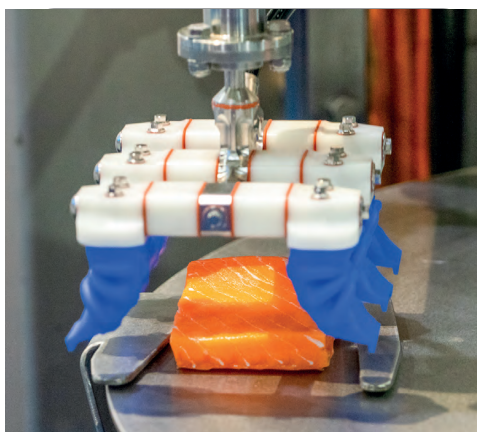




FOOD TECH EVENT 2024



FOOD TECH EVENT MACHINEBEURS IN FOOD

Wie kent 'm nog: de Industrial Meat & Food Fair, kortweg IMEFA? De machinebeurs voor de voedingsindustrie, heel breed, werd zo'n 20 jaar geleden door ons in het leven geroepen. Daarmee sprongen we in een gat dat was ontstaan door de inkrimping en ander beleid van de beurzen in Nederland. IMEFA draaide een aantal succesvolle jaren.

We verkochten de beurs, waarna hij binnen 5 jaar ter ziele ging. Dat deed pijn in mijn hart. Het was niet alleen spijtig voor mezelf; ook de standhouders vielen daardoor weer in een gat. Ik krijg nog steeds van diverse relaties de vraag of ik de IMEFA weer zou willen opstarten. "Er is behoefte aan een machinebeurs in Nederland voor voedingsindustrie in de breedste zin van het woord, niet alleen verpakken." Tot nu toe heb ik dat afgehouden.

Tot ik werd benaderd door Mikrocentrum. Zij vroegen me mee te denken over de nieuwe strategie, doelgroep en thema's van Food Tech Event 2024 (vh Foodtechnology). Met Foodtechnology had ik niet zo veel. Het was het in mijn ogen nét niet. Zeker niet toen ze samengingen met Lab Technology. Daarmee ontstond een compleet andere doelgroep. Niet de 'onze'.

Food Tech Event is echter heel andere koek. Deze beurs heeft een perfecte match met de doelgroep en thema's van vakblad Voedingsindustrie. Hier kan ik volledig achter staan! Deze beurs heeft absoluut toegevoegde waarde voor foodproducenten en toeleveranciers, en zal de juiste bezoekers aantrekken.

Ik heb me direct aangemeld voor een gedeelte voor OSV-leden, vlak naast het horecagedeelte. En natuurlijk heb ik een flinke korting uitonderhandeld. Die komt volledig ten gunste van de 21 OSV-leden die met me meedoen. Samen sterk.

Mijn hart juicht: mijn IMEFA is terug! Onder een nieuwe naam en in een andere tijd. Ik heb er zin in.

Saskia Stender
saskia@b2bcommunications.nl

DEZE OSV-ERS STAAN SAMEN OP DE BEURS

Aptean; Bakker machinebouw; CSB System Benelux ; DNA Services; DRT Vloeren ; Equans Refrigeration; Fresh Quality Support; GEA Food; Handtmann Benelux ; HAP BV ; Jackit; Jansen Techniek; Parts on Demand; Richmond/Elitech; Ruys Groep; Scharff Techniek; Simpel Desinfecteren; Spako Food Machinery; Staubli Robotics; VIRO Group en vakblad Voedingsindustrie/OSV.





FOOD TECH EVENT 2024

Het Food Tech Event is dé vakbeurs voor managers en professionals in de voedselindustrie: hier ontdek je de nieuwste innovaties en technologische ontwikkelingen. De slogan voor de beurs: Techniek voedt de toekomst van de voedingsindustrie.

Het Food Tech Event verbindt de gehele keten om samen te werken aan oplossingen voor (toekomstige) uitdagingen: denk aan een duurzamere en transparante supply-chain, stijgende productiekosten, het groeiend arbeidstekort, grondstofschaarste en veranderende consumentenbehoeftes. Efficiëntere en duurzamere processen met minimale verspilling, kwaliteitsborging, voedselveiligheid en hygiëne zijn hierbij essentieel. Oplossingen zijn onder meer te vinden in vernieuwingen als robotisering,

sensortechniek, cloud computing, internet of things en sturen op data.

COMPLEET OVERZICHT

“Dat kan allemaal best uitdagend zijn, zeker in het mkb. Het is dus noodzaak om hier goed op in te spelen en kennisdeling over deze onderwerpen te stimuleren”, vertelt Judith van den Nieuwenhuijzen, programmamanager Food Tech Event. “Met Food Tech Event creëren we een jaarlijkse ontmoetingsplek voor directie, management en technische professionals

van voedselverwerkende bedrijven en de drankenindustrie.”

DE BEURSVLOER

Op de beursvloer ontmoet je zo'n 100 specialistische bedrijven met op food en beverage gerichte oplossingen voor jouw productie- of verwerkingsomgeving. De focus ligt daarbij op zes actuele thema's:

- Techniek, machine- en apparatenbouw
- Voedselveiligheid en hygiëne
- Future Food Factory
- Kwaliteitsmanagement en -beheersing
- Energiemanagement en -besparing
- Leven Lang Ontwikkelen

EEN GREEP UIT DE HIGHLIGHTS

Het programma omvat interactieve workshops, inspirerende lezingen en keynotes door vooraanstaande experts, waaronder Bolletje & Qing en GEA Food Solutions. Op de Demo Area kunnen bedrijven live hun technieken aan het publiek demonstreren en op de Young Talent Area maak je kennis met start-ups en studententeams. Ook komt er een interactieve demonstratie met artificial intelligence door Staubli en Qing. Bezoek de paneldiscussies door GMV & EVMI en Next Tech Food Factories, en spijk je kennis bij tijdens de seminars georganiseerd door Vakblad Voedingsindustrie, EHEDG en Water Alliance. Natuurlijk is er ook een gezellige netwerkborrel.



Kom luisteren naar inspirerende lezingen en keynotes door vooraanstaande experts. Het volledige programmaoverzicht vind je op de site. Hieronder zoomen we in op het programma op 16 mei dat georganiseerd wordt door Vakblad Voedingsindustrie.



VERGROENING VAN HET ENERGIEGEBRUIK VERGT MEER ACTIE

Voedingsbedrijven worden geacht bij te dragen aan de Nederlandse klimaatdoelstellingen. Met alleen groene stroom van eigen zonnepanelen en uit windparken wordt de branche niet klimaatneutraal. De opgaves: elektrificatie van productieprocessen en sturen op energie-efficiency. Wat zijn de drijfveren van bedrijven om te vergroenen? Welke obstakels liggen er op de weg? Scope 1 en 2 vormen al een uitdaging, maar hoe zit het met scope 3? Toenemende wetgeving dwingt bedrijven tot CO₂-reductie, maar is dat de beste motivator?

Als sectorspecialist volgt Ceel Elemans de ontwikkelingen in o.a. de voedingsindustrie en -groothandels en foodservice voor ING in Nederland. Doelen: delen en objectief duiden van sector kennis met ondernemers en brancheorganisaties en sectortrends en innovaties vertalen in werkbare toepassingen.



50% TIJDWINST: INTEGREER AI DIRECT IN JOUW BEDRIJF

Til jouw sales naar een hoger niveau met AI: de katalysator in klantconnectie en marktinzicht. In deze lezing vertellen we jou hoe AI je salesstrategie verbetert, resultaten verdubbelt en je marketingcommunicatie versterkt. Verwacht geen alledaags verhaal; bereid je voor op een gamechanger in de voedselindustrie. Zorg dat je erbij bent en laat deze innovatie niet aan je voorbijgaan.

John Wallbrink brengt je meer dan 12 jaar ervaring in AI als strategische AI prompt consultant. Hij helpt je bij het verfijnen van je vragen om de beste resultaten te behalen met AI, ChatGPT en Google Gemini.



DE SMART FOOD FACTORY VAN MORGEN

'Lights-out fabrieken' lijken de heilige graal van toekomstige productie: realiteit of slechts een visie voor de toekomst? Ontdek de blauwdruk van de slimme voedselfabriek van morgen en leer over concrete strategieën waarmee je vandaag al je operatie kan verbeteren. Hoe optimaliseer je het gebruik van hulpbronnen en pak je de uitdagingen op het gebied van arbeid en toeleveringsketens aan? John geeft een inzichtelijke verkenning van state-of-the-art automatisering, slimme ERP-oplossingen, efficiënt beheer van de toeleveringsketen, robotica en AI-gedreven visiontechnologie.

Jorn Ballas is 9 jaar werkzaam bij CSB als verkoopconsultant. Zijn betrokkenheid bij talrijke projecten toont niet alleen zijn analytische expertise, maar ook zijn vermogen om effectieve CSB-System oplossingen op maat te maken voor implementatie.

4 EXPERTS AAN HET WOORD:

‘TOEGEVOEGDE WAARDE DIGITALISERING’

De digitale ontwikkelingen gaan snel en brengen efficiency. Maar welke technologische innovaties hebben voedingsbedrijven nodig om met een gerust hart de toekomst in te gaan? Hoe weten zij welke oplossing het beste bij hun bedrijf past en ook de productkwaliteit kan borgen? Vier toeleveranciers voor de voedselverwerkende en -producerende industrie geven antwoord.

Ketenintegratie, verduurzaming, kostenreductie, productieautomatisering en -verhoging en gecontroleerde kwaliteit zijn zes belangrijke aandachtspunten voor voedingsbedrijven. Zij moeten op dit gebied innoveren gezien de huidige personeelskrapte, de sterk stijgende kosten en nieuwe wet- en regelgeving. Op het Food Tech Event op 15 en 16 mei 2024 in de Brabanthallen in 's-Hertogenbosch kunnen zij zich bij meerdere experts oriënteren op technologische oplossingen.

Vijf experts geven alvast een voorproefje en gaan in op de behoeften die zij waarnemen in de foodsector. **Hans de Wit**, mede-eigenaar DNA Services B.V., **Bram de Vrugt**, mede-eigenaar QING, **Will Uijting**, commercieel directeur QING, **Jan Buit**, Segment Manager Pharma & Food NL Staubli en **Joris Kolff**, Sr. Director, Strategic Project(s) F&B Aptean, zijn allen gespecialiseerd in het ontwikkelen

en implementeren van integrale, innovatieve, technologische oplossingen. Ze kennen de knelpunten, uitdagingen én oplossingen.

Waar is volgens jullie op dit moment vooral behoefte aan als het gaat om de digitaliseringsslag in de voedselverwerkende industrie?

Joris Kolff trapt af: “De behoefte is breed en wordt veroorzaakt door een aantal trends: stijgende kosten, hoge inflatie, onzekerheid op het gebied van grondstoffen, veranderende consumentengedrag en duurzaamheid.

Bedrijven moeten veel wendbaarder zijn dan voorheen. Dat betekent dat ze af willen van de verschillende custom made, vaak losse, software-oplossingen. Ze hebben behoefte aan één digitaal platform als goede fundering, dat meebeweegt en altijd up-to-date is.”

Hans de Wit herkent dit fenomeen: “We zien bij foodbedrijven inderdaad nog te vaak data uit meerdere systemen zonder dat er

interactie is tussen de verschillende systemen. Ketenintegratie is het sleutelwoord.”

Will Uijting benadrukt dat digitalisering geen doel op zich is. “Een productie-automatisering moet bepaalde behoeftes oplossen en een gewenst kwaliteitsniveau garanderen. Bedrijven hikken echter vaak lang aan tegen besluiten om te innoveren.”

“Die tijd is er niet meer”, voegt **Jan Buit** toe.

“Willen zij hun concurrentiepositie behouden, dan is het zorg om nu stappen te zetten.

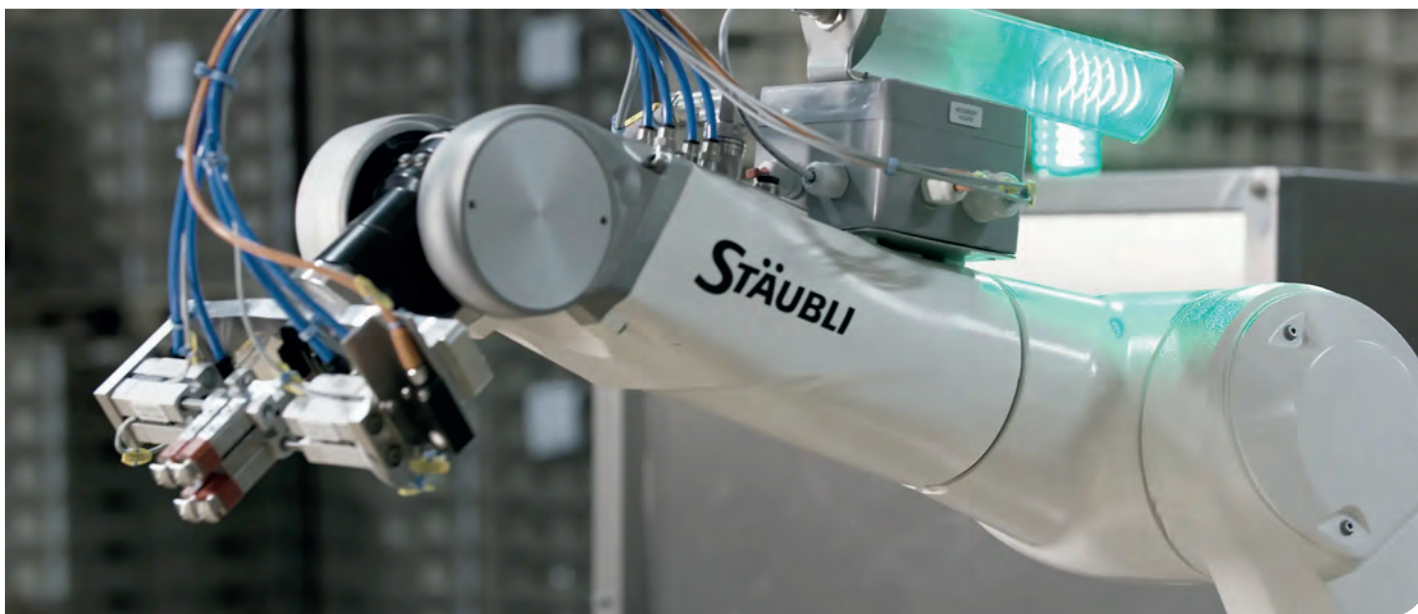
Vanwege de vergrijzing, lage instroom en hoge kosten moet de productie per werknemer omhoog. Dat betekent digitaliseren.

Robotisering en AI gaan een belangrijke rol spelen.”

Wat zijn de knelpunten en uitdagingen?

Uit de reactie van de experts blijkt dat veel foodbedrijven werken met verouderde systemen en meerdere softwareoplossingen





©STÄUBLI

zonder integratie. En dat een aantal bedrijven nog bestellingen handmatig verwerkt met het risico op foutieve verwerking van data. Ze horen dat bedrijven wel willen moderniseren en zich bewust zijn van de noodzaak, maar vaak niet weten hoe. Want wat is de eerste stap naar vernieuwing? Welke technologische oplossingen zijn er? Hoe kan je bijvoorbeeld een productieproces met organische vormen met afwijkende dimensies, zoals paprika's of vleesdelen, automatiseren? Welk systeem sluit het beste bij het bedrijf aan? Hoe wordt voortgang geborgd; de productie moet altijd doorgaan! Wat betekent dit allemaal voor de huidige medewerkers? Wat zijn de kosten?

Hoe spelen de experts met hun

technologische innovaties op deze vragen in?

Will Uijting: “We gaan in gesprek en schetsen twee startbenaderingen: vanuit onderzoek; wat is bedrijfsspecifiek en welke oplossing vraagt dat? En vanuit ervaring; we zien wat nodig is en kunnen met onze ‘standaard’-applicaties snel een digitaliseringsslag maken. Daarbij denken we niet vanuit de

bestaande situatie op basis van machines, we kijken vooral naar wat er technologisch mogelijk is. Je kunt bijvoorbeeld AI of Vision toepassen voor beeldherkenning in het productieproces.”

“Dat kan inderdaad bij de eerdergenoemde paprika's”, vult **Jan Buit** aan. “Als mens zie je de verschillende formaten. Een robot op de productielijn ziet dat niet. Met de integratie van AI of Vision lukt dat wel, dan breng je herkenning in. Zo'n proces is complex. Wij maken deze specifieke robots voor de food. Waarbij we ook letten op de omgevings- en hoge hygiëne-eisen. De robot moet bestendig zijn tegen het reinigen met water en chemische schoonmaakmiddelen.”

Hans de Wit noemt nog een ander voorbeeld:

“Bij een retailer moest de herkomst van vlees zichtbaar voor de consument worden. Dit is door ons opgelost door in samenwerking met de leverancier een qr-code op de verpakking te plaatsen. Als de consument die code scant, is meteen te zien waar het vlees verwerkt is. Dit gaat niet alleen over het ‘aan elkaar knopen’

van systemen, maar tevens over transparantie en data-uitwisseling. Het is een totaalplaatje dat moet kloppen.”

Ook **Joris Kolff** hecht waarde aan het realiseren van oplossingen die kloppen en ervoor zorgen dat de coreprocessen van het voedingsbedrijf doorlopen. “Een goede fundering behelst data van de financiële afdeling, de operatie, logistiek en distributie. Daarbij kunnen we extra lagen aanbrengen, bijvoorbeeld voor een OEE rapportage of de introductie van een MES-systeem. Met alle data kun je werknemers inzicht geven en laten sturen op realtime data. Daarnaast kan de behoefte ontstaan om de maintenance verder te optimaliseren met EAM, om bijvoorbeeld storingen in machines te voorkomen en onderhoud te voorspellen op basis van historie.”

Hoe draagt dat bij aan verbetering van het proces; bijvoorbeeld in efficiëntie, kwaliteit of duurzaamheid?

“Automatisering is nodig om de bedrijfsprocessen te borgen. Gezien de

personeelskrapte, stopt het handwerk,” zegt **Hans de Wit** en stipt vervolgens de voordelen efficiency en werkplezier aan: “De taken van bijvoorbeeld verwerken inkoopfacturen - controleren, goedkeuren, inboeken – zijn omslachtig. Met onze oplossing, waar scan- en herkenningsoftware is ingebouwd, niet meer. Het systeem scant een factuur die in de e-mail-inbox verschijnt, herkent of het een inkoopfactuur is, checkt of het bedrag klopt en kan de factuur zo goedkeuren. Alleen het betaalbaar stellen voor de bank gebeurt niet geheel automatisch, dat wil je niet volledig automatiseren.”

Jan Buit noemt een andere praktijkcase met voordelen door automatisering: “We kunnen ervoor zorgen dat in het proces van orders pikken er bij bepaalde stappen foto's worden gemaakt. Bijvoorbeeld hoe een product de vrachtwagen in gaat en hoe vervolgens de bezorging heeft plaatsgevonden. De foto's gelden als bewijs van transactie in de keten en worden automatisch achter de opdracht gearchiveerd.”

Bram de Vrugt bekommert zich ook om de mens: “We mogen het menselijke aspect niet vergeten. We moeten hen meenemen in de

modernisering, voldoende draagvlak creëren om de automatisering goed te laten landen. Het gaat niet alleen om het oplossen van problemen, maar ook om het hebben van de juiste mensen in het bedrijf, en om hen met training en support te helpen bij de integratie. Dan weet je zeker dat de oplossing waarde blijft toevoegen.”

“Je kunt inderdaad niet van 0 naar 100 in vijf seconden”, bevestigt **Joris Kolff**. “Een moderniseringsslag maken met het bedrijf én de mensen die er werken, vraagt tijd, aandacht en een meerjarenplan. Vanwege personeelskrapte en hoog verloop kun je er niet altijd meer op vertrouwen dat medewerkers de processen kennen. Dan geeft automatisering uitkomst. Het vraagt ook vooruitkijken, zodat je nu al op de juiste manier een ERP-systeem kunt inrichten voor de uitdagingen die gaan komen. Technologie blijft zich ontwikkelen. De verwachting is dat we binnen twee jaar aan het ERP-systeem vragen kunnen stellen over cashflow of voorraad.”

Welke innovaties kan de bezoeker op jullie stands zien?

Aptean zet in op de integrale aanpak.

Joris Kolff: “Met voorbeelden willen we de bezoekers gevoel geven, laten zien dat integrale aanpak efficiënter is dan één stukje software vervangen en later weer een deel. Ze kunnen kennismaken met onze expertise en diensten (ERP, OEE, EAM, MES, PLM) die we inzetten om klaar te zijn voor de toekomst.”

DNA Services toont op hun stand onder meer de ‘Scan en Herken’ oplossing voor inkomende factuurstromen. En daarnaast toepassingen zoals Foto-Apps en Track & Trace Apps als voorbeeld van klantspecifieke applicaties.

Hans de Wit: “We zijn een specialist in het leveren van ERP-software, het ontwikkelen van klantspecifieke software en het bouwen van API-koppelingen. We kijken met bedrijven mee hoe we hun automatisering compleet kunnen maken. Om de eventueel nog aanwezige handmatige of repeterende zaken verder te digitaliseren én nieuwe opties te integreren binnen het applicatielandschap.”

Bram de Vrugt vertelt dat QING op hun stand bezoekers zelf wil laten ervaren hoe je AI op gebruiksvriendelijke wijze inzet. “Zo geven we hen vertrouwen om samen met ons de benodigde innovatiestappen te zetten. Net zoals wij dat doen met onze lezing op 15 mei: ‘Ik wil Bolletje! Maar wat wil Bolletje nou eigenlijk?’ Een praktijkcase over hoe Bolletje en QING samenwerken om met een beheersbare aanpak nog meer controle over het productieproces te krijgen.”

Staubli lanceert samen met QING op het demoplein een nieuwe robotopstelling met AI-integratie, waarmee het mogelijk is om een product - ongeacht de veranderingen in het product of omgeving - te bewerken of te verplaatsen. **Jan Buit**: “Over digitalisering vertellen doe ik graag, maar laten zien is sterker. Veel mensen lezen erover, en hikken er tegenaan. Ze kunnen nu in de praktijk beleven wat het inhoudt.”





©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 procestechnologie 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.”

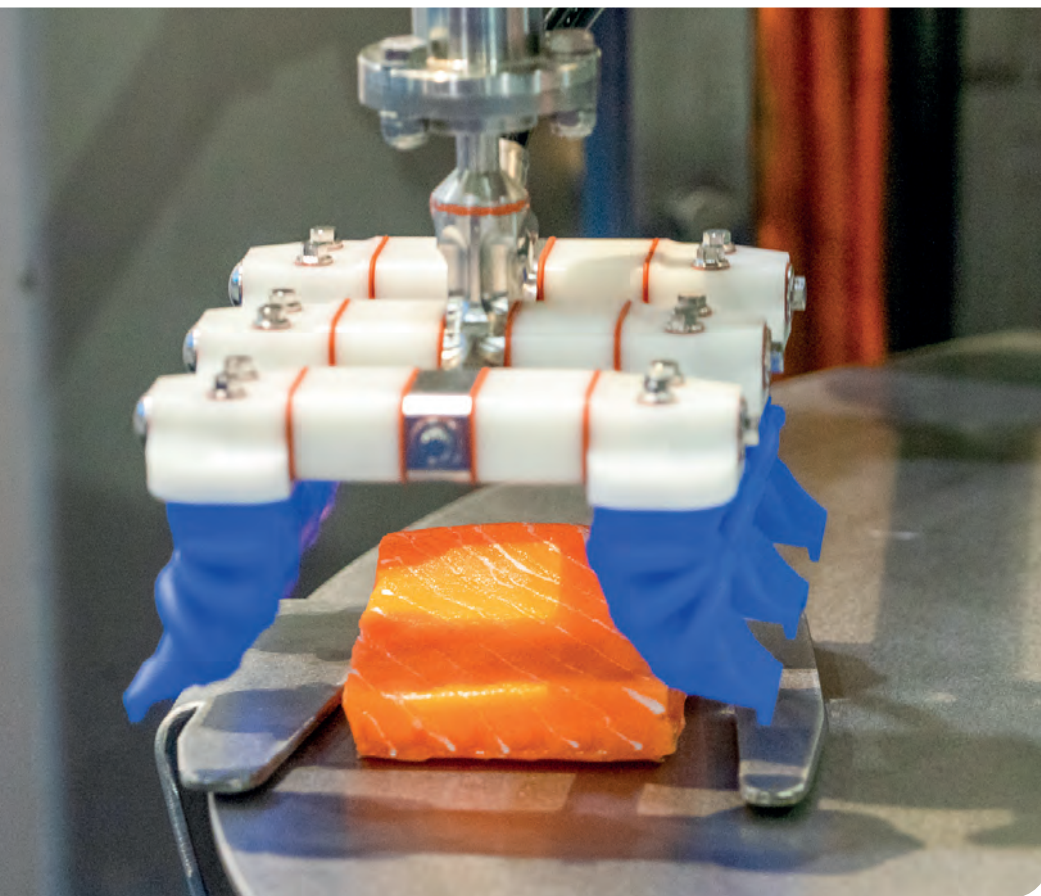
“Wij zetten in op compleet geïntegreerde lijn-automatisering die op afstand uit te lezen is”, aldus **Fortuin**. “Machines evolueren steeds meer naar partners die actief bijdragen en meedenken. Via een app of de besturing van de machine krijgt de operator belangrijke informatie: wanneer het programma 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



©HANDTMANN BENELUX



©JANSEN TECHNIEK

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." ■

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: Brabanthallen 's-Hertogenbosch

Website: www.food-tech-event.nl

SILTEC | HAL 3 STAND 35

EFFICIËNTE OPLOSSINGEN ZONDER TIE-RIPS



Siltec Kabelgoten is een toonaangevende leverancier van speciale daadgoten die het gebruik van tie-rips overbodig maken. Met hun eenvoudige installatie en strakke afwerking zorgt Siltec voor een geavanceerde en professionele kabelinstallatie. Gespecialiseerd in de machinebouw, zuivel- en voedselindustrie, biedt Siltec vooruitstrevende producten die aan

de behoeften van klanten voldoen. Of het nu gaat om gemakkelijke installaties of nette oplossingen, Siltec staat garant voor innovatie. Ontdek meer over de vooruitstrevende kabelbeheeroplossingen van Siltec op standnummer 35 bij EHEDG. Voor aanvullende informatie kunt u terecht op onze site.

 www.silteckabelgoten.nl

VIRO | HAL 3 STAND 123

INTEGRALE ONDERSTEUNING AAN DE FOODBRANCHE

VIRO, gespecialiseerd in engineering en projectmanagement, biedt oplossingen op maat voor de voedingsmiddelenindustrie. Met een focus op technologische ontwikkelingen en vooruitgang helpt VIRO u bij aanpassingen, vernieuwingen en uitbreidingen. Van masterplan tot oplevering bieden we in-house expertise op gebieden zoals Smart Industrial Machinery, Special Tooling & Handling, Factory & Plant Design & Optimisation. De multidisciplinaire aanpak resulteert in vernieuwende oplossingen en betrouwbare resultaten. VIRO staat klaar om uitdagingen aan te gaan op het gebied van voedselveiligheid, energie-efficiëntie, productflow en continu processen. We ontvangen u graag op stand 123.

 www.viro-group.com



TOPA PACKAGING | HAL 3 STAND 105

5 STAPPEN NAAR MINDER

Wij zijn Topa, dé specialist in verpakkingen. Wij bieden een breed scala aan verpakkingsdozen en materialen voor diverse behoeften. Sinds 1922 ontwikkelen en testen we innovatieve maatwerkoplossingen voor speciale producten. Onze expertise strekt zich uit van logistiek tot duurzaamheid en techniek. Kom zeker langs op standnummer 105 en maak kennis met de nieuwe test-

mogelijkheden van ons vernieuwde Topa Institute en laat u overspoelen met verschillende productdemonstraties, uitgevoerd door onze productspecialisten. Bovendien geven we je mee hoe onze '5 stappen naar minder' eruitzien! We kijken ernaar uit u te ontmoeten!

 www.topapack.be



BAAIJENS INDUSTRIAL EQUIPMENT BV | HAL 3
STAND 51

VERDUURZAMING EN INNOVATIES VOOR UW VOEDINGSPROCES

Baaijens Industrial Equipment B.V. staat in de voedingsmiddelenindustrie bekend om zijn specialisatie op het gebied van processing.

“Met al meer dan 40 jaar ervaring in de voedingsmiddelenindustrie ontwikkelen we klant specifieke & vernieuwende oplossingen. Dit doen we samen met onze partners Fomaco, Reich, Limitech, Laska, KMA, Menozzi, Inox Meccanica en Sterilsystems.

Ons aanbod varieert van het automatiseren van productieprocessen, het optimaliseren van product technologieën tot het ontwikkelen van stappen richting verduurzaming binnen uw huidige en/of toekomstige proces. Benieuwd naar de mogelijkheden binnen uw proces? Kom vrijblijvend langs op onze stand. Onze specialisten staan u graag te woord.”



www.baaijens.nl

STAUBLI | HAL 3 STAND 69

PRODUCTIVITEIT VERHOGEN MET FOOD GRADE ROBOTS

Stäubli Robotics verwelkomt u van harte op onze stand in 's Hertogenbosch. Samen met onze partner Qing Forward Engineering demonstreren we onze innovatieve automatiseringsoplossingen voor toepassingen in de voedingsindustrie. Ontdek hoe voedselproducenten dankzij het unieke ontwerp van onze food grade robots hun productiviteit kunnen verhogen en tegelijk blijven voldoen aan de strenge veiligheidsvoorschriften en kwaliteitsnormen. Je komt er ook alles te weten over de TX2-200 HE, de laatste robot in het TX2 gamma die nu ook beschikbaar is in Humid Environment versie. Als je stappen wil zetten richting geavanceerd automatiseren, dan is een bezoek aan onze stand absoluut de moeite waard.



www.staubli.com



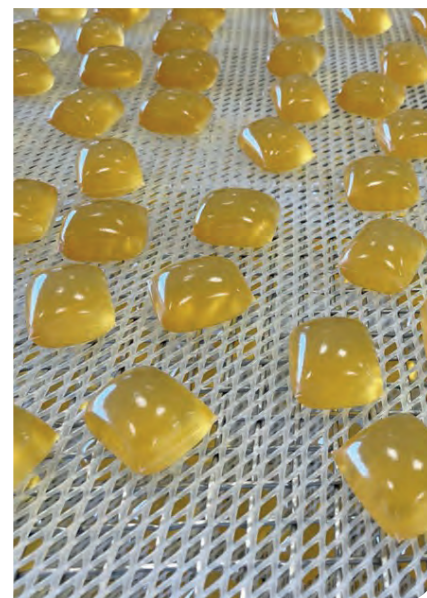
HANDTMANN BENELUX | HAL 3 STAND 113

VAN MODULAIRE TOT GEAUTOMATISEERDE PRODUCTIEOPLOSSINGEN

Ervaar de nieuwste innovaties in voedsel- en diervoederproductie op de stand van Handtmann: van modulaire tot geautomatiseerde productieoplossingen. Highlights: FS 525 COEX en FS 501/503 vormmachines voor gevulde en ambachtelijke producten; flexibele doseersystemen voor directe verpakking; en de PVLH 252 L hoge snelheid worstenlijn. Beurs-topper is het ConProSachet-systeem voor milieuvriendelijke verpakkingen in sachets, inclusief eetbare en oplosbare opties. Ideaal voor vloeibare/pasteuze voedingsmiddelen.



www.handtmann.nl





FENS | HAL 3 STAND 11

DUURZAAM ONDERHOUD: MINDER PRODUCTEN, BETERE PRESTATIES

Bezoek FenS op stand 11 voor een innovatieve reductie in producten via Berusynth H1's volledig synthetische oliën. Profiteer van minder foutgevoeligheid, lagere onderhoudskosten, en neutraal van geur en smaak. Deze oliën zijn onderling mengbaar, bieden excellente bescherming tegen slijtage en corrosie, en komen met de onderscheidende service van FenS als exclusieve distributeur in de Benelux. FenS biedt ook ondersteuning bij smeerplannen, gratis olie-analyses voor optimale machineprestaties en levert uit voorraad.



JANSEN TECHNIEK | HAL 3 STAND 151

UW PRODUCTIE NAAR EEN HOGER NIVEAU?

Bij Jansen Techniek bedenken, ontwerpen, bouwen en onderhouden wij passende oplossingen voor uw productie. Onze Robotische Operator (R-OP) zal u aan het werk zien tijdens het Food Tech Event. R-OP vervangt een operator en is daarmee de oplossing voor repeterend werk. Daarnaast vertellen wij u graag meer over onze transportbanden, weeg- en sorteersystemen, maar ook over onze Fortress metaaldetectoren.

Heeft u een vraag of wilt u een afspraak maken tijdens de beurs? Mail naar info@jansentechniek.nl met uw vraag. Wij denken graag met u mee voor de juiste oplossing!

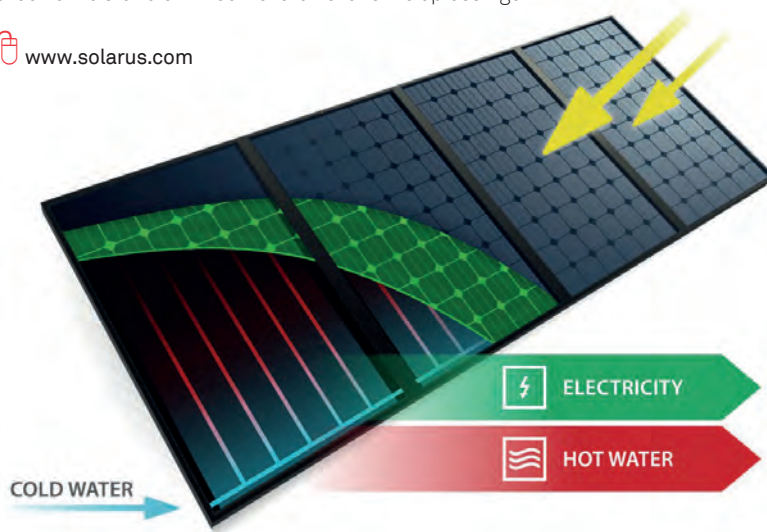


SOLARUS SMART ENERGY SOLUTIONS | HAL 3 STAND 189

ZONNEPANELEN MET 89% EFFICIËNTIE

Solarus Smart Energy Solutions introduceert haar revolutionaire zonnepanelen, geoptimaliseerd voor de foodindustrie. "Deze technologie produceert tot 4 keer meer energie dan traditionele panelen, wat resulteert in lagere energiekosten en een snellere terugverdientijd. Daarnaast levert het een aanzienlijke bijdrage aan CO2-reductie, essentieel voor de verduurzaming van de sector."

"We zijn trots om deze baanbrekende oplossingen te presenteren," zegt Niels Stolk, CEO van Solarus Smart Energy Solutions. "Ze betekenen een revolutie in de zonne-energiemarkt en helpen de foodindustrie te verduurzamen." Bezoek onze stand om meer te leren over onze oplossingen.





APTEAN | HAL 3 STAND 125

INZICHT IN WAT ER WERKELIJK IN JE FABRIEK GEBEURT

Met Aptean's foodspecifieke oplossingen stroomlijn en optimaliseer je je productieomgeving, zodat je altijd direct kunt inspelen op veranderende eisen van wet- en regelgeving en de wensen van de consument. Met de juiste combinatie van software oplossingen zorg je ervoor dat gegevens naadloos tussen afdelingen en processen stromen, zodat je end-to-end inzicht hebt en werkt met één bron van waarheid.

Aptean's Food & Beverage softwareplatform in de cloud is volledig geïntegreerd en altijd up-to-date, bestaande uit verschillende oplossingen die zijn ontwikkeld voor de unieke uitdagingen van de foodsector: ERP, PLM, OEE, MES, EAM, BI. Kom een kijkje nemen op stand 125 en ontdek wat branchesoftware voor jouw productiebedrijf kan betekenen!



www.aptean.com

DRT INDUSTRIAL FLOORING | HAL 3 STAND 129

REVOLUTIONAIRE EENDAAGSE VLOERRENOVATIE

DRT Industrial Flooring introduceert een revolutionair eendaags vloerrenovatiesysteem, specifiek voor de foodsector. Dit systeem belooft minimale downtime met behoud van maximale kwaliteit, zonder concessies op chemische resistentie, hygiëne, en antislipklasse. Het systeem speelt in op de behoefte aan snelle, efficiënte renovaties die de operationele voortgang niet onderbreken, terwijl ze voldoen aan de strikte eisen van de voedselverwerkingsindustrie. Ontdek deze innovatie op de Foodtech beurs in 's-Hertogenbosch en leer hoe uw bedrijf kan profiteren van snelle en kwalitatieve vloerrenovatie.



www.drt.nl



HAPBV - HYGIËNISCHE AFBOWPROJECTEN BV | HAL 3
STAND 175

DÉ SPECIALIST IN HYGIËNISCHE BEDRIJFSRUIMTES

"HAPbv, gespecialiseerd in de afwerking van wanden, plafonds, kozijnen, deuren, vloeren en plinten, richt zich voornamelijk op ruimtes waar strenge hygiëne-eisen gelden (bijvoorbeeld HACCP). Voor renovatie, nieuwbouw of onderhoud bent u bij HAPbv aan het juiste adres. Van voedings- tot farmaceutische industrie, maar ook huisvesting- en zorginstellingen. Met de juiste materialen creëert HAPbv een langdurig kwalitatieve bedrijfsruimte, perfect aansluitend bij uw wensen. Onze oplossingen voldoen aan de hoogste normen op het gebied van hygiëne, zodat u kunt voldoen aan de geldende voorschriften."



www.hapbv.nl

VISION PARTNERS | HAL 3 STAND 59

REVOLUTIONAIRE NIR INSPECTIETECHNOLOGIE VOOR DE PRODUCTIELIJN

"Vision Partners zet een nieuwe standaard met een inspectiemachine die NIR hyperspectrale technologie gebruikt, specifiek ontwikkeld voor de industriële voedselsector. Deze baanbrekende technologie maakt volcontinu inspectie mogelijk, direct in de productielijn, en niet beperkt tot laboratoriumanalyses. Het resultaat is een ongeëvenaarde nauwkeurigheid in het analyseren van de chemische samenstelling van voedsel, wat leidt tot verbeterde kwaliteitscontroles, efficiëntie in productie, en een sterke waarborging van voedselveiligheid en -kwaliteit. Deze innovatie is een gamechanger voor bedrijven in voedselproductie en -verwerking, door real-time inzichten en optimalisatie van productieprocessen." Ervaar zelf hoe Vision Partners' technologie uw productielijn transformeert.

 www.visionpartners.nl



DECIDE4ACTION | HAL 3 STAND 193

INNOVATIE IN PRODUCTIEMONITORING

Decide4Action's productiemonitoring oplossing markeert een keerpunt in de productie-efficiëntie voor de voedingsindustrie. Met een bewezen staat van dienst bij toonaangevende bedrijven als Cosun, VEZET, Refresco, Cloetta, JDE Coffee, en Danone, levert deze oplossing onmisbare inzichten voor het optimaliseren van processen, het reduceren van kosten en het managen van energieverbruik. Wat onderscheidt Decide4Action? Onze aanpak combineert geavanceerde hardware en software om niet alleen de productiviteit en duurzaamheid te verhogen maar zorgt er ook voor dat je bedrijf volledig voldoet aan CSRD-regelgeving. Zet de stap naar geavanceerde productiemonitoring met Decide4Action en ervaar hoe wij het verschil maken in de voedingsindustrie.

 www.decide4action.com

SPAKO FOOD MACHINERY | HAL 3 STAND 78

EFFICIËNTERE PROCESSEN, DAAR DRAAIT HET OM

Spako Food Machinery levert hoogwaardige machines voor de levensmiddelenindustrie maar ook complete productiesystemen. "Ons assortiment omvat zowel standaard machines als maatwerkoplossingen, ontwikkeld in nauwe samenwerking met onze klanten. Vanaf onze oprichting in 1954 hebben we ons toegelegd op het leveren van betrouwbare en efficiënte oplossingen die voldoen aan de

unieke behoeften van onze klanten. Met onze eigen engineers en service staan wij garant voor innovatie en betrouwbaarheid. Bij Spako draait het om meer dan alleen machines; het draait om het leveren van oplossingen die onze klanten helpen succesvol te zijn."

 www.spako.nl





RUYS GROEP | HAL 3 STAND 117

INNOVATIEVE VLOEROPLOSSINGEN

De Ruys Groep staat ook op het Food Tech Event voor u klaar. “Breng een bezoek aan de onze stand: Hal 3 stand 117 en laat u inspireren door onze innovatieve vloeroplossingen voor de voedingsmiddelenindustrie. Van naadloze vloeren tot robuuste wandbescherming en effectieve afwateringssystemen, ons uitgebreide productaanbod biedt een passende oplossing voor elke behoefte. Ons deskundig team staat klaar om u te adviseren en te helpen bij het realiseren van uw nieuwbouw- of renovatieprojecten. Met onze focus op hygiëne, veiligheid en duurzaamheid creëren we samen een werkomgeving voor u die voldoet aan de hoogste kwaliteitseisen. We kijken ernaar uit om u te verwelkomen.”

 www.ruysgroep.nl

QING EN STÄUBLI ROBOTICS | HAL 3 STAND 69 + DEMOPLEIN AI IN FOOD

ONTDEK DE KRACHT VAN AI IN DE VOEDSELVERWERKING

QING en STÄUBLI Robotics denken graag met je mee over complexe vraagstukken rond robotica, automatisering en Hygienic Design. Dit jaar is QING ook te vinden op het AI in Food-demoplein, waar de revolutionaire impact van AI op de toekomst van voedselproductie en -verwerking wordt gepresenteerd. We geven live demonstraties, onder meer met de AI geïntegreerde HE food-grade robotarm. Ontdek hoe AI de efficiëntie en voedselkwaliteit verbetert, van slimme sortering tot geavanceerde analyses. Mis ook niet de keynote op 15 mei van Bolletje en QING over het verkrijgen van meer controle over het productieproces door een gestructureerde aanpak.



www.qing.nl

www.staubli.com/global/en/robotics.html



ZIEN WE JOU OOK OP FOOD TECH EVENT?

Woensdag 15 en donderdag 16 mei | 10.00 – 17.00 uur | Brabanthallen 's-Hertogenbosch

www.food-tech-event.nl

MELD JE METEEN AAN VOOR EEN BEZOEK AAN DE BEURS

DE OSV-LEDEN STAAN BINNEN DE RODE LIJN.

DE ACTUELE PLATTEGROND VIND JE OP FOOD-TECH-EVENT.NL/PLATTEGROND

