

RENOVATIE & NIEUWBOUW

- ✓ SANDWICHPANELEN
- ✓ DEURSYSTEMEN
- ✓ WAND- & PLAFONDOPLOSSINGEN
- ✓ WANDBESCHERMING
- ✓ AFWATERING

MEER WETEN?

Scan dan de QR-code voor
meer **gratis downloads**
op onze website.



- VERPAKKEN
- EMPACK

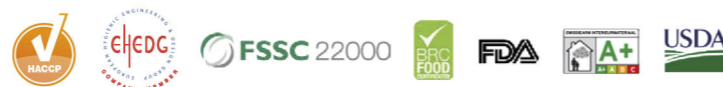


Uw partner voor complexe nieuwbouw en renovatie projecten waar hygiëne, vloeistofdichtheid en/of isolatie van verwerkingsruimten belangrijk zijn.

NA-SITUATIES



📍 Linie 23, 5405 AR Uden ✉ info@sentho.nl
☎ +31 (0)85 - 48 30 920 🌐 www.sentho.nl



• VERPAKKEN
• EMPACK

- DORIEKE SMITS
- UITDAGINGEN PPWR
- SLAGERIJ VISSER
- NEERLANDIA URK
- JONG TALENT



Zagen & Portioneren



Woensdag 16 & Donderdag 17 april

 **12:00 tot 17:00 uur**

 **IB Food-Machines, De Meer 3, 8321 MT Urk**

Bekijk live hoe we moeiteloos vlees, gevogelte, vis en meer zagen & portioneren – en natuurlijk kun je zelf proeven! Geniet van een hapje en een drankje, rechtstreeks van onze machines naar jouw bord!

Meld je **GRATIS** aan via info@food-machines.com

Van de hoofdredacteur

OVER PLUSSEN EN MINNEN

In een eerdere column had ik het over uitvliegend kroost en hun bereidheid om tweedehands spul aan te schaffen via marktplaats, dumpzaken en kringloopwinkels. Heel nobel natuurlijk! En milieubewust. Maar de eerlijkheid gebied te zeggen dat deze duurzame instelling ook wel een beetje kostengedreven is. Ze hebben gewoon niet de poen om alles nieuw te kopen. Als dan blijkt dat er via marktplaats werkelijk juweeltjes van meubels te vinden zijn, bovendien tegen leukere prijsjes dan nieuw, is de keuze snel gemaakt.

Zo werkt dat bij kiezen: we wegen bewust of onbewust, de voordelen op tegen de nadelen. Afhankelijk van de balans tussen die twee, maken we onze keuzes. De plussen- en minnenlijst die je maakt, is natuurlijk niet voor iedereen hetzelfde. Bij sommigen drukt een bepaald schuld- en/of verantwoordelijkheidsgevoel voor toekomstige generaties zwaarder op het gemoed dan bij anderen. En de pijn van hogere kosten voelen bepaalde mensen (en bedrijven) harder in hun portemonnee dan anderen. Het is allemaal niet zo simpel en eenduidig.

Ondertussen moesten er onder ons dak heel veel keuzes worden gemaakt. Al die spullen die door je handen gaan, vormen een grote uitdaging. Bewaren? Of wegdoen? Al na een paar dagen puilden zowel onze blauwe papier- als grijze restafvalcontainer uit van afgedankt spul. We telden de dagen tot ze zouden worden geleegd; dan konden we fijn verder met ons ontdoen van de in de loop der tijd verzamelde - en inmiddels overbodige - voorwerpen en papierberg. Opperuimd staat netjes!

Buiten ons directe blikveld groeit de door mensen veroorzaakte afvalberg.

Ook als het gaat om het gebruik van verpakkingsmaterialen en recycling, draait alles om het tegen elkaar afwegen van de voor- en nadelen. De grote plus van verpakkingen is natuurlijk dat ze producten beschermen. De grote min is de afvalberg die maar blijft groeien. Het móet anders, en dat vinden bijna alle partijen in de keten. Dat laatste is best goed nieuws.

Zolang nieuw materiaal echter goedkoper is dan gerecycled, en recyclen talloze haken en ogen kent, blijft het lastig om te veranderen. De lijst van minnen is gewoon té groot. Misschien lukt het met druk van bovenaf; met de nieuwe Packaging & Packaging Waste Regulation (PPWR). Dat die alles behalve simpel en eenduidig is, maakt het opmaken van de balans helaas niet eenvoudiger.

Judith Witte

judith@vakbladvoedingsindustrie.nl



BORNCUT

WATANABE

BLADESTOP

MAINALI

Nock

Inhoud

THEMA: VERPAKKEN



16

TRENDS & ONTWIKKELINGEN

DUURZAAM VERPAKKEN

Verpakken moet duurzamer. Bedrijven moeten hun processen en producten afstemmen op de evoluerende regelgeving, waaronder de nieuwe Europese verordening inzake Verpakkingen en Verpakkingsafval (PPWR). Dát blijkt in de praktijk nog een hele uitdaging. Vijf experts praten over de kansen en uitdagingen. En over hun frustraties.

EN VERDER...

OSV netwerk	6
Nieuws	8
Nieuws	24
Wetenschap: de PPWR	28
Column Pieter Vos	35
Column IJsbrand Velzeboer	41
Jong Talent	42
Empack 2025	47

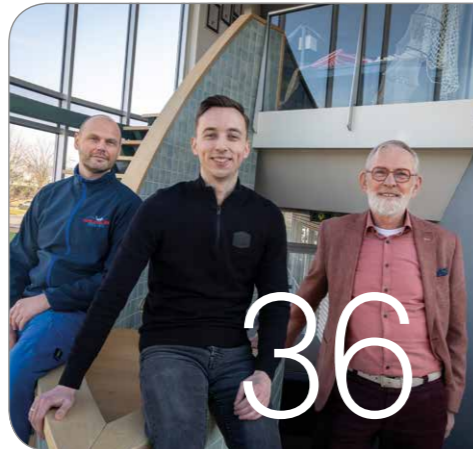
HET INTERVIEW

'KAMELENMELK IS EEN MOOIE NICHEMARKT MET KANSEN'

Kamelenmelkerij Smits is de enige professionele kamelenmelkerij in Europa. Dorieke Goodijk vindt het pionieren heerlijk. Door alle regelgeving gaat het echter niet vanzelf. "We moeten alles zelf uitvinden. Er valt nog heel veel te ontdekken, zowel qua nieuwe producten als het ondernemen."



10



36

'KAN NIET' BESTAAT NIET!

Neerlandia Urk werd in 1972 opgericht door de broers Herman en Albert Romkes en eind 2019 overgenomen door vijf zonen van de oprichters. Niets is ze te gek: 'kan niet' bestaat niet. Een ander type verpakking, vorm of maat vis? Neerlandia Urk gaat de uitdaging aan.

BEDRIJFSREPORTAGE

RENOVATIE GEEFT FAMILIEBEDRIJF POSITIEVE IMPULS

Na 30 jaar was de werkruimte van slagerij Visser toe aan vernieuwing. Bij de renovatie koos slager Thieme Visser bewust voor een open en vooral obstakelvrije ruimte: "Veel netter en vooral gemakkelijker schoon te maken. Ons familiebedrijf kan weer 20 jaar vooruit."



22

Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print. Het vakblad informeert ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven met trends & ontwikkelingen, duurzaam ondernemen, innovaties, verpakken, hygiëne en voedselveiligheid, processing, procestechnologie en wetenschap. Meer info: www.vakbladvoedingsindustrie.nl Oplage: 3500. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). Aan deze uitgave werken mee: Cynthia van der Waal, Esther vd Lelie, Ulphard Thoden van Velzen, Ingeborg Smeding, Rian Ruhl Voorpaginafoto: @Depositphotos.com Vormgeving: Roy Kempers Drukwerk: Veldhuis Media. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. Hoofredactie: Judith Witte. Uitgever: Saskia Stender. Traffic: Kiki Stender. Sales: sales@b2bcommunications.nl. Redactie en administratie: b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 19, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027. info@b2bcommunications.nl. www.b2bcommunications.nl. Abonnementen: Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027. info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 15,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op www.b2bcommunications.nl. Copyright 2025: 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 redacteurs 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.

jackit.nl



JACKIT BV
BEEKBERGEN

Verbouwing of renovatie?

Voor alle renovaties in de voedingsindustrie;

Bij ons zit je altijd goed!

Bel Jack Pluim: **06-51 96 49 44**

Trotse partner van: **SEALWISE®**



Free Spirit*



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

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

We Love Ingredients.

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

[We also stand for simple solutions ...]

AZO.

www.azo.com

AI IN ACTIE

WOENSDAG 25 MAART 2025, DOETINCHEM



Heb je ooit een gesprek gehad met AI waarbij je dacht: "Ik kan net zo goed tegen mijn stofzuiger praten"? Precies dat gevoel had Creatieve Alchemist John Wallbrink.

Vol ambitie vroeg hij AI om een briljante campagne. Wat kreeg hij? Een onleesbaar rommeltje, alsof een papegaai zijn aantekeningen herhaalde.

Tot hij iets ontdekte. AI is geen tovenaars, maar een genie dat de juiste instructies nodig heeft. Hij besloot AI te behandelen als een collega

met een duidelijke rol: een combinatie van een meesterstrategie en een growth hacker.

Hoe? Met Premium Prompting: door niet zomaar een vraag stellen, maar AI een doel te geven, een rol toe te wijzen en de context te schetsen. En blijven bijschaven: zo wordt AI steeds beter.

**BEGRIJP JIJ AI? ZO NIET;
HOE KAN AI JOU DAN BEGRIJPEN?**

Wat John Wallbrink zo bijzonder maakt, is zijn vermogen om ingewikkelde


technologie eenvoudig te maken. Hij combineert humor met praktische voorbeelden om AI begrijpelijk en toepasbaar te maken. **Leer hoe jij AI inzet** om jouw werk slimmer in te richten, klanten op maat te bedienen en je concurrenten voor te blijven zodat jouw bedrijf wél vooruitloopt.

ERVARINGEN VAN DEELNEMERS

Je hoeft mij niet op mijn woord te geloven maar bekijk en lees de ervaringen van eerdere deelnemers. Hun conclusie: het was de tijd en de investering méér dan waard.

FLINKE KORTING VOOR OSV-LEDEN!

Dit event wordt niet georganiseerd door de OSV. Maar aangezien John ook OSV-er is, hebben we wel een flinke korting kunnen bedingen voor de bedrijven die op onze ledenlijst staan. Maximaal twee personen per bedrijf kunnen gebruikmaken van de korting. Zorg dat je er snel bij bent, we hebben maar **34 stoelen** en daarvan zijn er al een aantal vergeven.

 www.aiinactie.nl/maart

GOLFDAG 18 APRIL DE BATOUWE



Ga je ook mee golfen op vrijdag 18 april bij Golfcentrum de Batouwe in Zoelen? Dat wordt weer een dag vol ontspanning en sportiviteit. Het is nog even weg, maar de inschrijving is al gestart.

OPZET WEDSTRIJD


We spelen Stableford en de wisselbeker reiken we uit volgens strokeplay. We bieden iedereen, ongeacht het niveau, de kans om te genieten van het spel en tegelijkertijd te netwerken.

BEN JE NIEUW OP DE GOLFBAAAN?

Geen zorgen! Sluit je aan bij onze golfclinic waar je in twee uur de grondbeginselen van golf leert van een echte GolfPro.

Tijdens de OSV Golfdag gaat het om meer dan alleen winnen; het is een dag vol netwerkmogelijkheden, sportieve uitdagingen en natuurlijk veel plezier. We strijden op de baan en in de clinic, maar het echte doel is het versterken van onze banden. Maak gebruik van de gelegenheid, neem een klant of relatie mee en laat ze de kracht van ons netwerk ervaren.

We sluiten de dag af met lekker diner, waar we kunnen nagenieten en verder netwerken. Mis deze kans niet om deel te nemen aan onze sportieve traditie. We kijken ernaar uit je te zien op de golfbaan!

 www.osvnetwerk.com

WELKOM NIEUWE LEDEN OSV

Factor Delta BV – Michiel Hermans
Rolan Robotics BV – John van der Veen
Sherwin Williams – Oliver Bomers



EEN DOOS VOL LUCHT

Ik bestelde een klein potje kruiden. Online, want gemak dient de mens. Twee dagen later arriveerde het pakket. Een forse kartonnen doos, keurig dichtgeplakt met papieren tape. Binnenin een laag beschermend papier, en ergens diep verscholen... mijn potje.

Hoe kleiner het product, hoe groter de verpakking lijkt te zijn. Lucht verkopen is een kunst op zich. Koekjes in een oversized zak, chipszakken die voor de helft leeg zijn, dozen die na opening meer beloven dan ze geven. Fabrikanten spelen ermee: groot oogt luxer, terwijl de inhoud vaak tegenvalt. En de consument? Die blijft zich verbazen over de hoeveelheid verpakking die direct bij het afval belandt.

Het probleem zit niet alleen in de retail. In de foodservice, horeca en industrie stapelen verpakkingssuitdagingen zich op. Kleinere porties voor minder verspilling? Dat betekent vaak méér verpakkingen. Grotere bulkverpakkingen? Handig, maar minder flexibel. En dan hebben we het nog niet eens over de logistieke kant: schappen vullen, transport optimaliseren en producten beschermen zonder onnodig materiaal te gebruiken.

Toch zijn er veranderingen. Herbruikbare verpakkingen, slimmere formaten, materialen die wél passen bij het product. Maar zolang een volle doos psychologisch beter voelt dan een klein zakje, blijft de uitdaging groot. Duurzaam verpakken is meer dan minder plastic gebruiken; het is slimmer omgaan met wat nodig is. Mijn kruiden gingen in het keukenkastje, de doos bij het oud papier. Maar één ding bleef hangen: misschien moet ik volgende keer toch gewoon naar de winkel. Dan bepaal ik tenminste zelf hoeveel lucht ik koop.

Saskia Stender

saskia@b2bcommunications.nl



**DEMO DAGEN OP 16 & 17 APRIL 2025
ZAGEN & PORTIONEREN**

Op woensdag 16 en donderdag 17 april nodigt IB Food-Machines (Urk) je uit om live te ervaren hoe zij het zagen en portioneren van vlees, gevogelte, vis en meer naar een hoger niveau tillen. Tijdens de DEMO DAGEN 2025 demonstreren ze hun nieuwste machines en technieken voor maximale efficiëntie en precisie. Ontdek innovatieve snijtechnieken, optimaliseer jouw productieproces en proef zelf het resultaat.



“Onze specialisten staan klaar om al je vragen te beantwoorden. Mis deze kans niet en meld je gratis aan via info@food-machines.com of neem contact op met jouw accountmanager!”

info@food-machines.com

**BIOLOGISCH
VERTROUWEN IN BIOLOGISCH KEURMERK
STIJGT MET 19%**

Consumenten hebben steeds meer vertrouwen in het Europees biologisch keurmerk. In 2025 vertrouwt 66% van de Nederlanders het keurmerk, een stijging van 19% ten opzichte van 2024, zo blijkt uit onderzoek van IPSOS. Ook de bekendheid nam toe: 62% van de consumenten herkent het keurmerk, terwijl dat een jaar eerder nog 53% was. Toch blijft prijs een belangrijke drempel voor de keuze van biologisch. Acht op de tien consumenten (78%) zouden vaker biologisch kopen als het goedkoper was. Ook smaak, versheid en gezondheid spelen een grote rol. Voor regelmatige consumenten die regelmatig biologisch kopen is gezondheid de belangrijkste factor (82%), terwijl incidentele kopers vooral naar de prijs kijken (78%). In beide groepen staat smaak op de tweede plek.



www.bionext.nl

**AUTOMATISERING
BOUW AAN DE TOEKOMST MET EEN
SCHAALBARE ERP-OPLOSSING**

Van Belgische bakkunst tot wereldwijde favoriet: Poppies Bakeries maakt al bijna 50 jaar mensen blij met gebak en koekjes. Bij Poppies draait het niet alleen om heerlijke producten, maar ook om efficiëntie en schaalbaarheid. Met een nieuwe, moderne ERP-oplossing worden processen gestroomlijnd en is groei nu nog beter te realiseren. Dit biedt meer efficiëntie en de flexibiliteit om wereldwijd verder te expanderen. Ontdek hoe Poppies met digitale transformatie klaar is voor de toekomst en duurzame groei. Lees het succesverhaal en zie hoe ook jouw bedrijf kan profiteren van delaware's Fast-Solution for Food!



www.delaware.pro

**INGREDIËNTEN
TRUFFEL OP MAAT VOOR DE
VOEDINGSINDUSTRIE**

Dutch Truffle maakt truffels toegankelijk voor de voedingsindustrie met op maat gemaakte ingrediënten. Van gehakte zomertruffels voor kaas en salami tot boekweitmeel met truffel voor bakkerijen, en smaakvolle truffelproducten voor sauzen: Dutch Truffle biedt veelzijdige toepassingen die een luxe touch geven aan uiteenlopende producten. De truffels zijn duurzaam geogst, voldoen aan IFS- en BRC-standaarden en worden gekoeld geleverd, vaak al de volgende dag. Met scherpe prijzen, gratis samples en een flexibel aanbod is Dutch Truffle dé partner voor bedrijven die op zoek zijn naar verfijning en kwaliteit in hun assortiment.

www.dutchtruffle.com



**VISSERIJ
VISSERIJSUBSIDIES VERGROTEN RISICO OP
OVERBEVISSING**

Bijna twee derde van de wereldwijde visserijsubsidies brengen risico's met zich mee; namelijk op overbevissing en het bevorderen van illegale visserij. Dat blijkt uit de nieuwste OECD Review of Fisheries. Volgens het rapport is beter gerichte overheidssteun essentieel om de veerkracht en productiviteit van de sector te verbeteren. De visserijsector kreeg tussen 2020 en 2022 wereldwijd gemiddeld 10,7 miljard dollar per

jaar aan steun. Maar liefst 65% van deze middelen kan overbevissing en illegale visserij in de hand werken, vooral bij gebrekkig visserijbeheer. De OECD benadrukt dat goed beheer van visbestanden cruciaal is voor voedselzekerheid, het levensonderhoud van miljoenen mensen en wereldwijd milieubehoud.

www.agroberichtenbuitenland.nl



**VERPAKKEN
GROEIENDE ZORGEN OVER FTALATEN
IN PLASTIC VERPAKKINGEN**



De zorgen over weekmakers zoals ftalaten in plastic verpakkingen nemen wereldwijd toe. Milieuorganisaties wijzen op de gezondheidsrisico's en spannen rechtszaken aan tegen de Amerikaanse FDA vanwege het uitblijven van strengere regelgeving. Ftalaten staan onder verscherpt toezicht vanwege mogelijke gezondheidsrisico's. Een van de zorgen is dat plastic verpakkingen smaken, kleuren en geuren absorberen, wat kan leiden tot het vrijkomen van schadelijke stoffen in voedsel en dranken. In de Europese Unie zijn bepaalde ftalaten inmiddels verboden of beperkt in verpakkingen die in contact komen met voedsel. Ook het Verenigd Koninkrijk en Canada volgen deze lijn. Chris Rowland, verpakkingsadviseur bij GlobalData, benadrukt dat bedrijven zich hierop moeten voorbereiden.

www.globaldata.com

**DUURZAAMHEID
PBL: 'CIRCULAIRE KANSEN IN
FOODSECTOR BLIJVEN ONBENUT'**

Nederland worstelt met het behalen van haar circulaire ambities. In 2022 nam het gebruik van mineralen, metalen en fossiele grondstoffen zelfs toe ten opzichte van 2020. Daarmee raakt het doel om in 2030 het grondstoffengebruik te halveren steeds verder uit zicht. Dat blijkt uit de nieuwe Integrale Circulaire Economie Rapportage (ICER) van het Planbureau voor de Leefomgeving (PBL). Voor de voedingsindustrie ligt er een duidelijke uitdaging op het gebied van verpakkingen en afvalbeheer. Het PBL roept op bestaande beleidsinstrumenten, zoals uitgebreide producentenverantwoordelijkheid (UPV), effectiever in te zetten. Deze regeling maakt bedrijven verantwoordelijk voor het inzamelen en recyclen van verpakkingsafval.

www.pbl.nl





‘Er zitten zoveel voedingsstoffen in kamelenmelk, de positieve eigenschappen van veel daarvan zijn nog niet eens onderzocht’

DORIEKE SMITS:

‘KAMELENMELK IS EEN MOOIE NICHEMARKT MET KANSEN’

Bij Kamelenmelkerij Smits, op steenworp afstand van Den Bosch, worden meer dan honderd kamelen gehouden. Het is de enige professionele kamelenmelkerij in Europa. De (rauwe) melk vindt behalve in Nederland aftrek in onder meer Frankrijk en Engeland. Dorieke Goodijk vindt het pionieren heerlijk. Door alle regelgeving gaat het echter allemaal niet vanzelf.

Dorieke is sinds 2011 betrokken bij het bedrijf dat haar man Frank Smits in 2006 begon; toen met drie kamelen. De kamelen oefenen aantrekkingskracht uit op binnen- en buitenlandse toeristen, die kunnen de kalfjes voeren of kamelenmelkpannekoeken bakken. Ook worden er bedrijfsuitjes georganiseerd en is er een vergaderruimte. Maar makkelijk is het allemaal niet. “Ik vraag me af of wij, als ik in het verleden niet bij het ministerie en de Provincie had gewerkt, de weg hadden weten

te vinden in alle wet- en regelgeving, en of we dan nog hadden bestaan.”

Wat is de doelgroep voor kamelenmelk?

“Er komen hier veel klanten met lichamelijke klachten; uit Nederland, maar ook uit Duitsland, Frankrijk en België. Kamelenmelk wordt bijvoorbeeld gedronken door kinderen met een koemelkallergie of een verlaagde weerstand. Mensen ervaren ook een goede werking bij eczeem en

psoriasis of verstoppingen. Er zitten zoveel voedingsstoffen in kamelenmelk, de positieve eigenschappen van veel daarvan zijn nog niet eens onderzocht. Lactoferrine bijvoorbeeld, een stof die nu synthetisch geproduceerd wordt omdat mensen met long covid daar baat bij lijken te hebben, zit volop in kamelenmelk. We exporteren en verkopen veel via de webshop. We kunnen de melk zelf direct invriezen naar min 18 graden, dan is hij een jaar houdbaar. In samenwerking met

>>

Hoogwaardige Truffelproducten voor de voedingsindustrie

Dutch Truffle levert sinds 2006 de beste Italiaanse truffels en truffelproducten aan de voedselindustrie. Onze verse truffels en truffelproducten tillen uw gerechten naar een hoger niveau.



Neem via e-mail of telefonisch contact met ons op voor het aanvragen van gratis monsters van onze truffelproducten en test zelf de topkwaliteit van Dutch Truffle



Dutch Truffle
Rettenkam

www.dutchtruffle.com T 06 45 19 81 79 info@dutchtruffle.com



Scherpe prijzen en zeer snelle levering



Uitstekende kwaliteit en versheid



Unieke truffelproducten

Gehakte truffel voor het maken van truffelkaas en -worst, boekweitmeel met truffel voor brood(mix) en truffelproducten voor het maken van sauzen en truffelmayonaise.



Ikwileerlijkezuivel.nl, die een poederfabriek heeft overgenomen in Ommen, verpoederen we ook melk. Die kamelenmelkpoeder gaat de hele wereld over.”

In Europa zijn jullie de enige kamelenmelkerij. Hebben jullie directe concurrenten?

“Als je kamelenmelk in winkels ziet liggen, is dat vaak onze melk. Meestal rauwe melk, maar soms op verzoek gepasteuriseerd. De enige die ook gepasteuriseerde kamelenmelk op de Nederlandse markt verkoopt, is Camelicious, een grootschalige kamelenmelkerij uit Dubai van de koninklijke familie. Zij verkopen in Europa hun melk net iets goedkoper dan onze melk. Wat wij proberen te communiceren, is dat wij voldoen aan alle Europese wetgeving rondom productieproces en productkwaliteit en enorm inzetten op dierwelzijn. Maar je hebt uiteraard genoeg mensen die gewoon het goedkoopste product willen. In Engeland kan een van onze retailers via Camelicious melk goedkoper aanbieden; dat geeft uitdagingen om duidelijk te maken waarom ons product beter is. Dat is met name omdat het rauwe melk is die niet behandeld is (wel ingevroren red.) en daar kiezen de klanten graag voor. Daarnaast hebben we in Europa een vaste klantenkring die steeds bij ons terugkomt omdat ze de voordelen van onze kamelenmelk zelf ondervinden.”

Hoe gaat het melken? Een standaard melkrobot is vast niet geschikt...

Lacht: “We wachten nog steeds op de eerste kamelenmelkrobot van Lely of DeLaval. Ons huidige melksysteem hebben we zelf ontwikkeld. We melken de kamelen twee keer per dag met de kalfjes erbij. We melken 3 liter per keer en daarna drinken de kalfjes de rest van de melk bij hun moeders. We denken dat het ongeveer de helft is. We weten van de kamelenmelkerij in Dubai dat ze daar 12 tot 15 liter per dag melken, maar die houden de kalveren er tijdens het melken niet bij. En ze gebruiken middelen die wij niet mogen, maar ook niet willen gebruiken. Wij vinden dit systeem met de kalfjes erbij het meest



natuurlijke. Als ze dicht bij elkaar zijn en elkaar zien, blijft de kameel melk geven.”

De kamelen worden gemolken in een open tandemstal. Melkveebedrijven die rauwe melk verkopen moeten in 2025 aan strengere regels voldoen, is dat terecht?

“Melkveebedrijven mochten eerst alleen rauwe melk in de melktap of uit de melktank verkopen. Die regels zijn iets verruimd. Ze krijgen nu te maken met dezelfde richtlijnen waar wij al langer aan moeten voldoen, namelijk extra melkmonsters nemen om bijvoorbeeld afwezigheid van STEC (Shiga toxin-producerende Escherichia coli) aan te tonen. Wat je niet wilt is dat mensen ziek worden van rauwe melk, omdat ze die bijvoorbeeld zelf niet goed koken. We willen alles op topniveau doen, zodat de dieren gezond zijn en de melk veilig is. De verplichte controles gaan melkveebedrijven die rauwe melk verkopen meer kosten. Ik snap dat het voor sommige een bottleneck is, omdat deze kosten niet met de huidige melkprijs aan de tap opgebracht kunnen worden. Maar je kan het ook zien als goede bewustwording dat rauwe koemelk veel meer waard mag zijn dan de euro per liter die er nu vaak voor gevraagd

wordt; omdat het zo veel goede eigenschappen heeft. In Amerika is een grote raw milk movement waarin mensen de voordelen van rauwe melk duidelijk merken. Eigenlijk zouden melkveeouders minstens €2 of €3 per liter moeten kunnen vragen. Onze melk kost bijvoorbeeld €12 per liter.”

Jullie hebben ook een toerismetak. Wat is de omzetverdeling?

“Dat verschilt per jaar. In de coronaperiode hadden we alleen de melkinkomsten omdat er geen bezoekers mochten komen. In andere jaren dekken bijvoorbeeld de hengsten niet goed. Dan hebben we minder kalfjes en dus minder melk. Maar over het algemeen halen we 60% van onze inkomsten uit melk. Daarnaast bieden we allerlei excursies en programma's aan, voor verschillende doelgroepen. Zoals een safari met lunch, en kinderfeestjes voor kinderen uit het dorp. Niemand komt 'zomaar gratis' even kamelen kijken. Het is een mooie kans om als agrarisch ondernemer te laten zien wat we doen en mensen hebben een heel leuke dag. Bovendien bieden we hiermee lokale werkgelegenheid, zowel in de diervoorzorg als het toerisme. Maar we blijven vooral een melkveebedrijf, >>



simpel desinfecteren

KOSTEN BESPAREN EN TOCH DE BESTE DESINFECTIE?

simpeldesinfecteren.nl

DEZE BEDRIJVEN HEBBEN DE LAAGSTE INFECTIEDRUK!
WILMS VLEES VIVERA COMPAXO FAMILY BEEF RUITENBURG

EN NOG 180 ANDERE BEDRIJVEN



MINDER KOSTEN ✓

MEER BEDRIJFSZEKERHEID ✓

MINDER PERSONEEL NODIG ✓

MEER VOEDSELVEILIGHEID ✓



geen toeristische boerderij met een paar kamelen!”

Ze hebben maar één bult; zijn het dan geen dromedarissen?

“Dromedarissen zijn eenbultige kamelen. In andere landen wordt het onderscheid niet gemaakt en worden ze gewoon kamelen genoemd. Hier staan dromedarissen (Camelus Dromedarius red.) nog steeds niet op de huis- of hobbydierlijst van het ministerie van LNV, terwijl tweebultige kamelen (Camelus Bactrianus red.) er wel op staan. Volgens internationale wetenschappers zijn kamelen en dromedarissen in wezen hetzelfde. Al twee jaar zijn we bezig met die huis- en hobbydierenlijst, om aan te tonen dat kamelen en dromedarissen nauwelijks verschillen - zeker niet qua domesticatie, wat het belangrijkste criteria van de lijst is - en nog steeds staat de dromedaris er niet op. We kennen het dossier goed, internationale wetenschappers tonen aan dat het niet klopt, maar het ministerie heeft nu eenmaal iets besloten en komt daar niet snel op terug. We zijn constant bezig met ontheffingen en hebben bijna 1 fte aan arbeid nodig om dit dossier goed te blijven volgen en tijdig te reageren.”

“Dat belemmert ons enorm in de bedrijfsvoering: onze kalfjes kunnen niet meer in Nederland verkocht worden en moeten nu naar Oost-Europa, terwijl tweebultige kamelen uit heel Europa hier naar Nederland gehaald mogen worden. We mogen de kalfjes ook niet laten slachten, terwijl kamelenvet wordt geïmporteerd vanuit Marokko en kamelenhamburgers in Friesland verkocht worden met kamelenvlees uit Australië. De regelgeving is zo krom! Gemiddeld één keer in de twee jaar hebben we een dier dat overlijdt of dat niet drachtig wordt. Als ze niet drachtig werden, verkochten we ze vroeger aan een park of dierentuin. Nu is het de vraag waar ze terecht kunnen. De dieren kunnen wel 25 jaar worden, de eerste kalfjes die op onze boerderij die geboren zijn in 2007 hebben we nog steeds.”

“Als agrarische ondernemer in Nederland heb je belangenorganisaties die veel van bovenstaande problemen voor je oplossen via lobbywerk. Voor één kamelenboer heeft dat geen zin, dus we moeten het meestal helemaal zelf doen. Vechten voor nieuwe ontwikkelingen is prima, maar vechten om te behouden wat je hebt, is erg vermoeiend. We hebben ook te maken met de zaken waar

andere veehouderijen tegenaan lopen: onze vergunning heeft ruimte voor tweehonderd kamelen, maar we groeien niet zo hard met onze eigen aanwas en kunnen ook niet ineens honderd kamelen ergens kopen. Nu provincie Brabant de latente ruimte wil intrekken en dat juridisch ook nog eens mag, is de vraag hoever we nog kunnen doorgroeien. Ik snap echt heel goed dat andere agrarische ondernemers moedeloos worden van alle tegenstrijdige wet- en regelgeving. Voor ons als pioniers is het een enorme opgave om steeds de juiste keuzes te blijven maken zodat we ons kunnen blijven ontwikkelen.”

Wat maakt het ondanks de uitdagingen zo mooi om met kamelen te werken?

“Kamelen zijn super relaxte dieren. Ze zijn al een paar duizend jaar geselecteerd op tamheid en zoeken zelf contact met mensen. Ze zijn erg nieuwsgierig. Als je 's ochtends de stal in komt, hoor je een soort gemurmel als begroeting en als je de staldeuren opent om ze naar de wei te brengen gaan ze keihard brullen. Het zijn heel grote dieren, dus als je tussen de kamelen loopt, moet je goed oppassen dat er niet eentje op je voet gaat staan of je omver duwt. Dat is wel wat anders dan bij een geit of een kalfje, maar het zijn van nature heel vriendelijke dieren.”

“De kamelenmelkmarkt is een mooie nichemarkt met veel ontwikkelingskansen. Je moet wel alles zelf uitvinden. En er valt nog heel veel te ontdekken qua nieuwe producten en te ondernemen, bijvoorbeeld door het aanbieden van nieuwe diensten op het bedrijf. De combinatie met toerisme is leuk, zo komen hier soms mensen die nieuwe producten met ons willen ontwikkelen. Zo is onze likeur Cameleys ontstaan. We zien gelukkig nog altijd meer kansen dan belemmeringen!” ■

GOUDA TECHNIEK BOUWT VOOR DE FOOD. AL BIJNA 40 JAAR.

Bouw met zekerheid. Gouda Techniek verzorgt jouw project van de **eerste schets tot de start van jouw productieproces.**

Advies, ontwikkeling én realisatie:
Alles in één hand, met één aanspreekpunt op de bouwplaats.

www.goudatechniek.nl | info@goudatechniek.nl



GOUDA TECHNIEK
MASTERING FOOD

VAN STREEPJES- NAAR QR-CODE

GTIN en THT in één code!



EMPACK
THE FUTURE OF PACKAGING

2 & 3 APRIL '25
BRABANTHALLEN
DEN BOSCH

Stand
1.C26



GRATIS kaarten

DE KONINGH
CODING · LABELING · INSPECTION
+31 (0)26 741 00 00
info@dekonigh.nl | www.dekonigh.nl

DUURZAAM VERPAKKEN

UITDAGINGEN, KANSEN EN FRUSTRATIES

Verpakken moet duurzamer. Daar is iedereen het over eens. Maar hoe? Bedrijven moeten hun processen en producten afstemmen op de evoluerende regelgeving, waaronder de nieuwe Packaging & Packaging Waste Regulation (PPWR). En dat blijkt in de praktijk nog een hele uitdaging.

Op 22 januari 2025 is de PPWR officieel gepubliceerd. Halverwege 2026 wordt de wet van kracht. De PPWR stelt maatregelen die de héle verpakkingketen raken. Er komen onder andere strengere regels voor de recyclebaarheid en herbruikbaarheid van verpakkingen en producenten moeten hun verpakkingen zo vormgeven dat het gewicht wordt geminimaliseerd, m t behoud van functionaliteit. Hier ligt volgens **Michel Brander**, mede-eigenaar van Vervo, specialist in vacuüm verpakken; een forse uitdaging: "Duurzaam verpakken is noodzaak, maar laten we vooral niet vergeten waarom verpakkingen ooit zijn ontstaan. Ze zijn geïntegreerd in ons dagelijks leven om voedsel te beschermen, veilig te vervoeren en om de levensduur te verlengen. Niemand gaat tegenwoordig nog drie keer per week naar de

slager om vers vlees te halen. En vergeet niet dat Nederland in Europa   n van de grootste exporteurs is van kaas en vlees. Je begrijpt dat de impact enorm is als we concessies doen aan de kwaliteit van de verpakking."

ONTERECHE BAD GUY

Volgens **Diana Schiffer**, Packaging Regulatory Advisor bij The LCA Centre, een onafhankelijk adviesbureau dat de milieuimpact van verpakkingen berekent en nieuwe verpakkingswetgeving monitort, is het daarom oneerlijk dat de verpakking wordt weggezet als de 'bad guy'. **Michel** herkent dit: "Men hekelt het plastic om de komkommer, maar vergeet dat de komkommer dankzij deze plastic folie veel langer houdbaar blijft." **Leo van der Meer**, folie-expert bij Paardekooper, leverancier

van duurzame verpakkingsooplossingen, vult aan. "Het is belangrijk om te onthouden dat de uiteindelijke functie van verpakkingen het terugdringen van voedselverspilling is, waarbij voedselverspilling over het algemeen een grotere ecologische voetafdruk heeft dan de verpakking zelf."

Diana voegt hieraan toe dat het aandeel van de ecologische footprint van de verpakking per product en toepassing verschilt. Wat voor een komkommer geldt, geldt bijvoorbeeld niet voor een stukje vlees. Dat verklaart ook waarom rode paprika's doorgaans niet zijn

verpakt in folie en de groene wel, omdat rode paprika's veel sneller verkopen en de kans op derving daarmee aanzienlijk kleiner is dan bij de groene paprika's. **Leo** merkt op dat folies soms ook nodig zijn vanwege verplichte aanduidingen op het etiket. "Dit geldt bijvoorbeeld voor biologische producten. Dus waar de ene wet voorschrijft dat een verpakking verplicht is, wil de andere wet er juist vanaf."

REDUCE, REUSE EN RECYCLE

Iedereen is het erover eens: er is onvoldoende

bewustwording en kennis van verpakkingen en er heerst veel onduidelijkheid omtrent wetgeving. Dat is op dit moment misschien nog wel de grootste uitdaging (en frustratie) van de sector. Als voorbeeld noemt **Diana** de zoektocht naar alternatieve, natuurlijke materialen in aanloop naar de SUP-wetgeving in 2021. "Biologische afbreekbare plastics. Op papier ja, maar niet in de praktijk, omdat ze alleen industrieel composteerbaar zijn. Of wat denk je van de 'paperisation'. In de ogen van de consument zijn karton en papier 'beter' voor het milieu dan plastic. We zien allerlei paper-

based alternatieven, maar wel met een plastic laagje, omdat de verpakking anders zijn functie niet kan vervullen. Hoe tegenstrijdig." Daarom richt de sector zich nu vooral op verpakkingen die recyclebaar zijn en op manieren om verpakkingen lichter en compacter te maken. Dit schrijft de PPWR ook voor: Reduce, Reuse en Recycle. Ondanks dat de nieuwe wet nog veel losse eindjes heeft, is dit volgens **Diana** in grote lijnen wel de juiste richting. Alhoewel ze zelf meer ziet in reduce en reuse dan in recycling, omdat het volgens haar heel lastig is om dit laatstgenoemde

>>





(op Europees niveau) goed georganiseerd te krijgen.

Hoe vertaalt het Triple R-model zich in de praktijk en welke invloed heeft dit op de functionaliteit van de verpakking?

“Ontwikkelingen richten zich met name op diktereductie en mono-materiaal”, vertelt **Michel**. “Op het gebied van folies hebben we al een aanzienlijke materiaalreductie gerealiseerd. Door nieuwe technieken worden de folies steeds beter en kunnen we volstaan met minder verpakkingsmateriaal. We passen ook steeds vaker mono-materiaal toe, wat een correcte recycling bevordert.” **Marc Vroon en Sanne van Leeuwen**, beiden werkzaam bij Paardekooper en verantwoordelijk voor industriële bakkerijverpakkingen, zijn bekend met deze ontwikkeling. Mondjesmaat neemt het aanbod toe, maar de gecoëxtrudeerde beugelzakken, gemaakt van PE en PP vliegen ook nog steeds als zoete broodjes over de toonbank. **Sanne** licht toe: “Supermarkten willen graag en lopen zelfs op de aankomende wetgeving vooruit, maar niet iedereen is al om. Logisch, want we zijn nog aan het pionieren. Duurzaam verpakken doe je niet van de één op de andere dag. We komen onderweg veel uitdagingen tegen. Uitdagingen die gaan over

functionaliteit en verwerking, maar ook over perceptie bij de consument.” “En de prijs”, vult **Marc** aan. Iedereen knikt. “Door lagere productievolumes liggen de prijzen van duurzame verpakkingen in een aantal gevallen hoger. Of de klant moet zijn verpakkingslijnen aanpassen. Neem zoiets kleins als de overstap van een kunststof sluitclipje naar kartonnen sluitclipje. Hiervoor moet ook het machinepark aangepast worden met alle bijkomende kosten.”

Hoe beïnvloedt duurzaamheid de functionaliteit van de verpakking? En welke gevolgen zijn er voor de verwerkbaarheid?

Leo: “Verpakkingen zijn met een reden ontworpen, maar je begrijpt als het minder moet, dat dit mogelijk gevolgen heeft voor de kwaliteit. We kunnen dunner, maar er zijn grenzen. Hoe dunner de verpakking, hoe groter bijvoorbeeld het risico op lekkage, waardoor het gasmengsel ontsnapt. Maar we hebben ook gemerkt dat diktereductie en mono-materialen de verwerkbaarheid beïnvloeden. De productiesnelheid neemt bijvoorbeeld af, doordat de nieuwe verpakking niet goed mee kan draaien in het bestaande systeem.” **Michel** noemt als voorbeeld een horecaslagerij die met traditionele folies op één lijn werkt

voor het verpakken van biefstukken en spareribs. Met een mono-materiaal folie was dit niet mogelijk. Er moesten dan twee inpaklijnen komen. Overstappen zou een enorme investering betekenen. **Marc** kent een vergelijkbare situatie met dunnere broodzakken die tijdens de verwerking scheurden. Iedereen loopt tegen dezelfde uitdagingen aan, maar ook dat hoort bij pionieren. **Michel** maakt een vergelijking met elektrisch rijden. “Het is de toekomst, het heeft alleen wat tijd nodig. De technologische ontwikkelingen staan in ieder geval niet stil.”

Aan de techniek ligt het niet, het is doorgaans de onwetendheid die de weg naar duurzaam verpakken bemoeilijkt. Leg dat eens uit.

Diana: “Ik noemde eerder al het voorbeeld van paperisation, de verheerlijking van karton tegenover plastic, terwijl karton niet per definitie duurzamer is. Nog te vaak is de perceptie van de consument leidend en die perceptie is niet altijd de meest duurzame oplossing.” **Sanne**: “Het conische koekbakje van karton wint het nog steeds van de rPET tray, omdat karton een meer ambachtelijke uitstraling heeft. Dat past bij het idee van de ‘warme’ bakker en dat is wat de consument graag ziet. Ook **Michel** heeft een vergelijkbaar voorbeeld. “We hebben een vacuümzak van mono-materiaal getest voor het verpakken van kazen. De klant viel over de productpresentatie. Het ging in dit geval om een mono-materiaal van PE met een barrièrelaag. PE is van zichzelf wat melkachtig qua kleur en de afwerking is dof. De ideale productpresentatie vraagt precies het tegenovergestelde: een heldere folie met glans. Op zo’n moment ben je dus weer terug bij af.” **Leo** zucht: “Ik vind het oprecht jammer om te zien hoe vaak het in de praktijk mis gaat en zeker niet altijd onbewust. **Michel** noemde al het komkommervoorbeeld. Ik hoorde pas een verhaal van een bedrijf dat is afgestapt van de folie om de komkommer en in plaats daarvan kratzakken gebruikt. Consument blij, want die ziet geen plastic folie meer, maar er wordt nog steeds plastic gebruikt. Dat is verplaatsen van het ‘probleem’, helemaal als je hoort dat de kratzakken worden aangeprezen als

‘herbruikbaar’, terwijl je voedselverpakkingen helemaal niet zomaar opnieuw kunt inzetten. Het moet eerst weer 100% schoon zijn, wat bijna niet gaat met kratzakken.”

In aanvulling hierop citeert **Diana** de uitkomsten van een onderzoek van het RIVM (2022) (1) naar alternatieve voedselcontactmaterialen (FCM) na de implementatie van de SUP-richtlijn. Er zijn bijvoorbeeld 887 chemicaliën aangetroffen in papier en karton FCM (2). De lijst is te lang om hier te herhalen, maar als het om duurzaam verpakken gaat, kun je je dus afvragen of het middel in sommige gevallen niet erger is dan de kwaal. Onwetendheid speelt ook een rol bij correcte afvalscheiding. **Diana**: “De consument ziet meestal het verschil niet tussen bijvoorbeeld conventionele kunststof en biologisch afbreekbare plastic. Dit zogenaamde composteerbare plastic hoort bij het restafval en niet bij het gft-afval of PMD. Door onjuiste scheiding bestaat het risico op contaminatie waardoor de kwaliteit van het resulterende compost of recycleaat wordt aangetast.” “Hier ligt een belangrijke taak voor onze sector”, vindt **Marc**. “We moeten consumenten stimuleren om afval op een juiste manier te scheiden. Op kartonnen gebaksdozen met venster staat vermeld dat het venster losgehaald moet worden en gescheiden van het karton bij het PMD moet. En mocht je je afvragen waarom we hier geen mono-materiaal gebruiken, dat is omdat consumenten het product graag willen kunnen zien.” **Diana** merkt op dat ze zeker niet verwacht dat consumenten over de juiste materiaalkennis beschikken. “Onwetendheid is ook vaak het

resultaat van onduidelijkheid,” stelt zij. “Het systeem moet eenvoudiger, zodat recycling makkelijker wordt. Dit vraagt allereerst om een eenduidig beleid.”

“Niet alleen in Nederland, maar in heel Europa”, vult **Michel** aan. “De PPWR is een groot struikelblok. Het is een Europese wet, maar elk land hanteert een eigen visie op welk materiaal recyclebaar is en de infrastructuur verschilt. Als het voor ons al niet duidelijk is, laat staan voor consumenten.” **Leo**: “Volgens mij is het ook niet altijd duidelijk voor degenen die de wet bedenken. De PPWR schrijft voor dat plastic verpakkingen voor een deel uit gerecycled materiaal moeten bestaan, maar dat werkt in de meeste gevallen niet voor foodverpakkingen. Vanuit het oogpunt van de voedselveiligheid mogen foodverpakkingen niet uit gerecyclede content bestaan, uitgaande van de recyclingtechnologieën die momenteel op grote schaal beschikbaar zijn. Uitzondering hierop zijn sommige goedgekeurde rPET-verpakkingen (Meer hierover in het artikel op pagina 28 van deze editie). Wetten spreken elkaar tegen. De nieuwe regels zijn weliswaar nog niet 100% vastgelegd, maar je begrijpt dat het hierdoor voor bedrijven lastig is om zich voor te bereiden op de nieuwe wetgeving.”

“Decomplication van het systeem maakt recycling effectief en werkbaar.” Wat wordt hier precies mee bedoeld?

Diana legt dit uit als het vereenvoudigen van de recyclinginfrastructuur. “Er moeten heldere materiaalstromen komen. Dit vraagt om minder verschillende soorten materialen, maar betekent ook dat er minder ruimte is voor nieuwe materiaalsoorten.” Dat is volgens



haar de reden waarom veel alternatieve materialen niet werken. Onze end-of-life systemen zijn hier niet op ingericht.

Is hiermee de zoektocht naar alternatieve materialen op een dood spoor belandt?

Diana: “Goede vraag. Kijken we naar karton als alternatief voor plastic, dan moeten we concluderen dat karton voor verschillende toepassingen niet zonder plastic kan. Innovaties en creativiteit in packaging worden gedefinieerd door de kaders van de wet. Dat is ook de reden waarom we ons focussen op de 3 R’s. We kijken naar gewichtsreductie en mono-materialen, maar bijvoorbeeld ook naar de vorm, zodat de verpakkingen door de sorteermachine worden herkend.” **Leo**: “Plastic verpakkingen zijn niet het probleem, afval is het probleem. Tenminste, afval dat niet goed ingezameld wordt. Daarom is het zo ontzettend belangrijk om de systemen goed te organiseren. We kunnen nog zo’n geavanceerde verpakking bedenken, maar als deze vervolgens niet mee kan draaien in het systeem, hebben we er niks aan.” **Diana**: “Hoewel onze recyclinginfrastructuur dringend moet worden geoptimaliseerd, moeten we het verpakkingsprobleem bij de bron aanpakken: het verbruik van onnodige verpakkingen terugdringen en waar mogelijk meermalige alternatieven vinden voor verpakkingen voor eenmalig gebruik.”

Recycling blijkt dus erg lastig. Welke mogelijkheden en kansen zie je voor de andere twee R’s?

Over Reuse zegt **Diana**: “Hiervan zijn verschillende succesvolle voorbeelden. Neem het hergebruik van drums en pallets. Deze systemen werken al jaren, maar op het niveau van cups en supermarktverpakkingen is dit een stuk lastiger, omdat de controle over de verpakking in dergelijke B2C open-loop systemen aanzienlijk afneemt.” **Leo** merkt op dat de herbruikbare trend voor voedselverpakkingen ook lastiger is vanwege de voedselveiligheidseisen. Er wordt hier veel onderzoek naar gedaan en grip op het systeem blijkt eveneens key. “In een kantoorsetting kan iedereen prima zijn of haar eigen beker meenemen, die aan het einde van de dag



2 & 3
APRIL '25
BRABANTHALLEN
DEN BOSCH

BEZOEK
ONS OP ONZE
STAND
1.C18

WWW.EMPACK.NL



Schaardijk 19e | NL - 2921 LG | Krimpen aan den IJssel | www.globalflexibles.com



- ✓ 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
- ✓ Vacuümszakken, sterk en helder
- ✓ Recyclebare folie
- ✓ Hersluitbare verpakkingen
- ✓ Tot 10 kleuren bedrukt, plus papertouch-effect



Sluit je ook aan bij
OSV Netwerk!



Bedrijfsbezoeken
Op bezoek bij food-
producenten en OSV-leden
door het hele land



Barbecues
Winter en Zomerbarbecue
bij restaurant Buitenzorg Ede
(gemiddeld 200 deelnemers)



Golfdagen
Twee golfdagen elke keer
op een andere locatie



Mini-congressen
Samen met andere netwerken
of solo, onderwerp afhankelijk
van actualiteit.



Beurzen
OSV-plein tijdens Food Tech
Event met zo'n 30 aangesloten
OSV-leden

'OSV stimuleert het netwerken
tussen ondernemers in de
voedingsindustrie met
bijeenkomsten het hele jaar
door.'

osvnetwerk.com



wordt ingeleverd en schoongemaakt, zodat deze de volgende ochtend weer klaar is voor gebruik. Dit wordt voor een grote to go winkel al een stuk lastiger. Op dit moment loopt er een testcase met inleverpunten op treinstations. Je stapt in op station A en levert bij het uitstappen op station B je beker in bij een soort self service vending machine. Ook hier geldt dat we het systeem zo clean en eenvoudig mogelijk moeten maken, zodat mensen het eenvoudig kunnen én willen gebruiken."

Bij reductie gaat het volgens Diana niet alleen over minder materiaal of het vermijden van de verpakking in z'n geheel. "Je moet dit altijd zien in relatie tot de kwaliteit van het product. Kunnen we zonder of met minder verpakkingen zonder dat dit de kwaliteit van producten in gevaar brengt? Dit is sterk afhankelijk van waar het product vandaan komt. Verpakkingsverboden helpen niemand – vooral niet als we voedselverspilling willen tegengaan – als we niet nadenken over de systemen waarin onze producten zich verplaatsen. Denk aan onze mondiale toeleveringsketens, onze vraag naar producten als koffie, chocolade of exotisch fruit, maar ook naar alle soorten fruit en groenten. Hoe langer de toeleveringsketen, hoe groter de behoefte aan verpakkingen en de beschermende, houdbaarheidsverlengende

eigenschappen ervan. Een belangrijke vraag die we onszelf moeten stellen als we het onderwerp verpakkingsreductie holistisch willen benaderen: welke veranderingen kunnen we aanbrengen in onze toeleveringsketens om de behoefte aan verpakkingen te verminderen? Verdiepende vragen hierbij zijn:

(a) Kunnen we de lengte van toeleveringsketens verkorten?

(b) Is er een manier om het aanbod versus de vraag naar producten te voorspellen om onnodig grote voorraden te vermijden (die mogelijk niet snel worden verkocht, en dus de noodzaak van verpakking)?

(c) Hoe kunnen we het bewustzijn over seizoensgebonden voedselconsumptie vergroten?

Hieruit blijkt wederom het belang om duurzaam verpakken niet alleen te beschouwen op het niveau van de verpakking zelf. Alles hangt met elkaar samen en dat maakt duurzaam verpakken zo ontzettend ingewikkeld."

Het is duidelijk: duurzaamheid domineert de sector en helemaal sinds de introductie van de PPWR. Maar welke trends en ontwikkelingen zijn er buiten duurzaamheid nog meer?

"Efficiëntie, wat uiteindelijk ook weer kan bijdragen aan duurzaamheid", antwoordt



Michel lachend. "Nederland is efficiënt georganiseerd, ook hier ligt een rol voor de verpakking. Kijken we naar logistiek, dan is de efficiëntie van inkomende materialen afhankelijk van de vorm van de verpakking, gelet op het aantal verpakkingseenheden per lading. Hier kun je al in de ontwerpfase rekening mee houden. Maar je kunt ook denken aan het beperken van transportafstanden, door goed te kijken waar je je grondstoffen vandaan haalt." "En aan een hogere verwerkingssnelheid", vult Leo aan. "Machines worden ook steeds geavanceerder." Verder noemt Leo als trend 'blanco' verpakkingen. Doorgaans ook ontstaan uit de vraag naar duurzaamheid. "Hoe schoner de verpakking, hoe hoger de waarde. Als er geen inktten worden gebruikt, dan komt er uit recycling een hoogwaardiger materiaal beschikbaar. Je ziet nauwelijks nog verpakkingen met een all-over print. Tenminste, in ons land. Voor wie wel informatie op de verpakking wil, is een etiket een prima oplossing. Dit betekent aan de ene kant wel meer gewicht, maar dit is voor de recycling juist gunstiger. Het etiket en de verpakking kunnen namelijk in de recyclingstroom gescheiden worden, doordat het etiket een andere soortelijke massa heeft dan folie. Zo zie je maar, niks is wat het lijkt in ons vak." Dat is voor Michel een reden om binnenkort samen met het salesteam op bezoek te gaan bij een afvalverwerker. "Zodat we met eigen ogen kunnen zien wat er gebeurt met onze plastic verpakkingen. Dit inzicht zal ons en onze klanten helpen om meer duidelijkheid te krijgen."

VOETNOTEN
1. ZWARTSTEN ET AL. 2022. ALTERNATIVE FOOD CONTACT MATERIALS ON THE DUTCH MARKET AFTER IMPLEMENTATION OF THE SINGLE USE PLASTIC DIRECTIVE AND PRIORITISATION OF POTENTIAL MIGRATING CHEMICAL SUBSTANCES. RIVM LETTER REPORT 2022-0102.
2. GEUEKE ET AL. 2022. SYSTEMATIC EVIDENCE ON MIGRATING AND EXTRACTABLE FOOD CONTACT CHEMICALS: MOST CHEMICALS DETECTED IN FOOD CONTACT MATERIALS ARE NOT LISTED FOR USE. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION.

RENOVATIE GEEFT FAMILIEBEDRIJF POSITIEVE IMPULS

VAN SLACHTERIJ NAAR LANDWINKEL

Na 30 jaar was de werkruimte van slagerij Visser toe aan vernieuwing. Bij de renovatie koos slager Thieme Visser bewust voor een open en vooral obstakelvrije ruimte: "Veel netter en vooral gemakkelijker schoon te maken. Ons familiebedrijf kan weer 20 jaar vooruit."

Net zoals meerdere beroemde ondernemers startte Thieme Visser met zijn onderneming in een garage. "In 1984 begon ik 's avonds, in mijn vaders garage, met huisslachtingen. Overdag werkte ik bij de slager in het dorp." Na vijf jaar vervolgde hij het ondernemerspad en kocht het pand in Lunteren waar zijn bedrijf nu nog steeds is gevestigd. In 35 jaar tijd breidden de werkzaamheden uit: naast de slachterij kwam een slagerij annex landwinkel, en er volgde een tweede winkel;

in Ede. Thieme vertelt trots: "Dit is niet alleen mijn verdienste. Slagerij Visser is een familiebedrijf dat ik samen met mijn vrouw Tineke heb opgebouwd. Ook mijn zoon Johan en dochter Mireille ondernemen inmiddels met ons mee. In totaal bestaat ons team uit 10 personen."

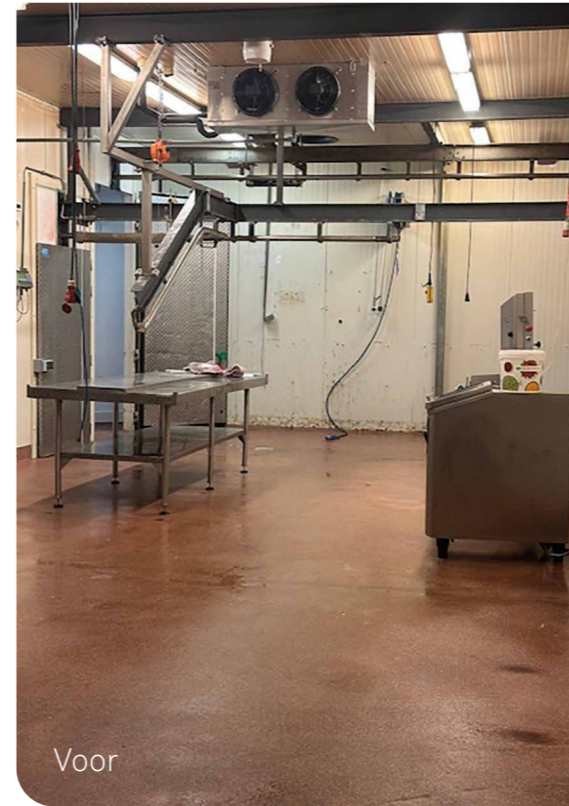
VERANDERINGEN VOLGEN ELKAAR OP
In de eerste jaren werd er bij Visser vijf keer per week geslacht. "We slachtten zes- tot



zevenhonderd dieren per week. Dat was altijd alleen eigen vee uit Lunteren. Inmiddels is de slacht teruggebracht naar eenmaal per week op maandag honderdtachtig tot tweehonderd stuks. "Ik heb zelf een koeienschouwroom", legt Thieme uit. "We verzorgen de koeien goed, hebben alles in eigen hand en voorkomen stress. Daarnaast slacht ik ook varkens, voor derden." Om de inkomsten van de verminderde slacht te compenseren, startte het ondernemersechtpaar 12,5 jaar geleden met de slagerij/landwinkel. "We verkopen hier ons eigen vlees en producten uit de nabije omgeving. We leveren bijvoorbeeld gehaktballen aan de landwinkels in de regio."



Thieme Visser (links) naast Jack Pluim



Voor



Na

EMOTIES OVER HET SLACHT-VAK

Thieme praat vol emotie over zijn werk. Het kost hem moeite om te vertellen dat hij de slachtdagen moest afbouwen en dat zijn maandag misschien ook op de schop moet. "Het is mijn vak, maar eigenlijk niet meer rendabel. We hebben te maken met strenge keuringseisen van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). Bij de slacht moet bijvoorbeeld altijd een inspecteur aanwezig zijn. Ik begrijp dat er regels nodig zijn om de voedselveiligheid te waarborgen, maar houdt dan toezicht waar het nodig is. Wij hebben altijd heel schoon en netjes gewerkt. Door de hoge kosten die voortvloeien uit de regels van de NVWA, kan menig kleine slachterij de kop niet meer boven water houden. Zo worden ze in sneltempo opgeruimd."

OP NAAR VERANDERING


De sfeer aan tafel vrolijk op als het gespreksonderwerp verandert naar de in januari 2025 uitgevoerde renovatie. "Sinds de start op deze locatie, in 1989, werkten we in dezelfde ruimte. Het was tijd voor vernieuwing." Thieme vertelt dat hij twee jaar geleden Jack Pluim van renovatiebedrijf Jackit benaderde om dit samen op te pakken. "Eigenlijk wist ik toen nog niet zo goed wat ik wilde. Jack zei simpel: 'Denk er goed over na en bel mij als je het wel weet.'" Dat werd januari 2025. Inmiddels is de renovatie achter de rug en bliken Thieme en Jack blij terug op het project en mooie resultaat. Thieme: "De werkplaats en het slachthuis zijn als nieuw. De verouderde muren zijn weg, net zoals alle obstakels. Stopcontacten en andere items die op de muren

waren bevestigd, zijn weggewerkt in de plafonds. Daardoor is het één geheel en toont het veel netter. Ook hebben we de ruimte opnieuw ingericht."

Jack legt uit: "We hebben antibacteriële en 100% recyclebare Sealwise WCB wanden, stootranden en plafonds aangebracht, afgekit met Bond & Seal kit." Deze kit bracht Jackit onlangs zelf op de markt: veilige, schimmelwerende kit met FDA-keurmerk. "Daarbij hebben we een nieuw stuk vloer gelegd; in samenwerking met Ruys Vloeren." De elektra werd verzorgd door Van Heerdt Elektra. Het totale project duurde een kleine drie weken. "Tijdens de renovatie moest de boel wel blijven draaien", benadrukt Jack. "Dat is gelukt. En Slagerij Visser kan weer zo'n 20 jaar vooruit."

PRETTIG SAMENWERKEN

De renovatie verliep prettig. Thieme is enthousiast: "Er werd keurig gewerkt, het was een fijn team. Met contactpersoon Alex had ik een superklik. Jack beaamt dit. "Het was een leuk 'compact' project. Je werkt met een familiebedrijf, dan schakel je snel en goed. Onze jongens werkten van dinsdag t/m vrijdag, want de maandag is de slachtdag." Thieme vult aan: "Ook ons team is blij met de vernieuwing. We gaan schoon de toekomst in."

 www.slachterijvisser.nl
www.jackit.nl

ARGIFOOD

EU PRESENTEERT TOEKOMSTVISIE VOOR LANDBOUW EN VOEDING

De Europese Commissie heeft haar 'Vision for Agriculture and Food' gepresenteerd: een routekaart voor een aantrekkelijk, concurrerend, veerkrachtig en eerlijk agrovoedselsysteem. Met dit plan wil de EU de landbouwsector toekomstbestendig maken en ondersteuning bieden aan huidige én toekomstige generaties boeren en voedselproducenten. Volgens Commissievoorzitter Ursula von der Leyen



vormen boeren de kern van het Europese voedselsysteem. Tegelijkertijd staan boeren voor grote uitdagingen zoals wereldwijde concurrentie en klimaatverandering. De Commissie zet daarom in op eerlijke inkomens, gerichte ondersteuning en extra verdienmodellen, bijvoorbeeld via carbon- en natuurcredits. Ook wil zij voorkomen dat boeren structureel onder de kostprijs moeten verkopen en zal hiervoor de richtlijn voor oneerlijke handelspraktijken herzien. In 2025 volgt bovendien een 'Generational Renewal Strategy' om jonge boeren aan te moedigen het vak in te stappen.

 ec.europa.eu

EIWITTRANSITIE

MINDER VLEES? CONSUMENT VERWACHT ACTIE VAN DE OVERHEID

Nederlanders staan open voor minder vlees op het bord, zolang overheden en supermarkten de weg vrijmaken. Dat blijkt uit het burgerpanel duurzame eiwitconsumptie. De deelnemers bleken opvallend eensgezind: gedragsverandering is haalbaar als er passende maatregelen worden genomen. Tijdens de sessies kozen burgers drie kansrijke oplossingen. De meeste stemmen gingen naar prijsregulering: dierlijke producten duurder maken en plantaardige juist goedkoper. Denk aan het afschaffen van btw op groente en fruit en het stoppen van

financiële steun aan de vleesindustrie. Op de tweede plek kwam de wens voor duidelijke en eerlijke productinformatie. Consumenten willen heldere etiketten zonder misleidende termen, zodat zij bewustere keuzes kunnen maken. De derde oplossing draait om inspiratie. Proeverijen van plantaardige producten op scholen, in supermarkten en op evenementen moeten consumenten kennis laten maken met gezonde alternatieven.

 www.rijksoverheid.nl




VOEDSELVERSPILLING

EU STELT BINDENDE DOELEN VOOR REDUCTIE VAN VOEDSELVERSPILLING

De Europese Unie heeft een voorlopig akkoord bereikt om voedselverspilling binnen de lidstaten fors terug te dringen. Jaarlijks belandt er in de EU zo'n 60 miljoen ton voedsel in de afvalbak. Met nieuwe bindende doelen wil de EU deze verspilling voor eind 2030 flink verlagen. De nieuwe regels verplichten EU-lidstaten om voedselverspilling met 10% te verminderen in de voedselverwerking en -productie. In de retail, horeca, catering en huishoudens moet het voedselafval zelfs met 30% per persoon omlaag. Deze reducties worden berekend op basis van het gemiddelde voedselafval tussen 2021 en 2023. Naast de reductiedoelen moeten lidstaten maatregelen nemen om bedrijven met een aanzienlijke rol in voedselverspilling te stimuleren veilig, onverkocht voedsel te doneren.



 europarl.europa.eu

CIJFERS & FEITEN

VOEDINGSINDUSTRIE VOORZICHTIG TERUG OP GROEIPAD

De Nederlandse voedingsindustrie krabbelt in 2025 langzaam op, aldus ABN AMRO. Na een jaar van stabiele productievolumes wordt een lichte groei verwacht. Ondernemers moeten echter blijven inspelen op uitdagingen zoals stijgende loonkosten en een structureel personeelstekort. Onderscheidend vermogen, hoge kwaliteit en service blijven cruciaal. De Nederlandse economie groeit naar verwachting met 1,5 procent in 2025, terwijl

de inflatie in Nederland met 3,3 procent boven het EU-gemiddelde ligt. De loonstijgingen hebben geleid tot een hoger besteedbaar inkomen, maar consumenten blijven kritisch op hun uitgaven. De vraag naar voedingsmiddelen herstelt zich, maar blijft wankel. Bij supermarkten wint het huiskamer terrein: het marktaandeel steeg in 2024 naar bijna 33 procent.


 www.abnamro.nl



GROENTEN

TOMAAT POPULAIR, MINDER VRAAG NAAR GESNEDEN GROENTEN

Tomaten waren in 2024 opnieuw de meest gekochte groente in Nederland en vergrootten hun voorsprong op ui en komkommer. De totale aankoop steeg met 6% ten opzichte van 2023. Vooral snoeptomaten waren populair: hun verkoop steeg met zo'n 20%, mede door een lagere prijs, die gemiddeld 9% daalde. Nederlanders kochten niet alleen vaker snoeptomaten, maar ook grotere hoeveelheden per keer. Daarnaast werd er iets meer pruimtomaten gekocht dan een jaar eerder. Consumenten werden kritischer in hun keuzes voor gemak. Verspakketten wonnen terrein, met een volumegroei van 6% en een lichte stijging in het aantal kopers. In 2024 kocht 47% van de huishoudens minstens één keer een verspakket. Toch viel de totale aankoop van vers gesneden groenten terug, met name zakjes sla en roerbakgroenten.

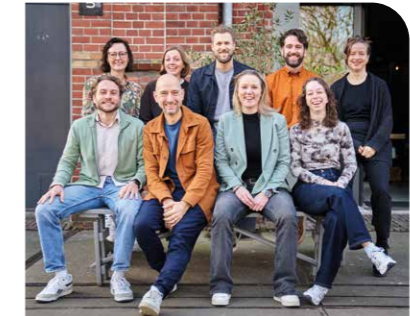
 www.groentenfruihuis.nl



INNOVATIE

LOW FOOD EN SOL VERBINDEN CHEFS EN VOEDSELPRODUCENTEN

Wanneer een chef een nieuwe, duurzame toepassing ontwikkelt, blijft die kennis vaak binnen de keuken. Low Food en Stichting



Ontwikkelingsfonds Levensmiddelenindustrie (SOL) willen daar verandering in brengen. Door hun samenwerking wordt de innovatie uit het culinaire netwerk van Low Food breder toegankelijk voor de levensmiddelenindustrie. Dit betekent dat baanbrekende ideeën niet beperkt

blijven tot restaurants, maar ook hun weg vinden naar producten en productieprocessen. De samenwerking richt zich onder andere op onderzoek naar onderbenutte duurzame grondstoffen. In de 'Low Food Labs' werd eerder gekeken naar reststromen van sojamelk, waterlinzen en gras-eiwit. De komende maanden staan nieuwe labs gepland waarin deelnemers onderzoek doen naar culinaire toepassingen voor onder meer kastanjes en spirulina. Door deze ontdekkingen te verbinden met voedselproducenten, kunnen ze sneller worden doorvertaald naar concrete, schaalbare oplossingen.

 www.lowfood.nl

IFFA

3 t/m 8.5.2025
Frankfurt am Main

Nieuwe kijk op vlees en eiwitten

Flexibel, duurzaam, visionair – innovaties voor de verwerking van alle soorten eiwitten.

Wees er ook bij!
iffa.com

info@netherlands.messefrankfurt.com
Tel. +31 70 262 9071

messe frankfurt

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

„ Uw partner voor duurzame stoom

SCHARFF
TECHNIEK BV

STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE

- Elektrische stoomketels als gasloos alternatief
- Voor elk productieproces de juiste stoomkwaliteit
- Al 42 jaar specialist in stoom

Geïnteresseerd in een vrijblijvend adviesgesprek?
Contact: 030-2410972 | info@scharfftechnik.nl
www.scharfftechnik.nl

BIOLOGISCH

'BIO, ONBESPOTEN SCHIL' VERGROOT KEUZE VOOR BIOLOGISCH

Bijna een derde (28%) van de online Jumbo-klanten klikt vaker op een biologisch product wanneer de zin 'Bio, onbespoten schil' onder het product wordt weergegeven. Van deze groep kiest 10% uiteindelijk voor de biologische variant. Dit blijkt uit een reeks online nudges die Jumbo in samenwerking met Bionext testte in de webshop. Jumbo paste vier methoden toe om biologische producten onder de aandacht te brengen: online banners,

een suggestief boodschappenlijstje met biologische opties, biologische zoeksuggesties en een extra productomschrijving onder biologische producten. De toevoeging van de zin 'Bio, onbespoten schil' bleek daarbij het meest effectief in het stimuleren van biologische aankopen.

www.bionext.nl



VOEDSELVEILIGHEID

HANDELSBEPERKINGEN NA MKZ-UITBRAAK RAKEN VARKENSSECTOR



De varkensprijzen in Europa begonnen het jaar met een daling. De uitbraak van mond-en-klauwzeer (MKZ) in Duitsland verstoorde de markt en leidde tot handelsbeperkingen. De vraag is of dit een tijdelijke schok is of het begin van een langdurige neerwaartse trend. Op 10 januari 2025 werd MKZ vastgesteld bij drie waterbuffels in de Duitse deelstaat Brandenburg. Dit leidde ertoe dat derde landen, waaronder het Verenigd Koninkrijk, Zuid-Korea en Mexico, de import van Duits varkensvlees beperkten. In sommige gevallen waren de restricties breder en betroffen ze ook rundvlees en zuivelproducten. De impact van deze importbeperkingen op de Europese markt hangt af van verdere uitbraken en de duur van de restricties. Binnen de EU zal de concurrentie waarschijnlijk toenemen, omdat Duitsland zijn varkensvlees elders probeert af te zetten.

www.rabobank.nl

WEBINAR

HOE STEL JE HAALBARE SCIENCE-BASED TARGETS OP VOOR RETAILKLANTEN?

Grote retailers als Jumbo, Albert Heijn en Lidl stellen steeds hogere eisen aan hun toeleveranciers op het gebied van CO₂reductie. Om aan hun duurzaamheidsdoelstellingen te voldoen, verwachten zij dat leveranciers Science-Based Targets (CO₂-doelen) opstellen én indienen bij het SBTi. Moet jij deze doelen voor ze opstellen? Dan loop je ongetwijfeld tegen vragen aan: Welke data heb je nodig? Hoe lang duurt dit traject? Wat gaat het kosten? In het webinar van duurzaamheidsadviesbureau Factor Delta op 19 maart 2025 (van 11:00 - 12:00 uur) krijg je een helder stappenplan met praktische handvatten om operationeel haalbare Science-Based Targets (SBTs) te stellen. Mis het niet! Schrijf je in via de link op de website.

www.factordelta.nl



VERPLICHTE INZET VAN RECYCLAAT IN
KUNSTSTOFVERPAKKINGEN:

KANSEN EN GEVOLGEN

Nieuwe Europese wetgeving vereist dat vanaf 2030 in alle kunststofverpakkingen recycalaat is verwerkt dat afkomstig is van eerder gebruikte verpakkingen. Op dit moment is dat alleen voor PET verpakkingen mogelijk. Om aan deze nieuwe eisen te kunnen voldoen, moet er veel veranderen. >>





In het streven naar een meer circulaire economie heeft de EU nieuwe regels opgesteld voor verpakkingen. Veel verpakkende bedrijven kiezen nu nog voor de goedkopere en makkelijkere optie van nieuw kunststof. Dit draagt bij aan klimaatverandering en planeetvervuiling. De Europese Verpakkings- en Verpakkingsafvalverordening (Packaging and Packaging Waste Regulation - PPWR) is op 22 januari 2025 gepubliceerd en wordt halverwege 2026 van kracht. De grote lijn is helder: hergebruik van verpakkingen stimuleren, zo min mogelijk verpakkingsmateriaal gebruiken, beter recyclebare verpakkingen produceren waar meer recycleaat in verwerkt is, en zorgwekkende stoffen voorkomen. De intentie van de PPWR is dus goed, echter de uitvoerbaarheid is op sommige onderwerpen op zijn minst uitdagend te noemen. In dit artikel gaan we dieper in op de verplichting om in 2030 (!) in alle kunststofverpakkingen recycleaat te gebruiken. Dit is met de huidige technologieën en binnen de kaders van de huidige wetgeving en productiesystemen

lastig uitvoerbaar. Er zijn daarvoor urgente meervoudige transities nodig op het vlak van technologieontwikkeling en systeemverandering. Aangezien deze recycleaat-doelstellingen al in 5 jaar gehaald moeten worden, technologieontwikkeling decennia vergt. goedkeuringsprocessen voor *novel* decontaminatietechnologieën 7 jaar duren en alles ook nog praktisch uitgevoerd moet worden, lijkt dit gedeelte van de PPWR al bij voorbaat nagenoeg onuitvoerbaar.

PPWR

De vorige Europese Commissie concludeerde terecht dat de voorgaande Verpakkings- en Verpakkingsafvalrichtlijnen (Packaging and Packaging Waste Directives - PPWD's) niet hebben geleid tot minder gebruik van verpakkingen of minder verpakkingsafval. Bovendien werd dat afval door veel lidstaten niet optimaal verwerkt. De EU wilde hier verandering in brengen en besloot dus in te grijpen. Het resultaat is de PPWR – nu dus een verordening (verplichting) en geen vrijblijvende richtlijn meer. De PPWR kent 71 artikelen, 124

pagina's en 8 annexen. Het voert te ver om ze allemaal te bespreken. In dit artikel richten we ons daarom op artikel 7: 'minimumgehalten aan gerecycled materiaal in kunststof verpakkingen'.

DOELSTELLINGEN EN AMBITIES

De verordening maakt onderscheid tussen contactgevoelige verpakkingen (voor voedsel, diervoeding, farmaceutische producten en cosmetica) en niet-contactgevoelig (de rest). De contactgevoelige verpakkingen worden nog in verschillende categorieën ingedeeld, met ieder een eigen doelstelling voor het gebruik van recycleaat in zowel 2030 als 2040. Het gaat hier om een minimumgehalte aan *post-consumer* recycleaat, dus gemaakt van gebruikte huishoudelijke verpakkingen. Deze doelstellingen gelden voor alle kunststofverpakkingen (behoudens een korte lijst uitzonderingen).

Tabel: Doelstellingen voor minimumgehalten aan *post-consumer* recycleaat in alle kunststofverpakkingen

Soort kunststofverpakking	Voorbeelden	Doelstelling voor 2030	Doelstelling voor 2040
Contactgevoelig			
Kunststof drankflessen voor eenmalig gebruik	PET-fles, HDPE melkfles, flesje drinkyoghurt...	30%	65%
Verpakkingen met PET als hoofcomponent, niet zijnde drankflessen	Vleeschalen, tapenadeschaaltjes, maaltijdsalades...	30%	50%
Verpakkingen met andere kunststoffen als hoofcomponent (PE, PP, ...)	IJsschaal, boterkuijpie, tandpastatube...	10%	25%
Niet contactgevoelig	Wasmiddelflacon, spijkerdoosje...	35%	65%

Van deze lijst is – voor de contactgevoelige verpakkingen - alleen de eis voor de inzet van gerecycled materiaal in PET drankflessen en schalen goed te verwezenlijken met de huidige mechanische recyclingtechnologie. Voor alle andere verpakkingen is er geen technologie beschikbaar of is het doelpercentage niet haalbaar met de huidige verpakkingen, de huidige recyclingsystemen en de huidige voedselveiligheidswetgeving. Zelfs voor de

niet-contactgevoelige verpakkingen, die niet aan de voedselcontactmaterialenwetgeving hoeven te voldoen, zijn de doelstellingen erg ambitieus; omdat het huidige recyclingsysteem niet altijd in staat is om recycleaat van de gewenste kwaliteiten (bijv. transparant, geurloos of met een specifieke smeltsterkte) te produceren. Er is dus werk aan de winkel!

RECYCLINGTECHNOLOGIE

Mechanische recyclingprocessen voor kunststof verpakkingsafval zijn nu dominant in Europa. Hierbij blijft het plastic intact en wordt het gesorteerd, gemalen, gewassen en vervolgens weer tot nieuw plastic verwerkt. Deze mechanische recyclingprocessen leveren recycleaat met een relatief hoog materiaalrendement (55-80%), zodat de uitgebreide producenten-verantwoordelijkheidsorganisaties (UPV's) zoals Verpact aan de Europese recyclingdoelstellingen (50% in 2025 en 55% in 2030) kunnen voldoen. De meeste kunststofverpakkingen hebben echter componenten (labels, doppen, lijmen, bedrukking, vernis, etc.) die heel lastig afgescheiden kunnen worden. Dit levert doorgaans recycleaat op met een mindere kwaliteit (geur, kleur, sterkte, etc.) en het leidt bij enkele gangbare componenten zelfs tot de vorming van giftige stoffen. Desondanks slagen enkele mechanische recyclingbedrijven erin door een strenge ingangscntrole met een uitgebreid AI (kunstmatige intelligentie) sorteerproces, alleen die verpakkingen uit het PMD te selecteren die goed recyclebaar zijn en vervolgens het recycleaat maximaal schoon te maken tot een nagenoeg transparant HDPE- en PP- product. Het wordt toegepast in personal care verpakkingen (die zijn eveneens contactgevoelig, maar er gelden minder strenge toelatingseisen voor dan voor levensmiddelverpakkingen).

PET-schalen uit bronscheiding worden momenteel mechanisch gerecycled naar twee verschillende kwaliteiten gerecycled PET (rPET), een type dat bijna transparant is en een

andere kwaliteit die lichtgekleurd en troebel is. Beide kwaliteiten hebben een positieve beoordeling van EFSA (Europese autoriteit voor voedselveiligheid) en mogen dus als voedselveilig recycleaat worden toegepast in voedselverpakkingen. De massarendementen zijn nu nog beperkt als gevolg van het beperkte aandeel PET-schalen dat goed recyclebaar is. Hogere rendementen en meer heldere kwaliteiten rPET zijn in potentie te verwezenlijken met depolymerisatie; hierbij worden polymeren terug omgezet in monomeren. Dit is echter ook een relatief dure technologie en daardoor nu nog nauwelijks benut. Depolymerisatieprocessen (zoals het proces van Ioniqa) behoeven geen beoordeling van EFSA, zodat het rPET dat daaruit gemaakt wordt direct als voedselveilig materiaal mag worden toegepast. Het CuRe proces van CuRe Technology gaat terug naar oligomeren en moet zodoende wél het toelatingsproces



voor een nieuwe (*novel*) recyclingtechnologie doorlopen.

PYROLYSE

De overgrote meerderheid van kunststofverpakkingen is gemaakt van PE of PP. Hiervoor zijn – naast mechanische recycling - verschillende thermochemische recyclingtechnologieën ontwikkeld, waaronder pyrolyse. De gemaakte pyrolyse-olie kan na een aanvullende zuivering samen met ruwe aardolie gekraakt worden tot een veelvoud van producten (onder andere etheen en propaan), waaruit weer verpakkingskunststoffen kunnen worden gemaakt. Deze pyrolysetechnologie, de voorsortering en de na-zuivering zijn inmiddels goed ontwikkeld; er zijn meerdere testinstallaties gebouwd. Dit zou op grotere schaal uitgebouwd kunnen worden. Het aldus gerecyclede kunststof is gemaakt van monomeren en wordt als

>>



voedselveilig beschouwd. Pyrolyse is echter een energie-intensief proces, dat vaak de geproduceerde gassen gebruikt als energiebron, waardoor het massarendement rond de 60% uitvalt. Omdat het proces bestaat uit: voorsorteringen, pyrolyse, nabewerkingen en kraken, is het kunststofrendement laag. De UPV's zijn daarnaast terughoudend om sorteerproducten aan pyrolyse-installaties te leveren, omdat de opbrengst nu nog niet meegerekend mag worden bij het recyclingpercentage. De Europese Commissie heeft immers nog geen besluit genomen over de rekenregels.

STRATEGIEËN VOOR VERPAKKERS

Het is nu aan de verpakkende bedrijven (met ondersteuning van kennisinstellingen zoals Wageningen University & Research) om strategieën uit te werken om aan de recycelaatinzet-eisen te kunnen gaan voldoen. Duidelijk is dat er meerdere strategieën tegelijkertijd nodig zullen zijn. De relatief makkelijkste strategie is overstappen van PE of PP naar PET. Dit kan zolang de nieuwe PET-verpakkingen ook goed recyclebaar zijn en er geen problematische componenten zitten in het ontwerp van de verpakking, zoals directe bedrukking, *in-mould* labels, pigmenten, etcetera. De meeste PE- en PP-verpakkingen kunnen echter niet naar PET omgezet worden; vanwege de functionaliteit. Denk hierbij aan een verpakking die bedoeld is voor de magnetron. Dit kan wel met PP maar niet met PET. Deze PE- en PP-verpakkingen kunnen wel beter geschikt gemaakt worden voor hoogwaardige mechanische recycling en thermochemische recycling. Hiervoor zijn al meerdere recyclingchecks en *design-for-recycling* richtlijnen beschikbaar. De kennis hierover ontwikkelt zich steeds verder, zodat deze checks en richtlijnen uitgebreider worden. Zo is recent ontdekt dat

nitrocellulose-bindmiddel in inkt, azo-kleurstoffen (synthetische kleurstoffen) en aromatische polyurethaanlijmlagen bij thermische herverwerking (bijvoorbeeld extrusie) giftige stoffen kunnen vormen. In reactie hierop heeft Recyclclass de *design-for-recycling* richtlijnen bijgesteld.

SYSTEEMVERANDERING NODIG

De formele methodiek op basis waarvan verpakende bedrijven moeten vaststellen of hun verpakkingen recyclebaar zijn in het kader van de PPWR, wordt nog vastgesteld in een toekomstige *delegated act*. Die zal ongetwijfeld genoemde kennisontwikkeling meenemen. Dit heeft tot gevolg dat een verpakkend bedrijf in steeds groter detail moet weten welke stoffen er in de componenten en grondstoffen van hun verpakking aanwezig zijn. Deze noodzaak wordt overigens benadrukt door het verbod op het gebruik van zorgwekkende stoffen in verpakkingen (artikel 5 van de PPWR) en in het bijzonder van PFAS in levensmiddelenverpakkingen. Ook dit is onderdeel van de conformiteitsverklaring die de verpakende bedrijven moeten opstellen (artikel 39 van de PPWR). Het klinkt logisch, maar dit vereist wel dat de toeleveranciers precies weten wat er in hun inktten, coatings, vernissen, labels, lijmlagen, additieven, etcetera aanwezig is. Dat is tot op heden deels versluierd door bedrijfsgeheimen en complexe, internationale toeleveringsketens. Hier is een systeemverandering nodig.

GEBREK AAN STANDAARDISATIE

Specifiek voor de vormvaste PE- en PP-verpakkingen geldt het probleem van gebrek aan standaardisatie. In onze vrijemarkteconomie is verpakkingsvrijheid een groot goed, omdat dit aspect marketing helpt om producten te verkopen. Het levert ook een grote variatie aan onvergelykbare verpakkingen op met niet alleen verschillende vormen,

kleuren en bedrukkingen maar als basis verschillende *grades* van PE en PP. Dit is een struikelblok voor hoogwaardige mechanische recycling, niet voor thermochemische recycling. Verpakkende bedrijven zouden de hoogwaardige mechanische recycling van PE en PP een stimulans kunnen geven door meer gestandaardiseerde verpakkingen op de markt te zetten. Ook voor thermochemische recycling kunnen de verpakkingsontwerpen verbeterd worden door andere pigmenten, labels, bedrukkingen en lijmlagen toe te passen die minder ongewenste elementen (zuurstof, stikstof, zwavel, halogenen, metalen, etc.) bevatten. Het verbod op het gebruik van PFAS in levensmiddelenverpakkingen helpt hier zeker bij.

STRATEGIEËN VOOR RECYCLERS

Recyclingbedrijven kunnen alleen financieel overleven als ze hoogwaardig recycelaat voor een goede prijs kunnen verkopen of zelf producten kunnen vermarkten van laagwaardiger recycelaat. De aangekondigde verplichte inzet van recycelaat is voor hen buitengewoon belangrijk. Mechanische recyclingbedrijven willen graag meer hoogwaardig PE- en PP-recycelaat maken, maar worden nu beperkt door de ontwerpen van de huidige verpakkingen. Alhoewel deze recyclaten zeer weinig (semi)-vluchtige stoffen bevatten, is het niet te garanderen dat er geen giftige stof in concentraties minder dan 0,05 µg/kg aanwezig zou kunnen zijn. Hiervoor zijn geen sluitende analysemethoden beschikbaar. Aangezien dit wel de verwachte eis is die aan voedselveilig recycelaat van PE en PP zal worden gesteld, zijn recyclingbedrijven afwachtend. Dit is begrijpelijk gezien de hoge kosten (vele miljoenen euro's aan analysekosten), lange duur (7 jaar) en de ongewisse uitkomst van een *novel* technologie aanvraag bij EFSA in het kader van EU/1616/2022. De kans op goedkeuring voor voedselveilig gebruik van PE en PP verpakkingen uit een PMD-inzamelsysteem lijkt nu gering, maar mogelijk is er wel een kans voor verpakkingen die

uit mono-inzamelsystemen als statiegeld komen. Dit maakt dat recyclingbedrijven graag zouden zien dat er meer verpakkingen via aparte mono-inzamelsystemen terug zouden komen. Dit botst echter met de belangen van supermarkten die dat dan zouden moeten faciliteren. Thermochemische recyclingbedrijven dringen al enkele jaren tevergeefs bij de Europese Commissie aan op duidelijkheid rond de rekenregels – wat geldt als gerecycled materiaal? Als die duidelijkheid er komt én deze rekenregels de business ondersteunen, zal er op korte termijn veel capaciteit moeten worden bijgebouwd. In de tussentijd kunnen de testinstallaties de lastig recyclebare sorteerproducten en de diverse afvalfen uit de sortering en recycling gebruiken om testen te doen en hun processen te verbeteren.

STRATEGIEËN VOOR UPV'S

Voor de UPV's wordt het nóg uitdagender om aan alle wettelijke eisen te voldoen. Eco-modulatie (lagere tarieven voor goed recyclebare verpakkingen) is één van de weinige stimulansen die ze hebben om verpakende bedrijven te verleiden beter recyclebare verpakkingen op de markt te zetten. Aan de afzetkant zullen de UPV's sorteerproducten gericht gaan sturen naar recyclingbedrijven die hoogwaardig recycelaat produceren. Verpakkende bedrijven zullen er vanaf 2030 bij de UPV's op aandringen om toegang te krijgen tot voedselveilig of hoogwaardig recycelaat. Dit gaat een nieuw soort dynamiek opleveren, die kansen biedt voor de UPV om verpakende bedrijven onder druk te zetten om hun verpakkingen beter te ontwerpen en te standaardiseren.

CONCLUSIE EN REFLECTIE

Het wordt buitengewoon uitdagend om de eisen ten aanzien van het minimumgehalte aan recycelaat gemaakt van huishoudelijke kunststofverpakkingen in 2030 te halen. Verschillende bestaande richtlijnen, beoordelingsprotocollen van adviesorganen, nog te schrijven *delegated acts*, besluiten

over rekenregels; ze zullen allemaal invloed hebben op de uiteindelijke haalbaarheid van deze PPWR doelstellingen en - meer algemeen - een meer circulaire economie voor kunststofverpakkingen. Hoe het ook zal gaan verlopen, de PPWR gaat de verpakende industrie vormen. Zij wordt in toenemende mate afhankelijk van recyclingbedrijven en petrochemische bedrijven. Tegelijkertijd zullen verpakende bedrijven steeds meer transparantie eisen van de toeleveranciers van alle verpakkingscomponenten over de stoffen die hierin aanwezig zijn. Ook wordt naar verwachting de relatie tussen UPV's en verpakende bedrijven steeds hechter omdat wederzijdse afhankelijkheden sterk gaan toenemen.

Tot slot valt de auteurs op dat de PPWR met name uitgaat van de huidige (fossiele) verpakkingsmaterialen. Deze materialen bieden weliswaar een zeer goede bescherming als verpakking, maar veroorzaken ook een onomkeerbare plasticvervuiling van de planeet. Dit probleem kan niet worden opgelost met de huidige materialen, ook niet als we ze meer gaan recycleren en hergebruiken. In de PPWR wordt in artikel 8 slechts één studie aangekondigd over biogebaseerde verpakkingsmaterialen, maar er is geen verdere stimulans op dit gebied. Nederland lijkt op dat gebied iets vooruit te lopen, aangezien de voorgestelde Nationale Circulaire Plastics Norm een minimumaandeel recycelaat en/of biogebaseerd kunststof vereist in een verpakking.





Verse levensmiddelen verwerken, verpakken én etiketteren op nieuwe óf origineel gereviseerde machines

www.multivac.nl
www.gebruiktemultivac.nl



BEMA PACKAGING GROUP



Bij de Bema Packaging Group leveren we verpakkingen voor een breed scala aan producten, zoals vlees, kaas, vis, AGF, koekjes en chips.

We heten u van harte welkom op de Empack, stand 1.C08. Graag vertellen we u meer over onze **(mono)** verpakingsoplossingen!

Meld u kosteloos aan als bezoeker! →



BPG

BEMA PACKAGING GROUP



Kunstdarmen | Vacuümzakken | Krimpzakken |
Folies | SUP's | Clipmachines | Lussen & Clips



Piet Stuurmanweg 2 | 2742 JX Waddinxveen | Nederland | Tel. +31 (0)182 549 087 | www.bemapackaging.group

CULTUURVERANDERING

Het komt bij de beste bedrijven voor. Het loopt niet lekker. Je hebt te maken met problematiek in de organisatie, en een toenemend aantal klachten; van binnenuit en buitenaf. Je weet dat er wat moet veranderen. Maar jouw organisatie zit op slot. Er is geen beweging in te krijgen.

Over het aanpakken van de bedrijfscultuur en verandermanagement bestaan veel theorieën, er zijn talloze studies naar gedaan en boeken over volgeschreven. Het leukste boek is volgens mij 'Wie heeft mijn kaas gepikt' van Spencer Johnson. Zoek het maar eens op.

Tot de ontdekking komen dat het anders moet, is één. Maar hoe? Zo kwam er een nieuwe directeur, gevolgd door weer een ander. Managers werden op de zaak gezet. Ook die kwamen en gingen. Steeds weer kregen de 'praktische handwerkmannen' - de mensen die het échte werk doen en soms al 40 jaar in het bedrijf rondlopen - de bekende (ellenlange) verandermanagement-vragenlijsten voorgeschied. Het leverde weinig op. De klachten namen niet af. Wel liep de (werk)druk op. De sleutel tot verandering werd niet gevonden.

Ik ging op zoek. Wat waren in dit bedrijf de cultuurparameters? Als dát facet in beweging kon komen, zou de hele bedrijfscultuur kunnen gaan meebewegen. Op het eerste gezicht leek het te maken te hebben met verantwoordelijkheid en discipline (of het gebrek daaraan). Maar helemaal zeker was ik er niet van. Dus groef ik dieper. Ik ben gaan luisteren. Om écht te kunnen luisteren, moet je de mensen kunnen horen. En om wat te horen, moeten ze praten; vanuit hun hart. Daarvoor moet je hun vertrouwen winnen. Dus dompelde ik me onder in hún leefwereld, stond in hún schoenen. Pas toen hoorde en zag ik waar ze zoal tegenaanlopen. Door in de diepste krochten van de organisatie te duiken, ontdekte ik waar de hefboom zat. Die draaide, grotendeels, om gezien en gehoord worden.

Luisteren naar de mensen op de werkvloer, geloof me: dát is goud waard. Eindelijk kwam er beweging in de bedrijfscultuur.

Pieter Vos

Consultancy & Interim Management



NEERLANDIA URK:

‘KAN NIET’ BESTAAT BIJ ONS NIET!

Neerlandia Urk werd in 1972 opgericht door de broers Herman en Albert Romkes en eind 2019 overgenomen door vijf zonen van de oprichters. Dit traditionele visbedrijf biedt van oorsprong een breed assortiment Noordzeevis, maar inmiddels ook allerlei soorten Atlantische vis én zalm; voornamelijk uit Noorwegen. Niets is ze te gek, ‘kan niet’ bestaat niet. Een ander type verpakking, vorm of maat vis? Neerlandia Urk gaat de uitdaging aan.

Neerlandia Urk is een echt verwerkingsbedrijf. Het Noordzeeproduct, denk aan bot, kabeljauw, tong en griet, en zeker schol wordt hier al sinds 1972 volop verhandeld en verwerkt. Lange tijd was het fileren van schol de hoofdmoot van de activiteiten, maar inmiddels is hun horizon flink verbreed. “We doen alles zowel vers als diepvries, in grote volumes. In 2024 verwerkten we een kleine 13,5 miljoen kilo vis!” vertelt de jonge Hendrik Post (29), neef van één van de oprichters en verantwoordelijk voor de verkoop in de Benelux. Naast hem staat Jan van Klaveren. Pas 2,5 jaar in dienst, maar als zwager van de oprichters is hij al zijn hele volwassen leven dicht bij het bedrijf betrokken. Hij houdt zich onder meer bezig met de financiële organisatie, de controle op hoe er wordt ingekocht, en hoe er over bepaalde zaken wordt onderhandeld. “Van oorsprong ben ik brood- en banketbakker,” vertelt hij. “Daarna kwam ik in de accountancy terecht. Hoewel alles hier perfect loopt, kan een andere blik en nieuwe inzichten

op sommige zaken, heel verfrissend zijn. Ik ben ook aangenomen om met andere ogen naar het bedrijf te kijken.”

Ik begrijp dat er voor ‘We hebben het altijd zo gedaan, dus blijven dat ook zo doen...’ geen plek is?

Hendrik lacht: “Nee, zeker niet! Verandering is op alle fronten bespreekbaar. Als ik een compleet nieuw plan heb, en daar goed over heb nagedacht, wordt er serieus door de oudere garde naar gekeken. Onze filosofie is: Je kan pas een eerlijk oordeel vellen of iets op een andere manier werkt, als je het hebt geprobeerd. En als het werkt, gaan we erop voortborduren. De lijntjes binnen ons bedrijf zijn gelukkig kort. We hoeven het niet altijd met elkaar eens te zijn, maar we komen er altijd samen uit. Daarbij proberen we steeds voorop te lopen. Vernieuwend te zijn.” “We zitten nooit stil,” vult Jan aan. “Een van de grote veranderingen van de afgelopen decennia

was in 2000, toen namen we onze intrek in dit nieuwe moderne gebouw. Best uniek voor een visbedrijf.”

HET PAND

De indrukwekkende entreehal heeft de vorm van een vis. Een voorzichtig zonnetje vult de glazen pui rondom het trapgat. In de gangen op de bovenverdieping zien we glaskunst, beeldhouwwerken en schilderijen. “Veel daarvan heeft Albert verzameld”, verklaart Jan. “Hij was vaak onderweg met Herman, op zoek naar nieuwe markten. De enorme drive van mijn zwager Albert heeft ervoor gezorgd dat we nu hier in dit gebouw zitten. En je ziet het; het is nog steeds van deze tijd.” We wandelen langs de binnenplaats met een flink aantal robuuste picknicktafels en veel groen. De eerste viooltjes in de borders piepen al uit de aarde omhoog. Ik werp een blik in de gezellige kantine, alweer veel groen, en kijk even binnen in de volledig geoutilleerde fitnessruimte voor het



(v.l.n.r.) Riekelt Romkes (een van de vijf mede-eigenaren), Hendrik Post en Jan van Klaveren

personeel (en zie dat er ook écht gebruik van wordt gemaakt). De lichte kantoren hebben ook ramen met zicht op de wandelgang. In één van de kantoren zie ik een wand gevuld met real-life camerabeelden van de productieruimtes. “Vanaf hier heeft mede-eigenaar Jurriaan Romkes zicht op, en controle over, alles wat er beneden allemaal gebeurt. Hij kan van hieruit de volledige regeltechniek bedienen,” legt Jan uit.

NAAR DE VISWERKING

Maar ik wil niet naar camerabeelden kijken. Ik ben hier om het échte werk te zien. Dus we lopen door, richting de kleedkamers - brandschoon en vol donkerblauwe lockers. We trekken een overjas en overschoenen aan, doen

onze haarnetjes op en wassen onze handen. Daarna gaan de latex handschoentjes aan, we desinfecteren onze handen en lopen door de hygiënesluis naar de koude productie; het warm kloppend hart van dit bedrijf.

Een deel van de verwerking en verpakking is gerobotiseerd, maar vis verwerken is duidelijk ook handwerk. Vakkundig fileren talloze medewerkers in de ene ruimte schol en bot, in een andere ruimte werken ze aan grote zalmen. Even verderop schuiven deze vissen voorbij: ontdaan van vetjes, prachtig roze en fris glanzend. “Stel je voor,” geeft Jan als voorbeeld aan. “Vroeg in de ochtend rijden hier twee vrachtwagens vol zalm, 20 ton per vrachtwagen voor. Die vis gaat dezelfde avond al gefileerd

én verpakt de deur weer uit. Er zit een enorme omloopsnelheid in... Dat moet ook wel. We werken met bederfelijke waar.” “Daarom is voedselveiligheid enorm belangrijk,” stelt Jan. “Wij hebben een van de hoogste certificeringen van Europa. Meerdere kwaliteitsmedewerkers controleren constant de hygiëne, temperaturen, enzovoort enzovoort. Elke maand is er iemand een volle dag bezig om alles te keuren, na te kijken en te monitoren of alles loopt zoals het moet. Het kost een hoop geld, maar dat moet je ervoor over hebben, want het geeft ook een hoop rust.”

REGELGEVING UIT BRUSSEL

Hendrik vertelt dat hij jarenlang een bijbaantje had in het bedrijf. “Zo deed ik veel kennis op >>



over het werk, en het reilen en zeilen binnen Neerlandia Urk. Albert en Herman lopen hier nog steeds rond. Zij zijn voor ons allemaal een voorbeeld van wat hard werken is. En dat doen ze nog steeds met zichtbaar zoveel passie en plezier. Wij kunnen als jongere generatie ontzettend veel van ze leren." Hij vertelt dat het bedrijf van oorsprong helemaal ingesteld was op de verwerking van platvis. Toen dat aanbod begon af te nemen, móesten ze op zoek naar alternatieven. Jan, boven het lawaai van de machines uit: "We kunnen nog wel aan tong komen hoor, maar dat soort vis wordt vrijwel onbetaalbaar voor de consument. En de vloot voor platvis wordt kleiner en kleiner; door de regelgeving uit Brussel. Het is bijna niet meer

rendabel voor de kotters om te gaan vissen op de traditionele vissoorten." "Je wil de verhalen niet horen van de vissers die hun kotters hebben laten saneren. Vreselijk," beaamt Hendrik. Ook Neerlandia Urk heeft te maken met de regeldruk vanuit Brussel: "Doordat de volumes uit de Europese visserij behoorlijk zijn verminderd, hebben wij onze horizon moeten verbreden. We kopen inmiddels ook allerlei platvissoorten in uit de Atlantische oceaan, zoals Alaska plaice, Yellowfin sole en de Groenland heilbot," legt hij uit. "Daarnaast is zalm een veelgevraagd product. De opties hierin zijn groot, zowel vers, diepvries als gerookt. Sinds 8 jaar importeren we daarom verse Noorse zalm, een kweekproduct. Zalm heeft

ook zijn ups en downs, maar is een stabiel product qua prijsniveau dan Noordzeevis. We verwerken die hier in allerlei soorten en maten; als filet, in porties en verschillende trimmen."

Sorry... 'trimmen'? Gaat de zalm ook naar de fitness?

Jan lacht: "Dat was voor een paar jaar terug ook een nieuwe term voor mij. Trim A, B, C en D heeft te maken met de mate waarin er vet aan de filet zit. Bij een D-trim zit er helemaal geen vetrandje meer aan de zalm. Hoe meer buik (dus vet) eraf gehaald wordt, des te schoner het filetje. Dat is logischerwijze een duurdere optie. Een kwalitatief zo mooi mogelijk product leveren, daar gaan we echt voor. Dat weten onze

klanten. We lopen graag met de snuit vooraan." Hendrik: "Onze vis gaat met name naar de retail en foodservice, in binnen- en buitenland. Iedere klant heeft andere wensen en behoeftes. We ontwikkelen daarom nu bijvoorbeeld ook software om cliënten beter te kunnen bedienen met een klantspecifieke prijslijst. 'Kan niet' bestaat niet bij ons. Stel dat een klant een bepaalde trim wil die nog niet in ons standaardassortiment zit, dan proberen we die te maken. Als we dan vervolgens mooie filetjes afleveren, en de klant een blij appje stuurt met 'Hendrik, dit is topfilet!', dan krijg ik daar ontzettend veel voldoening van. Daardoor ga ik iedere dag fluitend naar mijn werk. En ik krijg nog steeds een kick als ik hier beneden zie dat ze schol staan te draaien. Want dát is wel de basis van Neerlandia. Omdat we een zeer compleet assortiment leveren, kunnen we gelukkig altijd ergens op terugvallen als het minder gaat op de handelsmarkt met een bepaalde vissoort. We hebben een breed draagvlak."

AFVAL BESTAAT NIET

Dat Neerlandia voorop loopt, blijkt ook wel uit de reorganisatie betreffende het koelen en vriezen die net achter de rug is. Daardoor zijn ze bijna van het gas af. "Het meeste gas werd bij ons gebruikt voor het opwarmen van het water. Er wordt hier schoongemaakt met duizenden liters water van 65 graden Celsius. Daarvoor gebruiken we nu de warmteterugwinning uit de koelinstallatie. Ik gok erop dat we nog maar op 15% van ons eerdere gasverbruik zitten," aldus Jan. Hendrik: "En we hebben de waterzuivering. Doordat we ons water schoner aanbieden aan het gemeenteriool, zijn de heffingen naar beneden gegaan." Jan twijfelt of dat nou wel een goed voorbeeld is: "Die hebben we al sinds 2007!" "Dus we waren toen al vooruitstrevend", lacht Hendrik, om serieus te vervolgen: "Afval bestaat niet voor ons. Vroeger werd wel


alles weggegooid, maar nu worden er mooie producten van gemaakt. De zalmkoppen, de graten; het wordt allemaal verkocht. Je kunt er bijvoorbeeld heerlijke vissoepen van maken, of visolie en diervoeder." Jan: "Zo zijn ze zelfs aan het experimenteren om van de huid van zalm leer te maken. Fantastische ontwikkelingen toch!" Ook de verpakkingen belanden niet op de afvalberg. "De zalm bijvoorbeeld wordt aangeleverd in tempex dozen," zegt Hendrik. "Aan het eind van de dag worden die dozen hier leeg weer opgehaald, en daarna volledig gerecycled."

PERSONEEL

Hendrik: "We zijn een multi-culti bedrijf, er werken hier vele nationaliteiten. Een van onze vaste medewerkers werkt hier al meer dan 5 jaar. Hij is van oorsprong een Pool maar inmiddels een echte Urker, en spreekt prima Nederlands. Hij is onze tolk als dat nodig is." Jan: "Wij vinden het belangrijk om ons personeel tot in de puntjes te verzorgen. Een kleinigheidje doet al heel veel. Dat gaat al om simpele dingen als het gesprek met ze

aangaan, gewoon eens vragen hoe het gaat. We hebben ook een krachthonk, ze kunnen drie keer per week hier een volledige maaltijd gebruiken, we geven een paar keer jaar feestjes en barbecues. Dat doen we om twee redenen. We houden van onze mensen. Maar we willen ze ook graag binnenhouden! Want ook voor ons speelt het probleem van personeelstekorten. Als je de mensen niet hebt, moet een robot het gaan doen. Die kant gaan we steeds meer op."

Jan: "Ik leer veel van de jongeren, en zij leren weer van mij. Daar moet je wel voor openstaan. Wat ik vaak bij andere bedrijven zie gebeuren, is dat de mensen tussen de 30 en 50 het voor het zeggen hebben, terwijl de rest er een beetje als los zand bij hangt. Dat is niet goed, ook niet voor de structuur van je bedrijf. We moeten het met z'n allen doen. Dat geldt breed voor de hele voedingsindustrie: koester de ouderen én omarm de jongeren, maak gebruik van ieders ervaring en mix die met nieuwe ideeën."

 www.neerlandia.com



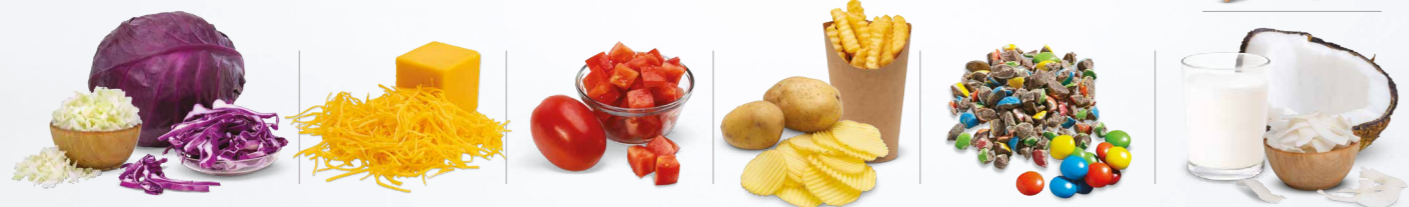


Gerichte geavanceerde snijoplossingen

Succesvolle voedselverwerkers vertrouwen op Urschel voor optimale, nauwkeurige snijoplossingen om de productie te verbeteren.

Van plakjes tot blokje, van granulaties tot snippers, van slurries tot gladde puree, u kunt erop vertrouwen dat Urschel deskundige oplossingen levert voor al uw snijtoepassingen.

Ontdek meer voedselsnijoplossingen op [urschel.com](https://www.urschel.com).



EIWIT-WEETJES

Eiwitten zijn hot. Proteïnen, de hippe naam voor deze bouwstof, zijn goed voor je! Zo krijg je er strakke spierbundels van, als je de talloze influencers op social media tenminste mag geloven. Dat jij je wezenloos moet trainen om de ideale sixpack te creëren, vertellen ze er éventjes niet bij.

Maar goed; het is waar dat eiwitten de bouwstoffen van jouw lijf vormen. Ze zijn hét reparatiemiddel voor beschadigingen, al moet dat lijf best veel moeite doen om ze te verteren. Zelfs als je bankhanger bent en niks doet, gebruik je al zo'n 70% van je energie-inname voor het rustmetabolisme. Top is dan weer dat eiwitten een bekende eetlustremmer zijn. Om af te vallen is dát wel lekker om te weten.

Met eiwitten kun je leuke dingen doen. Bij verhitting kleuren ze bruin en worden ze smakelijk; de maillard reactie. Of maak er prachtig wit schuim mee, voor meringues of de tiramisu. Je kunt ze ook toevoegen aan warm frituurvet; handig om de pan mee schoon te maken. In de industrie kan deze schuimvorming overigens hinderlijk zijn bij kookprocessen. Voeg dan wat sojaolie of kaarsvet toe, en weg is het schuim. Eiwit wordt ook weleens toegevoegd als schuimmiddel in biologisch afbreekbare reinigingsmiddelen. Ze kunnen veel vocht binden: 1% eiwit bindt 4% water. Met die kennis kan een producent overigens veel geld verdienen; door goedkope soja-eiwitten toe te voegen aan vis bijvoorbeeld. Dit is makkelijk op te sporen. Gebruik je echter eiwitstukjes, ofwel hydrolysaten, dan is de opsporing een stuk lastiger. Maar dat doen alleen de écht louche producenten.

Daarmee zijn we bij de zwarte kant van dit bouwstofje. Ze kunnen namelijk vreselijk stinken. Eiwitten zijn stikstof- en zwavelrijke verbindingen; als die verteren, ontstaan er soms sterke geuren. Bij kaas is er sprake van gecontroleerd bederf; dan ontstaan er ammoniakachtige verbindingen - vluchtige basen genaamd - die de karakteristieke geur (of stank volgens anderen) van Franse kaas opleveren. Als vlees gaat bederven, kan het twee kanten op gaan. Ofwel verzuring door melkzuurbacteriën, ofwel eiwitplitsing door rottingsbacteriën. In het eerste geval ruik je een lichte roombotergeur. In het tweede geval... pfff. Ik zou het niet eten. Tenzij je héél snel wil afvallen.

IJsbrand Velzeboer

Curatief voedingsmiddelentechnoloog
Scienta Nova



Nr. 1 Best verkopende leverancier van industriële snijmachines ter wereld.
[nl.urschel.com](https://www.urschel.com)



VEELBELOVENDE GENERATIE INNOVATORS BETREEDT DE MARKT

HAS FOOD EXPERIENCE 2025

Tijdens de jaarlijkse HAS Food Experience presenteerden meer dan 150 studenten van HAS green academy hun innovatieve concepten, die stuk voor stuk inspelen op de uitdagingen in de foodbranche. Dit jaar draaide alles om 'Next Food Waves', met een nadruk op de toekomst van voedsel en trends die de industrie zullen vormgeven. Wij zetten vier projecten van deze veelbelovende generatie innovators in de schijnwerpers.

DE KERS OP DE SLAGROOMTAART

Kiki Jansen dompelde zich in de 20 weken die ze had voor het project onder in het ontwikkelen van een verpakking voor taart voor de retailsector.

"Tijdens mijn bijbaan in de supermarkt en bij mijn gerichte supermarktonderzoek zag ik vaak dat taarten nog voor ze de consument konden bereiken in de verpakking al beschadigd waren. Zonde natuurlijk. Dit was voor mij de aanleiding voor het maken van de nieuwe verpakking.

Ik ontwikkelde verschillende prototypes, experimenteerde met de sluiting van de doos, en met inlays in het doosje die ervoor zorgen dat de taart niet gaan schuiven. Je kan de taart niet vastzetten bijvoorbeeld, dan beschadigt hij. Het concept is niet plastic-vrij, maar wel zo ontwikkeld dat het papier en plastic waaruit de verpakking bestaat gemakkelijker te scheiden is dan de huidige verpakkingen waarbij het plastic ruitje vastgeplakt zit aan de papieren doos.

Voor het onderzoek mocht ik binnenkijken bij bakkerij Dam in Nieuw-Beijerland. In de praktijk zien hoe het productieproces in elkaar zit, was heel leerzaam en essentieel voor het ontwikkelen van mijn nieuwe verpakkingsooplossing. Waar ik bij de ontwikkeling vooral tegenaan liep, was dat sommige concepten toch niet goed werkten: ze sloten niet goed genoeg of konden niet plat aangeleverd worden. Dat plat aanleveren is belangrijk, omdat de verpakkingen op de lijn ter plekke in elkaar gevouwd worden. Al dat experimenteren was niet voor niets. Ik heb veel geleerd op het gebied van structureel design, vond het erg leuk om de verschillende prototypes te maken, en vooral om uiteindelijk een concept te vinden dat goed werkt!



Kiki Jansen

POPEYES PROTEIN

Anthony Burger, Laura de Kock en Teun Smulders ontwikkelden een pilotproces waarmee vanuit spinaziebladeren een ontkleurd eiwitpoeder gemaakt kan worden. Ze vielen ermee in de prijzen!

De voedingssector is ingericht op neutraalgekleurde, multi-inzetbare eiwitproducten op plantaardige basis. Hieraan kan spinazie-eiwit, door de groene kleur, niet bijdragen. Drie studenten Food Technology kregen vanuit het lectoraat eiwittransitie van HAS green academy de opdracht hier een oplossing voor te bedenken.

"We wisten op laboratoriumschaal een ontkleurd (wit) eiwitpoeder te winnen uit spinazieblad met een eiwitpercentage van 40%", begint Anthony. "Het poeder bestaat grotendeels uit vezels. Het proces is zo ontwikkeld dat de functionaliteiten van de eiwitten behouden blijven; denk aan pH-neutraal en minimale verhitting. Hierna voerden we een theoretische opschaling uit. Daarbinnen keken wij onder andere naar het financiële plaatje, de mogelijke productiecapaciteit en de massabalans."

Hier liepen de studenten tegen een duurzaamheids-uitdaging aan. "De solvent die gebruikt wordt binnen het productieproces wilden we graag hergebruiken," vervolgt Teun. "Hiervoor hebben we een destillatieproces ontwikkeld waarmee het oplosmiddel teruggewonnen kan worden. Een ander knelpunt was het gebruik van spinazie als begingrondstof. Dit gewas heeft een laag eiwitgehalte (gemiddeld 3,0%). Daarom hebben we er uiteindelijk voor gekozen om het proces zodanig breed te



ontwikkelen dat deze voor verschillende bladgroenten gebruikt kan worden. Neem bijvoorbeeld algen. Of waterlinzen, die sinds kort goedgekeurd zijn door de EFSA voor menselijke consumptie. Deze groene grondstoffen bevatten rond de 40% eiwit!"

Het innovatieve proces was goed voor het winnen van de HAS Foodmanship award in de categorie Production & Technology. Van Agrifood Capital, trotse ambassadeur van de HAS Food Experience, mochten zij bovendien de



v.l.n.r. Laura de Kock, Teun Smulders en Anthony Burger

'Impactversneller' in ontvangst nemen. Hiermee krijgen de studenten toegang tot een relevant innovatienetwerk.

Wat het drietal vooral erg leuk vond aan dit project, is dat ze vanuit een idee van het lectoraat een volledig proces én eindproduct hebben ontwikkeld dat voor toekomstige ontwikkelingen veel kan betekenen. "Het product kan met zijn eigenschappen in veel verschillende voedingsmiddelen gebruikt worden", vertelt Laura. "Denk aan pizza's voor ouderen, die extra eiwitten kunnen gebruiken, waarbij een deel van de bloem van de bodem vervangen kan worden door het eiwitpoeder. Op de Food Experience toonden verschillende bedrijven al interesse in onze oplossing!"



ZACHTFRUIT VRIENDELIJK VERPAKT

Imme Breugem ontwikkelde een innovatieve fruitverpakking die voldoet aan de nieuwe PPWR-wetgeving (Packaging and Packaging Waste Regulation). Die verbiedt vanaf 2030 eenmalige plastic verpakkingen voor fruit onder de 1,5 kg.

Imme's ontwerp houdt rekening met zowel de eisen van het fruit als de wensen van de consument: "De verpakking is gemaakt van FSC-gecertificeerd kraftkarton, een voedselveilig en recyclebaar materiaal," legt ze uit. "Dankzij een conische vorm is het doosje ook nestbaar. Dat bespaart ruimte tijdens transport. Een voedselveilige papieren inleg (ribbellaag) absorbeert schokken en voorkomt beschadiging van het fruit. Gaatjes zorgen voor ventilatie, wat bijdraagt aan de vochtregulering. Verder heeft de verpakking een herbruikbare deksel met een patroon. Karton is niet doorzichtig zoals plastic, maar aan het patroontje zie je direct welk fruit verpakt is. Bovendien wordt de inhoud daardoor enigszins zichtbaar, zodat consumenten kunnen controleren of er geen bedorven fruit tussen zit."

Voor haar opdracht ging Imme in gesprek met onder meer fruittelers en verpakkingsfabrikanten. "Dat gaf mij inzicht in de verschillende eisen en uitdagingen in de keten. Ik leerde ook hoe belangrijk het is om te testen en om verschillende mock-ups te maken en daar aanpassingen op aan te brengen om het concept te optimaliseren.

Ze ontwierp twee varianten: één met de deksel vast aan het bakje, een ander met een losse deksel. "Graag had ik deze concepten willen testen in de keten", vertelt ze. "Helaas was daar geen tijd voor. Op basis van de theorie werkt het, maar ik weet inmiddels dat er in praktijk altijd onvoorziene uitdagingen zijn."

Imme voerde daarnaast testjes uit met verschillende typen bodems voor de demping, en analyseerde de mate van en het aantal beschadigde aardbeien over een periode van een aantal dagen. "De uitdaging hierbij was het betrouwbaar uitvoeren van de test. Factoren zoals temperatuurverschillen in de koelkast konden invloed hebben op de resultaten. Een grootschaligere test onder gelijke omstandigheden zou idealer zijn geweest, maar ook daarvoor ontbrak het mij aan de middelen en de tijd." Dat ze tijdens de HAS Food Experience veel enthousiaste reacties kreeg, noemt ze ontzettend motiverend. "Hopelijk kan mijn verpakking in de praktijk gebruikt worden! De wetgeving verbiedt de verpakkingen pas vanaf 2030. Maar waarom wachten tot het laatste moment?"



Imme Breugem



Berend de Vries

'SQUEEZE THE HEAT!'

Berend de Vries ontwierp een innovatieve chilisausverpakking: een fles van gerecycled papier in de vorm van een gebogen peper, met een flexibele pouch binnenin. Het kijkvenster laat zien hoeveel saus er nog in zit.

"Rekening houdend met de PPWR-richtlijnen voor design for recycling, heb ik onderzocht welke knelpunten er zijn bij de recycling van huidige sausverpakkingen," vertelt Berend. "Belemmeringen zijn onder andere het gebruik van multimaterialen, slecht afwasbare etiketten en voedselresten die in de flessen achterblijven, waardoor de recyclingprocessen verstoord worden. Herbruikbare verpakkingen zijn misschien wel de oplossing om grondstoftekorten te voorkomen, maar consumenten en retailers zijn daar op dit moment nog niet klaar voor. Daarom heb ik me gericht op een goed recyclebare verpakking.

"Een belangrijk punt is de vraag hoe je de consument positief stimuleert om de verpakking uit elkaar te halen en correct weg te gooien. Belonen werkt altijd beter dan straffen. Dat de consument niet alle saus uit de fles kan krijgen, was een veelgehoorde frustratie. In mijn ontwerp bestaat de beloning eruit dat je alle saus kan benutten, er hoeft niets achter te blijven in de fles. Als de fles bijna leeg is, kan het etiket worden verwijderd, waarna de fles uit elkaar valt. De pouch kan vervolgens volledig leeggeknepen worden. Dit voorkomt niet alleen voedselverspilling, maar maakt het afval scheiden ook eenvoudig: de papieren peper gaat bij het oud papier, de pouch bij het PMD-afval. Zo komen alle materialen in de juiste recyclestromen terecht."

"Het leukste was het experimenteren met papierpulp. Het was een uitdaging om de pepervorm zo goed mogelijk te krijgen zonder te veel volume te verspillen. Er moest wel genoeg ruimte overblijven voor de saus in de verpakking!"

"Veel bedrijven worstelen met de uitdaging om een verpakking te ontwikkelen die 100% recyclebaar is en tegelijkertijd aantrekkelijk blijft voor de consument in het schap. Er wordt gezocht naar een evenwicht: tussen duurzaamheid en gebruiksgemak, zonder dat er te veel van de consument wordt gevraagd. Dit concept is daar een mooi voorbeeld van."





EMPACK 2025

Brabanthallen 's-Hertogenbosch
2. & 3. April – Stand 1G07

Echte integratie creëert echte toegevoegde waarde. Ervaar ons groeiende portfolio met innovatieve productpremières en wees voorbereid op de uitdagingen van morgen – met complete lijn oplossingen van Weber.



weber



KOREAN TASTE

De Koreaanse Foodtrend is al een tijdje gaande, maar ook in 2025 zullen Koreaanse ingrediënten en gerechten opduiken in de food wereld. De merken ECS Paneermeelindustrie en MasterMix ontwikkelen producten welke naadloos aansluiten bij deze trend. **We know your taste.**



PARTNER IN FOODSOLUTIONS DKB

Tolboomweg 16
3784 XC Terschuur
The Netherlands
+31 (0) 88 55 777 55

info@dkbfoodsolutions.com
www.dkbfoodsolutions.com

door Sharon Haans



2 en 3 april
Brabanthallen, Den Bosch

www.empack.nl

EMPACK & PACKAGING INNOVATIONS 2025

De dynamiek van de verpakkingsindustrie, de nieuwste innovaties en waardevolle ontmoetingen komen samen op Empack & Packaging Innovations 2025. Op 2 en 3 april verwelkomen we de gehele verpakkingsketen in de Brabanthallen, Den Bosch.



Bezoekers kunnen de nieuwste verpakkingsmachines in actie zien, inspirerende keynotes bijwonen en experts spreken over de toekomst van verpakkingen. Daarnaast regelen we alle logistiek tot in de puntjes: van opbouw en inrichting tot faciliteiten voor exposanten en bezoekers. We willen dat iedereen zich welkom voelt en dat de beurs soepel verloopt.

SCHRIJF JE NU IN!

Empack & Packaging Innovations is dé plek waar vakgenoten elkaar ontmoeten en de nieuwste ontwikkelingen ontdekken. Wil jij als eerste toegang tot alles wat speelt in de verpakkingsbranche? Schrijf je nu in via www.empack.nl met code MP1302.



PLANNEN, ORGANISEREN EN VERBINDEN

Achter de schermen gebeurt er al maandenlang heel veel. Ruim een jaar van tevoren bepalen we het beursconcept al: welke trends zijn relevant, welke exposanten en partners mogen niet ontbreken en hoe maken we de beurs zowel informatief als inspirerend? De beursvloer moet een balans zijn van innovatie, duurzaamheid en technologie. We werken intensief samen met exposanten, sprekers en partners om een programma te creëren dat aansluit bij de behoeften

van de verpakkingsindustrie. Thema's zoals automatisering, circulaire verpakkingen en regelgeving staan centraal. Het doel? Een platform waar kennisdeling, netwerken en toekomstvisies samenkomen.

BELEVING EN INTERACTIE

Een beurs draait niet alleen om stands en producten, maar vooral om de ervaring. Daarom zorgen we voor interactieve elementen, zoals live-demonstraties, kennissessies en netwerkmogelijkheden.

STAND 1.C08
BEMA PACKAGING GROUP PRESENTEERT INNOVATIEVE, DUURZAME VERPAKKINGEN



De Bema Packaging Group is ook dit jaar weer aanwezig op de Empack-beurs met een breed assortiment verpakkingsopties. Naast onze vertrouwde producten, zoals kunst darmen, vacuüm- en krimpzakken, folies, SUP's en clipmachines, introduceren we dit jaar innovatieve verpakkingen van mono-

materiaal. Deze duurzame, recyclebare verpakkingen dragen bij aan een beter milieu en zijn geschikt voor diverse toepassingen, van vlees en vis tot kaas en zelfs koffie. Bezoek ons op stand 1.C08 en ontdek hoe wij de toekomst van verpakkingen vormgeven.

www.bemapackaging.group

STAND 3.B14
LANTECH: CASE HANDLING- STRETCH WRAPPING – TRAY & LID HANDLING

End-of Line verpakkingmachinebouwer Lantech presenteert geavanceerde automatiseringsoplossingen met live demonstraties van alle drie haar productgroepen.

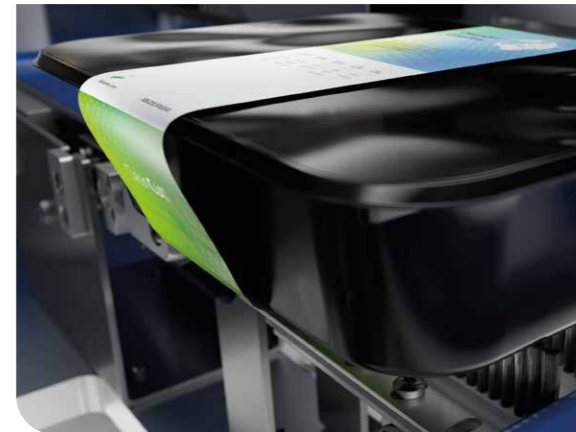
De C-1000 Case Erector (dozenopzetter) is de machine die al sinds jaar en dag in Nederland (Malden) geproduceerd wordt, met perfecte hoeken van 90 graden en tot 30 dozen per minuut productiesnelheid als betrouwbare kenmerken. Voor het professioneel vastzetten van ladingen op pallets biedt Lantech met de QL400XT halfautomatische palletwikkelaar een efficiënte verpakkingsoptie. De vorig jaar geïntroduceerde E-commerce verpakkingsoptie Parcel Pack produceert 1000 perfect rechthoekige kartonnen brievenbuspakjes per uur.

www.lantech.com



STAND 1.G10
BIZERBA PRESENTEERT INNOVATIEVE LINERLESS ETIKETTEEROPLOSSING

Bizerba, toonaangevend leverancier van weeg-, snij- en etiketteertechnologie, presenteert een geavanceerde oplossing voor linerless etiketteren, inclusief etiketcontrole



en bijpassende industriële software. Deze duurzame technologie vermindert afval, verhoogt efficiëntie en zorgt voor foutloze etikettering in de voedingsindustrie. Bezoekers kunnen op de stand kennismaken met de nieuwste innovaties op het gebied van etiketteren, weegtechnologie en inspectiesystemen, waarmee bedrijven hun productieprocessen kunnen optimaliseren. Bizerba onderstreept hiermee haar inzet voor duurzaamheid en efficiëntie binnen de sector.

www.bizerba.com

STAND 1.D28
ROBERTPACK PRESENTEERT INNOVATIEVE ROBOT-PALLETISEEROPLOSSING

Robertpack presenteert op de beurs een geavanceerde robot-palletiseeroplossing. Deze efficiënte en flexibele oplossing is geschikt voor diverse industrieën en biedt een hoge draagcapaciteit en stapelhoogte, waardoor bedrijven hun palletiseerproces optimaal kunnen automatiseren. Voor deze oplossing kunnen zowel een Fanuc- als een



Yaskawa-robot worden ingezet, waardoor de klant de keuze heeft voor de robot die het beste aansluit bij zijn specifieke toepassing en productieomgeving. Naast robot-palletiseren toont Robertpack ook innovatieve oplossingen voor robot case packing, de-palletizing en product handling. Voor deze toepassingen zetten ze zowel Fanuc als Yaskawa robots in, waarmee bedrijven hun verpakkingssystemen efficiënter en flexibeler kunnen inrichten.

Met bijna 50 jaar ervaring blijft Robertpack innoveren en duurzame robotverpakkingssystemen ontwikkelen. Ontdek het zelf en ervaar op de stand de toekomst van industriële automatisering!

www.robertpack.nl

STAND 1.D38
TIGHT-BAG TECHNOLOGIE: INNOVATIE DIE HET VERSCHIL MAAKT

Ulma presenteert hun geavanceerde tight-bag technologie, geïntegreerd in de VTI 640. Volledig gesloten zakken zonder perforaties verbeteren zowel de productbescherming als de logistieke efficiëntie. Dankzij consistente formaten wordt doosvulling geoptimaliseerd en transportvolumes beter benut. De reductie van lucht in verpakkingen maakt het gebruik van lichtere kartonmaterialen mogelijk, wat leidt tot kostenbesparingen tot 10% per jaar. Een technologie die verpakkingkosten verlaagt, duurzaamheid verhoogt en productkwaliteit beschermt. Kom naar de stand ze laten het je zien!

www.ulmapackaging.nl



STAND 1.B27
NIEUW BIJ GULLIMEX: UITGEBREIDE MAP-CONSULTANCY



“Samen bekijken wij uw MAP-proces van A tot Z en ontdekken we waar u kunt optimaliseren. In een uitgebreid rapport evalueren we uw

huidige verpakkingproces, met een focus op gasverbruik, arbeidskosten en verpakkingafval. Vervolgens doen we gerichte aanbevelingen voor oplossingen die perfect aansluiten bij uw MAP-proces, zodat uw verpakkingproces verbetert. Klaar om uw MAP-proces te optimaliseren? Wij zien u graag bij onze stand om u hier meer over te vertellen!”

www.gullimex.nl

STAND 1.C24

SNEL, SLIM EN BETROUWBAAR: MUNDI TECHNOLOGY BRENGT HIGH-SPEED LASER & INSPECTIE NAAR EMPACK

Mundi Technology is dé specialist in high-speed laser coderen en productinspectie. "Onze lasermarkersystemen leveren haarscherpe coderingen zonder verbruiksartikelen, zelfs bij de hoogste productiesnelheden. Met onze geavanceerde vision-, X-ray- en weegsystemen voorkom je productuitstoot en detecteer je sneller beschadigingen in verpakkingen, zodat je altijd maximale kwaliteit garandeert. Wil je efficiënter produceren met minder verspilling? Bezoek ons op onze stand en ontdek wat Mundi Technology voor jouw productie kan betekenen!"

www.mundi-technology.com



STAND 1.C26

DE KONINGH OP EMPACK: DUURZAME PRODUCT IDENTIFICATIE EN CONTROLE

Bezoek De Koningh op hun stand en ontdek inspirerende en duurzame oplossingen voor product identificatie en -controle, zoals labeling, coderen, productcontrole en inspectiesystemen. Ze zetten zich in voor slimme en verantwoorde technologieën die bijdragen aan efficiëntere processen en een duurzamere toekomst. Hun systemen zorgen voor betrouwbare identificatie en controle, met minder verspilling en een lager energieverbruik. "Kom langs en ontdek hoe wij jouw processen kunnen optimaliseren. We kijken ernaar uit je te ontmoeten!"

www.dekoningh.nl



voor o.a. ons Solopak gamma



2 & 3 APRIL '25
BRABANTHALLEN
DEN BOSCH

BEZOEK ONS OP ONZE STAND
1.C18
WWW.EMPACK.NL

STAND 1.C18

ONTDEK DE INNOVATIES IN RECYCLEBARE FLEXIBELE VERPAKKINGEN

Global Flexibles Europe B.V. presenteert de nieuwste innovaties in recyclebare flexibele verpakkingen. Met de aankomende regelgeving in gedachten introduceren ze oplossingen die niet alleen voldoen aan de strengste duurzaamheidsnormen, maar ook dezelfde hoogwaardige bescherming en functionaliteit garanderen. "Onze verpakkingsmaterialen helpen bedrijven

de transitie te maken naar een circulaire economie zonder concessies aan productveiligheid of efficiëntie. Bezoek ons op onze stand en ontdek hoe wij samen de toekomst van verpakkingen vormgeven. Laat u inspireren door onze duurzame oplossingen."

www.globalflexibles.com



STAND 2.D08

AAN DE STEGGE TWELLO VERPAKT UW PRODUCTIEPROCES

Een productieproces verpakken? Jazeker, dat doet Aan de Stegge Twello al 50 jaar; samenwerken in vertrouwen, de opdrachtgever ontzorgen, open en transparant. De bouw begint niet bij de eerste paal, maar al veel eerder: de haalbaarheid wordt verkend, het PvE opgesteld, het ontwerp, de procesplanning en de bouwkosten worden continu getoetst. Geen verrassingen. Het resultaat is een toekomstbestendig bedrijfsgebouw, maximaal efficiënt en passend binnen budget. "Bezoek ons op onze stand, voor uw vragen over ontwikkeling en nieuwbouw van toekomstbestendige huisvesting voor de productie-, voedings- en verpakkingsector."

www.adst.nl



STAND 3.E04

EFAFLEX PRESENTEERT HAAR NEXT GENERATION SNELLOOP-TURBODEUR

EFAFLEX, fabrikant en marktleider van snelle industriële deuren, kondigt met trots de lancering aan van de next generation snelloopdeuren. Op de beurs demonstreren ze de STT turbodeur next gen, een nieuwe standaard in snelheid en efficiëntie voor industriële toepassingen. Met de geavanceerde technologie biedt deze deur ongekende prestaties en betrouwbaarheid. Denk hierbij aan een openingssnelheid van 3,2 meter per seconde tegen 400.000 bewegingen per jaar! Deze snelloopdeur is ook toegevoegd aan de innovatiegalerij van de beurs, wat betekent dat de snelloopdeur als een van de belangrijke innovaties van het event wordt beschouwd.

www.efaflex.nl

STAND P02

HET BESTE RECEPT VOOR UW VERPAKKINGSLIJN

Pacoma Europe presenteert op de beurs hun ultieme oplossing voor uw secundaire verpakkingsproces. Ontdek een complete verpakkingslijn; van doosopzet, vullen en sluiten tot volledig geautomatiseerd palletiseren. Efficiëntie, snelheid en precisie staan centraal in deze innovatieve lijn, ontworpen om uw productieproces te optimaliseren. Bezoek de stand en ervaar live hoe deze geïntegreerde oplossing uw logistiek naar een hoger niveau tilt. Mis deze kans niet om de toekomst van verpakkingen te ontdekken!

www.pacomaeurope.com






STAND 3.E13

SEW-EURODRIVE: INNOVATIEVE AANDRIJFOPLOSSINGEN VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

De voedingsindustrie staat voor grote uitdagingen: duurzaamheid, energie-efficiëntie en hygiëne zijn belangrijker dan ooit. SEW-EURODRIVE biedt slimme en betrouwbare aandrijf- en automatiseringsoplossingen die bijdragen aan efficiënte en veilige voedselproductie. “Onze innovatieve technologieën ondersteunen fabrikanten bij het optimaliseren van hun processen, met naadloze traceerbaarheid en maximale hygiëne. Bezoek onze stand en ontdek hoe wij met onze oplossingen helpen om grondstoffen snel, efficiënt en duurzaam te verwerken. Samen bouwen we aan de toekomst van de voedingsindustrie!”

 www.sew-eurodrive.nl



STAND 1.E37

PD GAS TECHNOLOGY: PERFECTIE IN MAP-VERPAKKEN

PD Gas Technology presenteert trots haar expertise op het gebied van Modified Atmosphere Packaging (MAP). “Wij bieden een uitgebreid assortiment geavanceerde apparatuur en oplossingen van WITT-gastechniek voor gasmenging, lekdetectie en gasanalyse. Als toonaangevende specialist in de sector tonen wij hoe onze technologie de houdbaarheid, kwaliteit en veiligheid van verpakte producten verbetert. Bezoekers kunnen live demonstraties bijwonen en ontdekken hoe onze innovatieve systemen naadloos inspelen op de behoeften van de voedingsmiddelenindustrie en andere sectoren. Ons team van experts staat klaar om al uw vragen te beantwoorden. Samen vinden we de voor u perfecte oplossing.”


 www.pdgastechnology.nl



STAND 3.E05

VIRO OP EMPACK 2025 – BEZOEK ONZE STAND EN PRESENTATIE

Bij het aanpassen of uitbreiden van uw productie- en verpakkinglijnen komt veel kijken. Hoe voorkomt u kostbare fouten? Is uw CE-markering nog geldig? Hoe koppelt u veiligheidssystemen en noodstops correct? VIRO denkt met u mee! Volg hun presentatie over machineveiligheid, de nieuwe machineverordening en praktijkvoorbeelden uit de industrie. En bezoek ze op hun stand en ontdek hoe ze u kunnen helpen. “Doe je mee aan onze prijsvraag? Dan maak je kans op een gratis eendaagse training Machineveiligheid! Graag tot ziens op de Empack.”

 www.viro-group.com



Elektrificeer uw bedrijf met thermische opslag

Flexibel. Kostenbesparend. Duurzaam.

Met ENERGYNEST kan uw bedrijf opgewekte elektriciteit, restwarmte of overtollige stoom opslaan en op een later moment als warmte gebruiken. Precies wanneer u het nodig heeft. Dat zorgt voor een efficiënter gebruik van energie. Maakt uw bedrijfsvoering flexibeler én stabiel. En biedt financiële voordelen.

Zo maken we uw energieverbruik efficiënter en CO₂-uitstoot lager

Industrieën staan voor de uitdaging om hun energieverbruik efficiënter te maken en de CO₂-uitstoot te verlagen. Veel bedrijven zoeken naar manieren om hun afhankelijkheid van fossiele brandstoffen voor warmte en stroom te verkleinen, vooral nu alternatieven schaars zijn. Flexibiliteit is cruciaal in de overstap naar duurzame energie en het afbouwen van fossiele brandstoffen. Onze opslagsystemen helpen bedrijven om hun energie – of die nu uit hernieuwbare bronnen of conventionele bronnen komt – maximaal te benutten en sneller te verduurzamen.

Is uw bedrijf op zoek naar oplossingen om:

- Meer flexibiliteit en efficiëntie te bereiken in energie-intensieve processen?
- Energiekosten en -verbruik te verlagen?
- Duurzamer te produceren door CO₂-reductie en energiebesparing?
- Het gebruik van uw netaansluiting te optimaliseren?

Oplossingen op maat, voor iedere sector

Bij ENERGYNEST begrijpen we dat elke fabriek uniek is. Met een eigen inrichting en specifieke productieprocessen. Of het nu gaat om de voedingsindustrie, farmacie, chemie of de maakindustrie. ENERGYNEST biedt daarom oplossingen op maat en past thermische energieopslagsystemen volledig aan op uw productielocatie. Zo leveren we de flexibiliteit, efficiëntie en kostenbesparingen die uw bedrijf nodig heeft. En spelen we tegelijk in op de vraag naar duurzame en betrouwbare energie.

Onze thermische opslagsystemen zijn geschikt voor bedrijven met:

- Een jaarlijks warmteverbruik van meer dan 5 GWh.
- Een warmte- of stoombehoefte met temperaturen tussen 130°C en 350°C.
- Optioneel: duurzame energiebronnen op locatie of in de buurt, zoals een zonnepark (PV), geconcentreerde zonne-energie (CST) of windenergie, die off-grid oplossingen mogelijk maken.

Wij houden bedrijven concurrerend zonder fossiele brandstoffen en maken duurzame ambities waar. Neem vandaag nog contact op voor oplossingen die bij uw bedrijf passen.



ENERGYNEST



Procestechnoloog

Roosendaal

YOUR CAREER IN FOOD



Projectleider productontwikkeling

Oosterhout (NB)



Kwaliteitsmedewerker

Woudenberg



QC Manager

Roosendaal



Senior Food Technologist

Herentals (BE)



Manager Maintenance & Reliability

Oss



QA Manager

Heiloo / Bunschoten / Waddinxveen



QA/QC Manager

Velddriel



Sales Manager Industrie B2B

Rotterdam



Consultant Food Recruitment

Wageningen

Lees meer en solliciteer op:

→ www.dupp.nl



Recruitment • Executive Search • Interim
info@dupp.nl • +31 317 - 46 86 86
Generaal Foulkesweg 66, Wageningen