



# LAAT JE INPAKKEN DOOR REPAK



VERPAKKEN/  
VERPAKKINGEN

## EMPACK 2023

Den Bosch

5&6 april | stand 1.F24



REPAK GAAT  
GRAAG MET JOU DE  
UITDAGING AAN...!



**Laat ons jou inpakken**

Meld jouw product bij ons aan via [empack@repak.nl](mailto:empack@repak.nl), vermeld daarbij het soort product en jouw contactgegevens. Wij nemen zo spoedig mogelijk contact met je op en gaan aan de slag met jouw verpakking van morgen. Het resultaat ligt dan voor je klaar op onze stand tijdens de Empack in Den Bosch.

**Samen maken we de verpakking van morgen!**

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



- LAURENS ZANDBERGEN
- REDSTAR
- SIMONS HALAL
- HESSING SUPERVERS
- EMPACK



# Optimaal desinfecteren



simpel  
desinfecteren.nl

Weet jij echt zeker dat jouw verpakte product in een perfect schone ruimte is geproduceerd?

Met Nocotech is het antwoord 'ja'.

Beheers de microbiologische staat van jouw productieruimtes met Nocotech, en produceer een voedselveiliger product. Zie het als een extra slot op de deur. Een goalkeeper. Gun jezelf de zekerheid van zo'n optimaal gedesinfecteerde ruimte.

**Nocotech, een hele zorg minder.**



## 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  
ZG Slicing Lisse Ruitenburg Ter Beke Groep Neptunus Seafood ZG Slicing Nieuw Vennep Zijdenbos Peridot Food  
Quik's Potato Products Hogeslag-Olst Dutch Bakery Group Chateau Briand Qizini Nive Interovo  
Amazing Daily Cuisine StarCuisine VS Apple Industries Pali Group Kaas-Pack Holland ExpertCheese Farm Pack  
Boermarke Vion Obela Florentin Noordzee International Van der Plas Sprouts Kitchen on a Mission  
Mora Snacks Platvis Edam Lau van Haren Logistics & Coldstores

en nog vele anderen

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

Van de hoofdredacteur

## REPTIELENBREIN

Wij mensen zijn gewoontedieren. Iedere dag hebben we dezelfde ochtendroutine, dezelfde route naar het werk, een vaste plek aan tafel. Bij verandering worden we onrustig. Om die premisse in huiselijke sfeer te bewijzen, doe ik een testje. Bij de avonddis ga ik voor de verandering op een andere plek zitten. "Wat doe jij nou?", vraagt mijn dochter. "Dat is mijn plek!", zegt mijn zoon. "Mâ-ham..."; zegt de middelste met een zucht.

Ons reptielenbrein, het oudste deel van onze hersenen reageert instinctief en automatisch. Het bepaalt maar liefst 95% van de beslissingen die we dagelijks nemen en heeft dus een enorme invloed op ons gedrag. Het houdt niet van verandering.

Ik ga door met testen. "Stel", leg ik mijn man voor, "Het is zomer en we zitten bij ons zwemmeertje. Jij pakt een blikje uit de koeltas. Kun je precies uitbeelden wat je dan doet?" Ik heb wel vaker rare vragen en opdrachten, dus hij kijkt er niet echt van op. Met zijn linkerhand pakt hij een fictief blikje, met de andere hand trekt hij aan het lusje en legt dat plat. Hij pakt het over in zijn rechterhand en zet het aan zijn mond. "Helemaal leegdrinken," spoor ik hem aan. Hij slaat zijn hoofd achterover, slurpt het tot de laatste druppel leeg, kijkt me weer aan, pakt vervolgens met zijn linkerhand de onderkant, met rechts de bovenkant en draait dan met één soepele beweging het denkbeeldige object tot een wokkel. "Ha!" roep ik, want dit is precies wat ik verwachtte dat hij zou doen. De beweging zit er ingebakken. Wij zijn gewoontedieren. "Dat laatste moet je vanaf 1 april dus niet meer doen!"

Dat is géén grap. Vanaf die datum zit er namelijk statiegeld op metalen drankverpakkingen. Het statiegeldsysteem op blikjes moet het zwerfafval flink gaan terugdringen. Als je ze terugbrengt naar een inzamelpunt, mits ongedeukt, niet platgestampt of tot wokkel gedraaid, krijg je er 15 cent voor terug.

Het Afvalfonds verwacht dat de consument snel gewend zal zijn. Maar mijn zoon twijfelt. "Een flesje kan je dichtdraaien", redeneert hij. "Een blikje niet. Ik weet niet of ik dat leeg weer

terug in mijn tas stop. Dat gaat toch lekken?" Hij heeft een punt. Daarom komen er duizenden innamepunten; supermarkten, treinstations, sportverenigingen, bioscopen, tankstations, etc. Dat wordt nog wat... Gelukkig weten we dat met aandacht, kennis en bewustwording ingesleten patronen in het reptielenbrein weer kunnen veranderen.

Judith Witte

[judith@vakbladvoedingsindustrie.nl](mailto:judith@vakbladvoedingsindustrie.nl)



# Inhoud

## THEMA: VERPAKKEN/ VERPAKKINGEN



### TRENDS & ONTWIKKELINGEN TUSSEN GESTAGE VERDUURZAMING EN POLITIEK OPPORTUNISME

De Europese Commissie is er 'klaar mee': het verpakingsafvalbeleid van de EU heeft gefaald. Daarom grijpt de EU in met nieuwe wetgeving. Die is zo gedetailleerd; dat gaat veel impact hebben op de voedingsindustrie. Wat wordt het: afwachten of het voortouw nemen?

#### EN VERDER...

Carl Siegert	21
Column Pieter Vos	25
Hessing Supervers Venlo	28
Column Maarten Cordenier	31
Overnamenieuws	32
Empack	34

#### INTERVIEW

### 'VLEESOPVOLGERS LIGGEN ONDER EEN VERGROOTGLAS'

De verkoopcijfers lijken te stagneren en de discussie over de geringe voedingswaardes zwelt aan. Toch zet de Jan Zandbergen Group, één van de grootste vleesleveranciers binnen Europa, volop in op vleesvervangers. Laurens Zandbergen, kleinzoon van de oprichter en manager marketing van het bedrijf, vertelt hoe ze dat aanpakken.

# 10



### BEDRIJFSREPORTAGE ROOD, ROND EN GEZOND

Hoe kan je de consument al in de winkel laten genieten van gezonde en overheerlijke tomaten? Met een verpakking die de tomaten in kleur en vorm laat stralen en die bovendien bijdraagt aan een goede smaakbeleving.

### BEDRIJFSREPORTAGE ZERO DOWNTIME, MAXIMUM OUTPUT

Als voedingsproducent sta je voor veel uitdagingen. Hoe realiseer je dan toch maximale output? Simons Halal Food koos voor een verpakkingsmachine die de efficiency verhoogt, minimale stilstand kent én waarmee iedereen gemakkelijk kan werken.



Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print. Het vakblad informeert ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven met trends & ontwikkelingen, duurzaam ondernemen, innovaties, verpakken, hygiëne en voedselveiligheid, processing, procestechnologie en wetenschap. Meer info: [www.vakbladvoedingsindustrie.nl](http://www.vakbladvoedingsindustrie.nl) Oplage: 3500. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). **Voorpaginafoto:** ©Roel Dijkstra **Aan deze uitgave werkten mee:** Esther vd Lelie, Marc v Noorloos, Marjolein Straatman, Janneke Vermeulen, Ulphard Thoden van Velzen, Maxence Paillart, Esther Hogeveen en Ingeborg Smeding **Vormgeving:** Roy Kempers **Drukker:** SchuttersMGZ, Hasselt Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. **Hoofredactie:** Judith Witte. **Uitgever:** Saskia Stender. **Traffic:** Kiki Stender. **Sales:** [sales@b2bcommunications.nl](mailto:sales@b2bcommunications.nl) **Redactie en administratie:** b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 19, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027, [info@b2bcommunications.nl](mailto:info@b2bcommunications.nl). **Abonnementen:** Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027, [info@b2bcommunications.nl](mailto:info@b2bcommunications.nl). Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 15,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op [www.b2bcommunications.nl](http://www.b2bcommunications.nl). **Copyright 2023:** b2b Communications BV. Auteursrecht: 'Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteuren verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.



# Free Spirit\*

**\*a difficult to control raw material**  
[free-flowing, flooding, dusty]

**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)



Wij ontzorgen u volledig in het  
verwerken en verpakken  
van uw verse levensmiddelen.

[www.multivac.nl](http://www.multivac.nl)  
[www.gebruiktemultivac.nl](http://www.gebruiktemultivac.nl)

# MULTIVAC



# OSV WINTERBARBECUE



De aftrap van ons jubileumjaar was een feest. Op de barbecue lagen stoere stukken vlees van de Zuid-Amerikaanse merken van Jan Zandbergen (Charrua en Evita's Choice) en plantaardige burgers en worstjes van PLNT (van zusterbedrijf Future Food Group).

Bij de entree kregen de 188 deelnemers een schort omgehangen, een jubileumcadeautje voor onze trouwe leden, nieuwe leden en alle gasten. Was je er niet bij? Meld het even dan sturen we je schort na. Meer foto's vind je in het foto-archief op [www.osvnetwerk.com](http://www.osvnetwerk.com)

## OSV GOLFDAG 24 APRIL

Maandag 24 april gaan we samen golfen bij Golfbaan de Kroonprins in Vianen. Ga lekker met ons de baan in, en neem een klant of relatie mee. Geen golfervaring? Niet getreurd, doe gewoon mee met de clinic, waar je twee uur lang in het bijzijn van een echte GolfPro de basistechniek leert!

Meld je aan op [www.osvnetwerk.com](http://www.osvnetwerk.com)



## JAARPROGRAMMA

- 1 februari 2023; OSV Winterbarbecue 2023 in Restaurant Buitenzorg; Ede
- 7 maart 2023; OSV Workshop De internetrevolutie ontstaan door ChatGPT; Gastbedrijf Nutrilab Giessen
- 24 april 2023; OSV Golfdag; Golfbaan de Kroonprins; Vianen
- 16 mei 2023; OSV-minicongres "Food & Floor experience" bij Bolidit Innovation Center; Hendrik-Ido-Ambacht
- 21 juni 2023; OSV Zomerbarbecue 2023 in Restaurant Buitenzorg; Ede
- 14 september 2023; Lavans; Helmond ism Christeyns
- Najaar 2023; Bedrijfsbezoek Van der Zee Grootverbruik; Emmen ism Flexspecialisten
- Najaar 2023; Bedrijfsbezoek Schoeller Allibert; Hardenberg

## WELKOM NIEUWE LEDEN OSV

Advies & ingenieursbureau [Het4Kant BV](#) – Richart Lambregts  
[Matrix Benelux BV](#) – Joris van Roekel



## WAAROM VIND IK MIJN WERK ZO LEUK?

Nou dat is niet zo moeilijk. Vanaf de eerste uitnodiging die de deur uitgaat voor een event van de OSV tot en met de dag zelf loop ik met een lach op mijn gezicht. Ik krijg bij elke herinnering zoveel leuke reacties van leden die niet kunnen wachten tot het zover is. En als je dan je 30-jarig jubileum viert met 188 vrienden en onderstaande reacties krijgt na afloop van de winterbarbecue... dan snap jij ook waarom mijn werk zo leuk is!

*T was wederom een fantastische happening met vele nieuwe gezichten en contacten. Zeer op prijs gesteld.*

**Jan Hak – Hak & Partners**

*Het was een van de leukste zakelijke netwerk BBQ's die ik heb meegemaakt.*

**Nico Schraag - Venture Lab Groningen (RUG)**

*Erg leuke avond gehad, super georganiseerd en een breed publiek. Probeer er in juni weer bij te zijn!*

**Dominic Moes - VanDrie Group EKRO BV**

*Wat hebben wij een heerlijke avond gehad! Voor ons de eerste keer aanwezig bij de OSV-barbecue, maar zeker niet de laatste!*

**Lars van der Meer – Schoeller Allibert**

*Nogmaals gefeliciteerd en bedankt voor het BBQ schort, de gastvrije ontvangst en de fijne avond*

**Paul Bakker – Fanuc Benelux**

*Was weer perfect georganiseerd Theo en Falko hebben ook genoten.*

**Vincent Hutten - Huttenbeef**

*Toppers!! Was weer beren gezellig (moest iets eerder weg), smaakte voortreffelijk, geweldige opkomst. 100% goed.*

**Egbert Roerink – Advanced Freezers**

*Het was een geweldig feestje. Op naar de 50 jaar!*

**Roy Meenderink – delaware**

*Was top en dank voor alles. Je mag met recht terugkijken op een geslaagd jubileum evenement*

**Hans de Mooij - SVO Vakopleiding food**

*Saskia Stender*



**VERPAKKEN**  
**REVIEW VERNIEUWDE SATO**  
**PRINT ENGINES**



SATO is een bekende naam in de verpakingsbranche als leverancier van printers en labelers. Automator levert onder andere de inbouwmodellen print engines S84EX en S86EX van SATO. Van deze inbouwmodellen is eerder dit jaar een vernieuwd model op de markt gebracht. Eric de Rijke, Project Engineer bij Automator, vergelijkt de vernieuwde modellen S84NX en S86NX met hun voorganger voor u.

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

**UITNODIGING**  
**SISMATEC**  
**ORGANISEERT**  
**INHOUSE DAYS**  
**& OPENING**

Sismatec nodigt u van harte uit op woensdag 29 en donderdag 30 maart a.s., van 10:00 tot 20:00 uur, in hun Experience Center in Almelo voor de Inhouse Days en opening van het nieuwe en vernieuwde pand. Met een extra feestelijk tintje vanwege het 60-jarig bestaan. "Ontdek onze innovaties en stand-alone machines, de complete productie- en verpakingslijnen en de merken die we hebben toegevoegd aan ons portfolio die we graag met u willen delen. Een hapje en een drankje staan voor u klaar. Aanmelden is heel eenvoudig; stuur een mailtje naar [l.beverdam@sismatec.nl](mailto:l.beverdam@sismatec.nl). Heel graag tot ziens in Almelo!"

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



**ETIKETTEREN**  
**DE KONINGH EN EPSON SLAAN**  
**HANDEN INEEN!**

Met trots heeft De Koningh Epson met haar ColorWorks industriële kleurenprinters toegevoegd aan haar assortiment desktop printers. Deze on-demand fullcolour labelprinters bieden nieuwe mogelijkheden voor bedrijven die heel veel SKU's moeten beheren in weinig tijd. Ze zijn ideaal voor het printen van kleine tot middelgrote volumes etiketten. U haalt hiermee snelheid, controle, efficiëntie en flexibiliteit in huis en kunt er steeds opnieuw hoogwaardige en op maat gemaakte kleurenlabels mee produceren. De serie ColorWorks labelprinters print alles van kleine labels voor flesjes voor medicatie tot grote duurzame labels voor chemische vaten. De versie met matzwarte inkt biedt aan gebruikers meer afwerkingsflexibiliteit bij het afdrukken op getextureerd of gewoon papier. Deze serie is leverbaar met en zonder automatische peeler voor contour gesneden labels.

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

**VENTILATIE**  
**VERPAKKEN ONDER**  
**DE JUISTE CONDITIES**



In de voedingsindustrie worden producten veelal verpakt in high-care ruimtes, waarbij de luchtkwaliteit van wezenlijk belang is. Naast het handhaven van de vereiste ruimtetemperatuur is het van belang dat er voldoende verse lucht wordt geventileerd op een energetisch zo verantwoord mogelijke wijze. Vuile lucht wordt afgevoerd en verse lucht wordt met speciale HEPA-filters via een warmtewisseling ingebracht. Door het aandeel verse lucht groter te maken dan de af te voeren lucht wordt er enige veelal vereiste overdruk gecreëerd. Lti heeft (naast koudetechniek) een brede ervaring op het gebied van het ventileren van voedselverwerkende ruimtes. Wij informeren u graag over deze klantspecifieke mogelijkheden!

[www.lti-bv.nl](http://www.lti-bv.nl)

**AUTOMATISERING**  
**GRIP OP FOOD**

Vrijwel 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 bedrijfs groei. Hoe ga je daarmee om? In het e-book Grip op food krijg je praktische tips waarmee jij de maximale waarde uit jouw ERP-systeem kunt halen. In het e-book wordt extra aandacht besteed aan de unieke



uitdagingen waar je als organisatie in de voedingsindustrie tegenaan loopt. Download het e-book kosteloos en krijg grip op jouw bedrijfsprocessen.

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

**DUURZAAMHEIDSLABEL**  
**EENDUIDIG EUROPEES ECOLABEL**

Het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) en Wageningen University & Research (WUR) nemen het initiatief om de transparantie over de duurzaamheid van voedingsmiddelen in de winkel te verbeteren. Een van de opties is een eenduidig Europees ecolabel. Op dit moment bestaan in Europa meerdere private en publieke ecolabels, keurmerken en uitingvormen die per land verschillen. Alleen in Nederland zijn al meer dan 140 keurmerken en logo's op verpakkingen. Deze belichten meestal maar één of enkele duurzaamheidsaspecten, zoals CO<sub>2</sub>-uitstoot of dierenwelzijn. Een ecolabel kan in één oogopslag laten zien wat de impact van het product is op het milieu. Zo kan een consument geïnformeerd kiezen. Dit moet in de markt ook leiden tot meer concurrentie op verduurzaming, in plaats van uitsluitend op de prijs van voedingsmiddelen. De verwachting is dat



een standaard, betrouwbaar ecolabel ertoe zal leiden dat voedselbedrijven hun aanbod van producten zullen verduurzamen. De onderzoekers wijzen er ook op dat overheden en ketenpartners de data over de milieu-impact kunnen gebruiken om doelen te stellen voor een duurzamer aanbod van voedingsmiddelen.

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

**DESINFECTIE**  
**SIMPELDESINFECTEREN ZOEKT ...**

Wij zoeken bedrijven om samen een business case mee uit te voeren. Wat houdt dit in? Wij zetten alle voor- en nadelen van verschillende manieren van desinfecteren op een rij. Denk aan handelingen, personeel, betrouwbaarheid, effectiviteit en uiteraard prijs. Wij vragen om inzage in de huidige manier van desinfecteren. En een objectief lab neemt oppervlakteproeven: vóór desinfectie en erna. Bedrijven uit alle sectoren zijn welkom, maar we zoeken met name AGF snijbedrijven, industriële banketbakkerijen, bedrijven in zuivel en kaas, bedrijven die vleesvervangers leveren en bedrijven die kipproducten leveren. Interesse? Stuur een mail voor 30 april 2023.

[info@simpeldesinfecteren.nl](mailto:info@simpeldesinfecteren.nl)



**Renovatie in de voedingsindustrie**





Laurens Zandbergen: 'Er zal een grote rol weggelegd blijven voor vleesopvolgers in de eiwittransitie'

©NHFS MEDIA

JAN ZANDBERGEN OPENT NIEUW INNOVATION CENTER

## 'VLEESOPVOLGERS LIGGEN ONDER EEN VERGROOTGLAS'

De verkoopcijfers lijken te stagneren en de discussie over de geringe voedingswaardes zwelt aan. Toch zet de Jan Zandbergen Group, één van de grootste vleesleveranciers binnen Europa, volop in op vleesvervangers. Laurens Zandbergen, kleinzoon van de oprichter en manager marketing van het bedrijf, vertelt hoe ze dat aanpakken.

Vraag Laurens Zandbergen welke van de eigen vleesvervangers hij het lekkerst vindt, en hij kiest voor de plantaardige runderreepjes stroganoff. "Die smaken echt fantastisch. De reepjes absorberen de saus en kruiden en hebben een heel goede *juice release*, een term die wij intern gebruiken om de sappigheid van een product aan te geven." Als manager marketing is Laurens (27) verantwoordelijk voor alle marketingactiviteiten binnen het bedrijf. Veel aandacht gaat daarbij uit naar de plantaardige producten die het bedrijf ontwikkelt en produceert.

Op zijn twaalfde stond Laurens al in het bedrijf van zijn vader etiketten te plakken en vlees in te pakken. Na zijn studie international business management aan de Hogeschool van Amsterdam en een stage in Australië

bij NH Foods (rundvleesproducent van Jan Zandbergen), ging hij fulltime aan de slag bij het familiebedrijf. Vakblad Voedingsindustrie spreekt met hem over hoe het bedrijf invulling geeft aan de nieuwe, plantaardige richting die het bedrijf naast de vleestak heeft opgezet.

*Hoewel vlees nog altijd veruit jullie grootste productgroep is, ligt de focus steeds meer óók op plantaardig. Hoe is deze categorie op jullie pad gekomen?*

"In 2018 organiseerde Moving Mountains, een foodtech start-up uit Engeland, een pitch voor de distributie van hun plantaardige assortiment. Toen ik hun producten proefde, was ik voor het eerst onder de indruk van een vegan product. Wij kregen vervolgens de mogelijkheid om het merk binnen Europa te distribueren richting foodservice. En dat gaat erg goed.

We hebben dankzij die distributie echt een belangrijke rol gespeeld bij het grootmaken van plantaardige producten in Europa, durf ik wel te zeggen. Stap een willekeurig burgerrestaurant in Europa binnen en de kans is groot dat de vegan burger op de kaart van Moving Mountains is.

Vanuit daar zijn we gaan uitbouwen. Toen het voor ons technisch mogelijk werd, zijn we ook gestart met eigen productie van vleesopvolgers - wij spreken liever over vleesopvolgers dan vleesvervangers, omdat deze producten vlees niet één op één vervangen. Die nieuwe weg was trouwens best even wennen, zowel intern als voor onze klanten. Maar we voorzien Europa in een behoorlijke proteïnebehoefte en dat brengt verantwoordelijkheid met zich mee, vinden wij. Gelukkig zijn de tijden snel veran- >>



derd. Nu kan ik me niet meer voorstellen dat we kritische reacties krijgen.”

**Hoe geven jullie invulling aan de eigen productie van plantaardige producten?**

“In ons nieuwe pand, dat op steenworpafstand ligt van ons kantoor, hebben we een innovation center gebouwd met als voornaamste doel een boost te geven aan de ontwikkeling van plantaardige producten. Daar bevindt zich een R&D center met grote keukens, compleet met hypermoderne keukenapparatuur en zelfs een

green egg. Circa 70 – 80 procent van de tijd en aandacht van ons R&D team gaat uit naar de ontwikkeling van plantaardig. Ook bevindt zich in het nieuwe pand een experience center met demokeuken, waar we onze klanten en prospects kunnen laten zien en proeven wat wij doen. Verder presenteren we onze plantaardige producten op veel internationale foodbeurzen, denk aan Gulfood in Dubai, de FHA Food & Beverage in Singapore en de Natural Food Expo West in Los Angeles. Daar doen we ook altijd relevante contacten op. We hebben al meer-

dere internationale delegaties hier ontvangen, bijvoorbeeld uit Israël en de Filipijnen maar ook een grote pizzaproductent uit Italië die onze plantaardige kip- en rundvleesstukjes als topping wil gebruiken. Recent hebben we zelfs een zeer grote Amerikaanse retailer op bezoek gehad, dat was echt een mijlpaal.”

**Waarom tonen zoveel internationale partijen interesse, denk je? Vleesvervangers zijn tenslotte niet overal ter wereld even populair.**

“Veel foodbedrijven kijken naar wat er in het Westen gebeurt, we lopen hier op de troepen vooruit. Maar nog belangrijker is dat we bij Jan Zandbergen de producten kunnen aanpassen aan de lokale behoefte. Kijk naar een worst: alleen al binnen Europa is de variatie daarin enorm. In het Verenigd Koninkrijk eten ze ‘m graag bij het ontbijt en de Duitsers eten graag een curryworst. Dan kom je bij een vega variant ook niet weg met *one size fits all*. Wij kunnen, door met aangepaste recepturen te werken, voldoen aan de smaakprofielen van bepaalde landen en culturen. Denk aan verschillende kruiden en aroma’s, maar ook aan variatie in gewicht, vorm en proteïnebron.”

**Toch werd afgelopen zomer voor het eerst in jaren een dip gemeld in de groei van vleesvervangers. Hoe denk je dat de markt zich de komende jaren zal ontwikkelen?**

“Het aantal aanbieders is momenteel te groot. Ik zie dat veel plantaardige merken vooral gericht zijn geweest op het hypen van hun eigen naam, terwijl de ontwikkeling vaak niet eens in huis gebeurt. Merken zijn voor astronomische bedragen overgenomen door investeerders. Zie dat geld maar eens terug te verdienen in de huidige nichemarkt van vleesopvolgers. Fabrikanten kopen zich in op het supermarktschap maar moeten tegelijkertijd flink afdragen aan de retailer en bepaalde targets halen. Dat kan niet goed blijven gaan. Er is een bubbel gecreëerd en er komt een moment waarop die uiteenspat. Ik verwacht dan ook dat er wat plantaardige merken zullen omvallen de komende jaren en er meer ruimte komt voor private label. En ja, natuurlijk hebben wij ook geprofiteerd van de hype rondom vleesopvolgers. Maar als familiebedrijf geloven wij in een nuchter businessmodel; we moeten

gewoon marge maken. Voorlopig zullen we dan ook vooral ontwikkelen en produceren voor private label en voor de foodservicemarkt. Voor dit jaar voorzien we een groei van 20 tot 30 procent voor de plantaardige tak, vooral te danken aan assortimentsuitbreiding en een nieuw type klanten. Ik verwacht overigens dat die verkoopdip van tijdelijke aard is. Er zal een grote rol weggelegd blijven voor vleesopvolgers in de eiwittransitie.”

**Vleesvervangers of vleesopvolgers zijn ook negatief in het nieuws vanwege het feit dat ze hyperbewerkt zijn, en daardoor ongezond. Hoe gaan jullie daarmee om?**

“Juist omdat vleesopvolgers zo gehyped zijn, liggen ze onder een vergrootglas. Bij de ontwikkeling van onze plantaardige producten


staat smaak altijd bovenaan, maar ook voedingswaardes zijn belangrijk. We streven er naar dat de vleesopvolgers dezelfde voedingswaardes bevatten als vlees. Daarom kiezen we ervoor om vitamine-D toe te voegen en proberen we e-nummers zo veel mogelijk te vermijden. Onze plantaardige producten zijn getest op de Nutri-Score en daarop ook aangepast. We zitten voornamelijk in de categorieën A en B, maar vinden het niet erg om ook eens een C te halen. Er moet ruimte blijven voor guilty pleasures, een echte kipsaté is immers ook niet per se gezond.

Een grote uitdaging bij ons principe om zo min mogelijk e-nummers te gebruiken, is wel de houdbaarheid. Veel van onze producten zijn rauw en hebben dus sowieso een lage THT.



**JAN ZANDBERGEN**

*In 1955 start Jan Zandbergen in Leiden een slagerij die in de loop der jaren uitgroeit tot een bloeiend bedrijf met achttien vestigingen, een uitsnijderij en distributielocatie. In 1992 verhuist het bedrijf naar Veenendaal, met name vanwege de ligging in de Dutch Food Valley. Diviande, expert in het portioneren en verpakken van vlees, wordt in 2015 toegevoegd aan het bedrijf. In 2019 wordt Future Food Group opgericht, voor de focus op ontwikkeling en productie van de plantaardige categorie. De Jan Zandbergen Group wordt momenteel geleid door Peter-Paul Zandbergen (zoon van Jan), Jochem Versloot en Laurens Zandbergen (beiden kleinzonen van Jan). Het bedrijf is goed voor een omzet van ruim 600 miljoen euro (2022) en levert wereldwijd meer dan dertig vleesmerken en ruim tien plantaardige merken.*

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

Gelukkig hebben we dit kunnen tackelen door het proces aan te passen.”

**Waar staat Jan Zandbergen over pakweg twintig jaar?**

“We zullen ons blijven richten op vlees en vleesopvolgers. En ik zie ook wel een grote rol voor ons weggelegd in kweekvlees. De ontwikkelingen daarin volgen we nu al heel actief. Intern wordt hier nogal eens de discussie gevoerd over welke categorie aan het langste eind zal trekken in de eiwittransitie: vleesopvolgers of kweekvlees. Superinteressant vind ik. Het nadeel van kweekvlees is nu natuurlijk nog dat er weinig over bekend is. Wat zijn bijvoorbeeld de gevolgen als je steeds vlees van hetzelfde dier eet, dus steeds hetzelfde DNA consumeert? Een ontzettend interessant vraagstuk.”

“Als de techniek het toelaat en ons R&D team kan aanhaken, dan zijn wij de aangewezen partij om kweekvlees in Europa in de markt te zetten en groot te maken. Daar ligt onze expertise en kracht. En wie weet staat hier tegen die tijd wel een kweekvleesfabriek.” ■



## VERPAKKINGEN TUSSEN GESTAGE VERDUURZAMING EN POLITIEK OPPORTUNISME

# STILTE VOOR DE STORM

De Europese Commissie is er 'klaar mee': het verpakkingsafvalbeleid van de EU heeft gefaald. Daarom grijpt de EU in met nieuwe wetgeving. Die is zó gedetailleerd, dat het veel impact gaat hebben op de voedingsindustrie. Wat is er aan de hand? En wat is de beste strategie: afwachten of het voortouw nemen?

Sinds 1992 streeft de Europese Unie naar het verminderen van het gebruik van verpakkingen. Inderdaad laten analyses zien dat bijna alle individuele verpakkingen minder zwaar zijn geworden in de loop van de tijd: van wijnfles tot aluminiumblikje. Toch is het totale gebruik van verpakkingsmaterialen gestegen, doordat we meer verpakkingen gebruiken per persoon per jaar. Dit hangt samen met de daling van de gemiddelde grootte van huishoudens, het grotere aandeel van consumptie on-the-go en de toename van e-commerce. Vooral het gebruik van karton en kunststof als verpakkingsmateriaal neemt toe, terwijl de hoeveelheid glas en metaal ongeveer stabiel blijft.

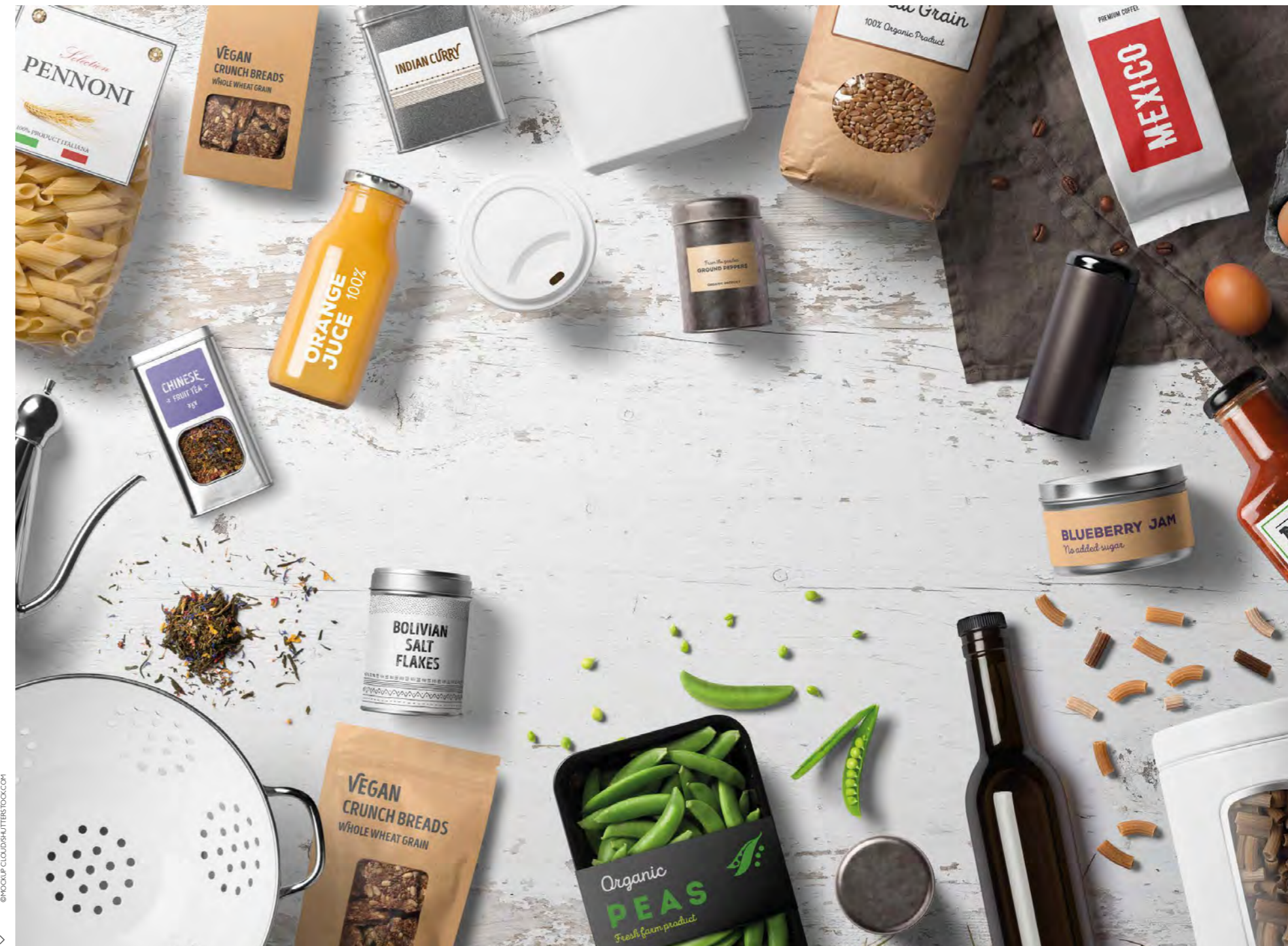
### DE DILEMMA'S

De focus van de verpakkende industrie lag de afgelopen jaren op recycling. Voor kunststof is dit het meest uitdagend. Vanaf 2008 is in Nederland een inzamel-, sorteer- en recyclinginfrastructuur opgezet en nu kunnen we grofweg de helft van de kunststofverpakkingen recycleren. Meerdere bedrijven gingen aan de slag om hun kunststofverpak-

kingen opnieuw te ontwerpen voor recycling. Miljoenen verpakkingen in tienduizenden bedrijven moeten worden her-beoordeeld en vaak aangepast. Dat geeft een gefragmenteerd beeld. Een paar bedrijven zijn klaar. De meeste zijn nog druk doende en stuiten vaak op dilemma's. Ten slotte is er nog kleine groep bedrijven die het op zijn beloop laat. De dilemma's variëren sterk. Sommige zijn technisch van aard: te kleine verpakkingen, verpakkingsmachines die niet geschikt zijn voor het alternatieve materiaal, sterke houdbaarheidsreductie, etc. Andere botsen met het marketingbeleid: de wens voor transparant materiaal, kleurgebruik, labelgrootte, etc. of hebben een meer organisatorisch karakter, zoals productie in Azië en onwil om daar verpakkingen te veranderen voor alleen de Nederlandse markt.

### NOG GEEN KRINGLOOPECONOMIE

Om daadwerkelijk tot meer circulair materiaalgebruik te komen, gaat het er niet alleen om of de verpakking recyclebaar is en gerecycled wordt, maar ook om waar het kunststof vandaan komt. En juist daar liggen grote



©MOCKUP.CLOUD/SHUTTERSTOCK.COM

>>

## VOLLEDIGE PRODUCTZEKERHEID

Voedselveiligheid op hoge snelheid waarborgen

Waar voorheen steekproeven werden verricht op producten en verpakkingen kiest men nu steeds vaker voor zekerheid.

Beperk ompakken, retouren, (imago)schade, rotten, gezondheidsrisico's, ...

Beperk kosten.

### ONZE MACHINES

- Controlewegers
- Metaaldetectie
- X-ray controle
- Code en label inspectie
- Seal inspectie
- Lek detectie



**DE KONINGH**

CODING · LABELING · INSPECTION

+31 (0)26 741 00 00  
info@dekoningh.nl | www.dekoningh.nl



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

## Wetgeving verpakkingen



©SCOTT MAXWELL LUMAXART/SHUTTERSTOCK.COM

### EUROPA LAAT VAN ZICH HOREN

Op Europees niveau is de situatie aanzienlijk problematischer. Uit een recent OECD rapport blijkt dat de groei in kunststof-recyclingcapaciteit in Europa de groei in afvalproductie nauwelijks kan bijbenen. Ook is er nog geen kentering te zien in de vervuiling van land en zee met plastic afval. Ten slotte ontkoppelen we niet van ruwe aardolie, zodat de CO<sub>2</sub> uitstoot hoog blijft.

De Europese Commissie is er in de woorden van Diederik Samson "klaar mee". De beleidsambtenaar van dienst, mevrouw Desgreès de Loû uitte zich in vergelijkbare termen: "Het verpakkingsafvalbeleid van de EU heeft gefaald". Daarom gaat de EU ingrijpen met nieuwe wetgeving, die zo gedetailleerd is, dat het veel impact gaat hebben op de industrie. De richtlijn voor eenmalig bruikbare kunststofartikelen (Single Use Plastics - SUP) van 2019 was de eerste stap. De herziening van de verpakkingsafvalregulering (Packaging and Packaging Waste Regulation - PPWR) zal de tweede zijn. Voor de EU is de SUP-Richtlijn een enorm succes. De kunststofartikelen die het meest op de Europese stranden werden aangetroffen, worden nu verboden en zijn binnenkort geen probleem meer. Bovendien is de Europese commissie blij met de publieke discussie en de bewustwording die op gang is gekomen naar aanleiding van de SUP richtlijn.

### EFFECTEN VAN DE SUP-RICHTLIJN

De SUP-Richtlijn wordt nu in de verschillende lidstaten vertaald in nationale wetgeving en daar zijn de eerste -opmerkelijke- verschillen zichtbaar. Uit voorlopige 'guidance' documenten blijkt dat dezelfde levensmiddelenverpakkingen in het ene land wel als SUP worden gezien en in het andere land juist niet. Ook kan hetzelfde kunststofbakje aan twee verschillende bedrijven worden verkocht en in het ene bedrijf gebruikt worden als SUP en in het andere als geen-SUP. Begrijpt u het nog? Consultants en juristen zijn er druk mee. >>

kansen om de koolzuuruitstoot te verlagen. Enkele bedrijven hebben klimaatplannen en doelstellingen om de voetafdruk van de verpakkingen te verlagen. Zij willen graag ofwel food-grade (voedselveilig) recycalaat ofwel hernieuwbare kunststof om die doelstelling te verwezenlijken. Goedgekeurd food-grade PET recycalaat is nu beschikbaar. Food-grade PE en PP recycalaat, helaas, nog niet. Dat laatste heeft te maken met de strenge interpretatie van de regelgeving op dit gebied; de Europese voedselveiligheidsorganisatie (EFSA) werkt voor de beoordeling van de voedselveiligheid van recycalaat met een zeer conservatief protocol. Dat maakt dat bedrijven gaan zoeken naar biobased oplossingen. Voor PE zijn er biobased alternatieven, voor PP nauwelijks. Bedrijven die PP voedselverpakkingen op de markt zetten en hun voetafdruk willen verlagen, staan daarmee schakmat. Een opening kan zijn om sector-breed PP te gaan vervangen door bijvoorbeeld het biobased PLA en gelijktijdig de sorteer- en recyclingbedrijven

daarop af te stemmen. Dat zou meerdere voordelen hebben. Ten eerste een forse daling van de CO<sub>2</sub> uitstoot, minder afhankelijkheid van fossiele aardolie en een PLA-afvalstroom die via de-polymerisatie food-grade te recycleren is. Maar goed, zo'n grote stap vereist instemming van alle ketenpartners en die is er nog niet.

Tegelijkertijd stijgen de kosten van het hele afval- en recyclingsysteem, wat zich vertaalt in stijgende tarieven bij het Afvalfonds voor het op de markt brengen van kunststof verpakkingen. Een deel van het verpakkend bedrijfsleven kan de prijs van zijn producten verhogen en schuift de kostenstijging door naar de consument. Een ander deel kan dit niet. Zij komen klem te zitten. Kortom, we hebben in Nederland stappen gezet naar een recycling-economie voor kunststoffen, maar van een kringlooeconomie is nog slechts beperkt sprake. Bovendien zijn de systeemkosten fors. Om doorbraken te forceren is meer dwang, visie en samenwerking noodzakelijk.

Inmiddels worden er diverse 'oplossingen' aangeboden, zoals flexibele kunststofverpakkingen, metaalverpakkingen, en kartonverpakkingen waarin de coating dusdanig dun is dat deze nauwelijks aan te tonen is. Waarvan de eerste twee inderdaad geen SUP's zijn naar de letter van de wet. De kartonverpakkingen met zeer dunne coatings zijn formeel wel een SUP, maar dat is heel lastig aan te tonen. Verder zijn alle drie niet noodzakelijkerwijs beter voor het milieu. En was dat niet het doel van de SUP- Richtlijn?

### EEN NIEUWE PPWR MET GROTE GEVOLGEN

Hoe dan ook, Brussel heeft de smaak te pakken. Door de SUP-Richtlijn zijn oeverloze discussies in beweging gekomen, veranderen gebruiksartikelen zichtbaar, is er maatschappelijk debat over en volgt er volgens de commissie bewustwording. Eind vorig jaar werd het vervolg geopenbaard: de concepttekst van de nieuwe PPWR. De doelstellingen hiervan zal iedereen omarmen; minder CO<sub>2</sub> uitstoot, minder plasticvervuiling en minder afhankelijkheid van ruwe aardolie. De vraag is echter of deze hogere

doelen wel gehaald worden met het beleid dat nu wordt voorgesteld. Omwille van de leesbaarheid noemen we slechts enkele doelstellingen:

- Alle verpakkingen moeten vanaf 2030 herbruikbaar of recyclebaar zijn.
- Vanaf 2030 moet er 30% recycled content (recyclaat) zitten in PET verpakkingen voor contact-gevoelige producten (levensmiddelen, farma, cosmetica), 10% recycled content in niet-PET verpakkingen voor contact-gevoelige producten en 35% in andere kunststofverpakkingen.

'Om doorbraken te forceren is meer dwang, visie en samenwerking noodzakelijk'

- Vanaf 2030 moet 10% van de flessen voor water, sap, frisdrank herbruikbaar zijn en vanaf 2040 moet dit 25% zijn.
- De totale hoeveelheid kunststofverpakkingen afval dat in een lidstaat op de markt is gebracht in 2030 moet met 5% zijn gedaald ten opzichte van 2018.

### BEPERKTE KEUZEVRIJHEID

In deze nieuwe doelstellingen vallen ons enkele zaken op. Ten eerste, de commissie schrijft nu voor dat enkele specifieke producten gedeeltelijk in herbruikbare verpakkingen op de markt moeten worden gebracht. Nu kunnen hergebruik-systemen prima functioneren; de BNR fles van de Nederlandse bierbrouwers is daar een goed voorbeeld van. Drinkbedrijven die gedwongen worden een zeker percentage herbruikbare flessen in roulatie te houden, moeten goed nadenken hoe ze juist die flessen of merken kiezen waarmee ze de doelstelling halen zonder ongewenste neveneffecten. Uit studies blijkt dat voor de meeste hergebruik-systemen er tenminste 10 omlopen moeten worden verwezenlijkt om minder CO<sub>2</sub> uitstoot te veroorzaken dan de overeenkomstige eenmalige verpakkingen. Dit komt overeen met een retourpercentage van minimaal 90%, wat in de praktijk alleen met een stategie systeem gehaald kan worden. Voorts blijkt uit de literatuur dat de heen-en-weer transportafstand niet meer dan circa 150 km mag bedragen. Dat betekent dus dat dit alleen met lokale dranken kan worden verwezenlijkt en niet met importproducten als Spaanse wijn of Schotse whisky. De doelstelling van 25% hergebruik voor drankflessen in 2040 zal in de praktijk daarom slechts beperkte keuzevrijheid overlaten aan de sector in zijn geheel.

### INGEWIKKELDE PUZZEL

Verreweg het meest opmerkelijk in de nieuwe regelgeving, zijn de hoge recycled content (gebruik van recyclaat in nieuwe verpakkingen) doelstellingen voor de diverse verpakkingvormen. Omdat EFSA nu een drievoudig con-

servatieve beoordelingsmethodiek hanteert voor grondstof-recyclingproces-combinaties en de Europese Commissie de EFSA adviseert onverkort over lijkt te gaan nemen, is het bijna uitsluitend mogelijk om gerecycled PET te gebruiken in nieuwe levensmiddelenverpakkingen; andere materialen voldoen niet aan de strenge eisen. De onlangs gereviseerde richtlijn 1616/2022 verandert hier niks aan. Gelet op het hoge aandeel levensmiddelenverpakkingen (~twee derde deel van de kunststofverpakkingen), betekenen deze hoge doelstellingen dat nagenoeg alle non-food kunststofverpakkingen hoge gehalten recyclaat moeten bevatten en dat de recycling van PET flessen naar food-grade PET gemaximaliseerd moet worden. Dit op zich wordt al een ingewikkelde puzzel en krap aan. Maar dat is nog niet alles. Omdat gelijktijdig een deel van de goed tot voedselveilig materiaal te recyclen PET flessen herbruikbaar moeten worden, wordt het nagenoeg onuitvoerbaar met de huidige technologie en regelgeving. De combinatie van een hoog gehalte aan recycled content en een hoog hergebruik, is dan ook zeer uitdagend.

### DUBBELE MORAAAL

De dubbele moraal rond voedselveiligheid valt hierbij op. Voor recyclaat is er een uitgebreide richtlijn (EU 1616/2022) en een zeer conservatief beoordelingsprotocol van de EFSA. Voor herbruikbare flessen is die er niet; daar is het de zorgplicht van de bottelaar. Uit jarenlange ervaring is bekend dat glazen flessen met hete loog veilig schoongemaakt kunnen worden. Bij kunststoffen als PET moet echter de was-temperatuur en de alkaliniteit worden vermindert om het kunststof niet te sterk aan te tasten. Als een meermalig bruikbare PET fles door consumenten wordt misbruikt (door er bijvoorbeeld terpentine in te doen), zal deze schoonmaakprocedure niet alle ongewenste stoffen eruit kunnen halen. Het voedselveiligheidsrisico ligt nu bij de bottelaar. Dit is fundamenteel anders dan bij mechanische recycling. Hier

wordt de eenmalige PET fles gemalen, wordt het maalgoed eerst hoog alkalisch gewassen, vervolgens bij hoge temperaturen uitgedampt om er tot slot weer een fles van te blazen. Met die door de EFSA geborgde procedure kunnen wel alle verontreinigingen in voldoende mate uit de flessen worden gehaald. Waarom eist de Europese Commissie dan hergebruik voor drankflessen? Circulariteit in de meest zichtbare vorm (hergebruik) lijkt het politieke hoofddoel te zijn geworden.

### MEER BUREAUCRATIE

Als deze PPWR onverkort doorgaat, gaat ook de rol van het Afdelingsfonds veranderen. Niet alleen wordt dan de bureaucratie fors uitgebreid om alle subdoelstellingen te gaan meten en rapporteren. Om aan deze regulering te gaan voldoen, moet er bovendien in detail regie worden gevoerd over de hele kringloop. Dus, de vrijheid van recyclingbedrijven om hun recyclaat aan de hoogste bidder te verkopen zal moeten vervallen en verpakkende bedrijven mogen niet meer zelf bepalen of ze wel of niet recyclaat inzetten. Dit lijkt een recept voor eindeloze organisatorische en juridische strijd.

### HOOFDDOELEN CENTRAAL STELLEN

De aanval is de beste verdediging. Het is stilte voor de storm. Nu deze concept-PPWR ter consultatie rondgaat in de lidstaten, is het zaak dat de verpakkende industrie de hoofdoelen weer centraal stelt: reductie uitstoot broeikasgassen en het tegengaan van verdergaande planeetvervuiling. De levensmiddelenindustrie zal dus het voortouw moeten nemen. Hiervoor moet zij zelf de hernieuwbare grondstoffen gaan inzetten. Het sorteer- en recyclingsysteem zal aangepast moeten worden, zodat hier food-grade recyclaat uit geproduceerd gaat worden. Afwachten en het op zijn beloop laten zal uiteindelijk een veel duurder en ingewikkelder systeem opleveren.

**EMPACK** 5 & 6 april - Stand 1.B22  
BrabantHallen 's-Hertogenbosch

Klaar voor plasticreductie?  
Ga van bak naar zak!

70% Reductie in plastic

**ULMA**  
WeCare

[www.ulmapackaging.nl](http://www.ulmapackaging.nl)  
Tiendweg 1 | 4131 MC | Vianen | +31 (0) 345 623 800

” uw partner voor  
culinaire stoom

**SCHARFF  
TECHNIEK BV**

STERK IN STOOM  
THUIS IN THERMISCHE OLIE

- voor elk productieproces de juiste stoomkwaliteit
- voorkom productbesmetting
- EHEDG gecertificeerde stoomfilters
- 40 jaar ervaring

Reserveer via 06-22806711 of [www.scharfftechniek.nl](http://www.scharfftechniek.nl)

## PRODUCENT AAN HET WOORD DILEMMA'S IN DE PRAKTIJK



“Als het om verpakken gaat, loop je als foodproducent steeds tegen dilemma's aan.”  
Aan het woord is Carl Siegert, eigenaar-directeur van de gelijknamige bakkerij in Harmelen, waar duurzaam ondernemen hoog in het vaandel staat.

Zijn bedrijf was een van de eerste die jaren geleden bioplastics ging gebruiken als verpakkingsmateriaal: “Omdat dat duurzamer was,” legt Carl uit. “Later bleek echter dat dat materiaal in de afvalverwerkingssystemen niet goed kon worden gerecycled. We zijn er toen snel weer vanaf gestapt.”

### MINDER MATERIAAL, ZELFDE STEVIGHEID

“Niemand wil veel afval, want dat kost geld”, vervolgt hij. “Onze ambitie is dan ook om ieder jaar minder afval te produceren; voor onszelf, én voor onze klanten.” De kartonnen dozen waarin de meeste broden worden verpakt, hebben ze in gewicht weten terug te brengen van 500 gram naar 330 gram. “Er zit wel een grens aan tot hoever je kunt gaan, hoewel dankzij nieuwe technologieën steeds meer mogelijk is”, vervolgt Carl. “We moeten bijvoorbeeld rekening houden met het feit dat ons brood in de zomer iets meer rijst dan in de winter. Dat betekent dat de doos hoog genoeg moet zijn; we willen het brood niet gaan propfen. Voorwaarde was bovendien dat de dozen dezelfde stevigheid zouden behouden; ze moeten stapelbaar én stevig blijven, ook in de vriezer. Er kunnen nu meer dozen op één pallet, dus meer broden in een vrachtwagen. Gunstig, want dan hoeft die vrachtwagen minder vaak te rijden; het telt allemaal mee in de footprint.”

### KWALITEIT STAAT VOOROP

De dozen zijn gemaakt van 100% karton, zonder laminaat. Ze kunnen dus volledig gerecycled worden. Om het nóg wat duurzamer te maken, stapt de bakkerij binnenkort over naar een papierleverancier dichterbij huis: “Dat scheelt weer vervoerskilometers”, benadrukt hij. Niet alle broodjes gaan overigens in dozen; een aanzienlijk deel wordt verpakt in LDPE-folie, dat goed te recyclen is. De verse broden in folie worden uitgelijverd in Broban kratten. Deze zitten in een retoursysteem, waardoor ze duizenden keren kunnen worden gebruikt.

“Ook de folie willen we zo dun mogelijk maken. Hier speelt weer een ander dilemma. Broodjes kunnen scherpe randjes hebben. Als de verpakking te dun is, raakt die daarvoor beschadigd. Dat geeft klachten, en dat willen we natuurlijk niet; de kwaliteit van onze producten, én dus ook van de verpakkingen waarin we die vervoeren, staat altijd voorop.”

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

## Een supersnelle vriesdeur die écht probleemloos werkt! No cure, no pay.

### DD Speed Roll 500 Cool/Cold tot -40°C

Bekroond als meest innovatieve en energiebesparende oplossing voor het koel- en vriesbereik.

#### Enkele voordelen :

- ✓ Slechts 1 deur in uw vriesdoorgang tot -40oC.
- ✓ Deurblad opgebouwd uit 6 lagen. (K=0,31W/m2/K)
- ✓ Na een eventuele aanrijding binnen enkele seconden weer operationeel.
- ✓ SUPERSNEL: Opensnelheid tot 2.5 M/s.
- ✓ Eenvoudig geïntegreerd met bestaande sandwichwand zonder koudebrug.



#### Voor meer informatie:



#### Ray Denessen

06 27 17 92 42  
[r.denessen@dendoor.eu](mailto:r.denessen@dendoor.eu)  
[www.dendoor.eu](http://www.dendoor.eu)

**DenDoor.**  
All Industrial Door Solutions



ROOD, ROND EN GEZOND

# VERPAKKING EN SMAAK GEVEN TOMATENLIEFHEBBERS PURE JOY

Hoe kan je de consument al in de winkel laten genieten van gezonde en overheerlijke tomaten? Met een verpakking die de tomaten in kleur en vorm laat stralen en die bovendien bijdraagt aan een goede smaakbeleving.

“Uit onderzoek blijkt dat we, als consument, gemiddeld zes eetmomenten per dag hebben.” Aan het woord is Martijn van Keulen, Head of Marketing & Customer Experience bij tomatenteler RedStar in De Lier. “De vraag die wij ons stellen is hoe onze tomaten hierbij gewaardeerd worden, dus hoe vaak en welke

tomaten bij deze eetmomenten worden ingezet? Het antwoord vinden we door wereldwijd goed te luisteren naar de klant en door die tomaten te telen waarvan de consument wil genieten. Dat is ons doel.”

## CREATE PURE JOY

Familiebedrijf RedStar is opgericht in 1953 en bestaat inmiddels bijna 70 jaar, een jubileum waarop familie en medewerkers trots zijn.

v.l.n.r. Jasper Slaghekke, Martijn van Keulen en Martijn Dekker



“Zes op de tien medewerkers vindt ons bedrijf ‘a great place to work’”, bevestigt Van Keulen. De purpose van RedStar is: ‘Create Pure Joy’. Met de nieuwe uitstraling wil het bedrijf haar passie voor het telen van een mooi product nog beter laten zien. “De passie die wij hebben in ons dagelijks werk creëert de joy; voor onze medewerkers, onze klanten én voor de consument als eindklant”, licht Van Keulen toe. “We hebben een unieke positie in de markt, beheren de hele keten van zaadje tot op het bord en ontzorgen hiermee onze klanten. Daarom is het belangrijk dat wij scherp zijn op het doorontwikkelen van onze producten en processen.”

## FLEXIBEL EN INNOVATIEF

Om het hele jaar tomaten te kunnen aanbieden, dient het bedrijf flexibel, duurzaam en innovatief te zijn. Martijn Dekker, General Manager Packing & Logistics, vertelt dat er in 2022 een test met een plukrobot is gedaan, een uitkomst in de huidige tijd van arbeidskrapte. “Dit jaar willen we verder opschalen met de plukrobot.” Andere voorbeelden die Dekker noemt zijn: ledverlichting - RedStar was in 2007 een van de eerste met ledverlichting in een kas van 8.500 m<sup>2</sup>-, de installatie in 2015 van een hypermoderne Ultra-Clima®-kas



in Dinteloord en de aanschaf in 2022 van de topsealmachines. “De verpakking van groenten en fruit wordt steeds belangrijker; we hebben de transitie gemaakt van flowpack naar topseal met maatwerk - voor de verschillende soorten tomaten die we telen. De consument is er blij mee, dat merken we aan de toename van het aantal bestellingen.”

## DUURZAME VERPAKKING

Voor de nieuwe manier van verpakken koos Dekker voor machines van Simatec. Hij kende de mogelijkheden van hun machines uit een eerder dienstverband en wist dat RedStar hiermee een volgende stap kon zetten. Samen met Jasper Slaghekke, accountmanager Proseal bij Simatec, besprak hij de wensen, waardoor de keuze viel op de Proseal Traysealers. Een keuze die past in de duurzame ambitie, onder andere vanwege de mogelijkheid tot het verpakken met gerecycled materiaal. De eerste machine werd na enkele maanden van voorbereiding in november 2022 geïnstalleerd. Binnen drie weken volgde de tweede. Ook op de RedStar locatie in Marokko is er één in werking.

## TOPSEAL LAAT TOMATEN STRALEN


Met de Simatec machines wordt automatisch en secuur een topseal folie over de verschillende schaaltes met tomaten aangebracht. Ze kennen een hoge capaciteit en snelheid. Beide machines realiseren een perfect aansluitende



fit die niet alleen de houdbaarheid van het product verlengt, maar ook kosten bespaart op logistiek gebied. Bovendien levert de heldere verpakking met zicht op de rode tomaten al in de winkel inspiratie op bij de tomatenliefhebbers. Om deze in heerlijke gerechten te verwerken of als tussendoortje te nuttigen.

## VERTROUWEN EN COMMITMENT

Zowel RedStar als Simatec kiezen voor partnership voor de lange termijn. Slaghekke; “Je werkt intensief samen om een vraagstuk op te lossen, dit vereist vertrouwen en commitment. Dan kies je ervoor om echt partnership aan te gaan. Hoe eerder we bij vragen worden betrokken en eerlijk communiceren over wensen en verwachtingen, hoe beter we voor een goede oplossing kunnen zorgen.” Zowel Slaghekke als Dekker benoemen naar elkaar toe dat de samenwerking prettig verloopt en dat er in informele sfeer en ook met humor resultaten worden bereikt. “Simatec is een serieuze partner die met ons in de markt kan meebewegen, want vooruitgang zit in ons DNA”, concludeert Dekker. “Om onze klanten iedere keer opnieuw te blijven verrassen met onze natuurproducten”, besluit Van Keulen.

 [www.redstar.nl](http://www.redstar.nl)  
[www.simatec.nl](http://www.simatec.nl)

## Variovac: expert in vacuüm verpakken

Wilt u uw worst, vlees, kaas of vis vacuüm verpakken? De machines van Variovac bieden hier de perfecte mogelijkheden voor en onderscheiden zich in de markt door een uniek Rapidair systeem, wat ervoor zorgt dat de machine een zeer hoge output heeft door een optimale combinatie van het vormen van de folie met het kettingtransport.

Bij Van Uhm professionals in food processing weten wij precies wat er nodig is om uw food proces zo efficiënt mogelijk te laten verlopen.



**VARIOVAC**  
simpler faster better

### Machine testen?

Dat kan in onze demoruimte of bij u op locatie. Scan de QR-code, bekijk de video en maak een afspraak!



**van uhm**  
professionals in food processing

De Bieffel 3,  
7622 BM Borne  
T 074-2662905  
E info@vanuhm.nl  
W vanuhm.nl

## OMARM DAT PROBLEEM!

Een verpakking is méér dan een omhulsel voor jouw product. Zéker als het om voeding gaat. Er liggen strenge eisen van de wetgever en retailers: op het gebied van voedselveiligheid, etikettering, shelf-life, formaat, houdbaarheid, gebruikt materiaal, enzovoort. Ook de consument heeft wensen. Die wil gemak, kleinere porties, knapperige chips en ongebroken koekjes. En jijzelf? Jij wil je product verkopen. Je zit met je handen in het haar. Sommige van die eisen en verwachtingen staan immers lijnrecht tegenover elkaar. Je hebt een probleem. Denk je.

Je kunt het ook ánders bekijken. Je hebt namelijk precies de ingrediënten bij elkaar voor een portie omdenken.

“Omdenken”, zo stelt Berthold Gunster (de grondlegger van het begrip), “begint altijd met een probleem”. Check. “Een probleem bestaat uit feiten en verwachtingen, of eigenlijk de tegenstelling die je ervaart tussen die twee”. Check. “Door de feiten en verwachtingen grondig te onderzoeken, kun je de stap maken van ‘ja-maar’ naar ‘ja-en.’” Eh... ja-hoe dan?

Neem het voorbeeld van de popgroep Iron Maiden. Net als veel andere popgroepen, hebben ze last van het feit dat veel fans hun muziek illegaal (dus gratis) downloaden. Een structureel probleem. Ze zouden zich ertegen kunnen verzetten, zoals andere groepen doen. Iron Maiden deed dat niet. De band achterhaalde in welke steden hun muziek het meest werd gedownload en planden dáár hun volgende tournee. Die optredens werden hun best bezochte ooit.

Het kenmerkende van omdenken is dat je het probleem niet oplost. Je werkt het ook niet weg. Je gebruikt het in je eigen voordeel. Waar het om gaat is niet meer in beperkingen te denken (en vooral beren op de weg te zien) maar in mogelijkheden (omarm de beren!). Dat vraagt om creativiteit. Om het verleggen van je focus. Neem afstand en ruimte, kijk naar wat je wél wil, in plaats van niet. Omarm je probleem, en creëer nieuwe mogelijkheden.

*Pieter Vos*  
Directeur Nutrilab



## CHILI YUCATAN

Een pittige chili mede door de Master Spice Yucatan. Een kruidenmix op basis van groenten (knoflook, ui, tomaat), diverse kruiden, chili en lemon.



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

CONTINUÏTEIT VERZEKERD MET GEBRUIKSVRIENDELIJKE MACHINES

# ZERO DOWNTIME, MAXIMUM OUTPUT

Als voedingsproducent sta je vandaag de dag voor veel uitdagingen. Hoe realiseer je dan toch maximale output? Simons Halal Food koos voor een Repak verpakkingsmachine die de efficiency verhoogt, minimale stilstand kent én waarmee iedereen gemakkelijk kan werken.

Bij voedingsbedrijven is momenteel niet alleen het tekort aan personeel een uitdaging; ook de vele wisselingen met flexibele arbeidskrachten vragen om praktische oplossingen. Het is im-

mers een vereiste om, ondanks het inwerken en de wisselingen, toch een constante productie te kunnen leveren. Machines mogen hierbij geen bottleneck vormen. Het productieproces is

gebaat bij zero downtime, maximum output en een minimale bezetting van medewerkers die snel en gemakkelijk met deze machines kunnen werken.



Mike Verheijden (l)  
Eelco van Schaik.

## EFFICIENCY EN GEBRUIKSVRIENDELIJKHEID

De hierboven geschetste situatie is herkenbaar voor Simons Halal Food. Het bedrijf verving in 2021 drie oude machines door één Repak Dieptrek verpakkingsmachine, die 11.000 verpakkingen per uur realiseert, 15 uur per dag. Het design is 'hufterproof', de bediening is eenvoudig en voor iedereen begrijpelijk, in eigen taal. Een uitkomst voor de verschillende verpakkingen die Simons Halal Food kent en waarvoor de machine snel omgebouwd kan worden. "We hebben een groeiambitie en zullen, als het zover is, zeker zo'n tweede verpakkingsmachine erbij aanschaffen", vertelt Mike Verheijden, operationeel directeur, enthousiast.

## HALAL IS DE TOEKOMST

Simons Halal Food is, zoals Mike aangeeft, een 'toonaangevend bedrijf in halal' met een productie van een half miljoen kilo vlees per week. Het bedrijf staat bekend om haar halal boterhamworst, halal knakworst, halal knoflookworst, halal gesneden vleeswaren en een assortiment premium halal convenience producten, dat ze exporteert naar onder meer Duitsland, Engeland, het Middellands zeegebied en Dubai. "We maken mooie producten waar een grote groep consumenten voor warmloopt. Als moslim heb je nu weinig keuze in halal kant-en-klaar producten en gemaksvlees. Daar zit nog potentiële groei in."

## ZEKER ZIJN VAN CONTINUÏTEIT

Voor de immer groeiende productie van halal vleeswaren wil Simons Halal Food maximale

zekerheid op continuïteit behouden. Mike vertelt hoe zij dit aanpakken: "We kiezen voor strategische partners waarvan we overtuigd zijn dat ze technische knowhow en service kunnen bieden. De concurrentie in food is hoog, dus we moeten continu voorop blijven lopen. Wij zoeken partners die hierin meedenken en meegaan."

## VERPAKKEN MET REPAK


Specialist in dieptrek verpakken, Repak, is de strategische partner op het gebied van verpakken. Eelco van Schaik, Area Sales Manager Repak, is sinds twee jaar betrokken bij de ontwikkelingen van Simons Halal Food. Hij ziet bij dit foodbedrijf bevestigd wat Repak aan klanten belooft: "Onze machines zijn zó makkelijk te bedienen, dat ook de flexibele schil medewerkers er goed mee overweg kan. Je hebt geen uren nodig om de gehele machine te kunnen bedienen, maar enkele minuten. Daarnaast leiden we wel een aantal operators op met meer kennis en kunde, zodat er bij eventuele veranderingen snel geschakeld kan worden. Dat zorgt voor ontzet-

tend weinig downtime. De machine doet wat hij moet doen: veel goede verpakkingen produceren. Hierdoor is de Total Cost of Ownership laag en de Overall Equipment Effectiveness hoog."

## UITGANGSPUNTEN VOOR GROEI

Mike is blij met de samenwerking met Repak: "Als partners werken we goed en transparant samen. Wij en ook de technische medewerkers hebben aan een half woord genoeg om elkaar te begrijpen. Vanaf de start, met een test in het experiencecenter en tijdens het 'bouwen' aan onze continuïteit, is er een fijne vertrouwensband ontstaan. We zien Repak als partner for life." Eelco vult aan: "Die band willen we verstevigen door onze machines steeds beter en duurzamer te maken. Dit geldt voor de machine, de onderdelen, alsook voor de verpakkingen." De huidige verpakkingen bij Simons Halal Food zijn van een recyclebaar plastic dat de gewenste houdbaarheid borgt. Mike uit de wens om in de toekomst dunnere folies te gebruiken. "Dat is een besparing op zowel kunststof als kosten."

Eelco benadrukt dat Repak de technische en duurzame ontwikkelingen alert blijft volgen, maar dat robuustheid en hoge gebruiksvriendelijkheid van de machines altijd dé uitgangspunten zullen blijven. Want hoe de machine van de toekomst er ook zal uitzien, gemakkelijke bediening, zero downtime en maximum output zijn en blijven belangrijke voorwaarden om te kunnen blijven produceren en door te kunnen groeien.

 [www.simonsholland.nl](http://www.simonsholland.nl)  
[www.repak.nl](http://www.repak.nl)



NIEUWE VERPAKKINGSLIJNEN VOOR NOG MEER GROENTE MET GEMAK

# HESSING SUPERVERS KLAAR VOOR DE TOEKOMST

Vijf miljoen (!) verpakkingen rollen er straks wekelijks van de band in de nieuwe Groente VersFabriek in Greenport Venlo van Hessing Supervers. Om dat bol te werken, investeert het bedrijf opnieuw in een serie volledig geautomatiseerde verpakkinglijnen van GEA: voor nog meer capaciteit en efficiëntie.

Gezond eten is belangrijk, maar we houden ook van gemak. Hessing Supervers uit het Noord-Hollandse Zwaagdijk speelt daar al jaren op in als specialist in gesneden groenten en fruit. Het bedrijf bestaat meer dan vijftig jaar en levert zijn producten aan verschillende partijen; op

eigen bodem en over de grens. Een groot deel vindt zijn weg richting het supermarktschap.

## MEER SLAGKRACHT

De nieuwe productielocatie in Greenport Venlo moet zorgen voor meer slagkracht. Daar worden

straks onder meer zakjes met roerbakgroenten, mono-producten als boerenkool en andijvie, verschillende groentepakketten en maaltijdsalades verwerkt. De keuze voor een nieuwe locatie is ingegeven door groei en behoefte aan meer efficiëntie. "Door verschillende overnames beschikken we op een gegeven moment over zes productielocaties die nogal verspreid lagen," vertelt manager operational excellence Jeroen Spruit. "Niet de meest efficiënte situatie. De fabrieken in Helmond en Belfeld sluiten. Venlo wordt met zijn 62.000 vierkante meter dé Groente VersFabriek voor onze retailklanten."

## PARADEPAARDJE

Het bedrijf ziet zichzelf als de bringer van gezondheid. Daarnaast is duurzaamheid een belangrijk thema. Hessing paste verschillende verduurzamingslagen toe. De nieuwe locatie, die vanaf medio maart gaat produceren, is in dat opzicht een waar paradepaardje. "In onze industrie is het één van de modernste en duurzaamste fabrieken van Europa", vervolgt Jeroen. "Het pand is BREEAM-gecertificeerd en gebouwd volgens de bijbehorende eisen voor duurzaamheid, kent daardoor een hoge



Jorie Aerts (!) en Jeroen Spruit

isolatiewaarde en is volledig gasloos. Er liggen 12.000 zonnepanelen op het dak. De fabriek is groot, maar de CO<sub>2</sub>-uitstoot is dankzij dit soort duurzame zetten relatief klein." Ook koos Hessing eerder al voor dunner plastic in de verpakkingen en voor mono-materiaal met het oog op recycling. "Ons beleid is erop gericht dat onze producten niet alleen zo goed en veilig mogelijk worden verwerkt, maar ook dat dit op efficiënte wijze gebeurt met minder plastic en stroom."

## ZAKDICHTHEID

Vanwege efficiëntie kiest Hessing in het verpakkingproces de laatste jaren steeds vaker voor machines die met de hoogste betrouwbaarheid continu kunnen draaien. Hiermee kan de groente- en fruitspecialist 80 tot 90 producten per minuut verpakken. Snelheid is cruciaal, geeft Jeroen aan. Al zijn bij het verpakken vanzelfsprekend nog veel meer factoren belangrijk. "De zakdichtheid, hoe goed een

zakje sluit, luistert bijvoorbeeld erg nauw. Het kleinste luchtgaatje in een verpakking zorgt er al voor dat de groente verkleurt en als product onverkoopt wordt", legt Jeroen uit.

## EXPERTISE

Op de productielocatie in Zwaagdijk zijn inmiddels zes van deze 'snelloper' verpakkingmachines te vinden van GEA. Het wereldwijd opererende concern ontwikkelt onder meer machines en procestechologie voor de voedingsindustrie; van volledige productie tot en met koel- en warmtepomptechnologie. Area salesmanager Jorie Aerts: "Je vindt ons in de branche van groente en fruit, maar bijvoorbeeld ook in die van snoep en diepgevroren patat. Dagelijks draaien er in de hele Benelux ruim 800 van onze verticale verpakkingmachines. Sommige al 30 jaar."


## 'GOED IS GOED'

Hessing en GEA – en Jeroen en Jorie – krijgen in 2018 voor het eerst met elkaar te maken als eerstgenoemde op zoek is naar een nieuwe leverancier. Aanvankelijk begint de samenwerking met het leveren van één verpakkingmachine. Naast de zes GEA-verpakkingmachines

in Zwaagdijk, telt de nieuwe locatie in Venlo nog eens zeven nieuwe verpakkinglijnen van hetzelfde type. "Goed is goed", verklaart Jeroen deze herhaalaankopen kort maar krachtig. Dan vervolgt hij: "Bij onze eerste machine van GEA wisten we al dat het met de zakdichtheid goed zit. De mensen op de vloer kunnen prima uit de voeten met de lijn. Ook zijn de machines bestand tegen het soort natte omgevingen waarin wij werken."

## BLIJVEN VERDUURZAMEN

GEA beschikt over een jarenlange ervaring in de voedingsindustrie. De expertise wordt volgens Jorie daarnaast continu verrijkt met doorontwikkeling van de eigen technologie en machines. "Een voorbeeld daarvan is de gebruiksvriendelijkheid. Zo hebben we aan onze nieuwste modellen extra opties toegevoegd in de vorm van filmpjes over de werking van de installatie. Daarnaast onderzoeken we doorlopend hoe we de processen kunnen verduurzamen. Dat hebben we dus gemeen met Hessing."

 [www.hessingsupervers.nl](http://www.hessingsupervers.nl)  
[www.gea.com](http://www.gea.com)







**CONTACT**

☎ 055 533 5363

✉ Info@ruysgroep.nl

🌐 www.ruysgroep.nl

🌐 Ruys Groep

# 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

## FORECASTING IS MENSENWERK

Ehm... forecasting is mensenwerk? Daar heb je toch tools voor? Jazeker, maar die zijn alleen effectief als wij (als mens) éérst over dit proces nadenken. Bovendien is forecasting slechts een onderdeel van de complete S&OP (Sales & Operations Planning). Misschien gebruik je dummy verkooporders als forecast in een systeem, maar wat is het nut hiervan zonder overleg met je collega's van productie en inkoop? Marketingacties, seizoensproducten, de inflatie; ze hebben allemaal impact.

Ad hoc bezig zijn leidt niet tot efficiëntie. De huidige grondstofprijzen zijn niet mis en zonder forecasting loop je een grotere kans op een overschot of tekort aan grondstoffen. Of er is geen productiecapaciteit, waardoor klanten hun bestellingen niet op tijd krijgen. Voorzien wat je in de toekomst gaat verkopen, is extreem belangrijk.

Er zijn allerlei tools die je hierbij kunnen helpen. Het uitgangspunt: voorspellingen doen op basis van historische data, bij voorkeur van drie jaar of meer. Op basis daarvan herkennen algoritmes patronen en zetten die door naar de toekomst. Alleen kan data uit de coronatijd wel in de prullenbak; daar hebben we weinig aan. Hoe kun je dan forecasten? Met scenario's of AI! Zo investeren we in 'Garvis.ai': 's werelds eerste Bionic Demand Planning-systeem dat met je meedenkt op basis van AI.

S&OP kan uitdagend zijn. Laat dat je echter niet weerhouden om eraan te beginnen, en het door te ontwikkelen. Gartner heeft een model uitgewerkt om de volwassenheid te bepalen van je S&OP-capaciteit. De belangrijkste eerste stap: iemand moet de verantwoordelijkheid nemen over sales en operations. Daarna kun je tooling inzetten, en mensen vragen om hun kennis met het systeem te delen. Je hebt ook medewerkers nodig die de data kunnen interpreteren. Pas dan kun je de juiste acties ondernemen voor inkoop en productie. Zo blijft forecasting tóch mensenwerk.

*Maarten Cordenier*  
Partner, delaware



OVERNAME ADRIAAN DEKKER DOOR OPACKGROUP

# UITBREIDING PRODUCTPORTFOLIO FLEXIBELE VERPAKKINGEN



Vincent Tol (l) en Joan Hanegraaf

Verpakkingsproducent  
**OPACKGROUP** neemt de  
activiteiten van Papierindustrie  
Adriaan Dekker over. Het  
voorgenomen besluit tot  
overname is eind vorig jaar  
officieel bekrachtigd door  
Vincent Tol (managing director  
Adriaan Dekker) en Joan  
Hanegraaf (DGA OPACKGROUP).

Adriaan Dekker uit Wormer maakt industriële en retailverpakkingen voor food en non-food producten. Het bedrijf is met verschillende papieren verpakkingen al tientallen jaren actief in de foodindustrie, maar ook in sectoren als de retail, luchtvaart, bouw en automotive. De productielijnen van Adriaan Dekker staan hoog aangeschreven in de verpakkingmarkt; de fabrikant met BRC-keurmerk maakt al sinds 1850 papieren verpakkingen voor diverse toepassingen.

#### NIEUWE VERPAKKINGSCONCEPTEN

De OPACKGROUP investeert al decennia in verduurzaming van haar productaanbod. Het familiebedrijf produceert klantspecifieke, flexibele

verpakkingen en folies van hoge kwaliteit. Er worden voortdurend nieuwe verpakkingconcepten van plastic en papier ontwikkeld, via extrusie, lamineren, flexodruk en conversie. Het bedrijf bestaat uit zeven dochterondernemingen en tien productielocaties (Fardem, Flexpak, Oerlemans Plastics, Oosterwolde Plastic Industry, Perfon, Plasthill en Stempher) die gezamenlijk een breed scala aan verpakkingen en folieproducten leveren. Daarmee heeft het bedrijf een sterke positie in de Nederlandse verpakkingindustrie.

#### TIJDLIJN

De streefdatum voor de overdracht van de activiteiten van Adriaan Dekker is 1 mei 2023. De productie in het Noord-Hollandse Wormer stopt in dat geval per 31 maart 2023. Tot die tijd blijft Adriaan Dekker actief onder de eigen naam. Bij uitvoering van de definitieve overdracht zal het bedrijf Papierindustrie Adriaan Dekker ophouden te bestaan, waarna de activiteiten vanaf april overgeplaatst worden naar het Overijsselse Rijssen bij Verpakkingindustrie Stempher. Dit dochterbedrijf van de OPACKGROUP heeft



al veel expertise opgebouwd in het maken van papieren verpakkingsoorten. Op de locatie in Wormer kan dan een transformatie plaatsvinden naar een andere bestemming van het terrein. Mogelijk komt er woningbouw.

#### PAPIEREN VERPAKKINGEN

“Het overplaatsen van het verpakkingprogramma naar Rijssen betekent een verdere uitbreiding van ons productportfolio van flexibele verpakkingen”, aldus Joan. “We kijken dan ook uit naar deze overname. Zo kunnen we onze klanten nog beter bedienen met een breder scala aan verpakkingoplossingen. We zien veel

mogelijkheden. Alleen al bij de papiertak van Stempher brengt het verpakkingprogramma versterking met zich mee, zowel qua toepassingen als in maatwerkoplossingen voor onze klanten. Uiteraard is dit een kans om onze duurzame visie op verpakkingen ook toe te passen op het nieuwe portfolio van papieren verpakkingen. Die hopen we binnenkort aan te kunnen bieden.”

#### VAN SUIKERVERPAKKINGEN TOT INPAKPAPIER

Eigenaren Vincent en Vanessa Tol van Adriaan Dekker kijken vol trots naar een bewogen historie van bijna 175 jaar aan geleverd vakwerk: “Na de overname van Adriaan Dekker in 2004 is er veel veranderd binnen het bedrijf. Het benutten van kansen in marktontwikkelingen waarbij de positie van papier een steeds belangrijkere rol kreeg, heeft ons bedrijf gebracht tot waar we vandaag staan. Er zijn diverse investeringen gedaan in het machinepark, zoals een 8-kleuren ultramoderne drukmachine van Uteco. En we hebben verdere professionaliserings- en automatiseringsslagen gemaakt; op alle niveaus. We zijn dan ook trots op de activiteiten die we hebben opgebouwd! We hebben vertrouwen in de toekomst van de producten van Adriaan Dekker, wanneer onze activiteiten na afronding van de transactie door OPACKGROUP worden voortgezet.”

[www.opackgroup.com](http://www.opackgroup.com)  
[www.adriaandekker.nl](http://www.adriaandekker.nl)



## EMPACK OP 5 & 6 APRIL 2023 IN BRABANTHALLEN DEN BOSCH

# VERPAKKINGSINNOVATIES IN DE SCHIJNWERPERS

Op 5 & 6 april 2023 vindt alweer de 20e editie van Empack plaats in Brabanthallen Den Bosch, gelijktijdig met Packaging Innovations en Automation4Packaging. Zo ontstaat een ontmoetingsmoment waar de top van de complete verpakkingindustrie onder één dak samenkomt.



Producenten en merken worden continu uitgedaagd op de inzet van circulariteit, (duurzame) materialen, innoverende technieken, gebruiksgemak, re-use, recycling, verpakkingontwerp en minimalisatie van verpakkingen. Marketeers, brand managers, verpakkingsspecialisten, R&D managers, designers en inkopers staan voor de uitdaging om te blijven innoveren. Het NVC Nederlands Verpakkingencentrum, organisator van de wedstrijd De Gouden Noot, zet tijdens de beurs de meest baanbrekende innovaties feestelijk in de schijnwerpers. Verder zijn er 'kickstarts' voor de bezoekers, en op beide dagen lezingen bij het kennisevent Packaging Innovations.

### KICKSTARTS

Voor bezoekers van de beurs zijn op beide dagen verrassende kickstarts gepland. Op woensdag 5 april is deze georganiseerd door VNV: onder leiding van een moderator gaan experts vanuit diverse disciplines het gesprek aan over actuele verpakkingsthema's. Op donderdag gaat moderator Lucy van Keulen, expert op het gebied van verduurzamen, met experts vanuit diverse disciplines in gesprek over het thema re-use vs reduce.

### DE GOUDEN NOOT

Bij binnenkomst op de beursvloer staan de verpakkinginnovaties van de winnaars van De Gouden Noot in de schijnwerpers. De 31e editie van verpakkinginnovatiewedstrijd De Gouden Noot is gewonnen door Masterpack Group, met een baanbrekende toepassing van Modified Atmosphere technologie in de wereld van FIBC's. Het zilver ging naar de Capsule Dispenser van PACKSYS GmbH. Dankzij de herbruikbare dispenser kunnen patiënten thuis op een controleerbare en eenvoudig te hanteren, veilige manier, over hun benodigde medicatie beschikken. De winnaar van het brons is de Mibelle Group, die het productieproces van plastic flessen met kooldioxide CO<sub>2</sub> als grondstof toelicht.

Winnaars Gouden Noot  
Ewout en Tim,  
Masterpack Group



### DEZE ZEVEN INNOVATIES HAALDEN OOK DE FINALE

- Bluemint® steel pure van Hoffmann The Tin
- Dry Molded Fiber van PulPac
- FDoR® (Flexo Direct on Rigid) van Van Dam Machine Europe BV
- Balaton sluiting door Kraft Heinz
- Duurzame papierafwasoplossing van Avery Dennison
- Temcoat Liner Flow van EPG Industries
- Tray to tray rPET van Hordijk Verpakkingen

### AUTOMATION4PACKAGING

De verpakkingindustrie behoort al jaren tot één van de topsectoren van Nederland. Om groot te blijven én te blijven groeien, is innovatie noodzakelijk, met name ook op het gebied van automatisering. Automatisering van het verpakkingproces zorgt immers voor meer efficiëntie en voor het verlagen van de kosten. Maar de ontwikkeling van nieuwe technologieën is vaak duur en vraagt om specialistische kennis. Nog nooit was de vraag vanuit de verpakkingmarkt om slimme oplossingen zo groot als nu; daarom krijgt Automation4Packaging een prominente plaats op de Empack.

### PACKAGING INNOVATIONS 2023

Een wereld waarin verpakkingen passen binnen de ecosystemen van onze planeet en geen onomkeerbare schade meer toebrengen aan milieu en maatschappij; het is haast een utopische doelstelling. De regelgeving, minimalisatie- en optimalisatie van verpakkingen en diverse innovaties hierin, voeren op 5 en 6 april 2023 de boventoon in het kennisprogramma van Packaging Innovations.

### GREEN SERENDIPITY

Ariane van Mancius van Now New Next (NNN) en Caroli Buitenhuis van Green Serendipity pakken gezamenlijk de handschoen op om duurzame verpakkingsvraagstukken op te lossen. Green Serendipity speelt op 6 april in op een Greenovation Symposium, bestaande uit een aantal pitches van innovatieve duurzame bedrijven. De focus ligt op fossiel-vrije verpakkingen. De inzet van gerecycled materiaal is daarbij van groot belang, maar niet voor iedere verpakking geschikt of mogelijk. Wat zijn voorbeelden van materialen en verpakkingen gemaakt van duurzaam geproduceerde natuurlijke grondstoffen? Hoe kunnen deze materialen gerecycled worden en/of afbreken zonder dat het microplastics oplevert voor volgende generaties?

### HOE VERPAKT GEN NEXT?

NNN trapt op zowel 5 als 6 april het programma af met een sessie waar bezoekers antwoord krijgen op vragen als 'Hoe verpakt Gen Next?' en 'Wat zijn de wensen en eisen van de nieuwe generatie ten aanzien van verpakkingen; zowel op het gebied van 2D en 3D design, duurzaamheid, fonts, claims en nog veel meer'. De tweede sessie zoomt in op de trends in duurzame verpakkingen. Ariane van Mancius neemt de bezoekers mee in een wervend verhaal aan de hand van de 6 R-en van de ladder van Lansink en hoe fabrikanten en merkeigenaren deze kunnen toepassen. Registreren via [www.empack.nl/packaging-innovations-2023](http://www.empack.nl/packaging-innovations-2023).

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

ESPERA: STAND 1.A41

**OPLOSSINGEN VOOR ACTUELE UITDAGINGEN**

Uitdagingen: nauwkeurig en snel wegen, het perfect etiketteren van retailverpakkingen, en minder kunststofgebruik. Een oplossing: een skinpack voor vis, vlees of vega. Speciaal voor dit type verpakking toont ESPERA op de beurs een weeg- en etiketteermachine met een actueel bedrukt C-label. Een andere uitdaging is de wens van retailers om kwetsbaar zacht fruit in karton te verpakken en van een attractief etiket met herkomstinformatie te voorzien. Met de Ravenwood NOBAC etiket-aplicator FRUIT LID kan een linerless kartonnen label met actueel geprinte informatie een kartonnen verpakking sluiten voor een mooie presentatie. Ook de nieuwste versie van de NOVA-serie weeg- en etiketteermachines staan op de stand en het team demonstreert oplossingen voor in-line controle van gewogen en geëtiketteerde verpakkingen.



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

AZO: STAND 1.A17

**DOSEREN**

De AZO DosiBox® is de ideale oplossing voor het doseren van verschillende ingrediënten zonder crosscontaminatie. De AZO DosiBox® is speciaal ontwikkeld om binnen een mengproces flexibel verschillende grondstoffen en ingrediënten te doseren. Het is een kunststof container met ingebouwde doseerschroef. De aandrijving van het doseersysteem bevindt zich op de speciale losstoel. Dankzij dit principe is het mogelijk om nauwkeurig, snel en contaminatie-vrij verschillende grondstoffen te doseren. De AZO DosiBox® kan volledig afgesloten worden door middel van de ingebouwde doseerschroef, wat een snelle wissel van containers mogelijk maakt.

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



ROBERTPACK: STAND 1.D.34

**COBOT PALLETISEEROPLOSSING**

ROBERTPACK introduceert haar industriële COBOT palletiseeroplossing; op de beurs uitgevoerd met een 6-assige YASKAWA HC COBOT, maar uiteraard is een FANUC COBOT ook mogelijk. Hij kan zonder hekwerk werken, heeft een draagvermogen van 30 kg, stapelt standaard pallets tot wel 2,2+ meter (optioneel hoger) en is geschikt voor gebruik in de voedingsindustrie. De robotoplossingen bieden een verbeterde nauwkeurigheid en flexibiliteit, wat de efficiëntie en productiviteit verhoogt, en zijn ontworpen om minimaal 10, 15 of zelfs 20+ jaar mee te gaan, zonder afbreuk te doen aan de technische beschikbaarheid en OEE. Om de prestaties van de machine te monitoren en storingen proactief op te sporen, is er eigen software ontwikkeld: P@ckServ, dat de prestaties van de machine bijhoudt via datamonitoring en alarm logging. De software kan op nieuwe én bestaande ROBERTPACK installaties worden geïnstalleerd.

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

SCHOELLER ALLIBERT: STAND 1.B36  
**LOGISTIEKE VERPAKKINGEN**



Als Europees marktleider in herbruikbare industriële oplossingen voor kunststof verpakkingen, streeft Schoeller Allibert dag in dag uit naar tevreden klanten. "Met ons aanbod van elf productgroepen en de traceerbaarheid van SmartLink, verhogen we de efficiëntie van toeleveringsketens wereldwijd. Onze innovatieteams overal in Europa focussen zich volledig op het ontwerpen en ontwikkelen van slimmere, lichtere, snellere en sterkere oplossingen voor toekomstige verpakkingenbehoeften. Ons motto: "Wij innoveren uw logistiek voor een betere wereld." De bulkcontainers (incl. SmartLink technologie) zijn ook beschikbaar voor verhuur. Het grote voordeel daarvan is natuurlijk dat de investering bij Schoeller Allibert ligt, zodat u uw investeringsbudget kunt richten op het verbeteren van uw producten.

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

EFAFLEX: STAND 3.A18

**SNELLE EN VEILIGE DEUREN**



snelloopdeur. Verder te zien: de turbodeur met een openingsnelheid tot 3,0 m/sec; en de geïsoleerde spiraaldeur, geschikt voor omgevingen waar temperatuurcontrole van groot belang is. En natuurlijk de klassieke SRT Premium, die bekend staat om zijn betrouwbaarheid en duurzaamheid.

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

EFAFLEX presenteert haar bestaande snelloopdeuren op de beurs, nu met nieuwe tools, zoals de energiebesparingstool waarmee men heel specifiek kan uitrekenen hoeveel je bespaart bij gebruik van een EFAFLEX



TRAMPER TECHNOLOGY: STAND 1.G20

**VOLAUTOMATISCH TRAYSEALEN**

Tramper Technology presenteert op de beurs haar instapmodel traysealer, uitgerust met een hygiënisch walking beam transportsysteem en servo-gestuurde aandrijvingen. De volautomatische Tramer S-340 traysealer is uitermate geschikt voor het verpakken van verse levensmiddelen onder MAP-condities. Dat kan in verschillende soorten trays, zoals kunststof, aluminium en karton. Ook met bedrukte, onbedrukte of geperforeerde sealfolie kan worden gevarieerd. De S-340 is een robuuste en betrouwbare machine die tot 18 slagen per minuut kan draaien. Dit heeft in de praktijk diverse voordelen: eenvoudig instelbare snelheden, hoge sealdruk, laag energieverbruik, geen waterkoeling en een instelbaar foliekoppel en een instelbaar foliekoppel per recept.

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

DOOR & TECHNICS: STAND 3.C17

**DE STERKSTE FLEXIBELE AANRIJDVEVEILIGING**

DOOR & Technics presenteert de SafeStop serie van McCue; de sterkste flexibele aanrijdbeveiliging in de markt. De serie is ontworpen om maximale bescherming te bieden aan mens en machine, en is gemaakt van een combinatie van duurzaam kunststof en staal. De SafeStop serie bestaat uit een reeks flexibele aanrijdbeveiligingen, waaronder voetgangersbescherming, vangrail en omval barrières. Deze zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen de meest extreme omstandigheden en schades.

Dankzij het modulaire ontwerp zijn de SafeStop-producten eenvoudig te installeren en aan te passen aan elke omgeving en situatie.

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



GULLIMEX: STAND 1.B26

BESPAAR TOT WEL 30% GAS

Plan een persoonlijke afspraak in op de Empack!

Bespaar tot wel 30% met deze inline gas analyzer

**MESSER**  
Gases for Life

**gullimex**

Eén van de centrale thema's op de stand van Gullimex is gasbesparing. Wist u dat u tot wel 30% gasbesparing kan realiseren met flowpack d.m.v. de gas-lans van Messer Gastechiek en de MAP Check 3 van Gullimex? Op de stand zijn ook oplossingen te zien voor verpakkingsoptimalisatie in het kader van plasticreductie en verpakkingen van mono-materiaal. Bezoekers kunnen hun verpakking live testen op o.a. sealsterkte en lekdichtheid met de Lippke 5000. Benieuwd naar bovenstaande oplossingen of naar de speciale beursacties? Maak gauw een persoonlijke afspraak. Scan de QR code en wees gegarandeerd van een afspraak op de beurs. Vol=Vol.

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

LANTECH: STAND 2D11

AUTOMATISCHE DOZENOPZETTER EN -SLUITER

Met de automatische dozenopzetters en -sluiters zet Lantech een standaard in de productie van perfect rechthoekige dozen. De C-1000 doosopzetter is voorzien van een uniek opnameraam dat betrouwbaar één plano per keer loslaat. Dat voorkomt storingen. Vacuüm gestuurde zuignappen zorgen voor een nauwkeurige, stilstaande vouw van de kleppen. Afgewerkte dozen hebben een stevige structuur en perfecte hoeken van 90 graden. Afhankelijk van het formaat van de doos kunnen tot 30 dozen per minuut worden opgezet. De CS-300 dozenluiser heeft verende zijbanden die de doos veilig aan de invoerzijde overnemen en optimaal uitlijnen voor het verdere sluitproces. Het innovatieve, tweetraps vouwsysteem verhoogt de betrouwbaarheid van het proces.

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



OPACKGROUP: STAND 1B34

100% RECYCLEBARE STAZAK

Oerlemans Packaging Group presenteert zich op de beurs voor het eerst onder de nieuwe naam: OPACKGROUP. Het familiebedrijf produceert klantspecifieke, flexibele verpakkingen en folies van hoge kwaliteit. De focus ligt op het helpen van ondernemingen met het beter recyclebaar maken van hun verpakkingenportfolio. Eén van de innovaties op de beurs is de 100% recyclebare PE stand up pouch. Deze folie heeft een uitstekende runability op horizontale en verticale afvulmachines en is 100% recyclebaar. Ten opzichte van normale PE geeft deze speciale PE blend een hogere barrière, transparantie, stijfheid en doorprikweerstand. Voor het verpakken van o.a. kaas-, vlees- en aardappelproducten kunnen marktpartijen kiezen voor een vlakfolie of een kant-en-klare stand up pouch.

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

FANUC BENELUX BV: STAND 3.E01

OPTIMALISEER PRODUCTIVITEIT EN KWALITEIT MET ROBOTICA

High-level hygiene standards team up with fast picking DR-3iB/6 STAINLESS

ANGLE DESIGN

FAST CYCLE TIME

STAINLESS STEEL

6 KG PAYLOAD & 1200 MM REACH

**FANUC**

Het automatiseren van uw voedsel- of drankenproductie is eenvoudiger dan u denkt. FANUC biedt slimme oplossingen om de productiviteit te verhogen, ongeacht de grootte van uw bedrijf. Hun producten en plug-and-play oplossingen maken het bereiken van betaalbare automatisering in gehele productieketen mogelijk. Toegewijd aan elke fase van uw productie, ondersteunen zij u met front-of-line, processing, picking, handling en end-of-line toepassingen. De nieuwe DR-3iB/6 STAINLESS bijvoorbeeld, werd speciaal ontworpen om klanten te helpen hun efficiëntie te maximaliseren bij het snel picken en verpakken van met name voedingsmiddelen, farmaceutische en cosmetische producten.

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



SISMATEC BV: STAND 3.A22

VERPAKKINGSOPLOSSINGEN EN ADVIES

Simatec praat u graag bij over de laatste trends op verpakkingengebied en toont de beurs tal van verpakkingoplossingen, zoals de Belca flowpacker en REX machine. "Met onze Belca flowpackers verpakt u met een korte omsteltijd verschillende schaalafmetingen op eenzelfde machine. Met de flowpackers kunt u duurzaam verpakken door mono-materialen te gebruiken voor schalen en folies. Bent u van plan om Simatec tijdens de Empack te bezoeken en wilt u graag vooraf een afspraak plannen met één van onze verkopers/adviseurs? Neem dan gerust contact op via [info@simatec.nl](mailto:info@simatec.nl)"

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

BUSCH VACUUM SOLUTIONS: STAND 3.A02

VACUÛMOPLOSSINGEN VAN BUSCH BESPAREN ENERGIE



Belangrijke thema's dit jaar op de stand van Busch Vacuum Solutions zijn energiebesparing en de innovatieve digitale service. De vacuümplossingen van Busch kunnen de energiekosten tot 50% verlagen; door bijvoorbeeld vacuüm te centraliseren, warmte terug te winnen, frequentiesturing en/of met buffers te werken. OTTO is digitale conditiebewaking van vacuümpompen in combinatie met aantrekkelijke servicepakketten. Kom langs op de stand; de vacuümpexperts van Busch staan klaar om alle vragen te beantwoorden.

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

**FUJI PACKAGING BENELUX: STAND 1.A28**

**ZORGELOOS UW MOOIE PRODUCTEN VERPAKKEN**



Met Fuji Flowpacker machines helpen wij u aan diverse verpakings-oplossingen; van lang houdbaar verpakken onder beschermende atmosfeer, tot op extreem hoge snelheid kleine producten verpakken met een Rotary Sealer (tot wel 1500 stuks per minuut!). Speciaal voor de bierbrouwers tonen wij een T.Freemantle halfautomatische kartonneermachine voor blikken. En we hebben iets nieuws te melden! Een innovatie op verpakingsgebied binnen de industriële brood- en banketbakkerij! Kom langs en je krijgt een teaser van wat komen gaat... Kom je bijpraten over de laatste trends en ontwikkelingen, energiebesparing en/of foliebesparing? Aanwezig op onze stand: Arnold Durville, Anneke Wermuller, Rinze Jonkman, Ronald Collewet, Peter de Kruif en Peter Matel.

[www.fuji-packaging.nl](http://www.fuji-packaging.nl)

**DE KONINGH: STAND 1C26**

**CODEREN, ETIKETTEREN EN INSPECTIE**

Er staat een ongekend aantal machines op het gebied van coderen, etiketteren en inspectie op de grote stand van De Koningh. De productspecialisten laten u graag zien hoe ze werken. Ook dit jaar zal een deel zich toewijden aan FT System (Antares Vision Group) met haar controle- en inspectiemachines. Zo kunt u de LDS700-IoT lekdetectiesysteem komen bewonderen. Deze machine is zeer goed in staat is om microlekkages in MAP verpakt vlees te detecteren. Ook te zien: desktopprinters van Epson ColorWorks. Perfect voor wie on demand hoge resolutie kleurenlabels wil printen, op hoge snelheid in industriële omgevingen.

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

**ULMA PACKAGING: STAND 1.B22**  
**DUURZAAM VERPAKKEN**



ULMA Packaging presenteert op de beurs haar oplossingen voor het duurzaam verpakken van voedingsmiddelen. Zo demonstreren ze de applicaties van 'bak naar zak', met de high speed boxmotion flowpack machine FM500 voor het verpakken van bijv. gehakt, hamburgers en worsten. Met de hygiënisch uitgevoerde verticale flowpack machine VTC 840 nemen ze u mee in het verpakken van producten als kipfilet, kipvleugels, etc. Hiermee kunt u een foliebesparing realiseren tot 70%. Ook te zien is een topseal machine met de leafskin applicatie voor het skinnen van kartonnen trays. Deze duurzame verpakingsoplossing maakt het mogelijk om het papier-aandeel van het kunststof te scheiden.

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

**MUNDI TECHNOLOGY: 1C28**  
**STERK IN LASER EN INSPECTIE**

Mundi, marktleider in lasercoderen, toont op de beurs hun sterke CO<sub>2</sub>-laser, die maar liefst tot 40.000 flessen per uur kan coderen in extreme omstandigheden. De productspecialisten laten graag zien dat het ook voor u kan werken. Per juli 2024 moeten alle plastic flessen voorzien zijn van nieuwe doppen die aan de flessen vastzitten. Deze geven echter problemen bij de meeste dopinspectie machines. De dopinspectie van FT System (Antares Vision Group) is uitgebreid te bewonderen. Een succesvolle implementatie bij Coca-Cola, dat als eerste de nieuwe doppen gebruikt, bewijst het grote succes van deze machine. Bezoekers kunnen op de stand ook dit jaar weer genieten van gezelligheid en live cooking.

[www.mundi-technology.com](http://www.mundi-technology.com)

**SAMENWERKING SCHOUTEN EUROPE EN GRASSA**

**VLEESVERVANGERS OP BASIS VAN EIWITTEN UIT GRAS**

Met eiwit uit gras vleesvervangers ontwikkelen; dát is het doel van de samenwerking tussen het Brabantse familiebedrijf Schouten Europe en het Noord-Limburgse Grassa.

“Graseiwit heeft een enorme potentie”, vertelt Rieks Smook, directeur van Grassa.



“Gras brengt 2,5 keer zoveel eiwit op per hectare vergeleken met soja. Het is een hoogwaardig, lokaal en schaalbaar alternatief,” aldus Rieks. “Ten opzichte van andere eiwitbronnen zorgt graseiwit voor een enorme reductie van de CO<sub>2</sub> voetafdruk. Een koe zet slechts 30 procent van het graseiwit om in melk en vlees, de overige 70 procent wordt omgezet in mest. Wij halen vooraf een deel van die overtollige eiwitten uit het gras. Het restproduct, ontsloten gras, eet de koe. Zo wordt het eiwit dat in gras zit, optimaal benut.” Ook het stikstofprobleem wordt hiermee aan de bron aangepakt: de import van soja wordt vervangen door graseiwit en de koeien stoten minder stikstof (ammoniak) uit dankzij minder eiwit in het ontsloten gras.

“Als pionier en innovator in de markt van vleesvervangers, zijn wij steeds op zoek naar interessante eiwitbronnen die bij kunnen dragen

aan die eiwittransitie”, vervolgt Henk Schouten, eigenaar van Schouten Europe. “Het is onze ambitie om duurzame en lokale ingrediënten te gebruiken in onze producten. Het partnership met Grassa is daarom een mooie stap voor ons bedrijf. Onze productontwikkelaars onderzoeken de komende jaren samen met Grassa de toepasbaarheid van graseiwit in vleesvervangers.”

De Europese Commissie heeft in 2018 de lidstaten opgeroepen om een nationale eiwitstrategie vorm te geven. Volgend op het eiwitrapport van de Europese Commissie heeft de Nederlandse overheid in 2020 De Nationale Eiwitstrategie voor Nederland gepresenteerd. Doel is om de komende 5 tot 10 jaar de zelfvoorzieningsgraad van nieuwe en plantaardige eiwitten te vergroten; op een duurzame manier die bijdraagt aan de gezondheid van mens,

dier en de natuurlijke omgeving. Het proces van Grassa wordt in de strategie genoemd en gezien als een veelbelovende innovatie om lokaal plantaardig eiwit te produceren.

Nieuwe voedingsmiddelen of ingrediënten worden op veiligheid gecontroleerd door de Europese Voedselveiligheid Autoriteit (EFSA) en komen pas op de markt als ze zijn goedgekeurd. Graseiwit valt onder deze Novel Foods. Grassa en Schouten verwachten dat er goedkeuring komt voor de humane consumptie van graseiwitten. Daarom investeren beide bedrijven nu al gezamenlijk in onderzoek en productontwikkeling.

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



# GEA PAKT IN. GEA PAKT AAN.

Dunnere folies en monomaterialen, met GEA PowerHeat voert u ze moeiteloos door in uw dieptrek verpakkingsproces.

In de nieuwe serie 'PowerPak Thermoforming Packaging Systems' introduceert GEA 'PowerHeat'. Met individueel regelbare hittezones en -pixels zorgt deze verwarmingstechnologie voor een optimaal thermoformingproces. Moeiteloos verwerkt het folies die wel 40% dunner kunnen zijn. Bovendien zorgt deze technologie voor een perfecte seal van monomaterialen - uiteraard met behoud van productkwaliteit, houdbaarheid en functionaliteit. Dat noemen wij 'Engineering for a better world!'

Verpakken kan duurzamer. Op naar een circulaire economie.



Meer weten?

Scan de QR-code of ga naar [www.gea.com/nederland](http://www.gea.com/nederland).