



GEA VERDUURZAAMT DE SAUZENMARKT

Lees verder op pagina 20–23



- PERSONELE ONTWIKKELINGEN
- FOOD TECH EVENT

10



32



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

Direct contact:



Hans Steenbergen
Account Manager GEA Tuchenhausen
Liquid & Powder Technologies
E: hans.steenbergen@gea.com
M: +31 6 22970716



Sven Duteweert
Product Specialist GEA Hilge Pumps
Liquid & Powder Technologies
E: sven.duteweert@gea.com
M: +31 6 29602432



Jeroen Gijsselaar
Sales Manager Homogenizers
Service Sales
Liquid & Powder Technologies
E: jeroen.gijsselaar@gea.com
M: +31 6 31141808



• PERSONELE
ONTWIKKELINGEN
• FOOD TECH EVENT

- PAUL VAN LIEMPT
- VAN LOON GROUP
- KROKANTE SNACKS
- VOGELY
- IFFA SPECIAL



OP ZOEK NAAR PERFECTIE?



BEHAAL HET MET DE METALQUIMIA INJECTOR

food-machines.com

**FOOD
MACHINES**



Van de hoofdredacteur

DROMEN NAJAGEN

Later als ik groot ben, word ik... “brandweerman, rechercheur, topvoetballer”, zeiden de jongens. “Dokter, stewardess, juf”, antwoordden de meisjes. “Schrijver”, droomde ik als 8-jarige.

Dromen zijn er om na te jagen. Ik schreef dat het een lieve lust was. Gedichten, verhaaltjes en dagboeken vol. Impulsief deed ik eens mee aan een columnwedstrijd van de Viva. Ik won de derde prijs. ‘Ooit wil ik een keer een boek schrijven’ stond boven het interviewtje bij die allereerste échte publicatie. Het duurde even, maar nu is het dan zover: mijn eerste boek *The Future of Food*, dat ik samen met Adjiedj Bakas schreef, is geboren!

Ik had, en heb nog steeds, de mazzel om precies dát te kunnen doen (en worden) wat ik wilde. Niet iedereen heeft dat geluk. Lang niet iedereen weet bijvoorbeeld precies wat-ie wil. Dat blijkt wel uit de talloze jongeren die tegenwoordig ‘een tussenjaar’ nemen; een jaar waarin ze hopen het antwoord te vinden. Sommigen leunen daarbij genoeglijk achterover en denken dat het antwoord ze wel komt aanwaaien. Mis poes!

Of je de kans krijgt om je dromen te verwezenlijken, hangt ook af van de omstandigheden. Of je ze kan én mag pakken. Nu is dat in Nederland nog steeds behoorlijk goed geregeld, al vertoont deze werkelijkheid steeds meer rafelrandjes. Zo bereikt het antidiversiteitsbeleid - dat Trump in januari via twee decreten vastlegde - nu ook Europa. Europese bedrijven die voor de Amerikaanse overheid werken, moeten een eind maken aan hun diversiteitsbeleid, zo verordonneert de president. Dat is niet alleen een onaanvaardbare inmenging van Amerika; het botst ook aan alle kanten met onze Nederlandse waarden én wetgeving. Maar wat doe jij, als jouw cateringbedrijf - door niet aan zijn grillen mee te werken - een grote order misloopt?

En dan is er dat ándere heikele punt: het personeelstekort. Arbeidsmigratie leek lang dé oplossing voor de krapte op de arbeidsmarkt, maar daar staat dit kabinet niet langer achter. Wetten die de migratiestroom moeten inperken, worden aan alle kanten aangescherpt; en dat is goed als het erom gaat deze mensen (die net als jij vaak grote dromen koesteren,

bijvoorbeeld over een beter leven en inkomen) te beschermen. Jaarlijks worden naar schatting zo’n tweeduizend mensen, vooral arbeidsmigranten, slachtoffer van arbeidsuitbuiting. Tegelijkertijd stellen de maatregelen arbeidsintensieve sectoren, zoals de voedingsindustrie, voor grote uitdagingen.

Oplossingen zijn er; daar geloof ik heilig in. Die vind je alleen niet door achterover te leunen. Dromen over een mooie en betere toekomst is leuk, maar vergeet niet dat ‘dromen najagen’ en ‘kansen pakken’ acties zijn. Dóe iets.

Judith Witte

judith@vakbladvoedingsindustrie.nl



Inhoud

THEMA: PERSONELE
ONTWIKKELINGEN



TRENDS & ONTWIKKELINGEN
ER BLÍJVEN MENSEN NODIG!

Voor veel bedrijven in de voedingsindustrie, is het een steeds grotere uitdaging om personeel te vinden. Arbeidsmarktspecialisten Diana Crott - HR Manager bij Van Loon Group-, en Birgit Toonen - Business Development Specialist - en Gerben Ballast -COO van Flexspecialisten- praten e over de trends, ontwikkelingen en actuele uitdagingen rondom personele inzetbaarheid.

EN VERDER...

OSV netwerk	6
Verduurzaming sauzenmarkt	20
Snel en gericht opleiden	24
Column Nutrilab	27
Vogely	32
Column Pieter Vos	35
SPECIAL: Food Tech Event	36
Mycoproteïne-inspiratiesessie	59
Boek: The Future of Food	60
SPECIAL: IFFA 2025	62

Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print. Het vakblad informeert ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven met trends & ontwikkelingen, duurzaam ondernemen, innovaties, verpakken, hygiëne en voedselveiligheid, processing, procestechnologie en wetenschap. Meer info: www.vakbladvoedingsindustrie.nl **Oplage:** 3500. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). **Aan deze uitgave werkten mee:** Janneke Vermeulen, Esther van der Lelie, Karlijn Meulman, Edwin Rensen, Liam Dwyer, Ghalia Nassar, Pieter Vos, Jelle Wentink **Voorpaginafoto:** ©Van Assendelft Fotografie **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 vervaelvoudigd, 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.

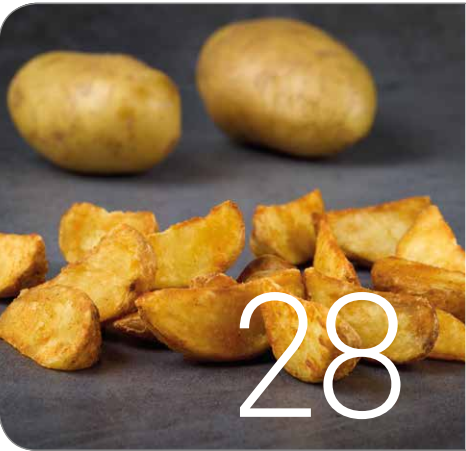
HET INTERVIEW
BLAUWE BOORDEN
BONANZA

Werd vakmensen een paar jaar geleden nog een sombere toekomst voorgehouden, anno 2025 staan de zaken er heel anders voor. De werkende klasse zit op een goudmijn, meent schrijver en journalist Paul van Liempt. De kentering was voor hem aanleiding om het boek Blauwe boorden bonanza te schrijven. Hoe kijkt hij aan tegen de arbeidsmarkt van de toekomst?

10

BEDRIJFSREPORTAGE
DE KROKANTE
OPLOSSING

Een portie knapperige snacks is onweerstaanbaar. Maar hoe houd je ze knapperig; ook in de airfryer? DKB Partner in Foodsolutions, dat de merken ECS Paneermeelindustrie en MasterMix voert, biedt elke snack- en frietfabrikant een innovatieve oplossing.



WETENSCHAP
HELP DE CONSUMENT
TE KIEZEN

Niet alleen producenten en regelgevers vinden transparantie in de voedselketen belangrijk; ook consumenten willen weten waar hun eten vandaan komt, wie het heeft gemaakt en wat erin zit. Hoe zit dat met hun informatiebehoefte bij plantaardige alternatieven?



Meanie*

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

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@goudatechiek.nl





ONDERNEMERS
SOCIËTEIT
VOEDINGSINDUSTRIE

door Saskia Stender

KÄRCHER EXPERIENCE DAYS – OSV EDITION

DONDERDAG 22 MEI, OPENLUCHTMUSEUM ARNHEM

Kärcher bestaat 90 jaar en viert deze mijlpaal op een bijzondere locatie: het Nederlands Openluchtmuseum in Arnhem. Speciaal voor het OSV-netwerk is er een uitgebreid middagprogramma samengesteld. OSV-leden zijn van harte welkom om deze jubileumeditie van de Kärcher Experience Days exclusief bij te wonen.

INNOVATIES BELEVEN OP EEN HISTORISCH TERREIN

Het programma speelt zich af in het Nederlands Openluchtmuseum, waar historie en innovatie samenkomen. Tussen authentieke gebouwen en oude ambachten presenteren Kärcher-specialisten de nieuwste technieken in professionele

reiniging. Op één locatie beleeft u de stap van traditioneel vakmanschap naar slimme reinigungsoplossingen. Deze middag staat in het teken van vooruitgang, met als hoogtepunt de introductie van een autonome schrob-/zuigmachine die inspeelt op de groeiende vraag naar slimme reinigungsoplossingen.

Vanaf 13.00 uur worden de OSV-leden ontvangen. Daarna volgt een interactieve rondleiding langs meer dan 12 verschillende stations, elk gericht op een specifiek toepassingsgebied of reinigungs vraagstuk. Iedereen krijgt volop gelegenheid om in gesprek te gaan met productspecialisten en toepassingen zelf te ervaren. De middag wordt afgesloten met een netwerkbijeenkomst, uiteraard binnen het sfeervolle museumterrein.

MELD JE SNEL AAN

Als OSV hebben we 50 plaatsen weten te bemachtigen!
Inschrijven is mogelijk t/m 30 april.

Meld je op tijd aan en verzeker je van één van de 50 beschikbare plaatsen voor dit exclusieve event in het oer-Hollandse decor van het Openluchtmuseum.

 www.OSVnetwerk.com

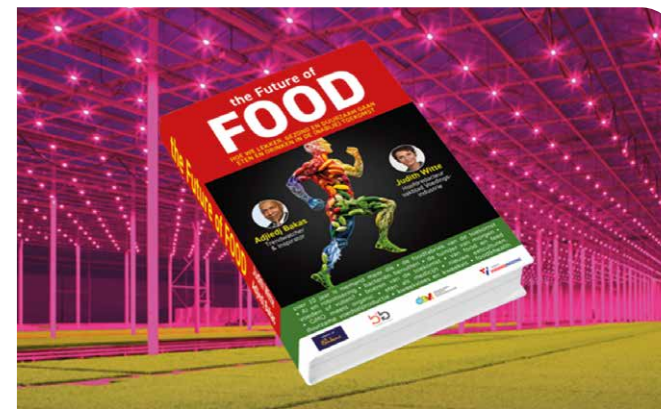
GOLFDAG 18 APRIL DE BATOUWE



mee! Zowel in de wedstrijd als bij de clinic hebben we nog een paar plaatsen vrij!

KOPPERT CRESS OSV-BEDRIJFSBEZOEK

Op 11 april vond bij Koppert Cress de officiële presentatie plaats van The Future of FOOD 2025. In aanwezigheid van 50 OSV-leden het eerste exemplaar overhandigd aan Rob en Stijn Baan door de auteurs Adjiedj Bakas en Judith Witte.



We kregen een inspirerende rondleiding door de innovatieve kassen en keuken van Koppert Cress. Tijdens de afsluitende borrel lag het boek ter inzage en ontstonden er geanimeerde gesprekken over de inhoud. Het boek geldt als een inhoudelijk naslagwerk voor iedereen die zich bezighoudt met de toekomst van voeding, met aandacht voor data, trends en inzichten van binnenuit de sector.

Kijk op pagina 60 voor meer info over The Future of FOOD.

WELKOM NIEUWE LEDEN OSV

Weber Benelux – Paul van Heezik
Balans Selective – Maaike Poerink



WERKEN ZONDER POESPAS

Ze stonden er gewoon, vroeger. De mannen met opgestroopte mouwen en vrouwen die zonder morren de boel draaiende hielden. Geen thuiswerkdagen, geen coachingsgesprekken, geen vraag naar balans of zingeving. Ze werkten omdat het moest. Omdat er brood op de plank moest en dat plankje vaak ook nog eens zelf getimmerd was.

In het Openluchtmuseum zie je 22 mei hoe het vroeger ging. Geen arbo-advies, geen ergonomische stoel, geen vrijdagmiddagborrel. Gewoon werken. Op tijd komen, klus klaren, niet zeuren. En ja, dat had ook schaduwkanten. Geen vangnet, geen medezeggenschap, weinig waardering. Maar er zat een soort trots in het vak. In het afmaken wat je begon.

Nu zie je iets anders. Generaties die onderhandelen over vrije tijd voordat ze überhaupt begonnen zijn. Die werk zoeken dat 'past bij wie ze zijn'. Dat is mooi, natuurlijk. Wie wil er nou ongelukkige collega's? Maar het schuurt soms. Als je iemand een deadline hoort uitleggen als 'een richtlijn'. Als een overleg langer duurt dan het werk dat eruit voortkomt.

Toch is het niet alleen nostalgie. We hebben nu meer oog voor mensen, voor wat ze nodig hebben om goed te kunnen werken. Alleen... zijn we het onderweg een beetje kwijtgeraakt? Dat werken óók gewoon iets is wat je dóet. Niet iets waar je eindeloos over praat of voorwaarden aan blijft hangen.

Misschien moeten we in mei niet alleen kijken naar de oude waslijnen en stoommachines. Maar ook naar die stille, stevige werkhouding die nergens in een vacaturetekst staat. Maar die iedereen wel herkent als je 'm ziet.

Saskia Stender

saskia@b2bcommunications.nl



VERPAKKEN

NIEUWE INDUSTRIËLE DOZENPRINTER

De Koningh introduceert de Markoprint Integra Singular 108: een industriële dozenprinter voor scherpe en duurzamere prints bij printhoogtes tot 108 millimeter met 300 dpi, tot wel 180 meter per minuut. Hoe je de Integra Singular inzet? Je vervangt eenvoudig etiketten door inkt, print verzendlabels direct op de doos, en maakt marketingprints zoals tekst en logo's op blanco doos. Zo bespaar je ook op voorbedrukte doos. Waarom kiezen voor de Integra Singular? Deze printer combineert hoge snelheid met scherpe resolutie, beschikt over een groot inktreservoir van 775 milliliter en zorgt voor lagere printkosten. Daarbij maak je gebruik van milieuvriendelijke, watergedragen inkt. Alleen samen vinden we de juiste dozenprinter voor jouw productielijn. Nieuwsgierig? Vraag een demo aan.

 www.dekoningh.nl



INNOVATIEVE VERLICHTING

NIEUWE ARMATUUR: ROBUUST EN VOEDSELVEILIG

KLS zet de voedselindustrie in een nieuw licht met de SolidShine LED — een robuuste, IP69K-gecertificeerde armatuur, speciaal ontworpen voor omgevingen waar hygiëne en duurzaamheid voorop staan, zoals in de voedingsindustrie. Ontwerper en eigenaar van KLS is Tido Kortenbach, een gedreven, jonge ondernemer met passie voor techniek en innovatie. Hij legt uit: “Wat deze lamp met name uniek maakt, is de speciale beugel die snelle en flexibele montage mogelijk maakt.” KLS wordt ondersteund door de gevestigde verlichtingsonderneming SHADA, wat garant staat voor jarenlange ervaring en expertise in de sector.

 www.klslighting.nl



PERSONELE ONTWIKKELINGEN

SPECIALE AANDACHT VOOR 3000 UITZENDBUREAUS

De Stichting Naleving CAO voor Uitzendkrachten (SNCU) gaat slimmer optreden tegen malafide uitzendbureaus. De nieuwe Sectorinformatiedatabase biedt de mogelijkheid om risico's op afwijking van de cao in te schatten. Uit een analyse blijkt dat er 3.000 uitzendbureaus zijn die niet meedoen aan enige vorm van zelfregulering, wat mogelijk een indicatie is voor onregelmatigheden. Juist deze uitzendbureaus krijgen extra aandacht van de SNCU. Indien nodig worden andere handhavingsinstanties zoals de Arbeidsinspectie of het Openbaar Ministerie ingeschakeld. Het is niet zo dat uitzendbureaus bewust de boel flessen, zegt de SNCU-directeur Jaap Buis. “De uitzendwereld is met alle regels uitermate complex. Dus er worden gewoon fouten gemaakt. Dat wil echter niet zeggen dat dat toelaatbaar is. Als je als uitzendbureau wilt opereren dan is het ook jouw verantwoordelijkheid om dat goed te doen en de regels juist toe te passen”.

 www.sncu.nl



GEOPOLITIEK

VRAAG NAAR PLUIMVEE GROEIT, GEOPOLITIEK BLIJFT RISICO

De wereldwijde handel in pluimvee draait op volle toeren, maar spanningen op het wereldtoneel zorgen voor onzekerheid. Dat blijkt uit het meest recente rapport van RaboResearch over dierlijke eiwitten. De vraag naar kip blijft groot, mede door het beperkte aanbod van andere eiwitten en de prijsbewuste consument. In veel regio's profiteren pluimveehouders van gunstige marktomstandigheden. De consumptiegroei van pluimvee wordt dit jaar geschat op 2,5% tot 3%. Het is het tweede jaar op rij dat de markt bovengemiddeld groeit. Toch hangt de schaduw van geopolitieke spanningen en vogelgriep dreigend boven de sector.

 www.rabobank.com



EXPORT

EXPORT NAAR CHINA: VLEES DAALT, ZUIVEL STIJGT

De Nederlandse agrifood-export naar China is in 2024 met 9% gedaald tot 3,6 miljard euro. Vooral de uitvoer van babymelkpoeder (-11%) en vlees (-17%) droegen bij aan deze daling. De export van babymelkpoeder kwam uit op 1,5 miljard euro, waarbij het lagere geboortecijfer in China en het verlies van marktaandeel aan Nieuw-Zeeland een rol speelden. Zuivelproducten als kaas,

room en boter lieten juist een exportgroei van 11% zien. Op de vleesmarkt is sprake van een anti-dumpingsonderzoek door China naar varkensvlees uit de EU. De gestegen varkensprijzen in China verzachtten het verlies in de eerste helft van het jaar, maar uiteindelijk bleef een krimp van 17% over.

 www.agroberichtenbuitenland.nl



NEDERLANDS GRAAN

PRIJS BELEMMERT GEBRUIK



Consumenten eten graag lokaal geproduceerd brood. Toch ligt er nauwelijks Nederlandse tarwe in de supermarkt. Volgens een rapport van Wageningen Economic Research zijn er zeker mogelijkheden; maar voordat tarwe van eigen bodem in het brood belandt, moet de hele keten in actie komen. Prijs vormt het belangrijkste obstakel. Voor akkerbouwers blijft baktarwe financieel onaantrekkelijk, vooral door lagere hectareopbrengsten en extra kosten voor stikstofbemesting. Collecteurs worstelen met extra kosten voor gescheiden opslag van baktarwe, maalderijen geven de voorkeur aan buitenlandse tarwe vanwege stabielere kwaliteit tegen vergelijkbare of lagere prijzen. Toch zijn er duidelijke kansen dankzij klimaatverandering. Zachtere winters en drogere zomers kunnen positief uitpakken voor de kwaliteit van baktarwe uit Nederland. Daarnaast kunnen gerichte teeltmaatregelen zoals optimalisering van stikstofbemesting en meer aandacht voor eiwitkwaliteit ervoor zorgen dat meer Nederlands graan geschikt wordt voor broodproductie.

 www.bo-akkerbouw.nl

BIO IN SUPERMARKTEN

VEEL AMBITIE, WEINIG ACTIE

De ambities van Nederlandse supermarkten voor de verkoop van biologische producten zijn helder, maar in de praktijk blijft het assortiment én de promotie achter. Terwijl Nederland streeft naar 15% biologisch landbouwareaal in 2030, liggen concrete acties van supermarkten nog vooral op papier. Dat blijkt uit de Benchmark Bio 2025 van Questionmark, een nulmeting van het bio-aanbod in Nederlandse supermarktketens. Niet alle supermarkten bieden bio standaard bio als optie, en op promotioneel vlak zijn ze voorzichtig. Minder dan 4 procent van de aanbiedingen in folders betreft biologische producten. De bevindingen tonen aan dat er voor de Nederlandse retail nog aanzienlijke stappen te zetten zijn als het gaat om het stimuleren van biologische consumptie.

 www.thequestionmark.org





‘Kennis en uitvoerders zijn allebei keihard nodig’

PAUL VAN LIEMPT:

BLAUWE BOORDEN BONANZA

Werd vakmensen een paar jaar geleden nog een sombere toekomst voorgehouden, anno 2025 staan de zaken er heel anders voor. De werkende klasse zit op een goudmijn, meent schrijver en journalist Paul van Liempt. De kentering was voor hem aanleiding om het boek *Blauwe boorden bonanza* te schrijven. Hoe kijkt hij aan tegen de arbeidsmarkt van de toekomst?

Eigenlijk had Paul van Liempt dit boek al tien jaar geleden willen schrijven, vertelt hij aan het begin van het interview. Maar dat plan werd op de lange baan geschoven. “Andere zaken hadden meer urgentie. Gelukkig maar, want toen was de strekking helemaal anders geweest; ik had er volledig naast gezeten.”

Wat maakt dat de essentie van je boek is verlegd? Hoe is de arbeidsmarkt in de tussentijd veranderd?

“Ruim tien jaar geleden was de teneur dat robots en andere vormen van automatisering veel werk van de uitvoerende klasse zouden gaan overnemen, zoals de bekende econoom Keynes eerder al voorspelde. ‘Zoek maar een

hobby, want de 15-urige werkweek wordt de norm’ – dat was grofweg het credo. Een doemscenario dat overigens vaker uit de kast wordt getrokken bij technologische ontwikkelingen. Maar slechts een paar jaar later blijkt het tegenovergestelde waar. De personeelstekorten zijn torenhoog. Alle rapporten, bekende economen en

>>

gerenommeerde adviesorganen zoals de SER en de WRR zijn het erover eens dat de krappe arbeidsmarkt nog zeker twintig jaar aanhoudt. We moeten ons dus zien te verhouden tot een heel nieuwe werkelijkheid. Die verschuiving vond ik razend interessant, en een goede aanleiding om nu echt dat boek te gaan schrijven.”

Voor het boek dook Van Liempt in relevante rapporten en adviezen, raadpleegde hij talloze boeken en interviewde hij een hele trits mensen die op één of andere manier te maken hebben met die veranderende arbeidsmarkt: praktijkmensen, studenten, schooldirecteuren, leidinggevendenden in de zorg, hoogleraren uit verschillende disciplines, bestuurders, lobbyisten en CEO’s van grote bedrijven. Zo sprak hij onder andere met oud-minister van OCW Robbert Dijkgraaf, Piet Fortuin (voorzitter CNV), Doekle Terpstra (voorzitter Techniek Nederland), Ingrid Thijssen (voorzitter VNO-NCW en Jacco Vonhof (voorzitter MKB-Nederland).

Tot welke inzichten leidden die gesprekken?
“De voornaamste conclusie is dat door de groeiende schaarste aan uitvoerende professionals de machtsverhoudingen veranderen. De vakmensen - in mijn boek noem ik ze de blauwe boorden – zijn in opmars. Er is herwaardering nodig voor hun werk. Volgens voorzitter van de SER Kim Putters barst het in Nederland van de mooie plannen, maar ontbreekt het momenteel aan mensen om die te realiseren. Veel beleid en visie, maar de uitvoering blijft achter. Arbeidsmarkthoogleraar Ton Wilthagen zei ongeveer hetzelfde. Hij noemt de arbeidsmarkt ‘de achilleshiel van de maatschappij’. Door een schreeuwend tekort aan onder andere technici, zorgpersoneel, en mensen voor de horeca, retail en voedingsmiddelenindustrie lopen we kans dat de welvaart stakt. Hij bedoelt daarmee



welvaart in de brede zin van het woord, inclusief welzijn.”

Welke impact hebben die veranderende machtsverhoudingen op de werkvloer?
“De kennis en kunde van uitvoerders wordt veel belangrijker. Dat betekent niet dat we de beleidsvorming helemaal aan hen moeten overlaten, dat zou een valkuil zijn. Maar samenwerking tussen leidinggevendenden en uitvoerders wordt essentieel. Gewoon

Paul van Liempt
*Paul van Liempt is schrijver, journalist en dagvoorzitter. Als journalist werkt(e) hij onder andere voor BNR, RTLZ, het Financieele Dagblad, Vrij Nederland en Het Parool. Hij schreef zeven boeken over thema's als economie, strafrecht en onderwijs. Op 1 mei (de Dag van de Arbeid) verschijnt zijn nieuwste boek **Blauwe boorden bonanza – vakmensen worden de rijken van de toekomst.***



geregeld samen zitten, elkaar vragen stellen en luisteren. ‘Hoe pak jij dit aan? Werkt dit voor jou?’ Allemaal kennen we wel het type manager dat graag zijn briljante ideeën over de schutting gooit in de verwachting dat zijn werknemers zijn plannen braaf uitvoeren. Of voor de realisatie van zijn plannen nog even op zoek gaat naar paar ‘poppetjes’ – een vreselijke term. Die neerbuigende stijl is passé. Hetzelfde geldt voor het ingesloten idee dat Nederland een kennisland is en moet blijven. Ik voel altijd lichte ergernis als ik dat hoor. Nederland moet óók een uitvoeringsland zijn. Kennis en uitvoerders zijn allebei keihard nodig. Het één kan niet zonder het ander. Saai misschien, zo’n genuanceerde boodschap, maar wel eentje waar brede consensus over is.”

In de voedingsmiddelenindustrie wordt steeds meer gebruik gemaakt van robots; hoe beïnvloedt dat de opmars van de blauwe boorden?
“Robots en andere technologie zijn onmisbaar. Zeker nu er veel onzekerheid en politieke discussie is over de toekomst van arbeidsmigranten, die in deze sector natuurlijk bovengemiddeld vertegenwoordigd zijn. Maar ook in de voedingsmiddelenindustrie kunnen veel taken voorlopig nog niet worden overgenomen door techniek, denk aan de bediening en het onderhoud van machines en robots, sommige kwaliteitscontroles en bepaalde ambachtelijke werkzaamheden zoals snijwerk in de vleessector. Uitvoerende professionals blijven de komende decennia óók in groten getale nodig.”

“Ook over AI wordt hoog opgegeven. Begrijpelijk, want die ontwikkeling helpt de arbeidsmarkt vooruit en zal deze ook ontregelen. AI maakt bijvoorbeeld opleidingsniveau minder relevant omdat technologie nu voor het eerst werk van hoger

opgeleiden kan overnemen. Daardoor gaan er ongetwijfeld kantoorbanen verdwijnen. Maar dat is slechts één kant van de medaille. Het zal vermoedelijk nog decennia duren voordat AI de arbeidsmarkt grootschalig opschudt. Bovendien blijft de menselijke touch noodzakelijk. Ook hier geldt weer: het is én-én.”

Door de arbeidskrapte ontstaat er ook meer materiële gelijkwaardigheid tussen beleidsmakers en uitvoerders, voorspel je. Maar hoe realistisch is dat? Vraagt dat niet om een andere mindset?
“Er is inderdaad een mindshift nodig. Vakmensen worden immers nog vaak als ondergeschikt beschouwd. Maar de salarissen van de uitvoerders zullen als gevolg van de schaarste onherroepelijk stijgen. De werkende klasse zit op een goudmijn. Ik verwacht ook dat op termijn de salarissen van vakmensen en hun leidinggevendenden naar elkaar toegroeien, met de kanttekening dat ook uniek talent beter betaald moet worden. Een leidinggevende die het verschil maakt, krijgt dus meer salaris dan een inwisselbare coördinator. Onder andere de Raad voor het Openbaar Bestuur – die adviseert over het functioneren van de overheid – pleit voor meer geld voor de uitvoering. Hoe meer van dit soort geluiden, hoe eerder een blauwe boorden bonanza zich aftekent. En die ontwikkeling is al even gaande; een loodgieter of elektricien is tegenwoordig bijna onbetaalbaar.” ■

‘ER BLÍJVEN MENSEN NODIG!’

Van Loon Group is een foodbedrijf gespecialiseerd in vleesproducten en convenience producten zoals soepen, sauzen en maaltijden. Zoals bij veel bedrijven in de voedingsindustrie, is er altijd de afwisseling tussen rustigere periodes en pieken in de productie. Het is een steeds grotere uitdaging om personeel te vinden. Hoe doen ze dat?

“Naar het weekend toe, als de meeste mensen hun boodschappen doen, wordt het drukker op vrijwel alle locaties. In het barbecueseizoen is het alle hens aan dek. En ook met feestdagen, zoals Pasen en rondom kerstmis, moet er flink worden opgeschaald.”

Aan het woord is **Diana Crott**, HR Manager bij Van Loon Group. Aangeschoven zijn verder **Birgit Toonen**, Business Development Specialist, en **Gerben Ballast** COO van Flexspecialisten. Dit uitzendbureau is gespecialiseerd in het leveren van flexibel personeel in de sectoren E-commerce, Food, Logistiek, Non-food en Retail. We praten met de drie arbeidsmarktspecialisten over de trends, ontwikkelingen en actuele uitdagingen rondom personele inzetbaarheid.

GEEN SEXY IMAGO

Van oorsprong een kleine horecaslagerij gevestigd achter in de Genneper Watermolen in Brabant, groeide Van Loon Group in een

halve eeuw uit tot een serieuze leverancier voor de foodservice en retail. Het zijn allang niet meer alleen vleesproducten die ze produceren; ook vleesvervangers, soepen, sauzen, koelverse maaltijden en maaltijdcomponenten vinden hun weg naar de markt via klinkende namen als Best Star Meat, Brandenburg Culinaire, Enkco, Bonfait en Maître. “Omdat fabriekswerk nauwelijks nog door Nederlanders wordt gedaan, én werken in de vleessector geen sexy imago heeft, zijn we met name aangewezen op arbeidsmigranten”, vertelt **Diana**. Vanuit het hoofdkantoor in Son faciliteert ze met haar team alle centrale HR-activiteiten, waaronder het contact met grote uitzendbureaus zoals Flexspecialisten. Dat bureau levert de uitzendkrachten voor de drie grootste locaties van Van Loon; Beilen, Son en Best. In Beilen is er zelfs een inhouse-constructie, wat betekent dat ze daar niet alleen alle uitzendkrachten opvangen en begeleiden naar hun werkplek, maar ook de

»



COATED CHICKEN

Voor een perfect knapperig laagje en een heerlijke crunch.



PARTNER IN FOODSOLUTIONS
DKB

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

info@dkbfoodsolutions.com
www.dkbfoodsolutions.com

Sysmac Etiketteersystemen

Product specifieke instellingen

Eenvoudige bediening

Real-time informatie



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@scharfftechniek.nl
www.scharfftechniek.nl

planning verder invullen. Flexspecialisten is één van de drie preferred suppliers. “We hebben 1.000 uitzendkrachten per dag aan het werk”, licht **Diana** toe. “Daarmee kun je niet leunen op één partij, dat zou te risicovol zijn.”

POLITIEKE TENDENSEN

De krapte op de arbeidsmarkt is een algemene arbeidsmarktrendens. Maar het is niet de enige actuele uitdaging. **Gerben**: “De politieke tendens is dat men vindt dat Nederland het personeelsprobleem in eigen land moet oplossen. Maar dat kán helemaal niet! Er werken zo’n acht- tot negenhonderdduizend arbeidsmigranten in Nederland, die te allen tijde noodzakelijk zijn. We zeggen wel eens gekscherend: als wij en onze collega-uitzendbureaus twee dagen lang de stekker uit onze bedrijfsvoering trekken, ligt heel Nederland plat. Dan kunnen de schappen in de supermarkt niet aangevuld worden omdat er simpelweg geen productie is, wordt er geen vlees, vis en groente verwerkt en valt de logistieke sector stil. Ondertussen wordt het

steeds lastiger gemaakt om arbeidsmigranten aan het werk te krijgen én te houden. We moeten meer doen om ze naar Nederland te halen en te huisvesten, en de backoffice en administratie te regelen. Bovendien is het wettelijk minimumloon (WML) in een paar jaar tijd gigantisch gestegen. Uitzendkrachten dreigen door deze ontwikkelingen onbetaalbaar te worden. En daarmee ook de producten en diensten waarvoor zij nodig zijn.”

Een grote verandering is bijvoorbeeld dat goede zorg en opvang van arbeidsmigranten de afgelopen jaren een wettelijk kader heeft gekregen. **Birgit**: “In de beginjaren was het heel normaal dat een arbeidsmigrant pas in Nederland wist waar hij of zij precies aan de slag zou gaan. Zo werkt het écht niet meer. Door de wettelijke inkomensgarantie moeten we een arbeidsmigrant de eerste 9 weken sowieso voor 40 uur het WML betalen. Punt. Dat is natuurlijk supergoed, maar het betekent ook dat wij met de klant om tafel moeten: kan het bedrijf die persoon die 40 uur wel

bieden? Arbeidsmigranten zijn daarbij ook zelf kritischer geworden. Zij willen nu vóór ze vertrekken weten bij welk bedrijf ze gaan werken, welk werk ze er gaan doen, welk loon ze gaan verdienen, hoe de omgeving eruitziet, waar ze komen te wonen. Wij proberen hen daar een zo duidelijk mogelijk beeld van te geven. Vanaf indiensttreding regelen wij alles voor onze flexmedewerkers: niet alleen het vervoer naar Nederland en de huisvesting; ook maken we bijvoorbeeld afspraken voor ze bij de gemeente voor het aanvragen van een BSN, en regelen we de zorgverzekering en zorgtoeslag. Hen goed informeren en begeleiden is een must om de verblijfsduur omhoog te krijgen.”

Maar niet alleen de wetgeving, ook de samenstelling van de personeelspool is veranderd; zo benoemen ze alle drie. Die ontwikkeling brengt tal van nieuwe uitdagingen met zich mee. **Birgit**: “Vijftien jaar geleden stonden er nog wel Nederlandse mensen uit te benen, te vliezen of te kanten. Dat zie je nauwelijks nog. En een tijd lang kwamen met name mensen uit Polen naar Nederland om te werken. De huidige arbeidsmigranten uit ons bestand komen vooral uit Roemenië, Bulgarije, Letland en Litouwen. We hebben inmiddels kantoren niet alleen in Polen, maar ook in Roemenië en Litouwen. We werken daar met eigen recruiters.”

Diana: “Dat er steeds meer verschillende nationaliteiten bij ons werken, brengt nieuwe taal- en cultuurproblematiek met zich mee. Het vraagt meer van onze medewerkers en organisatie om daar wendbaar in te blijven.”

Is het tekort aan personeel op te lossen met robotisering?

“Deels wel”, meent **Birgit**, “maar de krapte op de arbeidsmarkt is daarmee niet voorbij. Er blijven mensen nodig, zelfs in de sterk geautomatiseerde DC’s. Die centra worden



momenteel overal uit de grond gestampt. Er komt dus vooral meer werk bij.”

Gerben verwacht dat tussen nu en vijf jaar door de toename van mechanisering en automatisering er zo’n 20 tot 30% minder werknemers nodig zullen zijn op de werkvloer. “De resterende werknemers moeten wel meer en meer technisch geschoold zijn: ze moeten in staat zijn om met al die machines en robots te werken. Mede daarom willen onze klanten Engelssprekend personeel, mensen die de instructies van machines en de protocollen rondom voedselveiligheid kunnen lezen en begrijpen. Met het opleiden van mensen, via diverse methodes zoals e-learning en praktijkopdrachten, haken we hierop in.”

Diana: “We hebben een verbeter- en projectteam dat zich doorlopend bezighoudt met robotisering en automatisering; dat is een continu proces. Maar er blijven, zoals Birgit terecht zegt, ook mensen nodig. We kunnen niet álles robotiseren. Zo is de productie van tijdelijke producten en producten met kleinere volumes zoals barbecuespiesjes, bijvoorbeeld lastiger te automatiseren dan een gehaktlijn

die jaarrond volop draait.”

Ook zij benadrukt het belang van opleiden: “Iedereen die bij ons in de productie wil komen werken, moet eerst een aantal trainingen volgen, onder andere in voedselveiligheid en hygiëne. Eenmaal gestart als productiemedewerker, zijn er bovendien allerlei doorgroeimogelijkheden, tot en met het niveau van teamleider. Daarvoor hebben we Van Loon Campus. We meten ook regelmatig de medewerkerstevredenheid en acteren daarop. Speerpunt van ons HR-beleid is inzetten op tevreden en bevoegen medewerkers. Dat geldt nadrukkelijk zowel voor de medewerkers die wij zelf in dienst hebben, als voor onze uitzendkrachten.”

Zowel vanuit de wetgevende instanties als vanuit de vakbonden, wordt er vaker gecontroleerd op huisvesting, veiligheid en arbeidsomstandigheden van arbeidsmigranten. Vooral de kas- en tuinbouw en vleessector liggen wat dat betreft onder een vergrootglas. Wat vinden jullie daarvan? “Terecht”, vindt **Diana**. “Wij juichen dat alleen

maar toe. Misstanden moeten worden aangepakt.” Namens Van Loon Group maakte zij deel uit van de *Taskforce Huisvesting Arbeidsmigranten*, omdat het bedrijf actief wil meewerken aan het oplossen van de problematiek van te weinig goede huisvesting voor internationale medewerkers. “Ik vind het jammer dat het imago van de vleessector door enkele spelers in de markt wordt bepaald. Wetgeving gaat ons helpen de branche in een beter daglicht te zetten. Ik hoop dat we snel resultaat daarvan gaan zien.”

“Een aantal uitzendbureaus weet nu nog slim de wet te omzeilen”, zegt **Gerben**. “Deze ‘cowboys’ - zoals wij ze noemen - werken soms met wel héél bijzondere constructies die misschien nét legaal zijn, maar niet helemaal in de haak. Ook voor ons is het positief dat met de dwang uit Den Haag dit soort malafide praktijken worden aangepakt.” “Wij als Van Loon Group willen gewoon dat alles goed geregeld is”, benadrukt **Diana**. “Daarom werken we alléén met gecertificeerde bureaus die ABU-lid zijn én aan alle voorwaarden voldoen. Anders doen we geen zaken met ze.”

KEURMERKEN EN VERGUNNINGEN

De Algemene Bond Uitzendondernemingen (ABU), waarvan Flexspecialisten vanzelfsprekend lid is, verplicht haar leden die met arbeidsmigranten werken en daarvoor eigen huisvestingslocaties beschikbaar stellen, te voldoen aan de huisvestingseisen die zijn vastgelegd in de cao voor Uitzendkrachten. De ABU toetst de toepassing van deze huisvestingsnormen via het huisvestingscertificaat van de Stichting Normering Flexwonen (SNF). Die normen gaan over zaken als de veiligheid van de woning, de hygiëne ervan, het maximumaantal mensen dat er mag verblijven en het aantal douches. SNF houdt een register bij van ondernemingen die aantoonbaar voldoen aan de huisvestingsnormen in de cao.



Ondernemingen in het SNF-register worden jaarlijks gecontroleerd op de toepassing van de huisvestingsnorm. Steeds meer gemeenten stellen dit SNF-keurmerk inmiddels als voorwaarde voor het verlenen van vergunningen.

Sinds 1 januari 2025 is bovendien het Prijs-kwaliteitsysteem (PKS) in werking getreden. Dit nieuwe systeem biedt transparantie over het in rekening brengen van huisvestingskosten bij de internationale medewerker; met name dat er niet méér in rekening wordt gebracht dan kwalitatief gerechtvaardigd is. Het PKS heeft ten opzichte van het SNF aanvullende kwaliteitsniveaus benoemd op een aantal aspecten van huisvesting, met name over privacy en beschikbare ruimte. “Door het PKS weten we dat wij in de meeste gevallen ver boven de SNF-certificering zitten, en nooit eronder”,

zegt Birgit. “We geloven erin dat als je goed bent voor je mensen, dat een langere verblijfsduur oplevert. Daarom ligt onze focus op hun ontwikkeling, onder andere door ze nauwlettend te volgen en te begeleiden.”

DRIEHOEKSVERHOUDING

Birgit en Gerben zijn ervan overtuigd dat een belangrijke reden voor die verblijfsduur te danken is aan de zorg en aandacht die zij hebben voor de arbeidsmigrant. “Essentieel daarbij is een goede samenwerking en communicatie tussen werknemer, opdrachtgever en ons als werkgever. De dagelijkse leiding en het toezicht liggen bij de opdrachtgever, maar wij zijn de werkgever van de uitzendkracht. We zijn dus áltijd met z’n drieën; we hebben het dan ook over een speciale driehoeksverhouding”, lacht ze. “Onze samenwerking is heel nauw”, beaamt **Diana**. “We maken concrete afspraken

met elkaar, leggen KPI’s met elkaar vast en zijn open over onder andere de juiste looncalculatie. Dat laatste moet ook wel, want een uitzendkracht moet precies hetzelfde verdienen als een productiekraft met dezelfde functie die bij óns in dienst is.”

Gerben: “We hebben alle drie een gezamenlijk belang; we streven allemaal naar een succesvolle samenwerking. Neem als bijvoorbeeld ziekteverzuim. Heeft iemand griep, of is er meer aan de hand? We hebben ook een zorgplicht naar onze mensen toe. Dat is een positieve bijwerking van de aangescherpte wet- en regelgeving. Die dwingt ons om anders naar onze medewerkers te kijken, ze oprecht te volgen.”

Tot slot: we hebben gesproken over het werkgeluk van de flexmedewerkers, maar... houden jullie ook van je eigen werk?

Ze schieten alle drie in de lach: “Jazeker!”, klinkt het bijna als uit één mond.

Birgit: “Door de langdurige relaties en intensieve samenwerking met onze klanten, kunnen we echt met ze meedenken, samen naar oplossingen zoeken, een sparringpartner zijn; dat vind ik heel leuk... Frustrerend is soms dat de wet- en regelgeving steeds weer verandert.”

“Dat de arbeidsmarkt en de politieke besluitvorming daaromheen lastiger wordt, is een feit”, erkent **Gerben**. “Maar ik moet eerlijk bekennen, dat juist dát ons werk zeer dynamisch maakt. Die dynamiek is onderdeel van de uitdaging; het dwingt ons te blijven nadenken, en te zoeken naar nieuwe oplossingen.”

Diana, enthousiast tot besluit: “Dit bedrijf is continu in beweging. We hebben inmiddels een behoorlijke positie in de markt. Als je 8 miljoen bordjes dagelijks voorziet van eten, heb je toch een belangrijke rol in de maatschappij! Net als jullie hou ik van de dynamiek die mijn werk met zich meebrengt.” ■



POMPEN, AFSLUITERS EN HOMOGENISATOREN ZIJN
BELANGRIJKE COMPONENTEN

GEA VERDUURZAAMT DE SAUZENMARKT

GEA profileert zich in de Benelux steeds meer in de voedingsmiddelenindustrie, specifiek op sauzengebied. Het is een belangrijke volgende stap voor de specialist in de liquid food markt.

Pompen, afsluiters en homogenisatoren spelen in deze branche een essentiële rol.

Van afsluiters en pompen tot complete procesinstallaties; GEA levert wereldwijd een uitgebreid assortiment geavanceerde procesonderdelen die ontwikkeld en ontworpen zijn voor onder meer de vloeistofverwerkende industrie. In de Benelux is dat geen geheim wanneer het gaat om zuivelproducten, bier en frisdranken. Minder bekend is echter dat ook op het gebied van sauzen de GEA Group, met holding in Düsseldorf, al decennialang klanten ontzorgt. Het bedrijf gaat hier de komende jaren nog meer de focus op leggen.

HYGIËNISCHE POMPEN

Procescomponenten zoals pompen en afsluiters spelen een cruciale rol in de productie van zuivelproducten, bier en frisdranken; ze kunnen ook perfect ingezet worden voor de productie van sauzen, dressings, spreads en tapenades. “Ons uitgebreide portfolio omvat hoogwaardige hygiënische afsluiters, hygiënische pompen, aseptische afsluiters en reinigers”, vertelt Sven Duteweert, (pump)specialist voor hygiënische pompen. “Ze kunnen zowel los als in samenhang aangekocht worden. Het complete hygiënische pompportfolio legt de nadruk op

de viskeuze producten met bijvoorbeeld een Twin-screw pomp die ‘Add Better’ gelabeld is. Dit predicaat wordt gegeven aan producten die aanzienlijk beter zijn dan hun voorgangers als het gaat om efficiëntie en milieu-impact.”

REPARATIE EN REVISIE

GEA levert niet alleen nieuwe pompen, ze zijn ook een partner voor service met een compleet ingerichte werkplaats. “Alle pompen worden na revisie afgetest”, aldus Sven. De klant ontvangt hiervan een rapport, waarbij aandacht is voor de ‘Performance curve’ (flow/ druk/opgenomen vermogen), ‘Efficiency curve’ en ‘Vibration monitoring’ (trillingsmeting). “De pomp wordt pas vrijgegeven en verstuurd als die in juiste conditie is”, verzekert hij. “Dit om een hoge kwaliteitsstandaard te garanderen en garantie te kunnen geven op de reparatie of revisie. Onze ventielen vormen het hart van de processing: voor het stoppen, wisselen en regelen van de productflow. Voor het afschermen van contaminaties zetten we dubbelzittingventielen in. Dat is een beproefde techniek voor het waarborgen van productveiligheid. De componenten worden voorzien van de benodigde certificaten, zoals EHEDG en FDA.”

PRODUCT RECOVERY SYSTEEM

Het reinigen van proceslijnen voor sauzen is geen gemakkelijke opgave. Bovendien willen foodproducenten productverlies natuurlijk zoveel mogelijk beperken. Sven: “Ons antwoord hierop is een Product Recovery System. Productrecovery- of piggingsystemen zijn ontworpen om productverlies en afval te verminderen. Het Varicover Product Recovery-systeem maakt gebruik van een flexibele reinigingsprop, de zogenaamde ‘pig’, die door de leiding wordt geperst. Daardoor wordt restproduct uit de leidingen gestoot, en teruggebracht naar de productstroom. Hierdoor blijft er dus geen product achter in de leidingen, dat anders bij het reinigen bovendien in het afvalwater terecht zou komen. Naast het voorkomen van productverlies vermindert deze techniek daarmee de afvalwaterbelasting aanzienlijk. Het mes snijdt dus aan twee kanten.”

CIP: CLEANING-IN-PLACE

“Ons CIP (Cleaning-in-Place)-systeem vormt een essentiële processtap in de ketchup-, mayonaise en andere sauzenverwerkingslijnen”, vertelt Sven. “CIP ondersteunt de hygiëne van de apparatuur.



Het beperkt het risico op microbiologische vervuiling, waarborgt de productkwaliteit en vermindert de uitvaltijd van apparatuur. Het verlaagt daardoor de productiekosten. Daarbij zien we een groeiende druk op de industrie om de hoeveelheid procesafvalwater die in het riool wordt geloosd, te verminderen. Met pH-bestendige nanofiltratie (NF) membranen is

het mogelijk om meer dan 90 procent van een verbruikte loogoplossing terug te winnen.”

HOMOGENISATOREN

Homogenisatoren bepalen bij sauzen de industriestandaard voor hygiënische en aseptische verwerking, automatisering en reinigbaarheid. Hiermee blijven sauzen

namelijk op kleur, ontstaat er geen schift, zijn ze homogeen én langer houdbaar. “Het homogenisatieproces werd tot nu toe vooral gebruikt op zuivelproducten; om hun stabiliteit en houdbaarheid te verbeteren en de verteerbaarheid en smaak te vergroten”, vervolgt Jeroen Gijselaar, Sales Manager Homogenizers. “Maar ook voor bijvoorbeeld

>>

Een vriesdeur die écht probleemloos werkt!

No cure, no pay.

DD Speed Roll 500 Cool/Cold tot -40°C

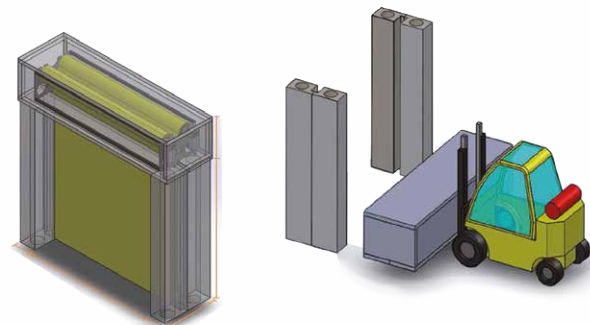
Bekroond als meest innovatieve en energiebesparende oplossing voor het koel- en vriesbereik.

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

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

Alle voordelen op een rij:

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



Neem contact op voor meer informatie:



Ray Denessen

06 27 17 92 42
r.denessen@dendoor-gts.nl
www.dendoor-gts.nl

DenDoor.
All Industrial Door Solutions



ketchup, barbecue-, spaghetti- en champignonsauzen, mayonaise, marinades, dressings en humus zijn homogenisatoren uitermate geschikt. Wanneer je ketchup niet homogeniseert, ontstaat er toch een soort van drap. Homogeniseren vermindert bovendien de hoeveelheid te gebruiken additieven, en verbetert de verspreiding van ingrediënten en de absorptie van smaken.”

Met daarnaast geavanceerde vacuümengems, pasteurisatie- en/of IUHT systemen, en procesautomatisering kan GEA volledig geïntegreerde sausproductielijnen leveren; van de aanvoer van grondstoffen tot het vullen van de flessen, zakken en andere verpakkingen. “We bieden ook

laboratorium- en pilot planttestfaciliteiten voor het uitproberen en finetunen van nieuwe recepturen. “Test before you invest” is voor ons een gevleugelde uitspraak”, aldus Jeroen. “Als de klant met ons in zee gaat, zijn we óók onderhoudspartner. We richten ons op volledige ontzorging.”

VAN ENGINEERING TOT AUTOMATISERING

Niet alleen de kleppen, pompen en homogenisatoren zijn in de liquid-foodmarkt voor GEA van belang. “We leveren en ontwerpen complete sauslijnen, daarvoor hebben we alle componenten in huis; van engineering tot automatisering”, verklaart accountmanager GEA Process Engineering Hans Steenbergen. “Ook is het mogelijk om

met ons bestaande lijnen uit te breiden en te upgraden. Dit gaat van grondstofbeheer tot mengen en mixen, en van lijnen om te verhitten tot en met afkoelen. Hele fabrieken kunnen we ontwerpen, bouwen en onderhouden. Vanaf de tekentafel tot en met het opleveren van het project, van het verzorgen van service tot het verbeteren van de performance; we leveren turnkey voor de totale levensduur.”

 www.gea.com/nl



NIEUW: KORTE MBO-CERTIFICAATTRAJECTEN

VOOR SNEL EN GERICHT OPLEIDEN

Het aantrekken van nieuwe medewerkers is een uitdaging. Een deel van de oplossing ligt in het strategisch opleiden van medewerkers. Opleiden zorgt voor meer motivatie, meer binding met het bedrijf én voor betere bedrijfsresultaten. SVO vakopleiding food biedt daarom vanaf komend schooljaar mbo-certificaattrajecten aan.

Het is herkenbaar voor de meeste bedrijven: vacatures invullen is lastig. Strategisch opleiden kan dat verbeteren. Strategisch opleiden betekent dat een bedrijf goed naar het bestaande personeelsbestand kijkt: welke medewerkers hebben de kwaliteiten om door te groeien naar functies waar weinig nieuwe mensen voor te vinden zijn? “SVO ondersteunt bedrijven graag bij het vormgeven van het strategisch opleiden binnen hun organisatie”, zegt Jacqueline van Duinen, onderwijskundige bij SVO. “Daarom hebben we een breed opleidingsaanbod, zodat bedrijven de opleidingsvorm kunnen kiezen die het beste bij hen past. We bieden verschillende mbo-opleidingen aan die werken en leren combineren, en we hebben een groot aantal vakgerichte trainingen. Vanaf komend schooljaar zit er bovendien een nieuwe opleidingsvorm in ons aanbod: de mbo-certificaattrajecten. Hiermee kunnen medewerkers zich in korte tijd specialiseren in een bepaald vakgebied, zonder dat ze algemene vakken hoeven te volgen.”

VERKORT MBO-TRAJECT

Tijdens een mbo-certificaattraject worden medewerkers in twintig tot dertig weken doelgericht opgeleid, met een erkend mbo-certificaat als resultaat. De trajecten richten zich op vakinhoudelijke kennis en vaardigheden en bevatten geen algemene vakken als Nederlands, rekenen en burgerschap. Dat sluit aan op de wensen van de voedingsindustrie, want voor veel medewerkers zijn juist die algemene vakken een reden om geen volledige mbo-opleiding te gaan doen. “Met een mbo-certificaattraject specialiseren ze zich in korte tijd in hun eigen vakgebied”, zegt Jacqueline. “Zo kunnen ze sneller doorgroeien in het bedrijf.”

VIJF MBO-CERTIFICATEN

SVO biedt vijf mbo-certificaattrajecten aan:

- 1) basiswerkzaamheden in de versindustrie;
- 2) bewerken en verwerken van versproducten;
- 3) bewaken en optimaliseren van het versproductieproces;
- 4) leidinggeven in de versindustrie;

5) organiseren en bewaken van het versproductieproces.

Het zijn onderdelen uit opleidingen op de mbo-niveaus 2, 3 of 4. Ze zijn samen met het bedrijfsleven ontwikkeld en sluiten naadloos aan op de dagelijkse werkpraktijk. De verkorte trajecten kunnen zowel incompany bij een bedrijf als op een SVO-locatie worden gegeven.



© PIM PADDENBURG

INCOMPANY OPLEIDEN

Rob Sleddens is productiemanager bij Cérélia, producent van onder andere taartdeeg en pannenkoeken. Bij Cérélia is opleiden heel belangrijk. “We willen onze mensen de kans geven om zich te ontwikkelen en door te groeien”, zegt Rob. “Zo krijgen ze meer motivatie en binding met ons bedrijf. Bovendien zorgen goed opgeleide medewerkers dat de kwaliteit op de werkvloer verbetert. De laatste jaren is het voor ons lastig om goede leidinggevenden binnen te halen. Door onze operators opleidingen te bieden, ontdekken we wie potentie heeft om door te groeien tot leidinggevende. Twee jaar geleden volgde een groep nieuwe operators een mbo2-opleiding van SVO. Dat deden ze op locatie bij Cérélia, zodat de docenten de lesstof nog praktijkgericht konden maken. Dat werkte erg goed. De deelnemers leerden niet alleen

veel in korte tijd, ze voelden zich ook sneller thuis bij ons bedrijf.”

MOTIVATIE

Op het moment heeft Cérélia geen incompany-groep, maar volgen verschillende medewerkers mbo-opleidingen op SVO-locaties. “Die opleidingen zijn heel motiverend”, zegt Rob. “Bij Cérélia werken we met unieke machines, die we zelf hebben ontwikkeld. Als operator heb je die niet zomaar onder de knie. De opleidingen zorgen ervoor dat mensen sneller leren en ook sneller moeilijker werk kunnen oppakken. Denk aan het oplossen van storingen bijvoorbeeld. Dat maakt hen enthousiaster over hun werk.”

PARELTJES VINDEN

Rob ziet veel kansen in de nieuwe mbo-certificaattrajecten van SVO. “Veel van onze medewerkers zijn anderstalig en vinden een

vak als Nederlands echt een drempel”, zegt hij. “Met zo’n verkort traject leren ze wat ze nodig hebben om beter te worden in hun werk. Voor ons is opleiden de investering altijd waard. We vragen mensen ook niet om de opleiding terug te betalen als ze bij ons weggaan. Een opleiding is geen drukmiddel. Als ze niet willen blijven, kunnen ze beter vertrekken. We willen onze medewerkers vooral stimuleren om te gaan leren. Met een beetje geluk vinden wij zo de pareltjes, die bij ons verder kunnen groeien.”

Meer informatie

De nieuwe mbo-certificaattrajecten van SVO zijn vanaf schooljaar 2025-2026 beschikbaar. Voor meer informatie en het complete aanbod opleidingen en trainingen:

 www.svo.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.

Wij garanderen kwaliteit, snelle levering en uitstekende service.

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



BPG

BEMA PACKAGING GROUP



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

LASER IN COMBINATIE MET INSPECTIE

MUNDI TECHNOLOGY

LASER CODING | PRODUCT INSPECTION

1 aanspreekpunt voor kwaliteit codering en downtime



Contact
ons!

+31 297 23 08 40 | info@mundi-technology.com | www.mundi-technology.com

PERSONELE ONTWIKKELING: SLEUTEL TOT SUCCES IN ONZEKERE TIJDEN

Als kennisintensieve organisatie in een alsmaar krappere werkdmarkt, is het ook voor Nutrilab een steeds grotere uitdaging om gekwalificeerd personeel aan te trekken én te behouden. Om de continuïteit en kwaliteit van onze dienstverlening te kunnen waarborgen, nu en in de toekomst, is investeren in de ontwikkeling van onze medewerkers een cruciale strategie.

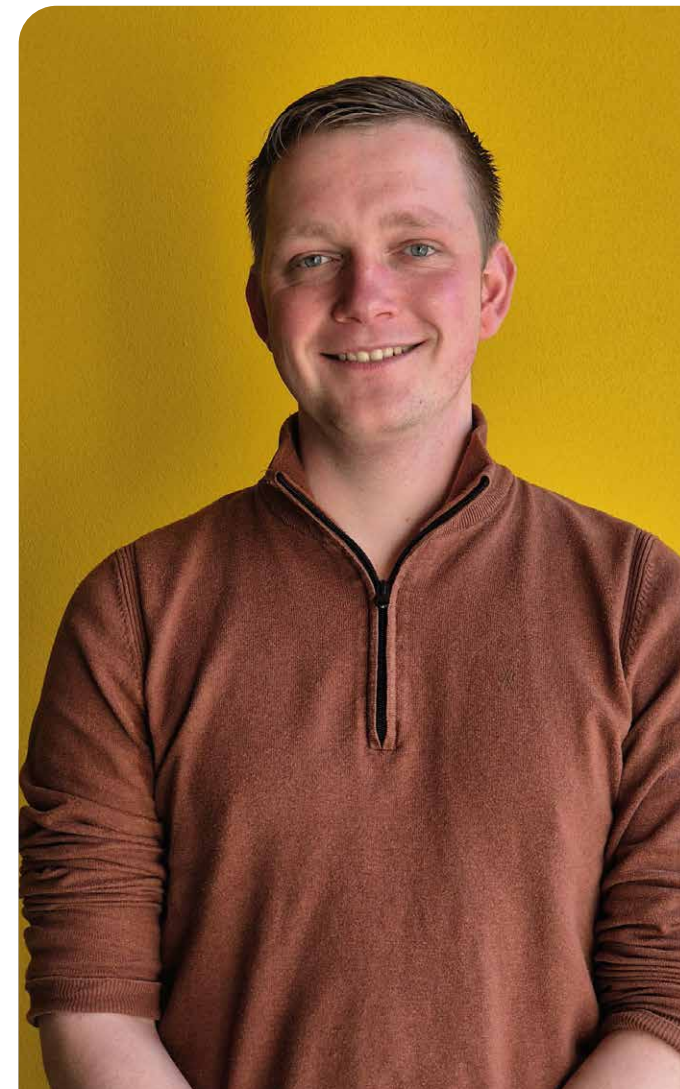
Waarom? Omdat personele ontwikkeling bijdraagt aan het verhogen van de werktevredenheid-en betrokkenheid. Wanneer medewerkers de kans krijgen om hun vaardigheden uit te breiden en zich professioneel te ontwikkelen, voelen zij zich meer gewaardeerd. Een ontwikkeltraject biedt medewerkers een stip op de horizon. Door doorgroeimogelijkheden en interne loopbaanpaden te creëren, blijven ze voor langere tijd verbonden aan je bedrijf. En het verminderen van de kans op verloop, is van groot belang in een werkdmarkt waar wervingsinspanningen veel tijd en middelen vergen.

Maar het gaat verder dan dat: tevreden en betrokken medewerkers zijn loyaler. Ze kunnen niet alleen beter omgaan met nieuwe technologieën en werkwijzen; ze leveren ook een actieve bijdrage aan de implementatie van innovaties binnen het laboratorium. Door talenten de kans en ruimte te geven zich verder te ontwikkelen, kunnen we bovendien onze operationele efficiëntie blijven verbeteren. Daarmee zorgen de inspanningen in medewerkerstevredenheid voor het versterken van onze concurrentiepositie en de kwaliteit van onze dienstverlening.

Het behouden van kennis en ervaring is een noodzaak voor iedere organisatie. Investeren in personele ontwikkeling is al lang geen luxe meer, het is een noodzaak. Het goede nieuws is dat dit een investering is die zowel de medewerkers als de organisatie ten goed komt. Nu, en in de toekomst.

Jelle Wentink

HR-adviseur bij Nutrilab



INNOVATIES OP SNACKGEBIED

OP ZOEK NAAR DE KROKANTE OPLOSSING

Een portie knapperige snacks blijft onweerstaanbaar, maar gezond is anders. Toch zijn er innovaties op snack- en frietgebied die de NutriScore kunnen verbeteren. DKB Partner in Foodsolutions, dat de merken ECS Paneermeelindustrie en MasterMix voert, biedt elke snack- en frietfabrikant een innovatieve oplossing.

Of het nou gaat om bitterballen, kipnuggets of friet; snacks móéten krokant zijn. Met frituren is die eis geen punt, maar met de groeiende aandacht voor gezondheid wordt volop gezocht naar alternatieve manieren om gezond(er) te snacken. De airfryer heeft inmiddels stevige voet aan de grond gekregen in Nederlandse huishoudens. Het gezonde imago dat aan de mini-oven kleefte, is echter niet helemaal terecht; ook voor de airfryer worden snacks en friet namelijk voorbehandeld in de fabriek. “Deze stap is nodig om het krokante jasje te realiseren,” vertelt Michiel van der Kaaden, Director Innovation & Product Development bij DKB Partner in Foodsolutions. Het bedrijf is producent, ontwikkelaar en adviseur van paneermeel (mixen), coating solutions (breaders, batters, tempura's en clearcoats), producten op het gebied van taste (spice blends, rubs en kooksauzen) en functional blends.

CLEARCOATS

“Veertien jaar geleden was ik al in de VS om te zien hoe ze dat daar aanpakken. Hier was er toen nog geen vraag naar, maar we zijn er al

wel mee aan de slag gegaan,” aldus Michiel. Negen jaar geleden kwam die ontwikkeling in een stroomversnelling, toen twee neven bij hen aanklopten met een ontwikkelvraag: “Zij probeerden friet te maken van koolhydraatarme aardappelen, maar dat krokante jasje wilde maar niet lukken,” vertelt Michiels' collega en Senior Accountmanager Robert Horst: “Wij hebben de uitdaging opgepakt en samen met een Friese aardappelleverancier koolhydraatarme friet ontwikkeld voor de airfryer.” Dat bleek een complexe exercitie, want de koolhydraatarme aardappel – doorgaans gebruikt als kookaardappel – heeft een hoog vochtgehalte. Dat maakt 'm eigenlijk ongeschikt als frietaardappel. Michiel: “We hebben een speciale clearcoat kunnen ontwikkelen die – simpel gesteld – het vocht in de aardappel houdt maar tegelijkertijd wel ventileert; een belangrijk voordeel waarom clearcoats toegepast worden.”

Terug naar het voorbeeld van friet: de ‘holding time’ wordt ermee verlengd. Standaard-friet verliest binnen twee tot drie minuten

z'n crunch. Friet met een clearcoat – uit de airfryer of uit de frituur – kan wel tien minuten blijven staan onder een warmhoudlamp zonder in te boeten aan krockantheid. Robert: “Hetzelfde geldt voor snacks met een clearcoat. Voordat de hele snack- en frietindustrie deze innovatie omarmt, zijn er echter nog wel wat drempels te nemen.”



Michiel van der Kaaden (links) en Robert Horst

COMPLEXE VRAAGSTUKKEN

De casus maakt duidelijk dat complexe vraagstukken aan DKB Partner in Foodsolutions wel zijn besteed. Robert: “Als potentiële klanten – industriële fabrikanten van snacks, vlees-, pluimvee-, vis-, vegetarische en aardappelproducten – bij ons komen, brengen we in kaart wat hun vraag is en wat de mogelijkheden zijn: welke machines heeft de fabrikant staan, hoe werken de lijnen en welk substraat wordt er gebruikt? Dan zoeken we naar het meest optimale product en proces: kunnen we bijvoorbeeld een coating sprayen of is een ovenbatter beter? Zo komen we altijd tot een tailor-made oplossing.”

NON-FRY

De collega's werken al jaren aan technieken die snacks en friet wél dat kenmerkende,

krokante laagje geven en tegelijkertijd de voorfrituurstap overbodig maken. Robert: “Fabrikanten worstelen met de vraag hoe ze een gezonder product moeten positioneren ten opzichte van de rest van het portfolio. Ontwikkelaars van fabrikanten zijn doorgaans enthousiast, maar de marketingafdeling ziet soms beren op de weg; zij moeten de eindconsument overtuigen, ook als een product verandert.” Michiel vult aan: “We noemen dan weleens het voorbeeld van Coca-Cola Light en Zero. Ook daar was intern scepsis. Inmiddels zijn die gezondere varianten misschien wel populairder dan de klassieke Coca-Cola.”

IN ONTWIKKELING

DKB Partner in Foodsolutions is inmiddels flink aan het uitbreiden. Zo wordt er onder

andere een derde paneerlijn gebouwd, komt er een nieuwe mengerij en capaciteitsvergroting voor de sauzen. Verder wordt er een dedicated glutenvrije locatie ontwikkeld waar straks ook de clearcoat-producten worden gemaakt. “We gaan de technologie voor patat coatings namelijk breed uitrollen naar andere productgroepen,” aldus Michiel. “Bovendien krijgen we een R&D demoruimte waar we bestaande en potentiële klanten kunnen inspireren met onze innovaties.”

 www.dkbfoodsolutions.com

VOEDSELVEILIGHEID

BELGEN KLAGEN MASSAAL OVER VOEDSELVEILIGHEID

Het Belgische voedselagentschap FAVV kreeg vorig jaar meer meldingen van consumenten dan ooit. In totaal kwamen er 5222 klachten binnen bij het Meldpunt voor de Consument, een stijging van 7% ten opzichte van 2023. Dat komt neer op gemiddeld 21 klachten per werkdag. De meeste klachten gingen over hygiëne (30%). Consumenten uitten zorgen over de netheid van zaken en personeel, of over de aanwezigheid van ongedierte.

Daarnaast meldde 27% dat ze ziek waren geworden na het eten van een bepaald levensmiddel. Klachten over bewaarmethoden zoals temperatuur en houdbaarheidsdata vormden 17% van het totaal. Vicepremier David Clarinval stelt dat het recordaantal meldingen bewijst dat consumenten alerter zijn, en dat het systeem werkt zoals bedoeld.

 www.favv-afscs.be

DUURZAAMHEID

WIE VOORUIT WIL, STOPT NIET MET VERDUURZAMEN



“Slimme voedingsbedrijven gaan door met verduurzamen.” Ceel Elemans van ING is helder over de richting die bedrijven volgens hem op moeten. De Europese Commissie wil het ondernemers makkelijker maken met nieuwe regels voor duurzaamheidsrapportages, maar wie vooruit wil, blijft juist investeren, zegt hij. De Europese Commissie wil de administratieve lasten voor bedrijven met 25 procent verlagen. Drie bestaande richtlijnen worden samengevoegd tot één wet, de zogeheten Omnibus-wet. “Dat scheelt dubbel werk en een hoop papierwerk. Ook worden de drempelwaarden verhoogd en wordt de ingangsdatum met twee jaar uitgesteld voor de meeste bedrijven. Daardoor vervalt voor zo’n 80 procent van de voedingsbedrijven straks de rapportageplicht. De doelen van de EU Green Deal blijven gewoon staan. En grote partijen, zoals supermarkten, moeten blijven rapporteren. Die eisen leggen zij door in de keten.” Daarom is dit volgens Elemans hét moment om niet stil te vallen.

 www.ing.nl



DUURZAME VOEDSELPRODUCTIE

NESTLÉ EN UNESCO STEUNEN NIEUWE GENERATIE FOODPROFESSIONALS

Nestlé en UNESCO slaan de handen ineen om wereldwijd jongeren te mobiliseren voor duurzame voedselproductie. Met het nieuwe initiatief “Youth Impact: Because You Matter” willen de organisaties niet alleen toekomstige leiders opleiden, maar ook directe impact maken op het wereldwijde voedselsysteem. Het programma is een vervolg op een succesvolle pilot in Latijns-Amerika. Daar werkten twintig jonge leiders aan innovatieve oplossingen, wat meer dan 130.000 mensen ten goede kwam. Eén van de opvallende projecten, Earth-IoT, liet zien wat technologie kan betekenen voor de landbouw. In landelijke gebieden van Mexico steeg het inkomen van boeren met 50 procent, terwijl het gebruik van kunstmest daalde met 40 procent en het water- en energieverbruik met 30 procent werd teruggebracht.

 www.nestle.nl



AUTOMATISERING

VOEDINGSSECTOR LEUNT TE ZWAAR OP MANKRACHT

De Nederlandse voedingsmiddelen-industrie draait nog steeds vooral op mensenhanden. Die aanpak begint vast te lopen. Terwijl andere sectoren flink investeren in automatisering, blijft de productiviteit in de voedingsindustrie al tien jaar zo goed als stilstaan. Sinds 2000 is de arbeidsproductiviteit in de sector met 12 procent gestegen. Een mager resultaat vergeleken met de rest van de industrie, die in diezelfde tijd zo’n 75 procent vooruitgang. In de afgelopen tien jaar kwam de groei zelfs vooral door méér werkuren. Medewerkers werken dus harder, maar niet efficiënter. Volgens ABN AMRO ligt de sleutel in robotisering en consolidatie. Maar dan moet de sector wel durven investeren in vernieuwing: niet alleen in mensen, maar ook in machines.

 www.abnamro.nl

INSECTEN

START INSECT VERBINDT TOELEVERANCIERS

Nederland is internationaal koploper in kennis en innovatie rond insectenkweek. Achter die vooruitgang zit een groeiende groep toeleveranciers. Met Start Insect is er nu een platform waar technologie- en kennispartners uit deze sector samenkomen. Doel:

de insectenteelt versterken als drijvende kracht achter een duurzamer voedselsysteem. In opdracht van Brightlands Campus Greenport Venlo bracht innovatiebureau Bluehub verschillende ondernemers samen onder het nieuwe label Start Insect, voortbouwend op het eerdere Insect Valley Europe. De eerste deelnemers zijn Insect Engineers, Nijsen company, New Generation Nutrition (NGN) en Feed Design Lab. Samen richten zij zich op promotie en pre-acquisitie van internationale klanten. Een gezamenlijke showroom moet de oplossingen van deze partijen gaan presenteren.

 www.startinsect.nl

RUNDVLEES

VOER BEPAALT VETZUURPROFIEL

Wat een koe te eten krijgt, bepaalt in grote mate de voedingswaarde van haar vlees. Dat blijkt uit onderzoek van Michigan State University (MSU), waar wetenschappers werkten aan een



methode om grasgevoerd rundvlees beter te kunnen herkennen. Professor Jenifer Fenton en collega Jason Rowntree onderzochten de vetzuursamenstelling van rundvlees afkomstig van dieren die verschillende voeders kregen naast gras. Denk aan hooi, kuilvoer of sojahuilen. De verschillen waren groot: waar een omega-6/omega-3-verhouding van 2-op-1 wenselijk is, vonden ze in sommige monsters verhoudingen tot wel 28-op-1. “Hoe je het dier voedt, beïnvloedt het vetzuurprofiel drastisch,” zegt Fenton. Zo bevat vlees van koeien die veel mais en soja krijgen, relatief veel omega-6; net als gekweekte zalm.

 Canr.msu.edu



Is jouw voedingsbedrijf klaar voor de toekomst?

Ontdek hoe je maximale waarde haalt uit een food-specifiek ERP-systeem



Expert in food-automatisering
delaware.pro/foodnl

we commit. we deliver.

3 X 3 GENERATIES AAN KOP PRIMEUR IN EFFICIENCY, DUURZAAMHEID EN UITSTRALING

Bij de familiebedrijven Vogely en Espera staat de derde generatie aan het roer. Samen kozen zij voor de implementatie van de allernieuwste lijn weeg- en etiketteermachines, ook een derde generatie, bij Vogely. Voor een duurzame en kwalitatief hoogwaardige uitstraling van hun wildproducten. Een primeur en nieuwe stap richting toekomst.

Grootvader Van Leendert startte in de jaren '60 met een viskraam op de markt in Maastricht, maar breidde zijn handel uit naar wildproducten. Inmiddels staat kleinzoon Dominique van Leendert aan het roer van de wildhandel. Ook zijn broer Dario is binnen het bedrijf actief. Als derde generatie zijn ze trots op hun producten. Dominique vertelt enthousiast: “Vogely is gespecialiseerd in de verwerking, verpakking en levering van wildproducten aan groothandels en retailers in Nederland, Duitsland en België.” Hij laat

weten dat Vogely onderdeel is van een internationale groep productiebedrijven met twee eigen locaties in landen van herkomst van het wild, zoals Polen Brandenburg Game (grof wild) en Argentinië Infriba (haas). “Ook importeren we konijn, gecertificeerd op de hoogste dierenwelzijnstandaard. Ons wild komt rechtstreeks van jagers en wordt in eigen beheer verwerkt tot eindproduct. We zitten letterlijk aan de bron”, benadrukt hij. “Dat zorgt voor continuïteit, controle en een transparante keten. Onze producten zijn puur, gezond en duurzaam.”

Vogely hecht veel waarde aan een hoogwaardige uitstraling van hun wildproducten. Hiervoor werkt het bedrijf al jarenlang samen met familiebedrijf Espera, dat in 2024 haar 100-jarig bestaan vierde en ook gerund wordt door een derde generatie. Espera is gespecialiseerd in geavanceerde weeg- en etiketteersystemen voor de voedingsindustrie. Lotte Bronckers, verantwoordelijk voor marketing, vertelt: “We leveren niet alleen de systemen, maar verzorgen ook service, onderhoud, training en integratie. Ik kijk hoe we processen slimmer kunnen inrichten, zowel intern als bij klanten.” Dominique vult aan: “We hebben korte lijntjes, eventuele problemen of storingen worden snel opgelost. Essentieel voor de continuïteit in ons drukke wildseizoen.”

PLANNEN VOOR UITBREIDING

Toen Dominique en zijn collega's in 2024 plannen maakten voor uitbreiding van de capaciteit en verduurzaming van de verpakkingen, was het voor hen logisch om weer bij Espera aan te kloppen. Ze brachten een bezoek aan verpakkingsbeurs EMPACK voor een demonstratie van de nieuwste generatie weeg- en etiketteersystemen en gingen enthousiast terug naar Kerkrade. “De

wens was om over te stappen op een nieuw type skinverpakking voor retailers, waarbij een sleeve met actuele informatie en een hoogwaardige uitstraling nodig was”, licht Jan Zwaan, managing director Espera Nederland, toe. Hij was als eindverantwoordelijke betrokken bij het project. “Om die wens in te vullen was een combinatie van snelheid, flexibiliteit en digitale integratie vereist. Vogely is het eerste bedrijf waar onze nieuwste weeg- en etiketteermachines in één lijn staan met de Nobac machine”, zegt Jan. “Een primeur waar we trots op zijn!”

Ze kozen voor een opstelling met:

- **Twee ES-E1011 weeg- en etiketteermachines**, voor het wegen van voorverpakte producten, zowel op variabel als vast gewicht. De machines drukken actuele productinformatie af en brengen etiketten aan op zowel de boven- als onderzijde van de verpakking. Ze zijn gekoppeld aan Vogely's ERP-systeem voor realtime datacommunicatie.
- **Eén Nobac 5000** van Ravenwood. Deze machine brengt zogeheten linerless C-/D-labels aan – etiketten zonder rugpapier, die

zorgen voor minder afval en meer ruimte voor productinformatie en branding. De Nobac is voorzien van twee printers die gelijktijdig boven- en onderzijde kunnen bedrukken.

- **Esprom software**, voor centraal beheer van etiketten en data, zowel voor bestaande als nieuwe machines, inclusief de Nobac.

NAUWKEURIGE AFSTEMMING

De installatie van de machines vond plaats in augustus 2024. “In het begin was het even goed afstemmen, vooral de koppeling met het ERP-systeem”, vertelt Dominique. “Maar zodra alles goed stond, liep het soepel.” De nieuwe machines sluiten naadloos aan op de bestaande systemen en worden door de medewerkers als gebruiksvriendelijk ervaren. “We hebben meer capaciteit, een professionelere presentatie én minder kans op fouten. De machines sluiten niet alleen technisch aan, maar ook inhoudelijk bij onze duurzame visie.”

TROTSE TERUGBLIK OP SAMENWERKING

Beide bedrijven kijken met trots terug op het project. De samenwerking verliep soepel en professioneel. “We hebben dit echt samen

gedaan”, zegt Lotte. “Van idee tot realisatie, alles is met elkaar afgestemd, getest, opgebouwd en opgeleverd. Binnen budget en planning.” Dominique beaamt de fijne samenwerking: “Het traject is verlopen zoals we het hadden bedacht en het resultaat brengt ons echt verder. Zo gaan we met drie derde generaties de toekomst in.”

 www.vogely.nl
www.espera.com



Voedselveilige sprays

NSF-H1 gecertificeerd en eenvoudig in gebruik



Geschikt voor:

- Voedingsindustrie
- Farmaceutische industrie
- Drankenindustrie
- Diervoederindustrie

Toepassingsgebied:

- Kettingen
- Kogel- en rollagers
- Tandwielen
- Reiniging

Bekijk alle sprays!



EEN ANDER PERSPECTIEF

We praten in de foodsector graag over kwaliteit, efficiëntie en voedselveiligheid. Over processen, normen en systemen. Maar hoe vaak praten we over mensen? Ik bedoel: niet over 'formele FTE's' of 'productiecijfers per medewerker', maar over de mens áchter de functie?

Goed werkgeverschap begint niet bij een inspirerend visiedocument of een hippe HR-campagne. Het begint bij drie heel basale aspecten: op tijd de salarissen overmaken, overuren uitbetalen, ervoor zorgen dat jouw mensen doen waar ze het beste in zijn.

Een mens floreert als hij zijn gaven en talenten kan én mag inzetten. Ook het tegengestelde is waar: wie doet wat niet bij hem past, is niet gelukkig en levert geen optimaal resultaat.

In veel bedrijven is HR nog steeds een ondergeschoven kindje. Ondertussen klagen we dat we moeilijk aan personeel komen, dat mensen vertrekken, of 'geen eigenaarschap tonen'. Maar hebben we wel écht geluisterd? Of was je vooral aan het zenden? Je kunt je personeel wel periodiek een nette kwartaalupdate geven over de ontwikkelingen in jouw bedrijf, maar daarmee ben je er niet. De mensen op de werkvloer willen perspectief. Ze willen weten: wat betekent dat voor *mij*? Kan ik privé mijn kosten blijven betalen?

Hoger in de boom zorgen we vaak prima voor onszelf: leaseauto's, bonussen, flexibele werktijden, inspirerende opdrachten. Onderaan de ladder werkt men ook keihard – maar dan vaak zonder dat iemand zich afvraagt wat zij nodig hebben, bijvoorbeeld om te groeien in hun functie. Dat doet me denken aan de mantra van mijn vader: 'Wat jij niet wil dat jou geschiedt, doe dat ook een ander niet.'

Wil je bouwen aan een duurzaam bedrijf? Investeer dan in de basis: in je mensen. Dáár ligt je echte kapitaal. Zorg voor ze, zoals jij zou willen dat er voor jou wordt gezorgd.

Pieter Vos

Consultancy & Interim Management



FOOD TECH EVENT OP 14 EN 15 MEI 2025

DE ONE-STOP-SHOP VAKBEURS VOOR VOEDSELPRODUCTIE EN -VERWERKING

Het Food Tech Event op 14 en 15 mei in de Brabanthallen in 's Hertogenbosch is dé one-stop-shop vakbeurs voor voedselproductie en -verwerking. Hier vinden bezoekers alles voor hun verwerkings- en productieomgeving in de food- en beveragesector gebundeld onder één dak.



Je kunt er natuurlijk voor kiezen om overal naartoe te rijden en iedereen persoonlijk te bezoeken, of je ze nu kent of niet. Of je gaat achter je computer zitten om wat rond te browsen langs websites om informatie te vergaren. Maar er is een moment in mei waarop alles en iedereen samenkomt op één

fysieke plek. Misschien is 'shoppen' niet het juiste woord, maar het gevoel is vergelijkbaar: op deze beursvloer 'surf' je live langs een grote diversiteit aan bedrijven, organisaties en onderwijs- en kennisinstellingen gericht op oplossingen voor de food en beverage; van voedselveiligheids- en hygiëne-oplossingen

tot verpakkingsmachines en -materialen, en van vloeren en wanden tot transportbanden en visiontechnologie.

Op het Food Tech Event vind je antwoord op de vraag hoe je jouw volledige fabrieksomgeving en verwerkingsproces kan optimaliseren, opzetten en uitvoeren. De beurs is bovendien een uniek moment om bestaande relaties te versterken en nieuwe connecties te maken. De kans is groot dat je bezoek wordt beloond met onverwachte ontmoetingen en verrassende kennis.

OPLOSSINGEN!

Relevante kennis opdoen en bijspijkeren is essentieel in deze roerige tijden. Uitdagingen voor de branche zijn er genoeg. De geopolitieke onrust en oorlogen maken het lastig om ver vooruit te kijken, terwijl (onder meer) de urgentie om te komen tot een duurzamer voedselsysteem door klimaatveranderingen, de energietransitie, eiwittransitie, personeelskrapte, en... noem maar op,... zo'n langetermijnvisie wél noodzakelijk maken.

LEZINGEN

Kom luisteren naar inspirerende lezingen en keynotes door vooraanstaande experts. Het volledige programmaoverzicht vind je op de site. Hieronder zoomen we in op het programma op 15 mei dat georganiseerd wordt door Vakblad Voedingsindustrie.



Het zwaard van Damocles van UPF
IJsbrand Velzeboer, Curatief voedingsmiddelentechnoloog, directeur Scientia Nova

Er zijn aanwijzingen dat Ultra Processed Foods op de lange termijn gezondheidsschade veroorzaken. Maar ook ónbewerkt voedsel kent risico's; denk aan de recente Hepatitis-A besmetting van handgeplukt fruit. IJsbrand gaat met veel praktijkvoorbeelden in op o.a. de risico's van verschillende bewerkingen. Zijn blik op voeding en de branche is kritisch, maar altijd voorzien van een flinke dot humor!



Help, mijn AI heeft weekend!
John Wallbrink, AI-expert en spreker, eigenaar Wallbrink Crossmedia

Tijdens deze inspiratiesessie met de ondertitel 'Slimmer werken zonder technologie- frustraties' ontdek je hoe AI jou kan helpen efficiënter te werken, creatieve processen te versnellen en nieuwe kansen te benutten. Met een combinatie van humor en hands-on voorbeelden laat John zien hoe AI direct waarde toevoegt aan de praktijk. Geen abstracte theorie, maar direct bruikbare inzichten en interactie. Of je nu een beginner bent of al ervaring hebt met AI, deze sessie brengt je verder.



Blusgas: blussen zonder schade
Jan de Bruin, manager ANSUL Solutions BV

Jan is al 20 jaar werkzaam bij ANSUL Solutions, en daarnaast voorzitter van de brancheorganisatie 'Federatie Veilig Nederland', (de federatie) sectie blussystemen. In zijn informatieve lezing geeft hij een helder overzicht van toepassingen en technieken op het gebied van blusgassystemen en detectie, allemaal toegespitst op de foodsector; van productie tot opslag.

Techniek en innovatie spelen een cruciale rol in de oplossingen voor deze vraagstukken. Op de beursvloer vinden foodproducenten de antwoorden. Ontdek tijdens de beurs de belangrijkste trends en ontwikkelingen, en vooral: waar jouw kansen en mogelijkheden liggen.

KENNISPROGRAMMA

Naast het bezoeken van de standhouders is er nog veel meer te doen en te beleven tijdens de tweedaagse beurs. Op het

programma staat een uitgebreid en interessant congresprogramma, waaronder keynotes van Marianne van Keep, directeur Duurzaamheid en Inkoop bij Verstegen Spices & Sauces en Tijs Roeland, manager Techniek & Projecten bij CONO Kaasmakers. Er zijn inhoudelijke paneldiscussies met experts uit de branch; op woensdag 14 mei georganiseerd door Next Tech Food Factories en Vakblad Voedingsindustrie, er zijn volop live-demo's, en natuurlijk is er ook dit jaar weer een gezellige netwerkborrel,

aangeboden door Netwerkgorganisatie OSV (Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie). Al ruim 110 exposanten hebben een plekje op de beursvloer geboekt, dus het belooft een bruisende en wervelende editie te worden!

www.food-tech-event.nl

FLOWCRETE | HAL 3 STAND 207

FLOWFRESH: HYGIËNISCHE VLOEROPLOSSINGEN

Hygiëne is cruciaal in de voedingsmiddelenindustrie. Flowfresh, de antimicrobiële polyurethaanvloer van Flowcrete, bevat Polygiene®-technologie op basis van zilverionen, die bacteriegroei remt en kruisbesmetting voorkomt. De vloeren zijn chemisch bestendig, mechanisch sterk en bestand tegen thermische schokken, waardoor ze ideaal zijn voor intensief gebruikte productieomgevingen. Bovendien zijn ze HACCP-gecertificeerd en beschikbaar in diverse kleuren. Ontdekken welke vloeroplossing bij uw productieomgeving past?


 www.flowcrete.eu

CC NEDERLAND | HAL 3 STAND 104

HYGIËNISCHE RVS BEHUIZINGEN OP MAAT

CC Nederland levert ILINOX RVS behuizingen met een hygiënisch design, geschikt voor omgevingen met strenge eisen zoals de voedingsmiddelenindustrie. De DEH/PEH klemmen- en drukknopkasten zijn compact, IP66/ IP69K gecertificeerd en voorzien van een reinigbare blauwe siliconen afdichting. De BKH bedienkasten bieden ergonomie en flexibiliteit voor HMI-toepassingen. QSH wandkasten en CXH vloerstaande modellen zijn uitgerust met een schuin dak en afneembare onderdelen voor eenvoudige reiniging. Dankzij het GSPH geleidingssysteem zijn gekoppelde montageplaten efficiënt te installeren. CC Nederland biedt daarnaast maatwerkoplossingen die perfect aansluiten op specifieke wensen, van speciale afmetingen tot aangepaste montage-opties.


 www.ccned.nl

LUTEC | HAL 3 STAND 103

KLIMAATBEHEERSING OPLOSSING VOEDINGSMIDDELENINDUSTRIE

Voor de productieomgeving van het nieuwe, volledig circulaire pand van Ambi Pack heeft LUTEC Luchttechniek een hygiënisch en duurzaam binnenklimaat gerealiseerd. De luchthiërarchie zorgt voor een optimale verdeling van schone lucht, terwijl de temperatuur en luchtvochtigheid nauwkeurig worden gecontroleerd om een stabiele productieomgeving te garanderen. De ATEX-ontstofting verwijdert veilig de explosieve stofdeeltjes en is geïntegreerd in het klimaatbeheersingssysteem zodat er geen ongewenste verstoringen in de luchthiërarchie optreden. Het hergebruik van de restwarmte draagt bij aan de



duurzaamheid. Luchttechniek is van grote invloed op de hygiëne en voedselveiligheid. Het creëert bovendien een schone, comfortabele omgeving voor de werknemers, verbetert de productkwaliteit en zorgt voor minder downtime en onderhoudskosten aan het machinepark.

 www.lutec.nl

VISION PARTNERS | HAL 3 STAND 71

VISION PARTNERS INNOVEERT MET GEAVANCEERDE IN-LINE ANALYSE TECHNOLOGIEËN

Vision Partners zet nieuwe standaarden in industriële procesoptimalisatie met geavanceerde in-line analysetechnologieën. Recent ontwikkelde oplossingen maken het mogelijk om real-time en contactloos, de chemische samenstelling van natuurlijke producten (zoals dierlijk vet) in de productielijn te bepalen, wat leidt tot efficiëntere kwaliteitscontrole en minder verspilling. Daarnaast introduceert Vision Partners in-line 3D hoogte- en breedtemeting geschikt voor de voedselverwerkende industrie, waarmee bedrijven productieprocessen nauwkeuriger en kostenefficiënter kunnen sturen. Deze technologieën bieden direct meetbare voordelen voor de industrie door verbeterde precisie en procesoptimalisatie. Ontdek hoe Vision Partners uw productieprocessen kan transformeren op stand 71.


 www.visionpartners.nl
EKB INDUSTRIËLE AUTOMATISERING | HAL 3 STAND 141
SLIMMERE KWALITEITSCONTROLE MET MACHINE VISION

Het handmatig controleren van producten in de voedingsindustrie is vaak tijdrovend en foutgevoelig. Machine vision biedt hiervoor een slimme oplossing. Met geavanceerde camera's en sensoren automatiseert u de inspectie, waardoor u zeker bent van een constante productkwaliteit. Of het nu gaat om labels, verpakkingen of producten achter

transparante folie – machine vision helpt om fouten te voorkomen en processen efficiënter te maken. Wilt u weten wat deze technologie voor uw productieproces kan betekenen? Bij EKB denken we graag met u mee. Breng een bezoek aan onze stand!

 www.ekb.nl


ICA | HAL 3 STAND 83

HERO21 UV-C DESINFECTIEROBOT VERBETERT HYGIËNE



ICA Group heeft samen met de Ruhr-Universiteit Bochum de HERO21 ontwikkeld: een mobiele robot die gebruikmaakt van UV-C-technologie voor autonome en registreerbare desinfectie. De robot werkt zonder chemicaliën en verwijdert bacteriën, virussen en schimmels. Daarmee draagt hij bij aan een constante, hoge standaard in voedselproductie. De HERO21 behandelt in 15 minuten een oppervlakte van 25 m², inclusief plafonds, muren, vloeren, apparatuur en

lucht. De technologie wordt al succesvol ingezet in onder andere Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland en Zuid-Afrika en biedt een reproduceerbare oplossing voor snelle en betrouwbare hygiënecontrole. Een efficiënte stap richting strengere hygiëne-eisen in de voedingsmiddelenindustrie. Bezoek onze stand voor meer informatie.

 www.ica.de

SIMPLY MOVER | HAL 3 STAND 157

DE TOEKOMST VAN INTERN TRANSPORT

Wist je dat 35% van het verzuim voortkomt uit fysiek zwaar werk? Veel bedrijven onderschatten nog altijd de enorme kosten die daarmee gepaard gaan. Een zieke medewerker kost al snel honderden euro's per dag, los van de impact op de werkdruk en productiviteit. Onze roestvrijstalen elektrische trekker helpt bedrijven in de foodbranche met efficiënter en veiliger transport. Minder fysieke belasting, minder verzuim en meer productiviteit! Kom testen, ervaar zelf hoe eenvoudig het werkt en bespreek met ons jullie interne logistieke uitdagingen. Samen kijken we naar de beste oplossingen, of dat nu een elektrische trekker, aangepaste karren of tilhulpen zijn. Simply-Mover draagt bij aan een gezondere werkplek!

 www.simply-mover.nl


VIWATEQ INTERNATIONAL | HAL 3 STAND 33

VIWATEQ FINISHING: EEN REVOLUTIE IN HYGIËNE EN REINIGBAARHEID

ViwateQ, een innovatief bedrijf, introduceert met ViwateQ® Finishing een revolutionaire oppervlaktebehandeling voor roestvast staal. Deze methode optimaliseert de reinigbaarheid door de oxidehuid en verontreinigingen, zoals verbrande laszones, te verwijderen zonder chemicaliën. Na behandeling vormt zich snel een nieuwe, corrosiebestendige oxide laag. Het unieke voordeel ligt in de microstructuur van het oppervlak,

die de hechting van vuil en bacteriën minimaliseert. Dit vermindert het risico op bacteriële vervuiling en 'under deposit attack', wat resulteert in betere reinigbaarheid en kortere schoonmaaktijden. ViwateQ® Finishing biedt zo een duurzame, hygiënische oplossing, ideaal voor toepassingen in de voedselindustrie en daarbuiten.

 www.viwateq.com



AUTOGRAM | HAL 3 STAND 217

AUTOGRAM: DE TOEKOMST VAN RECEPTGESTUURD WEGEN



Deze innovatieve weegmachine automatiseert het nauwkeurig afwegen van droge ingrediënten, zoals kruiden en poeders, op basis van recepten. Met ingrediëntherkenning, een precisie tot op 0,1 gram en een gebruiksvriendelijk cloud-dashboard bespaart Autogram tijd, vermindert het verspillen en verhoogt het de voedselveiligheid.

Of het nu gaat om kruidenmixen of supplementen, Autogram is dé oplossing voor foodfabrieken en productiekeukens die precisie en efficiëntie nastreven. Benieuwd? Bezoek onze beursstand en ontdek hoe Autogram uw productieproces verbetert!

 www.the-autogram.com

ICS COOL ENERGY | HAL 3 STAND 97

TEMPERATUURBEHEERSING MET ICS COOL ENERGY

De voedingsmiddelenindustrie staat voor grote uitdagingen op het gebied van efficiëntie, duurzaamheid en voedselveiligheid. ICS Cool Energy speelt een cruciale rol in het leveren van geavanceerde temperatuurbeheersingsoplossingen die deze uitdagingen helpen overwinnen. Bezoekers kunnen bij onze stand de nieuwste technologieën en oplossingen ontdekken die bijdragen aan efficiëntere en duurzamere productieprocessen. Wij nodigen alle belanghebbenden uit om onze experts te ontmoeten en te leren hoe ICS Cool Energy kan helpen bij het optimaliseren van hun temperatuurbeheersing.

 www.icscoolenergy.com



PD GASTECHNOLOGY | HAL 3 STAND 191

PD GAS TECHNOLOGY: INNOVATIEVE MAP-OPLOSSINGEN

PD Gas Technology is trots om haar expertise op het gebied van Modified Atmosphere Packaging (MAP) te presenteren tijdens het evenement in Den Bosch. Wij bieden een uitgebreid assortiment aan 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. Ons team van experts staat klaar om al uw vragen te beantwoorden en samen met u de perfecte oplossing te vinden. Mis deze kans niet om de toekomst van MAP-verpakken te ontdekken!

 www.pdgastechtechnology.nl



SPIE NEDERLAND BV | HAL 3 STAND 229

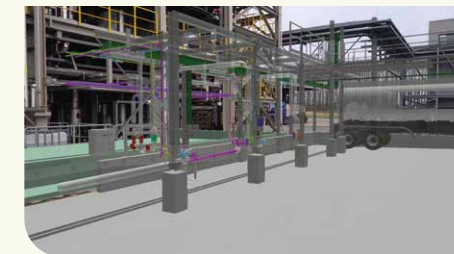
SPIE BRENGT HET IN BEWEGING

SPIE is de Europese marktleider in Multi-Technische dienstverlening; wij staan in voor het ontwerp, het installeren, het onderhouden en het beheer van energie-efficiënte en duurzame installaties en systemen.

Wij zetten uw plannen en ambities in beweging. Ons hoofdmotto hierbij is: welke van de mogelijke wegen gaan we samen nemen? Daarover denken we graag mee, vanaf het begin.

Na het denken, gaan we doen. Want om uw project in beweging te zetten, voegen wij de daad bij het woord. Wij nemen graag de regie, van A tot Z, zodat u onbezorgd de focus op uw dagdagelijkse taken houdt. Op stand 229 informeren wij u graag over onze activiteiten in de voedingsindustrie en op het Demoplein kunt u kennis maken met ons werk via een Augmented Reality beleving.

 www.spie.com



KONICA MINOLTA SENSING | HAL 3 STAND 87

ONTDEK DE NIEUWSTE OPLOSSINGEN VOOR KLEURMETING

Konica Minolta Sensing demonstreert innovatieve instrumenten voor de voedingsmiddelen- en drankenindustrie, zoals de nieuwe CM-17d spectrofotometer met geïntegreerde positioneringscamera en SpectraMagic™ NX2 software voor nauwkeurige kleurmonitoring en -analyse.

Kleurmeting geeft inzicht in processen en ingrediënten en kan de productconsistentie en visuele aantrekkingskracht verbeteren. We presenteren zowel nieuwe als bewezen oplossingen, zoals de CM-5 en CR-400, die herhaalbare



en traceerbare kleurgegevens leveren voor alle voedselmonsters. Bezoek onze stand en ontdek hoe onze technologie uw productkwaliteit kan verbeteren.

 sensing.konicaminolta.eu

CLAFIS | HAL 3 STAND 109

PRAGMATISCH ENGINEERING ADVIES VOOR ELITE BV

Elite BV, onder andere bekend van Snacksaus Joppie® schakelde CLAFIS in voor de benodigde mechanical engineering, procestechologie en projectengineering expertise. Bij het familiebedrijf zit de groei er goed in, zozeer dat de productieafdelingen toe waren aan verschillende upgrades. Hoe we dit hebben gedaan? Kijk op www.clafis.nl/projecten om te ontdekken hoe we samen de techniek achter hun succesvolle producten hebben geoptimaliseerd.

Lees het interview met Henri Kusters, manager operations bij Elite BV (links op foto), rechts staat Business Manager van CLAFIS, Martijn Knobben.

Kom naar onze stand, wij staan voor je klaar!

 www.clafis.nl



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
Rotterdam

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.



RBK GROUP | HAL 32 STAND 199

RBK GROUP: GRIP OP JOUW FOODTURE



Bij RBK draait alles om grip op het productieproces. Wij zijn jouw partner voor automatisering, duurzaam bouwen met energiebesparende technieken en het garanderen van de voedselveiligheid. Met slimme, schaalbare oplossingen speciaal voor de foodindustrie. Haalbare plannen met maximale impact. Geen onnodige voedselverspilling. Geen inefficiënte processen. Geen zorgen. Alleen resultaat. Kom naar onze stand en ontdek hoe wij ook jou kunnen helpen om meer grip op je business te krijgen! Alvast meer weten over onze oplossingen? Bezoek onze website en plan een vrijblijvend gesprek met een van onze experts.

www.rbk.nl

DYHEX - VAN DER MEIJDEN | HAL 3 STAND 183

LANCERING INNOVATIEVE WARMTEWISSELAAR DYHEX

Van der Meijden, toonaangevend in innovatieve procestechnologieën, introduceert haar nieuwste technologische doorbraak: DYHEX – een gepatenteerde warmtewisselaar die uitblinkt in energie-efficiëntie, duurzaamheid en productkwaliteit.

Dankzij een unieke profilering van roterende buizen biedt DYHEX een revolutionaire manier van warmteoverdracht met maximaal rendement, hogere capaciteit, minder onderhoud en betere prestaties bij gevoelige en dikvloeibare producten.

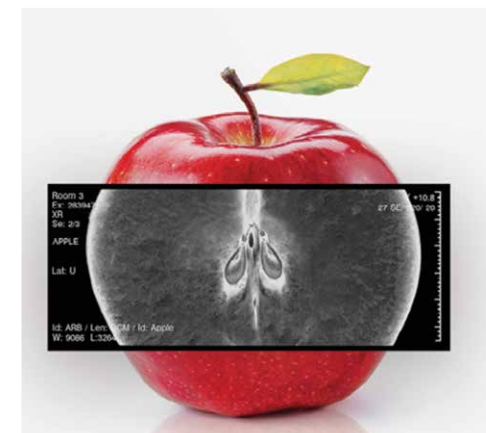
De eerste systemen draaien succesvol bij Globemilk en The Protein Brewery. “DYHEX heeft ons in staat gesteld om op een efficiëntere manier te steriliseren zonder concessies te doen aan smaak of kwaliteit,” zegt Joost Bisseling, Hoofd Productie bij Globemilk. “Dit is een echte gamechanger voor de zuivelsector.”

www.vd-meijden.com
www.dyhex.com



HAMAMATSU PHOTONICS | HAL 3 STAND 45

FOTONICATECHNOLOGIE VOOR VOEDSELKwaliteit EN -VEILIGHEID



De wetenschap van licht, bekend als fotonica, speelt een steeds grotere rol in de voedselproductie en helpt fabrikanten en onderzoekers om snel en nauwkeurig resultaten te behalen. Van spectroscopische tot hyperspectrale infrarood- en röntgenbeeldvorming, ontdek hoe onze fotonische oplossingen en expertise uw processen kunnen transformeren. Leer hoe HAMAMATSU PHOTONICS u kan helpen bij het minimaliseren van verspilling, het maximaliseren van de productie en het waarborgen van compromisloze kwaliteitsnormen.

www.hamamatsu.de



**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 ✓✓

HELLEBREKERS INDUSTRIËLE AUTOMATISERING | HAL 3 STAND 137

ROBOTISEREN... VANDAAG INVESTEREN IS TOEKOMSTIG PROFITEREN!

De voedingsindustrie verandert snel. Personeelstekorten, strengere wet- en regelgeving en de constante druk op efficiency maken het werk uitdagend. Hoe speel je hier slim op in? Met automatisering die écht wat oplevert.

Met onze nieuwste robotcel tonen wij hoe vision-technologie en robotica perfect samenwerken. Een Fanuc robot, een Keyence vision systeem en een Pneutec gripper vormen samen een slimme eenheid die zelfstandig producten herkent, selecteert en verplaatst.

Het resultaat? Hogere snelheid, minder fouten en maximale flexibiliteit in je productieproces. Leuke extra: onze bezoekers ontvangen een exclusieve Hellebrekers multi-tool. Maak kennis met de kracht van slimme automatisering.



 www.hellebrekers.nl

ARCADIS NEDERLAND BV | HAL 3 STAND 11

ARCADIS: INTEGRAAL ONTWERP EN ADVIES

Als onafhankelijke en integrale advies- en ontwerppartner werken we voor startups, scale-ups en grote gevestigde bedrijven aan het schaalbaar maken van innovaties, de verduurzaming van het primaire proces, vervanging en groei.

Opdrachtgevers optimaal ondersteunen in strategie, plan, ontwerp, stakeholdermanagement, partnering en uitvoering is onze drijfveer. Daarom is ons ontwerpproces bijvoorbeeld 100% BIM, iedere betrokken partij ontwerpt in hetzelfde 3D-model. Meer over hoe wij gezamenlijk succes regisseren ontdek je op onze stand.

Donderdag om 11:30 uur in zaal 2 presenteert collega Jaap van den Heuvel, Sustainability Advisory Lead Nederland: Tips en tops om te komen tot een Net Zero Routekaart.



 www.arcadis.com

TOTALENERGIES | HAL 3 STAND 101

100 JAAR NEVASTANE MET TOTALENERGIES!

Tijdens Food Tech viert wij het 100-jarig bestaan van ons hoogwaardige Nevastane product, speciaal ontwikkeld voor de voedingsmiddelenindustrie. Wij nodigen u van harte uit om langs te komen op onze stand en onze producten op een unieke manier te ervaren. Met behulp van een VR-bril krijgt u een fascinerende kijk op onze smeermiddelen en -vetten. Ontdek de ontwikkelingen en toepassingen van Nevastane en begrijp waarom dit merk al een



eeuw lang een vertrouwde naam is in de industrie. Onze experts staan klaar om u alles te vertellen over onze diensten binnen de voedingsmiddelenindustrie.

 www.totalenergies.nl

PASSIONFRUIT | HAL 3 STAND 9

AUTOMATISEER REPETITIEVE COMPLIANCE TAKEN!

Passionfruit biedt een geavanceerde AI-tool die compliance vereenvoudigt en repetitieve administratieve taken in de voedselindustrie automatiseert. Veel bedrijven besteden onnodig veel tijd aan het verzamelen en controleren van informatie, het handmatig invullen van vragenlijsten en het beheren van audits. Onze oplossing automatiseert deze processen, met name voor de duurzaamheids- en kwaliteitstak.

Op onze stand kun je live demo's van onze software verwachten, praktische inzichten op het gebied van compliance en waardevolle gesprekken met onze experts over het optimaliseren van workflows. Met strengere regelgeving wordt compliance steeds complexer. Passionfruit helpt bedrijven deze uitdagingen te automatiseren en fouten te verminderen.

 www.passionfruit.earth



SANDERS MACHINEBOUW | HAL 3 STAND 77

DE TOEKOMST VAN AUTOMATISERING LIGT BIJ SANDERS MACHINEBOUW

Bezoek onze stand en ontdek de kracht van geavanceerde automatisering. Onze robotcel demonstreert hoe wij uw productieprocessen efficiënter maken – van handling tot meettechniek en data-acquisitie.

Ervaar hoe precisie, snelheid en betrouwbaarheid samenkomen in innovatieve oplossingen die stilstand minimaliseren en prestaties maximaliseren.

Onze experts staan klaar om met u in gesprek te gaan over maatwerkoplossingen die uw bedrijf naar een hoger niveau tillen. Sanders Machinebouw – Exceeding Standards.



 www.sandersmachinebouw.nl

BAKKER MACHINEBOUW | HAL 3 STAND 193

SLIMME TECHNIEK VOOR DE FOODINDUSTRIE

We praten je graag bij over onze kracht als veelzijdige machinebouwer voor de voedingsmiddelenindustrie. Van invoersystemen tot complete lijnoplossingen: wij combineren mechanica met digitale innovaties. Ontdek ook de stabiele end-of-line oplossingen van Brillopak (UK). Bakker Machinebouw werkt binnen de Van Mourik Group samen met o.a. Wemo en Innisus, van testapparatuur tot procesoptimalisatie en data-gedreven onderhoud. Samen maken we uw productie slimmer en toekomstbestendig.

 www.bakkermachinebouw.nl



BAUMER | HAL 3 STAND 79

BAUMER, UW SENSORSPECIALIST

Met de focus op hygiënische en betrouwbare bedrijfsprocessen en met de hoogste kwaliteit binnen de voedingsmiddelen sector, voldoet Baumer aan de eisen binnen de voedingsmiddelen- en drankenindustrie.

Of het nu gaat om het betrouwbaar detecteren van uw producten over de lopende band, het bewaken van procesgrootheden zoals nivo, temperatuur of druk, kwaliteitscontrole van uw eindproduct of het betrouwbaar detecteren van 1D of 2D codes, u vindt het allemaal terug in ons leveringsprogramma en op onze stand.

Mis ook onze keynote spreker niet op 15 mei over het besparen van tijd, energie en resources door het toepassen van betrouwbare en nauwkeurige sensortechnologie.

 www.baumer.com/be/en



NETZSCH POMPEN NEDERLAND | HAL 3 STAND 23

ONTDEK DE VOORDELEN VAN ONZE VERDRINGERPOMPEN

Wij van Netzsch Pompen Nederland verwelkomen u met een glimlach graag op onze stand en laten wij u graag onze EHEDG gecertificeerde pompen zien die wij bij ons hebben. Tevens kunnen wij u alles vertellen en laten zien over onze andere pompen, versnijders en het vatleegsysteem uit ons assortiment.

Ook kunt u ons nieuwste pompje, de PERIPRO® tube, tegenkomen op de stand. Als u uw medium klein gedoseerd wilt hebben, is dit dé oplossing!



Of u nu op zoek bent naar de nieuwste technologieën, praktische oplossingen voor alledaagse bedrijfsprocessen, of simpelweg meer wilt weten over de voordelen van onze producten, wij zorgen ervoor dat u het antwoord krijgt.

 www.netzsch.com

SENTHO HYGIËNISCHE AFBOWPROJECTEN | HAL 3 STAND 151

10 JAAR SENTHO: INNOVATIE IN HYGIËNISCHE AFBOW

Sentho is al 10 jaar dé specialist in hygiënische afbouw en renovatie binnen de voedingsmiddelenindustrie. Wij zijn uw professionele partner in hygiënische en vloeistofdichte wand- en plafondaferwerking, RVS-afvoerputten en -goten en RVS/betonnen aanrijdbeveiliging. We helpen bedrijven met duurzame oplossingen die voldoen aan de strengste hygiëne-eisen. Onze materialen, zoals Sentho FRP-wanden en plafonds, naadloze

2-componenten epoxy kitnaden en renovatiepanelen, maken productieruimtes eenvoudig te reinigen en bestand tegen vocht, schimmels en chemicaliën. Dankzij onze snelle werkwijze realiseren we renovaties zonder lange productiestilstand. Bent u op zoek naar een betrouwbare partner voor uw productieruimte? Ontdek onze voordelen.



VSD FOOD MACHINERY | HAL 3 STAND 197

INNOVATIEVE ROOK- EN REINIGINGSOPLOSSINGEN

VSD, specialist in machines voor de voedingsmiddelenindustrie, presenteert innovatieve oplossingen voor roken en reinigen. Het VSD TEC Smoke-systeem garandeert snellere en efficiëntere rookprocessen, terwijl het biobedfilter de milieubelasting minimaliseert. Daarnaast introduceert VSD een industrieel CIP-systeem met automatische robot trolley, waarmee rook-, kook-, bak- en grillkasten volledig automatisch gereinigd worden. Reiniging met FerSol® is hierbij een gamechanger: deze duurzame en krachtige reinigingsoplossing zorgt ervoor dat de kasten zonder handmatige tussenkomst grondig gereinigd worden. Dit systeem kan ook in bestaande machines worden geïntegreerd, wat bedrijven direct rendement oplevert.



VANDEPUTTE MEDIACAL | HAL 3 STAND 91

BESCHERM JEZELF EN JE COLLEGA'S TEGEN CHEMICALIËN



De strenge hygiëne-eisen in de voedingsindustrie hebben als direct gevolg dat er een reëel chemisch risico bestaat. Bij zowel de behandeling van grondstoffen als bij reinigingsprocessen worden uiteenlopende chemicaliën gebruikt. Ondanks gebruik van PBM's is de kans dat er spetters chemicaliën op de huid of in de ogen komen zeker aanwezig.

Wanneer dit gebeurt, wil je snel kunnen handelen om ernstig letsel te voorkomen. Hoe fijn is het dan om één spoelprotocol te kunnen volgen voor zowel zure als basische chemicaliën! Weten hoe dit precies werkt? Onze collega's Jeroen en Manuela staan klaar om al je vragen te beantwoorden!



JACKIT | HAL 3 STAND 113

HOOGWAARDIGE KITTEN VOOR VOEDINGSINDUSTRIE

Na een jaar testen introduceert Jackit de JacKit-lijn: hoogwaardige kittens die voldoen aan strenge hygiëne-eisen in de voedingsmiddelenindustrie. De producten zijn FDA- en CE-gecertificeerd en uitermate geschikt voor natte ruimtes dankzij waterbestendigheid en schimmelwerendheid. Duurzaamheid speelt ook een grote rol, met biologisch afbreekbare reinigers en innovatieve oplossingen zoals 2K-kittens die lijmen en afdichten in één stap. JacKit combineert betrouwbaarheid, kwaliteit en innovatie in één toekomstgerichte productlijn.



ROSENBERG VENTILATOREN & KLIMAATTECHNIEK | HAL 3 STAND 51

LIBERTY COMPOSITET LUCHTBEHANDELINGSKASTEN

Goed geconditioneerde en schone lucht: een absolute voorwaarde voor de voedingsmiddelenindustrie. Dankzij hun unieke eigenschappen worden onze Liberty luchtbehandelingskasten succesvol toegepast in deze uitdagende branche.



Het ontwerp van de volledig composiet constructie is conform de VDI 6022 hygiëne richtlijnen. De gladde PET binnenwandbekleding en afdichtingen zijn voorzien van het foodproof-certificaat en maken chemische reiniging mogelijk. Maatwerk staat garant voor zaken zoals vochtbeheersing en temperatuurregeling. Met de juiste inbouwfilter (t/m filterklasse H14), wordt kruisbesmetting voorkomen. Daarnaast zijn de Liberty composiet luchtbehandelingskasten geheel corrosiebestendig (CX Extreem boven C5i/C5m), voldoen aan de thermische klassen T1/TB1 (EN 1886, condensvrij) en zijn uitzonderlijk laag in gewicht (tot 40% minder).



HAP HYGIËNE AFBOW PROJECTEN | HAL 3 STAND 187

DÉ SPECIALIST IN HYGIËNISCHE RUIMTES

HAPbv (Hygiënische Afbouwprojecten BV) is dé expert in de afwerking van wanden en plafonds, met een focus op renovatie en nieuwbouw. Wij leveren hoogwaardige, hygiënische oplossingen die voldoen aan de strengste eisen, zoals HACCP-richtlijnen. Of het nu gaat om de voedingsindustrie of farmaceutische sector, wij bieden duurzame en onderhoudsvriendelijke afbouwoplossingen. Van advies tot



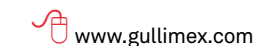
uitvoering – met HAPbv kiest u voor kwaliteit en vakmanschap.



GULLIMEX | HAL 3 STAND 121

KOM LANGS BIJ GULLIMEX, UW MAP-EXPERT!

Bij Gullimex bieden we verschillende oplossingen voor gasmengingen, gas analyseren en lekdetectie. Dit jaar willen wij u graag kennis laten maken met onze oplossingen voor MAP-verpakken op het Food Tech Event! Kom langs bij onze stand en maak kennis met onze nieuwe CheckPoint 4 (mét korting, alleen tijdens het Food Tech Event!), de CheckMate 4, LeakPointers en nog veel meer! Ook bieden we MAP-consultancy aan: samen bekijken we uw MAP-proces en ontdekken we waar u kunt optimaliseren. Benieuwd hoe dit in zijn werk gaat? Wij zien u graag op Food Tech!



HEMMINK | HAL 3 STAND 73

VOORKOM BRAND IN JE PANEEL- OF BESTURINGSKAST

Brand in je paneel- of besturingskast? Je moet er niet aan denken. De gevolgen zijn enorm: schade aan apparatuur, productie-onderbreking, ongeplande downtime of zelfs een overslaande brand. Deze risico's wil je voorkomen.

MAUS biedt een compacte en effectieve oplossing met de Stixx PRO, een vlamdovend brandveiligheidssysteem op basis van aerosol-technologie.

Jouw voordelen: Autonoom – geen batterij of elektriciteit nodig; Snelle reactietijd – activatie al bij 170°C; Aerosol – milieuvriendelijk en niet-giftig kaliummengsel, zonder residu; Snel en eenvoudig te plaatsen in elke kast of behuizing; Betrouwbaar – onderhoudsvrij tijdens de levensduur. Ontdek in de live demo op onze stand hoe de MAUS Stixx PRO werkt.



 www.hemmink.nl/maus

GIBAC CHEMIE | HAL 3 STAND 57

INNOVATIES IN DE SUIKER- EN VOEDSELVERWERKENDE INDUSTRIE

Gibac Chemie BV is al meer dan 50 jaar actief in de suiker- en aardappelverwerkende industrie met geavanceerde antischuimmiddelen, reinigingsoplossingen en MOSH-POSH-MOA-vrije smeermiddelen. De producten zijn duurzaam, economisch en geschikt voor hoge temperaturen, ideaal voor onder andere de voedselverpakkingindustrie. Dankzij een praktische, procesgerichte aanpak en het uitvoeren van vergelijkingstests levert Gibac Chemie aantoonbare verbeteringen in productieomgevingen. Klanten profiteren van diepgaande ondersteuning en oplossingen die de milieu-impact verlagen en de efficiëntie verhogen. Bezoek ons op onze stand. Wij kijken ernaar uit om samen te werken en te ontdekken hoe we uw productieprocessen kunnen verbeteren met onze duurzame en economische producten.



 www.gibac.nl

EQUANS REFRIGERATION | HAL 3 STAND 125

BENUT VOORDELEN VAN SLIMME TECHNIEK VOOR KOU EN WARMTE

Slimme oplossingen voor koelen, vriezen, drogen en verwarmen staan garant voor een betere voedselkwaliteit en een efficiënter, veiliger en duurzamer productieproces. Onderaan de streep betekent dat meer winst. Wilt u voedsel lekkerder, verser en langer houdbaar maken? Processen optimaliseren? Verwarmen zonder gas? En meer gemak en zekerheid bij de verwerking van voedsel? Ontdek waarom onze energiezuinige oplossingen op maat een uitkomst zijn.

Onze specialisten vertellen graag meer over: hergebruik van



restwarmte (warmteterugwinning), inzet van natuurlijke koudemiddelen, vochtregulatie en luchtbehandeling en CO₂-reductie.

Alvast een voorproefje? Bekijk onze oplossingen voor een duurzamer, efficiënter en veiliger productieproces.

 www.koudetechniek.nl

EZ FACTORY | HAL 3 STAND 75

HAAL HET MEESTE UIT JE BESTAANDE PRODUCTIECAPACITEIT

Het innovatieve operatorsplatform EZ-GO vergroot de veiligheid, kwaliteit en efficiëntie van de operatie. Het platform ondersteunt operators met o.a. checklists, takenlijsten en werkinstructies. De visuele opzet is zeer intuïtief en gebruiksvriendelijk. Het systeem faciliteert autonoom onderhoud, ontlast de technische dienst en beperkt downtime tot een minimum. Met het achterliggende dataplatform ontdek je bottlenecks en optimaliseer je processen. Het platform is gebouwd vanuit de operator, de belangrijkste asset op elke werkvloer. Power to the operator! Bezoek onze stand, bekijk de demo en laat je verrassen door de mogelijkheden.



 www.ezfactory.nl

NEXPACT | HAL 3 STAND H4

SLIM DIGITALISEREN? BEGIN MET DE INSPIRATIEDAG VAN NEXPACT



Digitalisering biedt veel kansen, dat weet je zelf ook. Alleen: wanneer en hoe pak je het écht aan? Met de Inspiratiedag van Nexfact krijg je in één dag helder inzicht in waar je staat, wat beter kan en hoe je dat aanpakt. Samen brengen we je situatie, knelpunten en kansen in kaart: praktisch, concreet

en direct toepasbaar. Geen dikke rapporten, maar een helder plan van aanpak. Na één dag weet je precies waar je staat én waar je kunt versnellen. Voor wie wil digitaliseren, maar nog niet weet waar te beginnen.

 www.nexpact.com

SPAKO FOOD MACHINERY | HAL 3 STAND 81

VEELZIJDIGE ROERWERKKETEL VOOR MAXIMALE CONTROLE

Spako Food Machinery presenteert een roerwerkketel voor de efficiënte productie van soepen, sauzen, ragout, bami en meer. Het geavanceerde roerwerk en de nauwkeurige temperatuurregeling zorgen voor optimale menging en consistente productkwaliteit. Hygiëne staat centraal: de ketel voldoet aan de hoogste voedselveiligheidsnormen en is eenvoudig te reinigen. Dankzij slimme technologieën wordt het kookproces efficiënter en flexibeler, met maximale controle over elke productiebatch.



 www.spako.nl

ANKERSMID | HAL 3 STAND 173

“WHERE PROCESS MEETS FOOD & BEVERAGE”

Ankersmid ontwerpt, levert en pleegt service aan analyseapparatuur, tot complete CEM systemen en proces systemen in bijbehorende analyse huizen in de procestechniek, laboratoria, luchtmacht, staltechnieken en biogasinstallaties. Waar anderen verstek laten komen wij juist in beeld. Ankersmid heeft nu de allernieuwste innovatie met betrekking tot TOC meting;

De Horibata Tocadero, daarnaast heeft Ankersmid de nieuwste technologie op het gebied van zowel infrarood- als ultraviolet metingen met de Kemtrak inline metingen. Ankersmid heeft meer dan 40 jaar ervaring en wij willen graag samenwerken om tot een voor ieder zo goed mogelijke oplossing te komen. Bezoek onze stand voor meer informatie!

 www.ankersmid.com



ADVANCENERGY | HAL 3 STAND 109

DUURZAME ENERGIEBESPARING MET ADVANCENERGY

Advancenergy introduceert tijdens het Food Tech Event twee innovatieve oplossingen voor duurzame energiebesparing. De volledig recyclebare Sodium Metal Chloride (SMC) zoutbatterij slaat elektriciteit veilig op. Daarnaast maakt de slimme software van het Advancenergy Energie Management Systeem (AEMS) het mogelijk om potentieel 20% op de energiekosten te besparen. Dit systeem benut de bestaande koude-/warmtebuffers zoals vries en koelcellen en elektriciteitsopslag zoals de (zout)batterij optimaal. Duurzaamheid en kostenbesparing gaan hand in hand. Bezoek onze stand en ontdek de toekomst van energiebeheer!

 www.advancenergy.nl



COENCO LIQUID FOODS | HAL 3 STAND 59

OPTIMALISEER UW PRODUCTIE MET COENCO LIQUID FOODS!



Bent u op zoek naar innovatieve oplossingen voor doseren, mengen, verpompen of temperatuurregeling in uw voedingsproductie? Coenco Liquid Foods biedt op maat gemaakte installaties voor maximale efficiëntie en precisie. Van geavanceerde doseersystemen en

high-shear mengtechnieken tot CIP-reinigingsoplossingen en procesautomatisering met Siemens en Beckhoff technologie. Wij ontwerpen, bouwen en installeren uw complete oplossing, afgestemd op uw productiebehoeften. Betrouwbaar, innovatief en duurzaam! Ontdek hoe wij uw processen kunnen optimaliseren.

 www.liquidfoods.be

DREUMEX | HAL 3 STAND 65

VOEDSELVEILIG DESINFECTEREN ZONDER ALCOHOL

In de voedingsindustrie is reinigen en desinfecteren erg belangrijk om besmettingen met micro-organismen tegen te gaan. Het is van cruciaal belang dat alle medewerkers de juiste middelen krijgen om hygiënisch te werken. Dreumex foodwipes zijn gebruiksklaar met de juiste hoeveelheid middel, waarmee de kans op fouten veel kleiner is. Daarnaast zijn ze PT2 en PT4 geclassificeerd en veilig voor gebruiker en oppervlak, omdat ze reinigen en desinfecteren zonder alcohol. Ideaal voor de voedingsindustrie. Meer weten? Bezoek onze stand of kijk op onze website.

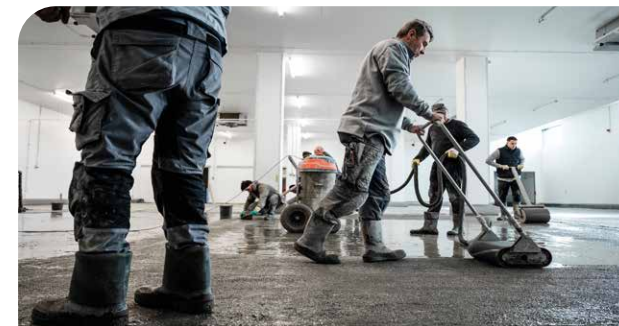


 www.dreumex.com

RUYS GROEP | HAL 3 STAND 153

“TOTAL SOLUTION IN INDUSTRIAL FLOORS”

De Ruys Groep laat zien welke vloeroplossingen kunnen worden gerealiseerd: voedselveilig, duurzaam en efficiënt. We introduceren er uw “one-stop-shop”. Onze vloeroplossingen voldoen aan hygiëne-eisen, zwaar draagvermogen, antislip en slijtvaste eigenschappen. Hoe meer eisen en hoe zwaarder de omstandigheden, hoe beter onze vloeren tot hun recht komen.



Dankzij duurzame totaalpakketten – van een vloer met afschot tot putten, goten, stootbanden/wandbescherming en naadloze vloerovergangen – zorgen we voor de juiste vloer op de juiste plek. Natuurlijk mét hulp bij het ontwerp en de planning. Benieuwd naar onze werkwijze en producten? We verwelkomen u graag in onze stand.

 www.ruysgroep.nl

STÄUBLI ROBOTICS | HAL 3 STAND 67

AUTOMATISEREN MET FOOD GRADE ROBOTS



Mei wordt een drukke beursmaand voor de voedingsindustrie met IFFA en Food Tech Event. Kom zeker langs op de stand van Stäubli Robotics en ontdek hoe voedselproducenten dankzij het unieke ontwerp van onze food grade

robots hun productiviteit kunnen verhogen en tegelijk blijven voldoen aan de strenge veiligheidsvoorschriften en kwaliteitsnormen. Tijdens beide events demonstreren we twee Stäubli robots, een TX2-60 HE en een TS2-60 HE. De eerste robot maakt gebruik van conveyor tracking technology en waterjet cutting om rauw vlees te snijden en te behandelen terwijl de tweede robot dankzij cameradetectie het vlees naar de verpakkingsunit transporteert.

 www.staubli.com

INPICO | HAL 3 STAND 29

INPICO NV: SPECIALISTEN IN RVS VOEDINGSINSTALLATIES

Inpico uit Halen ontwerpt en bouwt sinds 2005 roestvrijstalen procesinstallaties op maat voor de voedingsindustrie. Ze realiseren zowel zuivere pipingopdrachten als kleine en grote turnkey projecten vallen binnen het repertoire. Specialisaties zijn aseptische en hygiënische installaties, tankfarms en brownfieldoplossingen voor onder andere brouwerijen, zuivel-, chocolade- en fruitsapproducenten. Inpico focust daarnaast op besparingsoplossingen voor bestaande

installaties, zoals warmterecuperatie, productterugwinning, gevorderde CIP- en reinigungsoplossingen en het optimaliseren van processtromen. Kortom, ben je als voedingsproducent op zoek naar een nieuwe installatie, of wil je je bestaande installatie verbeteren, dan weet je waar je moet zijn!

 www.inpico.be



FRESH QUALITY SUPPORT | HAL 3 STAND 115

FOOD SAFETY: SPANNEND EN PRAKTISCH

Fresh Quality Support maakt voedselveiligheid interactief én leuk op het Food Tech Event. Met de unieke Food Safety Mini Challenge ontdekken bezoekers direct welk puzzelstuk ontbreekt in hun aanpak. Deze innovatieve training is gebaseerd op de bewezen No More Boring Learning-methode van Brain Bakery. Bezoekers ervaren direct praktische oplossingen waarmee zij meteen aan de slag kunnen. Fresh Quality Support nodigt iedereen uit op de stand om voedselveiligheid vanuit een verrassend perspectief te beleven én een gratis co-creatiesessie te volgen voor hun persoonlijke puzzelstuk.



 www.freshqualitysupport.nl

ISM MACHINERY | HAL 3 STAND 93

ISM MACHINERY – GRIP OP JE VOEDSELPRODUCTIE

Bij ISM Machinery begrijpen we de unieke uitdagingen in de voedselproductie. Elk bedrijf en productieproces heeft zijn eigen valkuilen, en daar schieten de huidige machines vaak tekort. Het resultaat? Vertragingen, hogere kosten, kwaliteitsproblemen en zelfs klantverlies. Omdat geen productieproces hetzelfde is, leveren wij maatwerk, afgestemd op de unieke behoeften van uw bedrijf. Kom langs en ontdek hoe we samen uw productieproces kunnen optimaliseren. Wat we precies meenemen? Dat houden we als verrassing, maar het is zeker de moeite waard.

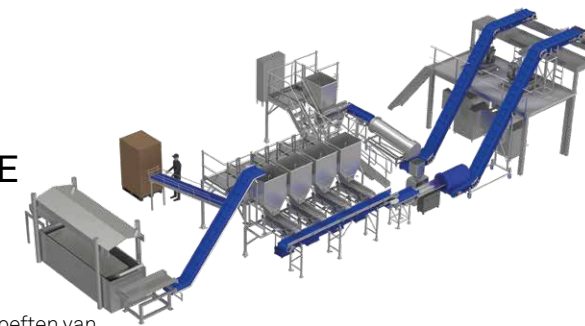
 www.ismgroup.nl

REMON WATERBEHANDELING | HAL 3 STAND 167

VOOR IEDERE WATERVRAAG EEN PASSENDE OPLOSSING

Breng tijdens het Food Tech Event vooral een bezoek aan de stand van Remon Waterbehandeling. We laten u graag kennismaken met onze baanbrekende oplossingen op het gebied van eigen geproduceerd water. Sinds 1979 is Remon specialist op het gebied van bronboringen en waterbehandeling, of het nu gaat om proces-, spoel-, ultrapuur-, omgekeerd osmose- of drinkwater; Remon heeft voor iedere watervraag een passende oplossing. Onze specialisten staan klaar om u te adviseren over de kostenbesparing en verduurzaming die u kunt realiseren met uw eigen behandeld bron- of oppervlaktewater van Remon. Graag tot ziens!

 www.remon.com



DE BRUIN PROCESS EQUIPMENT | HAL 3 STAND 127

MAATWERK PROCESAPPARATUUR EN (BUFFER)TANKS



De Bruin Process Equipment levert maatwerkoplossingen voor het mengen, koken, koelen, steriliseren en opslaan van voedingsmiddelen. Met meer dan 15 jaar ervaring, specialistische kennis en duurzame productiemethoden garanderen wij hygiënische, efficiënte en betrouwbare installaties. Onze productiefaciliteiten zijn uitgerust met moderne machines en geavanceerde technieken, waardoor we met uiterste precisie en vakmanschap werken. Bent u benieuwd hoe wij uw productieproces kunnen optimaliseren? Onze specialisten staan u graag te woord. Zij denken met u mee en helpen u bij het vinden van de beste oplossing voor uw specifieke uitdaging!

 www.dbpe.nl

FOODQLOUD | HAL 3 STAND 159

FOODQLOUD: SLIMME ERP-OPLOSSINGEN VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

FoodQloud helpt voedingsbedrijven grip te krijgen op kwaliteit, voedselveiligheid en efficiëntie met ERP systeem NetSuite. Tijdens het Food Tech Event laten we zien hoe digitalisering uw processen optimaliseert en bedrijfsvoering verbetert. Bezoek onze stand en ontdek hoe wij bedrijven

QING | HAL 3 STAND 67

SLIMMERE PRODUCTIE MET AI-GEDREVEN AUTOMATISERINGSSYSTEMEN

Hoe behoud je grip op kwaliteit en efficiëntie in je productieproces met de alsmaar groeiende uitdagingen? Bij QING, specialist in Food Automation, helpen we voedingsproducenten deze uitdagingen aan te pakken. We leveren AI-gedreven systemen die processen slimmer, consistent en toekomstbestendig maken. Tijdens het Food Tech Event laten we samen met onze wereldwijde partner Stäubli Robotics zien hoe Vision AI en food-grade robotica zorgen voor automatisering die omgaat met de diversiteit en kwetsbaarheid van voedingsproducten. Nieuwsgierig hoe AI en robotica jouw productie versterken? Kom langs op onze stand, we vertellen je graag meer!



 www.qing.nl

APTEAN | HAL 3 STAND 155

IN GOOD COMPANY MET APTEAN



Succes in de voedings- en drankenindustrie hangt af van vernieuwend denken, samenwerking en sterk leiderschap. Bij Aptean werken we nauw samen met brancheprofessionals en bieden we

oplossingen die hen helpen voorop te blijven lopen. In Good Company is een community voor experts om inzichten uit te wisselen, verbindingen te maken en uitdagingen om te zetten in kansen. Luister naar experts uit de sector die hun inzichten delen over de toekomst van voedsel en dranken - van duurzaamheid en slimme productie tot traceerbaarheid van de supply chain en de nieuwste technologische ontwikkelingen.

 www.aptean.com/nl-NL/in-good-company

ondersteunen met innovatieve softwareoplossingen die speciaal zijn ontwikkeld voor de foodsector. Onze experts staan klaar om uw vragen te beantwoorden en praktijkvoorbeelden te delen.

 www.foodqloud.com



DGS & TWAKA | HAL 3 STAND 123

SLIMMERE PRODUCTIE MET DGS EN TWAKA

Twaka en DGS brengen automatisering en digitalisering samen voor maximale controle en efficiëntie in de foodproductie. DGS presenteert slimme transportsystemen en logistieke automatisering, terwijl Twaka dé softwareoplossing biedt voor realtime inzicht en gemakkelijke orderafhandeling. Dit jaar introduceren we nieuwe koppelingen met webshops zoals Cuisine.io en InOne, een vernieuwde chauffeursapp voor live orderafwikkeling, en PowerBI-integratie voor interactieve bedrijfsanalyses. Wil jij meer inzicht in de prestaties van je bedrijf en volledige controle over je productieproces? Twaka en DGS laten je zien hoe slimme software en automatisering dit mogelijk maken. Bezoek onze stand en vraag ons advies!



 www.dgs-ps.nl | www.twaka.nl

OSVNETWERK- VAKBLAD VOEDINGSINDUSTRIE | HAL 3 STAND 189

VERSTERK JE NETWERK BINNEN DE VOEDINGSINDUSTRIE



Als ondernemer in de voedingsindustrie is het belangrijk om sterke relaties op te bouwen. De Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) biedt een actief platform met zo'n 300 leden, vooral beslissers in de sector. Door mee te doen aan workshops, bedrijfsbezoeken, barbecues en

andere bijeenkomsten ontstaan in een ontspannen sfeer waardevolle contacten. Deze ontmoetingen zorgen voor vertrouwen en kunnen leiden tot nieuwe kansen.

ALTIJD UP-TO-DATE

De voedingsindustrie verandert snel. Als OSV-lid blijf je goed

NIRAS NEDERLAND | HAL 3 STAND 61

AANDACHT VOOR PROCESENERGIE

NIRAS is een onafhankelijk ingenieursbureau dat projecten uitvoert van concept tot operationele fabriek in de voedingsmiddelen-, farmaceutische industrie en biotechnologie. De focus ligt op het bevorderen van veranderingen met een langetermijneffect, zoals het versterken van de concurrentiepositie van producenten, het verminderen van de milieu-impact en het creëren van een solide basis voor toekomstige aanpassingen en optimalisaties. NIRAS geeft advies met een allesomvattende aanpak, van het definiëren van hun duurzame ambities tot het ontwikkelen van de optimale strategie en het faciliteren van een effectieve uitvoering om de gestelde doelen te bereiken.



 www.niras.nl

geïnformeerd over trends en actuele thema's. Workshops en mini-congressen bieden praktische inzichten die je direct kunt toepassen. Daarnaast krijg je persoonlijke uitnodigingen voor alle bijeenkomsten, zodat je geen relevant event mist. Én onderdeel van het lidmaatschap is een abonnement op vakblad Voedingsindustrie.

EXCLUSIEF VOOR LEDEN

Lid zijn van OSV betekent meer dan netwerken. Je krijgt 5% korting op standaarduitingen in het vakblad Voedingsindustrie, er zijn speciale prijzen voor OSV-leden en je krijgt een gratis upgrade in de leveranciersgids.

Maar vooral krijg je toegang tot een breed netwerk van professionals dat bijdraagt aan de zichtbaarheid en groei van je bedrijf.

Kom naar onze stand, midden op het OSV-plein, waar we met 30 OSV-leden onze expertise delen met de bezoekers.

Sluit je aan en ervaar zelf de voordelen.

 www.OSVnetwerk.com
www.vakbladvoedingsindustrie.nl



Skinverpakking



GLOBAL FLEXIBLES

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

Global Flexibles

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



www.globalflexibles.com

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

INVESTEER IN TALENT!

Strategisch opleiden is dé oplossing voor HR-uitdagingen in de versindustrie. Kies voor de flexibele mbo-trajecten en trainingen van SVO vakopleiding food en bouw aan een sterk team!

- Behoud & motiveer talent
- Minder personeelsuitval, betere resultaten
- Trajecten op maat, incompany mogelijk

Ontdek de mogelijkheden op svo.nl/versindustrie.
Of scan de QR-code.



www.svo.nl



INSPIRATIESESSIE DOOR INNOVATIEVE BEDRIJVEN

Veertig jaar geleden konden consumenten het voor het eerst proeven: Quorn, van mycoproteïne. Leverancier van de eiwitrijke grondstof is Marlow Ingredients, die dit veelzijdige basismateriaal nu op de wereldmarkt brengt.



water en zuurstof ontstaat een zuiver schimmel-eiwit met een neutrale smaak, boordevol eiwitten en vezels. Het bevat alle 9 essentiële aminozuren en heeft 98% minder CO₂-uitstoot dan rundergehakt." Het ingrediënt valt niet onder de novelfood-regeling, omdat het al sinds de jaren '80 op de Europese markt is. "Producenten kunnen de mycoproteïne gewoon toepassen in eigen producten en het de smaken meegeven die passen bij de regio."

PROEVEN EN VERGELIJKEN

In het Handtmann FoodLab kreeg R&D-specialist Vinay van Marlow ingredients ondertussen de ruimte om uitgebreid te experimenteren. Hij zette daarbij verschillende Handtmann machines in; voor het verkleinen en mengen van rundvlees en mycoproteïne tot mooie hybride producten; en voor het vormen van allerlei vormen als nuggets, balletjes en burgers. We proefden kipnuggets en runderhamburgers: van beide zowel een 100% vlees- als ter vergelijking een hybride (25 tot zelfs 40% mycoproteïne) variant. Het mondgevoel en de smaak van de hybride creaties blijken nauwelijks te onderscheiden van de volledige kip- en vleesvarianten. Met name de gekruide hybride gehaktballetjes waren lekker – pas achteraf bleek dat ze allemaal hybride waren. De toekomst? Die smaakt naar meer!

 www.handtmann.nl
www.marlowingredients.com

Steeds meer consumenten zijn zich bewust van hun vleesconsumptie: het mag wel wat minder. Afgelopen jaren werden er dan ook allerlei alternatieven voor dierlijk vlees geïntroduceerd. Een van meet af aan succesvol product was Quorn, gemaakt van mycoproteïne. Onder andere KFC, Quick en Greggs zijn inmiddels ook afnemers van Marlows' mycoproteïne.

INSPIRATIESESSIE BIJ HANDTMANN

"Onze missie is het voedselsysteem versneld verduurzamen door onze mycoproteïne wereldwijd beschikbaar te stellen," vertelt Anthony Mulley, Head of Business Development bij Marlow Ingredients, aan een groep geïnteresseerde foodprofessionals tijdens een inspiratiesessie bij Handtmann

Benelux in Amersfoort. "Samenwerking met innovatieve partners is daarbij essentieel." Precies om die reden zochten ze Handtmann op. De machineleverancier die onder meer processpecifieke machineoplossingen voor de voedingsmiddelenindustrie ontwikkelt, levert en implementeert, staat open voor vernieuwing. Deze middag bleek weer dat hun machines niet alleen traditionele, maar ook nieuwe ingrediënten, probleemloos verwerken tot smakelijke producten.

WAT IS MYCOPROTEÏNE?

Voor we dat mogen proeven, legt Anthony uit hoe met minder dan 1 gram starter-cultuur in enkele weken tijd, in 40 meter hoge fermentatietorens, enorme hoeveelheden mycoproteïne groeien. "Met enkel glucose,

INFORMATIEVOORKEUREN BIJ
PLANTAARDIGE VLEESVERVANGERS

HELP DE
CONSUMENT
KIEZEN

Producenten en regelgevers vinden transparantie in de voedselketen belangrijk, maar ook consumenten willen weten waar hun eten vandaan komt, wie het heeft gemaakt en wat erin zit. Veel onderzoeken richten zich op hun informatiebehoefte bij dierlijke producten. Maar hoe zit dat bij plantaardige alternatieven?

Welke informatie over hun voeding vinden mensen belangrijk? Een team van consumentenwetenschappers van Wageningen Social & Economic Research onderzocht dat in het kader van kennisbasisonderzoek voor het Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur. Er blijkt een verschil te zijn tussen de wensen van veganisten, vegetariërs en flexitariërs. Veganisten en vegetariërs willen vooral weten of er dierlijke ingrediënten in het product zitten, terwijl flexitariërs meer geïnteresseerd zijn in de voedingswaarde en duidelijkheid willen over de gebruikte ingrediënten.

Het team onderzocht hoe consumenten traceerbaarheidsinformatie beoordelen bij

twee typen plantaardige vleesvervangers: tofu (een relatief onbewerkt product) en plantaardige worstjes (sterker bewerkt). Onbewerkte producten roepen namelijk andere informatiewensen op dan sterk bewerkte alternatieven, is uit eerder onderzoek gebleken. Consumenten blijken op dit vlak verschillende verwachtingen en voorkeuren hebben.

ONDERZOEKSMETHODE
Via een online vragenlijst gaven 554 respondenten – 110 veganisten, 211 vegetariërs en 233 flexitariërs – hun mening over de traceerbaarheid van twee voorbeeldproducten: tofu en plantaardige worstjes. Er is gekeken naar de verschillen tussen deze drie consumenten-



tengroepen, én naar de drijfveren achter hun voorkeuren voor bepaalde productinformatie. De consumenten beoordeelden onder meer hoe (on)belangrijk het voor ze is om bij aankoop van tofu en plantaardige worstjes bepaalde informatie te kunnen zien op de verpakking. Ook rangschikten ze het belang van verschillende type van informatie. Verder vulden deelnemers stellingen in over hun voedselkeuzemotieven (zoals gezondheid, dierenwelzijn, natuurlijkheid). Met die informatie konden de onderzoekers achterhalen welke onderliggende

drijfveren samenhangen met de informatievoorkeuren van de betreffende doelgroep.

TRACEERBAARHEID
De respondenten vinden alle vormen van productinformatie ten minste enigszins belangrijk, maar sommige informatie toch essentiëler dan andere. En hoewel de vegetariërs, veganisten en flexitariërs in grote lijnen vergelijkbare informatieprioriteiten hebben, zagen we hier en daar wel accentverschillen. Zo vinden zowel veganisten

als vegetariërs de afwezigheid van dierlijke ingrediënten de meest cruciale productinformatie (en dat geldt voor zowel tofu als voor plantaardige worstjes), terwijl flexitariërs voedingswaarde-informatie juist het belangrijkste achten.

Gemiddeld kwamen, bij alle drie de consumentengroepen en voor zowel tofu als plantaardige worstjes, de volgende drie traceerbaarheidsaspecten als belangrijkste uit de bus:

OP ÉÉN: AAN-/AFWEZIGHEID VAN DIERLIJKE INGREDIËNTEN
Consumenten willen zeker weten of er dierlijke bestanddelen in het product zitten (zoals ei, melk of gelatine). Dit aspect kreeg gemiddeld de hoogste belangrijkheidsscore.

OP TWEE: VOEDINGSWAARDE
Producenten zijn verplicht de voedingswaarden op het product te vermelden. Dat is maar goed ook, want de meeste consumenten willen graag inzicht in informatie over het aantal calorieën en het eiwit-, vet-, zout- en suikergehalte van een product.

OP DRIE: DUURZAAMHEID
Consumenten hechten veel belang aan hoe duurzaam en milieuvriendelijk hun voeding is geproduceerd. Een stoplichtlabel dat informatie geeft over drie dimensies van duurzaamheid (pesticidegebruik, biodiversiteit en klimaat) zouden ze graag op de verpakking zien.

Verschillen tussen de drie groepen waren er ook: zo vinden veganisten de voedingswaarde van plantaardige worstjes minder belangrijk, terwijl flexitariërs dat informatie-aspect juist op één zetten.

IN ÉÉN OOGOPSLAG
Consumenten hebben niet alleen voorkeuren voor welke informatie zij op voedselverpakkingen willen, maar ook voor de manier waarop deze wordt getoond: de belangrijkste informatie moet in één oogopslag zichtbaar zijn. Zo wensen ze de afwezigheid van dierlijke ingrediënten prominent op de voorkant van de verpakking, evenals informatie over de duurzaamheid van het product. Veel consumenten geven daarbij de voorkeur aan een grafisch label of icoon. Tegelijk wil een aanzienlijk deel ook

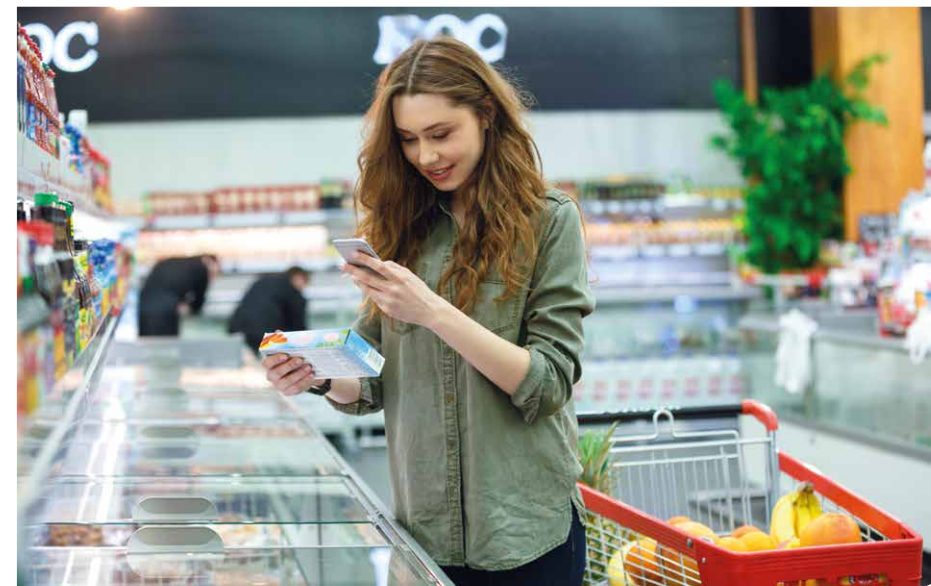
Ontwikkel jezelf en bereik nieuwe hoogten

Ontdek onze trainingen voor soft skills, persoonlijke effectiviteit en leiderschap

- DISC-Cover met impact
- Leiderschap
- Change management
- Communicatie met kwaliteitsmanagers
- Echt impact met elk (klant)contact
- Leidinggeven
- Time management
- Crisis management
- Effectief weerstand overwinnen
- Gesprekstechnieken en feedback



Schrijf je nu in



graag (aanvullende) tekstuele toelichting of informatie, met name over voedingswaarden, allergenen en/of genetische modificatie. Deze informatie mag op de achterkant. Mits de meest essentiële informatie duidelijk op de verpakking staat, kan daarvoor (aldus de ondervraagde consumenten) best een QR-code of link naar een online website met informatie gebruikt worden. Hoewel QR-codes mogelijk niet door een groot aantal consumenten worden gescand, kunnen ze toch een belangrijk signaal afgeven over transparantie en openheid vanuit de producent. Ze bieden een praktische oplossing om verpakkingen overzichtelijk te houden, terwijl geïnteresseerde consumenten alsnog toegang hebben tot gedetailleerde informatie over de herkomst van grondstoffen, certificeringen en duurzaamheidsinitiatieven.

WAARDEN, NORMEN EN MOTIEVEN

Persoonlijke waarden en motieven spelen een grote rol bij het soort informatie dat consumenten op de verpakking wensen. Veganisten en vegetariërs hechten meer waarden aan dierenwelzijn dan flexitariërs. Het zal daarom niemand verrassen dat zij ook een sterkere behoefte hebben aan duidelijkheid over de aan- of afwezigheid van dierlijke ingrediënten. Tegelijk blijkt dat niet alleen de dieetgroep zelf, maar vooral de achterliggende motivatie bepalend is voor welke informatie

consumenten het belangrijkst vinden. Binnen de groep flexitariërs zien we bijvoorbeeld dat wie gezondheid als belangrijkste drijfveer heeft, vooral de voedingswaarden- en ingrediëntenlijst bekijkt, terwijl flexitariërs met een sterk duurzaamheidsmotief juist meer waarde hechten aan de productiewijze en ecologische impact. Dit patroon is ook zichtbaar bij vegetariërs: wie zich primair laat leiden door milieuoverwegingen, kijkt vaker naar duurzaamheid en biologische certificering dan naar voedingsinformatie. Bij veganisten is het onderscheid kleiner, omdat zij over de hele linie bovengemiddeld geïnteresseerd zijn in zowel dierenwelzijn als duurzame productie.

Met extra traceerbaarheidsinformatie wordt vooral een 'bewuste' doelgroep aangesproken. Deze consumenten willen goed geïnformeerd zijn en maken op basis daarvan hun keuze. Die keuzes moeten aansluiten bij hun persoonlijke overtuigingen en doelen. Tegelijkertijd moet voor de mainstream-consumenten het product op de basisvoorwaarden (goede smaak, aantrekkelijke prijs) kunnen concurreren met andere producten in het schap.

PRAKTISCHE HANDVATEN

• Kernboodschap op de voorkant

Als het product plantaardig is en geen dierlijke ingrediënten bevat, zorg er dan voor dat dat meteen duidelijk zichtbaar is op de voorkant

van de verpakking. Benadruk desgewenst in één oogopslag eventuele duurzaamheidsinformatie, liefst met behulp van een erkend visueel label. Zeker vegetariërs en veganisten vinden deze informatie enorm belangrijk.

• Het bewerkingsniveau

De mate van ver- en bewerking beïnvloedt welke productinformatie consumenten belangrijk vinden. Voor tofu (een weinig bewerkt product) geven ze aan vooral te willen weten hoe duurzaam het product is en in welke mate het bewerkt is. Bij plantaardige worstjes (een sterker bewerkt product) ligt de informatiebehoefte meer bij productinformatie zoals voedingswaarde en de aan- of afwezigheid van dierlijke ingrediënten.

• Voorzie uitgebreide achtergrond-informatie via QR of online

Op het etiket staat natuurlijk de belangrijkste (en verplichte) informatie. Aanvullende traceerbaarheidsinformatie (zoals herkomst van grondstoffen, certificeringen, verhaal van de producent) kan prima digitaal gegeven worden, via bijvoorbeeld een QR-code.

Om consumenten te helpen duurzamere keuzes te maken – zoals vaker kiezen voor plantaardige alternatieven – is het belangrijk dat de kernboodschap op de verpakking aansluit bij hun drijfveren: ze willen zeker weten of het product niet, minder of wel bewerkt is, het product vegetarisch of veganistisch is, en of het al dan niet duurzaam geproduceerd is. En ook al zijn er heel veel logo's; een opvallend label op de voorkant van de verpakking is gewenst om deze essentiële informatie snel inzichtelijk te maken.

NU TE KOOP

THE FUTURE OF FOOD 2025

Het boek ‘The Future of FOOD 2025’ is een geweldig boek voor iedereen die zich bezighoudt met (de toekomst van) voeding. Geschreven door Adjiedj Bakas (trendwatcher en futuroloog) en Judith Witte (journalist en hoofdredacteur vakblad Voedingsindustrie); experts op het snijvlak van voedsel, economie en innovatie.



Ons voedsel doet veel méér dan alleen voeden. Hoe we het produceren, verdelen en consumeren bepaalt de toekomst van onze planeet, onze cultuur en onze gezondheid. Trendwatcher Adjiedj Bakas en voedingsindustrie-expert Judith Witte nemen je mee in de radicale transformaties die ons voedselsysteem te wachten staan, en schetsende belangrijkste innovaties, megatrends en scenario's voor de toekomst van de voedingsindustrie.

Hoe bereid je je als ondernemer, overheid en consument voor op een compleet nieuw speelveld? De soms breed uiteenlopende visies op het voedsellandschap van vandaag en morgen, zijn gebundeld in één omslag. Het meer dan 300 pagina's tellende *The Future of FOOD 2025* biedt scherpe toekomstvoorspellingen, praktische handvatten voor bedrijven en scenario's waarmee jouw bedrijf kan anticiperen op de veranderingen van morgen.

WAT KOMT ZOAL AAN BOD?

- **De geschiedenis van ons voedsel:** een fascinerende blik op de trends van het verleden en wat we daaruit kunnen leren.

OVER DE AUTEURS

Adjiedj Bakas: Visionair trendwatcher en internationaal spreker, is wereldwijd bekend om zijn scherpe inzichten en vooruitstrevende visies. Als trendwatcher heeft hij een unieke gave om toekomstige ontwikkelingen te voorspellen en vertaalt hij mondiale trends naar praktische kansen voor bedrijven. Zijn expertise en enthousiasme prikkelen ondernemers om anders te denken en te innoveren.

- **Megatrends** die van invloed zijn op onze voedselproductie en -consumptie: van klimaatverandering en politisering van voedsel, tot medicalisering en nieuwe businessmodellen.
- **Toekomstscenario's:** realistische en inspirerende verkenningen van wat de toekomst kan brengen.
- **Agenda voor de voedseltoekomst:** concrete handvatten en tips om te floreren in een snel veranderende wereld.

Het voorwoord is geschreven door Aalt Dijkhuizen. Hij was tot 2020 voorzitter van de Topsector Agri & Food, en van 2002 tot 2024 voorzitter van de raad van bestuur van Wageningen University & Research. Met zijn expertise en ervaring; onder meer als adviseur op het thema Feeding the World en als lid van diverse Raden van Commissarissen in de agri & food sector, heeft hij een invloedrijke stem in discussies over de toekomst van de Nederlandse landbouw.

 www.thefutureoffood.eu

Judith Witte: Hoofdredacteur van Vakblad Voedingsindustrie, combineert haar diepgaande kennis van de voedingsindustrie met haar jarenlange ervaring als journalist. Ze staat bekend om haar vermogen om complexe thema's toegankelijk en begrijpelijk te maken. Judith geeft een heldere, inhoudelijke en inspirerende stem aan de uitdagingen en kansen in de foodsector.

LEZEN, HERLEZEN EN DAN NÓG EEN KEER

Een blik op de toekomst; dat wil je er keer op keer bijpakken!
Soms zó confronterend, dat je het even weg moet leggen.
... Om het weer op te pakken, voor de broodnodige verstrooiing.

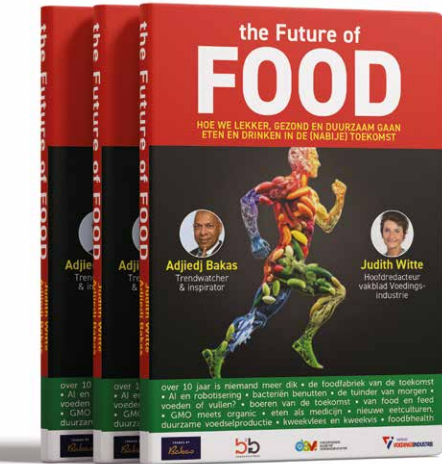
Dit boek wil jij toch óók op je leestafel!

Prijs per stuk € 24,95 (inclusief 9% btw)

Wil je 50 exemplaren of meer bestellen?
Neem dan contact op met Saskia Stender
saskia@b2bcommunications.nl
06 22 21 53 07

Bestel hem nu!

 www.thefutureoffood.eu



Renovatie in de voedingsindustrie
JACKIT BV
BEEKBERGEN

**Bezoek ons
op de IFFA van
3 tot 8 mei.**

• www.jackit.nl • www.jackit.nl • www.jackit.nl • www.jackit.nl •

EXPECT MORE[®]
THAN JUST INNOVATION

Ons uitgebreide portfolio biedt oplossingen op maat voor elke behoefte. Als uw vertrouwde partner leveren we niets minder. Overtuig uzelf en ontdek onze unieke automatiserings verwerkings- en verpakkingsopties.

**IFFA 2025 | FRANKFURT, DUITSLAND
3 - 8 MEI | HAL 12.1 - STAND A01**

Download hier uw gratis ticketcode

weber

IFFA 2025 Frankfurt am Main: 3 t/m 8 mei

IFFA

IFFA 2025 'RETHINKING MEAT AND PROTEINS'

Onder het motto "*Rethinking meat and proteins*" presenteert IFFA 2025 van 3 tot en met 8 mei in Frankfurt am Main tal van innovaties en een vernieuwd beursconcept. De toonaangevende internationale vakbeurs voor de vlees- en alternatieve eiwitindustrie heeft deze editie voor het eerst een speciale productzone voor 'new proteins'.

Het beursconcept van IFFA is grondig onder handen genomen. Met een nieuwe halindeling wordt het productaanbod verder uitgebreid. De verschillende verwerkingsstadia zijn hiermee nóg nauwer met elkaar verbonden. "Onze visie is om samen te werken aan een slimmere en duurzamere voedselproductie," benadrukt Johannes Schmid-Wiedersheim, directeur van IFFA. "Het nieuwe concept en de aparte expositieruimte voor alternatieve eiwitten weerspiegelen deze ambitie."

DE BEURS IS OPGEDEELD IN VIJF HOOFDGEBIEDEN:

- Verwerking
- Verpakking
- Verkoop en vakmanschap
- Ingrediënten
- Alternatieve eiwitten uit planten of celculturen

De bekende product- en verwerkingszones blijven in hallen 8, 9 en 12.0. Voor het eerst worden exposanten uit de verpakings-, robotica- en automatiseringssector gecentraliseerd in hal 12.1.

ALTERNATIEVE EIWITTEN IN DE SPOTLIGHT

Een bijzonder nieuw onderdeel is de New Proteins-zone in hal 11.0. Hier presenteren leveranciers van ingrediënten, machines en systemen hun innovaties op het gebied van eiwitextractie, texturisatie, fermentatie en de productie van gecultiveerd vlees. Naast



bedrijven zullen ook instellingen uit de onderzoekswereld, startups, verenigingen en experts hun inzichten delen over de status quo van nieuwe eiwitten.

Een verdieping hoger, in hal 11.1, tonen leveranciers van ingrediënten, kruiden, additieven en omhulsels hun nieuwste producten. Hiermee biedt IFFA een volledig spectrum aan oplossingen voor zowel de traditionele vleesindustrie als de opkomende markt van alternatieve eiwitten.

MIS HET NIET!

Voor de Nederlandse industrie biedt IFFA 2025 een onmisbaar platform voor professionele groei en ontwikkeling. Of u nu op zoek bent naar nieuwe technologieën, inspiratie voor uw assortiment of waardevolle contacten binnen de sector: in Frankfurt vindt u het allemaal. Op de volgende pagina's krijgt u een daarvan vast een voorproefje!

www.iffa.messefrankfurt.com



JASA | HAL 12.0 STAND A10

JASA INTRODUCEERT DE VERTICAL NXXT

JASA introduceert op de IFFA de Verticale NXXT, een revolutionaire, modulaire verpakkingsmachine die uitblinkt in hygiëne, energie-efficiëntie en gebruiksgemak. Deze innovatieve machine is speciaal ontworpen voor hoge productiesnelheden en voldoet aan de strengste hygiënenormen, wat essentieel is in de vlees- en gevogelteverwerking. Dankzij het open en transparante ontwerp is de machine eenvoudig te reinigen en te onderhouden, waardoor stilstand tot een minimum wordt beperkt. Bovendien zorgt de geavanceerde technologie voor een efficiënter verpakkingsproces en lagere operationele kosten. Ervaar zelf de voordelen en bezoek onze stand. Onze experts staan klaar om al uw vragen te beantwoorden!



WEBER | HAL 12.1 STAND A01

UNIEKE AUTOMATISERINGS-, VERWERKINGS- EN VERPAKKINGSCONCEPTEN

Van het hoog geautomatiseerd lijnconcept voor snacks en convenience producten tot aan het efficiënte automatiseringsconcept voor vers vlees toepassingen – Weber presenteert op de IFFA opnieuw een veelzijdig assortiment aan zelf ontwikkelde oplossingen.

Als marktleider voor complete lijnen voor slice toepassingen staat Weber bekend om zijn alomvattende verwerkings- en verpakkingslijnen. Het brede portfolio met oplossingen en services heeft echter nog veel meer te bieden. Wat dit “More” kan betekenen voor u, kunt u tijdens de beurs ervaren.



DERTEC | HAL 9.1 STAND F64

DERTEC PRESENTEERT NIEUWE FP3SS MOTOREN

Op de beursvloer presenteert Dertec hun nieuwste innovatie: de FP3SS motoren in RVS316. Deze duurzame en hygiënische motoren zijn uitgerust met een vernieuwde klemmenkast voor nog betere prestaties in veeleisende omgevingen. En we introduceren onze energiezuinige IE5 synchroonmotoren. Onze stand is volledig vernieuwd en biedt de bezoekers een interactieve ervaring waarin onze producten en technologieën optimaal tot hun recht komen. Bezoek de stand en ontdek hoe Dertec bijdraagt aan efficiënte en



betrouwbare aandrijftechniek voor de voedingsindustrie.



URSHEL | HAL 8.0 STAND K96

M VERSAPRO® DICER – EFFICIËNTE EIWITVERWERKING

De nieuwe M VersaPro® (MVP) 2D dicer van Urschel is ontworpen voor efficiënte verwerking van vlees, gevogelte en alternatieve eiwitten. Dankzij bredere transportbanden, meer motorvermogen en een gepatenteerde gegroefde crosscut-optie voor een zachtere snijbeweging biedt de MVP 33% hogere capaciteit en nauwkeurige snedes. De machine is volledig roestvrij, eenvoudig



te reinigen en geschikt voor continue productie. Met optioneel touchscreen voor bediening en datamonitoring sluit de MVP naadloos aan op moderne productielijnen.



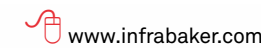
INFRABAKER INTERNATIONAL | HAL 9.1 STAND E89

TIME IS RIGHT FOR COOKING AT THE SPEED OF LIGHT!

100% elektrische infrarood ovens voor de voedingsverwerkende industrie ... dit is al meer dan 20 jaar dé prime focus en het expertiseveld van Infrabaker International.

Infrabaker ovens worden wereldwijd ingezet in alle stadia van de voedselverwerking voor een breed assortiment aan producten. De technologie maakt het gebruik van andere middelen, zoals olie en hete lucht, overbodig. Dit resulteert in pure, gezondere en natuurlijk smakende producten.

Infrabaker biedt oplossingen op maat voor R&D doeleinden, voor bescheiden en gevarieerde productiebadges tot grootschalige productieoplossingen.

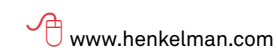


HENKELMAN | HAL 12.1 STAND C01

HENKELMAN BRENGT TWEE NIEUWE MACHINES MEE

De Henkelman Marlin 50 is een volwaardig vloermodel met bijbehorende capaciteit maar met het gemak van een tafelmodel. Hij werkt gewoon op 1 fase - 230 V. De 40 m³/h pomp in deze machine draait alleen als de machine actief gebruikt wordt waardoor er geen constant machinegeluid in de werkruimte te horen is en er tot 25% bespaard kan worden op energiekosten.

De Aura is uitgerust met het H-Touch bedieningspaneel waarmee de geavanceerde I-Vac software geactiveerd wordt. Selecteer eenvoudig het product of afbeelding en de Aura activeert automatisch de juiste functionaliteiten.



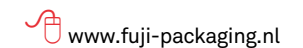
FUJI PACKAGING | HAL 12.1 STAND E50

SLIMME FLOWPACK-OPLOSSINGEN



Fuji Packaging presenteert slimme flowpack-oplossingen op IFFA 2025. Op onze stand ontdekt u hoe wij met standaard Fuji-machines moeiteloos mono folie verwerken. Zo tonen we

onder andere de RVS-uitgevoerde FW3710BSB met folieloop van onder en hersluitbare verpakkingsoptie, en de FW3710B16 met attachless toevoer: dé benchmark in vleesverpakking. Dankzij geavanceerde sealtechnologie bieden we flexibiliteit in formaat, snelheid en folietype – zonder concessies aan houdbaarheid of kwaliteit. Kom ons bezoeken op onze vertrouwde Fuji-stand. Een centrale ontmoetingsplek voor een goed gesprek en een heerlijke kop koffie.



CSB-SYSTEM | HAL 12.1 STAND D99

ERP ONTMOET AI: SLIMME SOFTWAREOPLOSSINGEN

CSB-System biedt nieuwe ERP-oplossingen voor digitalisering en procesoptimalisatie in de vleesindustrie en de sector voor alternatieve eiwitten. Het systeem ondersteunt de volledige waardeketen, van management tot productie en mobiele toepassingen. Geïntegreerde gegevensstromen maken snelle en onderbouwde beslissingen mogelijk. Blikvanger is de CSB Eydentifier, een AI-gestuurd beeldherkenningssysteem dat grondstoffen en producten automatisch identificeert, controleert en sorteert. Dankzij de combinatie van ERP, kunstmatige intelligentie en cobots ontstaan slimme toepassingen die bijdragen aan efficiënter en toekomstgericht produceren.





RUITENBERG | HAL 11.1 STAND A11 GEFERMENTEERDE WORST, PERFECT GECOAT

Creëer, samen met Ruitenberg Ingredients, een gefermenteerde worst met extra smaak en uitstraling door middel van een coating van kruiden en specerijen. Geschikt voor natuurdarm, fibrous-, cellulose- en collageencasings. Geen gebruik van gelatine; inline en continu proces zonder onderbrekingen; perfecte hechting van kruiden en specerijen; efficiënte productie met minder handwerk en meer snelheid; flexibel inzetbaar voor verschillende productformaten tot kaliber 110. Altijd een toproduct. Kom langs op de IFFA en ontdek het zelf! Daarnaast presenteren we onze recente ontwikkelingen: FumX – Het smaak-, kleur- en cross-



linking alternatief voor vloeibare rook. Plantify – Dé plantaardige eiwitstructuur met een perfecte bite en neutrale smaak. Ook geschikt voor hybride producten.

www.ruitenberg.com

WILMAR | HAL 11.0 STAND D79 FUNCTIONELE SOJA-EIWITTEN VOOR VEELZIJDIGE TOEPASSINGEN



Wilmar is een producent van soja-eiwitisolaat en -concentraat. Het bedrijf werkt uitsluitend met 100% NON-GMO sojabonen en past de nieuwste technologie toe om constante kwaliteit te garanderen.

De WILCON-serie is een premium soja-eiwitconcentraat, ontwikkeld voor uiteenlopende toepassingen in de voedingsindustrie – van structuurverbetering in vleesproducten tot toepassingen in babyvoeding en deegversteviging in bakkerijproducten. WILPRO, het hoogwaardige soja-eiwitisolaat van Wilmar, is geschikt als bindmiddel in worsten en hammen, en wordt ook gebruikt in sportdranken en zuivelvrije voedingsrepen.

www.wilmar-international.com

SOLINA-DEGENS | HAL 11 STAND C97 INNOVATIEVE KANT-EN- KLAARMAALTIJDEN VOOR DE VERSSPECIALIST!

De vraag naar snelle, hoogwaardige maaltijden groeit. Hoe speelt u hier als versspecialist op in? Ontdek op IFFA 2025 het 123Meals-concept van Degens, Rejo, Hagesüd en Jaeger, onderdeel van de Solina Group. Wij presenteren kant-en-klaarmaaltijden met vlees, vis, hybride of plantaardige opties, gecombineerd met verse groenten

en rijst of aardappelen. Eenvoudig te bereiden, rendabel en perfect voor uw toonbank! Kom langs bij onze stand en ervaar zelf hoe u uw assortiment kunt uitbreiden en uw klanten kunt verrassen. Wij kijken ernaar uit u te ontmoeten!

www.degens.eu



RBK GROUP | HAL 9.1 STAND G10 RBK GROUP: GRIP OP JOUW FOODTURE



Bij RBK draait alles om grip op het productieproces. Wij zijn jouw partner voor automatisering, duurzaam bouwen met energiebesparende technieken en het garanderen van de voedselveiligheid. Met slimme,

schaalbare oplossingen speciaal voor de foodindustrie. Haalbare plannen met maximale impact. Geen onnodige voedselverspilling. Geen inefficiënte processen. Geen zorgen. Alleen resultaat. Kom naar onze stand en ontdek hoe wij ook jou kunnen helpen om meer grip op je business te krijgen! Alvast meer weten over onze oplossingen? Bezoek onze website en plan een vrijblijvend gesprek met een van onze experts.

www.rbk.nl

IFEC | HAL 11.0 STAND F20 IFEC PRESENTEERT DE SMARTWING

Tijdens VIV Asia 2025 in Bangkok introduceerde IFEC trots de SmartWing: het eerste AI-gestuurde systeem voor het



verwerken van kippenvleugels. Door een combinatie van kunstmatige intelligentie, geavanceerde camera's en precisiesnijden verhoogt het systeem de efficiëntie en verlaagt het de kosten. Capaciteit: tot 8.000 vleugels per uur. Daarnaast werd de Back Meat Harvester geïntroduceerd, die met minimale arbeid tot 3.000 voorkanten per uur verwerkt. De SmartWing is nu ook te zien op de IFFA. Kom naar onze stand om dit innovatieve systeem met eigen ogen te bekijken.

www.ifec.nl

STONHARD | HAL 9.1 STAND F60 STONHARD DAAGT DE VLEES- EN EIWITSECTOR UIT!

Stonhard daagt bezoekers uit hun grootste vloeruitdaging in te sturen. De IFFA Flooring Challenge. Elke serieuze inzending ontvangt een gratis technische inspectie, rapportage en advies, en maakt kans op een volledige vloerrenovatie die kosteloos wordt uitgevoerd. Stonhard is wereldwijd marktleider in hoogwaardige, naadloze vloersystemen voor kritische productieomgevingen zoals vleesverwerking en alternatieve eiwitproductie. Op de beurs presenteert het bedrijf de nieuwste innovaties op het gebied van veiligheid, hygiëne en duurzaamheid. Bezoekers ontvangen deskundig advies en inspiratie voor hun projecten.

Doe je mee aan de IFFA Flooring Challenge? Mail naar: niels.scheffler@stonhard.com.

www.stonhard.com



RUYS GROEP | HAL 12.0 STAND D11

“TOTAL SOLUTION IN INDUSTRIAL FLOORS”



De Ruys Groep laat zien welke vloeroplossingen kunnen worden gerealiseerd: voedselveilig, duurzaam en efficiënt. We introduceren er uw “one-stop-shop”.

Onze vloeroplossingen voldoen aan hygiëne-eisen, zwaar draagvermogen, antislip en slijtvaste eigenschappen. Hoe meer eisen en hoe zwaarder de omstandigheden, hoe beter onze vloeren tot hun recht komen. Dankzij duurzame totaalpakketten - van een vloer met afschot tot putten, goten, stootbanden/wandbescherming en naadloze vloerovergangen - zorgen we voor de juiste vloer op de juiste plek. Natuurlijk mét hulp bij het ontwerp en de planning. Benieuwd naar onze werkwijze en producten? We verwelkomen u graag in onze stand.

 www.ruysgroep.nl

SISMATEC | HAL 12.1 STAND B69

COMPLETE VERPAKKINGSLIJN VAN SISMATEC



Wij nodigen u uit om onze complete verpakkinglijn te komen bekijken op de IFFA. Inclusief ontnester, kettingbaan, traysealer en casepacker. Onze proces- en verpakkingsexperts staan voor u klaar! Met meer dan 50 jaar ervaring helpen we bedrijven efficiënter te werken en kosten te besparen door automatisering en hoogwaardige machines. Of het nu gaat om stand-alone machines of complete lijnoplossingen, wij bieden maatwerk dat volledig gericht is op het ontzorgen van onze klanten. We werken uitsluitend met A-merken en beschikken over een uitgebreide serviceorganisatie die het verschil maakt. Plan een afspraak in! Neem contact op via info@simatec.nl of bel +31 (0)546-874111.

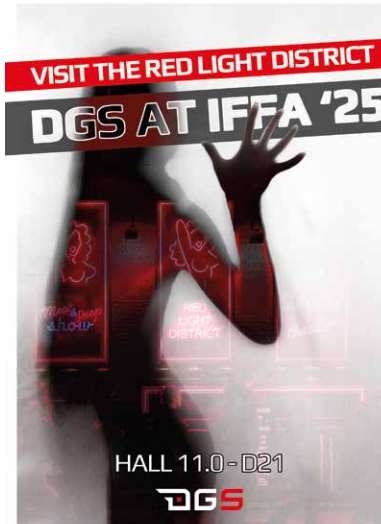
 www.simatec.nl

DGS | HALL 11.0 STAND D21

THE RED LIGHT DISTRICT – MEET & PEEP SHOW

DGS verlegt grenzen – en dit jaar nemen we dat letterlijk op IFFA met ons eigen Red Light District. Verwacht unieke machines en systemen op het gebied van slachttechniek, logistiek en plaatvries. Daarnaast geven onze specialisten je graag een meet & peep show met beelden die versteld doen staan en hebben we onze eigen BBQ-chef met burgercontest! Kortom, DGS op IFFA is een ervaring die je niet wilt missen. Onze stand is iets wat niemand anders had kunnen bedenken – of had durven neerzetten. En dat is precies waar wij goed in zijn.

 www.dgs-ps.nl



SEW-EURODRIVE | HAL 9.1 STAND D18

ROESTVRIJSTALEN SERVOMOTOREN



Op de IFFA presenteert SEW-EURODRIVE zijn innovatieve portfolio van roestvrijstalen servomotoren. De PSH..CM2H.. serie is specifiek ontworpen voor toepassingen in de voedings-, dranken- en farmaceutische industrie.

Deze hygiënische aandrijvingen voldoen aan de strikte richtlijnen van de EHEDG en FDA en zijn gemakkelijk schoon te maken. Ze zijn bestand tegen stoom en corrosieve reinigingsmiddelen. De roestvrijstalen servomotoren bieden hoge prestaties en flexibiliteit, met toekomstbestendige synchrone servomotoren in efficiëntieklasse IE5. Alles uit één bron – samen met onze omvormers uit het MOVI-C® automatiseringssysteem altijd een passende oplossing.

 www.sew-eurodrive.nl



SPAKO FOOD MACHINERY | HAL 12.0 STAND D68

INNOVATIES IN PROCESBESTURING, AUTOMATISERING EN HYGIËNE

Spako Food Machinery introduceert een nieuw besturingsplatform dat zorgt voor efficiënte en gebruiksvriendelijke productieprocessen. Met geavanceerde data-analyse en intuïtieve bediening kunnen bedrijven hun processen optimaliseren en verspilling minimaliseren. Daarnaast tonen we een live demonstratie van een Automated Guided Vehicle (AGV) in een food processing-omgeving. Dit geautomatiseerde transportsysteem verbetert interne logistiek, verlaagt arbeidsintensiteit en verhoogt de productveiligheid. Hygiënisch design blijft een speerpunt. Onze nieuwste machines voldoen aan de strengste eisen en maken reiniging eenvoudiger, zodat voedselveiligheid gewaarborgd blijft. Bezoek onze stand en ontdek hoe onze oplossingen jouw productie verbeteren.

 www.spako.nl

BOLIDT | HAL 9.1 STAND H64

BOLIDT ZET DE STANDAARD IN HYGIËNISCHE VLOEREN



Meer dan alleen een vloer – een cruciale schakel in voedselveiligheid! In de voedingsindustrie is hygiëne van essentieel belang. Daarom

vertrouwen toonaangevende bedrijven al meer dan 60 jaar op Bolidtop®. Onze vloeren zijn bestand tegen chemische, thermische en mechanische belasting en garanderen zo een veilige omgeving voor zowel voedsel als medewerkers. Nieuw op de IFFA: ontdek Bolidtop® 801 – de slijtvaste vloeroplossing die downtime minimaliseert en hierdoor uitstekend geschikt is voor zowel renovaties als nieuwbouw. Bezoek onze stand en ontdek hoe Bolidt bijdraagt aan het succes van uw bedrijf.

 food.bolidt.com

DEMAG-SEYDELMANN | HAL 8.0 STAND B04 & A06

DEMAG EN SEYDELMANN PRESENTEREN INNOVATIES

DEMAG-Seydelmann.nl is aanwezig op IFFA 2025 om Nederlandse klanten en geïnteresseerden te informeren over de nieuwste innovaties en voordelen voor hun productie. Beide merken presenteren op bijna 3.000 m² diverse oplossingen voor de vlees- en eiwitindustrie. Hiervan zullen een groot aantal machines en lijnen daadwerkelijk in actie te zien zijn. Zowel Seydelmann als Demag introduceren diverse innovaties, variërend van flexibele machines voor verkleinen, mengen, vullen, portioneren en vormen tot geavanceerde systemen die de productie efficiënter, veiliger en duurzamer maken.

Nu alvast een afspraak maken? Neem contact met ons op voor vrijkaarten en een afspraak!

 www.demag-seydelmann.nl



STÄUBLI ROBOTICS | HAL 12.0 STAND D31

AUTOMATISEREN MET FOOD GRADE ROBOTS



Mei wordt een drukke beursmaand voor de voedingsindustrie met IFFA en Food Tech Event. Kom zeker langs op de stand van Staubli Robotics en ontdek hoe voedselproducenten dankzij het unieke ontwerp van onze food grade robots hun productiviteit kunnen verhogen en

tegelijk blijven voldoen aan de strenge veiligheidsvoorschriften en kwaliteitsnormen. Tijdens beide events demonstreren we twee Staubli robots, een TX2-60 HE en een TS2-60 HE. De eerste robot maakt gebruik van conveyor tracking technology en waterjet cutting om rauw vlees te snijden en te behandelen terwijl de tweede robot dankzij cameradetectie het vlees naar de verpakkingseenheid transporteert.

 www.staubli.com



**Product- en
Procestechnoloog**

📍 Zelhem / Wijk en Aalburg



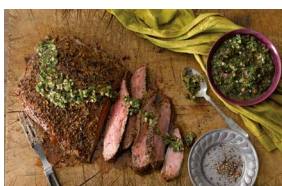
**Projectleider
productontwikkeling**

📍 Oosterhout (NB)



Kwaliteitsmedewerker

📍 Woudenberg



Senior Food Technologist

📍 Herentals (BE)



QA Manager

📍 Heiloo / Bunschoten / Waddinxveen



Inkoper

📍 Lemmer



**Coördinator Arbeid
(Productiemanager)**

📍 Merksplas (B)



**Quality & Food
Safety Professional**

📍 Oss



**Continuous
Improvement Manager**

📍 Wijk en Aalburg / Zelhem



**Quality & Food
Safety Manager**

📍 Sneek

YOUR CAREER IN FOOD

Lees meer en solliciteer op:

→ www.dupp.nl



Recruitment • Executive Search • Interim

info@dupp.nl • +31 317 - 46 86 86

Generaal Foulkesweg 66, Wageningen