



**Twin Transformation
 Digitalisering & Energie**

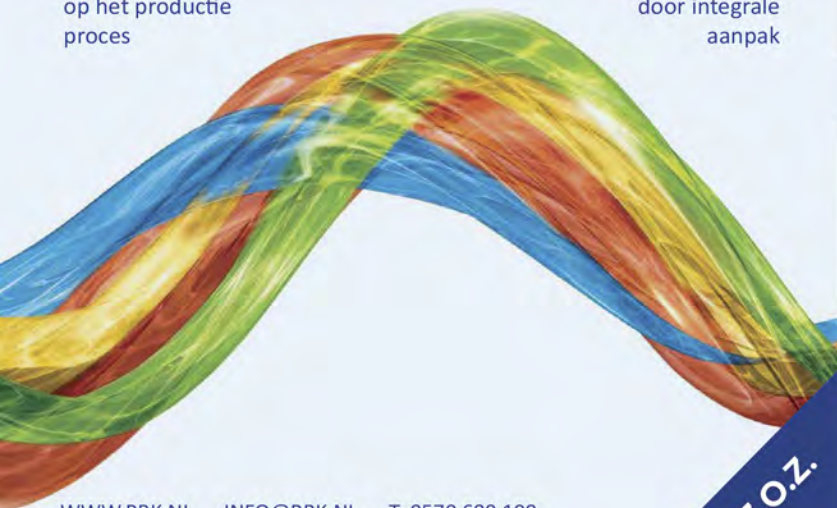


**RBK Food
 Automatisering**

Volledige grip
 op het productie
 proces

**RBK Food
 Projects**



Gasloos bouwen
 door integrale
 aanpak



**HYGIËNE
 REINIGING &
 DESINFECTIE**



Food Automatisering

-  ERP
-  BI
-  MES & MOMS
-  OEE
-  WMS
-  PLC/Scada

Food Projects

-  Masterplan
-  Logistiek
-  Architectuur
-  Elektrotechniek
-  Werktuigbouw
-  Koudetechniek



Scan me:



Video:
THE NEW PLANT!
Nieuwe productielocatie
voor vleesalternatieven



**HYGIËNE
REINIGING &
DESINFECTIE**

fobis® & fopro®

www.rbk.nl

- HOLIE ONTBIJTGRANEN
- VION
- HVO MEAT
- INNOCENT DRINKS
- SEA FRESH RETAIL
- POPPIES BAKERIES



Help jij mee aan goed en veilig eten voor iedereen?

Geniet jij ook zo van lekker eten? Je staat er misschien niet altijd bij stil, maar het is niet vanzelfsprekend dat het eten dat op je bord ligt altijd lekker en veilig is. Neem bijvoorbeeld je ontbijt. Voordat de yoghurt, granola en blauwe bessen in je kom terechtkomen, hebben ze een hele reis achter de rug. En tijdens die reis moet jouw ontbijt lekker én veilig blijven. Hoe tof zou het zijn als jij hier een bijdrage aan kunt leveren?

Help samen met onze ambitieuze en gedreven specialisten bedrijven in de hele food sector bij het maken van goed en veilig eten. Of het nu gaat om boeren, productiebedrijven, distributeurs

of retailers. We adviseren, analyseren, controleren, inspecteren, onderzoeken, trainen en ondersteunen. Samen met onze klanten zorgen we voor goed, veilig en eerlijk eten voor iedereen.

Als je werkt bij Normec Foodcare maak je iedere dag impact. Waar wacht je nog op?

**Ga naar werkenbijnormecfoodcare.com
of scan de QR code**



PROTOCOLLEN

Het zindert bij ons in huis naar 'voorjaarsschoonmaak'. De laaghangende najaarszon is onbarmhartig; dat saharazand op de ramen moet er nu écht af. En als ik de vliering opklim om de winterdekbedden en -jassen tevoorschijn te halen, zie ik hoe krap het daar geworden is. 'Wie wat bewaart heeft wat...' zegt men. 'Wie wat bewaart, heeft of op den duur te veel' signaleer ik. Weg met die rommel! De dekbedden laat ik buiten lekker luchten. De vloer in de was!

Maar dat is het niet alleen. Diverse gezinsleden hebben een bezoek gebracht aan de tattoo- en piercingshop. Voor de wonden die zijn ontstaan is een hygiëneprotocol meegegeven. Moest ik eerder mijn pubers soms de douche onder schóppen, nu wordt het protocol strikt nageleefd om ontstekingen te voorkomen. Alles voor een perfecte genezing. De wasmachine draait uren, de desinfectiezeep is niet aan te slepen.

Dat er een verband bestond tussen reinheid en gezondheid, wisten de oude Grieken al. 'Hygieia' is de Griekse godin van de gezondheid en reinheid. Oké, ergens in de Middeleeuwen raakte die kennis ietwat op de achtergrond. Toen dacht men dat je de pest kon krijgen van een bad. Later kwam het gelukkig toch weer goed: de 19e en een groot deel van de 20ste eeuw worden wel gezien als de 'gouden eeuwen' van hygiëne en volksgezondheid. Iedereen zou ze moeten kennen; de sleutelpersonen die bijdroegen aan de hygiëne-kennis van nu: Dokter John Snow (1813-1858), een van de eersten die het principe van ziekteverwekkers aan het licht bracht (de 'germ theory of disease'). En Louis Pasteur (1822 - 1895), die het wetenschappelijke bewijs bracht en die theorie bevestigde. Ignaz Semmelweis die in 1846 voor een revolutie zorgde in de medische aanpak op het gebied van hygiëne. De verloskundige instrueerde zijn team om de handen met een chloorhoudende oplossing op basis van hypochloriet te wassen, om sterfte in het kraambed te voorkomen.

Inmiddels zijn we in de 21e eeuw beland. Niet zo lang geleden wasten we allemaal nog onze handen kapot: corona-protocol. Dat is rap veranderd, het protocol raakt snel op de achtergrond. De FSA (UK) constateerde onlangs een vermindering in

handhygiëne: alle handhygiënerregels (zoals duur, gebruik zeep, momenten) worden minder streng nageleefd en het percentage ge-enquêteerden dat de handen wast ná toiletbezoek is gedaald. Aj. Hoe zit dat bij de werknemers in úw bedrijf?

Zomaar een ideetje voor wat bewustwording: stimuleer ze tot het zetten van een piercing of tattoo. Het doet eventjes pijn, maar dan heb je ook wat.

Judith Witte
judith@vakbladvoedingsindustrie.nl



Inhoud

THEMA: HYGIËNE
REINIGING & DESINFECTIE



HYGIËNEBEHEERSING

EEN KIJKJE IN DE (SCHOON- MAAK)KEUKEN VAN VION

"De schoonmaak van de productielocaties, slachterijen, uitsnijderijen en onze retail-locaties zien wij als een verlengstuk van de productie", vertelt Hugo Pol, Group QA manager Vion. "Hoe dit wordt uitgevoerd, heeft veel invloed op de kwaliteit van onze producten." Een verhaal over sop, schuim en desinfectie; procedures, monitoring en verificatie. De passie voor het vak spat er vanaf.

EN VERDER...

OSV netwerk	6
Simpel Desinfecteren	22
Optimale hygiëne, integrale aanpak	24
Hygiënische koel- en vriesbouw	28
Column Pieter Vos	31
Hygiënisch Design	34
De vloeren van JIMMY's	36
Signaleringsoverleg voedselveiligheid	38
Column Maarten Cordenier	41
Sea Fresh Retail	42
Smeren bij Poppies Bakeries	44
Enzymatische reinigers	46
Sismation	49
Meat Matters	52
Congresverslag II ICoMST	54

HET INTERVIEW

'HET GEHEIM IS DE KRAAKHELDERE POSITIONERING'

In iets meer dan vijf jaar tijd groeide do-good-merk Holie uit van zolderkamer-startup tot het tweede ontbijtgranenmerk van Nederland. Hoe? Door een niet te evenaren optimisme en... het aanbrengen van focus!



BEDRIJFSREPORTAGE

ACTIE IN HYGIËNE

HVO Meat in Waddinxveen is gespecialiseerd in het verwerken van luxe blanke vleeskalveren. LETS leverde er de reinigingsoplossing: met het 'less water go system', wordt de pomp niet te heet bij kleine lekkages van het leidingnet; dat voorkomt stilstand.

BEDRIJFSREPORTAGE PIONIEREN DOE JE NIET ALLEEN

Drie jaar geleden was de locatie in de Food Hub nog een zandvlakte. Nu staat hier de eerste fabriek van Innocent Drinks. De weg ernaartoe was er één van pionieren. Innocent Drinks vond in Christeys een vertrouwde kennispartner voor hun CIP- en OPC-oplossingen.



Coderen Etiketteren Controleren



AUTOMATOR
CODING — MARKING — LABELING

Breevaartstraat 37 3044AG Rotterdam +31 (0)10 415 64 00 info@automator.nl

Een FLOW-VAC machine die **volledig** met water kan worden schoongemaakt?

machine **FV 55 SD**

- ✓ Voorkomt ophoping van water en stof
- ✓ Voldoet aan IP65 richtlijnen
- ✓ Transportbanden kunnen worden verwijderd voor gemakkelijk schoonmaken

meer weten?
ulmapackaging.nl



Hygiënisch werken met schone lucht

Verander uw luchtkoeler van
risicofactor in een luchtreiniger
met UVC licht

bioclimatic
Leading in 24/7 disinfection

Bioclimatic B.V. info@bioclimatic.nl
+31 252 62 69 62 www.bioclimatic.nl



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 Oplage: 3500. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). **Aan deze uitgave werkten mee:** Esther vd Lelie, Roderick Miranda, Hans vd Steen, Theo Verkleij - Sara Erasmus, Janneke Vermeulen, Cynthia vd Waal **Voorpaginafoto:** ©DCI media **Vormgeving:** Roy Kempers **Drukwerk:** Veldhuis Media. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. **Hoofredactie:** Judith Witte. **Uitgever:** Saskia Stender. **Traffic:** Kiki Stender. **Sales:** sales@b2bcommunications.nl. **Redactie en administratie:** b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 19, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl, www.b2bcommunications.nl. **Abonnementen:** Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 15,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. 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. **Copyright 2023:** b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, 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.

OSV WINTERBARBECUE

WOENSDAG 24 JANUARI 2024, EDE



Start met ons het nieuwe netwerkjaar bij de sfeervolle Winterbarbecue op 24 januari! Dit is niet zomaar een bijeenkomst; het is dé gelegenheid om samen met je vrienden in food te toosten op frisse nieuwe kansen en culinaire creaties onder de heldere winterhemel.

Onze locatie, restaurant Buitenzorg in Ede, is synoniem aan de robuuste charme van een winterse barbecue. Hier combineren we de kunst van het grillen met de gastvrijheid die je verwacht binnen een gepassioneerd foodnetwerk. De chefs van Buitenzorg, ware grillmeesters, beloven je een smaakavontuur waarbij de lat torenhoog ligt. Met een divers palet aan smaken – van sappig vlees tot verse vis en verrukkelijke vegan opties – is er op onze barbecue voor iedereen een culinaire ontdekking te doen.

Neem de tijd om na te denken over wie je dit jaar als jouw persoonlijke gasten wilt introduceren op dit sfeervolle jaarlijkse evenement. Het is

de perfecte kans om relaties te verstevigen, gezamenlijk te genieten van het ambachtelijk bereide barbecuefestijn, of zelf de handen uit de mouwen te steken bij een knisperend vuur.

Met een trouwe opkomst van meer dan 150 leden en hun introducés, is de Winterbarbecue van de OSV een highlight die je niet mag missen. Ben je nieuwsgierig geworden naar ons netwerk of speel je al langer met de gedachte om eens langs te komen? Dit evenement is jouw uitgelezen kans om de sfeer te proeven en deel uit te maken van iets speciaals. Meld je aan, breng je klanten mee en laat het jaar sprankelend van start gaan!

Inschrijven kan op www.OSVnetwerk.com

ONS JUBILEUMJAAR IN VOGELVLUCHT



In 2023 hebben we met de OSV-leden ons jubileumjaar op grootse wijze gevierd. We begonnen met een gezellige Winterbarbecue waarbij 188 deelnemers genoten van het netwerken en de heerlijke gerechten en iedereen een herinneringsschort mee naar huis nam. Tijdens de Food & Floor Experience dompelden we ons onder in de fascinerende kruising van wetenschap en culinaire kunst, en kregen we een inspirerende rondleiding door het Bolidt Innovation Center. Je kon er letterlijk van de vloer eten.

We sloegen af op de OSV-Golfdag waar we onze technieken verfijnden en genoten van de groene fairways. In juni volgde de sprankelende Zomerbarbecue, die niet alleen een perfecte setting bood voor netwerken, maar ook leidde tot de introductie van 11 nieuwe leden. Ons bezoek aan de high-care wasserij Lavans gaf inzicht in het belang van personeelsontwikkeling en innovatieve bedrijfsprocessen.

De excursie bij Parts on Demand was een openbaring met hun nieuwe 3D-printtechnologieën, we waren bij de lancering van een foodsafe kunststof wat de voedselveiligheid binnen de voedingsindustrie naar een hoger niveau tilt. En als kers op de taart heb ik een exclusieve tour gehad bij Heineken's innovatiebrouwerij in 's-Hertogenbosch, wat mij een diepgaand inzicht gaf in de toekomst van bierbrouwen. Dit jaar was een perfecte samensmelting van genot, educatie en zakelijke groei, waarmee we hebben bijgedragen aan de voortdurende missie van de OSV om te verbinden en te vernieuwen binnen de voedingsindustrie.

OORZAAK EN GEVOLG

In mijn laatste column kaartte ik het OSV-blok op de machinebeurs Food Tech Event 2024 aan. Nou dat heb ik geweten. Wat een reacties, wat een enthousiasme! De eerste week was het blok al voor 90% geboekt en de aanvragen blijven binnenkomen. Wat doe je dan? Nee verkopen? Echt niet! Dan trek je een grote broek aan en claim je nog twee blokken op de beurs erbij. Die krijgen we samen wel vol.

Maar enthousiasme heeft ook een keerzijde. Met deze uitbreiding komt een golf aan verantwoordelijkheden, waarbij tijd een schaars goed wordt. Net zoals in vele foodproducerende bedrijven. Het zal bij jou niet anders zijn, er zijn heel veel dingen die moeten. Dat stapelt op. Er wordt aan alle kanten aan je getrokken, er wordt van je verwacht dat je geen fouten maakt, wel je target haalt en alvast nadenkt over de plannen voor volgend jaar. En hier raakt het een kritiek punt: voedselveiligheid.

Hygiëne en reiniging zijn essentieel in onze branche. Dat mag niet lijden onder een te hoge tijdsdruk. Om me heen zie ik steeds vaker mensen die thuis komen met een burn-out. De druk is continu aanwezig, de balans tussen werk en privé zoek en dat heeft nou eenmaal gevolgen. Want het werk moet worden opgevangen door collega's, die op hun beurt weer meer onder druk komen te staan. Wanneer té veel taken onze aandacht opeisen, is het makkelijk om de details uit het oog te verliezen - details die essentieel zijn voor de veiligheid van ons voedsel.

We weten allemaal wat de oorzaak is van stress. Laten we samen eens proberen om de gevolgen voor te blijven en op tijd in te grijpen.

Saskia Stender



VERPAKKEN

VOLLEDIGE DOPINSPECTIE IN LIJN OP UW FLESSEN EN POTTEN

Het is essentieel dat flessen en potten perfect gesloten zijn. Ontbrekende, scheve of niet-sluitbare doppen kunnen resulteren in onnodige productverspilling en zelfs recalls. Met fr dopcontrolesystemen van Antares Vision verlaten alleen de juiste flessen en potten uw productielijn. De dopcontrole machines inspecteren op hoge snelheid in lijn alle mogelijke varianten van doppen of deksels volledig middels smart vision. Hierbij wordt gekeken naar aspecten als aanwezigheid, positie, kleur, vorm, integriteit en kwaliteit. Naast de dop of deksel is het ook mogelijk de afdichtring volledig te inspecteren. De machines detecteren de aller kleinste defecten met gebruik van maximaal vijf camera's. De systemen zijn volledig klaar voor controle van de vernieuwde vastzittende doppen (tethered caps) aan plastic flesverpakkingen. Aanpassingen in uw lijn zijn niet nodig.



www.mundi-technology.com



LABORATORIUMANALYSES
**KWALITEITSDOELEN
VERWEZENLIJKEN**

Voedselveiligheid is voor ons allen van groot belang. Nutrilab stelt zich op als loyale partner in het borgen van en controleren van voedselveiligheid. Onze passie voor voedselveiligheid maakt ons tot een betrokken en betrouwbare partner die de klant altijd centraal zet en zeer snel kan schakelen. Wij komen naar u toe, we luisteren, we stellen vragen en denken met u mee. Door een breed scala aan analyses en diensten is het voor Nutrilab mogelijk uw kwaliteitsdoelstellingen te verwezenlijken. Voor vragen kunt u contact opnemen via service@nutrilab.nl

www.nutrilab.nl

HYGIËNISCHE WANDBESCHERMING

RUYS GROEP PARTNER VOOR POLYSTO

De Ruys Groep is nu de officiële Nederlandse vertegenwoordiger voor hoogwaardige prefab stootbanden en wandbescherming van PolySto. De Europees marktleider op het gebied van hygiënische wandbescherming sloot een partnerschap met Ruys om de Nederlandse markt vakkundig te bedienen. Onder de vlag van RS Maatwerk, onderdeel van de Ruys Groep, wordt het uitgebreide assortiment van PolySto nu beschikbaar gesteld. Dit omvat

prefab stootbanden in RVS, beton en CleanRockuitvoeringen, evenals innovatieve oplossingen zoals HygiSeal voor het chemisch lassen van voegen waardoor schimmelvorming in kitnaden tot het verleden behoort. Jan Kelder, met ruim 20 jaar ervaring in PolySto-producten, is toegetreten tot de Ruys Groep als productmanager stootbanden.

www.ruysgroep.nl



DEUREN

BERESTERK IN ALLE INDUSTRIËLE DEUROPPLOSSINGEN

DenDoor-GTS, leverancier/producent van industriedeur, biedt geavanceerde doorgangoplossingen voor de voedselverwerkende en koel/vriesindustrie. Of het nu gaat om snelrol-, schuif- of draaideuren, brandschermen en -deuren etc; deze hoogwaardige industriedeur voldoen aan de strengste normen, zijn bedrijfszeker, besparen energie en optimaliseren uw logistiek. DenDoor-GTS begrijpt de specifieke eisen en wensen in deze sectoren en biedt op maat gemaakte oplossingen om voedselveiligheid en energie-efficiëntie te waarborgen. Het deskundige serviceteam staat 24/7 paraat voor installatie en onderhoud.

www.dendoor.eu



INNOVATIE

CIRCU-SLEEVE



Met de toenemende druk van milieubewuste consumenten en regelgevende instanties, is het vinden van innovatieve en duurzame verpakkingsopties van groot belang. De Circu-Sleeve van OPACKGROUP, ontwikkelt voor Greenchem's AdBlue4you, illustreert hoe een slimme aanpak niet alleen de milieu-impact kan verminderen, maar ook een nieuwe standaard kan zetten voor de industrie. De recente winnaar van de Runner Up Award in de categorie Duurzaamheid Non-Food bij de NL Packaging Awards markeert een significante stap in de richting van milieuvriendelijke verpakkingsopties.

De Circu-Sleeve bestaat voor 80% uit gerecycled kunststof. Het biedt een duurzaam alternatief voor traditionele krimp sleeves en papieren plakketten, omdat het de noodzaak voor lijm en hitte elimineert, wat het productieproces vereenvoudigt en de milieu-impact verkleint. Greenchem, een van de grootste fabrikanten en distributeurs van AdBlue in Europa, heeft door deze samenwerking zijn toewijding aan een beter milieu bevestigd. Het succes bij de NL Packaging Awards 2023 was een gezamenlijke viering van deze toewijding en innovatie.

www.oerlemanspackaging.nl

Renovatie in de voedingsindustrie





Valentijn van Santvoort (links)
en Merick Schoute.

“Het geheim is de kraakheldere
positionering: krokant zonder suiker”

VALENTIJN VAN SANTVOORT EN MERICK SCHOUTE

“GA VOORAL NIET VRAGEN WAAR CONSUMENTEN OP ZITTEN TE WACHTEN.”

In iets meer dan vijf jaar tijd groeide do-good-merk Holie uit van zolderkamer-startup tot het tweede ontbijtgranenmerk van Nederland met een omzet die voor het tweede jaar op rij verdubbelde en in 2023 de acht miljoen aantikt. Hoe? Door een niet te evenaren optimisme en... het aanbrengen van focus!

Daar staan ze in de deuropening hoor, twee blije gezichten die Vakblad Voedingsindustrie welkom heten in hun bescheiden maar sfeervolle grachtenpand-kantoor in Amsterdam. Het zijn Valentijn van Santvoort (big smile) en Merick Schoute (high five), twee van de drie oprichters en mede-eigenaren van Holie. De derde, Marc Veltman, smaakexpert en 'chef R&D', houdt meer van de luwte achter de schermen. Geen probleem, want Valentijn en Merick geven het merk met zijn tweeën smool genoeg.

Holie heeft zich in ruim vijf jaar als een raket ontwikkeld. Het bedrijf mocht recent voor de tweede keer de FD Gazelle Award voor de snelst groeiende bedrijven van Nederland in ontvangst nemen. In die twee jaar verheugde Holie de strijd tegen verborgen suikers in ontbijt-

granen. 'Maar als de smaak niet top is, dan kopen mensen het niet.'

Jullie hebben Holie opgericht in april 2018. Hoe zag die start eruit?

Merick: "We begonnen met hummus en ontbijtgranen voor kinderen. In 2020 werd dat granola en dat was ook het jaar dat we in het schap kwamen te liggen bij Albert Heijn, een grote stap."

Van het begin af aan presenteerden jullie jezelf als zeer missie-gedreven. Eén procent van de omzet gaat naar het herbebossen van de planeet. Waarom horen we daar nu niet zoveel meer over?

"Omdat we focus wilden aanbrengen", zegt Valentijn. "Kijk, die missie staat nog steeds

als een huis. We blijven in samenwerking met Justdiggit en Trees for All bomen aanplanten in Nederland en Afrika. Het is onze overtuiging dat 37 procent van het klimaatprobleem kan worden opgelost door natuurlijke oplossingen zoals deze, dus dat procent van de omzet (dit jaar dus 80 duizend euro, red.), blijven we afdragen. Maar Holie is ook een merk dat gezondheidsproblemen oplost. Als je teveel boodschappen tegelijk verkondigt, word je niet gehoord. Daarom kiezen we voor het ontsuikeren van het ontbijtgranenschap. Dáár staat het merk pal voor."

Een andere grote strategische keuze was in 2021 het stoppen met hummus en de volledige focus op ontbijt leggen. Waarom was dat?

Merick: "Het was echt een kwestie van 'kill your >>

Henneken: Hoogwaardige tumblers

Ontdek de hoogwaardige voedselverwerkingsmachines van Ferdinand Henneken. De tumblers zijn gemaakt om veelzijdig werk te verrichten, zoals mengen, marineren en tumblen. De eenvoudige reiniging en onderhoud zorgen voor een lange levensduur, bieden optimale prestaties en helpen uw winstmarges te verhogen.

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



Machine testen?

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



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



ROBOTICS

Specialists in hygienic design for food applications

FAST MOVING TECHNOLOGY



High productivity, zero compromise

Stäubli robots live up to the strictest hygienic and safety requirements in food production carrying out all processes with precision, reliability, high productivity and safety in the human-robot-collaboration.

Stäubli – Experts in Man and Machine

www.staubli.com



Stäubli Benelux N.V.
Tel. +32 56 36 40 04, robot.be@staubli.com



darlings'. Niet makkelijk. We maakten een groei door van 40 procent, dus commercieel succesvol. De stap stelde ons in staat om ons volledig te richten op het ontbijtsegment. Zo wisten we beter tegen wie we vochten, zagen businesspartners beter waar we voor stonden. We waren die uitdager met gezonde producten. Het klikte meteen. De gesprekken bij Albert Heijn werden opeens een stuk makkelijker. Geen moeilijke vragen meer, maar 'wat wordt de volgende smaak?' en andere partijen wisten ons opeens te vinden."

Zoals?

Merick: "We werden bijvoorbeeld benaderd door het Nationaal Schoolontbijt om hun 'ontbijtgranenpartner' te worden. Dat word je niet zomaar, daar gaat een strenge screening aan vooraf. De afgelopen keer, 6 november, verzorgden we 500 duizend ontbijtjes, wat weer een heel andere exposure geeft. Het geeft ons veel geloofwaardigheid richting de retail, we worden steeds meer als thought leader binnen gezondheid gezien. Tja, dat soort dingen waren ons niet overkomen als we nog met hummus waren blijven hannesen."



Wat is Holie's geheim voor groei binnen die categorie?

Valentijn: "Vooral onze kraakheldere positionering: krokant zonder suiker. Zo simpel moet het ook wel zijn, want het schap ontbijtgranen is een schap vol claimherrie. Op onze verpakking doen we juist geen claims, maar laten we veel ruimte voor het product. Ook belangrijk, we hebben volledig gebroken met de verpakingscode van ontbijtgranen. Geen cues naar 'ambachtelijkheid', geen beeld van ingrediënten. Wij springen er uit door de kracht van onze grafische vormgeving en door het gebruik van kleuren.

Los van al die dingen; mensen kopen het niet als de smaak niet top is. Daar hebben we heel wat leergeld inzitten. We zijn twee volle jaren bezig geweest om te ontwikkelen. Dat gaat over de perfecte crunch, de grootte van de graanvlokken, minimale hoeveelheid gruis, versheid van de ingrediënten, daardoor blijven mensen ons kopen."

"Wat ook wel meespeelt, is dat we ons verhaal keer op keer blijven vertellen aan iedereen die het horen wil," vervolgt hij. "We zijn super actief op social media, waar we filmpjes en andere dingen posten, elke keer als we een nieuwtje hebben. Dat doen we op een ludieke manier. Daar worden we zelf dus ook heel erg vrolijk van. Maar zo blijven we ook continu top of mind. Ook bij diëtisten en onbetaalde influencers die ons mailen om samples. Het helpt natuurlijk ontzettend mee wanneer professionals ons merk aanbevelen. En zeker, we werken ook samen met betaalde influencers."

Holie heeft geen eigen productiefaciliteit. Waarom niet?

Merick: "Nou, om te beginnen; we sluiten dat niet uit voor later. Maar op dit moment zien we dat nog niet zo zitten. Het is niet 'our cup of tea' om een fabriek te runnen. Daarom werken we voor de granola samen met een fabriek in Nederland en voor de krokante muesli in Duitsland."

Hoezo niet 'your cup of tea'?

"Dan spelen er andere belangen", aldus Merick. "Een fabriek moet zijn bezetting zo hoog mogelijk houden om succesvol te zijn. Dan kán het een incentive zijn om openstaande uren toch te gaan draaien voor private label-producten waar wél veel suiker aan wordt toegevoegd wordt. Daar staan we niet achter."

Maar ja, als je elk jaar blijft verdubbelen...

Merick: "We denken ook wel na over andere vormen. Je kunt je voorstellen dat je samen met een productiepartner investeert in een productielijn, een soort aandeel. Maar in de kern zijn we een marketing- en sales-organisatie met zijn eigen recepturen. Dat is tot nu toe wel een krachtige vorm gebleken."

Jullie staan bekend om jullie geestige communicatie. Low budget, maar altijd sympathiek en opvallend. Wat was jullie laatste stunt?

Valentijn: "Het Umfeld van ontbijt is er eentje van health washing. Het wemelt van de claims zoals 'bron van eiwitten', 'vezels', 'natuurlijke ingrediënten', maar ze zitten allemaal wel boordevol suiker. Dat hebben we op een vrolijke manier bloot willen leggen: 'The Holie Truth'. We hebben ons in een engelenpak laten hijsen en vervolgens aan een kabel de lucht in om die boodschap over te brengen. Hallo mensen! Zoveel suiker zit erin per 100 gram! Het was een succes, het filmpje is 1,5 miljoen keer bekeken. En het is voor ons toch wel veelbetekenend hoor, dat ook een diëtist van het Diabetesfonds aanhaakte, die uitlegde waarom teveel suiker in de ochtend niet goed voor je is. Zoiets draagt bij aan draagvlak en geloofwaardigheid."

Jullie grappen in de commercial 'krijgen we hier geen problemen mee'. Is dat een reële zorg geweest?

"Niet echt," aldus Valentijn. "De reden dat we dat hebben gedaan is om meteen de angel eruit te halen. Het is een filmpje met een boodschap, maar het moet wel lolig blijven. Dat wordt ook



wel gewaardeerd door Pepsico (eigenaar van het 'zoete' ontbijtmerk Quaker), dat ons direct een brief schreef: 'Mooi dat jullie dat doen, maar zien jullie wel dat wij ook een 0 procent added sugar-variant hebben?' We hebben teruggeschreven en daarmee is de kous af."

Het ontbijtschap ontsuikeren is een nobele missie, maar krijg je de overgewichtsgewoelinge massa wel mee?

Valentijn: "We zijn na Quaker het grootste merk. Dat red je echt niet alleen maar met Stach en de grachtengordel. En onderschat de massa niet. Die wordt steeds kritischer op wat er in het karretje gaat."

Het gezonder maken van het (brede) voedingsmiddelenaanbod, hoe moet de voedingsmiddelenindustrie dat voor elkaar krijgen?

Merick: "Vooraf niet gaan vragen waar consumenten op zitten te wachten. Toen wij begonnen hebben we het gewoon gedaan. Daarmee zijn wij nu het enige merk dat alles gezond heeft. Dus durf zonder concessies te kiezen voor gezondheid. Dus geen olifantenpaadjes, een beetje zoetstof, een beetje honing, nee!, zoek een geheel nieuwe route, dan kom je op plekken waar niemand nog is geweest."

Valentijn: "Tja, en los daarvan, fabrikanten mogen zichzelf wel wat verantwoordelijker opstellen hoor. 80 procent van het aanbod in de supermarkt is ongezond. 70 procent van de mensen heeft de intentie om gezonder te eten.

De oplossing is niet al te ingewikkeld toch? En hé, als wij het vanaf een zolder in Amsterdam voor elkaar kunnen krijgen, dan kun je wel nagaan hoe groot het verschil is dat een bedrijf kan maken..."

Jullie hebben recent geld opgehaald middels crowdfunding om verder te investeren. De eerste keer dat jullie vreemd geld aantrekken. Waarom?

Merick: "We willen uitbreiden in België, waar we al voorzichtig actief zijn én we willen de Britse markt betreden, die gigantisch veel groter is dan de Benelux, echt een 'cereal for breakfast-land'. Daar hebben we een oorlogskas voor nodig. We zijn ervan overtuigd dat we daar lokale teams voor moeten opstarten. Die ervaring hebben we in België al en ja, Britten doen ook gewoon liever zaken met Britten."

En verder?

Valentijn: "Het wordt misschien ook wel tijd om wat aan onze naamsbekendheid te doen. Daar zetten we een deel van het opgehaalde geld voor in."

Komen er nog lanceringen aan?

Merick: "Komend voorjaar komen er vijf nieuwe varianten erbij, die allemaal zonder hazelnoot zijn. Deels is dat ingegeven om aanbod te creëren voor mensen met een allergie, maar het is ook om ons assortiment volwassener te maken. We gaan naar 14 SKU's. Voorlopig nog voldoende werk te doen. Quaker heeft er 39." ■



Stubborn Brat*

***an obstinate raw material**
[caking, adhesive, flowing poorly]

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

We Love Ingredients.

[We also stand for simple solutions ...]

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



www.azo.com

LETS bv

Your professional partner in cleaningsystems



Totaalleverancier voor reiniging:

- ✓ Reinigingspompunits;
- ✓ Heetwatersystemen met en zonder warmteterugwinning;
- ✓ Schuim- en desinfectiesystemen;
- ✓ RVS leidingwerk voor hogedruk lucht, tapwater en gas;
- ✓ Hygiënesluisen en persoonlijke hygiëne;
- ✓ Snelle onderhoud- en servicedienst;
- ✓ Kratten- en bakkenwassystemen.

Het Weerij 2

8253 PP Dronten

+31 (0)321 - 386 600

verkoop@letsbv.nl

OPTIMALISATIE VAN DE HYGIËNEBEHEERSING

EEN KIJKJE IN DE (SCHOONMAAK)KEUKEN VAN VION

“De schoonmaak van de productielocaties, slachterijen, uitsnijderijen en onze retail-locaties zien wij als een verlengstuk van de productie”, zegt Hugo Pol, Group QA manager Vion. “Hoe dit wordt uitgevoerd heeft veel invloed op de kwaliteit van onze producten.

Daarom kiezen we bewust voor een extern gespecialiseerd schoonmaakbedrijf.”

Een verhaal over sop, schuim en desinfectie. Over procedures, monitoring en verificatie.

De passie voor het vak spat er vanaf.

Het is het einde van een normale productiedag op de Vion-locatie Scherpenzeel; tijd voor het schoonmaakproces. De operators van Vion demonteren waar nodig hun machines, ruimen op en maken de productieruimte zo leeg mogelijk. Doel: het 'veegschoon' opleveren, zodat de schoonmaak vlot kan beginnen. “Het is ónze taak om ervoor te zorgen dat de mensen van het schoonmaakbedrijf overal goed bij kunnen en snel aan de slag kunnen gaan”, vindt Hugo Pol, sinds 2008 werkzaam bij Vion. “Hygiënisch design; van de productieruimte, de apparatuur, transportbanden en -middelen is daarom essentieel. Het is belangrijk dat kritische apparatuur tot in de diepte toegankelijk is voor het schoonmaakbedrijf om achtergebleven productresten te verwijderen.”

GESTANDAARDISEERDE PROCEDURES

Er volgt een korte overdracht, waarna de men-

sen van het schoonmaakbedrijf aan de slag gaan. “Ze werken volgens gestandaardiseerde procedures,” vertelt Hugo. “De werkwijze van de schoonmaak is voor al onze productielocaties zo veel mogelijk gestandaardiseerd. We hebben op alle locaties te maken met vette én eiwitrijke productresten. De middelen die we gebruiken voor de reiniging en desinfectie zijn hierop afgestemd. Daar waar we speciale processen hebben, zoals het roken van bacon of worsten, gebruiken we specifiek afgestemde chemie om deze ruimtes te reinigen. Kleine verschillen kunnen ook ontstaan doordat apparatuur niet overal gelijk is. De ene machine is bijvoorbeeld eenvoudiger te demonteren als de andere. De mate waarin dát kan heeft natuurlijk invloed op de dieptereiniging die je toepast.”

De schoonmaak begint met het wegspoelen van alle fysische vervuiling. Daarna volgt de

eerste schuimstap en de reiniging, dan het afspoelen en een visuele controle waarbij de schoonmaker checkt of hij alle vervuiling heeft verwijderd. Is hij tevreden, dan gaat hij verder met het opbrengen van het desinfectieschuim. Hij houdt de inwerktijd in de gaten, waarna het wordt afgespoeld. Hugo licht toe: “Er is ons wel eens gevraagd om deze stappen vanuit efficiëntie oogpunt met elkaar te integreren, daar zijn we pertinent geen voorstander van. We kiezen nadrukkelijk voor deze wijze van reinigen met een separate desinfectiestap met goede oppervlakte-actieve stoffen en passende inwerktijd.”

Het is tijd voor de laatste taak van het schoonmaakbedrijf: opnieuw een visuele eindcontrole: is alles écht schoon? “Pas als de medewerkers van het schoonmaakbedrijf na een uitvoerige eindcontrole tevreden zijn met het resultaat, zwaaien ze af.” >>



HET KLIMAATBEHEERSPROCES

Voor een optimale hygiëne zijn de klimaat-beheers-installaties heel belangrijk, legt Hugo uit. “In de uren na de schoonmaak wordt de ventilatie op gang gebracht om de overstap te maken van de warme vochtige omgeving tijdens het schoonmaken, naar een droge en gekoelde omgeving voor aanvang van de productie. Op de locaties waar we met twee ploegen per dag werken, wordt de schoonmaak in een compacter tijdsbestek uitgevoerd. Daar moet je je schoonmaakproces op inrichten, maar óók je klimaatbeheersproces. Er is namelijk minder tijd voor het drogen en terugkoelen van de ruimtes, hierbij is het van belang dat er een actievere ventilatie wordt gerealiseerd.” Hij vertelt dat vóór er de volgende ochtend daadwerkelijk gestart wordt met de productie, een getrainde Vion-medewerker nóg een keer een visuele controle uitvoert van de schoonmaak. “Dit noemen we de Pre-SSOP monitoring. Pre duidt op: voorafgaand aan de werkzaamheden, SSOP staat voor Standard Sanitation Operational Procedure. Deze dagelijkse monitoring van de schoonmaak is de taak van de productie voorafgaand aan het produceren.”

PRE-SSOP MONITORING

“Hoe dat gaat? Voorzien van een uitgebreide controlelijst met objecten én een zaklamp betreedt deze medewerker de productieruimte. Hij checkt visueel object voor object of alles volledig schoon is, er geen gebroken onderdelen of lekkages zijn, of de ruimte goed gekoeld is, er geen condens is; het is een hele waslijst en een serieuze taak. Daarbij kijkt hij niet alleen op ooghoogte naar de apparatuur. Hij gaat ook op de knieën om eronder en erachter te kijken. Deze plekken bevinden zich op schaduwzijden en zijn daardoor minder goed verlicht, vandaar dat het gebruik van de zaklamp onmisbaar is. Alleen als alle objecten in orde zijn, wordt het formulier afgetekend en geeft de medewerker de ruimte vrij zodat de



Hugo Pol,
Group QA manager Vion

productielijnen kunnen opstarten”, benadrukt Hugo.

Belangrijk is dat de resultaten van deze controle tijdig worden teruggekoppeld naar het schoonmaakbedrijf. Het resultaat van deze pre-SSOP monitoring is namelijk de performance die gerealiseerd wordt door het externe schoonmaakbedrijf. Het eerste wat het schoonmaakbedrijf doet als ze aan het eind van de dag binnenkomen, is het bekijken en beoordelen van de pre-SSOP monitoring van die ochtend door Vion. Als je dagelijks grondig en met een frisse blik controleert en actieve terugkoppeling geeft aan het schoonmaakbedrijf, ben je er met elkaar veel pro-actiever mee bezig. Zo breng je de uitvoering van de schoonmaak op een hoger niveau. Het resultaat daarvan zie je direct terug in de productkwaliteit als het gaat om de beheersing van de microbiologie. En ook in de positieve feedback die we van onze klanten krijgen.”

Wekelijks vindt er aanvullend op de dagelijkse monitoring nog een verificatie plaats, met agars, om vast te stellen of de uitvoering van desinfectie voldoende effectief is. Deze schaduwcontrole wordt uitgevoerd door iemand van onze Quality Assurance afdeling. Eén keer per maand gaan we rond met pH-papier of specifieke residu-teststrips, om aanvullend op de visuele controle te verifiëren dat er geen desinfectiemiddel is achtergebleven.”

Als je te weinig diepgaand en niet grondig de dagelijkse schoonmaakcontrole uitvoert, heb je ook weinig te rapporteren aan verbeterpunten. Datzelfde geldt voor microbiologische analyses van producten: Wie weinig analyseert, vindt minder. Kun je dan zeggen ‘ik presteer goed, want we vinden bijna nooit iets?’ Wij draaien het graag om. We controleren en analyseren intensief. Dat levert betrouwbare data op, waarmee we in staat zijn om op basis van data te laten zien wat onze performance is.

Ook onze commerciële collega’s, de verkopers, weten heel goed dat het niet alleen gaat om het produceren in de juiste snit, maar dat het essentieel is dat dit gebeurt onder de juiste hygiënische omstandigheden. Zij kunnen onze eindproducten met onze voedselveiligheidsdata goed verwaarden, vooral in kritische ketens van ready-to-eat producten.”

DE GOUDEN DRIEHOEK

“Een ander heel belangrijk punt,” stipt Hugo aan, “vinden wij de communicatie in wat we ‘de gouden driehoek’ noemen: het levensmiddelenbedrijf, dus wij als opdrachtgever; de dienstverlener die de uitvoering van de schoonmaak verzorgt, ofwel het schoonmaakbedrijf; en de chemie-leverancier die de actieve componenten levert. Alles hangt met elkaar samen: hoe wij de randvoorwaarden voor een goede schoonmaak invullen, wat het schoonmaakbedrijf doet én het type chemie dat wordt ingezet. Dit moet in balans zijn en goed op elkaar zijn afgestemd. Een waardevol instrument hierbij is het periodiek inzetten van de ‘schoonmaak-audit’, waarbij alle partijen uit de driehoek betrokken zijn. Dit levert veel begrip op voor elkaar.”

“De chemieleverancier wordt gevraagd vanuit hun specialisme een beoordeling te maken van de uitvoering van de schoonmaak. Wat gaat er goed en wat kan er verbeterd worden? Uit deze schoonmaakinspectie volgt een rapportage waarin concrete acties staan voor elke deelnemer in de driehoek. Bijvoorbeeld ten aanzien van het type chemie dat we gebruiken en de manier waarop die wordt toegepast, hoe wij de apparatuur en omgeving opleveren en de mate waarop de apparatuur tot in de diepte te reinigen is. Ook wordt er gekeken naar de volgorde van de schoonmaak; wat is het meest efficiënt? Een andere desinfectans, met goede oppervlakte-actieve stoffen die nog beter in kieren, hoeken en gaten kruipt, kan een enorme verbetering realiseren in de effectiviteit van de desinfectie.

Het werkt iedere keer weer heel motiverend om met elkaar een actielijst te maken waarmee je gezamenlijk aan de slag gaat om de effectiviteit van de schoonmaak nog verder te verbeteren.”

Omdat Vion ook het thema duurzaamheid belangrijk vindt, ligt er een sterke focus op het gebruik van chemie en water. “De dagelijkse terugkerende uitdaging is hoe we in een compact tijdsbestek een volledige uitvoering van de schoonmaak kunnen realiseren. Dáár is de soort en hoeveelheid chemie op afgestemd. En dat is weer bepalend voor het watergebruik. Uitgangspunt is dat duurzaamheidsmaatregelen geen negatief effect hebben op de beheersing van voedselveiligheid.”

VROEG-OPSTAAN-SESSIE

Naast deze schoonmaakaudit heeft Hugo bij Vion recent ook een ‘vroeg-opstaan-sessie’ georganiseerd. “We zien dit als een soort kalibratie-sessie. Doel is om van elkaar te leren, te checken of we de procedures allemaal op dezelfde manier uitvoeren en of we goed verifiëren. Tijdens deze sessie kwamen we om half 5 ‘s morgens op één van onze locaties samen met collega’s van alle kwaliteitsteams; zowel van onze runder- en varkensslachterijen als van de retail- en plantaardige productielocaties. Iedereen heeft een schrijfblok en zaklamp bij zich. Hierbij vind ik het vooral belangrijk dat iedereen heel bewust bezig is met de vraag: ‘Hoe en waar moet je kijken bij de pre-SSOP?’ Ik was positief verrast. Het was leuk te zien hoe enthousiast en gedetailleerd de collega’s die controles uitvoeren. Mensen die gebukt en op de knieën overal onder en achter keken om een grondige verificatie van de schoonmaak uit te voeren. Nadien praten we er met elkaar over, nemen we de procedures nog eens door en wisselen tips & tricks uit. En natuurlijk genieten we van een heerlijk ontbijt. Binnenkort hebben we ons kwartaal-kwaliteitsmanagersoverleg. Daarin vertelt onze chemieleverancier over te verwachten >>

Hygiëne: reiniging desinfectie

veranderingen in wetgeving, en legt hij weer eens uit wat de verschillen zijn tussen de diverse werkzame stoffen in reinigings- en desinfectiemiddelen. Zo actief en constructief met elkaar met hygiëne en schoonmaak bezig te zijn, enthousiasmeert mij. En dat zie ik ook terug bij de groep collega's van de verschillende Vion productielocaties."

"Ons schoonmaakproces is zo kritisch omdat we weten dat de kwaliteit van de uitvoering ervan zeer sterk samenhangt met de microbiologische kwaliteit van onze producten. Zeker op de locaties waar we grondstoffen produceren voor verse ready-to-eat produc-

ten, zoals tartaar en filet americain, is pathogenenbeheersing van groot belang. Deze performance tonen we aan middels een heel intensieve microbiologische monitoring op onze producten, in elk stadium van de productie. Bij Vion steken we met ons team veel energie in het hygiënisch slachten en uitsnijden en in een zeer goede schoonmaak; allemaal om ervoor te zorgen dat we kritische grondstoffen kunnen produceren voor lekkere en veilige voedingsmiddelen. Stabiele ketens voor de productie van veilige grondstoffen zijn steeds belangrijker. De basis is dat je op elkaar kunt vertrouwen en elkaar informeert over de microbiologische performance in de keten."

CONSTRUCTIEF

Het is tekenend voor Hugo: een positieve instelling, steeds op zoek naar hoe het beter kan. "Ik houd van een constructieve samenwerking met al die verschillende partijen waarmee we te maken hebben. Door te investeren in kwaliteit en optimalisatie van hygiënebeheersing zijn we in staat om kritische klanten te belevaren met veilige grondstoffen voor smakelijke consumentenproducten. Het is belangrijk dat de consument kan vertrouwen op het merk of de naam van onze klant. Daarbij is de dagelijkse uitvoering van een goede schoonmaak de basis om dit te realiseren." ■



Bij Boermarke Dessert wordt de EnSURE Touch al even gebruikt: "Eenvoudig in gebruik, gemakkelijk te programmeren en snel te analyseren".

Lees hier hoe ze dit ervaren...

Krijg binnen 10 seconden inzicht in je schoonmaakproces met de EnSURE Touch!

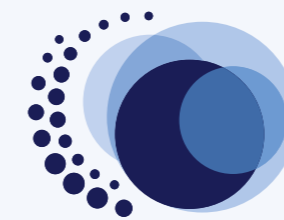
Met de EnSURE Touch ATP-meter komt u er binnen 10 seconden achter of er op de juiste manier gereinigd is. U krijgt met de ATP-testen van Hygiena gemakkelijk inzicht in uw schoonmaakproces. Naast het uitvoeren van ATP-testen, kan de EnSURE Touch worden gebruikt voor onder andere het beheren van allergenen management.

De voordelen van de EnSURE Touch:

- Data worden opgeslagen in de cloud
- Snel en eenvoudig meten
- Bespaar kosten doordat u zelf de testen uitvoert
- Mogelijkheden tot rapportage
- Stel gebruikersmanagement in
- Mogelijkheid tot locatiebeheer op afstand

gullimex
food industry

www.gullimex.com



PARTNER IN FOODSOLUTIONS
Family Dokter Company
DKB

Om nog duidelijker te presenteren wie we zijn en wat we doen. Een familiebedrijf met de oplossing voor uw uitdaging. **De Korrel Beheer** zal vanaf 1 november 2023 DKB Partner in Foodsolutions heten. De merken ECS Paneelmeelindustrie en MasterMix blijven bestaan.

Tolboomweg 16, 3784 XC Terschuur | The Netherlands
Tel. +31 (0) 88 55 777 55 | info@dkbfoodsolutions.com
www.dkbfoodsolutions.com

Tijd voor iets nieuws...

Een nieuwe naam en uitstraling!



10 JAAR SIMPEL DESINFECTEREN:

VAN INNOVATIE TOT SUCCESFORMULE

Twee enthousiaste mannen, een flinke dosis doorzettingsvermogen en bovenal een goed concept, zijn de hoofdingrediënten van Simpel Desinfecteren. Hoe kijken de eigenaren terug op tien jaar ondernemen?

Vraag Robert Kostrubiec hoe de desinfectiemethode van Simpel Desinfecteren werkt, en er volgt een complex verhaal over statische luchtdeeltjes, waterstofperoxide en de oxidatie van ionen. Maar eigenlijk doet het scheikundige verhaal er voor de meeste klanten niet toe: het wérkt. “Ik was eens bij een foodbedrijf waar een moleculair bioloog zat; hem hoefde ik niks uit te leggen. Hij was meteen over-

tuigd,” vertelt Hugo ter Hoeve. In 2013 liepen hij en Robert elkaar tegen het lijf op een Amsterdamse beurs. Robert stond daar met het Nocotech-systeem (kort door de bocht: een apparaat en een desinfecterende vloeistof). Dat verkocht hij aan de tandartsenbranche. Hugo zat destijds in de legionellapreventie. Vanwege zijn microbiologische achtergrond had hij wel oren naar het systeem, vertelt hij:

“Het was toen in de medische wereld al een beproefde methode, die vooral reactief werd ingezet na bijvoorbeeld virusuitbraken. Maar de vloeistof bevatte zilver; geen optie voor de voedingsbranche.”

DEUREN OPENTRAPPEN

Dat moest toch anders kunnen, vonden de ambitieuze mannen. Dus spraken ze af voor een kop koffie bij Van der Valk in Breukelen. Het klikte, en de ontmoeting was het startschot voor een vruchtbare samenwerking. De twee togen naar Frankrijk voor een bezoek aan de fabrikant van Nocotech Oxy'Pharm, dat korte tijd later een foodproof vloeistof op de markt bracht. In het voorjaar van 2014 schreven Robert en Hugo hun bedrijf Simpel Desinfecteren in bij de KvK. In de jaren die volgden, groeide het bedrijf fors. Toch besloten de ondernemers heel bewust om met z'n tweeën te blijven. Robert: “Zo kunnen we ons richten op duurzame relaties met klanten. Natuurlijk; we kunnen en willen niet alles zelf doen. Sommige zaken besteden we uit aan betrouwbare derde partijen. Zo hebben we voor het onderhoud van de machines de servicedienst Rukatech in de arm genomen. Hetzelfde geldt voor de opslag en distributie van de vloeistof en appara-

ten: daarvoor hebben we al jaren een heel fijne samenwerking met Van Galen Logistiek.”

Vlak na de oprichting was het nog wachten op de officiële toelating van het CTGB, maar intussen konden de mannen al wat business cases uitvoeren bij verschillende bedrijven, onder andere in de vlees-, vis-, groente- en kaassector. “We moesten wel deuren open-trappen, hoor. ‘Too good to be true’, hoorden we vaak. Daarom hebben we de apparaten gratis beschikbaar gesteld en gezegd: test zelf maar. Toen ontdekten ze dat we geen gebakken lucht verkopen. Daarna begon het te rollen. We hebben in die tijd ook dankbaar gebruik gemaakt van de expertise en kennis van Vakblad Voedingsindustrie – enorm fijn,” aldus Hugo. Robert vult aan: “Wat ook hielp: in de beginperiode hebben we een foodbedrijf gered van de ondergang. Dat werd door de NVWA met sluiten bedreigd vanwege een hardnekkige listeriabesmetting. Alles hadden ze al geprobeerd. Toen ze onze methode inzetten, was het probleem binnen twee weken opgelost.”

SNEEUWBALEFFECT

Vanaf het derde jaar ging het écht hard. Hugo: “Klanten spraken met elkaar over ons concept, toen ontstond een sneeuwbaaleffect.” Inmiddels bedienen de mannen zo'n 125 Nederlandse foodbedrijven, van middelgroot tot heel groot en van visverwerker- en groentesnijbedrijf tot vlees- en vleesvervangerproducent. Niet alleen de klantenkring groeide in de loop der jaren, ook de producten zelf evolueerden. Kostrubiec: “We begonnen met een klein, mobiel apparaat. Intussen hebben we ook een groot mobiel apparaat en een wandmodel: een rvs-kast met twee nozzles aan de zijkant, van waaruit de droge damp de ruimte in wordt geblazen.” Recent hebben de ondernemers zelf een module ontwikkeld voor het wandmodel. Hugo licht toe: “Een geavanceerde tijdsklok die online bediend kan worden en de data doorstuurt naar een dashboard. Die slaat alle data




Hugo ter Hoeve (links) en Robert Kostrubiec

op en geeft bijvoorbeeld een seintje bij storing. Met deze module is de machine helemaal geautomatiseerd.”

ZEKERHEIDJE

Robert merkt dat klanten inmiddels het volste vertrouwen hebben in het concept. “Eerst werden onze producten ingezet als ‘zekerheidje’ naast het traditionele desinfectieproces, nu gebruiken bedrijven steeds vaker alleen onze methode. Logisch, want het werkt simpeler, sneller, effectiever en is duurzamer. Je hebt geen water en chemische middelen nodig.” Hugo: “Onze vloeistof is wel duurder dan tradi-

tioneel desinfectiemiddel, maar je hebt er veel minder van nodig. Bovendien scheelt het tijd voor de schoonmaakploeg. Per saldo ben je dus goedkoper uit. Maar leg dat maar eens uit aan het hoofd financiën dat snel de kosten van de vloeistoffen vergelijkt. Daar ligt dus nog een schone taak voor ons.” De twee kijken voldaan terug op de afgelopen tien jaar. Hun bedrijf is flink gegroeid en hun compagnonschap hield, ondanks waarschuwingen van anderen, goed stand. Ze lachen: “Het scheelt dat we elkaar weinig zien.”

 www.simpeldesinfecteren.nl



OPTIMALE HYGIËNE:

KIES VOOR EEN INTEGRALE AANPAK

“Er zijn tegenwoordige prachtige hygiënisch ontworpen machines, apparatuur en oplossingen op de markt. Maar daarmee ben je er niet... Dan begint het pas!” zegt Rinke Kortebach van RBK. Hij vertelt waar en waarom het in de praktijk vaak mis gaat. En natuurlijk: hoe dat te voorkomen.



“Hygiënisch ontwerpen anno 2023 is ‘het koppelen van knowhow en het integraal toepassen daarvan, en zorgen dat er een samenwerkend en functionerend geheel ontstaat’. Een machine kan nóg zo goed ontworpen zijn, op de verkeerde plek komt dat niet tot zijn recht. Waar zet je het neer? Waar hang je het op? Hoe werk je het af? Hoe garandeer je je zonering? Denk ook aan de drainagesystemen en de positionering van putten en goten ten opzichte van de machines. Maar ook aan de procedures, validatie en verificatie van de schoonmaak. Wat doe je, hoe en wanneer? Welke instructies krijgt het reinigingspersoneel? Het maakt allemaal onderdeel uit van het hygiënisch ontwerp van je fabriek.”

Waar gaat het mis?

“Vroeger zaten de verbeterpunten vooral in de detaillering, zoals onbereikbare reinigingsvlakken. Of een wasbak met een euro-stopcontact eronder, in een gekoelde ruimte, precies in de werp van een koeler waardoor er altijd condens op zit. De elektriciteit klapte er door al dat vocht keer op keer uit. Je bent het zat, trekt de stekker eruit, en hebt opeens een dubbel hygiënisch probleem want nu werkt de wasbak niet meer. Tegenwoordig zijn er maar weinig partijen in de food die deze fout nog zullen maken. Toch zie ik in foodfabrieken geregeld problemen op plekken waarvan ik weet dat dat makkelijk voorkomen had kunnen worden.”

Zoals? Geef eens een voorbeeld?

“Ik was laatst in een fabriek waar een dure, hygiënisch ontworpen, menger stond. Het bordes ervoor was qua hygiënisch ontwerp helaas een sluitpost. Een vast trappetje leidde naar een bordes van tranenplaat waarvan de onderzijde nauwelijks bereikbaar was. Een schoonmaker moest echt op de grond gaan

liggen om alles goed te reinigen. Conclusie: met deze totaaloplossing had je die dure menger net zo goed niet hoeven te kopen. Een ander voorbeeld: bij een rondgang in een foodbedrijf zag ik nette afwerkstripjes, prachtige kitnaadjes, een mooi koelertje. Maar toen viel mijn oog op wat vreemds, en ik zag ongeveer wel voor me hoe dat gegaan moet zijn. Een installateur is bezig met de vloerverwarming, legt de buizen en laat ze op één plek allemaal samenkomen. Prachtig: precies onder de machinekamer. De vloer wordt gestort. Dan komt de uitvoerder erbij. Hij ziet de situatie en denkt: ‘Oh shit... de hoofdverdeler zit midden in de productieruimte!’ Hij overweegt nog even om de buizen anders te laten leggen, maar hij staat daar tot de enkels in de modder hè... Dus nee, die buizen haalt hij er natuurlijk niet uit. Dat ding zit gewoon dáár. En hij moet dóór. Dus nu staat er een hoofdverdeler op een heel rare plek, die niet hygiënisch schoon te houden is.”

Rinke is op dreef. Hij komt al jarenlang in foodfabrieken, kent de pijnpunten en weet hoe makkelijk het mis kan gaan. De voorbeelden van hygiënische probleempunten vliegen over tafel. Mijn oren klapperen.

Hoe kunnen dit soort fouten voorkomen worden?

“Ik denk dat de bron vaak ligt bij de druk op voortgang: de eerste paal zo snel mogelijk de grond in stampen! Zichtbare ijkomenten geven opdrachtgevers het gevoel: ‘Mooi, het project verloopt voortvarend! Hoe sneller mijn gebouw er staat, des te eerder kan ik gaan leveren.’ De keerzijde van deze druk is dat je verderop in het traject maar zo een bak ellende kan krijgen, omdat er over veel aspecten niet goed is nagedacht. Het is echt zinvol, en uiteindelijk tijd- en kostenbesparend, om een bouw goed en integraal voor te bereiden. Misschien ge-

woon wat later te beginnen. Je moet jezelf als foodondernemer steeds de vraag stellen: ‘Wat is de rol van mijn gebouw in de kostprijs van mijn product?’ Daar komen heel veel aspecten bij kijken.”

“Wij houden nauw contact met de markt. Je staat ervan te kijken hoeveel knowhow er zit bij de TD van fabrieken en bij de leveranciers; van koudetechniek, machines, isolatiepanelen, vloeren, enzovoort. We vullen elkaar vaak mooi aan qua kennis en expertise. Zij worden om 3 uur ’s nachts uit bed gebeld om oplossingen te bieden als er iets fout gaat. Wat wij doen is die kennis herkennen, erkennen en met elkaar integreren. Al onze gezamenlijke knowhow leggen we zoveel mogelijk vast in leveringsomschrijvingen.”

“Bij RBK worden alle vragen die bepalend zijn voor je bouw- én hygiënische kwaliteit behandeld en beantwoord door mensen die bij elkaar in één ruimte zitten. Dat komt 100% ten goede aan je voorbereiding, waardoor je in de bouw, en bij de ingebruikname van het gebouw, veel minder ‘oh-shit’ momentjes hebt. Bijkomend voordeel van deze voorbereiding is dat we het plan zodanig in tekeningen en omschrijvingen vatten, dat de klant ermee de markt op kan voor de aanbestedingen. De gewenste kwaliteit ligt dan vast in de contracten die hij kan ondertekenen. Over die contracten is integraal nagedacht; ze bevatten kennis van werktuigkunde, elektrotechniek, koeling, productie, milieu, automatisering, noem maar op. We sparren intern en extern met elkaar. Samen worden we steeds slimmer. Zie ons als een brenger en verbinder van kennis op de weg naar een hygiënisch volledig beheersbare productieomgeving.”

 www.rbk.nl

PASSENDE REINIGINGSOPLOSSING

DE DYNAMIEK IN EEN VLEESGROOTHANDEL VRAAGT OM ACTIE IN HYGIËNE

Ieder bedrijf is uniek. Dat vraagt om reinigungsoplossingen-op-maat, passend bij de omvang, vervuilingsgraad en frequentie van schoonmaken binnen dat bedrijf. LETS leverde, op basis van theorie en praktijkervaring, de totaaloplossing in het nieuwe pand van HVO Meat in Waddinxveen.

Vleesgroothandel HVO Meat verhuisde in het voorjaar van 2022 van Den Haag naar een nieuw pand in Waddinxveen. Dit betekende een groei van 500 m² naar 2.500 m². "Een stap waarmee ons bedrijf klaar is voor de toekomst", vertelt directeur Matthijs de Jong. In 2014 nam hij het bedrijf over van zijn oom. Sindsdien zwaait hij de scepter over de groothandel. "Wij zijn gespecialiseerd in het verwerken van lam en luxe blanke vleeskalveren. Deze hoge kwaliteit kalfs- en lamsvlees leveren we aan de horeca, Hollandse en Islamitische slagers en retail. Wekelijks zijn dat

300 kalveren en 250 lammeren. En dat worden er steeds meer. In 2022 groeiden we met 14%." Enthousiast vertelt hij over het plezier dat hij heeft in het leiden van het bedrijf en de dynamiek die er in de vleeshandel heerst. "Alles wat binnenkomt moet binnen twee weken weg zijn, dat betekent dus direct handelen."

DYNAMIEK VRAAGT OM ACTIE

Die dynamiek vraagt ook om actie in hygiëne. In het vorige pand werkte HVO Meat hiervoor al samen met totaal-reinigings-oplosser LETS uit Dronten. Accountmanager Gerco Dijkgraaf

had destijds regelmatig contact met Matthijs en zijn medewerkers over onderhoud en service. "De samenwerking is altijd goed bevallen. Toen er plannen voor nieuwbouw ontstonden, heb ik hen direct betrokken om een nieuwe, passende reinigungsoplossing te leveren", licht Matthijs toe. Gerco is blij met deze klanttevredenheid: "We willen er echt zijn voor de klant, we leveren goede spullen en service. Als er een vraag of storing is, dan zorgen we snel voor een oplossing."

Hij vertelt trots over het ontstaan van het bedrijf: "Johan Leeffers begon 40 jaar geleden in de agrarische sector. Hij ging met een pomp in zijn auto langs bedrijven. Later werden dit reinigungs-systemen met hoge druk, installaties voor krattenwas, tapwater- en persluchtssystemen en warmwatervoorzieningen. Hiermee zorgt LETS bij voedingsbedrijven voor energieneutrale totaaloplossingen van reinigungs-processen, van installatie tot onderhoud en service."

PASSIE VOOR UITDAGINGEN

Directeur LETS, Guustaaf Hoekstra, vervolgt: "We houden van ons werk, het draait om de




komt dan een pompunit waarvan wij denken dat die naar tevredenheid zal werken."

DE PASSENDE REINIGINGSOPLOSSING

De reinigungsoplossing die het LETS-team voor de HVO Meat locatie berekende en leverde bestaat uit drie onderdelen. Een robuuste, frequentie-geregelde reinigungsunit met RVS kleppen en keramische pluniers. Het is een 'less water go system', wat betekent dat de pomp niet te heet wordt bij kleine lekkages van het leidingnet. Dit voorkomt stilstand. Verder is de unit voorzien van een verbreektank en waterslagdemping voor langere duur. Ook is deze drinkwaterveilig. Daarbij kwam een RVS Schuim-/Desinfectie unit die gemakkelijk en snel via één hendel een veilige en nauwkeurige dosering levert tot 25 meter vanaf elk aansluitpunt. Het derde onderdeel is een hygiëne-sluis die voldoet aan IFS en BRC hygiëne-eisen om bacteriologische verontreiniging te voorkomen en desinfectie te garanderen.

THEORIE EN PRAKTIJK GAAN GOED SAMEN

De theorie en praktijk bleken bij HVO Meat goed te kloppen. Matthijs lacht. "Ik heb nog geen enkele klacht gehoord. Het voordeel bij ons was dat we een nieuw pand betrokken. Dan is er tijd en ruimte om dit op je gemak te regelen, zonder stress en overhevelen van de oude installatie of onderdelen. De afspraken zijn werkelijkheid geworden." "Ieder bedrijf is uniek en daarom zorgen we voor maatwerk met hygiëne om de voedselveiligheid te kunnen borgen. In onze communicatie hanteren we korte lijnen." vertelt Guustaaf verder. "Dat klopt", sluit Matthijs aan. "Als het nodig is, heb ik direct contact met een monteur en kan ik meteen afspreken wanneer hij langskomt." Over de samenwerking zijn de drie mannen kort en duidelijk: "Gewoon goed en prettig."

 www.letsbv.nl
www.hvomeat.nl



v.l.n.r.: Guustaaf Hoekstra,
Matthijs de Jong,
Gerco Dijkgraaf



v.l.n.r. Niels Burger, Willem van Helvoort (projectmanager SR vloeren) en Martin Hoogendoorn.

KOEL- EN VRIESBOUW ISOLATIEPANELEN: **BACTERIËN KRIJGEN GEEN KANS**

De verbinding van wand naar vloer is volgens Niels Burger, eigenaar Senthos, een kritisch punt bij renovaties. De specialist in hygiënische afbouwprojecten was verantwoordelijk voor een nieuw wand- en plafondsysteem bij een vleesverwerkingsbedrijf. De uitdaging zat 'm niet alleen in de wand-vloer verbinding, maar ook in de zeer korte doorlooptijd.

Een week om precies te zijn. Voor ruim 200 m² plafond en 200 m² plakwerk voor de wanden. Een klus waarvoor je volgens Niels normaal minimaal 3 weken nodig hebt, de voorbereidingen en calculatie nog niet meegerekend. "We zijn er op ingespeeld om snel te kunnen schakelen", vertelt Niels. "Als een bedrijf bijvoorbeeld door de NVWA op de vingers wordt getikt, dan moet hier snel op geacteerd worden. Je wilt niet dat het bedrijf wordt stilgelegd. We doen er alles aan om dit te voorkomen. 'Dat kunnen we niet', dat kennen we niet. We hebben een groot magazijn en de meeste materialen zijn op voorraad."

KRACHT VAN SAMEN

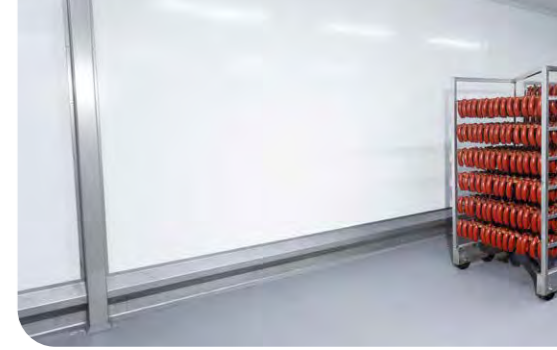
Een goede planning valt of staat volgens Niels ook met een goede onderlinge afstemming. Hij legt uit: "Een plafond of wand staat nooit op zichzelf. Bij renovaties komt het vaak voor dat vloeren en wanden niet gelijk lopen. Nauwe afstemming met de betrokken partijen is daarom essentieel. Als de communicatie niet goed verloopt, is de oplossing ook niet ideaal. We zijn voor deze opdracht benaderd door Edwin Slingerland van SR Vloeren, onderdeel van Ruys groep. Door omstandigheden werd dit een spoedklus. We hebben vaker voor deze partij gewerkt en zij weten dat ze op ons kunnen rekenen. SR Vloeren was ingeschakeld door Martin Hoogendoorn van M.M. Hoogendoorn Ontwerp en Bouwburo die het renovatieproject begeleidt. Voor ons een nieuwe partner, maar ik denk dat we terug

kunnen kijken op een geslaagd project. Het resultaat is nieuwbouw in een bestaand jasje."

HYGIËNISCHE FRP ISOLATIEPANELEN

Senthos werkt al sinds de oprichting in 2015 met hun zogeheten FRP isolatiepanelen voor plafond- en wandrenovatie. "Dit zijn glasvezelversterkte polyesterpanelen, flexibel aanpasbaar aan de verschillende toepassingen en behoeften in de voedingsmiddelenindustrie", legt Niels uit. "We zijn de eerste die dit product op deze manier toepassen. Ten opzichte van traditioneel tegelwerk en stalen sandwichpanelen biedt deze vorm van wandbekleding een betere weerstand tegen stoten en krassen. Beschadigingen en scheuren zijn een broeiplaats voor bacteriën, evenals voegen die na verloop van tijd slijten. We gebruiken voor het verlijmen van onze FRP panelen twee componenten epoxy. Deze hardt volledig uit, trekt geen schimmels en bacteriën aan en sluit alles waterdicht af. Verder zijn de FRP isolatiepanelen voorzien van een foodsafe coating en een lichte structuur. Uit onafhankelijk onderzoek blijkt dat de hechting van salmonella, E. coli en listeria tot 2/3 minder is dan bij een glad oppervlak."

Niels illustreert dit aan de hand van een voorbeeld. "Als je je hand op een plat oppervlak legt, dan krijg je een vrijwel complete afdruk. Heeft het oppervlak een lichte structuur, dan raakt je hand op slechts een aantal punten de plaat, dus is er sprake van minder aanhech-

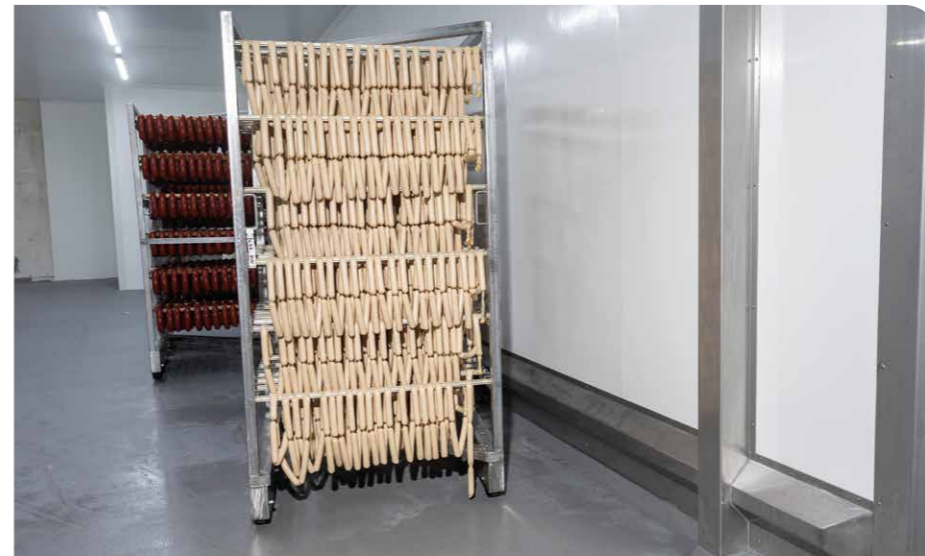


ting. De structuur zorgt verder een efficiëntere reiniging. Bij gladde wanden loopt het schuim direct van de wand af. Bij onze wanden blijft het schoonmaakmiddel beter hangen, waardoor de werking effectiever is. Uit eigen metingen blijkt dat hierdoor 25% minder reinigingsmateriaal benodigd is. Dat is naast een milieuvoordeel ook een prijsvoordeel. Het klinkt misschien als eurowerk, maar wanneer je dit doorrekent over een heel jaar, dan loopt de besparing serieus op. Tel hierbij ook de lange levensduur van onze FRP isolatiepanelen op en je bent onderaan de streep voordeliger uit dan met traditionele systemen."

TOTAALOPLOSSING

Toch legt Senthos zich sinds januari van dit jaar ook toe op de klassieke sandwichpanelen. De reden hiervoor? "We krijgen steeds meer vraag naar totaaloplossingen en als ons iets gevraagd wordt, doen we het ook. We bedenken altijd een passende oplossing. Zo kunnen we onze FRP panelen fabrieksmatig verlijmen met stalen sandwichpanelen. Op deze manier blijft de ruimte voldoen aan de hygiëne-eisen en kunnen we voortborduren op een bestaande situatie. Het is ook mogelijk om onze FRP platen te verlijmen op oude wanden. Met een dikte van 2,3 mm is er nauwelijks ruimteverlies. In renovatietrajecten is er vaak weinig downtime. De FRP platen nemen weinig ruimte in beslag en zijn snel verwerkbaar, waardoor de productie in de meeste gevallen gewoon door kan gaan." Naast complete hygiënische wand- en plafondoplossingen biedt Senthos ook oplossingen op het gebied van afwatering, aanrijdbeveiliging en deursystemen. "We verzorgen het project van A tot Z. Van advies, engineering en productie tot montage en onderhoud."

 www.senthos.nl





Dieptrekfolie

GF GLOBAL FLEXIBLES *Innovatief verpakken!*

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

Global Flexibles Europe B.V.



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

www.globalflexibles.com

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

HYGIËNE ZIT IN DE DETAILS*

*Repak legt de lat hoger dan de NEN-EN 1672-2_2020



www.repaknederland.nl

 **Repak**
SUPERIOR PACKAGING SOLUTIONS

SPRINGLEVEND

Een bergbeklimmer vertelde in een interview over zijn sport en de vaak extreme omstandigheden waaronder hij naar de hoogste toppen van de wereld klimt. Over het grote risico een afdaling niet te overleven. Hij zei: 'Van mijn successen leerde ik niet zo veel. Van crisissituaties des te meer'.

De parallel met de foodsector schoot me onmiddellijk door mijn hoofd. Stel; je hebt te maken met een contaminatie. Je bedrijf wordt stilgelegd. Dagenlang kun je niet produceren, je goede naam staat op het spel. Protocollen en procedures worden aangescherpt, verbeteringen doorgevoerd, meer plekken worden bemonsterd. Iedereen zit er bovenop: dit mag nooit meer gebeuren! Heel lang wordt er niets gevonden. Het verhaal van de crisis raakt op de achtergrond, de pijn ervan ebt weg. Dan ontstaat er een nieuwe crisis; nu op economisch vlak. De druk om te snijden in de kosten groeit. Omdat er al zólang niets werd gevonden, vraagt men zich af: 'Waarom analyseren we toch zoveel? Dan kan best wat minder'.

Je hebt vast wel eens gehoord van het experiment met de vijf apen. Bovenin de kooi hangt een banaan. Daaronder een ladder. Zodra een van de apen de trap betreedt om de banaan te plukken, worden alle apen natgespoten. Apen hebben daar een grote hekel aan, dus als een tweede aap een poging doet en ze opnieuw nat worden, beginnen ze verbanden te zien. Zodra nu een van de apen de trap op wil, houden de andere hem tegen. Vervolgens worden de apen één voor één vervangen. Wat blijkt? Iedere nieuwkomer wordt, zodra hij bij de ladder in de buurt komt, door de andere apen weggetrokken. Uiteindelijk zijn er vijf nieuwe apen. Geen van hen heeft weet van de relatie tussen de trap en het natspuiten. Toch blijven ze iedere nieuwkomer die de banaan wil grijpen, wegtrekken bij de trap. Een ondoordachte gewoonte is ontstaan. Zo gaat het ook in veel bedrijven. Vragen over 'het waarom' worden niet meer gesteld: 'Zo doen we dat hier nu eenmaal'. Dat is dodelijk voor vooruitgang.

Mijn leermoment? Blijf het verhaal vertellen van een doorleefde crisis, gooi die kennis niet weg! Zo hou je de belangrijke leermomenten die de situatie opleverde voor iedereen springlevend.

Pieter Vos
Directeur Nutrilab



SAMENWERKEN AAN EEN HYGIËNISCHE EN VEILIGE SAPPRODUCTIE

PIONIEREN DOE JE NIET ALLEEN

Drie jaar geleden was de locatie in de Food Hub nog een zandvlakte. Nu staat hier de eerste fabriek van Innocent Drinks. De weg ernaartoe was er één van pionieren. En pionieren doe je nooit alleen. Innocent Drinks vond in Christeyns een vertrouwde kennispartner voor hun CIP- en OPC-oplossingen.

Innocent Drinks brengt al sinds 1999 gezonde sapjes en smoothies op de markt. Tot twee jaar geleden had het van origine Engelse bedrijf nog geen eigen fabriek. Vanuit de RDM Rotterdam, de toenmalige kantoorlocatie van de Nederlandse vestiging, werden de plannen gemaakt voor 'de Blender', zoals de nieuwe fabriek toepasselijk wordt genoemd. De eisen en wensen waren duidelijk: Innocent wil kwalitatieve, smaakvolle en gezonde drankjes produceren in harmonie met de natuur. Maar hoe bereik je dit?

DUURZAAM AVONTUUR

"Dat wisten we toen ook nog niet", bekent Josefina Treijtel, Quality Assurance Expert bij Innocent Drinks. "We zijn vanaf nul begonnen. We moesten op zoek naar specialistische partijen die ons konden helpen bij ons duurzame avontuur." Arwin Bos, Operations Coördinator bij Innocent Drinks vult aan: "We zochten onder andere naar een partner met kennis van chemie die ons kon ontzorgen. Christeyns blijkt voor ons de juiste

partij. Het bedrijf zorgt niet alleen voor een hygiënisch eindresultaat, maar denkt ook mee over milieu, veiligheid en procesoptimalisatie. Zaken die voor ons bedrijf ontzettend belangrijk zijn. Onze droom is een emissiearme keten."

JUISTE PARTNER

Dat klinkt als een goede 'blend'. "Dat is het zeker!", stelt Arwin. "Christeyns heeft verstand van zaken en heeft ons geholpen om een goede start te maken." Het bedrijf levert de reinigings- en desinfectiemiddelen voor zowel CIP als OPC. Maurice van Zielst, accountmanager food hygiëne bij Christeyns, vertelt: "De Blender beschikt over vier off-the-shelf machines voor het afvullen. Dit zijn kleine fabrieken op zich, waarin ook de reinigingsprocessen zijn geïntegreerd, compleet met voorschriften en validaties. Wij leveren hiervoor de juiste chemie aan. Voor de verwerking van de grondstoffen maakt Innocent Drinks gebruik van installaties waarvoor het reinigingsplan nog moest worden uitgedacht. We hebben meegedacht over een 360 graden hygiëneoplossing voor het beste eindresultaat en maximale procesefficiency."

KENNISPARTNER

Om het resultaat en de veiligheid te borgen is kennisoverdracht volgens Arwin essentieel.



"Het hygiënisch ontwerp in een fabriek is complex. Christeyns heeft een maatwerk training ontwikkeld, afgestemd op onze eigen processen en producten. Dit maakt het heel herkenbaar voor onze medewerkers."

"Dit is absoluut een meerwaarde", vindt Josefina. "Wij moesten feitelijk nog leren produceren. Met alles wat daarbij komt kijken, ook als het gaat om veiligheid en hygiëne. We leren nog steeds elke dag, waarbij we dankbaar gebruikmaken van de expertise en ervaring van Christeyns. Ze staan voor ons klaar als we ze nodig hebben."


PIONIEREN = LEREN

"Dit werkt twee kanten op", benadrukt Maurice. "Ook wij leren nog steeds van wat we tegenkomen in de praktijk. Geen opdracht is hetzelfde. Iedere klant heeft zijn eigen processen en vervuiling. Samen komen we telkens een stap dicht bij de beste oplossing. Dit soort trajecten verlopen meestal gefaseerd. We hebben nu eenmaal te maken met regels, vergunningen, nieuwe ontwikkelingen en financiële overwegingen. We zitten op dit gebied niet stil. We zoeken voortdurend naar mogelijkheden om energie, water en producten te besparen." Als voorbeelden noemt Maurice zuinige doseersystemen en enzymatische reiniging. "Reinigen met enzymen is veiliger voor mens en milieu en voorkomt corrosie van leidingen, waardoor installaties bovendien langer meegaan. Een ander voordeel is dat enzymen zorgen voor directe afvalwaterzuivering. Dit biedt weer voordelen voor het lozen van afvalwater. Onze oplossingen staan nooit op zichzelf. Daarom hanteren we een integrale aanpak. Voorbeeld hiervan is de samenwerking met Remitack voor het ophalen en recyclen van de IBC containers en vaten. Dit is voor Innocent Drinks de garantie dat reststromen

op een verantwoorde en duurzame manier worden verwerkt."

SAMEN VERDER

Momenteel loopt er een proef bij Innocent Drinks met drumtainers als alternatief voor de losse drums met vloeibare reinigingsmiddelen op pallets. De drumtainer is een lekbak en vervoermiddel ineen. Maurice legt uit: "Dit vereenvoudigt niet alleen het transport, maar vergroot ook de veiligheid, doordat we werken met een gesloten, morsbestendig systeem. Daarbij is er geen palletwagen nodig, wat eveneens de kans op ongelukken minimaliseert. Op dit moment werken we ook aan een oplossing om het risico van de standpijpkoppeling te elimineren door deze te vervangen door een CDS snelkoppeling. Dit voorkomt het vrijkomen van dampen en vloeistoffen tijdens het aan- of afkoppelen. Op verzoek van de klant hebben we in aanvulling op de CDS ook een leegmelder aangeschakeld. Zo komen we samen steeds tot nieuwe oplossingen."

 www.innocentdrinks.nl
www.christeyns.com



HYGIËNISCH ONTWERPEN: VALKUILEN EN OPLOSSINGEN

Wat versta jij onder 'hygiëne'? Het is een ruim begrip, dus er zijn nogal wat antwoorden mogelijk.

Maar het gevolg van het ontbreken van een duidelijke definitie bij het ontwerpen en bouwen van machines kan groot zijn, en verhoogde risico's voor de voedselveiligheid opleveren.

Hygienic Design moet hoger op de agenda. Vooral de link tussen de techniek en toepassing daarvan in de praktijk verdient meer aandacht. Bij het ontwerpen van apparatuur voor de voedingsindustrie is het essentieel dat een afnemer zijn verwachtingen op gebied van hygiëne goed definieert, én dat de leverancier van apparatuur duidelijk de grenzen aangeeft voor het beoogde gebruik.

FORMULEER UITGANGSPUNTEN

Aannames zijn in alle gevallen voor beide partijen gevaarlijk; zeker op gebied van aansprakelijkheid. De techniek sluit lang niet altijd naadloos aan op de applicatie-eisen. Het grote taalverschil tussen machinebouwers en -leveranciers enerzijds en de gebruikers van apparatuur in de voedingsindustrie anderzijds, maakt het er niet makkelijker op. Verschillen

in vakjargon, niet gestandaardiseerde symbolen, het ontbreken van instructies, afwijkende belangen; de oorzaken voor miscommunicatie zijn divers en omvangrijk. Er zijn bijvoorbeeld technische maatregelen genomen die niet aansluiten op de specifieke behoefte, of de afnemer begrijpt of herkent een maatregel niet en past die daardoor onjuist toe. We kunnen de oorzaken samenvatten in: 'incomplete informatieoverdracht en onvoldoende kennis'. De oplossing om problemen te voorkomen lijkt simpel: formuleer de juiste uitgangspunten en sluit aannames en verkeerde interpretaties uit.

EEN FICTIEVE SITUATIE

Realiseer dat ontwerpers of bouwers van machines of installaties niet altijd bekend zijn met alle risico's in het betreffende productieproces. Dit kan makkelijk gebeuren als zij geen direct contact hebben met de eindgebruikers, of doordat de relevante informatie gewoonweg voor hen niet beschikbaar is. Het is dan ook zinvol om bij het ontwerpen een fictieve

Verkeerde plaatsing van de pomp. Hij had een kwartslag gedraaid moeten worden zodat de pijpen verticaal staan. Alleen dan is de drainage geborgd. Dit gaat in 80% van de gevallen fout.



situatie vast te leggen waarin de grenzen voor het beoogd gebruik helder worden aangegeven, alsmede de voorwaarden voor het schoonmaken.

Een machine of installatie die niet ontworpen is om in-line te reinigen (CIP), kan daar ook niet voor worden gebruikt. Klinkt logisch, toch gaat dit geregeld mis. Vaak bestaat er onduidelijkheid over hoe iets gereinigd moet worden, of dit überhaupt kan, en hoe dat gebeurt. Het ontbreken van deze afstemming tussen

machinebouwer en gebruiker is de reden van veel misplaatst gebruik. Een gevolg is dat componenten niet goed schoon worden. Dat heeft direct invloed op de voedselveiligheid. Achtergebleven vuil in de vorm van bacteriën, allergenen of reinigingsmiddelen kan een nieuwe productiebatch besmetten.

HYGIËNE RISICO ANALYSE

Uitgangspunt bij het ontwerpen is de norm EN1672-2. Die verwijst naar een Hygiëne Ri-

sico Analyse (HRA). Deze analyse is gelijkwaardig aan een RI&E voor veiligheid, maar dan voor hygiënische risico's. Een HRA voer je uit vóór er een ontwerp gemaakt is. De uitkomst van een HRA is een lijst met maatregelen die genomen moeten worden om risico's te elimineren of te reduceren naar een acceptabel niveau. Die maatregelen bestaan uit zaken die in het ontwerp, de te gebruiken techniek, de reiniging en aanvullende instructies moeten worden doorgevoerd. Daarmee wordt een ultieme uitgangssituatie gecreëerd voor het opzetten van de ontwerp-, technische-, reinigings- en instructie maatregelen. Samen met de gebruikelijke PFD, lay-out en functionele omschrijving, vormt een HRA dan ook de basis voor een goed ontwerp. Na het ontwerpen, en vóórdat er werkelijk gebouwd wordt, vindt er een tussentijdse evaluatie plaats: de HYHA-ZOP. Deze evaluatie kan tegelijk plaatsvinden met de gebruikelijke HAZOP. Er kunnen nu nog zaken aangepast worden. Daarnaast zijn leveranciers verplicht om expliciet te waarschuwen voor eventuele restructies.

Het HDN platform heeft met diverse werkgroepen 'Best practices' opgesteld. Via diverse opleidingen, die HDN zelf of via externe instellingen aanbiedt, geeft de organisatie handvatten voor en de erkenning van het noodzakelijke vakmanschap. Aantoonbaarheid van GMP (Good Manufacturing Practice) is een wettelijke eis (Europese verordening EC2023), maar ook een GFSI-eis voor HACCP. De HDN methodiek maakt dit GMP mogelijk: voor de toeleveranciers, maar óók voor voedingsmiddelenproducenten.

 www.hdn4food.com



Arno Dohmen en
Hendrik Ruys

EEN PERMANENTE EN DUURZAME OPLOSSING'

HET DOKTERSRECEPT VOOR VLOEIENDE VLOEROVERGANGEN

Hoe fijn is het om te kunnen vertrouwen op een duurzame, elastische overgang tussen verschillende vloerdelen. Een permanente voeg waar je moeiteloos overheen rijdt, die bestand is tegen schimmels en bacteriën, en zelfs hecht op een met plantaardige olie vervuilde betonvloer.

Bij JIMMY's, de sinds 1992 in Oud-Beijerland gevestigde popcornprofessional, kennen ze DR Flexjoint al, het doktersrecept voor vloeiende vloerovergangen. Frank Visser, operational

manager vertelt: "We hechten veel waarde aan kwaliteit. Ons bedrijf beschikt over één van de modernste productielijnen voor ready-to-eat popcorn. Ook aan de omgeving waarin we

deze popcorn maken, stellen we hoge eisen. Deze moet veilig en schoon zijn." Helaas leverden enkele vloerreparaties uit het verleden steeds opnieuw problemen op. Daarom nam

Frank, toen hij hoorde over een permanente voegoplossing, contact op met Arno Dohmen van DR Flexjoint, onderdeel van Ruys Groep in Apeldoorn.

DILATATIE BUITEN PRODUCTIETIJD

Arno: "We kregen een belletje en gingen in Oud-Beijerland kijken. Vervolgens hebben we het probleem van twee vloerovergangen en een reparatie dicht bij een goot opgelost. De dilatatie, het aanbrengen van de food flexjoint, gebeurde op een zaterdag buiten productietijd. Binnen acht uur was de klus klaar. Voor voedingsbedrijven is het belangrijk dit snel en in minimale downtime te realiseren. Bij JIMMY's hadden we bovendien een extra uitdaging. In het popcorn procedé wordt plantaardige olie gebruikt. De betonnen vloer is hiermee doordrenkt. We ontdekten dat de food flexjoint zich zelfs ook op deze vloer permanent hecht."

STERKE HECHTING OP VOCHTIGE VLOEREN

"We zijn er blij mee", laat Frank weten. "De reparatie is proactief opgelost, rekening houdend met de productie die altijd moet doordraaien." Toch belde hij na enige tijd Arno omdat de flexjoint op één plek losliet. "Wij gingen er meteen naartoe om dit op te lossen, we bieden onze klanten garantie en service. Het probleem was echter ontstaan op een ander stuk vloer en niet bij de uitgevoerde werkzaamheden. Wij waren blij om te zien hoe goed ons product zich houdt op deze vloer en hebben de extra reparatie uitgevoerd."

Frank: "Het lijkt erop dat dit een blijvende oplossing is. De vorige reparaties waren steeds na drie weken weer kapotgereden door onze pompwagens. Nu blijft de substantie goed heel, er zijn geen vuilophopingen en we krijgen geen opmerkingen bij audits."

DE ZWAKSTE PLEK STERK MAKEN

Ruys Groep legt al ruim 50 jaar vloeren bij voedingsbedrijven. Zij zien dat de overgang tussen vloerdelen een zwakke plek is. Hendrik Ruys: "Je hebt met twee funderingen te maken, waartussen een bewegende voeg nodig is. Beton krimpt en zet uit. Voorheen werd dit met allerlei profielen en hoeklijnen opgelost, helaas geen soepele en blijvende oplossing. Al steekt de voeg maar 1 millimeter uit, er ontstaat schade aan de vloer, aan machines en aan lijf en leden van de chauffeurs die iedere keer een schok krijgen." Dit moest veranderen. Hij betrok Arno bij de ontwikkeling.

SPOTREPAIR MET FLEXJOINT

"DR Flexjoint is een bijzonder materiaal, het beweegt flexibel bij een vloer die krimpt of uitzet, maar je kunt het niet indrukken." Arno heeft dit samen met leveranciers uitgeknoebeld als sterk procedé voor dilatatie zonder enig profiel. Bedoeld als spotrepair en niet voor hele vloeren. Het is waterdicht, een voordeel voor productieruimtes op verdieping. Het hecht op vochtige en vervuilde vloeren. En biedt ook voordeel bij robotisering. Er ontstaan geen stringen door stukken staal in de vloer,


waardoor een robot de weg kwijtraakt.

DUURZAAM EN GEURLOOS

Arno vertelt over specifieke details: "De eerste flexjoints roken naar nagellak. Dat is not done in de voedingsindustrie. We zijn blijven ontwikkelen en testen totdat deze geur weg was. Nu is het reukloos. De overgang blijft wel zichtbaar, de kleur grijs is de enige optie. We willen geen kleurstof toevoegen omdat dit een chemische reactie veroorzaakt, met impact op de kwaliteit. Daar staan we niet achter. Wel staan we achter de duurzame en ecologische productlabels van deze producten zoals USGBC Green Building Council.

TOTALE VLOERONTZORGING

Het aanbrengen van de flexjoint gebeurt zorgvuldig. Hendrik: "De voorbereiding en de reparatie zijn specialismes die wij beheersen. We hebben twee ploegen medewerkers hiervoor opgeleid." Arno benadrukt het belang van totaal ontzorging. "Als je een vloer legt die 40 jaar kan meegaan, wil je daar ook een goede overgang bij. Naast de flexjoint die wij succesvol in de meest uiteenlopende industrieën plaatsen, levert deze food flexjoint een positieve bijdrage aan vloerbehoud en hygiëne. Ook de langere levensduur van interne transportmiddelen en de gezondheid van de mensen die ze besturen zijn pluspunten."

 www.ruysgroep.nl
www.jimmys.eu



JAARRAPPORTAGE 2022

SIGNALERINGSOVERLEG VOEDSELVEILIGHEID

Het Signaleringsoverleg Voedselveiligheid bestaat uit overleggroepen van experts op het gebied van microbiologische en chemische voedselveiligheid die signalen van opkomende voedselveiligheidsrisico's bij elkaar brengen en gezamenlijk duiden. Onlangs brachten ze verslag uit over de activiteiten en signalen in 2022.

Het signaleringsoverleg voedselveiligheid (SO-V) is door de Ministeries van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) en Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) ingericht naar aanleiding van het rapport van de Onderzoeksraad voor Veiligheid inzake opkomende voedselveiligheidsrisico's (juni 2019). Het ging in 2020 van start.

Doel van het platform is om opkomende voedselveiligheidsrisico's tijdig in beeld te brengen, te duiden en zo nodig te melden aan de ministeries van VWS en LNV en de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA). Het platform bestaat uit het signaleringsoverleg voedselveiligheid microbiologie (SO-VM) en het signaleringsoverleg voedselveiligheid chemie

(SO-VC). Aan de overleggen nemen experts van de NVWA, Wageningen Food Safety Research (WFSR), College voor de Toelating van Gewasbeschermingsmiddelen en Biociden (Ctgb, alleen SO-VC), Bureau Diergeneesmiddelen van het College ter Beoordeling van Geneesmiddelen (CBG-BD, alleen SO-VC) en het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) deel. Vanaf 2021 nemen ook experts vanuit het bedrijfsleven aan het overleg deel. De experts verzamelen signalen en brengen deze in bij het SO-VM of het SO-VC.

In 2022 hebben zowel SO-VM als SO-VC vier bijeenkomsten gehad waarin signalen zijn ingebracht en geduid door de deelnemende experts. In totaal zijn door het SO-VM 22 nieuwe signalen geduid. Door het SO-VC zijn 43 signalen (waaronder 9 openstaande signalen uit eerdere jaren) geduid. Een greep uit de gesignaleerde risico's:

HANDHYGIËNE

De FSA (UK) heeft een vermindering in handhygiëne geconstateerd. Alle handhygiëne regels (bijv. duur, gebruik zeep, momenten waarop handen werden gewassen) werden minder streng nageleefd. Daarbij was opvallend dat ook het percentage ge-enquêteerden

dat handen wast na toiletbezoek is gedaald. Het probleem van handenwassen zou bij bedrijven onder de aandacht moeten zijn, maar bij consumenten is dit mogelijk niet altijd het geval. Mogelijk dat de FSA cijfers gebiased zijn door de adviezen (o.a. handenwassen) ter voorkoming van de verspreiding van het coronavirus, en er is geen vergelijking gemaakt met de situatie vóór de pandemie.

MOAH

Foodwatch heeft onderzoek gedaan naar minerale oliën in bouillonblokjes die te koop zijn in verschillende Europese landen; ze vonden vrij hoge gehalten MOAH. Ook in bouillon die op de Nederlandse markt te koop was werd MOAH gevonden. Naar aanleiding van dit rapport zijn in Frankrijk deze bouillonblokjes van de markt gehaald. In Nederland is dit niet gebeurd. De aanwezigheid van MOAH in bouillonblokjes wordt in 2023 opgenomen in het jaarplan van WOT Voedselveiligheid Handhaving; er zullen analyses worden gedaan door WFSR. Het signaal is daarmee voldoende in beeld en wordt afgesloten.

PLANTAARDIGE RESTSTROMEN

In het kader van circulaire economie zijn er

steeds meer initiatieven om plantaardige 'reststromen' te (her-) gebruiken in de voedselketen. Er zijn diverse voorbeelden van delen van de plant die eerder niet of nauwelijks gebruikt werden, zoals schillen en pitten, en nu gebruikt worden voor (grootschalige) voedselproductie. In sommige gevallen worden (specifieke) stoffen uit het product geconcentreerd of geëxtraheerd. Op dit moment is onbekend of de veiligheid van plantaardige reststromen voldoende geborgd is (zowel door fabrikanten als door wettelijke kaders). Serieus risico (mogelijk aanwezig, maar niet acuut: doormelden aan CO voor opvolging

BLADEREN ALS VOEDSELCONTACTMATERIAAL

In het kader van duurzaamheid worden steeds vaker plantaardige materialen (bijvoorbeeld bananenbladeren, palmbladeren) gebruikt om eetgerei of servies voor eenmalig gebruik van te maken. Onduidelijk is of er bijvoorbeeld residuen van gewasbeschermingsmiddelen op zitten, en of er bij de productie lijm en/of schimmelwerende middelen worden gebruikt. Er is op dit moment geen specifieke wetgeving voor natuurlijke materialen (zoals bladeren) als voedselcontactmateriaal.

Serieus risico (mogelijk aanwezig, maar het

risico is niet acuut, aldus het signaleringsoverleg voedselveiligheid: doormelden aan CO voor opvolging.

CLEAN LABEL

Aan levensmiddelen kunnen toevoegingen gedaan worden met een technologisch doel, zoals conservering. Deze additieven dienen dan volgens wetgeving op het etiket op een specifieke manier vermeld te worden, bijvoorbeeld 'E250 natriumnitriet'. Om een dergelijke vermelding te vermijden is een markt ontstaan voor 'clean label' ingrediënten. Dit zijn producten die hetzelfde technologische doel hebben, maar waarbij dat niet zichtbaar wordt op het etiket. Bij clean label ingrediënten wordt in een aantal gevallen gebruik gemaakt van minder goed gekarakteriseerde grondstoffen, bijvoorbeeld fermentatie extracten die onbedoeld enzymen kunnen bevatten die kunnen zorgen voor de vorming van schadelijke biogene amines. Met het toegenomen toezicht op juiste etikettering van additieven is de verwachting dat minder gebruik gemaakt gaat worden van minder goed gekarakteriseerde clean label producten.

 www.rijksoverheid.nl



DRT Technische vloeren

Industriële Vloerenspecialist voor renovatie en nieuwbouw.

- Foodsafety
- Duurzaam
- Chemische en thermische resistentie
- Zeer slijtvast

DRT Vloeren
Randmeer 6, 5347 JW Oss, Nederland
T. +31 (0)412 64 25 88
info@drt.nl
www.drt.nl



VOEDING IN HET VIZIER, VEILIGHEID GEWAARBORGD

Unieke recepten, fantastische smaken en tevreden klanten zijn de drijfveren van je voedingsbedrijf. Maar of je nu vlees verwerkt, zoetwaren produceert of zuivel uitlevert: veilige voeding is in ieder segment en voor iedere doelgroep de standaard. Je kunt dus niet actief zijn in de voedingsindustrie zonder voedselveiligheid bovenaan je prioriteitenlijst te zetten. En terecht!

Voedselveiligheid is een zaak van observeren, meten en optimaliseren. En hoe dichterbij je bij jouw voeding en feiten staat, des te kleiner is de impact van een onvoorzien omstandigheid op je supply chain.

Logistiek reguleren en automatiseren is de eerste, misschien zelfs wel voornaamste, stap in het waarborgen van voedselveiligheid. Alles moet tot in het kleinste detail kloppen. Zo houdt voorraadbeheer rekening met allergenen, en mogen alleen ingrediënten die in dezelfde batch worden gebruikt, aanwezig zijn op de productielijn. Een naadloze afstemming van je ERP op je bedrijfsprocessen borgt een volledige tracing in de keten.

Ook binnen de productie kun je natuurlijk een grote impact teweegbrengen met automatisering. Noem het gerust 'learning by doing', maar dan digitaal en onder strenge voorwaarden. De beste IT-systemen presenteren jouw waardevolle data op een presenteerblaadje. Je maakt patronen zichtbaar. Dat stelt je in staat om processen proactief bij te sturen. Je kunt actie ondernemen vóórdat problemen daadwerkelijk optreden.

Het waarborgen van voedselveiligheid in de voedingsindustrie vereist een combinatie van diepgaand inzicht in alle processen en technologie. Wij werken dagelijks intensief samen met onze klanten en ik kan je verzekeren: terwijl de industrie evolueert, blijft de nauwgezette focus op voedselveiligheid de hoeksteen van elk succesvol voedingsbedrijf.

Maarten Cordenier
Partner, delaware



LABEL INSPECTIESYSTEMEN

Minimale foutmarge & superieure nauwkeurigheid!

- ✓ Inspectie met de modernste vision technology
- ✓ Detectie van de kleinste labelafwijkingen
- ✓ Inspectie van diverse verpakkingsformaten en -vormen
- ✓ Eenvoudige integratie in productielijnen
- ✓ Beschermt uw merkreputatie
- ✓ Voorkomt productrecalls

MUNDI TECHNOLOGY
LASER CODING | PRODUCT INSPECTION

25
ANNIVERSARY
1998-2023



Meer info!

T +31 (0)297 23 08 40 | info@mundi-technology.com | www.mundi-technology.com

VEILIGHEID VOOROP BIJ SEA FRESH RETAIL

MEER ZEKERHEID, MINDER DESINFECTIEMIDDEL

Wie levert aan de retail, moet zijn business superstrak op orde hebben: duurzaamheids certificeringen, de mogelijkheid om snel te leveren én een perfecte hygiëne. Sea Fresh Retail kan alle criteria dubbel en dwars aanvinken.

Op Urk nemen ze liever het zekere voor het onzekere als het gaat om hygiëne. Bij het bedrijf Sea Fresh Retail uitte die mentaliteit zich onder andere in het gebruik van extra veel desinfectievloeistof. Meindert de Vries, medewerker kwaliteitsdienst, vertelt: "Voorheen ging hier gemiddeld per vier weken één jerrycan desinfectiemiddel van twintig liter doorheen, veel meer dan vereist. Niet alleen onnodig duur, maar er bleef ook te veel residu achter. Medewerkers hadden daardoor soms te kampen met witte vlekken op hun handen. Niet per se schadelijk, maar ook niet per se gezond. En het welzijn van medewerkers is belangrijk hier. We krijgen bijvoorbeeld de helft van ons sportabonnement vergoed. Maar de werkomstandigheden op de vloer moeten natuurlijk ook veilig zijn."

RECALL VOORKOMEN

Het motto 'beter te veel desinfectie dan te weinig' is goed te verklaren. Immers: in de vis is totale desinfectie een must. De kans op bijvoorbeeld een listeriabesmetting mag dan niet groot zijn; als er ergens een schadelijke bacterie opduikt, dan vermenigvuldigt-ie zich snel. En de potentiële gevolgen zijn enorm. Bij Sea Fresh Retail wordt er dan ook alles gedaan aan een hygiënische omgeving. Meindert vertelt: "We leveren jaarlijks een kleine vijftienduizend miljoen items verpakte vis aan retailers

in Nederland en omliggende landen. Met zulke aantallen wil je geen risico lopen op een recall. Zalm en garnalen zijn de koplopers, maar we verwerken ook kabeljauw, snoekbaars, geelvintonijn en schaal- en schelpdieren. De vis wordt hier gefileerd, geportioneerd, gewogen en verpakt."

NIEUWE EISEN

Sea Fresh werd in 1999 opgericht door de gebroeders Ras. De eerste jaren lag de focus op de afzet van Noordzeevis naar groothandels. In 2010 kwam de retailtak erbij. Goed voor de business natuurlijk, maar de uitbreiding bracht nieuwe eisen met zich mee. Meindert: "Retailers stellen bijvoorbeeld hoge voorwaarden aan duurzaamheid. Zonder een ASC- of MSC-keurmerk komt de vis

niet in de schappen. Vrijwel al onze vis is dus gecertificeerd." Maar, zo is het idee bij Sea Fresh, met alleen certificeringen op papier redden we de oceaan niet. Bij de visgroothandel leeft de ambitie om ook zelf bij te dragen aan de verduurzaming van de visvangst. En dus startte het bedrijf in 2011 in nauwe samenwerking met het WNF een project op de Filipijnen waarbij vissers en producenten worden getraind en geschoold. Het doel: een MSC-certificering voor de handlijn gevangen geelvintonijn. In 2021 werd het project succesvol afgerond.

PROEVE VAN BEKWAAMHEID

Behalve verduurzaming kwamen er meer uitdagingen kijken bij de samenwerking met retailers. Ook cruciaal zijn de controle op de



versheid van de binnenkomende vis, de vis op temperatuur houden én razendsnel kunnen leveren. Gelukkig doorstaat Sea Fresh Retail deze proeve(n) van bekwaamheid glansrijk: het bedrijf groeit jaarlijks zo'n tien procent. En groei betekent: uitbreiden, letterlijk. Sinds 2010 is het bedrijf al vier keer verbouwd. Meestal met oog op het creëren van meer ruimte, al stond de laatste verbouwing in het teken van automatisering en robotisering. Ook de desinfectie had een professionaliseringsslag nodig, vond de manager van Meindert. "Voorheen gebruikten we een schuimmachine, die handmatig werd gevuld door de schoonmaakploeg. Als ik de dag erna checks deed op bacteriën en op achtergebleven residu, was die eerste vaak dik in orde. Er bleek echter te veel residu achter te blijven. Omdat we toch gingen vernieuwbouwen, is daarom een nozzlesysteem van Veugen Technology aangelegd.

Op zolder staat de machine die het desinfectiemiddel automatisch doseert en daarna via leidingen verspreidt naar de nozzle-apparaten in de zes werkruimtes. Eéns per week, in de nacht van zaterdag op zondag, worden die ruimtes verneveld met een desinfectiemiddel op basis van waterstofperoxide. De machine is aangesloten op ons alarm. Zetten we dat aan, dan hebben we er geen omkijken meer naar." Het systeem werkt perfect, vertelt Meindert: "Alles in de ruimte, tot aan de binnenkant van kasten toe, wordt gedesinfecteerd. Bijkomend voordeel is dat ik nergens meer residu vind. Met het Halofog systeem van Veugen Technology hebben we dus de ideale balans gevonden tussen desinfectie en de juiste dosering. Tegenwoordig doen we wel acht tot tien weken met een jerrycan; dat scheelt zeker de helft." Gaat het nooit mis met de desinfectie? Meindert: "Laatst deed ik een test met diplides. De uitslag was nog binnen de marge, maar slech-



Meindert de Vries

ter dan normaal. Toen zag ik op het dashboard dat het alarm een paar keer niet was aangezet. Aan het systeem ligt het dus niet."

www.seafreshretail.nl
www.veugentech.com

SMEERMIDDELEN DIE DRIE KEER ZOLANG MEE GAAN

POPPIES BAKERIES Kiest VOOR KWALITEIT

Poppies Bakeries begon in 1976 met de verkoop van traditioneel Vlaams gebak en koekjes aan lokale winkeliers. Inmiddels zijn ze uitgegroeid tot een internationaal bedrijf met klanten over de hele wereld. Voedselveilig produceren staat voorop. En dat gaat verder dan het borgen van een optimale hygiëne door goed te reinigen en desinfecteren.

Door een combinatie van organische groei en overnames wist Poppies Bakeries afgelopen decennia hun bakkerij-expertise te verdiepen en het assortiment te verbreden. Beetje bij beetje groeiden ze uit tot een betrouwbare partner voor klanten over de hele wereld – door inzicht te krijgen in de principes van artisanal bakken en ze op te schalen, de juiste ingrediënten te vinden, recepten te ontwikkelen om smaken op te bouwen, en de kwaliteit nauwlettend te controleren. Met vier bakkerijen en meer dan 1.300 werknemers in Europa en de VS zijn ze een vertrouwde leverancier voor private labels over de hele wereld. Daarnaast hebben ze een eigen merk van zee- en bakkerijproducten op de markt gebracht. Duurzaamheid staat bij dit internationale bedrijf hoog op de agenda. Zo wordt er serieus gewerkt aan warmteterugwinning, gasbesparing door het aanpassen van de baklijnen, en aan de reductie van afval en energie.

SMEERMIDDELEN

“Alles in de productie moet gesmeerd lopen; ook de machines,” vindt Peter de Zeeuw, Technical Service Coördinator bij Poppies. In 2017 stapte Poppies over naar een nieuwe

leverancier van smeermiddelen. Aanleiding was dat toentertijd nog niet alle smeermiddelen die we gebruikten NSF H1 goedgekeurd waren. “Wij hechten veel waarde aan betrouwbare, eerlijke leveranciers,” vervolgt Peter. “Zo kwamen we uit bij FenS, dat een totaalpakket aan voedselveilige smeermiddelen levert.” FenS maakte voor Poppies een productvoorstel met uitsluitend NSF H1-goedgekeurde producten én de daaraan gekoppelde relevante documentatie. Zo wordt aan alle strenge eisen in de voedingsmiddelenindustrie voldaan. “Om onze voedselveilige producten te kunnen testen in het productieproces, bieden wij de klant gratis monsters aan. Poppies heeft onze producten uiteraard eerst getest, met een positief resultaat”, aldus Erik van Eldijk, Productadviseur bij FenS.

DE OPLOSSING

Na een succesvolle implementatie zijn in de loop van tijd alle smeermiddelen waar nodig vervangen door voedselveilige smeermiddelen uit het Bechem gamma. Erik: “Ook bij nieuwe producten zorgen wij er altijd voor dat onze klanten worden voorzien van de benodigde documentatie, zoals product- en veiligheidsin-

formatie en allergenenverklaringen.” “Heel prettig is de zogenaamde smeermapp,” vult Peter aan. “Daarin staat alle relevante en



altijd actuele documentatie van en over de smeermiddelen die we gebruiken bij elkaar. Hiermee is onze product- en veiligheidsinformatie altijd up to date. We hoeven nooit na te bellen van ‘joh, luister; wij moeten die-en-die informatie nog hebben!’”

JAARLIJKSE OLIEANALYSE


Om de kwaliteit van de oliën te waarborgen, biedt FenS Poppies de mogelijkheid om jaarlijks een gratis olieanalyse uit te voeren. Erik: “Met deze analyse monitoren we de vloeistof-eigenschappen, de invloed van mogelijk aanwezige verontreinigingen en eventuele slijtage van machines en machine-onderdelen. Het einddoel voor onze klant: het realiseren van een efficiënter productieproces.”

Peter: “Voorheen vervingen we ieder jaar uit voorzorg de olie. Uit de resultaten van de eerste olieanalyses na de overstap, bleek echter dat de olie van FenS na twee jaar nog steeds niet toe was aan vervanging. De smeermiddelen zijn van zodanig goede kwaliteit dat we ze minimaal drie jaar kunnen gebruiken. Onze ervaring met de technische ondersteuning van FenS is goed. Als er al wat is, bel ik meestal met Erik; hij is mijn vaste contactpersoon. Is hij er niet, dan neem ik gewoon even contact op met het kantoor. Daar zorgen ze er altijd voor dat iemand met kennis van zaken mij kan ondersteunen.”

SAMENWERKING

Poppies streeft er tijdens de jaarlijkse voedselveiligheidsaudits naar steeds de hoogst

haalbare score te behalen. Erik: “Wij ondersteunen Poppies daarbij, door ervoor te zorgen dat alle smeermiddelen NSF H1 goedgekeurd zijn, en alle bijbehorende documentatie up-to-date is. In combinatie met open en duidelijke communicatie bouwen we graag aan langdurige relaties met onze klanten.” Peter lacht: “Dat lukt prima! FenS staat altijd voor ons klaar. Ze zijn betrouwbaar en doen wat ze beloven. We zijn heel blij met deze leverancier.”

 www.poppiesbakeries.com/nl
www.fens.nl

ENZYMATISCHE REINIGERS IN DE VOEDINGSINDUSTRIE

NIEUWE TOEPASSINGEN, VERRASSENDE MEERWAARDE

Enzymatische reinigers bevatten specifieke enzymen die gericht bepaalde soorten vervuiling afbreken. Daardoor reinigen ze op een dieper niveau dan traditionele reinigingsmiddelen. Nieuwe toepassingen van deze enzymatische reinigers leveren verrassende voordelen op.

Het merendeel van de voedselverwerkende bedrijven gebruikt voor de schoonmaak traditionele reinigings- en desinfectiemiddelen. De basisgrondstoffen zijn relatief goedkoop, de middelen redelijk van prijs en efficiënt. Mits de juiste producten worden ingezet, leveren ze een goed resultaat. Enzymatische reinigers worden vaak gerelateerd aan hogere kosten. Nieuwe toepassingen werpen een ander licht op het kostenplaatje.

EIGENSCHAPPEN

Gert Visscher, directeur van Eco2Clean legt uit: "Enzymatische reinigers zijn met name effectief in het verwijderen van niet te zware organische vervuiling. Vergeleken met traditionele reinigings- en desinfectiemiddelen, zijn ze beter in staat zeer lichte restvervuiling uit de poriën van RVS of kunststof te verwijderen. Doordat de vervuiling niet alleen losgemaakt wordt, maar door de enzymen ook in kleinere, beter in wateroplosbare deeltjes wordt geknipt, ontstaat een schoner oppervlak. Elke enzymatische reiniger bevat verschillende enzymen, die allemaal geoptimaliseerd zijn voor specifieke toepassingen. Omdat de effectiviteit van de enzymatische reinigers in alle omstandigheden optimaal moet zijn, testen

we onze middelen op meerdere soorten vervuiling en met enzym-mixen."

VERLAAGDE WATERTEMPERATUUR

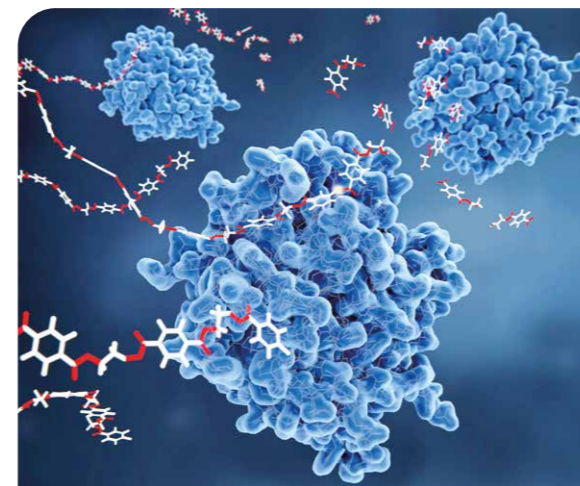
"Momenteel onderzoeken we in hoeverre bepaalde typen enzymen ingezet kunnen worden bij een lagere watertemperatuur", vertelt Gert. "Door te reinigen met een aanzienlijk verlaagde watertemperatuur valt er flink te besparen op energiekosten. Deze manier van reinigen past daarom goed in de trend van duurzaam en minder milieubelastend produceren. De producten zijn veilig voor mens en milieu, en biologisch afbreekbaar. Lagere concentraties van het middel zijn vaak voldoende. Dit resulteert in minder verbruik."

"De standaardregel is dat de temperatuur van het reinigingswater minimaal 5 tot 10°C hoger is dan de smelttemperatuur van het vet dat verwijderd moet worden," legt Gert uit. "Voedingsmiddelenbedrijven werken daarom normaliter met een temperatuur van het reinigingswater van gemiddeld 45 – 60°C. De nieuwste generatie enzymen is echter in staat om al bij temperaturen tussen 20 en 30°C eiwit en vet af te breken. Onze testen laten zien dat met de inzet van enzymatische reinigers en een

lagere watertemperatuur, eenzelfde reinigingsresultaat wordt bereikt als met traditionele middelen. Per 10 m³ waterverbruik per dag kan daarmee jaarlijks circa € 15.000 op de energiekosten worden bespaard. Het prijsverschil tussen enzymatische reinigers en traditionele middelen is daarbij ingecalculleerd.

VERLENGING HOUDBAARHEID PRODUCTEN

Gebruik van de juiste enzymatische reinigers in een vast schema kan de houdbaarheid van zeer kwetsbare voedingsmiddelen met één tot twee



dagen verlengen, zo hebben diverse praktijktesten uitgewezen, verklaart Gert. "Wanneer een kort houdbaar voedingsmiddel in contact komt met een enzymatisch gereinigd oppervlak, is de kans op besmetting veel kleiner vergeleken met contact met een oppervlak dat gereinigd is met een traditioneel middel. Belangrijk daarbij is dat de voorgeschreven reinigingsprocedure strikt wordt gevolgd en de reiniging nauwkeurig wordt uitgevoerd. Met name voor producenten van kant-en-klaarmaaltijden en vis- en vleesverwerkende bedrijven levert een verlenging van de houdbaarheid veel voordelen op."

MEMBRAANINSTALLATIES

De meest bekende toepassing is de inzet van enzymatische reinigers voor het (deels) reinigen van zeer gevoelige installaties c.q. oppervlakken, zoals membraaninstallaties voor Ultra Filtratie (UF: het verwijderen van eiwitten, vetten en suikers) of Omgekeerde Osmose (OO: het verwij-

deren van alle zouten e.d. uit het water). "Bij het gebruik van traditionele reinigers verouderen de membranen sneller, met een kortere levensduur tot gevolg. De kosten voor het vervangen van membranen zijn vaak hoog. Enzymatische reinigers verwijderen de vervuiling effectiever, onder veel mildere condities. Ook de conditie van het membraan wordt verbeterd", aldus Gert. Welke reinigers worden ingezet, is afhankelijk van de vervuiling en het type membraan. Maatoplossingen dragen bij aan een versnelde reiniging, verbeterde productiecapaciteit en langere standtijd van de membranen.

BIOFILM

Een kwalitatief goede reiniging, met een intensieve mechanische actie (poetsen, schrobben, krabben of een harde waterstraal) is en blijft de basis om biofilm te voorkomen, benadrukt Gert. "Bij een biofilm vormen bacteriën, bijvoorbeeld Listeria, een matrix die zeer moeilijk doordring-

baar is voor chemische reinigings- en desinfectiemiddelen. Om biofilm te verwijderen kan het noodzakelijk zijn om (periodiek) een specifieke enzymatische reiniger in te zetten. Afhankelijk van de leeftijd van de biofilm zijn soms meerdere behandelingen noodzakelijk. Het toevoegen van enzymatische reinigers voor specifieke situaties aan het pakket traditionele reinigings- en desinfectiemiddelen creëert dan ook meerwaarde."

Eco2Clean steekt veel tijd en energie in de ontwikkeling van duurzame alternatieven met weinig of geen milieu-impact. Gert: "Wij ondersteunen bedrijven vanzelfsprekend in het samenstellen van een voor hen passende mix aan middelen. Ons uitgangspunt is: met de inzet van de juiste middelen een optimale balans vinden tussen effectiviteit en kosten, rekening houdend met de voordelen voor mens en milieu."

 www.eco2clean.nl

MARKETING EN RECLAME IEDEREEN OP ZOEK NAAR ONLINE TRANSPARANTIE

De wereld verandert in rap tempo, net als onze manier van communiceren. Met de dag zijn er meer contentcreators en stijgt het aandeel reclame in online kanalen. Grip krijgen op influencer marketing is een gedeelde wens op zoek naar meer vertrouwen. Daarom zijn door de branche zelf al eerder de Europese DiscloseMe-tool en www.influencerregels.com gelanceerd. Ook de Europese Commissie wil kennis over en naleving van de regels vergroten. Op 16 oktober jl. zag de Influencer Legal Hub het levenslicht. Hier vind je basisinformatie (via video's en checklists) over de Europese regels voor eerlijke handelsprak-



tijken, die ook van toepassing zijn op influencers. De Europese Commissie doet samen met Europese toezichthouders op consumentenwetgeving (verenigd in het CPC netwerk) de komende weken een zogenaamde 'sweep' naar influencer marketing, waarbij online posts van influencers worden gecontroleerd op naleving van de consumentenregels.

 www.reclamecode.nl

NIEUWE PRESIDENT UECBV LAURENS HOEDEMAKER

Laurens Hoedemaker, voorzitter van de Nederlandse COV en VNV, is benoemd tot de nieuwe president van de UECBV. Dit werd bekendgemaakt tijdens de jaarlijkse Conferentie en Algemene Vergadering van UECBV in Barcelona, Spanje. Hoedemaker, een ervaren bestuurder met uitgebreide kennis en een breed netwerk binnen de sector, staat bekend om zijn inzet voor de belangen van Europese vee- en vleesproducenten. Bij zijn benoeming



benadrukte hij het belang van vlees als een essentieel onderdeel van het menselijke dieet. Hij erkende de kwaliteit van het door Europese producenten geleverde vlees en benadrukte de noodzaak van waardering en respect voor hun werk. Hoedemaker's visie is de organisatie te transformeren in een nog sterkere en effectievere entiteit die proactief de belangen van de veehouderij, vleeshandel en vleesproducenten vertegenwoordigt.

 www.uecbv.eu

**” 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

Meer informatie via 06-22806711 of www.scharfftechnik.nl

SISMATEC & SISMATION SLIMME EN SIMPELE OPLOSSINGEN

Automatisering speelt een grote rol in de huidige productie- en verpakingsprocessen.

Simatec is ook daarvoor uw partner. Met de automatiseringstak 'Sismation' biedt het bedrijf een extra merk onder hetzelfde vertrouwde dak.

“De engineers van Sismation werken nauw samen met onze Technische Dienst (TD)”, vertelt Rogier Drost, Technisch Manager bij Simatec. “Een aantal collega's hebben de stap gemaakt van de TD naar het engineeringteam van Sismation. Dankzij hun ervaring en veel creativiteit weten we voor onze klanten efficiënte en zeer praktische oplossingen uit te werken. Als het simpel kán, proberen we dat ook zo te houden.”

De combinatie Simatec en Sismation maakt het mogelijk om klanten maatwerk te leveren. “Naast het standaardassortiment machines van Simatec, kunnen we nu totaaloplossingen aanbieden van complete lijnen en processen. We ontzorgen bedrijven volledig.”

SMART HANDLING OP VIER HOOFDGEBIEDEN:

- Product handling systemen
- Casepackers
- Palletizers
- Material handling systemen

WERKWIJZE

“Wij komen graag op bezoek om mee te kijken naar de huidige processen”, vertelt Gilian Buis, Accountmanager bij Simatec. “We brengen de wensen en eisen in kaart en nemen zoveel mogelijk aspecten mee in het plan. Vervolgens werken de engineers en het projectmanagementteam één of meerdere concepten uit.



Daarbij houden we natuurlijk rekening met efficiëntie, simpel werken en de continuïteit van het proces. Deze concepten bespreken we met de klant. Na goedkeuring van een van de concepten, werken we een detailtekening uit. De projectmanagers koppelen tijdens dit proces frequent terug, zodat we samen met de klant tot een juist ontwerp komen. Engineering, software en assemblage doen wij allemaal zelf, totdat de oplossing gereed is voor een Factory Acceptance Test.”

Simatec heeft dus alles in eigen huis: van het eerste concept tot de totaaloplossing, van

lay-out tot en met programmering. “Wij verzorgen de installatie én training van de medewerkers. Onze projectleiders werken het hele traject tot in de puntjes uit, zodat alles vlekkeloos verloopt. Na oplevering is de service-afdeling van Simatec verantwoordelijk voor de after sales en service support. Wij zijn 24/7 bereikbaar. “Benieuwd naar de mogelijkheden van automatisering voor huidige of nieuwe processen? We komen graag op bezoek om dit te bespreken”, besluit Gilian Buis.

 www.sismation.nl

INNOVATIE
NEDERLANDS EERST CIRCULAIRE VLEESVERVANGER



PeelPioneers, Beefygreen, Revvye en Hilton Foods Dalco bundelen hun krachten om een circulaire vleesvervanger te creëren met een optimale smaak, textuur en nutritionele waarde. Een belangrijk onderdeel is het in kaart brengen van de klimaatimpact door een Life Cycle Assessment (LCA) uit te voeren. Het project wordt gesteund door Opzuid 21-27, een gerenomeerd Europees subsidieprogramma voor transitiegedreven innovatie, met een medefinanciering van 725.000 euro.

PeelPioneers staat bekend om hun expertise in het upcyclen van afgedankte schillen van citrusvruchten in waardevolle ingrediënten.

Zij leveren duurzame citrusvezels voor de nieuwe plantaardige vleesvervanger. De voedingsvezel zorgt voor een aangename textuur en draagt bij aan een hogere Nutri-score.

Revyve - voorheen Fumi Ingredients - verwerkt biergist tot functionele eiwitten en vezels; deze zullen bijdragen aan de textuur en voedingswaarde van het eindproduct. Beefygreen staat bekend om het verwerken van misvormde paddenstoelen en overschotten van telers tot circulaire ingrediënten en producten. Zij leveren met hun technologische kennis en productontwikkeling-expertise een belangrijke bijdrage aan dit project.

De vierde partij, Hilton Foods Dalco, creëert vegetarische alternatieven voor private label en merkpartners. Dalco heeft de technologie om alle ingrediënten samen te voegen tot een eindproduct en dit op te schalen tot commerciële schaal. Het resultaat - een klimaatpositieve, Nederlandse vleesvervanger - zal naar verwachting in februari 2025 in de winkels liggen.

www.peelpioniers.nl

FEED
VERDUURZAMING MET INSECTEN

Insectenkweker Protix wil een nieuwe fabriek bouwen in de Verenigde Staten die drie à vier keer zo groot moet worden als de huidige locatie in Nederland, Bergen op Zoom. Hier worden jaarlijks 14.000 ton levende larven gekweekt. Dat is genoeg om zo'n 12,5 miljoen kippen te voeren. Protix kweekt met name de zwarte soldaatvlieg omdat deze veel eiwitten bevat. De insecten worden verwerkt in (huis)



dierenvoeding. De Amerikaanse investeerder Tyson Foods is de op een na grootste verwerker en verkoper van kip, rundvlees en varkensvlees ter wereld. Het bedrijf kan door de samenwerking met Protix hun eigen productieketen verduurzamen. Wanneer dieren eiwitten uit insecten eten in plaats van soja, wordt de milieu-impact die gepaard gaat met het produceren van diervoeder verkleind. Protix kan de bijproducten uit de vleesindustrie weer gebruiken als voedsel voor de insecten.

www.protix.eu
www.tysonfoods.com

BEYOND MEAT
BEZUINIGEN DOOR TEGENVALLENDE RESULTATEN

De Amerikaanse fabrikant van vleesvervangers Beyond Meat heeft de verwachting voor de omzet over 2023 verder verlaagd. Er werd gerekend op een bescheiden terugkeer naar groei in het derde kwartaal van 2023, maar dat gebeurde niet. Beyond Meat heeft het vooral op de eigen Amerikaanse thuismarkt zwaar door de tegenvallende vraag naar vegetarische producten. De Beyond Burger en Beyond Beef draaien minder goed dan werd verwacht.



Beyond Meat wil het personeelsbestand in functies die niet direct samenhangen met de productie met 19% verlagen. Daarnaast wil de onderneming hun prijsstrategie herzien om tot een hogere brutomarge te komen, en het voorraadbepaalkostenpakket om het werkkapitaal te verminderen. In de marktbenadering komt er sterkere focus op kanalen en regio's die omzetgroei vertonen. Ook wil het bedrijf via marketing desinformatie over de eigen producten en vleesvervangers in zijn algemeenheid tegengaan.

www.beyondmeat

UITBREIDING
VOORVERPAKT VARKENS- EN RUNDVLEES

Vleesverwerkend bedrijf Westfort breidt de activiteiten uit met de levering van voorverpakt varkens- en rundvlees. Om daarin een groter volume te kunnen verwerken, wordt de vestiging in Oudewater gerenoveerd. De verpakkingslijnen worden aangepast zodat sneller en flexibeler ingespeeld kan worden op de vraag vanuit supermarkten. Door zelf voor te verpakken wordt de keten korter. Dit versterkt de positionering en biedt kansen om de vierkantsverhouding te optimaliseren, waardoor de continuïteit van de keten wordt gewaarborgd. De locatie moet in 2024 operationeel zijn en biedt werk aan ongeveer 60 mensen.

www.westfort.nl

HYGIËNE
HOGERE HYGIËNE NORMEN: ULMA LOOPT VOOROP

In de snel evoluerende wereld van voedselverpakkingen blijft één factor constant: hygiëne. Voedselveiligheid is onze topprioriteit, zoals ook vastgesteld in het #ULMAweCare project. Enkele voorbeelden:

- De TFS 500, TFS 600 en TFS 700 dieptrek-machines zijn in 2022 bekroond met de 3-A certificering.
- De FV 55 SD flowpackmachine voldoet aan de IP65 richtlijnen waardoor de gehele machine met water gereinigd mag worden. Dit is uniek in de markt.
- De FR 400 TWIN horizontale wrapper is bewust zo ontworpen dat hij van beide kanten toegankelijk is voor reinigen en preventief onderhoud.

Wilt u een demonstratie of meer informatie? Neem contact op met het salesteam: sales@ulmapackaging.nl

www.ulmapackaging.nl



EIWITTRANSITIE
KAAS VIA FERMENTATIE VAN ERWTENEIWIT

In een nieuw onderzoek hebben Deense wetenschappers van de Universiteit van Kopenhagen de mogelijkheden van fermentatie aangetoond voor het produceren van een plantaardig alternatief voor kaas. Na slechts 8 uur incuberen was het resultaat een stevige 'kaasachtige gel' die veel gelijkenissen kent met een zachte witte kaas. De kaas wordt gemaakt van gele erwteneiwit, met een stevige textuur en een verbeterd

aromaprofiel. De Deense onderzoekers pasten hetzelfde natuurlijke fermentatieproces met bacteriën toe dat ook wordt gebruikt bij de productie van kaas uit melk. Ze testten 24 verschillende bacteriecultures op een eiwitmengsel op basis van gele erwteneiwit. De onderzoekers stelden vast dat alle bacteriecultures een stevige kaasachtige gel produceren, de 'bonigheid' verminderen en zuivelgerelateerde vluchtige stoffen pro-

duceren. Het onderzoek werd uitgevoerd in samenwerking tussen met de leverancier van microbiële ingrediënten Chr. Hansen. Over het onderzoek is het wetenschappelijk artikel 'The impact of different bacterial blends on texture and flavour development in plant-based cheese' verschenen in het wetenschappelijke tijdschrift Future Foods.

www.ku.dk

VERSLAG KEYNOTE LEZING OP ICOMST 2023

MEAT MATTERS



De productie en consumptie van vlees is uitgegroeid tot een zeer gevoelig, vaak controversieel onderwerp. Steeds vaker wordt vlees neergezet als één van 's werelds meest urgente problemen; in de media, de academische wereld en het politiek beleid. Maar: 'Meat matters', vindt keynote speaker op het ICoMST-congres Prof. Frédéric Leroy.

Vlees doet ertoe. In zijn lezing legt Leroy uit waarom vlees waardevol voedsel is, waarbij hij zijn ogen niet sluit voor het feit dat er zeker wel gefundeerde argumenten zijn die de invloed van vleesconsumptie op het milieu aantonen, en die veranderingen van verscheidene industrieën vereisen. Er zijn twee vragen die volgens hem in de wetenschappelijke literatuur onvoldoende aan bod komen maar fundamenteel zijn voor elk debat over de toekomst van vlees. Ten eerste: hoe wijdverspreid en invloedrijk is het anti-vlees radicalisme? Ten tweede: hoe zou vlees verdedigd moeten worden in de huidige vijandige omgeving om de identificatie van meer evenwichtige strategieën voor de transformatie van voedselsystemen mogelijk te maken?

SCHADELIJKE GEVOLGEN

Leroy leverde talloze voorbeelden waarmee hij aantoonde hoe machtsnetwerken van academici, niet-gouvernementele organisaties, massamedia en publiek-private samenwerkingsverbanden 'vlees' de afgelopen jaren hebben afgeschilderd als een intrinsiek schadelijke voedselkeuze. Sommige tegenstanders vragen alleen om matiging van de vleesconsumptie in gebieden met een hoge inname. Anderen over-

drijven de schadelijkheid van vleesconsumptie onevenredig en eisen een drastische vermindering of gehele uitbanning van de vleesproductie en -consumptie. Zo vond Pat Brown, oprichter en CEO van Impossible Foods, dat 'vee een prehistorische voedselproductietechnologie is. Wij zullen de dierlijke landbouwindustrie failliet laten gaan. Zo simpel is het.' De realiteit is echter dat veeteeltsystemen een integraal onderdeel vormen van een duurzaam systeem dat gebaseerd is op mensen (maatschappij), planeet (milieu) en winst (economie). Het forceren van verandering en het minimaliseren van de veestapel voorbij een kritische drempel, zal onvermijdelijk onbedoelde schadelijke gevolgen hebben voor de voedselzekerheid, ecosystemen en bestaansmiddelen, zo betoogt Leroy.

ANTI-VLEES RADICALISME

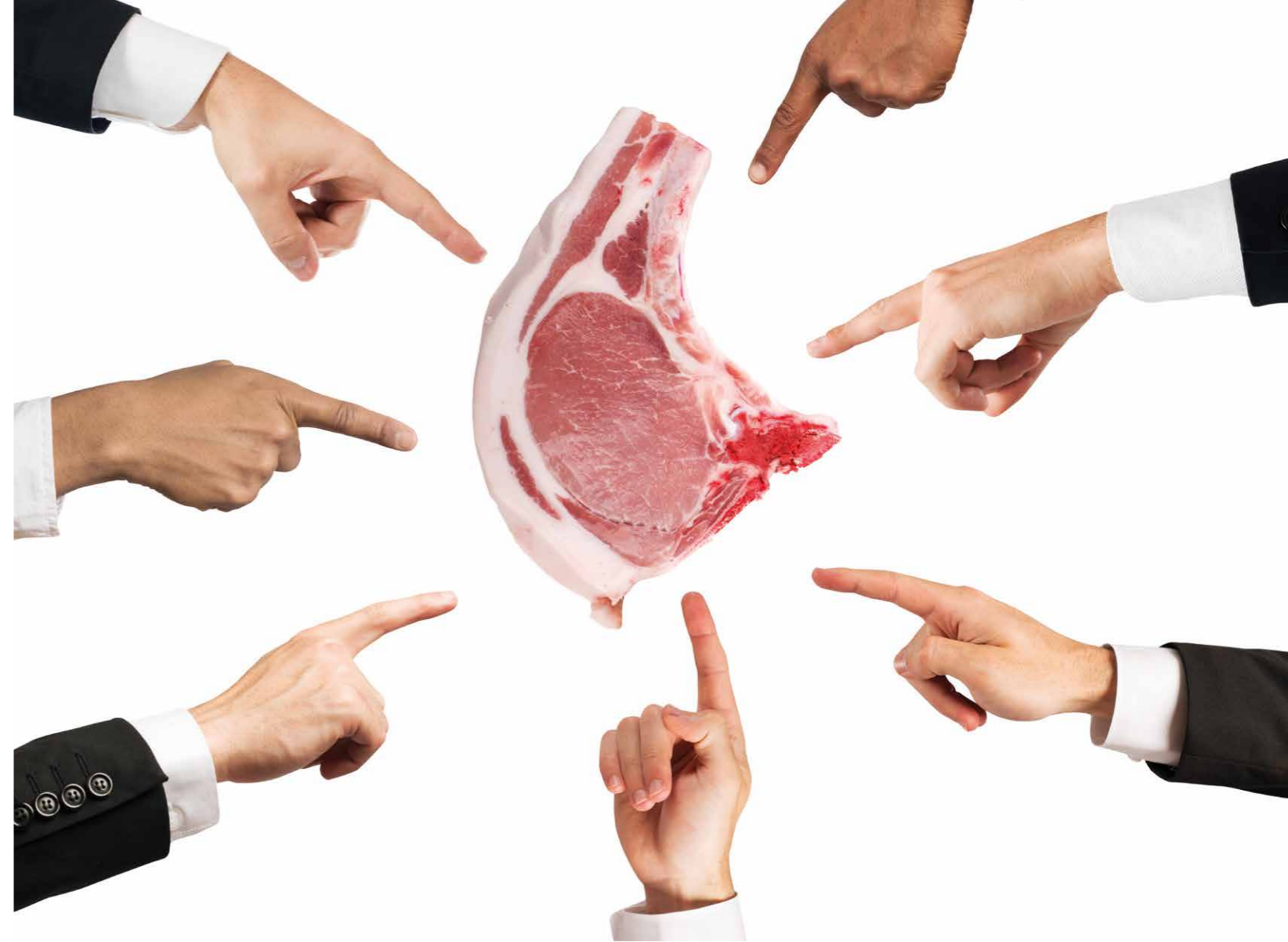
Wetenschappers staan steeds meer onder druk om met hun onderzoeken maatschappelijke invloed uit te oefenen. Daarbij komt dat hoog aangeschreven wetenschappelijke instellingen de maatstaf zijn voor andere instellingen. Hun verhalen wegen zwaar, terwijl het grote publiek de beweringen nauwelijks betwist. Het anti-vlees radicalisme wordt ver-

sterkt door deze verschillende factoren. Een ander punt van zorg is dat steeds vaker overheidsfinanciering de richting van academisch onderzoek beïnvloedt en stuurt. Het risico ontstaat dat resultaten hierdoor gericht gebruikt worden; bijvoorbeeld om beter aan te sluiten op bestaande politieke zorgen en ideeën.

Ook rijke en invloedrijke investeerders spelen een rol. Door ideologisch activisme en aanzienlijke financiële steun, krijgen in de massamedia en op social media juist verhalen over de nadelen van de veeteelt, en de voordelen van alternatieve plantaardige oplossingen ruim aandacht. Open Philanthropy (een grote aan Silicon Valley gelinkte financier van veganistische technologie-industrie en dierenrechtenorganisaties) sponsorde bijvoorbeeld talloze publicaties die veeteeltsystemen als schadelijk en onethisch bestempelen, en alternatieven zoals in laboratoria gekweekte en precisie-fermentatieproducten naar voren schuiven als vleesvervangers die de planeet zullen redden.

DUBLIN DECLARATION OF SCIENTISTS

De zorgen van Leroy worden belichaamd door de 'Dublin Declaration of Scientists' van



oktober 2022, een petitie die wereldwijd is ondertekend door ruim 1.000 academische onderzoekers. Zij pleiten onder andere voor pragmatisme, en eisen meer respect voor het voorzichtigheidsprincipe als het gaat om beleid dat de intentie heeft de rol van vlees en andere voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong in toekomstige diëten ernstig in twijfel te trekken. Ook moet er, vindt men, meer aandacht komen voor communicatie en educatie; om zo objectieve en evenwichtige discussies in de academische wereld en de media te stimuleren. In essentie zijn vlees en vee te kostbaar voor de samenleving om het slachtoffer te worden van simplificatie, reductionisme of ijver.

DE TOEKOMST VAN VLEES

Leroy wilde met zijn lezing niet het ongelijk van de voorstanders of tegenstanders van vlees aantonen, noch pleiten voor de status quo. Zijn doel was te laten zien hoe het huidige debat over vlees en vee steeds onevenwichtiger wordt en gepolariseerd raakt. De toekomst van het voedselsysteem en de rol van vlees op wereldniveau moet gerespecteerd worden met argumenten die gebaseerd zijn op geldige wetenschappelijke bevindingen, anders kunnen drastische veranderingen op maatschappelijk en politiek niveau in de toekomst leiden tot nadelige wisselwerkingen voor toch al kwetsbare voedselsystemen.

Er zijn verschillende verbeteringen nodig om het veeteeltsysteem met succes te transformeren naar een systeem met meer circulariteit, biodiversiteit en dierenwelzijn en meer erkenning voor de lokale ecologische context. Dit alles moet gebeuren binnen de beperkingen die worden opgelegd door de voedings- en maatschappelijke behoeften op populatieniveau. Door goed beheerde dieren een deel van de oplossing te laten zijn, in plaats van de hoofdoorzaak van het probleem, moeten we de weg vrijmaken om aan de toekomstige vraag naar eiwitten te voldoen.

De gehele tekst van de presentatie is te lezen in het Italian Journal of Animal Science.

INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT
SCIENCE AND TECHNOLOGY- DEEL II

VAN TRADITIE NAAR GROENE INNOVATIE

Dit jaar kwamen meer dan 500 wetenschappers uit 44 landen bijeen om de voortgang en resultaten van vlees gerelateerd onderzoek met elkaar te delen. Wetenschappers Theo Verkleij en Sara Erasmus van Wageningen Food & Biobased Research bezochten het congres. Dit is het tweede deel van een impressie van het 'International Congress of Meat Science and Technology'

In Padova werd, zeker tijdens de presentatie van posters, levendig gediscussieerd over de onderzoeksopzetten, voortgang en resultaten van studies. Van de 44 presentaties lichten wij enkele technologische ontwikkelingen uit. Een deel van de keynote lectures zijn gepubliceerd in het *Italian Journal of Animal Science* (open access).

RISICO-GEBASEERDE VOEDSELVEILIGHEID

De EFSA, bij monde van Kostas Koutsoumanis, richt zich op het in kaart brengen van de impact van door voedsel en water overgedragen ziekten op de volksgezondheid, de monitoring van biologische gevaren langs de voedselketen, het beschrijven van het risico-gebaseerde

beheersysteem voor voedselveiligheid, en het verbeteren van technologische ontwikkelingen in verwerking, verpakking, distributie en opslag om de voedselveiligheid te verbeteren.

Een geïntegreerde aanpak van voedselveiligheid is gericht op het garanderen van een hoog niveau van consumentenbescherming: door coherente maatregelen van boer tot bord en adequate controles in de hele keten. Ondanks de inspanningen van de voedingsindustrie en de bevoegde autoriteiten om pathogenen in voedingsmiddelen beter te controleren, vormen door voedsel overgedragen ziekten echter nog steeds een grote last voor de volksgezondheid en economie. Het is van groot belang om

de voedselveiligheid, en het vertrouwen van de consument in de voedselvoorziening, te blijven verbeteren. Het bewaken en beoordelen van de status van de voedselveiligheid en het evalueren van nieuwe methodes voor het verminderen van risico's zijn een enorme uitdaging, aldus Koutsoumanis.

Hij gaf in zijn presentatie een overzicht van de structuur en functie van een risico-gebaseerd voedselveiligheidsmanagement en de interactie tussen risicomangers, risicobeoordelaars en belanghebbenden. In een dergelijk systeem is het monitorings- en evaluatieproces van groot belang. Traditionele hulpmiddelen voor het beheer van de voedselveiligheid, zoals



microbiële tests, zijn nog steeds geldig. Voor het gebruik van microbiële tests bij het nemen van beslissingen is wel een geschikte statistische basis nodig. Een op gevaren gebaseerde aanpak van voedselveiligheid kan de bescherming van de consument niet voldoende waarborgen. Een modern beheersysteem voor voedselveiligheid moet het verband leggen tussen de gevaren en de volksgezondheid, en gebaseerd zijn op preventie. Het afgelopen decennium is het beheer van de voedselveiligheid op internationaal niveau verschoven naar een meer risico-gebaseerde aanpak van de

controle op de voedselveiligheid, waarbij regelgevende instanties over de hele wereld het kader voor risicoanalyse hebben aangenomen als basis voor hun besluitvorming. Deze aanpak, die voornamelijk in de EU al doorgevoerd is, was voor onderzoekers uit de Verenigde Staten en Australië vooralsnog een eyeopener.

CHITOSAN EMULSIE

Piotr Kuwalik gaf een presentatie over het aanbrengen van een beschermende meerlaagse coating op oppervlakken, ter bescherming tegen besmetting met micro-organismen. De

coating is opgebouwd uit furcelleran (eetbare biopolymeer uit rode alg) en chitosan, en vervolgens met essentiële olie van oregano verwerkt tot een nano-micro-emulsie. Met name chitosan heeft antimicrobiële eigenschappen. Deze micro-emulsie is aangebracht op het oppervlak van varkensgehakt. De eerste dagen was remming van de microbiologische besmetting waarneembaar, maar na zeven dagen was het effect weg. De emulsie mede in het gehakt verwerken, is een volgende stap in het testen van de antimicrobiële eigenschappen ervan. Een serie testen op lapjes varkens- >>

vlees staat niet op het programma vanwege beperkingen in de wetgeving. Aanvullende kwaliteits- en sensorische analyses worden wél uitgevoerd.

BIOFILMS

Zhou Guanghui presenteerde een onderzoek naar resistentie van dubbel gevormde biofilms door *Pseudomonas fluorescens* en *Listeria monocytogenes*. Beide micro-organismen zijn in staat elkaar te versterken bij het vormen van een biofilm. Deze biofilm is beter bestand (resistent) tegen desinfectiemiddelen. Studies zijn uitgevoerd onder gesimuleerde omstandigheden om het effect van lage temperatuur en zuur te testen. Hierbij zijn het celtaantal, de microstructuur en de hoeveelheid extracellulaire polymeren onderzocht. Uit de experimenten bleek dat bij een lage temperatuur (4°C) de gecombineerde biofilm van *Pseudomonas* en *Listeria* beter bestand was tegen desinfectie dan bij hogere temperaturen (25°C). Een biofilm gevormd bij een lage pH (5.4) is beter bestand tegen desinfectie dan die gevormd bij een hogere pH (7.0). Gecombineerde lage temperatuur en zure omstandigheden stimuleren met name *Pseudomonas fluorescens* voor de vorming van een biofilm. Bij het uitvoeren van reinigings- en desinfectieprocedures is het daarom cruciaal om rekening te houden met de kenmerken van duo-biofilms onder verschillende omgevingscondities.

VLEESVERVANGENDE PRODUCTEN

De afgelopen jaren zien we een ongekende toename van 'vleesanalogen', ofwel alternatieven voor vlees. Plantaardige varianten domineren de markt, maar producten op basis van mycoproteïnen winnen marktaandeel. Ook algen en insecten zijn opkomende bronnen. De technologische uitdagingen rondom al deze nieuwe producten zijn groot. Het creëren van een goede bite en smaak leidt vaak tot ultrabewerkte producten, en de weerstand van consumenten daartegen groeit; mede omdat

de ultra-verwerking en ultra-formulering ten koste kan gaan van de voedingswaarde. Ook de voedselveiligheid kan erdoor in gevaar komen.

De transitie naar alternatieve proteïnen vraagt om veel knowhow. Het creëren van een fibrillenstructuur en -smaak van niet-spiereiwit-houdende bronnen om vers en verwerkt vlees na te bootsen, vereist een helder begrip van de fundamentele verschillen tussen spier- en alternatieve eiwitten. Ook is het nodig om methodisch de inherente verschillen die alternatieve eiwitten onderscheiden van spiereiwitten te onderzoeken en te begrijpen. "Een intuïtieve kennisbasis is essentieel voor het ontwerpen van nieuwe benaderingen om de huidige technische uitdagingen te overwinnen," vindt Xiong Youling. Hij betoogde dat voedingswetenschappers en ondernemers zich terdege bewust moeten zijn van het feit dat dierlijke vleesproducten uniek zijn. "De sensorische eigenschappen van vlees kunnen wel worden gesimuleerd, maar niet worden nagebootst!" Een stelling die sterk wordt on-

derschreven door de onderzoeksgroep Eiwit-technologie in Wageningen.

Xiong Youling ondersteunde zijn betoog met mooie plaatjes van spieropbouw en verschillende typen structuur van plantaardige eiwitten. De eiwitten die het dichtste bij de structuur van vlees komen, worden aangetroffen in eiwit gevormd door schimmels (Fungi). Plantaardige eiwitten moeten een modificatie ondergaan zodat ze, met bewerkingsstapen zoals extrusie, in de buurt komen van structuur van dierlijk eiwit. Daarmee is het gebrek aan sappigheid nog niet opgelost. Een verschuiving van de pH kan een oplossingsrichting zijn, zeker als dit samengaat met het toepassen van ultrasound en het toevoegen van gelerende additieven. Het op nanoschaal kopiëren van de spierstructuur is nog niet gerealiseerd. Xiong eindigde zijn presentatie met het statement: "Vleesalternatieven zijn géén vervanging van - of substituuft voor - dierlijk vlees. Het is een co-existentie."

 www.ICoMST2023.com



Een 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.

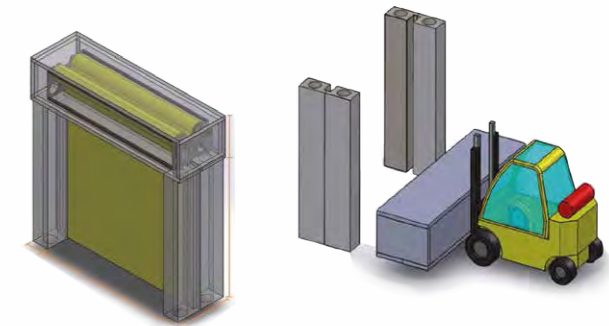
De DD Speed Roll 500 Cool/Cold is een verticale energiebesparende supersnelle industriedeur speciaal voor vries- en koelcellen.

Deze deur kan zowel aan de warme als aan de koude zijde worden geïnstalleerd en werkt geheel probleemloos zonder spoor van ijs of rijpafzetting tot - 40°C. Energiezuinig door slimme recuperatie van de restwarmte van de aandrijving die het inwendig systeem continu boven de 0°C houdt.



Alle voordelen op een rij:

- ✓ Slechts 1 deur in uw vriesdoorgang.
- ✓ Deurblad opgebouwd uit 6 lagen. (K=0,31W/m2/K)
- ✓ Gesplitste oprolling via 2 synchroon aangedreven wikkellassen
- ✓ Opensnelheid tot 2.5 M/s.
- ✓ Gelakte of RVS Quad-Core panelen behuizing.
- ✓ Na een eventuele aanrijding binnen enkele seconden weer operationeel.
- ✓ Max breedte 5.000 mm; Max hoogte 6.000 mm.
- ✓ Modulaire constructie; geheel voorgaassembled.
- ✓ Eenvoudig geïntegreerd met bestaande sandwichwand zonder koudebrug.
- ✓ Bestaande vloerverwarming is niet vereist.



Neem contact op voor meer informatie:



Ray Denessen

06 27 17 92 42
r.denessen@dendoor.eu
www.dendoor.eu

DenDoor.
All Industrial Door Solutions



Ontdek de snijoplossingen van Urschel



Sprint 2®



Affinity Integra®



E TranSlicer®



Model CCX-D | MicroAdjustable®
snijkop met 14
snijsegmenten
(SH-14)



Nr. 1 Best verkopende
leverancier van industriële
snijmachines ter wereld.

URSCHEL®
De wereldleider in Voedsel Snijtechnologie
Neem contact met ons op voor een
gratis demonstratie met uw product.
Urschel B.V. | nl.urschel.com