblad, een belangrijke reststroom in de glastuinbouw.

Vertrekpunt voor de pilot-studie was een extractie-methode voor het winnen van rubisco uit bietenblad. De onderzoekers onderzochten of ze hiermee ook het giftige (hydroxy)tomatine uit tomatenblad konden verwijderen. Het leverde een hoogwaardig eiwitpoeder op dat vrij was van toxines.

De aanpak is mogelijk ook geschikt voor het winnen van Rubisco uit bladeren van andere voedselgewassen. Denk aan aardappel en cassave, die net als tomatenblad toxines bevatten en daardoor niet geschikt zijn voor directe

consumptie. "Onze methode filtert de componenten er uit die kleiner zijn dan het te isoleren eiwit – dit geldt voor veel toxines," vertelt Marieke Bruins, senior onderzoeker eiwittechnologie bij Wageningen University & Research en projectleider. "Bij de oogst van voedselgewassen komt jaarlijks zo'n 40 (suikerbiet) tot 50 (tomaat) ton per hectare aan reststromen in de vorm van bladeren en stengels vrij. De bladeren worden nu ondergeploegd als meststof op het land, of gecomposteerd: toepassingen die een stuk laagwaardiger zijn dan gebruik van eiwit voor humane consumptie." De onderzoekers

willen de technologie samen met het bedrijfsleven verder ontwikkelen naar toepassingen op industriële schaal. "Dat kunnen glastuinbouwbedrijven zijn, maar ook gebruikers van plantaardige eiwitten, zoals fabrikanten van zuivel- en vleesvervangers", aldus Marieke.

### RUBISCO

Rubisco, voluit ribulose-1,5-bifosfaat carboxylase oxygenase, is een cruciaal enzym bij de fotosynthese. Het eiwit is dan ook te vinden in het blad van elke groene plant op aarde, vaak in aanzienlijke hoeveelheden. Mits zuiver, heeft Rubisco een neutrale geur, kleur en smaak en een goede balans van de essentiële aminozuren. Het eiwit heeft ook goede gelerende eigenschappen. Dat maakt het bij uitstek geschikt om te verwerken in vleesvervangers en plantaardige alternatieven voor zuivel, bijvoorbeeld voor een stevige 'bite' of om het mondgevoel te verbeteren. Het eiwit is daarnaast een goede vervanger van ei in voedingsmiddelen.

Wageningen University & Research doet al meer dan tien jaar onderzoek naar efficiënte, economisch interessante extractie van eiwitten uit landbouwfalstromen. Procestechnologen en biochemici werken hierbij nauw samen met experts op het gebied van plantenveredeling en -fysiologie.

 [www.wur.nl](https://www.wur.nl)



  
MACHINEBOUW BV



Nieuw model:  
TVM260N

Hamburgervormmachines  
Stavenvormmachines  
Ballenvormmachines  
Verpakkingslijnen  
Dekselsluiters  
Vulmachines  
Ontnesters  
Draaitafels

Hamburgervormmachines:  
- diverse hamburgervormen  
- hygiënisch ontwerp  
- buizenframe  
- foodgrade materialen

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

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

Vormmachine voor ballen en ambachtelijke hamburgers:



Nieuw model:  
ATM200

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

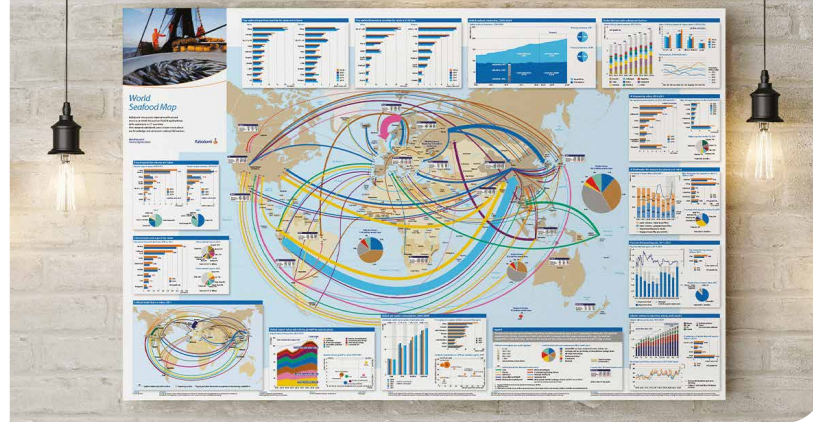
Diafragma series  
DF 50: Ø20 – Ø48 20 – 70 gr.  
DF 70: Ø40 – Ø65 60 – 140 gr.  
DF 100: Ø60 – Ø95 130 – 200 gr.

Technische gegevens  
Bandsnelheid: 30 meter/min  
Capaciteit: 170 porties/min




HANDEL

**RABOBANK: HANDEL IN VIS EN ZEEVRUCHTEN BLIJFT STERK**



De wereldwijde vraag naar vis en zeevruchten is tijdens corona sterk gestegen en bedraagt naar verwachting in 2021 13 miljard dollar. De stijgende vraag naar visserij- en aquacultuurproducten maakte vis en zeevruchten het meest verhandelde dierlijke eiwit in 2021, met een geschatte handelswaarde van 164 miljard dollar en een samengesteld

jaarlijks groeipercentage van 2,44 procent (2011-2021). In 2021 werd er wereldwijd ruwweg 3,6 keer meer vis en zeevruchten verhandeld dan rundvlees, vijf keer meer dan varkensvlees en acht keer meer dan pluimvee, dat blijkt uit de recent gepubliceerde World Seafood Map van de Rabobank.


 [www.rabobank.nl](http://www.rabobank.nl)



VOEDSELVEILIGHEID

**AANTAL SCHADELIJKE PESTICIDEN OP GROENTEN EN FRUIT TOEGENOMEN**

Europese burgers zijn blootgesteld aan een dramatische stijging in de frequentie en intensiteit van residuen van de meest giftige bestrijdingsmiddelen op fruit en groenten die in Europa worden verkocht, dat blijkt uit een rapport van PAN Europe. Het rapport weerlegt de officiële beweringen dat het gebruik van giftige bestrijdingsmiddelen afneemt en dat de residugehalten in voedsel onder controle zijn. Het rapport richt zich op de residuen van een categorie bestrijdingsmiddelen die door de Europese Commissie als 'gevaarlijker' zijn gedefinieerd in het kader van de Europese Farm to Fork strategie. Dit zijn de gevaarlijkste en zwaarst gereguleerde categorieën pesticiden, die in verband worden gebracht met chronische ziekten.

 [www.pan-europe.info](http://www.pan-europe.info)

OVERNAME

**NOORDHOEK KAAS WORDT ONDERDEEL VAN ROYAL A-WARE**

Familiebedrijven Royal A-ware en Noordhoek tekenden recent een overeenkomst waarmee Noordhoek overgenomen wordt door Royal A-ware. Na goedkeuring van de Autoriteit Consument & Markt (ACM) zal Noordhoek als bedrijf onderdeel worden van Royal A-ware. De 58 medewerkers van Noordhoek komen in dienst van Royal A-ware. Beide familiebedrijven hebben een lange traditie in kaas. De overname is voor beide organisaties een strategische

keuze. Jonathan Koelewijn, algemeen directeur Noordhoek: 'We zijn geen onbekenden van elkaar. Er bestaat al jaren een prettige samenwerkingsrelatie. Dankzij deze overname wordt Noordhoek onderdeel van een grotere organisatie. Dat biedt mogelijkheden in andere markten en bijvoorbeeld ook een betere toegang tot kaas en kaasproducten.'

 [www.royal-aware.com](http://www.royal-aware.com)




OVERNAME

**BENEO NEEMT MEATLESS B.V. OVER**

Op 18 mei 2022 heeft Südzucker dochteronderneming BENE0, een toonaangevende producent van functionele ingrediënten, een koopovereenkomst gesloten voor de overname van 100% van de Nederlandse onderneming Meatless B.V. Het huidige management van Meatless zal na de transactie in functie blijven. De overname van Meatless ondersteunt de doelstelling van

Südzucker om zich te ontwikkelen van een grootschalige verwerker van landbouwgrondstoffen tot een leidende partner voor plantaardige oplossingen. Met de overname breidt BENE0 zijn bestaande productportfolio uit om een nog breder gamma texturizeringsoplossingen voor vlees- en visalternatieven aan te bieden.


 [www.suedzucker.de](http://www.suedzucker.de)



DUURZAAMHEID

**WNF: 'EUROPA MOET MINDER VOEDSEL PRODUCEREN'**

De EU importeert veel meer voedsel dan zij exporteert en onze voedselconsumptie heeft een nadelig effect op de planeet - maar er is vraag naar verandering. Hoewel de EU economisch gezien 's werelds grootste exporteur van agro-voedingsproducten is, heeft zij een aanzienlijk handelstekort als wordt gekeken naar wat er in voedingstermen echt toe doet, zoals calorieën en eiwitten. De EU consumeert meer dan haar billijk aandeel en ons huidige hoge niveau van voedselproductie is alleen mogelijk dankzij massale invoer van grondstoffen, zo blijkt uit een nieuw WNF-rapport dat recent is gepubliceerd.

 [www.wwf.eu](http://www.wwf.eu)

DUURZAAMHEID

**INFLATIE VERHINDERT VERDUURZAMING FOODSECTOR**

Voedingsbedrijven moeten de komende jaren vanwege wetgeving meer doen om arbeidsomstandigheden in internationale toeleverketens te verbeteren en milieuschade te beperken. Tegelijkertijd is er vanuit afnemers veel druk om prijzen laag te houden en de inflatie voor consumenten te beperken. Op korte termijn kan dit investeringen in verbeteringen in ketens hinderen. Maar vanwege de aanstaande wetgeving en maatschappelijke druk zijn dergelijke investeringen vaak noodzakelijk.

Door de grote diversiteit van bedrijven is de opgave voor het ene voedingsbedrijf veel groter dan voor het andere. De taak is het grootst voor de 500 tot 1.000 middelgrote en grote producenten en handelaren die én een groot aantal leveranciers hebben en over meerdere continenten inkopen.

 [www.ing.nl](http://www.ing.nl)





VERBETER JE ASSETMANAGEMENT DOOR MATERIEEL TE VEILEN

# EEN TWEEDE LEVEN VOOR MACHINES

Machines die na verbouwing of nieuwbouw in de shredder zouden belanden of in de opslag staan, kunnen vaak elders nog uitstekend dienstdoen. Via online veilingen vindt veel materieel een tweede leven. En dat levert verkoper en koper volop voordelen op.

Van vliegenvangsters tot rvs-tanks en van kruiwagens tot hele productielijnen; al het materieel uit de voedingsmiddelenindustrie kan geveild worden. Troostwijk Auctions organiseert jaarlijks circa 350 veilingen in de branche, waarbij ruim 87.000 kavels (voorwerpen) onder

de virtuele hamer gaan. "Soms gaat het om hele ontmantelingen, bijvoorbeeld bij fusies of verhuizingen. Binnenkort starten we ook met het organiseren van gezamenlijke veilingen met een paar machines van verschillende bedrijven uit hetzelfde segment, zoals

bakkerij, groente, vlees/vis, drank, of bulk/solids," vertelt Caspar Lampe, bij Troostwijk Auctions verantwoordelijk voor de sales in de food-, pharma en chemiesector. Het bedrijf werd circa negentig jaar geleden opgericht. Het valt, net als BVA Auctions (gericht op veilingen voor consumenten), onder de holding TBAuctions, dat is uitgegroeid tot Europa's grootste business to business veilinghuis met wereldwijd bereik.

## TWEEDEHANDS APPARATUUR

Als consument weet Lampe als geen ander hoe snel de ontwikkelingen in de industrie gaan. Sinds zijn tienjarige dochter vorig jaar besloot om vegetariër te worden, eet het gezin veel vleesvervangers. Lampe: "Meestal zijn die producten geproduceerd door start-ups en scale-ups, die heel vaak innoveren met behulp van tweedehands apparatuur. In die hoek is dus veel behoefte aan gebruikte machines. Maar ook buiten Nederland is de vraag naar materieel uit ons land groot. Vaak wordt gedacht dat apparatuur die hier niet meer actueel is geen waarde meer heeft, maar in Oost-Europa of Noord-Afrika – waar processen meestal nog niet geautomatiseerd zijn – is er doorgaans een tweede leven mogelijk voor zo'n machine."



## VOORDELEN

Het veilen van assets loont dan ook enorm, ziet Lampe: "In de regel wordt de verwachting overstegen. Soms gaat apparatuur zelfs voor de nieuwwaarde weg. En alle kopers dienen binnen vijf dagen te betalen – de verkoper ontvangt gegarandeerd en snel zijn geld." Behalve de financiële opbrengsten, levert veilen via Troostwijk Auctions ook andere interessante voordelen op. Lampe licht toe: "Materieel hoeft niet in de opslag; als wij op tijd worden ingeschakeld, kan het na de ontmanteling zelfs meteen op transport naar de nieuwe eigenaar. Vanuit duurzaamheidsoogpunt is veilen ook gunstiger dan dat spullen in de shredder moeten. Voor steeds meer foodbedrijven is duurzaamheid een belangrijke pijler en bij grote bedrijven worden de ESG-criteria gekoppeld aan beloningsstructuren – dus financieel ook weer aantrekkelijk. Veilen is bovendien zowel voor verkoper als koper een transparante manier van handelen. Zo weet je met welke partij je zakendoet. Verder ontzorgen we in ontmanteling en eventueel transport. Voor de koper is het daarbij heel gunstig dat apparatuur meteen beschikbaar is. Dit in tegenstelling tot de lange wachttijden bij nieuwe machines die we vandaag de dag zien."

## VERKEERDE PERCEPTIE

Ondanks de vele pluspunten is de perceptie vaak nog dat geveilde apparatuur alleen wordt aangeboden bij faillissementen. Onterecht, meent Lampe: "Veilingen komen meestal voort uit verbouwingen, vernieuwingen, verhuizingen en beëindigingen. Gelukkig zien steeds meer bedrijven dat in en weten ook verkopende partijen ons te vinden. Zo hebben we net voor Döhler, dat onder andere natuurlijke ingrediënten voor de drankenindustrie produceert, rvs-tanks, pompen, verpakkingmachines, kunststoftanks, transportbanden en nog zo'n zestig andere kavels geveild. En foodfabrikant Menken Orlando gaat dit jaar twee locaties samenbrengen op een nieuwe plek; veruit de meeste spullen van de oude plants gaan binnenkort bij ons onder de hamer, ook de kantoorspullen."

## TIEN JAAR DATA

Door de manier waarop het veilingsplatform van Troostwijk Auctions is ingericht, vindt alles wat erop staat getarget een koper, vertelt Lampe: "Alle kenmerken komen erop te staan, waaronder het type en model, de leeftijd, efficiency, het energieverbruik, emissies en de

onderhoudsuren die noodzakelijk zijn om het apparaat draaiende te houden. De informatie over materieel kunnen we koppelen aan data die we al zo'n tien jaar verzamelen. We voegen ook duidelijk fotomateriaal toe. Kopers krijgen dus een realistisch beeld. Overigens vinden veilingen niet alleen digitaal plaats; ook via tenders en onderhandse verkooptrajecten."

## ASSETMANAGEMENT VERBETEREN

Naast veilen, zijn ook taxeren en adviseren belangrijke activiteiten van Troostwijk Auctions. Lampe: "Soms willen bedrijven alleen weten wat hun apparatuur zou opbrengen, of wat een goed moment zou zijn om het op de veiling te zetten. En via onze site [watismijnmachinenogwaard.nl](http://watismijnmachinenogwaard.nl) kunnen potentiële verkopers tegen een klein bedrag een beeld krijgen van de waarde van hun materieel." Lampe raadt professionals in de branche die hun assetmanagement willen verbeteren aan eens goed rond te kijken in hun fabriek: "Machines die voor nul op de balans staan, worden vaak verschroot of voor de metaalprijs verkocht. Een gemiste kans."

 [www.troostwijkauctions.com](http://www.troostwijkauctions.com)



Pure competence in air.

# Graadje meer of minder maakt een groot verschil



Het produceren en verpakken van voedsel en dranken luistert nauw. Om smaak en versheid te behouden ontwerpt en maakt Smitsair Jetsystemen luchtverdeelapparatuur die geconditioneerde lucht gelijkmatig verdeelt en zo aan alle HACCP-eisen voldoet.



**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!

## GRONDSTOFFEN

### LAGE MAÏSVOORRAAD HEeft GROTE IMPACT OP VOERKOSTEN

Nederland is voor zijn veevoer sterk afhankelijk van de import uit Oekraïne. Door de oorlog staat ook de beschikbaarheid van maïs onder druk. Dit raakt met name de Nederlandse varkenshouderij en de pluimveesector. Weliswaar heeft de Europese Commissie maatregelen genomen om Europese boeren te ondersteunen. Maar volgens de analisten is het onwaarschijnlijk dat er dit voorjaar veel zal worden gepland en de aanvoer dit jaar aanzienlijk toe kan nemen. Om het tekort aan maïsimport uit Oekraïne op te vangen, zal Nederland de invoer uit andere markten moeten vergroten of de voersamenstellingen moeten aanpassen. Hoe dan ook zal de prijs van maïs stijgen en daarmee de voerkosten voor varkens en pluimvee.

 [www.rabobank.nl](http://www.rabobank.nl)



## WET- EN REGELGEVING

### NVWA LEGT MILJOENENBOETE OP AAN VOEDSELBEDRIJF

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) heeft een importeur van grondstoffen voor levensmiddelen een boete opgelegd van bijna 3,5 miljoen euro. Het bedrijf heeft partijen granen, zaden en peulvruchten verhandeld die niet aan de voedselveiligheidseisen voldoen. Het gaat hier om overtredingen van de Warenwet. De NVWA heeft de restanten van de partijen in bewaring genomen en houdt hier toezicht op. Er loopt nog een strafrechtelijk onderzoek.

De NVWA neemt deze zaak hoog op. Omdat er volgens de NVWA in deze zaak sprake is

van opzet en het bedrijf een omzet heeft van tientallen miljoenen, is besloten om een omzetgerelateerde boete van bijna 3,5 miljoen euro op te leggen. Bedrijven en consumenten moeten er op kunnen vertrouwen dat bedrijven in Nederland voedsel produceren

en verhandelen volgens wet- en regelgeving. Het bedrijf kan nog bezwaar tegen deze boete aantekenen.

 [www.nvwa.nl](http://www.nvwa.nl)



## CIJFERS & FEITEN

### TOO GOOD TO GO

Onlangs publiceerde Too Good To Go het tweede jaarlijkse Impact Rapport. Wereldwijd werden 52 miljoen maaltijden gered via de To Good To Go-app. Het succes in Nederland is opvallend. Het bedrijf wist in ons kikkerlandje in één jaar 5.234.897 maaltijden te redden van verspilling, ten opzichte van 2020 een stijging van 45%. In 2021 werd Too Good To Go ook officieel klimaatneutraal+. Het bedrijf vierde in 2021 de mijlpaal van 100 miljoen geredde maaltijden sinds de oprichting in 2016.

De top 3 provincies die de meeste maaltijden redden in 2021 zijn Zuid-Holland (1.097.012 maaltijden), Noord-Holland (968.420 maaltijden) en Noord-Brabant (807.333 maaltijden). De geredde maaltijden waren in Nederland voornamelijk de 'magic boxen' (78%). Retailers redden samen 2.930.422 maaltijden. Bakkerijen waren goed voor 1.924.027 geredde magic boxen en in de horeca werden 380.448 maaltijden gered via de app.

 [www.Toogoodtogo.nl](http://www.Toogoodtogo.nl)



## PRODUCTKWALITEIT IS BASIS IN ONTWERP

# OPTIMALISATIE VAN BEWAARTECHNOLOGIE IN VERSKETEN

Nieuwbouw en renoveren van koeltechnische installaties biedt gebruikers de kans om de product(kwaliteits)eisen te herformuleren en energieoptimalisatie toe te passen; onder andere door gebruik te maken van de systeemdata die in de nieuwe generatie regelaars beschikbaar komt. Vanuit systeem-informatie naar energiebesparing.

Een juiste conditionering voor versproducten als groente, fruit en bloemen is essentieel om verspilling te voorkomen. Dat proces begint al gelijk na de oogst en speelt door in alle stappen van de keten. Alles draait om het behoud van de kwaliteit van het verse product en het voorkomen van verlies.

Uitdagingen zijn er in deze branche volop, vragen van ketenpartners des te meer. Hoe zorg je met de juiste conditionering voor het behoud van de kwaliteit en het voorkomen van

productverlies? Kun je met nieuwe technieken besparen op de energiekosten? Valt maximaal kwaliteitsbehoud te combineren met een laag energieverbruik van installaties, of met systemen die eenvoudiger in gebruik zijn?

### EEN GESLOTEN KETEN

Groente, fruit en bloemen produceren CO<sub>2</sub> en andere vluchtige stoffen, waaronder ethyleen. Boven een bepaalde grenswaarde is daarom gecontroleerde luchtverversing noodzakelijk. Hoe doe je dat zo energievriendelijk mogelijk? >>



©DUSAN PETKOVIC/SHUTTERSTOCK.COM





**GO Consulting**  
ADVIES IN KOELTECHNIEK

### Onafhankelijk advies bij

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

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

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



*Isologen Sinds 1962*

- KOEL- EN VRIESHUIZEN
- INVRIESTUNNELS
- VETERINAIRE RUITES
- KOEL- EN VRIESDEUREN
- BRANDVERTRAGENDE WANDEN EN -DEUREN



**WILLEMSEN ISOLATIEBOUW B.V.**  
info@willemseniso.nl  
T (030) 241 01 26 - www.willemseniso.nl

**Lti** | Littel Technische Installaties

Ambachtsweg 2 3411 MJ Lopik www.lti-bv.nl info@lti-bv.nl 0348 55 44 05

## Kennis, kwaliteit en slagkracht.

Wij kunnen elke gewenste klimaatinstallatie realiseren en daar service aan verlenen.

**“Al 27 jaar een betrouwbare en solide partner voor al uw koel- en vriesprocessen!”**



Daarover moet je al vroeg in het bouwontwerp nadenken. Bovendien is niet ieder product gelijk. Welke producten je gaat opslaan en koelen heeft grote consequenties voor je ontwerp. Soms is een razendsnelle handling essentieel, zoals bij zacht fruit of verse sla, terwijl voor andere producten - denk aan appels en peren - juist een lange bewaartermijn wordt gevraagd.

Over het algemeen vraagt de versketen om een zo gesloten mogelijke en temperatuurgecontroleerde behandeling. In een energie-vriendelijk koelhuis wordt alles gedaan om temperatuuruitwisseling tussen de binnen- en buitenruimte te beperken. Maar je ontkomt niet aan het schakelen tussen de verschillende ketenstappen. Dat heeft vrijwel altijd impact op de bewaarcondities, en hierdoor op de kwaliteit van de producten. Soms moet je accepteren dat er 'gaten' ontstaan, die je dan zo mogelijk compenseert met een betere behandeling op een ander moment. Sommige

verse producten liggen in de winkel in gekoelde vitrines, maar de bulk van het AGF ligt ongekoeld. Alleen met een snelle doorlooptijd blijft de kwaliteit behouden. De wetenschap dat de laatste schakel in de keten ongekoeld is, vraagt nóg meer inspanning van de eerdere ketenpartners, bijvoorbeeld door te kiezen voor slimme verpakkingstechnieken.

### TOEGEPAST WETENSCHAPPELIJK ONDERZOEK

Een team van versketen-specialisten van Wageningen Food & Biobased Research richt zich onder meer op het met advies ondersteunen van bouwkundige investeringen (nationaal en internationaal) in de versketen. In toegepast onderzoek binnen de categorieën groente, (tropisch) fruit en bloemen gaat de aandacht van de onderzoekers onder andere uit naar innovatieve verpakings- en bewaarssystemen, en naar logistieke optimalisatie - met de focus op behoud van productkwaliteit. Door steeds de productkwaliteit in een specifieke

keten, of onderdeel daarvan, als uitgangspunt te nemen, bepalen zij de best passende conditioneringstechniek en het gebruik hiervan. De onderzoekers van WFBR kennen voor praktisch alle producten de gewenste conditionering, én de uitdagingen in de versketen. Zo weten ze inmiddels dat het elektraverbruik van een gekoelde kubieke meter lucht in functie van vers-conditionering, tussen bedrijven wel met een factor 3 of meer kan verschillen. Gunstig zijn ontwerpen waarin alle warmtebronnen zijn geminimaliseerd, en er gewerkt wordt met hoog rendement installaties.

Er worden door toeleveranciers nog wel eens investeringen voorgesteld die in specifieke ketens, naar ons idee, geen meerwaarde hebben. Denk aan luchtzuiveringstechnieken die weliswaar in de lucht aanwezige schimmels en bacteriën kunnen verminderen, maar aan de bron weinig of niets doen. Of een techniek voor een snelle productafkoeling in een keten die zó kort is dat er überhaupt geen koeling





# Revolutionaire ontwikkeling

Korte productielijn: i.p.v. 9 meter nog maar 3 meter lang

Maak kennis met de unieke Beat 'm All Slicer

## Totaal nieuwe kijk op machinebouw

Praktischer, functioneler, veel kleiner én beter... Het kan! De revolutionaire Beat 'm All Slicer bewijst het. Dit is het nieuwe produceren... Kom de Beat'm All Slicer zelf bekijken in het Sleegers Experience Center. Plan nu je afspraak!



**Zie je al voor je hoe deze unieke machine deel uitmaakt van jouw productieproces?**

Plaats de Beat 'm All Slicer virtueel in jouw productieruimte!  
Scan QR code



nodig is. Vaak triggeren we leveranciers tot een resultaatafspraken, bijvoorbeeld een niveau van energieverbruik, gelijkheid in klimaat of niveau aan vochtonttrekking.

### INNOVATIES

Recente innovaties richten zich op het conditioneren op basis van productsignalen. Sensoren en data maken het mogelijk om steeds efficiënter en energievriendelijker te conditioneren. Standaardcondities maken plaats voor een verfijnde sturing. Getoetste modelberekeningen maken het mogelijk om technische keuzes beter te onderbouwen. Een voorbeeld is het gebruik van CFD (Computational Fluid Dynamics) om vóór de investering te weten welke luchtcirculatie en maatvoering tot een operationeel en economisch meest gunstige resultaat leidt.

Het is ook relevant om je af te vragen hoe het zit met de stabiliteit van je systemen. Hoe onrustiger de machinekamer, des te hoger ligt namelijk het elektraverbruik. Ook hier speelt data een grote rol. Nog te vaak wordt, op basis van gewoonte of verouderde ervaring, een bepaalde instelling gekozen. En in heel veel koelinstallaties wordt té alert op temperatuurveranderingen gereageerd. Door ze even iets meer tijd te geven, krijgen systemen meer rust. We ervaren regelmatig dat het laagste verbruik de beste kwaliteit oplevert. Het inzetten van juiste meetmethodes kan in veel gevallen helpen om verantwoord en met onderbouwing een energievriendelijker instelling te kiezen.

### VOCHTIGHEID

Veel groente- en fruitproducten verliezen in de keten vocht. Vochtverlies is gewichtsverlies. Elke ketenpartner probeert met conditioneringstechnieken, aangevuld met verpakkings-technologie, dit verlies te beperken. Voor de juiste vochtbeheersing is een strikte balans nodig tussen product, techniek en operator.

Elk versproduct heeft daarbij zijn eigen specifieke eisen en grenzen. Binnen die grenzen is het zoeken naar de juiste technologie. Een te droge omgeving veroorzaakt naast gewichtsverlies vaak ook kwaliteitsverlies. Fruit gaat rimpelen of wordt slap. Een te nat milieu stimuleert schimmels om zich te ontwikkelen of leidt tot fysiologische afwijkingen. Denk maar aan de bruinverkleuring op sperziebonen, grijsverkleuring van bananen of inwendig bruin bij appels.

Het beheersen van een gelijkmatig vochtverlies in een koelcel vol met product is technisch gezien een uitdaging. Zelfs binnen productcategorieën moet men differentiëren, want niet elke rode bes en elke appel vraagt om eenzelfde behandeling. Met slimme meettechnieken zijn we inmiddels in staat om zelfs specifieke partijen een eigen 'beste conditie' te geven. De verwachting is dat steeds vaker op basis van bijvoorbeeld cameratechnologie een keuze gemaakt wordt voor een bepaalde bewaarconditiestrategie.

Vochtverliesmanagement speelt vooral een rol in ketendelen waar meer controle en tijd is voor het realiseren van een uitgebalanceerde conditionering; zoals bij het maandenlang bewaren van appels, peren en zelfs van rode bessen. Met CFD-technieken kan voorafgaand aan de investering de verdeling van temperatuur en vocht in beeld worden gebracht, om vervolgens te toetsen of deze spreiding binnen de normen valt. Zeker bij afwijkende afmetingen van koelcelruimten is dat zeer wenselijk, omdat hier niet meer op ervaring gestoeld kan worden.

### SLIM ISOLEREN

Met slim isoleren minimaliseer je buiteninvloeden. In specifieke gevallen, waarbij het uitsluiten van buiteninvloeden zich terugbetaalt in kwaliteit en energie (bijvoorbeeld bij langdurige bewaring van peren) wordt gekozen


voor een 'box-in-box' isolatiesysteem. Hierbij worden gekoelde cellen in een geconditioneerd pand plaatst. Alle externe warmte-instraling, inclusief de impact van deze warmte op de toegepaste bewaar-technologie, wordt in de buitenste box geneutraliseerd. Uiteraard vraagt dit energie voor de buitenste box, maar het levert een grotere besparing op voor de binnenste; zowel in productkwaliteit als in kWh.

### NATUURLIJKE KOUEMIDDELEN

De laatste jaren is een groot deel van de versketen ingericht met steeds duurzamere koudecentrales. Waar eerder uit kostenoverweging nog werd gekozen voor synthetische koudemiddelen (freonen), worden nu bij nieuwbouw vooral natuurlijke koudemiddelen toegepast. Voor de vervanging van bestaande synthetische koelinstallaties is echter nog een lange weg te gaan; zowel bij productiebedrijven met koeling als serviceproviders, handelshuizen, transporteurs en distributiecentra.

### KORTOM: DATA IS KEY

Als je jouw koelsysteem gaat vernieuwen of renoveren, kijk dan niet alleen naar de investering nú. Neem bij je keuze ook de verwachte kosten mee voor toekomstig onderhoud en het verwachte energieverbruik, en belangrijker nog: het effect ervan op het proces en op de kwaliteit van je product.

 [Frank.vandegeijn@wur.nl](mailto:Frank.vandegeijn@wur.nl)







Ontvang nu onze  
Sample Box

# GEA pakt in. GEA pakt aan.

Circulair verpakken, 100% recyclebaar, bio-based, paper-based, mono-materialen; duurzaam verpakken is niet alleen een must, het is de toekomst. Maar hoe verwerk je deze nieuwe duurzame materialen op je verpakkinglijnen zonder concessies te doen aan de voedselveiligheid, productkwaliteit en efficiency of je positie op het schap? Uitdagingen waar GEA een antwoord op heeft.

GEA levert ruim 60 jaar complete VFFS- en dieptrekverpakkinglijnen voor de voedselverwerkende industrie. Door continue innovatie en nauwe samenwerking met klanten over de hele wereld, biedt GEA slimme verpakkingstechnologieën om duurzaam te verpakken.

Benieuwd naar de mogelijkheden? Scan de **QR-code** of ga naar **[www.gea.com/nederland](http://www.gea.com/nederland)**. Je ontvangt een sample box met verschillende verpakkingsopties zodat je direct ziet, voelt en beleeft waar onze machines toe in staat zijn.

