



**Food Tech
Event**

14 en 15 mei 2025
Brabanthallen 's-Hertogenbosch



www.food-tech-event.nl



THE FUTURE OF FOOD

Wat eten we morgen, en overmorgen? Het antwoord is minder vanzelfsprekend dan ooit. De manier waarop voedsel tot stand komt, verandert sneller dan een chef zijn mise-en-place bijstelt. Boeren, tuinders, vissers, zaadontwikkelaars en foodtech-ondernemers staan voor grote vragen én grote kansen. Gaan we massaal aan het kweekvlees uit het aanrechtapparaat? Wordt elke stad straks groener van binnen dan van buiten? En wat doet een pil als Ozempic met onze honger en ons bord?

In het trendboek The Future of FOOD, geschreven door Adjiedj Bakas en Judith Witte, komt de hele voedselketen aan het woord. Het boek geeft een hoopvol én realistisch beeld van hoe Nederland zich voedt in een tijd van klimaatdruk, technologische doorbraken en veranderende eetgewoonten. Geen futuristisch luchtkasteel, maar een mix van wetenschap, trends, interviews en verrassende scenario's. Wat eten we straks nog uit de grond, en wat komt uit de printer? Wie bepaalt eigenlijk wat goed eten is, en wat lekker blijft?

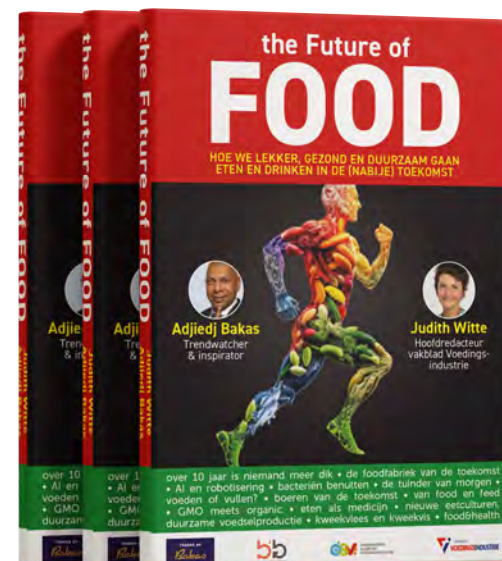
Wil je dit boek niet alleen lezen, maar ook laten signeren door de auteurs? Dat kan op 14 mei, tijdens het Food Tech Event in de Brabanthallen. Tussen 11:00 en 13:00 zijn Adjiedj Bakas en Judith Witte daar aanwezig voor een signeersessie. Een goed moment om ze vragen te stellen, of gewoon even te zeggen dat je de geur van verse drukinkt heerlijk vindt.

Signeersessies zijn zeldzaam. Net als een boek dat je doet nadenken over je ontbijt.

Saskia Stender
saskia@b2bcommunications.nl
Uitgever

SIGNEERSESSIE OP FOOD TECH EVENT

Woensdag 14 mei 2025 van 11.00 - 13.00 uur
op het OSV-plein.



Kun je niet zo lang wachten?
Wil je het boek nu al bestellen?

Dat kan voor € 24,95 inclusief btw en verzendkosten

En je kunt je boek uiteraard op 14 mei alsnog laten

signeren! www.thefutureoffood.eu

FOOD TECH EVENT ONE STOP SHOP IN FOOD

Je kunt blijven scrollen, klikken en zoeken. Of je komt gewoon in mei naar de Brabanthallen. Want het Food Tech Event 2025 bundelt alles wat relevant is voor voedselproductie en -verwerking, onder één dak. Geen losse bezoeken, geen versnipperde informatie. Hier vind je oplossingen, kennis en contacten in één rechte lijn.

Het beursaanbod is breed en praktisch. Van slimme rookovens tot robotgestuurde schoonmaaksystemen. Van hygiënische wandpanelen tot ergonomische transporthulpen. Van gasmengers tot UV-desinfectierobots. Of het nu gaat om procesoptimalisatie, hygiëne of duurzaamheid, de stands zijn gevuld met antwoorden. In totaal staan er ruim 110 exposanten klaar, met hun nieuwste innovaties en direct toepasbare oplossingen.

Ook het inhoudelijke programma laat niets aan het toeval over. Keynotes van onder meer Verstegen Spices & Sauces en CONO Kaasmakers, panelgesprekken over actuele thema's, en natuurlijk een goed georganiseerde netwerkborrel – met dank aan OSV. De beurs is daarmee méér dan een verzameling stands. Het is een plek waar plannen worden gesmeed en ideeën gaan leven.

Voor wie zich nog afvraagt waarom deze beurs ertoe doet: het Food Tech Event is geen traditionele machinebeurs meer. Het is uitgegroeid tot dé one-stop-shop voor de voedingsindustrie. Hier komen technologie, hygiëne, automatisering en duurzaamheid samen. Geen versnippering, maar een geïntegreerd aanbod voor de hele keten. Dit is de plek waar foodprofessionals vooruitkijken, investeren, leren en verbinden. De toekomst van voedselproductie begint niet op een scherm, maar op deze vloer. En laat die vloer nou net vol staan met oplossingen die morgen al het verschil maken.

Saskia Stender
saskia@b2bcommunications.nl



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-ontstoffing 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


EXPERTS VERTELLEN OVER HUN TOEGEVOEGDE WAARDE IN DE KETEN

ONE-STOP-SHOP EXPERIENCE VOOR VOEDSELPRODUCENTEN EN -VERWERKERS

Welke technologische ontwikkelingen zijn ‘hot’ in de voedingsindustrie? Wat zijn de uitdagingen om deze in te zetten? En welke opties bieden bedrijven om de uitdagingen te overwinnen? Tijdens het Food Tech Event vinden belangstellenden alle mogelijkheden onder één dak. Vier exposanten geven alvast een inkijkje in hun aandeel in de event-ervaring.

Het Food Tech Event biedt dit jaar een one-stop-shop-experience. Producenten en verwerkers in de voedingsmiddelenindustrie vinden er alle benodigde oplossingen voor hun productie- of verwerkingsproces onder één dak; van geavanceerde machines, reinigingssystemen en verpakkingsoplossingen tot vloer- of gasklimaattechniek. Ervaar zelf hoe slimmer en schoner te produceren, zonder in te leveren op kwaliteit, voedselveiligheid of hygiëne.

Onze redactie vroeg vier exposanten naar hun aandeel in het one-stop-shop-principe; welke ontwikkelingen zij in de voedingsbranche zien en hoe zij hun klanten helpen deze toe te passen. Kees van Delft (PD Gas Technology), Hendrik Ruys (Ruys Groep), Frits Wernsen (Simply-Mover) en Maarten Kooij (VSD Food Machinery)



RUYS GROEP



PD GASTECHNOLOGY

kennen de praktijk, de knelpunten én de slimme toepassingen die het verschil maken.

Hoe dragen jullie bij aan het one-stop-principe van het Food Tech Event?

Kees herkent zich in het one-stop-principe: “Het is voor ons gewoon en belangrijk dat alle partijen die bij een verpakkingsproces zijn betrokken onderling goed samenwerken. De eindklant werkt nooit met één leverancier, er zijn altijd meerdere partijen betrokken. Het proces moet de beste oplossing bieden en naadloos verlopen.”

Hendrik ondersteunt eveneens het beginsel: “Bedrijven vinden bij ons een one-stop-

shop op het gebied van bouwkundige aspecten. We verzorgen vloeren, van afschot tot afwerkvloeren met putten, goten en stootbanden, alles onder kniehoogte. Met onze partners van Cold Care leveren we nu ook wanden en deuren voor een goede binnenbouw. Van advies tot realisatie en garantie.”

Ook **Frits** deelt zijn visie: “Wij zijn een ‘must’ binnen het shop-proces van voedingsbedrijven voor verantwoord ergonomisch werken. Of er nu een nieuwe lijn wordt neergezet of een proces wordt aangepast; er blijft altijd werk op het gebied van trekken, duwen en tillen. Wij zorgen dat

dit slimmer en makkelijker kan. Op maat.”

Maarten hoeft niet lang na te denken over hun aandeel: “Wij leveren alles op rook-, kook-, bak- en grillgebied: machines én begeleiding, advies en trainingen. Door onze betrokkenheid zien wij bijvoorbeeld dat er meer aandacht mag zijn voor de schoonmaakkwaliteit. Wij maken dit gemakkelijker door het te automatiseren. Alles onder één dak.”

Welke ontwikkelingen zijn momenteel ‘hot’ in de voedingsbranche?

De experts signaleren diverse ontwikkelingen: toenemende integratie van systemen, het inperken van risico's en aansprakelijkheden, >>



SIMPLY MOVER

procesoptimalisatie om steeds slimmer, efficiënter en duurzamer te werken, arbeidskrapte, vergrijzing en veranderende wet- en regelgeving ten aanzien van gezond en minder zwaar werken als ook de bouw. Steeds meer bedrijven kiezen voor renovatie of verbouw in plaats van nieuwbouw.

Hoe helpen zij hun klanten met de toepassing van deze ontwikkelingen?

Kees: “Wij zien de integratie van systemen groeien. Met de machinebouwer zorgen wij er bijvoorbeeld voor dat onze gasmenger goed geïntegreerd wordt met de verpakkingsmachine. Een ander aspect is het verzorgen van inline-lektesten. Een supermarkt kan zich een verpakking met een ‘stipje bedorven product’ niet veroorloven. Eén ‘bedorven verpakking’ op de 100.000

verpakkingen klinkt niet erg, maar als een consument daar een foto van maakt en die op social media plaatst, heeft de supermarkt een probleem. Onze klanten kunnen daarbij op onze begeleiding en service rekenen om maximale kwaliteit te realiseren.”

Maarten zoomt in op procesoptimalisatie: “Met onze technologie verloopt het traditionele rookproces 70 procent sneller, met behoud van rookkwaliteit. Vroeger was daar een rookmeester voor, nu meten onze houtgestookte machines de rookkwaliteit én kunnen we daarop direct bijsturen. De productiecapaciteit neemt hierdoor met 25 tot 30 procent toe, met een vergelijkbare vermindering van uitstoot.” Als voorbeeld noemt hij de klant met vijf rookkasten en vijf schoorstenen die de capaciteit wilde verhogen,

maar geen toestemming van de gemeente kreeg voor een zesde schoorsteen. VSD bouwde de bestaande rookkasten om naar een duurzamere versie. Nu heeft de klant een productiecapaciteit van zeven conventionele rookkasten, zonder aanpassingen aan het pand.

“Als werkgever wil je goed voor je medewerkers zorgen. Zodat zij hun werk willen en kunnen blijven doen. Medewerkers worden ouder, het is belangrijk hen hulpmiddelen aan te bieden. Dat doen wij met onze machines en op maat gemaakte haken”, legt **Frits** uit. “Daarmee wordt het werk makkelijker en lichter. Investeren in je medewerkers is essentieel om hen gezond te houden, met plezier te laten werken, én vooral te behouden.”

“Wij zorgen vooral voor het realiseren van bouw wensen mét minimale downtime”, besluit **Hendrik**. “Bij een renovatie of verbouwing inventariseren en realiseren we de wensen, rekening houdend met bestaande hoogtes, belasting, waterafvoer, constructie, riolering, et cetera. Daarbij adviseren we welke materialen toe te passen. De juiste vloer op de juiste plek. Om daarna de bouw goed maar snel te realiseren, onder andere met ons speciale beton dat binnen één dag is doorgehard.”

Wat kunnen bezoekers van het Food Tech Event op de stands van de experts ervaren? Inspelend op de trend van behoud van personeel en makkelijker werken, toont VSD Food Machinery haar nieuwe rookkast met elektrostatisch rookstelsel, een automatisch schoonmaakstelsel én FerSol, een innovatieve oxidant, 63 procent krachtiger dan chloor, voor diepe en milieuvriendelijke

reiniging. **Maarten:** “Hufferproof en een uitkomst voor het zware schoonmaakwerk automatisch, zonder inzet van medewerkers, met kwaliteitsborging. In slechts 30 minuten schoon.”

PD Gas Technology laat haar gasmenger, analyse apparatuur en lekdetectie oplossingen zien en gaat graag in gesprek met (potentiële) relaties over hun verpakkingsproces. **Kees:** “Wij gaan voor langdurige relaties. Na een ontmoeting volgt het analyseren van het verpakkingsproces om tot de beste oplossing te komen. Voor de lange termijn.”

Ruys groep vraagt bezoekers zelf te komen ervaren wat haar bijdrage in bouw/verbouw/renovatie kan zijn. Van meedenken in engineering tot juiste keuzes in vloeren afwatering, wanden, deuren en afwerking. **Hendrik:** “Een compleet plaatje met monsters.

Bezoekers willen graag voelen, in plaats van alleen plaatjes zien.”

Simply Mover nodigt tot slot bezoekers uit om haar RVS machine te komen bewonderen. **Frits:** “Daarbij tonen we twee ‘standaard’ machines, een RVS tillift en maatwerk haken. Om te laten zien hoe mensen makkelijker en vooral lichter kunnen werken. Dus stop met duwen, trekken en tillen. Ga voor meer werkplezier!” ■

PRAKTISCHE INFO

Food Tech Event 2025

Data: 14 en 15 mei

Tijd: 10.00 – 17.00 uur

Locatie: Brabanthallen 's-Hertogenbosch

Website: www.food-tech-event.nl



VSD FOOD MACHINERY

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, procestechnologie 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





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

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 vieren 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 process grootheden 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 vloestofdichte 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.

 www.sentho.nl



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.

 www.vsd.nl



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!

 www.vdpmedical.com

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.

 www.jackit.nl

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).

 www.rosenberg.nl

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.

 www.hapbv.nl

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!

 www.gullimex.com



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, reinigungsoplossingen en MOSH-POSH-MOA-vrije smeermiddelen. De producten zijn duurzaam, economisch en geschikt voor hoge temperaturen, ideaal voor onder andere de voedselverpakkingsindustrie. 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.nexfact.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 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 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.

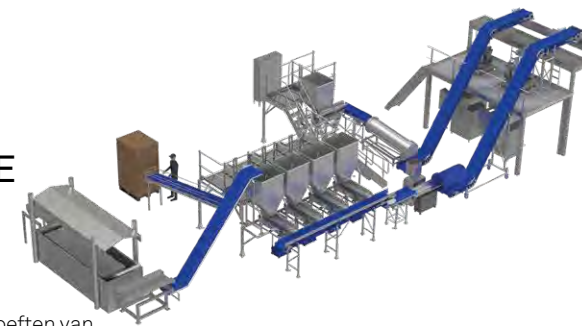
 www.ismgroup.nl

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.

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

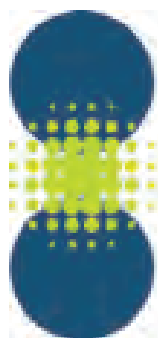
Kom naar onze stand, midden op het OSV-plein, waar we met 30 OSV-leden onze expertise delen met de bezoekers.

Sluit je aan en ervaar zelf de voordelen.

 www.OSVnetwerk.com
www.vakbladvoedingsindustrie.nl

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.



Food Tech Event

14 en 15 mei 2025

van 10.00 tot 17.00 uur

Brabanthallen 's-Hertogenbosch



www.food-tech-event.nl