



VAKBLAD  
**VOEDINGSINDUSTRIE**



DUURZAME  
PRODUCTIE(LIJNEN)

TOPNIVEAU  
GAREN BIJ  
VAN LOON GROUP  
MET GEA COOKSTAR

Lees verder op pagina 20-21



26




VAKBLAD  
**VOEDINGSINDUSTRIE**

FEBRUARI 2024  
JAARGANG 31  
NUMMER 1

rbk group  
COMPETITIVE FOOD CHAIN CONCEPTS

GEA is gespecialiseerd in machines en installaties, evenals geavanceerde procestechnologie, componenten en uitgebreide service voor de voedingsmiddelenindustrie.

Direct contact:



Marcel Van Den Heuvel  
Senior Area Sales Manager  
FHT Sales Netherlands  
E: marcel.van.den.heuvel@gea.com  
T: +31 6 51797976

**GEA** Engineering for a better world.



DUURZAME  
PRODUCTIE(LIJNEN)

- HEINEKEN
- VAN LOON GROUP
- VEREIJKEN KWEKERIJEN
- BOERMARKE
- FOOD TECH EVENT



# Aptean Food & Beverage Solutions

Software oplossingen voor de voedings- en drankensector

ERP | EAM | OEE | PLM | MES | WMS

- › Stroomlijn en optimaliseer je bedrijfsprocessen voor een verhoogde efficiëntie
- › Verkrijg inzicht in wat er daadwerkelijk in je fabriek gebeurt
- › Direct inspelen op veranderende eisen van wet- en regelgeving



Meer weten?  
Ga naar [www.aptean.com](http://www.aptean.com)

 aptean

## EEN LASTIGE OPERATIE

Ik ben onthand. Dat komt door een operatie aan mijn voet. Sinds de chirurg daar in heeft zitten snijden, beweeg ik me voort op krukken, onder iedere arm één. Probeer dán maar eens een kop thee van de ene naar de andere plek te vervoeren. De pijn viel de eerste dagen reuze mee, maar het compleet afhankelijk zijn van anderen; dát is afzien voor mij.

Eerlijkheidshalve moet ik toegeven dat ik een berg aan pijnstillers had meegekregen, aangevuld met een boekwerk aan bijsluiters. Voor de grap besloot ik daar twee dagen ná de operatie eens wat in te bladeren, veel meer kon ik toch niet doen. Ik las over verminderd reactievermogen, suf zijn en slaperig voelen. Gááp. Check. Verstopping. Check. Hallucinaties en verwardheid. Uh... is daar iemand? Nee?

Een week later ging het al beter. Ik besloot mij naar onze altijd gezellige OSV-winterbarbecue te laten vervoeren. Ik dronk 0.0 bier, dat anno 2024 de status 'bier-substituut' volledig is ontstegen. Nou ja, eerlijk is eerlijk; ik dronk het ook omdat pijnstillers en alcohol niet goed samengaan. En omdat het supergoed past bij een veelgemaakt goed voornemen. 'Wat heb jij nou?' vroegen mijn mede-barbecuers die avond, met een bezorgde blik op mijn voet in sexy verbandschoen. "Dit zijn de gevolgen van piekbelasting," antwoordde ik. Piekbelasting klonk als een bekend probleem. De bezorgde gezichten veranderden althans steevast kort in een pijnlijke grimas.

Als hardloper had ik de pijntjes die mij waarschuwden voor overtraining en overbelasting van spieren en banden stoïcijns genegeerd. Ik dacht dat ik energie voor tien had! Het stevig verzwikken van mijn enkel (de fatale piekbelasting) had een scheurtje veroorzaakt in een belangrijke pees. In mijn hardlopers appgroep deelde ik mijn verhaal. Door de gladheid waren er diverse leden onderuit gegaan. Iemand had daarbij zijn enkel ernstig verzwikt. Iemand opperde dat-ie al snel weer de paadjes op kon als hij z'n voet maar goed zou intapen. 'Nee! Doe dat vooral niet!' schreef ik. Ik gaf eerlijk toe in welke valkuil ik was gestapt. Eén waarvan ik weet dat veel sporters die maken: 'Stop met negeren en blind doorgaan!' schreef ik. 'Ga voor duurzaam herstel.' Als ik maar één mens kon overtuigen het ánders aan te pakken, was ik al blij.

Piekbelasting. Verstopping. Afhankelijk zijn. Misschien waren het postume hallucinaties, maar ik zag overal parallellen met de huidige energieproblematiek en de netcongestie. We willen wel verduurzamen, maar hóe? Wat we nodig hebben zijn (naast briljante oplossingen) eerlijke verhalen. Door gemaakte blunders met elkaar te delen, kunnen lastige operaties voorkomen worden en zijn we uiteindelijk allemáál minder onthand. Op dezelfde voet doorgaan is geen optie.

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



# Inhoud

THEMA: HYGIËNFECTIE



## DUURZAAMHEID

### HOE FINANCIER JE VERDUURZAMING IN JE BEDRIJF?

Het is allang niet meer de vraag óf je gaat verduurzamen, maar: wat eerst, wanneer, en vooral: hoe ga je het financieren? Ceel Elemans (ING) en Niek Gillis (Subvention), vanuit hun eigen expertise dagelijks bezig met verduurzaming in de voedingsindustrie, vertellen over wat zij in de praktijk tegenkomen.

## EN VERDER...

OSV netwerk	6
De winst van een integrale aanpak	22
Column Pieter Vos	25
Jackit gaat elke renovatie te lijf	28
Beurs in Beeld: Food Tech Event	32
Boermarke grote speler plantaardig	36
Metten van wateractiviteit (aw)	42

## HET INTERVIEW

### 'BESPAREN KAN VAAK MET SIMPELE, KLEINE AANPASSINGEN'

Hoe verduurzaam je een brouwerij die werd gebouwd in een tijd dat water en energie nauwelijks geld kostten en het gebruik van dubbelglas een unicum was? Op de Heinekenbrouwerij in Den Bosch, in 1958 in gebruik genomen, wordt vandaag de dag circa 6 miljoen hectoliter per jaar gebrouwen, ruwweg 1.000 liter bier per minuut. Het verduurzamen van de productie staat er hoog in het vaandel.



## BEDRIJFSREPORTAGE

### EEN NIEUW GAARSYSTEEM

De vleesproducten van Van Loon Group liggen dagelijks op acht miljoen Nederlandse bordjes. Wie denkt dat bij zo'n grote vleesproducent weinig ruimte is voor duurzaamheid, zit er flink naast.

## BEDRIJFSREPORTAGE

### VAN KAS TOT KLANT

Een bescheiden kas in Zuidoost-Brabant vormde halverwege de jaren 90 de wieg voor de smakelijke Tasty Tom tomaten van Vereijken. Inmiddels is de kleine kas ingeruild voor acht teeltlocaties. Ook wat betreft verpakken blijft het bedrijf volop in ontwikkeling.



Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print. Het vakblad informeert ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven met trends & ontwikkelingen, duurzaam ondernemen, innovaties, verpakken, hygiëne en voedselveiligheid, processing, procestechnologie en wetenschap. Meer info: [www.vakbladvoedingsindustrie.nl](http://www.vakbladvoedingsindustrie.nl) Oplage: 3500. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). Aan deze uitgave werkten mee: Janneke Vermeulen, Marjolein Straatman, Matthijs Bremer, Theo Verkleij, Roland Vossen Voorpaginafoto: ©Studio 38C 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](mailto:sales@b2bcommunications.nl). Redactie en administratie: b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 19, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027, [info@b2bcommunications.nl](mailto:info@b2bcommunications.nl), [www.b2bcommunications.nl](http://www.b2bcommunications.nl). Abonnementen: Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 15,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. Leveringsvoorwaarden: Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op [www.b2bcommunications.nl](http://www.b2bcommunications.nl). Copyright 2024: 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.



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

We Love Ingredients.

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

[ We also stand for simple solutions ... ]

**AZO.**

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

## Slimme Oplossingen. Gestroomlijnde Processen.

Met oplossingsgerichte machinebouw voor de foodindustrie verbinden wij mensen, machines en processen met elkaar. Van transportlijnen tot sorteer- en portioneer oplossingen. Van robots tot end-of-line inspectiesystemen.

Ga naar [jansentechniek.nl](http://jansentechniek.nl) voor onze oplossingen.

- Transport & Handling
- Robotisering
- Sorteren & Portioneren
- Metaaldetectie
- X-ray inspectie
- Checkwegen
- Statische eliminatie

T. +31 341 353 829 E. [sales@jansentechniek.nl](mailto:sales@jansentechniek.nl)

**JANSEN**  
TECHNIEK | CONTROL SYSTEMS

# OSV WINTERBARBECUE

WOENSDAG 24 JANUARI 2024, EDE



Afgelopen maand vierden we samen met 150 leden en gasten, de start van het nieuwe netwerkjaar tijdens de sfeervolle Winterbarbecue in Ede. Samen met vrienden in food toasten op frisse nieuwe kansen en culinaire creaties. Wie wil dat nou niet?

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.

Jan Zandbergen Group kunnen we ondertussen wel de vaste sponsor van onze Winterbarbecue noemen. Deze keer mochten we kennismaken met het rundvlees van Meatco uit Namibië. En dat was me toch lekker! Op de barbecue lag Ribeye, Ossenhaas, Flap Meat (Bavette), Picanha (Staartstuk) en Striploin (Entrecote). De runderen van Meatco grazen vrij

op de uitgestrekte graslanden van Namibië. Dit natuurlijke dieet geeft het rundvlees een kenmerkende smaak – een smaak die zowel robuust als verfijnd is. De stressvrije levensstijl van het vee zorgt voor mals, smaakvol vlees waardoor elke hap een culinaire ervaring is. Dat hebben we geproefd. Hartelijk bedankt voor jullie bijdrage!

Klaas Fuite leverde heel spontaan het stokbrood en de hamburgerbroodjes, inmiddels een traditie, en we hebben de toezegging dat deze traditie voortgezet wordt! Dank daarvoor Klaas!

Op naar de zomerbarbecue!

Kijk voor de foto's op [www.OSVnetwerk.com](http://www.OSVnetwerk.com)

## MINI-CONGRES AI IN DE FOODINDUSTRIE



Voor het eerst bundelden OSV en Mikrocentrum hun krachten. Twee netwerken en twee experts op het gebied van AI in de voedingsindustrie deelden hun inzichten en ervaringen. Tijdens het exclusieve mini-congres op 6 februari 2024 in Veldhoven, gingen we dieper in op de toepassingen van de Artificial Intelligence revolutie voor de voedselverwerkende en -producerende industrie. De focus: de recente transformatie van Unilever Ice Cream tot een 'Smart Factory' en 'strategisch succes met AI'.

Dit mini-congres bood de bijna 200 deelnemers een unieke kans om diepgaande kennis op te doen over AI-toepassingen in onze sector en hoe deze kunnen bijdragen aan efficiëntieverbetering en kostenreductie. Maar ook hoe strategische vragen in ChatGPT de deur kunnen openen naar ongeziene mogelijkheden in de wereld van AI.

Heb je dit event gemist? Niet getreurd!

De sprekers: Bart Winter (Supply Chain professional - Production, Transformation, Innovation & Sustainability - Unilever Ice Cream) en John Wallbrink (Strategische AI prompt consultant), zijn opgenomen in het lezingenprogramma van het Food Tech Event op 15 en 16 mei 2024. Daar heb je nog een herkansing!

[www.food-tech-event.nl](http://www.food-tech-event.nl)

## WELKOM NIEUWE LEDEN OSV

Blue Beaver BV - Jeffrey van Oostrum



## NIEUW JAAR, NIEUWE KANSEN

We zijn het nieuwe jaar goed begonnen! Onze winterbarbecue was geslaagd – gezellig bijpraten, lachen en natuurlijk heerlijk eten. Dit is slechts het begin van wat weer een fantastisch netwerkjaar belooft te worden.

We hebben opnieuw veel nieuwe mensen mogen begroeten, die onafhankelijk van elkaar aangeven dat ons netwerk zo toegankelijk is. Dat je makkelijk wordt opgenomen en meteen heel interessante gesprekken voert. In onze snel veranderende voedingsindustrie is het belangrijk om van elkaar te blijven leren. Elk gesprek, elke ontmoeting, brengt nieuwe inzichten. Dat is de kracht van ons netwerk. We delen niet alleen zakelijke contacten, maar ook ideeën en ervaringen.

We zorgen er ook dit jaar weer voor dat we voldoende gelegenheid krijgen om elkaar te ontmoeten. Want persoonlijke ontmoetingen zijn van onschatbare waarde. Ze brengen een niveau van vertrouwen en begrip dat je gewoon niet via een scherm krijgt. En laten we eerlijk zijn; het is ook veel leuker!

Lekker een balletje slaan op de Golfdag, waar we niet alleen onze swing kunnen oefenen, maar ook banden smeden. We zien elkaar tijdens de bedrijfsbezoeken bij MHP en Van der Zee, en op het Food Tech Event -waar veel OSV-leden aan deelnemen-. En natuurlijk op de zomerbarbecue in juni! Voor het najaar staat er nog meer op de rol. Daarover later meer.

Als lid van ons netwerk, heb jij een cruciale rol. Jouw ideeën, jouw ervaringen; ze zijn goud waard. Dus kom naar onze evenementen, deel je verhalen en luister naar die van anderen. Samen kunnen we zoveel meer bereiken.

Proost op een succesvol, innovatief en bovenal gezellig 2024. We gaan er samen een geweldig jaar van maken!

*Saskia Stender*



**AUTOMATISERING**  
**DE VOORTGANG EN BLOEI VAN FRUITFUL-BERRIES**



Als gespecialiseerd handelspartner in het telen, aankopen, verpakken en leveren van zacht fruit, maakte Fruitful-Berries een flinke groei door. Om verdere groei te faciliteren, startte de zoektocht naar een passende automatiseringsoplossing. Dit leidde uiteindelijk tot de overstap naar de branchespecifieke Food & Beverage ERP oplossing van Aptean.

“We wilden samenwerken met een speler voor de lange termijn. Dat is Aptean in onze ogen zeker. Ik kan nu op een gestructureerde manier méér volume aan; met dezelfde bezetting. Dat is een grote win!” aldus Maxim de Roeck, Co-founder en eigenaar van Fruitful-Berries.

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



**VOEDSELVEILIGHEID**  
**DE GEVAREN VAN ANORGANISCH ARSEEN IN VOEDING**

De blootstelling van consumenten aan anorganisch arseen in voeding roept aanzienlijke gezondheidszorgen op. Dat blijkt uit de nieuwste risicobeoordeling van de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA). Anorganisch arseen, een veelvoorkomende verontreiniging, verschijnt in verschillende vormen als gevolg van natuurlijke gebeurtenissen en menselijke activiteiten. EFSA richt het onderzoek momenteel op anorganisch arseen. Voedsel is de belangrijkste bron van blootstelling in Europa. De verontreiniging komt vooral voor in rijst, op rijst gebaseerde producten, granen en op granen gebaseerde producten. EFSA pleit voor een nauwere inspectie van de potentiële risico's die gepaard gaan met blootstelling aan anorganisch arseen in de algemene bevolking.

 [efsa.europa.eu](http://efsa.europa.eu)

**CIJFERS & FEITEN**  
**BIOLOGISCHE LANDBOUWAREAAL GROEIT**

Het afgelopen jaar is het biologische landbouwareaal in Nederland aanzienlijk toegenomen. Dit blijkt uit recente gegevens van het Centraal Bureau voor de Statistiek (CBS). Deze groei bedroeg 6,6 duizend hectare. Het biologische areaal beslaat nu 80,9 duizend hectare: 4,5 procent van het totale landbouwareaal. Opvallend is dat de grootste groei van het biologische landbouwareaal in 2023 werd waargenomen bij reeds bestaande biologische bedrijven, met een toename van 6,5 duizend hectare. Van

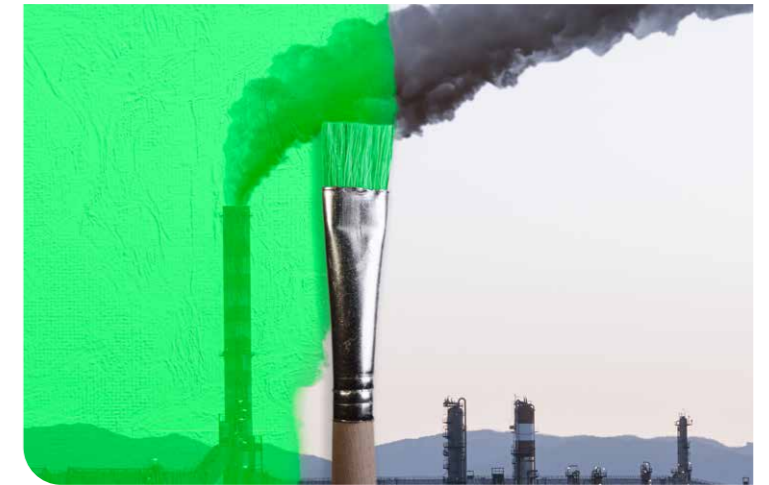
het totale biologische areaal in 2023 was 47,5 procent afkomstig van biologische melkveebedrijven, wat neerkomt op 38,5 duizend hectare. Dit vertegenwoordigt een groei van 7,1 procent ten opzichte van het voorgaande jaar. In de akkerbouwsector, de op een na grootste sector, was 16,3 procent van het areaal biologisch gecertificeerd.

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




**WETGEVING**  
**NIEUWE WET TEGEN GREENWASHING**

Het Europese Parlement heeft op 17 januari 2024 een nieuwe richtlijn goedgekeurd, gericht op het tegengaan van greenwashing en misleidende productinformatie. De goedgekeurde richtlijn bevat maatregelen om consumenten te beschermen tegen misleidende marketingpraktijken en hen te helpen weloverwogen aankoopbeslissingen te nemen. Specifieke




marketinggewoonten rondom greenwashing en voortijdige veroudering van goederen worden toegevoegd aan de lijst van verboden handelspraktijken in de Europese Unie. De focus van de nieuwe regels ligt op het duidelijker en betrouwbaarder maken van productetiketten. Ongefundeerde milieueclaims zoals 'milieuvriendelijk', 'natuurlijk', 'biologisch afbreekbaar', 'klimaatneutraal' en 'eco' worden verboden. Duurzaamheidskeurmerken worden gereguleerd. Alleen keurmerken met officiële certificeringen en keurmerken die door overheidsinstanties zijn ingesteld, zijn toegestaan.

 [Europarl.europa.eu](http://Europarl.europa.eu)

**GEZONDHEID**  
**ZOETWARENINDUSTRIE PAKT SUIKER- EN ZOUTINNAME AAN**

Recente cijfers van de Voedselconsumptiepeiling (VCP 2019-2021) van het RIVM tonen aan dat de gemiddelde inname van suiker en zout onder Nederlandse inwoners is gedaald, terwijl de vezelinname is gestegen. Een positieve ontwikkeling die aansluit bij de inspanningen van de zoetwarenindustrie, aldus de VBZ (de branchevereniging van Nederlandse ondernemingen in koek, snoep, chocolade, zoutjes en noten). In 2010 was de bijdrage van zoetwaren aan de suikerinname nog 20%, maar volgens de meest recente VCP (2021) is dit gedaald tot 14,7%. De energie-inname uit zoetwaren daalde eveneens: van 7% in 2010 naar 5,2% in 2021.


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



**VOEDSELVEILIGHEID**  
**NVWA VEREENVOUDIGT MELDWIJZER ONVEILIGE LEVENSMIDDELEN**

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) heeft de Meldwijzer onveilige levensmiddelen vereenvoudigd. De herziene meldwijzer biedt ondernemers heldere richtlijnen, waardoor het makkelijker wordt om te beslissen wanneer zij een melding moeten doen bij de NVWA. Het blijft een verplichting om (mogelijk) onveilige levensmiddelen te allen tijde te melden, en bij twijfel over de veiligheid

van een product is een snelle melding binnen vier uur essentieel. Het niet of niet tijdig melden van (mogelijk) onveilige levensmiddelen wordt beschouwd als een overtreding, waar de NVWA streng tegen optreedt. De vernieuwde meldwijzer is toegankelijk op de officiële website van de NVWA.

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





Robert van der Meulen (links)  
en Martin van Nuus

‘De focus ligt op besparen,  
hergebruiken en hernieuwbare  
bronnen binnenhalen’

MARTIN VAN NUUS EN ROBERT VAN DER MEULEN:

# ‘BESPAREN KAN VAAK MET SIMPELE, KLEINE AANPASSINGEN’

Hoe verduurzaam je een brouwerij die werd gebouwd in een tijd dat water en energie nauwelijks geld kostten en het gebruik van dubbelglas een unicum was? Op de Heinekenbrouwerij in Den Bosch, in 1958 in gebruik genomen, wordt vandaag de dag circa 6 miljoen hectoliter per jaar gebrouwen, ruwweg 1.000 liter bier per minuut. Het verduurzamen van de productie staat er hoog in het vaandel.

De Heinekenbrouwerij in Den Bosch wil in 2027 met 100% hernieuwde energie brouwen. Hoe ze die ambitie gaan bereiken? Om daar meer over te horen, zijn we op weg naar **Martin van Nuus**, Energy en sustainability specialist, en zijn collega **Robert van der Meulen**, Compliance & environment officer.

In 2021 tilde Heineken zijn duurzaamheidsambitie naar een hoger niveau met de introductie van de ‘Brew a Better World 2030-strategie’. Hiermee is de brouwer op weg naar ‘net-zero emissies’ in 2040 voor de hele keten. Sinds twee jaar zet een speciale taskforce, een team dat bestaat uit verschillende disciplines, zich daarom vol in op energie- en waterreductie. Martin, sinds 2012 als onderzoeker en bedenker van oplossingen actief betrokken bij het verduurzamen van de brouwerij in Den

Bosch, heeft zich met hart en ziel vastgebeten in het behalen van de ambities. Robert, kartrekker van de taskforce, vertaalt, sinds hij 5 jaar geleden in dienst kwam, de ideeën, bedenkensels en tools van Martin naar het management, en zorgt er zo voor dat die daadwerkelijk geïmplementeerd worden.

**Robert:** “Toen deze brouwerij in gebruik werd genomen, werd er gebouwd met enkel glas. Water kostte nauwelijks geld, dat haalden ze hier direct uit de grond. Ook gas en elektriciteit was spotgoedkoop. Bovendien zijn in de loop der jaren installaties aan elkaar geknoopt en processen vervangen. Al met al geen makkelijk uitgangspunt voor verduurzaming.”

**Martin:** “Toch kunnen we veel bereiken. Vergelijk het met een oude auto; ook daarmee kun je wel degelijk brandstof besparen. Door zenuw-

achtig te rijden, verbruikt een auto veel meer dan wanneer je het gaspedaal rustig gebruikt. Zo kijk ik ook naar onze processen. Duurzaamheid gaat allereerst om het optimaliseren van het brouwproces. De focus ligt daarbij op de ‘Trias Energetica’: besparen, hergebruiken en hernieuwbare bronnen binnenhalen.

**Welke duurzame bronnen gebruiken jullie?**  
**Martin:** “Op de daken van deze brouwerij liggen 16.569 zonnepanelen. Verderop staan drie windturbines en de brouwerij maakt gebruik van biogas. Het zonnepanelenpark en de windturbines zijn goed voor 93% van de totale elektriciteitsbehoefte. De overige 7% komt van een Nederlands windpark elders in het land (cijfers gelden voor het jaar 2023 in de brouwerij van Den Bosch, red.). Wat betreft het gasverbruik is meer dan de helft van de totale hoeveelheid >>

op dit moment biogas. Vanaf het moment dat onze afvalwaterzuivering in gebruik werd genomen, in 1987, begon de brouwerij al met het produceren van dit biogas als brandstof voor de eigen processen. Daarnaast zijn we in 2018 gaan samenwerken met waterschap Aa en Maas en de Afvalstoffendienst van de gemeente 's-Hertogenbosch voor de levering van biogas aan deze brouwerij.”

“We zijn wel jaren bezig geweest om het gas van de afvalzuivering onze kant op te krijgen. Het was indertijd een heel gedoe om dit rond te krijgen,” blikt **Robert** terug. “Maar het is gelukt. Het waterschap produceert biogas uit afvalwater met een slib-vergister bij de rioolwaterzuiveringsinstallatie en levert dit via een biogasteiding aan de brouwerij, ruim 5 miljoen m<sup>3</sup> per jaar.

**Martin**: “We mengen dat biogas - dat door de samenstelling minder goed brandt - met ons eigen biogas - dat juist heel zuiver is. Het mengsel brandt prima. Er wordt met stoomkettels hernieuwbare energie gemaakt: voor het verwarmen van het water voor het brouwproces, en voor het verpakkingsproces.”



Robert van der Meulen



Martin van Nuis

**Robert**: “Naast biogas maken we ook gebruik van de energie die teruggewonnen wordt uit de warmte van kookdampen. Vroeger liepen de schoorstenen van het brouwproces namelijk recht naar boven en verdween die warmte gewoon. Nu hebben ze een aftakking en een warmteterugwinningsinstallatie waarmee we meer dan 90% van de verdampingsenergie terugwinnen.”

*En hoe zit het met het eerste aspect uit de Trias Energetica; hoe kun je als brouwerij besparen?*

**Martin** lacht. “Dat is eigenlijk het leukste. Be-

sparen kan vaak met simpele, kleine aanpassingen. Thuis, maar ook in je bedrijf.”

**Robert**: “Kwaliteit staat heel hoog in het vaandel bij Heineken. Het water- en energieverbruik is daardoor bijna automatisch ook hoog; noodzakelijk om goed te kunnen reinigen en te koken. Het is een leuke uitdaging om daar een gezonde balans in te vinden: dus genoeg water en energie gebruiken om die hoge kwaliteit te kunnen waarborgen, zonder onnodig te verspillen.”

**Martin**: “Lekkages bijvoorbeeld zie je niet altijd met het blote oog. Een afsluiter kan ook binnenin kapot zijn. Hoe herken je dat? Waar en hoe moet je dan de oorzaak zoeken? Ik heb bij alle lijnen meegekeken: wat gebeurt er precies en waarom gebeurt dat op die manier? Operators zijn niet gek; ze hebben een reden waarom ze iets op een bepaalde manier doen. Ik stelde ze steeds opnieuw die ‘waarom’-vraag: Waarom doe je het zo? Is dat echt nodig? Zo kwam ik op een afdeling waar altijd het licht aan was. Toen bleek dat de schakelaars op heel onhandige plekken zaten. Ik zoek altijd naar de onderliggende oorzaak van een verlies, lekkage of in-efficiency en pak die vervolgens gericht aan. Heel vaak doen we dingen omdat we het nu eenmaal zo gewend zijn, of omdat het ooit zo is bepaald.”

*Gewoontes doorbreken is niet makkelijk. Hoe is dat toch gelukt?*

**Martin**: “Het begint met inzicht. In het verleden kreeg ik nog wel eens de vraag: ‘leuk, die maat-

regelen van jou, maar wat levert het op?’ Als je niet weet wat het verbruik of verlies is, weet je ook niet wat het oplevert en is de motivatie om te veranderen ver te zoeken. Daarom hebben we eerst overal meters tussen geplaatst.”

**Robert**: “Door de metingen weten we nu van iedere afdeling exact waar het water, elektra en energie naartoe gaat, en wat hun range is en zou moeten zijn. Daar zijn KPI's op gedefinieerd. Vervolgens hebben we de operators getraind. We hebben ze geleerd kritisch naar de KPI's en naar het proces te kijken.

**Martin**: “Ze weten nu waar ze op moeten letten en wat ze moeten zien. Ik heb ze bijvoorbeeld ook geleerd hoe ze een lekkage kunnen ontdekken. De meesten vinden dat hun werk er leuker door is geworden.”

**Robert**: “Om mensen te activeren zich in te zetten voor energie- en waterreductie, hebben we bovendien een grote interne communicatiecampagne opgezet. Als iemand een reductie had gerealiseerd, maakten we daar een happening van. Die persoon kreeg een bewijs van zijn reductie, uitgereikt door de brouwerijdirecteur, met een foto op ons interne social media kanaal. Dat gebeurde zeker om de week. Het kon gaan om kleine stappen, maar ook om grote aanpassingen die een flinke besparingen opleverden. We willen laten zien dat iedereen bijdraagt aan de toekomstvisie van deze brouwerij.”



© HEINEKEN

*Tot slot, wat is het meest kostbare bier dat hier wordt gebrouwen?*

**Martin**: “Het zal je misschien verbazen; dat is Heineken 0.0. Dat is het bier dat op dit moment de meeste energie kost. Dat komt omdat de alcohol er na het brouwen weer uitgehaald wordt. Maar we zouden Heineken niet zijn als we niet ons uiterste best doen dit proces te optimaliseren, zodat het straks veel minder energie gaat kosten. Overigens kunnen we op dit moment wel zeggen dat al het Heineken bier dat voor de Nederlandse markt wordt geproduceerd met 100% hernieuwbare energie wordt gebrouwen.”

Hoe dat in de praktijk uitpakt, laten de mannen zien tijdens een rondleiding; het hele proces, van wort tot bier, gaan we langs. Vanaf een loopbrug boven een grote productiehal kijk ik naar beneden, waar tientallen lopende banden elkaar kris kras kruisen en duizenden flesjes en bierblikjes vervoeren: van vulsystemen naar pasteurisatiemachines, en uiteindelijk naar de kratten en dozen die al dat bier naar de eindbestemming brengen.

**Martin** wijst naar een flessenreinigingscarroussel. Boven het gerinkel van de flesjes en het lawaai van de machines uit, vertelt hij: “Kijk, daar zijn we met een groepje studenten aan het onderzoeken hoe we nog meer water kunnen besparen. En zie je, daar verderop hebben we machines isolatiedekentjes gegeven om zo energie te besparen.”

Hij heeft ideeën genoeg, dat blijkt wel uit alles wat hij laat zien. “Het fijne is dat we nu de wind meehebben om onze plannen te realiseren. Dat was niet altijd zo. Met een terugverdientijd van 30 jaar voor een verduurzamingsinvestering kreeg ik vroeger lang niet alles geïmplementeerd. Dat is radicaal veranderd vanaf het moment dat de gasprijzen door het dak gingen.” “De doorlooptijden zijn aanzienlijk korter”, bevestigt **Robert**, om nuchter te vervolgen: “Daarbij komt dat de huidige wetgeving ons verplicht om te verduurzamen.”



**Robert**: “We begonnen met een kleine installatie voor 0.0, maar het ging enorm hard. Het segment groeit, en vormt nu 10% van de totale productie. Er wordt niets verspild; we willen de alcohol die we uit de 0.0 halen, gebruiken om er biogas van te maken voor de stoomproductie.” **Martin**: “Over niets verspillen gesproken; we zijn ook bezig om goed naar ons afvalwater te kijken. Daar waar mogelijk gaan we het eerst intern hergebruiken voordat we het lozen.”

Tijdens de rondleiding leer ik nog veel meer: dat flessen voor Zuid-Afrika groter, en die voor Hawaï juist kleiner zijn. Dat de flesjes met bestemming buitenland sowieso dunner, dus lichter zijn, wat gunstig is voor het transport. **Martin** vertelt over omsteltijden en kwaliteitscontroles. En waarom bier gedronken direct uit een blikje bitterder smaakt dan tapbier. Zelf kiest hij overigens meestal voor 0.0. “Als ik al een speciaalbiertje drink, is het een Affligem.” **Roberts** voorkeur gaat uit naar pils. “Vooral Amstel, dat heeft een wat meer uitgesproken smaak. En Texels Skuumkoppe, met hints van karamel en abrikoos.” We staan inmiddels in het oude brouwhuis. De indrukwekkende koperen ketels zijn niet meer in gebruik, maar weghalen is geen optie. “Ontmantelen kost ons meer dan ze laten staan”, verklaart **Martin**. Duurzaamheid smaakt soms bitterzoet.



## TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

# HOE FINANCIER JE VERDUURZAMING IN JE BEDRIJF?

Het is allang niet meer de vraag óf je gaat verduurzamen, maar: wat eerst, wanneer, en vooral: hoe ga je het financieren? Ceel Elemans (Sector Banker Food ING) en Niek Gillis (Subsidieadviseur Subvention), vanuit hun eigen expertise dagelijks bezig met verduurzaming in de voedingsindustrie, vertellen over wat zij in de praktijk tegenkomen.

De Europese Energie-Efficiency Richtlijn (EED)-audit heeft als doel bedrijven en instellingen bewust te maken van hun energieverbruik én van de mogelijkheden om energie te besparen en te verduurzamen. Maar met bewustwording zijn we er niet. Met subsidies en wet- en regelgeving wordt het bedrijfsleven in de groene richting geduwd. Zo geldt in 2024 in Nederland voor alle beursgenoteerde bedrijven de verplichte rapportage over duurzaamheid: de Corporate Sustainable Reporting Directive (CSRD). In 2025 moeten ook de grotere niet-beursgenoteerde voedingsbedrijven zo'n rapportage maken. De 'Energiebesparingsplicht' verplicht bedrijven en instellingen die per jaar vanaf 50.000 kWh of 25.000 m3 aardgas of een equivalent daarvan verbruiken, om alle CO<sub>2</sub>-reducerende maatregelen met

een terugverdientijd van 5 jaar of minder uit te voeren. Het is slechts een kleine greep uit de verplichtingen waarmee de (voedings)industrie te maken heeft.

### KORTETERMIJN DENKEN

"Ondernemers in Nederland hebben te lang achterover geleund," zegt Ceel Elemans, die dat ook wel weer begrijpelijk vindt. "De gasprijs in Nederland was extreem laag. Grootverbruikers werden bovendien fiscaal beperkter belast. Gemiddeld genomen maakte energie in 2019 slechts 2% uit van de kosten. Tijdens de piek vorig jaar was dat gemiddeld 9%. Dat is nog steeds te overzien. Bedrijven konden deze extra lasten deels doorbelasten in de keten vanuit de gedachte 'dan dragen we samen de pijn en is mijn korte-termijnpro- >>



## Over duurzaamheid gesproken...

Onze desinfectiemethode blinkt niet alleen uit in effectiviteit, maar is ook buitengewoon duurzaam.

De ionen richten zich uitsluitend op micro-organismen, zonder schade aan te richten aan machines of andere oppervlakken. Deze methode is non-corrosief, wat zorgt voor een langdurige levensduur van apparatuur.

Doordat de ionen oplossen na het vernietigen van micro-organismen, blijft er geen residu achter en is naspoelen overbodig. Dit resulteert in aanzienlijk minder waterverspilling, en een droge productieruimte.

Kortom, onze desinfectiemethode is niet alleen **effectief** en **kostenbesparend**, maar ook enorm **duurzaam**.

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



**simpel  
desinfecteren.nl**

**Minder kosten, meer  
bedrijfszekerheid en betere  
kwaliteit en voedselveiligheid?**

**Onderstaande bedrijven  
hebben het al!**



## HYGIËNE ZIT IN DE DETAILS\*

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



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

**Repak**  
SUPERIOR PACKAGING SOLUTIONS

bleem opgelost'. Daarmee hebben ze investeringen in noodzakelijke oplossingen voor verduurzaming en de energietransitie jarenlang voor zich uitgeschoven."

**Dat kan nu niet meer. Er wordt strenger gehandhaafd toch?**

**Ceel:** "Klopt. De Engergiebesparingsverplichting bestaat al sinds 1993, alleen geldt er sinds 2023 een informatieplicht en vanaf 2024 komt er een actieve handhaving. In 2025 wordt de terugverdientermin opgetrokken naar 7 jaar. Ondertussen gaat de energiebelasting fors omhoog. Wie niets doet aan zijn energieverbruik, heeft tussen nu en vijf jaar een vervier- tot -vijfvoudiging van zijn energielasten."

Slimme bedrijven met bouwplannen bouwen volgens BREAAAM Excellent: de objectieve waarborg dat het bedrijf voldoet aan de hoogste standaard voor verduurzaming, betoogt hij. "Daarmee maak je bovendien in de keten je duurzaamheidsambities zichtbaar en aantoonbaar. Het kost meer tijd en geld, maar leidt ongetwijfeld tot flinke, besparingen in energieverbruik."

**Niek Gillis:** "Helemaal mee eens. Bij de (ver) bouw van fabrieken en productieprocessen zit men vaak wel 2 tot 3 jaar in de voorbereidingsfase. Daarom zitten wij structureel met de klant om tafel en denken mee in het hele proces: hoe kunnen wij ervoor zorgen dat de projecten in de kaders van subsidieregelingen passen? Dat geldt niet alleen voor bouwprojecten, maar ook voor andere plannen van het bedrijf. Soms kunnen we ze - door het slim te

spelen - helpen om nog grotere verduurzamingsslagen te maken. En hoeven ze - met steun van de overheid - daarvoor zelfs minder te investeren."

**Ceel:** "De uitstoot in de voedingsmiddelenindustrie moet de komende 6 jaar halveren. In elk gesprek dat onze relatiemanagers met een bedrijf voeren, vragen we hoe ze daar invulling aan geven. Welke stappen kunnen ze al zetten? We delen goede voorbeelden van energietransitie die we nu al tegenkomen. Wat betekent dat voor de financiële gezondheid van het bedrijf op de lange termijn? Grote bedrijven kunnen makkelijker mensen vrijmaken om verduurzaming vorm te geven. Het MKB heeft die ruimte vaak niet. Kies, om focus aan te brengen, twee of drie doelen die écht bij je passen; die bijvoorbeeld gekoppeld zijn aan de Sustainability Goals van de VN. Vind je dat lastig? Breng dan in beeld wat de duurzaamheidseisen zijn van je top 5 afnemers. Maak op basis daarvan een top 3 van doelen waar je serieus werk van maakt. Zo laat je zien dat je verduurzaming in jouw bedrijf vormgeeft, en er nu al actief mee aan de slag bent."

De bank heeft zelf ook te maken met duurzaamheidsverplichtingen: in 2050 moet de gehele leningenportefeuille van ING klimaatneutraal zijn. "Dat gaat natuurlijk niet vanzelf", aldus Ceel. "Om groene investeringen te stimuleren, hebben wij nieuwe producten in het leven geroepen, zoals 'Sustainable Improvement Loans'. Verder geven we onder bepaalde voorwaarden rentekorting. Voorop staat dat het ge-

zonde bedrijven zijn. Als ze er goed voor staan, accepteren wij iets minder strakke ratio's om de noodzakelijke transitie te faciliteren."

**Sommige ondernemers schuiven groene investeringen voor zich uit, vanuit de gedachte: 'De politieke leiders die nu het kabinet gaan vormen, hebben beloofd dat we ons niet aan de ambitieuze stikstofregels hoeven te houden.' Is uitstellen verstandig?**

**Niek:** "Nee. Die beloftes waren goed voor de stemmen, maar kunnen helemaal niet! Zo werkt het subsidielandschap in de EU niet. De



Niek Gillis - Subvention

'Tegen 2050 moeten we 100% van de elektriciteit uit hernieuwbare energiebronnen halen'

Klimaatwet van 2019 stelt wettelijk bindende doelen om de uitstoot van broeikasgassen tegen 2030 met 49%, en tegen 2050 met 95% te verminderen ten opzichte van het niveau van 1990. Tegen 2050 moeten we 100% van de elektriciteit uit hernieuwbare energiebronnen halen. Nederland heeft zich aan die afspraken te houden. Daarbij komt dat subsidies ‘bovenwettelijk’ zijn. Je doet meer dan wettelijk verplicht is. Naarmate de deadline waarop een maatregel echt verplicht wordt dichterbij komt, worden de subsidiemogelijkheden minder. Naar 2024 worden de eisen voor industriële warmtepompen al strenger. Kijk naar het verwijderen van asbest bij oude daken; daarvoor was jarenlang veel subsidie beschikbaar. Degenen die het uitstelden, zijn van de koude kermis thuisgekomen. Zij móeten het nu verwijderen, zonder steun van de overheid.”

**Grotere investeringen kunnen bijna niet meer zonder subsidie. Toch loopt het geen storm bij de aanvraag ervan. Hoe komt dat?**

**Niek:** “Bedrijven hebben vaak geen weet van het bestaan. Of ze hebben slechte erva-

ringen uit het verleden, meestal doordat de regelingen zo complex zijn. Stel, je moet een dure elektriciteitskabel aanschaffen. De voedingsproducent wil daar subsidie voor krijgen, maar wordt teleurgesteld. De kabel levert namelijk alleen stroom; daar krijg je zomaar geen subsidie voor. Waar het om gaat, is dat je die dure kabel kunt koppelen aan een andere investering. Want er zit een gedachte achter de aankoop; je hebt hem nodig in verband met de aanschaf van een e-boiler, warmtepomp of infrarood verwarmingssysteem bijvoorbeeld. Kun je de noodzaak voor de kabel koppelen aan een verduurzamingsslag, dan wordt-ie ineens wél gesubsidieerd. Bovendien kan er soms slim worden omgegaan met het cumuleren of stapelen van subsidies, uiteraard binnen de staatsteunregels. Wij gaan met onze klanten op zoek naar de juiste onderbouwing bij hun aanvraag.”

**Welke subsidieregelingen zijn nu interessant voor de voedingsindustrie?**

**Niek:** “Er is veel vraag naar de VEKI: Versnelde Klimaatinvesteringen in de industrie. De on-

dernemer die van plan is te investeren, dient de aanvraag in op basis van een bewezen energiebesparingstechniek. Je moet wel méér energie gaan besparen dan de marktconforme oplossing, meer dus dan wat wettelijk verplicht is. De meerkosten van de investering worden voor 30 tot 70% gesubsidieerd.

Voor projecten met een innovatief karakter is er de DEI+. Deze regeling is onlangs opnieuw geopend. DEI staat voor Demonstratieprojecten voor Energie en klimaat Innovaties. Heel interessant voor bedrijven die met waterstof of met innovatieve energieconcepten aan de gang gaan. Als je kunt aantonen dat de techniek innovatief is, kan 30-40% van de investering gesubsidieerd worden. De DEI+ regeling is geldig tot en met 29 aug 2024. Wil je er gebruik van maken, wees er dan tijdig bij.”

Fiscale subsidieregelingen, zoals de EIA (Energieinvesteringaftrek) en MIA (Milieuinvesteringaftrek) zijn ook interessant. Daarin worden energiebesparende investeringen en investeringen met een milieu-impact gestimuleerd. Denk aan recycling, upcycling, minder grondstofverbruik, waterbesparing etc.”

**Veel bedrijven wel willen elektrificeren, maar de mogelijkheden voor een zwaardere stroomaansluiting zijn op veel plekken in Nederland heel beperkt.**

“Dat is inderdaad een groot probleem; het elektriciteitsnet zit overvol”, beaamt Niek. “Vier jaar geleden startten we bij onze klanten met de eerste projecten om met industriële warmtepompen gasgestookte processen te verduurzamen. Inmiddels zijn de wachttijden bij de netbeheerders voor toegang tot een nieuwe duurzame energie-infrastructuur opgelopen tot 6 jaar. Het aantal duurzame projecten dat niet uitgevoerd kan worden door een gebrek aan ruimte op het elektriciteitsnet, wordt steeds langer. Het IEA (Internationaal Energieagentschap, red.) schat die wachtrij in een recent rapport (okt. 2023) op 1.500 gigawatt; dat is vijf keer zoveel als vorig jaar wereldwijd



aan zonne- en windenergie werd toegevoegd. Er is veel onzekerheid... Maar we zien ook dat ondernemers daardoor creatiever worden.” “Ze kijken naar wat al wél kan,” bevestigt Ceel. “Wij zien dat ze vooral inzetten op het efficiënter inrichten van productieprocessen en het verminderen van de warmtevraag. Een foodondernemer vertelde mij dat hij samen met zijn technisch manager door de fabriek is gaan lopen, gericht op zoek naar de energielekken en -slurpers. Waar konden ze energiebesparende maatregelen treffen? Anderen investeren in een tijdelijke tussenoplossing; zoals een gasgestookte oven die op termijn omgekat kan worden naar een elektrische, en de nieuwe generatie gasovens verbruiken fors minder energie.”

**Niek:** “Het kan ook nuttig zijn om te onderzoeken of je met overkoepelende software of regeltechniek ervoor kan zorgen dat niet alles tegelijk op- en afschakelt. Netbeheerders

vinden de onbalans die dat veroorzaakt heel vervelend. Bedrijven die deze piekspanning weten te vermijden, vervuilen het net minder. Piekspanning is op te vangen met een accu die je tussentijds oplaadt.” Hij vertelt enthousiast over de creatieve oplossing van een foodbedrijf met zonnepanelen op het dak, dat de opgewekte energie niet meer mocht terugleveren: “In plaats van uitschakelen van de panelen, plaatsen ze kleine tussenfilter-accu’s. In een grote tank maken ze daarmee nu gedemineraliseerd water, en met een elektrolyse-apparaat vervolgens waterstof. Die waterstof gaat rechtstreeks, dus niet gecomprimeerd, de brander in. Het is niet de meest efficiënte oplossing, want je hebt veel overdracht van transmedium. Maar beter dan niets.”

**Ceel:** “Nog een paar tips: zorg voor een gefaseerde aanpak van je project en schakel de juiste adviseurs in: voor technologie- en subsidietrajecten. Werk actief aan stakehol-

‘We moeten veel transparanter zijn en elkaar vertellen waar we mee bezig zijn. Over wat goed gaat, maar ook wat niet.’

dermanagement, onder meer met gemeente, netbeheerder en energieleverancier. Betrek afnemers en toeleveranciers bij jouw verduurzamingsbeleid. Steeds vaker maken voedingsbedrijven gebruik van duurzaamheidsexpertise bij het opstellen van hun eigen klimaatdoelen en valideren deze op basis van Science Based Targets. Een goede ontwikkeling die een objectieve beoordeling borgt, belangrijk voor al je ketenpartners. Benut af en toe de maximale toegewezen energiecapaciteit om deze ook te kunnen blijven behouden.”

**Waar krijg jijzelf energie van?**

**Niek** lacht: “Dat ik van A tot Z met een project meeloop en mag adviseren, waarbij ik het ene moment met de directie om tafel zit, en dan weer meedenk en -praat met de projectmanagers en technici over de invulling van het proces. Ook heb ik veel contact met de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, die ik moet voorzien van informatie over de voortgang van de projecten. Daarnaast ben ik betrokken bij inspiratietours, in samenwerking met de Nederlandse Vereniging voor Duurzame Energie (NVDE) bij bedrijven die bezig zijn met verduurzaming. We moeten veel transparanter zijn en elkaar vertellen waar we mee bezig zijn. Over wat goed gaat, maar ook wat niet. Samen kom je verder.”

**Ceel:** “Precies daarom organiseer ik ieder jaar een inspiratieris naar het buitenland voor een twintigtal ondernemers uit de voedingssector. Vorig jaar waren we in Parma. We bezochten er Barilla en iBiS Salumifici, onderdeel van de Cremonini Group. Deze voedingsreuzen hebben al 10 jaar lang een duurzaamheidsagenda. Zij stellen duidelijke doelen waar ze concrete KPI’s op hebben gezet. Wat ons opviel, is dat ze dit niet zijn gaan doen omdat de wet dat voorschrijft, maar omdat ze het echt willen. Die intrinsieke motivatie zie je terug in veel familiebedrijven. Zij willen hun bedrijf op een betere, duurzame manier overdragen aan de volgende generatie(s). Dat geeft me vertrouwen: Deze energietransitie gaat ons lukken.”



Ceel Elemans - ING

## VOLGENDE GROENE STAP BIJ VAN LOON GROUP:

# EEN NIEUW GAARSYSTEEM

De vleesproducten van Van Loon Group liggen dagelijks op acht miljoen Nederlandse bordjes. Wie denkt dat bij zo'n grote vleesproducent weinig ruimte is voor duurzaamheid, zit er flink naast.

Eigenlijk speelde duurzaamheid in eerste instantie niet per se een rol bij de motivatie voor een nieuw gaarsysteem. "We moesten vooral opschalen. We namen de productie over van een andere locatie, die zich zou gaan richten op vegan producten. En sowieso zitten gegaarde producten flink in de lift de laatste jaren," aldus Sander Krijnen, manager R&D bij Van Loon Group. "Maar bij het testen bleek al dat het energieverbruik drastisch lager lag dan bij onze vorige oven. Een bijkomend voordeel, dat toevallig wel precies in ons straatje past."

Duurzaamheid is namelijk één van de pijlers van de grote vleesproducent. Zo was Van Loon de eerste retailleverancier die overstapte

op 1-ster Beter Leven varkensvlees, is het bedrijf voorloper qua plasticreductie in verpakkingen (de eerste die gehakt in een flowpack verpakte), lanceerde de producent het vleesvervangersmerk The Blue Butcher, en richt het zich met twee eigen ontwikkelde concepten ('Varken op z'n Best' en 'Rund op z'n Best') op verduurzaming van de hele keten, zelfs tot het gebied van veevoer en stalinrichting. Intussen wordt achter de schermen hard nagedacht over hoe ze de definitie van duurzaamheid de komende jaren breder kunnen trekken. Of, zoals Sander het zegt: "Duurzaamheid stopt niet bij energieverbruik."

### MARKTLEIDER

Dagelijks liggen de producten van Van Loon Group bij maar liefst acht miljoen Nederlandse consumenten op het bord. Het bedrijf werd opgericht in 1971 door Jos van Loon en maakte sindsdien een vastberaden groei door tot de positie die het bedrijf nu inneemt: marktleider in vlees en convenience. Inmiddels staan zoons Erik (voorzitter van de Raad van Commissarissen) en Roland (CTO) aan het roer van het familiebedrijf. De waarden zijn meegegroeid met de tijdsgeest: "Wij willen duurzamer eten voor iedereen bereikbaar maken – dus betaalbaar en beschikbaar. Via de supermarkt, maar ook steeds meer via convenience. We leveren grondstoffen maar maken zelf ook volop maaltijden, soepen, salades en sauzen," aldus Sander.

Natuurlijk moesten Van Loon en later zijn zonen in de loop van die 52 jaar ook beren op de weg overwinnen. Sander: "De laatste jaren waren dat vooral de beschikbaarheid van grondstoffen en stijgende prijzen. En momenteel zijn we hard bezig met de vraag hoe we de eiwittransitie verder kunnen vormgeven. In de jaren voor corona waren vleesvervangers enorm in opmars. Maar het beeld kantelt langzaam: vleesvervangers worden vaker duur, te bewerkt of niet lekker gevonden. Hybride producten zijn een mogelijke oplossing, daar experimenteren we nu volop mee."



Paul Verbruggen, Product Owner Heat Treatment GEA en Sander Krijnen, manager R&D bij Van Loon Group



'De capaciteit is zo'n 40% hoger dan voorheen'

### FLEXIBILITEIT

Na de stormachtige ontwikkelingen van de laatste jaren (covid, oorlog, inflatie), rijst de vraag: kunnen fabrikanten nog wel voorspellen hoe hun producten er over één, twee of vijf jaar uitzien? Dikke kans van niet. En dus zet GEA, één van Van Loon's vaste machineleveranciers, volop in op flexibiliteit. Marcel van den Heuvel, Senior Area Salesmanager bij GEA, licht toe: "In 2007 hebben we hier een eerste generatie

van het garingssysteem CookStar geleverd, voor de doorgaring van onder andere hamburgers en worsten. Sindsdien hebben we een paar professionaliseringscycli gemaakt: zo kan de nieuwe CookStar hier ook roken. Daar wordt nu nog geen gebruik van gemaakt, maar de optie is er. Het is veel efficiënter qua energieverbruik om te garen en roken in dezelfde lijn dan in batches."

### VAN 22 NAAR 18 MINUTEN

In 2022 werd bij Van Loon in Best (één van de productielocaties voor retail en foodservice) de derde en nieuwste generatie CookStar in gebruik genomen, met dubbele spiraal. Behalve flexibeler is bij deze ook de proces- en klimaatbeheersing geoptimaliseerd. Marcel: "Dit systeem kan vocht uit de oven verwijderen zonder energie te verliezen. Ook kunnen de producten op lagere oventemperatuur dezelfde kerntemperatuur bereiken. Gevolg: een lager energieverbruik en dus een lagere total cost of ownership." Sander vult aan: "De capaciteit is zo'n 40% hoger dan voorheen."



De band waarop de producten gaan, is wel iets langer, maar het relatieve verschil is nog steeds enorm. Hetzelfde geldt voor de gaartijden. De kippenvleugels die bijvoorbeeld gisteren op de band gingen, hoeven nu nog maar 18 minuten te garen in plaats van 22 minuten."

Naast kippenvleugels gaan er ook spareribs, worstjes, hamburgers en vinken in de enorme gaaroven. "Eigenlijk zouden we de energiekosten op productniveau willen differentiëren, dat is een volgende stap," aldus Sander. Gelukkig biedt Marcel perspectief: "Bij de stap naar de volgende generatie CookStar ligt de focus op digitalisering. We mogen dan marktleider zijn op gaarsystemen voor de foodmarkt, dat is nog geen reden om achterover te leunen."

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

## DUURZAAM GEBOUWONTWERP EN INNOVATIEVE LOGISTIEK

# DE WINST VAN EEN INTEGRALE AANPAK

De voedingsindustrie staat anno 2024 voor flinke uitdagingen. De economische situatie en de klimaatverandering dwingen bedrijven te transformeren. De sleutel om grondstoffen, energie en geld te besparen, zijn duurzame, efficiënte gebouwen en slimme productiesystemen.

Ingenieursbureau RBK Food Projects wil de drijvende kracht zijn achter deze transformatie.

"We willen gebouwen ontwerpen die gedurende hun hele levenscyclus - van planning tot sloop - efficiënt opereren," aldus Theo Vlieg, commercieel directeur bij RBK Group, al 45 jaar expert in het realiseren van het ontwerp, bouw en automatisering van slachthuizen, snij- en productiebedrijven, diepvriesopslag

en koelhuizen in de voedingsindustrie. "Onderliggend doel voor ons is de concurrentiepositie van onze klanten te verbeteren," vervolgt Theo. "De basis van onze aanpak? Integraal ontwerpen en slim automatiseren! Het gebouw plaatsen we in dienst van het proces, niet andersom. Het draait daarbij niet alleen om

energie-efficiëntie en -besparing; gezondheids-, economische en ecologische aspecten spelen eveneens een grote rol."

### AANPAK

"We starten met het logistieke concept, nog vóór het gebouwontwerp. Daarbij benutten we



Voor The New Plant/Zandbergen is in samenwerking met RBK Food Projects een gebouw neergezet dat zijn tijd – zeker qua duurzaamheid – nog steeds ver vooruit is

elke vierkante meter. Alles om een optimale logistieke stroom te creëren," legt Theo uit. "Een efficiënte routing en een doordachte strategie besparen niet alleen tijd en geld, maar leggen ook de basis voor aanzienlijke CO<sub>2</sub>- en energiebesparingen." Na een Duurzaamheidsanalyse, biedt RBK Food Projects de klant een gedetailleerd rapport van de huidige energieconsumptie en -efficiëntie aan. "We leveren op basis van onze bevindingen uitgewerkte concrete voorstellen, onder andere voor energiebesparing. Daaraan gekoppeld maken we een stappenplan voor de implementatie van onze voorstellen, inclusief geschatte kostenbesparingen en de Return of Investment (ROI)."

### GEÏNTEGREERDE PRODUCTIELOGISTIEK

Optimale productielogistiek gaat verder dan alleen een vlotte doorstroming van grondstoffen tot eindproducten, aldus Theo: "Alles draait om geïntegreerde productielogistiek waarbij productie- en opslagfaciliteiten naadloos in elkaar overgaan." Mooie voorbeelden van integraal bouwen zijn: The New Plant/Zandbergen in Zoeterwoude, waar Beyond Meat wordt geproduceerd, Van Loon Group, Kippies en Sealane. RBK Food Projects zette voor deze projecten haar expertise breed in: zowel op het gebied van logistiek en productieprocessen, bouw en infrastructuur, gebouwinstallaties, als koelsystemen en milieukwesties. Bij elk van deze projecten is optimaal resultaat behaald.

De ultramoderne faciliteit The New Plant/Zandbergen is een intelligent ontwerp; een 'all-electric' en aardgasvrij gebouw met hoogwaardige isolatie voor buitenmuren en daken. De fabriek heeft een geavanceerd klimaatstelsel: vloerverwarming met lage temperatuur, warmteterugwinningstechnologieën in de luchtbehandeling en dynamische drukregeling voor een toerengeregelde zuigercompressor. Het centrale koel- en verwarmingssysteem gebruikt het natuurlijke koudemiddel kool-dioxide met twee temperaturniveaus voor koelen en vriezen. "Met het oog op energie-efficiëntie hebben we gekozen voor LED-technologie. Slim gebruik van bewegingssensoren optimaliseert het energieverbruik door de verlichting alleen actief te laten zijn wanneer dat nodig is. Dit leidt dus niet alleen tot directe besparingen op verlichtingskosten, maar ook tot indirecte besparingen op het energieverbruik van het koelsysteem."

Het dak van de fabriek, met meer dan 1.600 zonnepanelen, fungeert als energiegenerator, die in 2022 een opbrengst van 528.000 kilowattuur behaalde. Daarvan werd 195.000 kilowattuur teruggevoerd naar het net. Deze zonne-energie dekt ongeveer 45 procent van het totale energieverbruik. Slimme verbindingen met het koelsysteem zorgen voor een geoptimaliseerde energiestroom, waarbij de vriescel als thermische buffer fungeert.

"De focus in de energietransitie ligt bij warmtepompen die werken met hernieuwbare



FOPRO® zorgt ook voor een intelligente aansturing van koelsystemen, zoals hier bij Sealane

energiebronnen," signaleert Theo. "De systemen voor warmteterugwinning zijn dan in dit gebouw dan ook integraal aanwezig, onder meer voor het verwarmen van kantoren, het temperen volgens recepturen en het produceren van warm water voor reinigingsdoeleinden. Andere maatregelen om de warmtevoorziening te verhogen, zijn het terugschroeven van de gaskoeler en het inschakelen van koelverbruikers via intelligente softwareregeling."

### INTELLIGENT GEBOUW-ENERGIEMANAGEMENT

RBK Group maakt het geheel met name bij Kippie en Van Loon Group compleet door FOPRO® toe te voegen. Deze software is ontwikkeld om volledig geautomatiseerde productielijnen te beheren, en om processen zoals drogen, koelen, invriezen, ontdooien, blancheren, pasteuriseren, koken en bakken goed te regelen. "FOPRO® zorgt voor een grafisch overzicht en intelligente aansturing van de gebruikte installaties en machines," legt Theo uit. "Fouten worden hiermee vermeden en het leidt tot besparingen van materiaal, mankracht, machinetijden en energie."

De combinatie van alternatieve stroomopwekking en intelligente systeemregeling zorgen voor grote reductie op de productiekosten. "Simpel gezegd," aldus Theo, "als de zon 's morgens opkomt, wordt de opgewekte stroom gebruikt in de koel- en vriescellen. Wanneer de productie begint, gaat alle stroom naar dáár naartoe. Sealane is daar een mooi voorbeeld van. De afgekoelde koelruimtes dienen als buffer. Kers op de taart is het gebruik van de FOBIS-ERP- en MES-software, dat foutloos werken bij bijvoorbeeld orderpicking en receptwegen garandeert."

### DUURZAME TOEKOMST IN ZICHT

"Wie praat over 'duurzaamheid in gebouwen' zou zijn blik veel meer moeten richten op de gehele levenscyclus van het gebouw," benadrukt Theo. "Intelligent energiebeheer en duurzame processen gaan hand in hand. Wij staan klaar om ambitieuze voedselproductiebedrijven te begeleiden op weg naar die noodzakelijk groene toekomst."

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



Voor Kippie is een future-proof, duurzaam en energiezuinig bedrijfspand neergezet

## Eenvoudig en nauwkeurig Aw-waarde meten met de Novasina LabMaster Neo

Ben je op zoek naar de meest nauwkeurige manier om de wateractiviteit in jouw vleesproducten te bepalen?

Ontdek de Novasina LabMaster Neo: de ultieme Aw-meter die **precisie, betrouwbaarheid** en **gebruiksgemak** combineert.



### Alle voordelen op rij

- Nauwkeurigheid
- Gebruiksvriendelijk
- Betrouwbaarheid
- Batchregistratie
- **Kostenbesparing**



” Uw partner voor  
duurzame stoom



STERK IN STOOM  
THUIS IN THERMISCHE OLIE



- Elektrische stoomketels als gasloos alternatief
- Voor elk productieproces de juiste stoomkwaliteit
- Al 40 jaar specialist in stoom

Geïnteresseerd in een vrijblijvend adviesgesprek?  
Contact: 030-2410972 | [info@scharfftechniek.nl](mailto:info@scharfftechniek.nl)  
[www.scharfftechniek.nl](http://www.scharfftechniek.nl)

# 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](mailto:verkoop@letsbv.nl)

## WEDERKERIGHEID

We kunnen er niet omheen; ons klimaat op aarde verandert. Er moet wat gebeuren, maar in beweging komen is niet makkelijk. Er zijn zo veel excuses. “We wachten nog even met concrete stappen, want tja... de recessie hè. En de toenemende grondstoffenschaarste is ook niet niks. Bovendien zijn we nog aan het herstellen van de covidpandemie.” Wat ik ook hoor: “We zijn ermee bezig! En we hebben grootse plannen! Alleen... het kost geld en tijd voor we ze kunnen uitvoeren.”

Die tijd tikt. Vooral voor het verlies van de biodiversiteit; een probleem dat vele malen bedreigender is dan welke andere crises die we hebben doorgemaakt. Om dit verlies te stoppen, is het essentieel dat we veel meer gaan kijken naar de relatie en dynamiek van alle systemen op onze aarde. Zorg voor de aarde, zodat de aarde voor ons kan blijven zorgen. Wederkerigheid.

Hilda Feenstra, auteur van het boek ‘Duurzaam zijn moet je durven’, signaleert vier kernoorzaken voor de huidige problemen: we breken de natuur sneller af dan zij zich kan herstellen; we brengen te veel en te snel stoffen uit de aardkorst in het milieu; we beperken mensen bij het kunnen vervullen van hun basisbehoeften; en we brengen te veel en te snel natuurvreemde stoffen in het milieu. Zij stelt dat het tijd is om los te komen van ons huidige ‘reductionisme’ en lineaire denken. We moeten overschakelen naar systeemdenken. Kiezen voor een bronaanpak van deze vier kernproblemen en voor integrale oplossingen.

Veel bedrijven willen écht wel verduurzamen. Ze zien hoe groot de problemen zijn. Daarom maken ze grote plannen. Maar grote plannen uitvoeren kost tijd en veel geld. Je bent zo jaren verder. Vraag jezelf eens af: heb je dan, over 10 of 20 jaar, als bedrijf nog steeds bestaansrecht?

Het kan ook anders. Durf te laten zien waar je staat en welke duurzame keuzes je maakt; ook in een verplichte rapportage. Begin! Met kleine stapjes ga je ook vooruit.

*Pieter Vos*  
Directeur Nutrilab



VAN KAS TOT KLANT

# EEN KIJKJE IN DE VERPAKKINGSHAL VAN VEREIJKEN KWEKERIJEN

Een bescheiden kas in Zuidoost-Brabant vormde halverwege de jaren 90 de wieg voor de smakelijke Tasty Tom trostomaten van Vereijken. Inmiddels is de kleine kas ingeruild voor acht teeltlocaties. Ook wat betreft verpakken blijft het bedrijf volop in ontwikkeling.

U vraagt, wij draaien. In de foodbranche zijn weinig regels zó van toepassing als deze. Dus als een grote klant – in dit geval een bekende retailer – vraagt om een ander type verpakking, dan schaf je een nieuwe lijn aan die dat mogelijk maakt. Bij Vereijken Kwekerijen werd daarom begin 2023 een Proseal Traysealer en Casepacker geplaatst. “De klant wilde overstappen van flowpack naar topseal, onder andere vanwege een mooiere presentatie van het product, een betere bescherming en om de duurzaamheidsdoelstelling te verbeteren,” vertelt Bart Vereijken vanuit de verpakkingshal

van Vereijken Kwekerijen in het Brabantse Beek en Donk. Bij het bedrijf worden jaarlijks vele miljoenen kilo's Tasty Tom trostomaten uit eigen kassen gecheckt en verpakt. Zijn grootvader Theo startte samen met diens broer Gerard in 1960 met de kweek van aardbeien en bonen, in de volle grond. In de jaren erna verzezen de eerste tomatenkassen en in 1987 traden zonen Hans, Gerard jr en Eric toe. Samen ontwikkelden zij in 1995 de Tasty Tom trostomaten. In de decennia daarna verliep de groei van het bedrijf crescendo: van één naar de uiteindelijk acht locaties van nu, verdeeld

over de regio's Zuidoost-Brabant, Noord-Limburg en het Westland.

## PLASTICGEBRUIK REDUCEREN

Natuurlijk was Vereijken nooit zo succesvol geworden als ze niet goed geluisterd hadden naar hun klanten. Een duidelijke visie, kernwaarden die strikt worden nageleefd, én de intrinsieke wens om op de troepen vooruit te lopen, karakteriseren het bedrijf. Die eigenschappen tonen zich onder andere in het duurzaamheidsbeleid: “Ledverlichting in de kassen, zonnepanelen, en we onderzoeken de mogelijkheden voor warmtepompen. Verder proberen we het plasticgebruik te reduceren,” aldus Bart. “Wat betreft dat laatste punt kwam de nieuwe verpakkinglijn als geroepen. We hebben nu nog minder plastic afval en er worden schalen gebruikt van gerecycled plastic (rPET). Je zou met deze machine zelfs kunnen sealen op een kartonnen bakje, maar dat is afhankelijk van wat de afnemer wil.”

## COMPLEXE VRAAGSTUKKEN

Toen de wens voor de Topseal-verpakkingen op tafel kwam, ging Vereijken in gesprek met



Bart Vereijken (l) en Jasper Slaghekke



twee partijen, waaronder Simatec: “Zij konden behalve een Traysealer-machine ook een Casepacker leveren – één van onze wensen. Bovendien hadden we hier te maken met twee complexe punten, waar Simatec wel mee uit de voeten kon,” vertelt Bart. Jasper Slaghekke, accountmanager bij Simatec, licht toe: “De eerste is de

automatische toevoer van het klantfust naar de casepacker; een flinke logistieke uitdaging om het juiste klantfust op de juiste plek te krijgen. Daarnaast had de retailer de wens voor een specifiek inpakpatroon voor de verpakkingen in de kratjes: vijf naast elkaar en twee in de lengte ernaast. Onze standaardoplossing bood hier geen soelaas.” Gelukkig zijn ze bij Simatec niet voor één gat te vangen, merkte Vereijken: “Ze dachten echt met ons mee, en we zagen al snel: het is niet de eerste keer dat ze met complexe vraagstukken moeten dealen.”

Eén van de voordelen van beide machines is de gebruiksvriendelijkheid, weet Bart inmiddels: “Onze mensen hoeven er alleen nog maar bij te staan om de gevulde schaaltes te wegen. Die gaan daarna door de Traysealer en de Casepacker pakt ze op en zet ze op de juiste manier in het klantfust. Met de nieuwe lijn besparen we zeker één mannetje per dienst uit.” Al wil

Vereijken nooit helemaal afhankelijk worden van technologie: “We blijven graag flexibel.” Toch is de volgende Proseal topsealmachine al besteld bij Vereijken: “Hij bevalt erg goed. En de samenwerking is ook top. Vóór de deal hebben we samen een referentiebezoek gedaan bij een foodproducent die de traysealer al had staan. “Daar konden we terecht met vragen over hoe de machine in de praktijk werkt: hoe houd je hem schoon, wat gebeurt er bij storingen? Kortom: zaken die spelen op de vloer.” Ook Jasper prijst de samenwerking: “Wat zo fijn is: mocht er een keer iets niet goed gaan, dan krijgen we ook feedback. Ontzettend waardevol. Want op die manier kunnen we onze machines en de service verbeteren. Ook wij blijven graag in ontwikkeling.”

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



Van Osch Snacks binnen vijf dagen uit de brand en weer volop in productie

©STUDIO38C

ELKE RENOVATIE TE LIJF

# JACKIT IS KLAAR VOOR HET NIEUWE JAAR

Renovatie- en nieuwbouwspecialist Jackit staat te boek als een flexibele partner voor de voedingsindustrie, en directeur Jack Pluim als iemand die geen uitdaging uit de weg gaat.

Met een nieuw slagvast type materiaal voor wanden verwacht hij de branche nog beter te helpen.

Ook in 2024 staat de voedingsindustrie ongetwijfeld bol van de ontwikkelingen. Gelukkig bracht het nieuwe jaar ook een oplossing waarmee nieuwbouw- en renovatiespecialist Jackit uit Beekbergen bedrijven helpt het hoofd te bieden aan uitdagingen in voedselveiligheid. Hardere wandpanelen, om precies te zijn.

Het bedrijf van Jack Pluim bekleedt al jaren wanden en plafonds met Sealwise WCB-platen van gerecycled UPVC. “Die zijn uitermate geschikt voor de voedingsindustrie omdat ze zowel waterdicht als antiviraal en antibacterieel zijn en de hoogste brandklasse voor kunststof Bs1d0 hebben. De nieuwe platen hebben die eigenschappen ook, maar zijn harder. Ze deuken niet in bij een eventuele botsing en zijn dus slagvast”, vertelt Jack. Ook nieuw zijn stootranden van hetzelfde materiaal. Voorheen plaatste Jackit nog weleens PE-platen - in de volksmond ook wel snijplancken genoemd - die de ergste klappen moesten opvangen. “Het nadeel daarvan is dat kit zich er niet goed aan hecht én dat ze bij schade groeven kunnen krijgen waarin bacteriën zich kunnen nestelen. Die problemen behoren met de nieuwe stootranden en panelen van



In vijf dagen nieuwe plafonds en wanden in de koelcel van Compaxo Gouda

Sealwise tot het verleden.” Met deze innovatieve oplossingen verwacht hij bedrijven in de voedingsindustrie nog beter te helpen. In de loop van het 30-jarige bestaan ontwikkelde zijn bedrijf zich tot een bekende naam als het aankomt op het renoveren en bouwen van wanden, plafonds en deuren.

## TOPJAAR

De nieuwe panelen zijn onder meer te vinden op de wanden van vleesverwerker Compaxo in Gouda waar Jackit een grote renovatie uitvoert. En ook bij vleeswarenbedrijf Wilthagen op Tholen. Het zijn slechts twee voorbeelden van de circa 75 projecten waaraan hij in 2023 begon en die het voor hem mede tot een “topjaar” maakten. Samen met een toegewijd team van 22 man heeft hij er al heel wat achter de rug, en blik hij nu vooruit op verschillende nieuwe. “Voor pluimveebedrijf Ter Maten in Bunschoten hebben we de plafonds aangepakt, bij vleeswarenfabriek Henri van de Bilt in Beuningen renoveren we het hele pand en ook plaatsen we nieuwe panelen op de plafonds bij Hoogesteger Sappen in Zwanenburg. Voor een bekende boodschappenbezorger bouwen we daarnaast inmiddels alle grote distributiecentra”, somt Jack op.

## LASTIG EN LEUK

Het gaat lekker. Nu is het ook wel zo dat als Jackit eenmaal ergens binnen is, de renovatiespecialist aan het eind van het liedje vaak het hele pand aanpakt. Dat heeft niks te maken met gewiekste verkooptechnieken, maar alles met kwaliteit en flexibiliteit. “We streven altijd naar nul downtime, werken desnoods ’s nachts en bieden kwaliteit tegen normale prijzen. Zo hanteren we in het weekend slechts een kleine toeslag.” Trots is hij op alle projecten. Zeker op de lastige. Op de een of andere manier wordt het werk nóg leuker om te ‘cheffen’ als iedereen zegt dat het niet kan. Wél die krappe 30 centimeter wand boven een machine bekleeden dus. En als het moet ook achter pijpen en buizen, en op grote hoogtes zorgen voor de juiste oplossing.

Samen met Ruys Groep renoveerde Jackit een kantorengedouw van 6 verdiepingen met op elke verdieping een laboratorium voor het UMCIAMC ziekenhuis in Amsterdam.



©COR SALVERUS FOTOGRAFIE

## TRENDS

In het nieuwe jaar ligt de focus volgens Jack vooral op renovatie, en minder op nieuwbouw vanwege ontwikkelingen zoals het stikstofvraagstuk. Daarnaast is er volgens hem meer aandacht voor kwaliteit. Hij legt uit: “De keuringen worden strenger en komen tegenwoordig vaker onaangekondigd. Vroeger werd er door sommige bedrijven nog weleens snel iets bijgewerkt om aan de eisen te voldoen. Dat is veel minder het geval. Er is meer besef dat je een renovatie beter in één keer goed aanpakt. Dat betaalt zichzelf terug. Bovendien ben je er dan de komende tien tot vijftien jaar vanaf. Een renovatie is altijd een kwestie van plannen en grenzen trekken; meestal is een voedingsproducent al enorm geholpen als de onderste anderhalve meter van de wanden wordt aangepakt -die lopen natuurlijk de meeste schade op. Hetzelfde geldt voor de aansluiting tussen wand en vloer, in potentie het grootste lek in de ruimte.”

“Voor de voedingsindustrie hebben we er trouwens ook een nieuwe kit bij van Innotec, voor de afdichting tussen de panelen. Deze hardt sneller uit, voldoet aan de eisen voor de FDA-keuring én heeft vijf jaar anti-schimmelgarantie. Ik durf te zeggen dat we werken met de beste materialen.”

Desnoods werken we ’s nachts, zoals Jack al opmerkte. Al is het misschien wel goed om in het nieuwe jaar niet zo veel te werken als in 2023; toen was het bedrijf maar liefst 360 dagen in touw. “Aan de andere kant”, besluit hij optimistisch: “Ik krijg ook veel energie van mijn werk!”

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





International supplier fair for the food and beverage industry

COLOGNE, 19.-22.03.2024



www.anugafoodtec.com

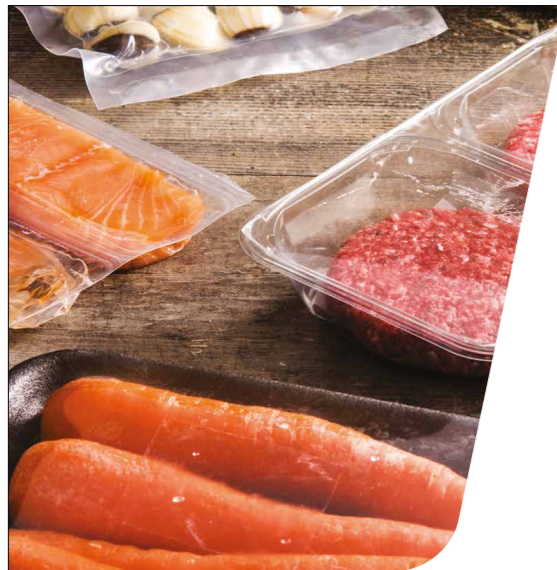
## SETTING THE RIGHT COURSE FOR TOMORROW

Discover innovations on the key theme Responsibility as well as further pioneering solutions at Anuga FoodTec 2024.

[Buy your tickets now!](#)



RS Vision Expo BV  
Excl. Vertegenwoordiging van Koelnmesse in Nederland  
Panoven 13, 3401 RA IJSSELSTEIN  
Tel. + 31 (0) 30 - 3036450, info@koelnmesse.nl



VAN UHM ZORGT VOOR

## Voedselverwerking van A tot Z

Bij Van Uhm professionals in food processing weten we precies wat er nodig is om een foodproces zo efficiënt mogelijk te laten verlopen. Machines mogen niet stil te komen staan en het productieproces moet op rolletjes verlopen, elke dag weer.

Vlees, vis, kaas, groente, fruit, vegetarische en kant-en-klaar producten: onze professionals weten precies hoe uw foodproces verloopt en voorzien u van de juiste adviezen voor een optimaal productieproces.

**Benieuwd naar de beste machines voor uw foodproces?**

Vraag vrijblijvend een persoonlijk advies of een demo aan op [www.vanuhm.nl/contact](http://www.vanuhm.nl/contact)



De Bieffel 3, 7622 BM Borne  
T 074-2662905  
E [info@vanuhm.nl](mailto:info@vanuhm.nl)  
W [vanuhm.nl](http://vanuhm.nl)

## VERPAKKINGEN PRINGLES STAPT OVER OP RECYCLEBARE PAPIEREN VERPAKKING



Pringles introduceert een milieuvriendelijke verandering aan zijn iconische koker. De vertrouwde cilindrische verpakking, gelanceerd in 1970, ondergaat een transformatie met een papieren bodem ter vervanging van het traditionele metalen uiteinde. Deze nieuwe 165-grams koker bestaat voor 90% uit papier

en kan eenvoudig in de papierbak worden gerecycled, waardoor een tweede leven voor de verpakking wordt gecreëerd. Uit consumentenonderzoek blijkt dat 70% van de respondenten de nieuwe koker qua look and feel aantrekkelijker vindt dan zijn voorganger.

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

## CIJFERS EN FEITEN ZEEVRUCHTEN IN DE LIFT: 20% TOENAME IN PRODUCTIE VERWACHT

DNV, onafhankelijk expert in assurance and risk management, voorspelt een toename van ongeveer 20% in de productie van zeevruchten tegen 2050. Deze groei wordt aangedreven door een verdubbeling van de mariene aquacultuur en bijna een verdrievoudiging van de productie van vinvis, volgens de recente Seafood Forecast. Ondanks de verwachte groei identificeert DNV een kloof in vraag en aanbod voor wildgevangen zeevruchten, met name in regio's met groeiende bevolkingen en verbeterde levensstandaarden. Dit resulteert in een toename van 50% in de zeevruchtenhandel tegen 2050, waarmee zeevruchten een van de meest



verhandelde voedselproducten wereldwijd blijven. De voorspelling benadrukt de dringende noodzaak van wereldwijde maatregelen om duurzaamheidsuitdagingen aan te pakken en zowel voedselzekerheid als levensonderhoud te waarborgen.

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

## VOEDSELVEILIGHEID NIEUW ALLERGENENBELEID

Vanaf 1 januari 2024 geldt een nieuw Nederlands allergenenbeleid, met implementatie tot 1 januari 2026. Dit beleid, ontstaan uit samenwerking tussen overheid, industrie en patiëntenorganisaties, omvat nieuwe referentiedosissen, richtlijnen voor Precautionary Allergen Labelling (PAL) en kruisbesmetting. De nadruk ligt op terughoudend gebruik van PAL en juridische vastlegging van bewoordingen zoals "Kan bevatten". Bedrijven krijgen tot 2026 voor beleidsimplementatie en moeten etiketten aanpassen. Dit beleid, bekrachtigd door de Minister van VWS en genotificeerd in Brussel, dient als voorbeeld voor mogelijke Europese harmonisatie.



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



©CEA

## VIER TOELEVERANCIERS OVER TRENDS EN INNOVATIES: **‘TECHNIEK VOEDT DE TOEKOMST VAN DE VOEDINGSINDUSTRIE’**

Benieuwd naar wat er speelt in de foodbranche? En welke technische innovaties de toekomst gaan bepalen? Vier toeleveranciers voor de voedselverwerkende en -producerende industrie vertellen over de slimme technische oplossingen waarmee zij voedselproducenten helpen de grote uitdagingen van deze tijd het hoofd te bieden.

Het vinden van goed en geschoold personeel, de energietransitie, grondstofschaarste en de klimaatproblematiek, snel veranderende consumentenwensen... de voedingsindustrie staat voor grote uitdagingen. Dat vraagt om slimme oplossingen.

Vier experts nemen je mee in de belangrijkste trends en ontwikkelingen in de foodsector. Alleen maar zijn ze gespecialiseerd in het ontwikkelen, maken en implementeren van innovatieve oplossingen voor het voedingsproductieproces - van machinebouw en procestechologie tot complete systemen. Met hun jarenlange ervaring kennen ze de branche van haver tot gort: **Jannes Jansen**, directeur- eigenaar Jansen Techniek; **Marc Fortuin**, Managing Director bij

Handtmann Benelux; **Marcel de Folter**, Manager Engineering (MT) bij FMI ImProvia; **Marcel van den Heuvel**, Senior Area Sales Manager bij GEA.

Zij tonen dit voorjaar hun technische hoogstandjes live aan het publiek tijdens het Food Tech Event (15 en 16 mei Brabanthallen, 's-Hertogenbosch). Deze beurs brengt tal van relevante innovaties, specifiek gericht op de voedingsindustrie, samen onder één dak.

*Wat hebben jullie de afgelopen jaren zien veranderen; in jullie eigen werk en in de voedingsindustrie?*

“Door het tekort aan vakspecialisten aan de lijn, krijgen we steeds meer technologische,

vakinhoudelijke vragen”, begint **Fortuin**. “Daarom hebben we de afgelopen jaren geïnvesteerd in mensen die, naast de technische kennis van machines, ook technologische kennis hebben van de producten die onze klanten maken. Vroeger waren we vooral machineleverancier, nu is het meer en meer een samenspel tussen mens, machine en product.” **Jansen** beaamt: “Het ambacht van voedsel produceren is een groot goed waarvan ik vind dat we het in stand moeten houden. Dat kan: juist dankzij de techniek! Wij kunnen ervoor zorgen dat zware, repeterende werkzaamheden door machines en robots worden overgenomen. Mensen zijn soms bang door robotisering en automatisering hun baan te verliezen. Ik draai het liever om: door te investeren in techniek hou je je personeel langer op de been. Geschoolde specialisten kunnen zo hun vak blijven uitoefenen, en daarin een hogere efficiëntie behalen. Zo kun je samen mooie producten blijven maken.”

“Het welzijn voor operators krijgt meer prioriteit”, ziet ook **Van den Heuvel**. “Daarbij hoort het creëren van een gezonde werkomgeving. Mede daarom hebben we onder andere de CrumbMaster geïnnoveerd. Stof dat in het verleden nog wel eens naar buiten kwam, blijft nu in de machine. Minder stof in de omgeving betekent bovendien minder reiniging van de productieruimte en voorkomt kruisbesmetting. Ook is het lastig om geschoold personeel te vinden. Een makkelijke bediening is daarom een basisvoorwaarde. Dat kan met gebruiksvriendelijke HMI's (Human Machine Interface, red.) die werken als een smartphone; je kunt swipen, instructiefilms aanzetten, reinigings- en bedieningsinstructies geven in de gewenste taal, instellen welke operator toegang heeft tot welke acties, bijhouden wie wat doet, noem maar op.”

Ook flexibiliteit en het verlagen van de kosten spelen een grote rol, vult **De Folter** aan: “Men wil veel verschillende producten over dezelfde >>



©JANSEN TECHNIEK

lijn kunnen laten lopen. Onze handlingsystemen zijn daarom modulair én uit te breiden. Daarmee kunnen we meegroeien met de klant.”

**Fortuin:** “De nieuwste Handtmann VF800 serie is schaalbaar qua capaciteit. De klant hoeft daardoor bij een toenemende productiecapaciteit geen nieuwe machine aan te schaffen, maar kan de bestaande machine opschalen. Daarbij zoeken foodproducenten ook veel meer naar zuinigere machines; de Fessman rook- en kookkasten hebben daarom een hogere isolatiewaarde gekregen, zodat er minder warmte verloren gaat. Nu grondstoffen schaarser worden, is het reduceren van alle verspilling trouwens belangrijk; men wil dat een tien jaar oude lijn nóg eens tien jaar meegaat, mét behoud van kwaliteit natuurlijk. We leveren steeds vaker re-engineered machines

die door de fabriek compleet gereviseerd zijn.” **Jansen:** “Klopt. Het komt geregeld voor dat we een nieuwe module inbouwen in een oudere machine. Retrofitten noemen wij dat. Zoals de nieuwe module om het waterverbruik te verminderen. Met ons waterbesparingssysteem voor het ontschubben voor allerlei soorten vis bijvoorbeeld, ga je van 50 liter terug naar circa 20 liter per minuut. Een serieuze besparing.”

**Wat kan de voedingsindustrie de komende tijd van jullie verwachten? Noem één innovatie waar je trots op bent.**

**De Folter:** Onze kennis en kunde zit met name in grippertechnologie. We kunnen een schnitzel met een superkrokant laagje eromheen van maisvlokken oppakken, maar ook chocolade, vleeswaren, groenten en fruit. In onze stand op het Food Tech Event plaatsen

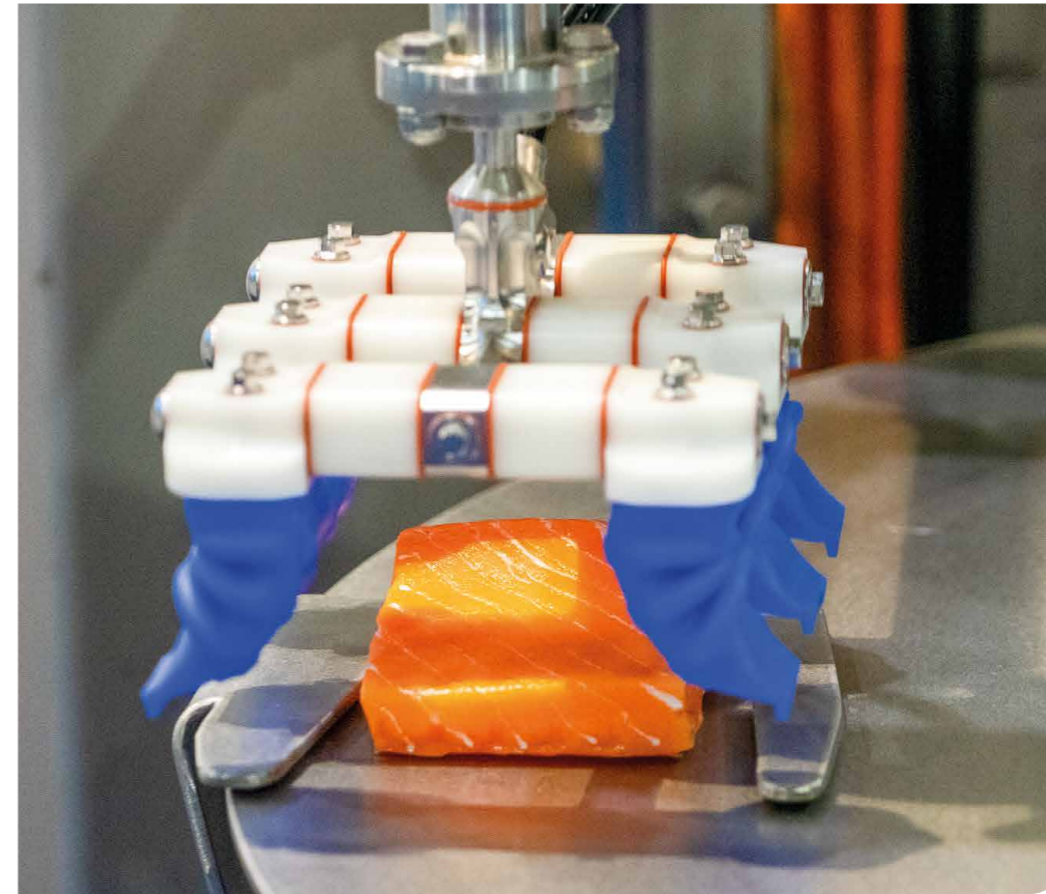
we straks een Bowl-feeder testmodel. Die kan zes- tot zevenhonderd snoepjes per minuut uit gestorte en gedoseerde bulk verenkelen en overeind zetten, met vier sensoren om de beveiligingsgraad te meten.”

**Jansen:** “Twee jaar geleden introduceerden we onze eerste Robotic Operator, kortweg R-OP. Die staat straks in onze stand vrolijk zijn ding te doen. Het is de enige RVS op zichzelf staande zelf-functionerende robot ter wereld; volledig afspuitbaar, IP 69, met een zeer kleine footprint. Feitelijk kun je de productiemedewerker van de band wegnemen en R-OP er, met een veiligheidsafscherming, neerzetten. De robot is stabiel, wordt niet moe, is nauwkeurig en betrouwbaar. Ideaal voor saaie repeterende werkzaamheden. R-OP is uitgerust met standaard visioncamera's, maar de software, grippers en toepassingen worden klantspecifiek op maat gemaakt.”

“Wij zetten in op compleet geïntegreerde lijn-automatisering die op afstand uit te lezen is”, aldus **Fortuin**. “Machines evolueren steeds meer naar partners die actief bijdragen en meedenken. Via een app of de besturing van de machine krijgt de operator belangrijke informatie: wanneer het programma klaar is, er een stroomstoring is, of dat het tijd is voor preventief onderhoud. Wij kunnen zelf ook inloggen op de machines, al vinden sommige klanten het een drempel om van buitenaf mee te laten kijken op hun machine.”

“De meesten zien daar gelukkig de voordelen van in,” reageert **Jansen**. “Zeker als ze ontdekken dat ze op die manier bij een storing veel sneller zijn geholpen.”

“Remote control wordt langzaam maar toch de standaard,” zegt **Van den Heuvel**. “Daarbij komt dat de voedingsindustrie meer en meer stuurt op basis van data. Meten is weten, data verzamelen geeft inzicht. Het maakt gericht onderhoud mogelijk en draagt bij aan de efficiëntie van het proces. Tijdens het reinigingsproces van de MaxiDrum is het nu bijvoorbeeld mogelijk om continu de weerstand



©JANSENTECHNIEK

in de drum te meten. Dit geeft enorme reductie op waterverbruik, want je reinigt precies zo lang als nodig is totdat hij schoon is. Nooit te kort, en zeker niet onnodig lang. Ook de nieuwe ProFry heeft een elektrolytisch gepolijst frame van de warmtewisselaar, waardoor er minder polymeren aan hechten. Dat geeft 25 tot 30 procent reductie op de reinigingstijd tijdens het CIP-en.”

**Kortom: ‘Techniek voedt de toekomst van de voedingsindustrie’. Zo luidt de event-slogan van het Food Tech Event waar jullie straks - met vele andere standhouders - je opwachting zullen maken. Waar worden jullie zélf eigenlijk door gevoed? Ofwel: waar word je blij van?**

“Van innoveren en daarmee een klant verder helpen!” zegt **De Folter**. De anderen knikken bevestigend: dit geeft ze alle vier energie. “Onlangs hebben we een module getest voor Mars”, vervolgt **De Folter**. “Zij wilden een flexibele stickpacker voor een soort fruittella's, met een hogere betrouwbaarheid. Minder uitval dus. Dat is gelukt! Innovatief is dat de machine zonder wisseldelen aan te passen is naar reepjes van 4 tot en met 20 snoepjes met een snelheid van 300 repen per minuut. Dit zijn leuke projecten. Een enthousiaste klant is de kers op de taart.”

Ook **Jansen** wordt gelukkig van het kunnen meedenken met de klant: “Vooral als ze met de handen in het haar zitten,” zegt hij. “Om dan bij

elkaar te gaan zitten, te beginnen met tekenen en oplossingen aan te dragen voor een machine op maat waarmee ze hun productie kunnen verhogen, of de kosten verlagen. Kortom; een oplossing waardoor ze bestaansrecht houden, of die zelfs vergroten; dat maakt me blij.”

**Van den Heuvel:** “Binnen GEA werken we intern met Product-teams. Daarin zijn meerdere disciplines vertegenwoordigd; van ‘Product-owners’, technologen en R&D tot en met Service- en onderhoud en Verkoop. Het samen sparren vanuit verschillende invalshoeken versnelt het innovatieproces van eerste pennenstreek tot uitvoering. Het leidt tot meer eigenaarschap, en betere oplossingen voor de klant. Die interacties vind ik echt ontzettend leuk.”

**Fortuin:** “We zijn een internationaal bedrijf en doen zaken met klanten over de hele wereld. Het valt ons daarbij op dat de industrie in de Benelux heel innovatief en vooruitstrevend is. Veel trends ontstaan in Nederland, daar ben ik trots op. Het maakt ons werk uitdagend.” ■



©HANDTMANN BENELUX

**PRAKTISCHE INFO**

*Food Tech Event 2024*

*Doelgroep: Het Food Tech Event richt zich op directie, management en technische professionals werkzaam bij bedrijven die actief zijn in en voor voedselverwerkende en -producerende bedrijven.*

*Data: 15 en 16 mei  
Tijd: 10.00 – 17.00 uur  
Locatie: Brabantallen 's-Hertogenbosch  
Website: www.food-tech-event.nl*

# ‘IN PLANTAARDIG KAN BOERMARKE GROTE SPELER ZIJN’

In de laatste 35 jaar ontwikkelde Boermarke zich tot een zuivelverwerker van formaat in de dessertbranche. Het kwam dan ook enigszins als een verrassing dat het bedrijf recent besloot de zuiveltak op termijn af te stoten en zich volledig te gaan focussen op plantaardige producten. Directeur Reynier Varvik vertelt waarom het voor Boermarke een logische stap was.

## Waarom kiest Boermarke voor een volledige overstap naar plantaardige productie?

“In de loop van de jaren hebben we de productie van onze vegetarische yoghurts gigantisch uitgebouwd. Wij doen al jarenlang wat de klant van ons vraagt en in 2015 kwam een grote retailer bij ons langs met een aanvraag voor een kokosyoghurt. Wij dachten eerst aan een yoghurtje met de smaak kokos, maar het bleek dat hij in Engeland in aanraking was gekomen met plantaardige yoghurt. In zes weken tijd maakten we een receptuur. Daarmee ging ik terug naar de klant, zette het product op tafel en kreeg meteen een akkoord. Ik had nog nooit zo makkelijk verkocht. Ons eerste plantaardige product was geboren.”

“Sindsdien is de vraag naar dergelijke producten sterk gegroeid. Omdat wij er zo vroeg bij waren, weten onze klanten ons namelijk goed te vinden. Twee jaar geleden is er nog een hele kaaslijn bijgekomen. Al die verschillende soorten producten brengen heel veel complexiteit met zich mee. Omdat de productie best vol

begint te lopen, hebben wij de keuze gemaakt om onze dierlijke tak af te stoten.”

## Wat maakt de productie van zowel dierlijke als plantaardige producten zo complex?

“Dat ligt vooral aan de productie van een aantal vloeibare zuivelproducten. We starten op een zondagnacht bijvoorbeeld met de plantaardige producten en draaien tot en met woensdag. Daarna schakelen we over op het dierlijke product. Dat heeft een groot nadeel. Als we nog even een bestelling krijgen van tien extra pallets van een supermarktketen voor de dag erna, zitten we knel. Daar willen we vanaf.”

## Waren de hogere marges van plantaardige producten leidend voor jullie keuze?

“Voor marges op korte termijn moet je niet in

deze markt stappen. Plantaardige producten vergen juist enorme investeringen. Elk dubbeltje wordt meteen in het bedrijf gepompt. Dat is nodig om de concurrentie voor te blijven, want er wordt nog heel veel in deze categorie geïnoveerd. Daarnaast speelde mee dat we grote volumes willen draaien. In de yoghurtmarkt zijn er in Duitsland een aantal spelers waar wij niet langer tegenop willen boksen. In de plantaardige sector zijn we juist een van de grotere spelers. Met deze nieuwe stap willen we meer gebruik maken van die positie.”

## Welk percentage van jullie productievolume was vóór deze stap afkomstig uit plantaardige producten?

“Na acht jaar tijd is bijna de helft van ons volume plantaardig. Dat percentage neemt op korte

‘In de yoghurtmarkt heb je in Duitsland een aantal spelers waar wij niet langer tegenop willen boksen’



Reynier Varvik

termijn toe. Binnenkort gaan we namelijk voor een aantal grote partijen produceren, dat is al min of meer toegezegd. Daarnaast zijn we van plan om Europa te veroveren. Ons streven is om binnen drie jaar voor elke supermarkt in Europa een product te maken. We zijn nu nog vooral actief in Nederland en Duitsland, maar groeien sterk in Spanje, Polen, Engeland en Frankrijk.”

## Zijn jullie niet bang dat de markt van plantaardige zuivel de markt van vleesvervangers achterna gaat?

“Daar zijn we helemaal niet bang voor! Vleesvervangers zijn soms duurder dan vlees en in deze tijd letten consumenten scherp op hun

portemonnee. Ons gevoel is dat een aantal flexitariërs vanwege prijs toch weer is overstapt naar vlees. Dat is in onze markten heel anders. Loop maar een winkel binnen en kijk wat een huismerk kaas en plantaardige kaas kosten. Dan zie je dat kaas een stuk duurder is dan plantaardige alternatieven. Dat is helemaal niet gek; er gaat tien liter melk in één kilo kaas. Als de melkprijzen hoog uitvallen, is de kostprijs van een kilo kaas zo €5.”

## Er zijn veel verschillende merken op de plantaardige zuivelmarkt. Is het geen risico om op zo'n kleine, drukbezette markt te gokken?

“Natuurlijk is dat spannend! Wij vroegen ons af

waar het in de markt naartoe gaat en in welk segment wij op dit moment het hardst groeien. We kwamen uit bij onze plantaardige lijn. Dat er veel spelers zijn, herken ik niet. Er bestaan misschien een hoop merken, maar er zijn maar weinig partijen die een fabriek hebben die 65.000 bekers per uur kunnen draaien en daar komt nog onze productie van ijs en kaas bovenop. Wij denken dan ook dat deze stap naar de toekomst toe het beste is.”

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

Dit artikel is eerder verschenen op Foodbusiness.nl



Dieptrekfolie

## GLOBAL FLEXIBLES *Innovatief verpakken!*

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

Global Flexibles Europe B.V.

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



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

Schaardijk 19e | NL - 2921 LG | Krimpen aan den IJssel

### VOEDSELVERSPILLINGO

## AARDAPPELINDUSTRIE VERSPILT 5,5% MINDER



Uit onderzoek blijkt dat de Nederlandse aardappelverwerkende industrie 5,5% minder voedsel verspilt sinds 2020. De analyse, gebaseerd op zelfrapportage van de zes toonaangevende leden van Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie (VAVI) (Agristo, Aviko, Farm Frites, Lamb Weston, McCain en Peka Kroef) onthult dat 96,6% van de verwerkte aardappelen een bestemming vindt als voedsel of veevoer. Slechts

3,4% wordt verspild, wat aantoont dat deze industrie zich actief inzet om verspilling te verminderen. De bedrijven hebben zich gericht op bronaanpak en optimalisatie van productieprocessen, waarbij vooral de behandeling van nevenstromen is geoptimaliseerd voor diervoeding in plaats van vergisting.

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

### EIWITTRANSITIE

## VLEES EN VLEESVERVANGER EVEN VERZADIGEND

Een paar jaar geleden bleek uit consumentenonderzoek dat mensen na het eten van plantaardige vleesvervangers snel weer trek hadden. Dit riep vragen op over de verzadigende werking in vergelijking met vlees. Liesbeth Zandstra, buitengewoon hoogleraar Food Reward and Behaviour, onthult in een onderzoek dat moderne vleesvervangers even verzadigend zijn als hun vleesvariant. Volgens Zandstra zijn vleesvervangers de afgelopen jaren sterk verbeterd in smaak, textuur en nutritionele samenstelling. Ze bevatten nu meer eiwitten en vezels, die een grote rol spelen in het gevoel van verzadiging.

[www.resource-online.nl](http://www.resource-online.nl)



### DUURZAAMHEID

## KOERS NAAR EEN 20% DUURZAMERE VARKENSVLEESKETEN

De Europese varkensvleesketen staat tegen 2030 voor een ingrijpende transformatie. Met een ambitieus doel om de uitstoot van broeikasgassen (BKG) in West-Europa met meer dan 20% te verminderen, worden innovaties in voer- en mestbeheer enorm belangrijk. De focus ligt op



het verminderen van de milieubelasting van voer en varkensmest, die worden erkend als belangrijke bijdragers aan de uitstoot binnen de varkensvleesketen. Ondanks uitdagingen zijn er veelbelovende initiatieven van belangrijke spelers, zoals bedrijven in dierlijke eiwitten, retailers en brancheorganisaties. Hun inspanningen zijn gericht op het benutten van het onbenutte potentieel van maatregelen voor emissiereductie.

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



Great work

## De downtime van jouw productielijn reduceren met 20%

Wij zorgen ervoor met een schoonmaakplan op maat, op basis van jouw eisen en onze expertise. **Great work.**

/ Cleaning Services

**CIJFERS & FEITEN**  
**OMZET BIOLOGISCH GROEIT MET 42%**



De verkoop van biologische producten in Nederland kende in 2023 een indrukwekkende stijging van 42% ten opzichte van het voorgaande jaar. Deze opmerkelijke groei bracht het biologisch omzetaandeel naar 3,8%, blijkt uit cijfers van GfK. Nederlandse huishoudens kopen niet alleen vaker biologische producten, maar ook in grotere hoeveelheden. De grootste bijdrage aan de biologische omzetstijging komt van verse biologi-

sche producten, waaronder groenten, fruit, zuivel, en vlees. Deze categorieën registreerden een opvallende toename van 57%, goed voor maar liefst 72% van de totale biologische omzet. De trend geeft aan dat consumenten steeds bewuster kiezen voor biologische voedingsmiddelen.

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



**ONDERNEMERSCHAP**  
**VION PAST BEDRIJFSPORTFOLIO AAN IN DUITSLAND**

Vion Food Group heeft een uitgebreid pakket aan maatregelen ontworpen voor haar activiteiten in Duitsland, dat in 2024 geïmplementeerd zal worden. Deze omvatten desinvesteringen en sluitingen, gericht op het optimaliseren van de bedrijfsvoering. De runderslachterij en voorverpakkingsfaciliteit in Altenburg, samen met Ahlener Fleischhandel, worden overgedragen aan Tönnies Group. Ook is Vion van plan de varkensslachterij in Perleberg te verkopen aan Uhlen GmbH. Overeenkomsten hiervoor zijn getekend. De afronding wordt verwacht in het eerste kwartaal van 2024. Deze verschuivingen zullen ongeveer 700 medewerkers beïnvloeden, maar Vion verzekert een zorgvuldige overgangperiode voor alle betrokkenen. De varkensslachterij in Emstek gaat sluiten tegen eind maart 2024.

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

**VOORUITZICHTEN**  
**BEPERKTE GROEIRUIMTE VOEDINGS-INDUSTRIE IN 2024**

De vooruitzichten voor de voedings- en drankenindustrie in 2024 tonen een beperkte ruimte voor productiegroei, volgens ING. Ondanks een afnemende inflatie blijven de groeiverwachtingen voor particuliere consumptie in Nederland en de Eurozone gematigd. De wereldwijde groeiende voedselvraag creëert uitdagingen voor sectoren zoals zuivel en vlees, waar de krimp van de veehouderij het binnenlandse aanbod beperkt. Een verschuiving naar producten met hogere toegevoegde waarde en meer import van grondstoffen uit het buitenland kan een groeiemogelijkheid bieden.

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



**EIWITTRANSITIE**  
**KANSEN VOOR BROOD IN OPKOMENDE EIWITTRENDS**

Trends in voedselontwikkeling die voortkomen uit consumentenbehoeften, economische verschuivingen en maatschappelijke veranderingen, stellen de bakkerijsector voor zowel kansen als uitdagingen. Volkorenbrood, met zijn diverse gezondheidsvoordelen, speelt een cruciale rol. Het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) ziet hierbij specifiek de potentie van brood als een waardevolle eiwitbron. De vier eiwitrends waar brood goed op aansluit zijn: gezondheid en bewust consumeren, eiwit voor sterke spieren, plantaardige eiwitten en eiwitrijke gewassen van eigen bodem. Eiwitten bevestigen de gezondheidsvoordelen van brood, waardoor het niet alleen een duurzame, maar ook betrouwbare keuze is, aldus NBC.

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

**EIWITTRANSITIE**  
**IFF, UNILEVER EN WUR VERBETEREN SMAAK VAN VLEESVERVANGERS**

Plantaardige eiwitten vertonen soms een onaangename nasmaak. Fabrikanten proberen dat vaak te verdoezelen met extra smaken, wat echter tot ongewenste aroma-eigenschappen leidt. In een vierjarig project gaan IFF, Unilever en WUR onderzoeken hoe smaken zich binden aan eiwitmoleculen, om zo nieuwe strategieën te ontwikkelen voor een betere smaakervaring van vleesvervangers. De focus


ligt op het begrijpen en beheersen van smaakprocessen om hoogwaardige plantaardige vleesproducten te creëren. Manfred Aben, hoofd wetenschap en technologie bij Unilever, benadrukte de rol van technologie in het bereiken van producten met dezelfde smaak en textuur als dierlijk vlees, maar met een lagere milieubelasting.

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



**CIJFERS & FEITEN**  
**CONSUMPTIE VERSE GROENTEN EN FRUIT DAALT IN 2023**

De kosten voor voeding stegen gemiddeld met 12 procent in 2023, waarbij groenten en fruit de minst opvallende prijsstijging van slechts 7 procent kenden. Ondanks deze relatief beperkte prijsstijging, daalde de consumptie van verse groenten en fruit in Nederland met 3 procent vergeleken met het voorgaande jaar. Deze daling is merkbaar in zowel huishoudens als de horeca, en een afname van online aankopen. Gemaksvoedsel blijft in trek. De verkoop van gesneden verse groenten daalde minder snel dan onbewerkte groenten, waarbij 35 procent van de totale uitgaven binnen de categorie verse groenten naar gesneden varianten ging.

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



AANDACHTSPUNTEN EN VALKUILEN BIJ

# HET METEN VAN DE WATER-ACTIVITEIT ( $a_w$ )

De wateractiviteit ( $a_w$ ) is een belangrijke parameter voor het bepalen van de voedselveiligheid en de kwaliteit van een product. Maar vergis je niet: een goede en betrouwbare meting is essentieel! In dit artikel belichten we belangrijke aandachtspunten en valkuilen bij het meten van  $a_w$ -waardes.

De wateractiviteit is een maat voor de hoeveelheid 'vrij water' in een product, aangeduid met de parameter  $a_w$ . Deze maat geeft belangrijke informatie over de microbiologische veiligheid van een product. Micro-organismen hebben, naast voedingsstoffen en een voor hen aangename temperatuur, namelijk water nodig om zich te kunnen vermeerderen. Hoe lager de  $a_w$ -waarde, hoe moeilijker micro-organismen zich kunnen vermenigvuldigen. Ieder micro-organisme heeft hierbij zijn eigen grenswaarden.

De wateractiviteit geeft daarnaast ook informatie over eigenschappen zoals plakkerigheid, textuurverandering en verkleuring, en bij poeders zegt het wat over de kans op klontvorming. Daarmee geeft het kennen van deze parameter van jouw product je grip op de kwaliteit ervan.

## HOE MEET JE $a_w$ ?

De waarde  $a_w = 0$  geeft aan dat er géén vrij water in het product aanwezig is. Zuiver water heeft een  $a_w$ -waarde van 1,000. Dit wordt gemeten met een geavanceerde luchtvochtigheidsmeter. Deze bestaat uit een klimaatkamer die volledig afgesloten kan worden. Een zeer nauwkeurige sensor meet de luchtvochtigheid in deze ruimte nadat het product in de kamer is gebracht. Om te voldoen aan de ISO18787 norm, vindt de meting plaats in een gesloten ruimte met een constante temperatuur van 25°C. De temperatuur van zowel het product als de meetkamer moeten constant zijn. Het is heel belangrijk dat het vrije water uit het product eerst in evenwicht komt met de kleine luchtruimte boven het product. De meting vindt plaats op het moment dat er geen vocht meer



# Zodiac-printer

Eagle, Hawk en Falcon

- ✓ Lintbesparingsfunctie
- ✓ Geen perslucht nodig
- ✓ Minimale slijtage



**AUTOMATOR**  
CODING — MARKING — LABELING

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



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

## Renovatie of verbouwing? Bij ons zit je altijd goed!

Bel Jack Plum: **06 51 96 49 44**  
of mail naar: [info@jackit.nl](mailto:info@jackit.nl)



# Beresterk in deuroplossingen voor de voedings-, koel- en vriesindustrie

**DenDoor**  
All Industrial Door Solutions



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

Gratis en vrijblijvende deurencheck



## Onderzoek en analyse

wordt onttrokken aan het product en omgekeerd.

Er is geen vaste hoeveelheid of gewicht nodig van het te meten product. Indien het product niet homogeen is (zoals vleeswaren waar ook vetstukjes in zitten) of meerdere bestanddelen bevat (zoals een mueslireep) is kort blenderen aan te raden. Daarnaast is het belangrijk dat het product op kamertemperatuur is voordat een meting wordt gestart. Ook een bevroren product moet op kamertemperatuur gebracht worden; het ijs gedraagt zich niet als vrij water.

### VALKUIL 1: DE VERKEERDE PARAMETER GEBRUIKEN

Om de hoeveelheid water in een product aan te geven, wordt ook wel het vochtpercentage (of -gehalte) gebruikt. Dit getal geeft de totale hoeveelheid water in een product aan; het is een combinatie van vrij water en gebonden water. Dit percentage zegt niets over de mate van vrij water. Het vochtpercentage is dan ook niet de juiste parameter om inzicht te krijgen in de microbiologische veiligheid van je product.

Om je een idee te geven: vers vlees, verse vis, groenten en fruit kennen een vochtgehalte tussen 78 – 95% en een  $a_w$ -waarde die varieert tussen de 0,98 – 0,99. Melkpoeder heeft een vochtgehalte van 3% en een  $a_w$ -waarde van <0,6. Gedroogd fruit (zoals rozijnen) heeft een vochtgehalte van 17% en een  $a_w$ -waarde van 0,60.

### VALKUIL 2: TE SNEL METEN

De  $a_w$ -waarde van een product wordt beïnvloed door diverse factoren. Denk aan de hoeveelheid opgeloste stoffen in het vrije water, het moleculair gewicht van de opgeloste stoffen, en de temperatuur en de luchtvochtigheid van de omgeving waarin het product wordt bewaard. Ook de snelheid waarmee het product in evenwicht komt met de omgeving, is niet voor ieder product gelijk. Olie, vet, suikers, zuren en

coatings beïnvloeden namelijk het vrij laten van het water.

Laten we als voorbeeld een snee brood en een plak cake nemen. Beide hebben een wateractiviteit van circa 0,9  $a_w$ . Als we allebei de producten echter een half uur op het aanrecht laten liggen, is de snee brood droog en niet meer lekker. De plak cake is nog steeds best smakelijk. Dit gebeurt ook in een  $a_w$ -meter! Het brood komt sneller in evenwicht dan de plak cake. Dat komt door de boter waarmee de cake gemaakt is. De vetten zorgen ervoor dat het vrije water moeilijker door de cake vrijgelaten wordt. Elk product heeft zijn eigen meettijd om in evenwicht te komen. Pas daarom op voor een te snelle meting. Meet je te vroeg, dus voordat het evenwicht is bereikt, dan lijkt de veilige grens van bijvoorbeeld  $a_w = 0,92$  voor Listeria behaald te zijn, terwijl de werkelijke waarde hoger – dus risicovol – is. Bij twijfel zal een duplo-meting aantonen of de eerste meetwaarde de juiste was. Met een  $a_w$ -meter met een stabiliteitscontrole voorkom je dat je te snel meet, omdat deze controleert op het evenwicht dat moet ontstaan.

### VALKUIL 3: DE VERKEERDE TEMPERATUUR

De temperatuur van het product in de klimaatkamer van de  $a_w$ -meter moet bij de metingen altijd dezelfde waarde hebben. Een temperatuurverschil van twee graden kan al 0,01  $a_w$  waarde verschil geven. Met name bij producten met een hogere  $a_w$ -waarde speelt de temperatuur een belangrijke rol. De temperatuur van de lucht bepaalt hoeveel water deze kan bevatten. Bij een hogere  $a_w$ -waarde bevat de lucht boven het product veel water. Een kleine temperatuurverandering heeft dan al een grote invloed op de hoeveelheid water, en dus op de  $a_w$ -waarde.

Soms wil je toch meten bij een andere temperatuur. Bijvoorbeeld omdat je inzicht wil krijgen in hoe de  $a_w$ -waarde van een product zich ge-

draagt bij verschillende temperaturen die optreden tijdens het transport en opslag, zowel in de zomer als in de winter. Om simulaties uit te kunnen voeren bij verschillende temperaturen, is het prettig om een  $a_w$ -meter te hebben met een bereik van nul tot zestig graden Celsius. Daarmee kun je nagenoeg alle praktijkcondities nabootsen.

### VALKUIL 4: NIET KALIBREREN

Voor reproduceerbare en vergelijkbare metingen zijn regelmatig uitgevoerde kalibratie en reiniging essentieel. De frequentie waarop dit moet gebeuren, is afhankelijk van het advies van de fabrikant van de meter. In de praktijk varieert dit van dagelijks tot één keer per maand. Het moet altijd gebeuren op minimaal twee punten rondom het werkgebied. Als referentie bij het kalibreren wordt gebruikgemaakt van verzadigde zoutoplossingen.

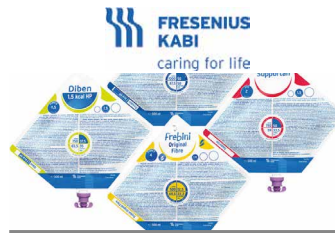
 [www.wur.nl](http://www.wur.nl)  
[www.pedak.nl](http://www.pedak.nl)







**BUSINESS DEVELOPMENT  
MANAGER EMEA**  
📍 Amsterdam



**PRODUCT- EN PROCES-  
TECHNOLOOG**  
📍 Emmer-Compascuum



**SPECIFICATION SPECIALIST**  
📍 Wageningen



**SALES MANAGERS**  
📍 Rotterdam



**SALES MANAGER**  
📍 Reeuwijk



**CONSULTANT FOOD  
RECRUITMENT**  
📍 Wageningen



**MANAGER OPERATIONS**  
📍 Maastricht



**(SENIOR) KAM-  
COÖRDINATOR**  
📍 Emmeloord



**VERPAKKINGS-  
TECHNOLOOG**  
📍 Emmer-Compascuum

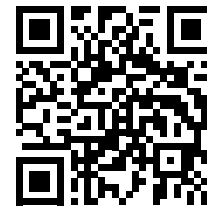


**REGIONAL PRODUCT  
MANAGER**  
📍 Oss



**KWALITEITSSPECIALISTEN**  
📍 Rotterdam

Kijk voor meer informatie of  
onze overige vacatures op



*your career in food*