

food projects®

ARCHITECTURE & ENGINEERING

VOOR FOOD BEDRIJVEN DIE
ECHT WILLEN BOUWEN AAN
EEN DUURZAME TOEKOMST.

WWW.RBK.NL

rbk  group

TRUSTED PARTNER FOR THE FOOD INDUSTRY SINCE 1979



fobis[®]

FOOD AUTOMATION

MAAK BESLISSINGEN
OP BASIS VAN DATA EN
REALTIME CONTROLE.

GRIP OP JE PRODUCTIE.
RUST IN DE KETEN.

[RBK.NL/FUTURE-OF-FOOD](https://rbk.nl/future-of-food)

rbk group
GET A FIRM GRIP ON YOUR FOODTURE



VAKBLAD
VOEDINGSINDUSTRIE

JUNI 2025
JAARGANG 32
NUMMER 5



• KOELEN EN VRIEZEN
• BOUW EN VERBOUW

- MERICK SCHOUTE, HOLIE'S
- MICHAEL LEWIS COMPANY
- YME KUIPER
- CERÉLIA
- DE JONG VISHANDEL



DE PUZZEL VAN PERFECT PORTIONNEREN



BORNCUT HEEFT HET OPGELOST

HITTESTRESS

Met alle verhitte discussies rondom de val van ons kabinet, zou dat andere nieuws zomaar ondergesneeuwd kunnen raken: we hebben in Nederland een Hitteplan! Er komen namelijk barre tijden aan, voorspellen het KNMI en RIVM. Het aantal tropische dagen met temperaturen van meer dan 30 graden is in Nederland de afgelopen dertig jaar meer dan verdubbeld, en de frequentie van het aantal hittegolven en de extremiteit ervan neemt in de toekomst alleen maar toe.

Het Hitteplan gaat over hoe we de gebouwde omgeving enigszins dragelijk gaan houden voor de mens. Het staat vol nieuwe woorden waar een taalliefhebber als ik hélemaal warm voor loopt. Ik lees over 'hitteplancodes', 'Go-Hot' en 'Hittekracht'. Dat laatste is een nieuwe index die de factoren temperatuur, luchtvochtigheid, stralingswarmte en wind op zodanige wijze combineert, dat de totale impact van hitte kan worden weergegeven in een genummerde schaal oplopend van 1 tot en met 10. Hoe die aspecten precies gewogen worden, is mij niet duidelijk. Ik was nooit een rekenwonder, van cijfers dreigt mijn brein al gauw in een meltdown te raken: stress! Toch ging ik voor het themaverhaal in deze editie de strijd met Rc-waarden en GWP's dapper aan.

Ook 'hittestress' komt aan bod in het Hitteplan van de overheid. Daar stel ik me gelijk wél wat bij voor. Dat onrustige gev(w)oel bijvoorbeeld tijdens een broeierige plaknacht, wanneer je als een zeester op je lakens ligt. Ook denk ik terug aan de zomer van 2005. Een toen nog vrij zeldzame hittegolf teisterde ons land. Mijn dochter, 3 jaar, zat in een kinderstoeltje op de achterbank van onze auto-zonder-airco. Ze zweette, en haar haartjes plakten tegen haar vuurrode wangen. "Ik ben heet", klaagde ze. Ik schoot in de lach. Dát had ik beter niet kunnen doen. Haar gezicht stond nu op onweer. Ze wrikte aan de riemen van haar stoeltje; wég wilde ze! Boos nam ze een likje van haar arm. Op een toon ergens tussen diep verontwaardigd en verrast in, sprak ze: 'Ik ben zelfs ... PITTIG!'

Die pittige peuter van toen is uitgegroeid tot een evenwichtige dame van 23, met een mooie baan als bouwfysicus. Iedere dag weer houden mensen in dit vakgebied zich bezig met berekeningen aan licht, lucht, geluid, vocht én warmte (dus ook koeling) in gebouwen; aspecten die in de toekomst steeds belangrijker worden.

Houdt allemaal het hoofd koel deze zomer in onze oververhitte wereld. Zoek samen naar oplossingen. En... loop niet weg als het moeilijk wordt.

Judith Witte
judith@vakbladvoedingsindustrie.nl



Inhoud

THEMA: KOELEN EN VRIEZEN
BOUW EN VERBOUW



TRENDS & ONTWIKKELINGEN ALLERMINST EEN KOUD KUNSTJE

Ward Bliemer, Michel Berends en Arno Eijkelboom over de trends en ontwikkelingen in deze uitermate frisse branche: waar moet de markt rekening mee houden de komende jaren? Waar liggen de uitdagingen, de valkuilen en vooral: de kansen?

EN VERDER...

OSV Netwerk
Future of Food
Yme Kuiper
Van der Lee Seafish
Column Karina Marsilje
Wellink Lekkerkerk BV
Column Pieter Vos
Cérélia
Visie Bernhard Scholing
Visgroothandel De Jong
Column IJsbrand Velzeboer

6
19
22
26
29
30
33
34
37
38
45

HET INTERVIEW

‘BEWUSTZIJN CREËREN, DAAR GAAT HET OM’

Ze hebben ‘vette mazzel’ dat ze zijn doorgebroken, zegt Merick Schoute van Holie’s. Maar niets is minder waar: een creatieve mindset, slimme strategie, enorme innovatiedrang   n een flinke portie lef bepalen grotendeels het succes van het cerealsmerk.



BEDRIJFSREPORTAGE

UITBREIDING   N EEN LAGER VERBRUIK

Netcongestie kan grenzen opwerpen voor groei. En toch realiseerde logistiek dienstverlener Michael Lewis Company een ruime verdubbeling van zijn vriescapaciteit mét een lager energieverbruik dan voorheen. Het geheim? Meer efficiëntie op basis van geavanceerde technologie.

WETENSCHAP

VAN VELD NAAR VRIEZER

Diepvriesgroenten zijn handig, lang houdbaar en vaak nog verrassend vers van smaak. Achter dat handige zakje sperziebonen uit het vriesvak schuilt echter een complex productieproces waarin duurzaamheid een steeds grotere rol speelt.



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:** Esther van der Lelie, Marjolein Straatman, Janneke Vermeulen, Cynthia van der Waal, Rian Timmermans, Sophie Delbaere **Voorpaginafoto:** rancz/depositphotos **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 verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteuren verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie. ISSN: 2213-5758.

delaware

EUDR-proof zonder gedoe?

Ontdek het in onze nieuwe onepager

In de onepager ontdek je wat de EUDR inhoudt en delen we slimme tools en praktische stappen voor compliance.

Download onepager
delaware.pro/foodnl

we commit. we deliver.

”

Uw partner voor tijdelijke stoom

SCHARFF
TECHNIEK BV

STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE

- Verhuur elektrische stoomketels
- Duurzaam en compact
- Geen ketelhuis nodig
- Kundige ondersteuning

Meer informatie via **030-2410972** of info@scharfftechniek.nl

www.stoomketels.nl

Diva*

***a challenging raw material**
[highly flammable, explosive]

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

4 VOEDINGSINDUSTRIE JUNI 2025

BEDRIJFSBEZOEK VDL SYSTEMS EN VDL ETG PROJECTS DONDERDAG 11 SEPTEMBER – EINDHOVEN

Techniek die werkt voor de voedingsindustrie begint bij slimme samenwerking.

We organiseren met VDL Systems, VDL ETG Projects en Kärcher een inspirerende middag voor onze leden in en rond de foodsector. We openen de deuren in Eindhoven voor een kijkje achter de schermen bij twee technische zwaargewichten binnen VDL Groep.

De middag start met een warm welkom, gevolgd door een compacte plenaire sessie. VDL Groep laat in een korte film zien hoe technologie en maatschappelijke thema's zoals CSRD samenkomen. Ton Wijnen van VDL Groep gaat dieper op de CSRD in. Daarna vertelt Kärcher over automatisering, robotisering en de mogelijkheden van droogijs

stralen – met duidelijke toepassingen voor de voedingsmiddelenindustrie.

Na het plenaire deel splitsen we op in kleinere groepen voor een rondgang langs drie technische showcases. Bij **VDL Groep** word je meegenomen in "de werelden van VDL Groep" met Foodtech als 1 van de 5 werelden. Bij **VDL Systems** zie je hoe machines en productielijnen worden ontwikkeld en geproduceerd voor onder meer vlees-, vis- en groenteverwerking. **Kärcher** demonstreert hier tevens hun droogijs technologie. Bij **VDL ETG Projects** maak je kennis met maatwerkoplossingen op het snijvlak van mechatronica en foodtech, waaronder hun autonome robots voor de glastuinbouw.

We sluiten af met een netwerkborrel en een kleine hap. Een goed moment om kennis te delen en nieuwe verbindingen te leggen met collega's uit de branche.

De ontvangst is om 14.30 uur. Rond 18.30 uur is het programma afgelopen. We rekenen op zo'n 40 tot 60 gasten. Is de belangstelling groter, dan kijken we samen naar een passende oplossing.

Je bent van harte welkom – laat even weten of je erbij bent. De koffie staat klaar, de techniek ook.

 www.OSVnetwerk.com



OSV ZOMERBARBECUE WOENSDAG 11 JUNI – EDE



Het was weer een feest! Er werden veel bruisende gesprekken gevoerd en verbindingen gelegd bij de barbecue; en natuurlijk ook bij de bar met een lekker biertje/ glas wijn/ fris in de hand. Een mooie afsluiting van het eerste halfjaar van 2025. Nu gaan we de zomermaanden in – met natuurlijk ook thuis heel veel barbecuefeestjes.

Ik wil nogmaals **Klaas Fuite** (Bakkerij Fuite), **Jan van Klaveren** (Neerlandia Urk) en **Gert Koekoek** (GroenteProductie Flevoland) bedanken voor hun spontane bijdragen aan ons event. We hebben genoten van jullie producten. En zelfs de grootste vleeseter heeft zich te goed gedaan aan zalm en groente- en fruitspiesen. Een prachtige aanvulling op onze barbecue, die toch wel bekend staat als de (heel veel) vleesbarbecue.

KÄRCHER EXPERIENCE DAYS

Kärcher bestaat 90 jaar en vierde dat eind mei samen met ons netwerk in het Nederlands Openluchtmuseum in Arnhem. Speciaal voor onze leden was een uitgebreid middagprogramma samengesteld, waar dankbaar gebruik van is gemaakt. Kreten als, "Goh doen jullie dat ook?" en "Waarom wist ik dat niet", "Deze machine moet ik hebben", waren niet van de lucht. Ook de droogijs straal demo was een eye-opener. Alleen kun je dat beter niet doen met witte schoenen aan. Bedankt Kärcher voor jullie uitnodiging en nogmaals gefeliciteerd met jullie jubileum!

 www.OSVnetwerk.com

WELKOM NIEUWE LEDEN OSV

Plaza Foods – William Zuiddam
Van der Laan Almelo – Janneke Nijhuis
Beefy Green – Frank Nouwens
EKB Groep – Tycho Scholtens
Sandstra RVS – Harold Sandstra
The Coating Master – Alexander Alberts
Dutch Protein & Services – Harry Meijeringh
KROHNE Nederland – Patrick Iskes
QING Food Automation – Bram de Vrucht
RSS Surface Technology – Sabine Schijff



CHIPS IN CHIQUE SCHIJN

De nieuwe verpakking van Doritos ziet eruit alsof iemand bij PepsiCo een goed idee had op papier, maar vergat even naar de supermarkt te gaan. De chips zitten nu in een kartonnen doos met deksel – netjes, duurzaam, verantwoord. Op het eerste oog best OK. Totdat je de prijs bekijkt. Die is keihard omhoog gegaan. En dan krijg je er ook nog eens minder voor. Een knap staaltje krimpflatie: de doos Doritos cheese kost nu omgerekend €18,50 per kilo, waar dat eerst nog €10,99 was. De doos is in verhouding dus zo'n 48% duurder. Je zou bijna denken dat hij met goud is gelamineerd.

Consumenten zijn dan ook niet blij. De verpakking past slecht in de prullenbak, is stug om open te maken en voelt aan als een picknickdoos die niemand mee wilde nemen. Op sociale media rollen de frustraties over elkaar heen, maar vanuit PepsiCo blijft het stil. Geen uitleg, geen waarschuwing vooraf. En dat terwijl transparantie juist de basis is van vertrouwen – zeker als je iets 'groener' maakt en dat stevig doorberekent.

En dan het duurzaamheidspraatje. Karton is technisch recyclebaar, maar in de praktijk eindigt het vaak alsnog in de verbrandingsoven. Hergebruik? Nauwelijks. De milieuwinst is dus eerder theoretisch dan tastbaar. Je zou toch denken dat PepsiCo geleerd had van de fouten uit het verleden; toen ze in 2023 ineens het zoutgehalte met 25% verlaagden en het klachten regende. Resultaat: in twee jaar tijd: minder zout, minder chips, minder blij.

Misschien was het idee goed bedoeld. Misschien stond er in de memo iets over milieudoelen, verpakkingsinnovatie en klantgerichtheid. Maar ergens tussen de tekentafel en het schap is het misgegaan. Er zijn inmiddels signalen dat de supermarkten weer terug willen naar de oude plastic zak. Die kraakt tenminste (h) eerlijk.

Saskia Stender

saskia@b2bcommunications.nl



BETROUWBARE SMERING IN VRIESOMGEVINGEN

In koel- en vriesinstallaties van de voedingsindustrie schieten standaard smeermiddelen vaak tekort door extreme kou. FenS levert specialistische producten van Bechem die juist dan blijven presteren. De Berulub FG H2 EP (-40 °C) en Berulub FG H2 SL (-45 °C) zijn hoogwaardige vetten geschikt voor lagers die moeten blijven werken bij lage temperaturen. Voor transportkettingen is er de Berusynth CC 5 H1 (-60 °C): een voedselveilige olie met uitstekende hechting en lange standtijd. Deze smeermiddelen verminderen slijtage, voorkomen stilstand en voldoen aan de strengste hygiëne-eisen. FenS ondersteunt met passende oplossingen en expertise voor probleemloze werking bij lage temperaturen.



 www.fens.nl

VOEDSELVEILIGHEID RECALLS OM METAAL OF PLASTIC? MICROSCOPIE BIEDT MOGELIJK UITKOMST

Metaal- of plasticdeeltjes in voeding? Het komt vaker voor dan je denkt, en leidt al snel tot een recall. In zulke situaties wil je snel weten waar je aan toe bent. Microscopisch onderzoek kan helpen om vast te stellen wat er in je product zit. Door sterke vergroting worden structuren zichtbaar die je met het blote oog niet ziet. De techniek werkt bij zowel voedingsmiddelen als diervoeder. Nutrilab voert deze analyses dagelijks uit, en helpt producenten om snel en gericht te handelen. “Wij verhogen de voedselveiligheid met betrouwbare microscopische analyses”, aldus het laboratorium.



 www.nutrilab.nl

VERPAKKEN VOOR ELK MATERIAAL DE JUISTE LASER

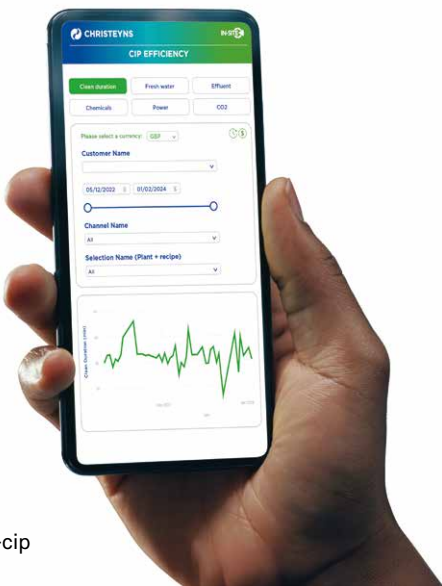
Lastig om snel en nauwkeurig te coderen in je productieproces? Mundi Technology biedt sinds kort **Foba lasercodeersystemen** aan die uitblinken in precisie en betrouwbaarheid. Deze lasersystemen zijn ideaal voor uiteenlopende toepassingen in veeleisende sectoren zoals de medische industrie, elektronica, kunststoffen en automotive. Of je nu werkt met gevoelige materialen zoals glas of kunststof, of hoge snelheden nodig hebt op een compacte lijn: er is altijd een passende oplossing. Van ultracompacte fiberlasers tot krachtige systemen voor continuegebruik. Daarnaast heeft Mundi complete werkstations beschikbaar. Ideaal voor het markeren van onderdelen of losse componenten en instrumenten. Minder stilstand, meer controle.



 www.mundi-technology.com

MONITORINGSTOOL IN-SITE CIP OPTIMALISEERT CIP-PROCESSEN

Waarom meer verbruiken dan nodig is? Christeyns introduceert IN-SITE CIP, een slimme monitoringsoplossing voor het optimaliseren van CIP-processen. De IN-SITE CIP software integreert naadloos met bestaande PLC-sturing en verzamelt, analyseert en interpreteert real-time gegevens over het volledige CIP-proces. Door o.a. het verbruik van water, energie en chemie te monitoren, helpt IN-SITE CIP bedrijven om besparingen te realiseren en de milieu-impact te verminderen. Deze oplossing is inclusief uitgebreide service en ondersteuning, waarbij technische experts van Christeyns het optimalisatieproces begeleiden. IN-SITE CIP verbetert niet alleen de hygiëne, maar zorgt ook voor een efficiënter en duurzamer productieproces.



 www.christeyns.com/nl-nl/insite-cip

REINIGEN EN DESINFECTIE BOOTSCLEANER LANCEERT UNIEKE WERKSCHOENENREINIGER MET ELIS

Hygiëne op de werkvloer krijgt een nieuwe standaard met de introductie van de BOOTSCLEANER BUSINESS SOLUTION 01 2025. De startup BOOTSCLEANER en hygiënespecialist Elis presenteren 's werelds eerste machine die de binnenkant van werkschoenen reinigt én droogt. De innovatie richt zich op het terugdringen van bacterie- en schimmelgroei, een risico dat vaak over het hoofd wordt gezien. De machine combineert UV-C-licht, warme luchtcirculatie en een food grade parfum voor optimale desinfectie. Elis testte het systeem uitvoerig en verkortte het droogproces met 75 procent. De oplossing sluit aan bij de hoge hygiëne-eisen in de voedingsindustrie en is per direct beschikbaar.

 www.bootscleaner.com



AUTOMATISERING APTEAN VERANDERT DE AGF-KETEN MET SLIMME TECHNOLOGIE



Aptean brengt experts en bedrijven uit de voedings- en drankenindustrie samen om processen te verbeteren en duurzame groei mogelijk te maken. Met branchespecifieke technologieën helpt het bedrijven efficiënter te opereren in een markt die steeds hogere eisen stelt aan transparantie, snelheid en duurzaamheid. Tijdens een on-demand webinar laat Aptean zien hoe ERP- en supplychain-oplossingen concrete meerwaarde bieden voor de AGF-sector. Van teler tot retailer: digitalisering versnelt processen en maakt betere beslissingen mogelijk op basis van data. Kijk het webinar of download het eBook.

 www.aptean.com

AUTOMATISERING BOUW AAN DE TOEKOMST MET EEN SCHAALBARE ERP-OPLOSSING

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

 www.delaware.pro





‘Als je niet kunt delen, kun je ook niet groeien – een cliché, maar zo ervaren we dat echt’

MERICK SCHOUTE:

‘BEWUSTZIJN CREËREN, DAAR GAAT HET OM’

Ze hebben ‘vette mazzel’ dat ze zijn doorgebroken, zegt Merick Schoute van cerealsmerk Holie’s aan het eind van het interview met Vakblad Voedingsindustrie. Maar niets is minder waar: een creatieve mindset, slimme strategie, enorme innovatiedrang én een flinke portie lef bepalen grotendeels het succes van het merk.

Holie’s, het cerealsmerk-met-een-missie, groeide in zes jaar uit tot het op één na grootste granenmerk in Nederland, met nummer drie ver achter zich. Tien miljoen producten (granola, crunchy muesli en repen) gaan er jaarlijks over de toonbank. Afgelopen jaar behaalde het bedrijf een torenhoge

B-Corpscore. Hoe kregen ze dat voor elkaar? En wat zijn nu nog de ambities?

INDRUKWEKKENDE TRACKRECORD

Over de start en de missie van Holie’s (Nederland gezonder maken met krokante ontbijtgranen zonder toegevoegde suiker)

spraken we anderhalf jaar geleden al eens met Merick en zijn collega, medeoprichter Valentijn van Santvoort (door Merick afgekort tot ‘Vaal’). Derde medeoprichter Marc Veltman is nog zijdelings betrokken bij grote innovatieprojecten. Tijd voor een update. Want dat stilzitten niet hun ding is, blijkt wel uit het >>

indrukwekkende trackrecord van alleen al de afgelopen anderhalf jaar. Zo introduceerde het merk een lijn met Crunchy Bars, werd in de strijd tegen healthwashing het Suiker ABC gelanceerd en zette Holie's de eerste stappen op de Engelse markt. In de tussentijd verdubbelde het team en verhoogde het merk de B-Corpscore met 58%. Het bedrijf behoort nu tot de top 3% van B-Corp-gecertificeerde voedselmerken wereldwijd. Vanuit het kantoor in Amsterdam, op steenworpafstand van de Dam, vertelt Merick over deze bekroning, het belang van innovatie en creativiteit, en de impact van slim stapelen.

Jullie hoge B-Corpscore zit 'm onder andere in de aandacht voor jullie mensen en bedrijfscultuur. Hoe ziet jullie HR-beleid eruit?

"Los van de B-Corpbeoordeling hebben we een heel eigen cultuur. We vragen geregeld input van het team en definiëren samen de kernwaarden. Er wordt hard gewerkt; we vragen veel qua output en commitment. Maar medewerkers krijgen de kans om zich in te kopen middels ons 'employee stock purchase'

plan. Als je niet kunt delen, kun je ook niet groeien – een cliché, maar zo ervaren we dat echt. En fun comes first. We bieden gratis personal training en vieren successen, groot en klein. Ook gaan we voorbij aan de wettelijk verplichte arbeidsvoorwaarden. Zo krijgen mensen hier onbeperkt vakantiedagen en met zwangerschapsverlof geven we kersverse moeders een maand extra vrij. Als vader van drie jonge kinderen zie ik hoe pittig die fase is."

Ook op het gebied van milieu-impact hebben jullie flinke stappen gezet. Vertel!

"Yes, het begint met weten wat je impact is. We hebben dus de levenscyclusanalyse van al onze producten en ons kantoor in kaart laten brengen. Best een investering, maar het gaf ons veel inzichten. We ontdekten bijvoorbeeld dat één van de verpakkingen nog niet volledig recyclebaar was. Dat hebben we gefixt. Nog een voorbeeld: in de omdoos van de granolazakjes bleken door slim stapelen veel meer zakjes te passen. Zo hebben we het aantal omdozen voor granola gehalveerd – het scheelt honderden vrachtwagens per jaar."



Jullie productieproces vindt plaats bij externe partijen, in fabrieken in Nederland en Duitsland. Hebben jullie invloed op de arbeidsomstandigheden en milieu-impact daar?

"Het was best lastig om daar echt inzicht in te krijgen. Voor de B-Corpbeoordeling moesten we diep in onze keten duiken en bewijzen aanleveren. Al wilden we zelf óók van de hoed en de rand weten. Maar nu we groter zijn, kunnen we echt een vuist maken. Onze bakkerij is bijvoorbeeld op ons aandringen overgestapt op groene stroom. Per product scheelt dat niet bijzonder veel, maar in z'n totaliteit wél."

En passant introduceerden jullie het afgelopen jaar ook nog even elf nieuwe producten. Waar komt die enorme honger naar innovatie vandaan?

"Innovatie is onze superkracht. Ik werkte hiervoor vijf jaar bij Ahold; ik weet hoe traag innovatieprocessen gaan bij grote organisaties. Wij zijn klein en kunnen supersnel ontwikkelen. Ik heb eens met een category manager van Jumbo in een meeting een product bedacht dat zes maanden later op het schap stond. En het mooie is: het is ook nog onze grootste hardloper daar; de crunchy muesli protein chocolate. Zoiets duurt bij een corporate zomaar anderhalf jaar. En zodra zij ons beginnen te kopiëren, zijn wij alweer drie stappen verder."

Toch duurde de ontwikkeling van de bars twee jaar. Wat was de grote hick-up?

"Dat is een technisch verhaal. Onze bars zijn de eerste gebakken repen wereldwijd die geen toegevoegde suiker bevatten. Suiker maakt het bak- en snijproces van repen makkelijker; ze zijn dan na het bakken nog in de juiste vorm te snijden. Onze bars moeten al in hun eindvorm uit de oven komen. Tijdens de ontwikkeling kregen we talloze keren de vraag van de fabrikant of er toch een beetje



suiker in het deeg mocht, of misschien een andere zoetstof? Maar we hebben voet bij stuk gehouden. Uiteindelijk kwam er een nieuwe machine – op ons eigen risico. Twee weken voordat de bars op het schap moesten komen, rolde de eerste reep uit de machine."

Jullie zijn allergisch voor toegevoegde suiker, getuige ook jullie initiatief voor het Suiker ABC. Wat is het doel daarvan?

"De campagne is afgelopen zomer geïntroduceerd op onze socials en die van het Diabetes Fonds en is nog steeds te vinden op suikerabc.nl en in boekvorm. In het Suiker

ABC staan alle schuilnamen van toegevoegde suikers, van agavesiroop tot zwarte melasse. Zo willen we iedereen op een speelse manier leren om verborgen suikers te herkennen in ontbijtgranen en andere producten. Bewustzijn creëren, daar gaat het om."

Zijn andere merken ontbijtgranen onder de indruk?

Merick lacht. "Er is in ieder geval wel beweging in de categorie. Dat is misschien niet alleen aan ons te danken – denk ook aan de NutriScore – maar we zijn inmiddels het op één na grootste ontbijtgranen merk

op het schap. Toch pakken andere merken niet door; sommige merken verlagen hun suikergehalte iets of doen een halfslachtige poging met een paar producten zonder toegevoegde suikers. Ze durven geen positie te nemen op gezondheid uit angst voor dalende verkoopcijfers. Daarmee missen ze geloofwaardigheid. Bij de introductie van Holie's begrepen consumenten ons product meteen. Bovendien pakken wij óók positie op merk met een vrolijke en luchtige brand identity. Gezond leven kan ook leuk zijn."

Jullie merk drijft op creativiteit. Waarom is dat zo belangrijk?

"Het is een manier om op te vallen op het schap. We onderscheiden ons niet alleen op positionering – krokant zonder suiker – maar ook op creativiteit. We breken bijvoorbeeld met de conventies voor verpakkingen met onze grafische vormgeving en kleuren, maar ook met onze online campagnes. Alle communicatie wordt in huis gemaakt, door onze vormgevers, artdirectors, videografen en andere creatievelingen. De mensen in onze social posts zijn allemaal collega's. Zo geven we het merk een gezicht en gaan we daarheen waar andere merken ons niet kunnen volgen."

Holie's zette afgelopen jaar voet op Engelse bodem, de bakermat van cereals. Hoe voelde dat?

"Als een dream coming true. En het gaat goed. We zijn gestart bij online retailer Ocado. Handig, want daarmee krijgen we veel data in handen. Inmiddels hebben we een lokaal team en hebben we nét ons kantoor in London geopend. Ook in de Benelux willen we de distributie en naamsbekendheid verder vergroten. Er staan meer landen op de rol, we zijn volop in gesprek. En er zijn nieuwe smaken en twee nieuwe concepten in ontwikkeling. Wat die worden, houden we nog even geheim. We blijven in ieder geval dichtbij huis." ■

KOELEN EN VRIEZEN

ALLERMINST EEN KOUD KUNSTJE

Een gesprek over koelen en vriezen - specifiek over de werking van installaties en de isolerende eigenschappen van gebouwen - kan zomaar een ingewikkeld technisch verhaal worden. Gelukkig weten Ward Bliemer van Willemsen Isolatiebouw, Michel Berends van Veld Koeltechniek en Arno Eijkelboom, van ICS Cool Energy, het lekker begrijpelijk te houden.

We praten over de trends en ontwikkelingen in deze uitermate frisse branche: waar moet de markt rekening mee houden de komende jaren? Waar liggen de uitdagingen, de valkuilen en vooral: de kansen?

KOUEMIDDELEN

Koudemiddelen zijn essentieel voor de werking van o.a. koel- en vriesinstallaties, warmtepompen en airco's. Er zijn twee typen: synthetische en natuurlijke. De synthetische varianten worden in het lab gemaakt. Deze fluorkoolwaterstoffen, doorgaans aangeduid als F-gassen of HFK's, liggen al jaren onder een vergrootglas. Ze zijn zeer schadelijk voor het milieu. Zolang ze netjes in de machine blijven, is er niet zo veel aan de hand, maar er bestaat altijd het risico dat ze onverhoopt weglekken uit de installatie. Natuurlijke koudemiddelen zijn stoffen die ook in de natuur voorkomen, zoals koolstofdioxide (CO₂, R744), ammoniak (R717), pentaan (R601), propaan (R290) en isobutaan (R600a). Deze koudemiddelen hebben geen of een laag broeikaseffect bij lekkage. De schadelijkheid voor het milieu is echter niet de enige reden om van synthetische koudemiddelen af te stappen. "Installaties die op natuurlijke koudemiddelen draaien, hebben een lager energieverbruik. Naast het milieuvoordeel een belangrijk pluspunt", vertelt

Michel. Bovendien wordt de druk vanuit de wetgever om over te stappen naar natuurlijke koudemiddelen steeds groter, benadrukken zowel **Arno** als **Michel**.

WAT IS ER AAN DE HAND?

In de EU is in de F-Gassen verordening afgesproken dat chemische koudemiddelen in 2050 volledig uitgefaseerd moeten zijn; te beginnen met de meeste schadelijke, daarna de wat minder slechte, enzovoort. Uiteindelijk is het de bedoeling dat alleen die installaties overblijven die werken op natuurlijke koudemiddelen. In de verordening staat precies vanaf welk jaar de restricties per middel gaan gelden. De GWP-waarde van de middelen is bepalend voor de schadelijkheid. 'GWP' staat voor Global Warming Potential. Het cijfer geeft de klimaatimpact weer van broeikasgassen, uitgedrukt in een CO₂-equivalent. Hoe hoger de GWP, des te slechter het chemische middel voor het milieu. Synthetische koudemiddelen worden niet allemaal gelijk verboden; bestaande installaties mogen - in bepaalde mate - nog steeds onderhouden en bijgevuld worden met middelen als R32 en R410a.

Arno: "De F-Gassen verordening is natuurlijk niet nieuw, maar wel uiterst actueel. De

richtlijnen worden continu aangescherpt. Vanaf 2030 bijvoorbeeld mag je geen nieuwe installaties meer bouwen die op synthetische koudemiddelen draaien. Daarbij neemt de beschikbaarheid van veel synthetische koudemiddelen snel af. Als je de installatie niet meer mag, of kan, bijvullen, loop je als foodondernemer het risico op een dag stil te staan."

Michel: "Wat dit hele verhaal éxtra ingewikkeld maakt, is dat sommige F-gassen volgens de F-gassen verordening nog wél zijn toegestaan, maar omdat ze ook Pfas bevatten mogen ze volgens ándere wetgeving toch níet meer. Vooruitlopend op de regelgeving bouwen wij al een tijdje geen nieuwe installaties meer die op chemische koudemiddelen draaien."

Een andere aanscherping is dat per 29 maart 2026 binnen de F-gassen verordening de nieuwe 'persoonscertificering' ingaat. Voor het werken met F-gassen was deze certificering al verplicht, maar hij gaat nu ook gelden voor het werken met koolwaterstoffen (zoals propaan en isobutaan), kooldioxide en ammoniak. Rijkswaterstaat is als schemabeheerder, in opdracht van het ministerie van Klimaat en Groene Groei, bezig de uitbreiding van de certificeringsscope te verwerken in nieuwe nationale wet- en regelgeving. Totdat deze wet



gereed is, blijven de huidige eisen uit de BRL 100 (versie 2.0) nog gelden.

ISOLATIE

Bij **Willemsen isolatiebouw** speelt een heel ándere waarde dan de GWP een hoofdrol: namelijk de Rc-waarde, waarbij de R staat voor Resistance (weerstand) en

de c voor de constructie. "Het gaat hierbij om de warmteweerstand van de gehele gebouwisolatie, ofwel het isolerend vermogen van het pand," legt **Ward** uit. "Hoe hoger de Rc waarde, des te beter het pand thermisch is geïsoleerd. Er zit best veel verschil tussen de Rc-waardes van verschillende panelen; het is afhankelijk van het soort PIR dat gebruikt wordt.

Maar ook de vorm ervan, ofwel hoe de panelen op elkaar aansluiten, speelt een grote rol." Hoe groot deze Rc waarde moet zijn, is vastgelegd in allerlei voorschriften. Ward wil daar met alle liefde dieper ingaan, maar houdt het voor nu even op gewoon logisch nadenken: "Als kou weglekt via de panelen omdat ze niet goed op elkaar aansluiten, of doordat een deur van een koel- of vriescel altijd openstaat, kun je nóg zoveel investeren in energiezuinige koel- en vriesystemen; de energierekening zal er niet lager op worden! Net zomin als de temperatuur trouwens", lacht hij. Terugkomend op hoe de vorm van een paneel samenhangt met de isolatiewaarde, toont hij het zogenaamd 'mannetje-vrouwje-systeem'. Dat zorgt ervoor dat de paneeldelen naadloos in elkaar passen en kou dus niet door een spleet tussen de panelen kan weglekken. "Vroeger werden de panelen gebouwd van piepschuim. De isolatiewaarde daarvan is niet zo best. Deze producten zijn vaak nog niet kapot, maar ze voldoen niet meer aan de huidige eisen. Het is tijd om ze te vervangen. Verschillende leveranciers hebben afgelopen jaren panelen op de markt gebracht met veel hogere isolatiewaardes. Quadcore is daarvan een goed voorbeeld. Daar zit een betere brandwerendheid op én een hogere Rc-waarde. Het is zelfs gelukt de panelen dunner te maken zónder aan isolatiewaarde in te boeten".

"Veel klanten willen tegenwoordig FSC-gecertificeerd materiaal; dat is een belangrijk keurmerk om de BREEAM-NL-certificatie te verbeteren", vervolgt hij. "Daarnaast wordt het 'FM Approval' certificaat steeds belangrijker. Verzekeringsmaatschappijen stellen dat steeds vaker als een vereiste. Dit kwaliteitskeurmerk bewijst dat het 'product of assembly' aan de hoogst mogelijke veiligheids- en kwaliteitsstandaarden voldoet."

ENERGIE BESPAREN

BREEAM-NL is al sinds 2009 dé certificerings- >>



Michel Berends

methode voor een duurzaam gebouwde omgeving. Het keurmerk geeft inzicht in de werkelijke duurzaamheidsprestatie van je project, onder andere op het gebied van energie. Daarbij hangt alles met elkaar samen. Hoeveel je kunt besparen met een energiezuinigere installatie, is sterk afhankelijk van de techniek van de installatie zelf, of hij op synthetische of natuurlijke koudemiddelen draait, van de isolatiewaarde van de panelen, hoe goed deze op elkaar aansluiten, hoe vaak de deur van de vries- en/of koelcel op een dag open en dicht gaat, enzovoort. “Het is daarom absoluut zinvol om als voedselverwerkend bedrijf te investeren in energie-efficiëntie en duurzamere oplossingen, én om daarbij het héle plaatje te zien”, vindt **Arno**. “Warmterugwinning bijvoorbeeld heeft een enorme vlucht genomen afgelopen jaren. Door de afvalwarmte van je koelsysteem te recyclen, verhoog je de efficiëntie van je fabriek. Er wordt ook steeds vaker gekozen voor opslag van restwarmte in containers

in combinatie met een batterij. Wij werken bijvoorbeeld bij een aantal van onze klanten met een zogenaamd ‘cascade-systeem’; bij ons meestal een combinatie van een luchtgekoelde warmtepomp met een watergekoelde warmtepomp. De eerste ‘boost’ de andere naar een hogere temperatuur. Dit systeem kun je op- en afschalen naar behoefte. Naast een betere verdeling op het net, zorgt dit bovendien voor kostenbeheersing.”

NETCONGESTIE

Wie het over energie heeft, komt automatisch uit op het grote knelpunt van de netcongestie. “De druk op de beschikbaarheid van energie neemt toe”, beaamt **Michel**. “Dat heeft een grote weerslag op de engineering van koel- en vriesinstallaties; voor de voedingsindustrie zijn dat immers d  grote energieslurpers. Hier ligt dan ook een grote uitdaging voor de branche: hoe kunnen we deze installaties zo energiezuinig mogelijk maken  n inregelen? Hoe kun je temperatuur bufferen, en daarbij gebruiken van de onbalans in de energiemarkt? Je kunt er bijvoorbeeld voor zorgen dat de temperatuur in de vriescel vlak voor een piekmoment in de vraag kouder is, zodat je de installatie even kan uitzetten en weer aanzet op het moment dat de energie weer beschikbaar is.” “Ik voorzie dat dat de voedingsindustrie in de toekomst vaker ’s nachts gaat produceren”, vult **Arno** aan. “Dan is stroom goedkoper. Het helpt bovendien het net te ontlasten als de vraag overdag groot is. Ook gebruiken van ‘vrije koeling’ om kosten te besparen en de ecologische en algehele impact op het milieu verkleinen, is een mogelijke oplossing.”

Vrije koeling? Wordt het t ch nog ingewikkeld?

De techneut in **Arno** leeft gelijk op bij de vraag om meer uitleg. “Gedeeltelijke vrije koeling bereik je zodra de omgevingsluchttemperatuur 5 C onder de procesretourtemperatuur ligt”, vervolgt hij enthousiast. “Voor volledige vrije koeling moet de omgevingsluchttemperatuur ongeveer 6 C  nder de temperatuur van de processtoevoervloeistof liggen. Als een klant bijvoorbeeld proceswater nodig heeft van 12 C, dan is dit bij een juist gedimensioneerde droge koeler mogelijk bij een buitentemperatuur

van 6 tot 8 C. Hoe groter het verschil tussen procesvloeistof en buitentemperatuur, des te meer kW koeling je kan verzorgen. Bedrijven kunnen op deze manier tot 80% van hun energiekosten voor proceskoeling terugwinnen; gewoon door lagere omgevingstemperaturen te gebruiken om hun procestoepassing te koelen! Zo kunnen ze de noodzaak om de koelmachine van stroom te voorzien verminderen. Vrije koelers zijn verkrijgbaar als onafhankelijke units of geïntegreerd met een proceskoeler. Ze kunnen zowel achteraf worden ingebouwd in een bestaand proces, als worden geïnstalleerd als onderdeel van een kant-en-klare oplossing.”

Ward: “Met slimme trucjes kan je veel energie besparen. We proberen daarin zoveel mogelijk met de klant mee te denken. Als we in de bouwtekening dingen zien waar we het niet mee eens zijn, zeggen we dat. Opdrachtgevers waarderen onze kritische blik wel. Zo stond er eens een spoelruimte ingetekend vlak voor de vriescel. Dat is natuurlijk uiterst onhandig; de combinatie van vocht en kou resulteert in ijsvorming en daarbij gladde vloeren. Een koelcel daarentegen op die plek, als sluisfunctie vóór de vriescel, is w l een goed idee. Zo koel je met koude lucht die uit de vriescel ontsnapt als daar de deur opengaat, gelijk je koelcel.”

Het probleem van te weinig stroom op industrie-locaties speelt ook bij Willemsen Isolatiebouw; al is dat vanuit een ander



Ward Bliemer

perspectief dan wat Michel en Arno noemden. “Talloze bouwprojecten lopen hierdoor aanzienlijke vertraging op”, aldus **Ward**. “Ondernemers willen ondernemen. Ze denken graag in oplossingen. Velen besluiten daarom over te gaan op aggregaten. Ik snap dat, maar vind het ook zonde; het opstoken van ruwe diesel of gebruikmaken van gasgeneratoren is niet erg duurzaam. Het is dan ook hoog tijd voor een constructievere oplossing”, vindt hij. De netcongestie is echter niet de enige reden voor vertragingen, geeft hij aan. “Het kan lang  rg lang duren voor de benodigde vergunningen worden uitgereikt. Dan zit er weer ergens een kikker, vleermuis of zeldzaam vogeltje, en mag je niks meer doen. Wij doen gelukkig ook veel renovatieprojecten; daarvoor is meestal geen vergunning vereist.”

HET LEF OM TE INVESTEREN

Om aan de scherpe eisen te blijven voldoen zijn renoveren of nieuwbouw en het vernieuwen van installaties eerder noodzaak dan luxe.

Hoe zit het met de investeringsbereidheid van de voedingsindustrie?

Arno: “Geopolitiek, oorlogen, de import-heffingen van Trump, klimaatverandering... het zijn ontwikkelingen die een grote weerslag hebben op de bedrijfsvoering van ondernemingen wereldwijd, ook de voedingsindustrie. Er is veel onzekerheid in de handel. Bedrijven zijn veel meer aan het wikken en wegen. Vooral bij de aanschaf van grote machines en installaties zien we uitstelgedrag.”

Ward: “Daarbij komt dat dit kabinet wispelturig is en geen knopen doorhakt. Ze kunnen z  maar weer wat anders verzinnen, een wet veranderen of een subsidie afschaffen. (of, zelfs - kort voor dit blad de pers op ging - compleet vallen, red.) Wij zien, net als Arno, dat bedrijven grote investeringen uitstellen. Ze proberen het uit zo lang mogelijk uit te zingen met wat ze hebben en wachten eigenlijk te lang.”

Michel knikt bevestigend. Ook hij herkent deze tendens. “Familiebedrijven zijn daarin nog terughoudender dan beursgenoteerde bedrijven. Juist in de food vind je nog steeds veel familiebedrijven. Zij produceren meer



Arno Eijkelboom

vanuit passie dan een beursgenoteerd bedrijf, willen op de eerste plaats een mooi product leveren. Toch moeten ook zij uiteindelijk om met hun installaties. Wij denken met ze mee in de zin van ‘temperatuur as a service’, bijvoorbeeld door te adviseren in een passende lease-constructie.” **Arno**: “Voedselveiligheid blijft bij dit alles onverminderd belangrijk; koelen en vriezen speelt daarbij een belangrijke rol. Klanten eisen: ‘toon maar aan dat de temperatuur van het product wordt gemonitord’. Wel of niet investeren in dit essentiële onderdeel van je bedrijf, is daarom een afweging die gemaakt moet worden binnen het risk-management.”

INNOVATIES

Spreek je over monitoren, dan gaat het automatisch over data. Dankzij moderne sensoren is het op afstand uitlezen en online monitoren van systemen en installaties inmiddels heel normaal. Steeds vaker worden daarbij lot, algoritmes en AI succesvol ingezet voor het verminderen van en efficiënter omgaan met energieverbruik. “Connectiviteit neemt een grote vlucht”, aldus **Arno**. “Het duurt niet lang of gebruikmaken van AI is in de gehele bedrijfsvoering standaard.” Onze moedermaatschappij Trane Technologies nam onlangs Brainbox over, om nóg beter in te spelen om de toenemende vraag naar data. En ook Veld Koeltechniek ontwikkelt zelf software om betere analyses te kunnen maken op de installaties en de energieverwerking, en predictive maintenance toe te passen.

“Preventief onderhoud voorkomt storingen,” verzekert **Michel**. “We kijken naar hoe de installatie draait en wat het energieverbruik is. Dit levert meer zekerheid op in je productieprocessen en draagt bij aan een langere levensduur van de installatie. Over het met ons delen van deze data door het foodbedrijf bestaan eigenlijk nooit problemen. We zorgen er natuurlijk voor dat de cybersecurity gegarandeerd is.” “Dat laatste is essentieel!” benadrukt **Arno**. “Je wil niet dat een of andere onverlaat jouw fabriek in kan en machine-instellingen verandert.”

CAPACITEIT

Alle drie noemen ze als grootste uitdaging voor de komende jaren ‘het vinden van voldoende gekwalificeerd personeel’. **Michel**: “Het probleem van de vergrijzing zien we in heel Europa; het speelt ook een rol bij de bouw van installaties en het onderhoud ervan. Een van de oplossingen is zoveel mogelijk te standaardiseren. Dat levert een beter en duurzamer product op. Een belangrijke factor om rekening mee te houden is de kwaliteit van de service en het onderhoud; dat is makkelijker en op een kwalitatief hoger niveau uit te voeren met gestandaardiseerde installaties. De klant verlaagt daarmee zijn total cost of ownership.”

“We moeten versneld om. D t moet echt top-of-mind zijn voor de hele voedingsindustrie”, zo besluit hij kernachtig. “De wetgeving verandert, circulariteit wordt steeds belangrijker. Niet alleen uit ideologisch standpunt, maar ook door een groeiend gebrek aan grondstoffen. Er is te weinig, zo simpel is het. Veranderen begint bij noodzaak. En die noodzaak is er. N .” ■



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!



NU TE KOOP

THE FUTURE OF FOOD

Voor ons voedsel op ons bordje ligt, is er heel wat aan vooraf gegaan. De weg die het aflegt om óp dat bord te komen, verandert snel. Zet de Ozempicisering van de wereld door en is niemand straks meer dik? Heeft iedere stad zijn eigen voedselbos/ voedselflat? Maken we kweekvlees in onze eigen keukens? Je leest het in 'The Future of FOOD'.



'The Future of FOOD' is een geweldig boek voor iedereen die zich bezighoudt met (de toekomst van) voeding. Adjiedj Bakas (trendwatcher en futuroloog) en Judith Witte (journalist en hoofdredacteur vakblad Voedingsindustrie) nemen je mee op een duizelingwekkende reis naar de radicale transformaties die ons voedselsysteem te wachten staan.

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.
- **8 megatrends** die van invloed zijn op onze voedselproductie en -consumptie: van klimaatverandering tot de politisering van voedsel, van medicalisering tot cultuurinvloeden. En meer!

- **Toekomstscenario's:** inspirerende verkenningen van wat de toekomst kan brengen.
- **Agenda voor de voedseltoekomst:** concrete handvatten en tips om te floreren in een snel veranderende wereld.

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

LEZEN, HERLEZEN EN
OPNIEUW ERBIJ PAKKEN:
DIT COOLE BOEK
WIL JIJ TOCH ÓÓK
OP JE LEESTAFEL!



Bestelt u vijftig exemplaren of meer van The Future of FOOD? Dan voegen wij daar een boekenlegger aan toe in uw eigen huisstijl! Met uw logo, kleuren en uitstraling: alles afgestemd op uw merkidentiteit.

Het werkt eenvoudig: u levert uw wensen aan, wij verzorgen de rest. Zo zorgt u voor een geschenk dat niet alleen inspireert, maar keer op keer in beeld blijft. Wie wil er nu niet bij elke nieuwe bladzijde even onder de aandacht komen?

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

Wilt u 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

MICHAEL LEWIS COMPANY PAKT ENERGIE-UITDAGING AAN UITBREIDING ÉN EEN LAGER VERBRUIK

Netcongestie kan grenzen opwerpen voor groei. En toch realiseerde logistiek dienstverlener Michael Lewis Company een ruime verdubbeling van zijn vriescapaciteit mét een lager energieverbruik dan voorheen. Het geheim? Meer efficiëntie op basis van geavanceerde technologie.

Het is nog niet eens zo lang geleden dat er bij Michael Lewis Company een brief op de mat plofte van de netbeheerder. Het bedrijf kreeg een waarschuwing dat het zijn contractvermogen had overschreden. Met alle risico's van dien. "Uiteindelijk kun je zelfs worden afgesloten, wat natuurlijk heel onwenselijk is met het oog op de continuïteit", zegt facility manager Erik IJsselstein. "Bovendien lagen er net plannen voor een uitbreiding van onze vriescapaciteit."

De van origine Amerikaanse specialist in opslag en distributie van in-flight supplies kreeg in 2020 een Europees hoofdkantoor en warehouse, in Dinteloord. Vanuit Noord-Brabant vinden maaltijden voor de luchtvaartindustrie hun weg naar verschillende klanten in heel Europa. Na een valse start aan het begin door corona maakt het bedrijf nu een mooie groei door. Het resultaat vermoedelijk, van de bedrijfsmissie om altijd te streven naar een blijde klant.

WERK AAN DE WINKEL

De veelal diepgevroren producten worden opgeslagen onder strikte condities in verschillende koel- en vriescellen. Het was de stijgende vraag vanuit klanten, en van producenten en leveranciers om meer op

voorraad te leggen, die Michael Lewis Company noopte tot uitbreiding daarvan. Maar, in combinatie met de energie die roet in het eten dreigde te gooien was er wel werk aan de winkel. "We hadden al het gevoel dat het verbruik efficiënter kon", zegt Erik, "maar hóe, daar kregen we de vinger niet achter." De opslag- en distributiespecialist ging in gesprek met verschillende partijen. Maar de geboden oplossingen – zoals de suggestie van

investeren in een compleet nieuwe installatie – waren niet wat het bedrijf zocht.

BETER BENUTTEN

Dankzij een geheel andere aanpak bleven Michael Lewis Company de kosten van een nieuwe installatie bespaard. Mét een beter resultaat dan gehoopt. Zo wist het Brabantse bedrijf niet alleen zijn vriescapaciteit meer dan te verdubbelen én binnen het



Erik IJsselstein (links) en Theo Vliek

contractvermogen te blijven. Ook lukte het om minder energie te verbruiken dan in de oude situatie. Een verrassende uitkomst. Of zoals Erik het formuleert: "Awesome. Waanzinnig. Een topoplossing." Die oplossing zit 'm in een betere benutting van de bestaande installatie en in een optimaal verbruik van de energie die voorhanden is. Van het contractvermogen, maar ook van zonnepanelen die Michael Lewis Company hiervoor op een deel van het dak liet plaatsen. "Gedeeltelijk, omdat teruglevering niet is toegestaan. Wat we opwekken wordt zo veel en goed mogelijk ingezet."

Verbruiksoptimalisatie wordt gerealiseerd door vriescellen in te zetten als thermische buffer. Schijnt de zon en is er (te) veel energie voorhanden, dan wordt deze gebruikt om een koelvriesinstallatie harder te laten draaien. De installatie kan dankzij de koude-afgifte van de producten – die één tot twee graden kouder worden dan normaal – op momenten dat dit het best uitkomt minder hard werken en dus ook minder energie verbruiken. Simpel gezegd

functioneert het product dus als koelelement. Mede hierdoor wordt de energievraag meer verspreid over de dag.

DIRIGENT VAN ENERGIESTROMEN

De intelligente oplossing komt uit de koker van RBK Food Projects, onderdeel van de RBK Group uit Deventer. De divisie bestaat onder meer uit een architecten- en ingenieursbureau dat slimme oplossingen ontwikkelt voor de voedingsindustrie. Voor Michael Lewis Company analyseerde Food Projects de bestaande situatie en kwam het op basis van berekeningen tot een herontwerp van de installatie en een bestek, vertelt RBK's sales director Theo Vliek. "Je wilt energie gebruiken op momenten dat dit het voordeligst is, dus moet je daarop sturen", zegt hij. "In die zin fungeert RBK als een dirigent van energiestromen. Onze focus in de koelvriesindustrie ligt altijd op rust en efficiëntie. Daarom voorkomen we starts en stops zo veel als mogelijk en richten we het verbruik optimaal in. Bij Michael Lewis

Company gebeurt dat door het bufferen van energie. Regie voeren, daar gaat het om."

BESTURING

De regisseursrol wordt ook ondersteund door FOPRO, RBK's eigen intelligente PLC-besturingssysteem voor industriële koude-installaties dat bij Michael Lewis Company is geïnstalleerd. Het is gekoppeld aan andere systemen en biedt realtime inzicht in de processen. Zo is bijsturen in de energievraag continu mogelijk en is optimalisatie gewaarborgd. In Dinteloord zijn ze er blij mee. "We hebben minder verbruikt en dan moeten de mooiste zomermaanden nog komen", zegt Erik. "Voorlopig hoeven we ons geen zorgen te maken over energie. Sterker nog: op basis van ons contractvermogen en eigen opwek is het zelfs mogelijk om verder uit te breiden met eventueel nog een extra vriescel."

 www.mlco.com
www.rbk.nl

GROEIEN, VERNIEUWEN EN VERBETEREN VERBOUWEN MET VERTROUWEN

Yme Kuiper uit Heerenveen draait al 166 jaar mee in de voedingsindustrie. Het familiebedrijf dat gespecialiseerd is in zuidvruchten, noten en zaden, groeit mee met de markt, klanten en technologie. Voor de recente uitbreiding en renovatie van hun productieruimte vertrouwden ze op een bekende partij: Senthos.

“We zijn in 1859 begonnen in de molen,” vertelt Andreas Wierda, productiemanager bij Yme Kuiper. Hij wijst naar een grote foto in de vergaderruimte waarop oprichter Yme Kuiper met zijn familie voor de molen poseert. “Inmiddels leveren we zuidvruchten,

zaden en noten aan groothandels, industriële bakkerijen, koekfabrikanten en muesliproducenten. Zo’n 85 verschillende producten in meer dan 400 varianten. Aan klanten in Nederland en Noordwest-Europa. Die klanten groeien en wij groeien mee.”

De drie hoofdactiviteiten anno 2025 liggen bij: zuidvruchten zoals krenten en rozijnen: geschoond, klantspecifiek gemengd, op gewicht, in de receptuur die de klant wenst; zaden en pitten: geschoond, gemixt en klantspecifiek verpakt, bijvoorbeeld als pre-



mix voor op en in brood; en als derde bij noten: geschoond, gemixt en ook weer klantspecifiek verpakt.

EEN INTERNATIONALE KETEN

Yme Kuiper verwerkt dagelijks vele zeecontainers en trailers met grondstoffen. “Alles gaat in bulk. Onze producten komen van over de hele wereld”, vertelt Andreas verder. “We zijn betrokken tot aan de bron. Dat vinden we belangrijk.” De fabriek telt een vaste kern van 65 collega’s met daarbovenop een flexibele schil voor piekmomenten zoals rond Kerstmis en Pasen. “We doen alles zelf: van inkopen tot verpakken, mengen en distribueren. We leveren ready-to-use producten. Klanten kunnen het direct verwerken.”

KWALITEIT AAN DE BASIS

Voedselveiligheid is heilig. “Alles wat hier het pand uitgaat, moet 100% schoon zijn. We gebruiken high-end technologie om vreemde materialen zoals steentjes, plastic of houtdeeltjes uit het product te halen. We doen intern én extern microbiologische controles.” Door volumegroei en vragen met betrekking tot productontwikkeling ontstond een wens voor uitbreiding van de verwerkingscapaciteit en nieuwe mogelijkheden voor mengen. Het leidde tot uitbreiding van twee naar drie productielijnen voor het schonen, conditioneren en mengen van zuidvruchten. Omdat het om bestaande ruimtes ging,

betekende dat ook verbouwen en renoveren. “Maar wel zonder stilstand”, voegt Andreas toe. “Onze productie moet altijd doorgaan. Daarom hebben we de verbouwing gepland uitgevoerd, in fases gedurende heel 2024.”

VERTROUWEN OP BEKENDE GEZICHTEN

De keuze voor Senthos als verbouw- en renovatiepartij was snel gemaakt. “We kennen elkaar al langer vanuit een andere samenwerking”, vertelt Andreas. “Dat project verliep prettig. Dus gingen we er nu opnieuw voor.” Niels Burger, directeur van Senthos, beaamt de uitspraken van Andreas. “We werken landelijk, maar met regionale ploegen. In dit geval kwamen monteurs terug die hier in 2007 al werkten bij de uitbreiding met grote magazijnen en nieuwe productielijnen. Het zijn vertrouwde gezichten. Dan heb je aan een half woord genoeg.”



GEFASEERD EN FLEXIBEL

De werkzaamheden bestonden uit het plaatsen van FRP-wanden en deuren alsook updates geven aan verschillende ruimtes. Andreas: “Tijdens zo’n traject kom je altijd onvoorziene dingen tegen. Je haalt een wand weg en dan blijkt er iets achter te zitten wat je niet had verwacht. Dat vraagt om flexibiliteit en om goede communicatie. We hadden korte lijntjes. Een belletje en het werd geregeld. Fijn was dat Senthos al goede contacten had met de vloerspecialist. Dan hoef je het wiel niet opnieuw uit te vinden.”

VAN MEEDENKEN TOT MEEBOUWEN

Senthos dacht mee met de planning, uitvoering én aansturing. “Het scheelt zóveel tijd als je werkt met mensen die bekend zijn met de organisatie,” zegt Andreas. “Je hoeft instructies niet te herhalen. Hygiëneregels, aan- en afmelden, veiligheid; het was allemaal meteen helder.” De samenwerking ging zelfs verder dan wat was afgesproken. “We kregen ook ruimte om extra verzoeken in te dienen tijdens het proces. Er kwamen plekken bij die we wilden meenemen in de renovatie. En dat kon.”

KLAAR VOOR DE TOEKOMST

De verbouwing smaakt naar meer. “In een productieomgeving ben je nooit klaar”, bevestigt Andreas. “De vloer slijt. Een wand beschadigt. Je blijft verbeteren. En dan is het prettig als je weet wie je kunt bellen.” Ook Niels is tevreden. “Wat ik mooi vind aan Yme Kuiper is de combinatie van historie én passie. Dat voel je in alles. Dat past precies bij hoe wij werken: betrokken, oplossingsgericht en met oog voor detail. Of het nu gaat om een wand, een deur of een nieuwe ruimte; uiteindelijk draait alles om samenwerken en vertrouwen.”

 www.ymekuiper.nl
www.senthos.nl



**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 ✓✓



Heb jij oog voor kwaliteit en voedselveiligheid?
Dan zijn wij op zoek naar jou!

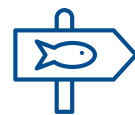
MEDEWERKER KWALITEITSBEHEER

Wij zoeken een medewerker kwaliteitsbeheer voor 20 uur per week!

Je houdt je bezig met kwaliteitsmetingen, documentatie en het voorbereiden van audits. Ervaring met IFS, ASC of MSC is mooi meegenomen.

Je komt terecht in een informele organisatie met goede arbeidsvoorwaarden en ontwikkelmogelijkheden.

Interesse? Scan de QR-code voor meer info of om direct te solliciteren.



Marsdiep 21 8321 MC Urk +31 (0) 527 687555 www.fiskano.nl

FISKANO

FOOD MATTERS LIVE IN R'DAM: 23 EN 24 SEPTEMBER 2025

FOCUS OP INNOVATIE, DUURZAAMHEID EN SAMENWERKING

Voor het eerst in zijn bestaan strijkt het in de UK en Ierland zeer succesvolle 'Food Matters Live' neer op het Europese vasteland, nergens minder dan in Nederland; wereldwijd koploper in voedselverwerking, distributie en duurzame innovatie. Het evenement vindt plaats op 23 en 24 september 2025 in het Rotterdamse Ahoy Convention Centre.

Met meer dan 750 professionals en 100 toonaangevende sprekers richt Food Matters Live zich op het samenbrengen van R&D-, technische en innovatie-experts binnen de voedings-, dranken- en voedingssupplementenindustrie. "Dit evenement in Rotterdam brengt deze missie tot leven – met ongeëvenaarde toegang tot innovatie, inzichten en wereldwijde expertise", aldus Briony Mansell-Lewis, Managing Director van Food Matters Live. De organisatie koos bewust voor Nederland, omdat dit land bekendstaat om zijn bloeiende voedselsector, vooruitstrevende mkb-bedrijven en sterke focus op onderzoek en ontwikkeling.

Het programma bestaat uit vier thematische pijlers:

- **The Tastes of Better:** live demonstraties en proeverijen in volledig uitgeruste keukens, gericht op innovatieve ingrediënten
- **Insights and Trends:** toekomstgerichte lezingen over duurzaamheid, ultra-bewerkte voeding en nieuwe productontwikkeling
- **The Future of Positive Nutrition:** onderzoeksgerichte sessies over o.a. gezond ouder worden, vrouwenwelzijn en actieve leefstijl
- **The NPD Discovery Zone:** praktische demo's en inzichten rond herformulering en veranderende consumentenbehoeften



Tot de hoofdpartners behoren Ingredion, AAK, Tate & Lyle, Daabon en Agrana Fruit. Zij worden bijgestaan door deskundige bijdragen van onder meer Rousselot, Ulrick & Short, Enough, Besmoke, Arborea en Brightlands Nova Bite – elk verantwoordelijk voor gerichte sessies gebaseerd op diepgaande branchekennis en het presenteren van hun oplossingen en expertise op het gebied van productontwikkeling. De opzet in Rotterdam – met vier podia, op maat gemaakte één-op-één-ontmoetingen en exclusieve proeverijen – stimuleert waardevolle connecties en praktische ervaring met innovatieve oplossingen.



In combinatie met Gastvrij Rotterdam, de op één na grootste horecavakbeurs van Nederland, biedt het evenement extra netwerkkansen en inspiratie. "De toekomst van de voedingsindustrie hangt af van sectoroverschrijdende samenwerking. Die is nodig om succesvol te zijn op alle veranderende consumentenverwachtingen, onder meer rond duurzaamheid, gezondheid en betaalbaarheid," aldus Mansell-Lewis.

 www.foodmatterslive.com

NIEUWE CENTRALE KOUDE-INSTALLATIE MET GROTE VRIESCAPACITEIT

VIS EN VOORUITGANG OP URK

Waar veel visbedrijven op Urk de ene kant opgaan (in de zalm), gaat Van der Lee Seafish graag de andere kant op (in producten met toegevoegde waarde). Een houding die het bedrijf geen windeieren legde. Door de grote groei van de laatste jaren werd het hoog tijd voor een verbouwing én een nieuwe koude-installatie.

“We hebben de leukste klanten,” zegt de goedlachse Willem van der Lee, mede-eigenaar van Van der Lee Seafish op Urk. Met die klanten doelt hij op grote horecagroothandels, vooral in Duitsland en het Verenigd Koninkrijk. “Geen retailers die continu de duimschroeven aandraaien, maar fijne partijen die gewoon gaan voor een goed product. En voor een lange relatie: met sommige klanten doen we al meer dan veertig jaar zaken.”

Van der Lee Seafish bestaat al iets langer: al in 1973 startten Willems vader Teun en diens zwager Jochem een fileerbedrijf. Lange tijd werd er alleen in verse vis gedaan. Maar de druk op de Noordzeevis nam steeds meer toe en de aanvoer werd minder. Willem: “Dertig jaar geleden al zijn we daarom gestart met een paneerlijn, om waarde toe te voegen aan de vis. Een paneermachine, battermachine, een vormmachine en een oven om de vissticks te vormen – zo begon het. Een vooruitstrevende keuze destijds.” Inmiddels wordt ongeveer de helft van de 5.000 ton vis die hier jaarlijks binnenkomt bewerkt:

gepaneerd, gevormd (zoals burgers), voorzien van een batter en/of paneerlaag, en meestal voorgebakken. “Maar we maken hier ook kip- en vegetarische producten. Tja, op Urk is dat een eigenwijze zet. Maar onze klanten vragen erom en wij kunnen het maken,” aldus Willem.

BUFFER

De andere helft van de vis die Van der Lee Seafish verkoopt, is nog altijd verse vis. Deels uit de Noordzee (onder andere schol, schar, wijting, tarbot en scheermessen) en

deels uit andere verre buitenlanden. Bijna alle producten, zowel die met toegevoegde waarde als de verse vis, gaan diepgevroren de deur uit. Bij de verbouwing eerder dit jaar – nodig vanwege de groei van het bedrijf – werd daarom meteen een nieuwe, centrale koude-installatie aangeschaft met een grote vriescapaciteit, inclusief de mogelijkheid om in de toekomst warmte af te voeren op een warmte-koudeopslag (WKO). “De bestaande R22, propaan/CO₂ en ammoniak/CO₂ installaties waren aan vervanging toe. Er moest een energiezuiniger apparaat



Eric van Miltenburg (links) en Willem van der Lee

komen dat ook voldoet aan de veranderende wetgeving rondom koudemiddelen. Bovendien: voorheen hadden we één grote schroefcompressor. Ging die stuk, dan stond alles stil,” aldus Willem. Eric van Miltenburg, relatiebeheerder bij Equans Refrigeration & Heating Solutions, vult aan: “De nieuwe installatie bevat meerdere, kleine zuigcompressoren die ook nog in toerbeurten draaien. Gaat er één kapot, dan heb je een buffer met al die andere compressoren.”

BLIND VERTROUWEN

Een ander voordeel van de nieuwe installatie is de efficiëntie. Willem: “De vriessnelheid is afhankelijk van de buitentemperatuur en de dikte van het product. Bij een visfilet is het met tien minuten gepiept, bij een grote tong duurt het een goede twintig minuten.” Is de installatie ook energiezuiniger? “Daar gaan we wel vanuit, maar de rekening is nog niet binnen,” lacht Willem. Hij werkt al tientallen

jaren met Equans – dat in die tijd een paar keer van naam wisselde na overnames. “Maar de kwaliteit van de installaties en de service zijn onveranderd. We kunnen blind op Equans vertrouwen. En bij problemen hoef ik maar te bellen en de monteurs staan al voor de deur.” Equans helpt bedrijven in de foodbranche met oplossingen voor uitdagingen in de moderne tijd. Eric: “Energietransitie, digitalisering, complexe wet- en regelgeving; er komt veel op ons af. Tegelijkertijd streven foodbedrijven naar duurzame groei en moet alles gewoon doordraaien tijdens de transitie.”

GOUDEN ZET

Ook bij Van der Lee Seafish moest de toko blijven draaien terwijl de nieuwe installatie werd gestationeerd. Dat gebeurde op een andere plek dan de bestaande installaties. Eerst werd een verzwaarde verdieping gebouwd bovenop het bestaande laaddock. “Superhandig, want zo draaide de oude

installatie door terwijl de nieuwe geplaatst werd. Uiteindelijk is binnen twee dagen de nieuwe installatie stapsgewijs in gebruik genomen,” aldus Eric. De nieuwe aanwinst heeft voldoende capaciteit voor alle vriezers in het bedrijf, inclusief de nieuwe, derde spiraalvriezer. “Daarvoor moesten we de lucht in. Op Urk is er weinig plek voor nieuwbouw, alles moest hier gebeuren,” zegt Willem. Gelukkig is hij het type ondernemer dat het liefst buiten de gebaande paden kijkt. De aard van het beestje, zegt hij: “Jaren geleden, toen het aanbod van de Noordzeevis terugliep, stapten de meeste bedrijven hier noodgedwongen over op zalm. Wij niet; we gingen juist meer inzetten op onze producten met toegevoegde waarde. Een gouden zet, want de vraag is alleen maar gegroeid.”

 www.equansrefrigeration.nl
www.vanderleeseafish.nl

GOUDA TECHNIEK BOUWT UITSLUITEND VOOR DE FOODSECTOR 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.




GOUDA TECHNIEK
MASTERING FOOD

www.goudatechniek.nl | info@goudatechniek.nl | 0182 - 39 68 12

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.

weber

Weber Benelux B.V.
Hoogeveenenweg 210 · 2913 LV Nieuwerkerk a/d IJssel
+31 10264 0100 · www.weberweb.com

DE KRACHT VAN TEMPERATUUR BIJ HOUDBAARHEID

Nu de temperaturen geregeld naar extreme zomerse hoogten stijgen, worden we met de neus op de feiten gedrukt: temperatuur is een bepalende factor in de houdbaarheid van voedsel. Kleine temperatuurschommelingen kunnen al een grote impact hebben op de kwaliteit én de veiligheid van producten. Bedorven voedsel gooien we weg. Voedsel verspillen is slecht voor het milieu én onze portemonnee. Maar ook continue koeling is kostbaar...

Om te weten of en tot wanneer producten veilig te consumeren zijn, worden er houdbaarheidstests uitgevoerd; vaak in real-time. Producten worden bij zo'n test onder 'normale bewaaromstandigheden' opgeslagen en periodiek gecontroleerd op bederf en kwaliteitsverlies. Dat roept de vraag op: wat zijn 'normale' omstandigheden?

Na productie en in winkels wordt er gekoeld tot 4°C. Dat klinkt zorgvuldig. Zodra het product echter de winkel verlaat, verandert die temperatuur. Tijdens vervoer naar huis kan de temperatuur van een biefstuk of zalmfilet wel oplopen tot 15°C voor hij in een koelkast belandt. Bovendien is het in de gemiddelde consumentenkoelkast echt geen 4°C. Eerder 8 tot 9°C. Is het überhaupt mogelijk om voedselproducten van productie tot consumptie gedurende het hele traject lang op 4°C te houden? Is de 4°C, waar de houdbaarheidstesten doorgaans vanuit gaan, wel zo realistisch?

Over de 'tenminste houdbaar tot (einde)'-datum en de 'te gebruiken tot'-datum bestaat veel onduidelijkheid. Consumenten weten nauwelijks wat ze betekenen. Daarbij wordt er nog steeds gesproken over 'TGT' en 'THT', terwijl u vanzelfsprekend weet dat deze afkortingen niet meer zijn toegestaan, maar dat terzijde. Want niet alleen over hoe je tot deze data komt, de schrijfwijze, de betekenis en de plaats op de verpakking van deze belangrijke data bestaat verwarring. Verwarrend is ook dat de regels binnen de EU met betrekking tot houdbaarheidstesten om tot die data te komen, per land verschillen. Frankrijk vereist bijvoorbeeld een temperatuurschocktest, waarbij de producten snel worden blootgesteld aan extreme temperatuurswisselingen. Wellicht is het tijd om hier in Nederland ook wat kritischer naar te kijken?

Karina Marsilje

Commercieel Directeur Nutrilab



PAND VLEESVERWERKER WELLINK VAN BINNEN WEER ALS NIEUW

RENOVEREN OF VERHUIZEN?

F. Wellink Lekkerkerk BV behoort tot een van de grootste varkenskoppen veredelaars van Europa. Het bedrijf is gestart in 1979 en gevestigd in Lekkerkerk. Na zo'n lange periode komt de onvermijdelijke vraag: renoveren of verhuizen? Het werd de eerste.



Peter Pronk en Jels Berkens

“Van binnen ziet het pand er weer uit als nieuw”, aldus een trotse CEO Peter Pronk. In samenwerking met HAP BV uit Beek en Donk worden de ruimtes in de fabriek gefaseerd voorzien van nieuwe hygiënische wanden en/of plafonds. Hierdoor kan Wellink weer jaren vooruit. Peter vertelt: “We zitten in een relatief oud pand. De wanden hebben door de jaren heen heel wat te verduren gehad. Om representatief en compliant te blijven, stonden we voor de keuze: investeren in nieuwe wanden of ergens anders een nieuwe fabriek bouwen. De mogelijkheid om het pand na 2029 aan te kunnen kopen, gaf uiteindelijk de doorslag. Renoveren is voor ons de meest logische en betaalbare keuze.”

OUTPUTPRODUCTEN

Wellink verwerkt gemiddeld één miljoen kilo varkensvlees per week. Peter: “We werken volgens het concept *Tailored to your needs*. We leveren verschillende soorten varkensvleesproducten vanuit de varkenskop, die naar wens worden geproduceerd. Verder zijn we gespecialiseerd in de productie van pre-mixen. Dit zijn vleesproducten in verschillende millimeters, structuren en samenstellingen.” De afzetmarkt van Wellink bevindt zich gedeeltelijk over de grens. Peter vervolgt zijn verhaal: “Ik heb hiervoor twaalf jaar in China gewerkt en gewoond. In die periode hielp ik Westerse bedrijven met zakendoen in China. In 2020 werd ik mede-aandeelhouder. Sinds september van datzelfde jaar heb ik de eer met een mooi team dit leuke bedrijf voort te mogen zetten.”

WEEKENDWERK

Onder leiding van Peter en collega-directeur Frans Sierrevogel werd ruim twee jaar geleden een start gemaakt met de renovatie van de wanden en plafonds. Wellink vond hierin een samenwerkingspartner in de persoon van Jels Berkens, eigenaar van HAP Hygiënische Afbouw Projecten. Jels: “We zijn gestart

met een proefwand van 15 m² en al snel volgde de rest van de koelcel. Uiteindelijk kregen we de vraag om de hele fabriek aan te pakken. We hebben elke afzonderlijke ruimte beoordeeld en een advies opgesteld.” Hierna volgde misschien wel het meest uitdagende onderdeel van de opdracht: de planning.

Renoveren in een actieve fabriek vraagt om een zeer zorgvuldige planning. Jels: “Er is gekozen voor het gefaseerd uitvoeren van de werkzaamheden. Zo houden we het project beheersbaar en kunnen we goed de voortgang bewaken.” Peter: “De renovatiewerkzaamheden vinden plaats in het weekend. Onze technische man bereidt de werkzaamheden voor, zodat de medewerkers van HAP bij aankomst meteen aan de slag kunnen. Dat verloopt heel gestructureerd en efficiënt. Wat ze aan tafel verkopen, wordt ook echt in de praktijk uitgevoerd. Dat geeft ons het vertrouwen en de rust om de klus uit handen te geven. We hoeven er niet bij te zijn; alleen even om de deur open en dicht te doen.”

DUURZAME OPLOSSING

Inmiddels zijn verschillende ruimtes in de fabriek voorzien van nieuwe Glasbord® panelen. Voor Jels het A- merk in de markt. Tijdens zijn loopbaan heeft hij met veel verschillende soorten panelen gewerkt. Glasbord® is volgens hem de meest hygiënische en duurzame oplossing en

werkt het prettigst met het oog op een soepele montage. “Ik kom in veel fabrieken waarbij de wanden door de jaren heen zijn veranderd in een lapjesdeken”, vertelt hij. “Kapotte tegelwanden die zijn dichtgesmeerd bijvoorbeeld. Of stalen sandwichpanelen waar roestplekken geleverd zijn of gedeeltelijk beplakt met staal of andere materialen. Prima als tijdelijke oplossing, maar in het kader van hygiëne niet houdbaar. Dan bieden onze renovatiepanelen uitkomst.”

De panelen worden ook steeds vaker toegepast in nieuwbouw, aldus Jels. Begrijpelijk, want de met glasvezelversterkte platen zijn slagvast, krasvast en roestvrij en hebben een zeer lange levensduur. Dankzij een speciale bescherm laag zijn de wanden schimmel- en bacterie werend. Verder zijn ze onderhoudsarm en gemakkelijk te reinigen.

Peter: “En het oog wil ook wat! De wand- en plafondpanelen geven de ruimte een moderne en verzorgde uitstraling. Hieruit spreekt kwaliteit. We hebben als bedrijf onze zaken goed geregeld en dat stralen we graag uit. De witte, lichte kleur zorgt verder voor een aangename werkomgeving. De werkzaamheden zijn naar verwachting rond de zomer gereed. We kunnen dan weer jaren vooruit.”

 www.wellink.com
www.hapbv.nl







NEDERLAND

K.I.M. Nederland B.V.
Tweelingenlaan 144
7324 BP Apeldoorn

T. +31 (0)55 368 91 91
info@kim-nederland.nl
www.kim-nederland.nl

KOEL- EN VRIESHUISBOUW • ISOLATIESYSTEEMBOUW

Bij K.I.M. Nederland profiteert u van een unieke expertise in de koel- en vrieshuisbouw en isolatiesysteembouw. Deze is volledig afgestemd op uw logistieke organisatie en de actuele marktontwikkelingen in uw branche.

Dat zorgt voor een eindproduct dat exact aansluit op uw eisen en wensen!





**24/7 renovaties van
koel- en vriesruimtes.**

HACCP-proof. Minimale stilstand. Maximale zekerheid

Neem vandaag nog contact met ons op en ontdek hoe wij uw koel- en vriesruimtes toekomstbestendig maken.

+31 6 519 649 44

info@jackit.nl

www.jackit.nl

ER WAS EENS...

...dat leuke bedrijfje waar de zaken lekker liepen. Het begon met 5 man, groeide uit naar 10 en zelfs door naar 40 personeelsleden. Toch wringt er iets. De 'flow' op de werkvloer is eruit, maar niemand durft de vinger op de zere plek te leggen. Groeipijnen horen bij een groeiend bedrijf. Als de leiding daar geen oog voor heeft, worden kleine pijntjes heviger. Een crisis is zomaar geboren.

Johan is een werknemer van het allereerste uur. Hij is zo iemand die gelukkig wordt van structuur, voorspelbaarheid en cijfers die kloppen. In de begintijd kende hij zijn collega's door en door en zij kenden hem. Ze kenden elkaars eigenaardigheden, konden feilloos op elkaar vertrouwen. Met de uitbreiding naar 10 man werd dat wat lastiger. Maar nu, nu ze met 40 zijn, is hij het gevoel kwijt. Er zijn nieuwe afdelingen opgetuigd, nieuwe procedures geschreven, er vond scheiding plaats van taken. 'Zo is het efficiënter', werd hen verteld. Johan, met al zijn ervaring, denkt daar echter anders over. Het gebrek aan het kiezen van een duidelijke richting door de directeur leidt inmiddels bij een grote groep medewerkers tot besluiteloosheid en apathie. Zij, die iedere dag weer het bedrijf draaiend houden, voelen zich achtergesteld en miskend. Maar ze houden allemaal hun mond; er wordt tóch niet naar ze geluisterd.

Johan is trouw en loyaal aan zijn bedrijf. Hij peinst er niet over om weg te gaan, zoals een aantal van zijn goede collega's al wel deden. Maar lekker in zijn vel zit hij niet meer. Er komt niet meer zo veel goeds uit zijn hoofd en handen als in het begin. 'Was zijn bedrijf maar meer zoals dat van zijn buurman', mijmert hij. Dáár krijgt iedereen vóór de vergaderingen bijvoorbeeld een stressballetje uitgereikt. Zodra iemand voelt dat zijn vuist eromheen knelt, mag je het balletje op tafel gooien. Zo ontstaan er openingen om stress, spanning en weerstand die gevoeld wordt bespreekbaar te maken. En er wordt vervolgens gezamenlijk naar nieuwe oplossingen gezocht. Kijk; dát is leiderschap tonen.

Mijn oproep aan alle Johans (m/v/x)? Blijf niet zwijgen! Kweek onderling saamhorigheid en laat van je horen. En de leiding van bedrijven? Erken dat er groeipijnen zijn. Toon leiderschap en luister naar je personeel. Het leven is geen sprookje, maar lang en gelukkig leven willen we wél. Pak die kans!

Pieter Vos

Consultancy & Interim Management



AMBACHT EN INNOVATIE KOMEN SAMEN

CÉRÉLIA BREIDT UIT

Door de verbouwing is het even zoeken naar de ingang van het pand van Cérélia aan de Baanhoek in Sliedrecht, maar de heerlijke geur van versgebakken pannenkoeken wijst de weg. De producent van onder andere koelverse pannenkoeken en poffertjes investeert in een duurzame toekomst.

“Een duurzame toekomst geldt niet alleen voor het bedrijf zelf, maar ook voor de directe omgeving”, begint Jens Andriessen, Projectmanager bij Cérélia, zijn verhaal. “Met deze investering dienen we ook een maatschappelijk doel. Ongeveer 30% van onze medewerkers komt uit Sliedrecht. We hebben de buurtbewoners actief betrokken bij onze uitbreidingsplannen. We hadden ook elders nieuw kunnen bouwen, maar op deze plek zijn we begonnen; hier zijn we groot geworden en we doen graag iets terug voor de omgeving. We willen economische én sociale impact maken.” Zo werkt het bedrijf samen met lokale partijen, waaronder de Voedselbank Sliedrecht om steun te bieden aan mensen in kwetsbare posities, en sponsort zij diverse (sport)verenigingen.

MARKTLEIDER

Het bedrijf, dat in 1995 begon als ‘De Biederij’ onder leiding van Jan Vink, werd in 2015 aangekocht door het Franse bedrijf Cérélia. Inmiddels is de foodproducent marktleider in Europa op het gebied van koelvers deeg en pannenkoeken en exporteert het bedrijf naar 50 landen wereldwijd. De producten van Cérélia vinden hun weg naar de consument als private label en als eigen lokaal merk. Je hebt ze vast weleens in huis gehaald als makkelijke maaltijdoptie of lekker tussendoortje: de pannenkoeken, poffertjes, American pancakes of kant-en-klare deegbodems van het oer-Hollandse merk JAN.

VOLGENDE STAP

Jens: “De afgelopen jaren hebben we regelmatig geïnvesteerd in uitbreiding. Zo hebben we een distributiecentrum in Ridderkerk. Nu is het tijd voor een volgende stap. Door alles op deze locatie te centraliseren, realiseren we een forse efficiëncyslag en verminderen we transportbewegingen. Hier komen ambacht en innovatie samen. Het warehouse wordt uitgebreid en op de verdiepingsvloer komen onder meer opslagruimtes en kantoren. Verder investeren we in automatisering en robotisering, duurzame installaties en een energiemanagementsysteem. Er komt ook een

‘grote batterij’ om de pieken in het stroomnet op te kunnen vangen. Tegelijkertijd wordt ook het bestaande pand opgeknapt. De uitbreiding en renovatie geven ons ruimte om verder te groeien en te ontwikkelen.”

MINIMALE DOWNTIME

In het bestaande pand zijn recent de vloeren van de bakkerij, kartonnage en inpakruimte vervangen door een Ruys vloer, zoals de vloersystemen van het gelijknamige bedrijf uit Apeldoorn tegenwoordig in de bestekken worden genoemd. De Ruys Groep heeft sinds de oprichting in 1974 een sterke reputatie opgebouwd op het gebied van vloeren voor de voedselindustrie en andere sectoren waar hoge eisen worden gesteld. Michael Driessen is als Project Engineer bij Cérélia nauw betrokken bij het vloerproject. Hij vertelt: “De vloeren kenmerken zich door een uitstekende reiniging in combinatie met antislip en zijn bestand tegen zware chemische, thermische en mechanische belastingen. Dat is voor een veeleisende omgeving als een bakkerij natuurlijk een must. Ook belangrijk is de snelle verwerkingstijd. Bij renovatietrajecten draait alles om minimale downtime. De vloer in de bakkerij was in minder dan drie dagen gereed, terwijl de machines bleven staan en er tussendoor ook schoongemaakt moest worden.”



v.l.n.r. Edwin Slingerland, Jens Andriessen en Michael Driessen



‘KOMT VOOR DE BAKKER’

Het succes van deze ‘uitdagende operatie’ ligt volgens Jens bij een strategische samenwerking. “Je kunt hier niet zomaar ‘even een vloertje komen leggen’. Zeker een renovatieproject is onvoorspelbaar. Dan is het fijn als er een partner naast je staat die proactief meedenkt en weet hoe het werkt in de fabriek.”

“We hebben een adviserende rol en hanteren een integrale aanpak”, vult Edwin Slingerland, mededirecteur Ruys Groep, aan. “We voeren altijd vooraf gesprekken met de betrokken personen, waaronder de schoonmaakploeg, plantmanager en productiemanager, zodat we goed inzicht hebben in de dagelijkse procesgangen en onze planning hierop kunnen afstemmen. Onze vloeren zijn bovendien altijd maatwerk; aangepast op de mate van belasting en gebruik. Vanzelfsprekend stelt de bakkerij andere eisen aan de vloer dan de inpakafdeling. In dit geval hebben we ook drie proefvlakken aangebracht. We vinden een zorgvuldige voorbereiding heel belangrijk.” Hier komt volgens Edwin ook een stuk ervaring bij kijken. “We hebben een eigen vloersysteem ontwikkeld. De kwaliteit wordt mede bepaald door de wijze van aanbrengen. We hebben hiervoor een intern traject opgezet, inclusief opleiding. Het duurt

jaren voordat je ‘vakvolwassen’ bent. Gelukkig hebben we weinig verloop.”

VOCHTTOLERANT

De snelheid van het proces wordt verder bepaald door een bijzondere eigenschap van de vloer. Edwin legt uit: “In een foodomgeving moet er altijd gereinigd worden. Bij traditionele vloersystemen moet de ruimte 100% droog zijn. Onze vloeren zijn vochttolerant, wat zorgt voor snellere doorlooptijden.” Ruys Groep heeft eveneens opdracht gekregen van Cérélia om de vloeren in het nieuwe gedeelte te realiseren. Ook hier is het bedrijf al in een vroeg stadium bij de plannen betrokken.

 www.cerelia.com/nl
www.ruysgroep.nl

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.

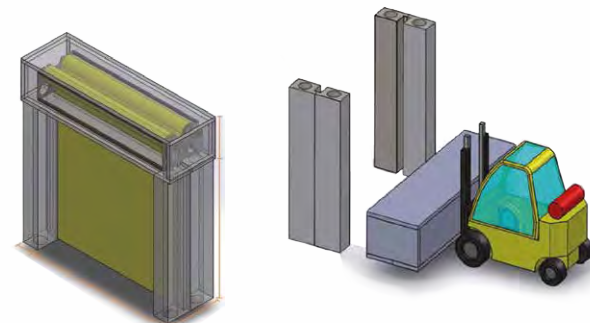
De DD Speed Roll 500 Cool/Cold is een verticale energiebesparende supersnelle industriedeur speciaal voor vries- en koelcellen.

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
ray@dendoor-gts.nl
www.dendoor-gts.nl

DenDoor.
All Industrial Door Solutions



KOELEN EN VRIEZEN

KOSTENPOST OF BESPARING?

Een nieuwe fabriekshal bouwen of een bestaande koelruimte verbouwen – elke foodproducent staat vroeg of laat voor die keuze. Daarbij sta je voor een aantal uitdagingen: strenge eisen voor voedselveiligheid en torenhoge energiekosten voor koeling en vriezers zijn er daar twee van. **Hoe realiseer je een toekomstbestendige koel- en vriesinfrastructuur zónder dat de investering de pan uit rijst?** Uit onze ervaring blijkt dat wie duurzaam en slim bouwt, profiteert van flinke (financiële) voordelen.

WAAR JE ÉCHT KUNT BESPAREN?

Natuurlijk moet er voldaan worden aan HACCP en de aankomende wet Kwaliteitsborging Bouw. Ook isolatie, natuurlijke koudemiddelen



Bernhard Scholing

en redundante systemen moeten kloppen om veilig en betrouwbaar te koelen en vriezen. Goede kwaliteit verdient je echter dubbel en dwars terug. Moderne koeltechniek kan tot tientallen procenten energie besparen. Die besparing merk je niet alleen op je energierekening. Juist ook om in aanmerking te komen voor subsidies en fiscale regelingen, kan dit hét verschil maken op de begroting.

Voorbeeld: Wie nu een nieuwe fabriekshal (vrieshuis) ontwerpt, komt bijna automatisch uit bij ammoniak en/of transkritischt CO₂ om te voldoen aan energie-, milieu- én kosteneisen. En ja, door EIA-af trek en warmte-terugwinning zijn deze 'groene' systemen vaak ook financieel aantrekkelijk. Mits de casus goed wordt doorgerekend en er wordt gelet op de prestatie-eisen, inclusief investerings- en onderhoudskosten, veiligheidsmaatregelen en levensduur. Verder komt bij nieuwbouw een aanzienlijk deel van het gebouw via MIA/Vamil onder keurmerken als GPR, BREEAM en Circulair Bouwen in aanmerking voor ruime fiscale aftrek. Deze certificaten leveren energiebesparing, milieuvoordeel én betere gebruikskwaliteit/comfort.

Behalve financiële steun is er nóg een bonus: een energiezuinig koelhuis is vaak een betrouwbaarder koelhuis. Minder hitteverlies en slim aangestuurde compressoren betekenen stabielere temperaturen en minder storingen. Je bouwt dus niet alleen aan een duurzame toekomst, maar verkleint ook het risico op stilstand of productverlies.



Niek Gillis

Kortom, wie nu investeert in moderne koel- en vriesinfrastructuur, houdt het hoofd koel – zowel figuurlijk als letterlijk. Terwijl jouw concurrent worstelt met oude installaties en hoge lasten, pluk jij de vruchten van lagere kosten en mogelijke subsidies.

Koel blijven loont.

www.subvention.nl/industrie

VISGROOTHANDEL DE JONG:

GEEN NIEUWBOUW, WÉL NIEUWE STANDAARDEN

Koos de Jong van Visgroothandel De Jong stond op een tweesprong: ging hij een nieuw pand bouwen, of de huidige hoofdlocatie renoveren? Het werd (voorlopig) het laatste. Met de gloednieuwe wanden – afgedicht met innovatieve kit van JackKit – kan hij weer jaren vooruit.

Eén kistje gefileerde kabeljauw uit de Noordzee, zo begon twintig jaar geleden het verhaal van Visgroothandel De Jong op Urk. Grondlegger en eigenaar Koos de Jong had al vijftien jaar onder een baas gewerkt. “Ook in de vis, dus ik kende de sector op mijn duimpje. Maar ondernemen is toch andere koek,” vertelt hij. Het ondernemerschap bleek hem goed te passen: dat kistje kabeljauw groeide in twee

decennia uit tot een bloeiende vishandel met een jaaromzet van 50 miljoen euro. Het bedrijf levert aan horecagroothandels en direct aan horecazaken. De vis komt tegenwoordig nauwelijks meer uit de Noordzee. “De Filipijnen, de Malediven, China, Noorwegen, Ierland”, licht Koos toe. Hij probeert zijn leveranciers ééns per jaar te bezoeken. Vooral Noorwegen, waar de zalm - 60% van de vis die hij verhandelt - vandaan komt, is favoriet. “Het liefst zou ik er wonen, met al die fjorden en zalmwekerijen om me heen. Maar mijn kinderen en kleinkind houden me hier.”

ALLES ONDER ÉÉN DAK

Fileren doet Koos nauwelijks meer zelf: inmiddels heeft hij 60 man personeel in dienst. De werkzaamheden vinden plaats op verschillende locaties, allemaal in een straal van een paar honderd meter. We spreken de ondernemer in een mobiele unit achter zijn hoofdlocatie, een ruim pand

dat hij achttien jaar geleden liet bouwen. “Hier vindt de orderpicking plaats en een klein deel van de verwerking: ontschubben, strippen en portioneren. Dan hebben we nog een paar externe locaties: één waar de grote productie plaatsvindt, één waar de pallets met ingekomen vis staan, één waar de droogartikelen zijn opgeslagen en een plek waar we levende krabben en kreeften houden.” Het liefst heeft Koos alles onder één dak, maar daarvoor is nu geen ruimte op Urk. “Bovendien kost nieuwbouw een paar miljoen. Zo’n groot besluit laat ik liever over aan mijn opvolging. Nee, ik heb nog geen idee wie dat wordt. Gelukkig hebben we nog een paar jaar, ik ben pas 52.”

RUIMTE VOOR RUIMTE

In plaats van een verbouwing werd gekozen voor een grote opknapbeurt voor de hoofdlocatie. Alle ruimtes worden voorzien van nieuwe wanden, later volgen



Jack Pluim en Koos de Jong

de plafonds. “Mijn tip”, lacht Jack Pluim van renovatiebedrijf JackKit. “Eigenlijk wilde Koos alleen wat roestplekken laten bijwerken. Maar dan blijf je nog jaren aan de gang. Dus ik heb hem geadviseerd om alles in één keer goed te doen, meteen helemaal volgens de laatste regelgeving.” Voor de wanden en stootranden gebruikten Jack en collega’s de antibacteriële en 100% recyclebare Sealwise WCB. “Dat materiaal is heel geschikt voor de voedingsindustrie en alle uitdagingen die daarbij komen kijken. Het wordt bijvoorbeeld ook in de vleesindustrie gebruikt. En het heeft brandklasse 1 – dat wordt steeds belangrijker voor de verzekering”, aldus Jack. De wanden zijn afgedicht met de Bond & Seal kit, een nieuwe en innovatieve kit die Jack doorontwikkelde. Hij licht toe: “De kit heeft het Amerikaanse FDA-keurmerk gekregen, voldoet aan de hoogste standaarden voor

voedselveiligheid én is enorm waterbestendig en schimmelwerend. Bovendien hardt de kit snel uit.” Dat laatste was belangrijk voor deze verbouwing, zegt Koos: “We hebben het stapsgewijs aangepakt; ruimte voor ruimte. We konden onze werkzaamheden steeds verplaatsen, maar uiteindelijk wilden we zo snel mogelijk weer verder op onze vertrouwde plek. En dan moet de hogedrukspuit er ook weer op kunnen. Gelukkig zijn de werkmannen van JackKit heel erg flexibel; het viel allemaal goed te regelen.”

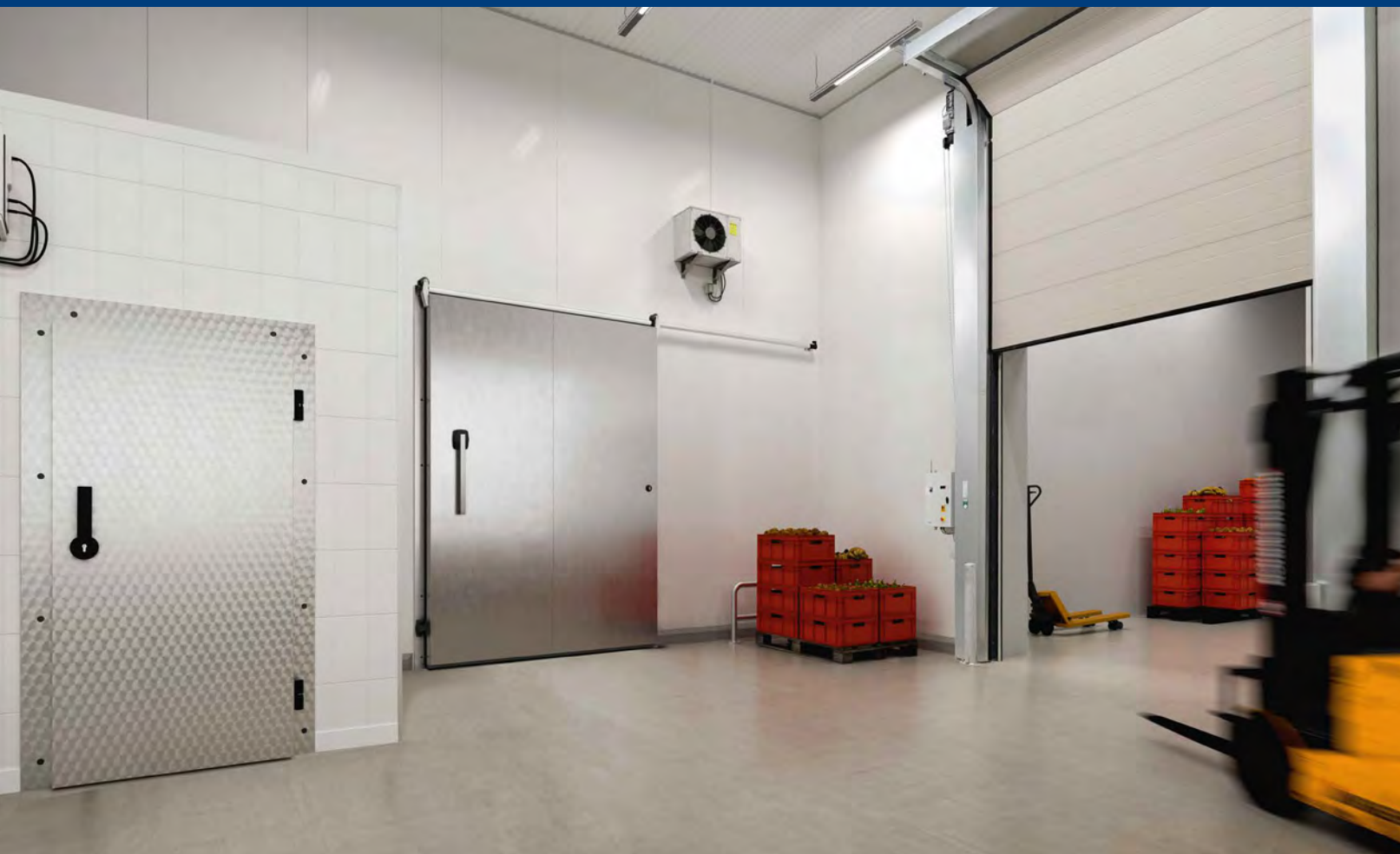
DRUK OP ZEEVIS

Ook over de kwaliteit die de werklui leveren, is Koos erg te spreken: “Ze kunnen goed improviseren; weten precies wat ze moeten doen als een vloertje niet perfect gelijk loopt of ze onverhoopt een stopcontact tegenkomen.” Dat oog voor kwaliteit geldt omgekeerd

ook, ziet Jack: “Koos zit er altijd bovenop. Tuurlijk, het loopt hier heus wel door als hij een weekje weg is. Maar zijn standaarden liggen torenhoog.” Koos knikt; die eigenschap herkent hij wel. Behalve zalm, krab en kreeft importeert, verwerkt en verkoopt hij ook onder andere makreel, tilapia, zeebaars en dorade. “80% is kweek; dat percentage is de laatste tien jaar enorm gestegen. De druk op de vis van zee neemt nu eenmaal toe.” Welke veranderingen ziet hij nog meer in zijn tak van sport? “De bestellingen concentreren zich steeds meer naar het einde van de week. Blijkbaar ontvangen horecazaken doordeweeks minder gasten dan vroeger. Al hebben wij gelukkig weinig te klagen; de zaken gaan uitstekend.”

 www.visgroothandeldejong.nl
www.jackit.nl

Hörmann. Zekerheid voor het leven.



- Isolerende deuren voor koel- en vriesruimtes in supermarkten en detailhandel in de levensmiddelenindustrie
- Isolerende deuren voor koelruimtes en vriescellen in de diepvrieslogistiek
- Optioneel CO₂-neutraal voor alle producten voor de utiliteitsbouw waaronder isolerende deuren



Meer informatie over onze duurzaamheidsstrategie vindt u op www.hoermann.com/sustainability

www.hormann.nl

HÖRMANN
Deuren voor woning en industrie



DUURZAAMHEID

KEURMERK ON THE WAY TO PLANETPROOF GROEIT LICHT

Het keurmerk On the way to PlanetProof liet in 2024 een lichte groei zien in het gecertificeerde plantaardige areaal, met een stijging van 1,3%. De grootste toename vond plaats in de open teelt, met 2% groei voor groenten en fruit, en 11% voor sierteelt. Tegelijkertijd daalde het aantal keurmerkhouders met 4%, wat duidt op schaalvergroting. Binnen gewassen zijn er verschuivingen: broccoli en uien winnen terrein, aardappelen en spinazie leveren in. Ook Spanje wint aandeel, met name in slateelt. De zuivel- en eiersector groeiden verder, net als het aantal handelsbedrijven en verwerkte producten met respectievelijk 14% en 23%.

 www.planetproof.eu

VOEDINGSINDUSTRIE

BELGISCHE VOEDINGSINDUSTRIE VERLIEST TERREIN IN EUROPA



Belgische voedingsbedrijven boeken minder succes binnen Europa, terwijl de export buiten de EU juist toeneemt. Dat blijkt uit het economische jaarverslag van Fevia. Ondanks dat 73% van de uitvoer binnen Europa blijft, groeit het aandeel van markten zoals het VK, de VS en Saoedi-Arabië. De rendabiliteit staat onder druk en de groei vlak af. Fevia wijst op toenemende machtsconcentratie bij

 www.vilt.be

INNOVATIE

3D-DESSERT WINT MBO CHALLENGE VOEDSELVERSPILLING

Vijf studenten van Lentiz LIFE College en Lentiz MBO Barendrecht hebben de MBO Challenge Voedselverspilling 2024-2025 gewonnen met een creatief dessert van restfruit. Hun ganache van druif, citroen en witte chocolade combineert Nederlandse en Japanse smaken en wordt afgewerkt met een 3D-geprint chocoladefiguur. De jury prees het team om de hoogwaardige inzet van fruitreststromen en de toepassing van innovatieve technologie. Het dessert krijgt mogelijk een internationaal podium op een voedingsbeurs in Japan. Het winnende project werd bekendgemaakt tijdens het Food for Teachers LIVE EVENT van CIV Groen. Deze zesde editie was tevens de laatste van de Challenge.

 www.mbo-challenge.nl



EIWITTRANSITIE

RIVAL FOODS VERDUBBELT PRODUCTIECAPACITEIT

Rival Foods heeft €10 miljoen opgehaald en gebruikt dat om de productiecapaciteit in Geldrop te verdubbelen en de eigen technologie verder op te schalen. Ook wil het bedrijf



zet het bedrijf in op internationale groei en nieuwe samenwerkingen. CEO Birgit Dekkers: "Deze investering is een grote mijlpaal in onze missie om plantaardig vlees van hoge kwaliteit mainstream te maken."

 www.rival-foods.com

VOEDSELVEILIGHEID

MEER RISICO'S BIJ PLANTAARDIGE VERVANGERS DAN GEDACHT

De Universiteit Antwerpen waarschuwt voor chemische risico's in plantaardige vlees- en kaasvervangers. Onderzoeker Alicia Macan Schönleben analyseerde 52 ultrabewerkte producten uit België, Duitsland en het VK. In deze zogenoemde NPBF's trof ze meer organofosfaat-vlamvertragers en weekmakers aan dan in dierlijke alternatieven. Vooral kaasvervangers sprongen eruit. De stoffen komen vermoedelijk via productieprocessen of plastic verpakkingen in het voedsel. "Bepaalde stoffen kunnen schadelijk zijn voor brein, schildklier en vruchtbaarheid," zegt Schönleben. Volgens haar is er geen direct risico, maar volledige overstap op NPBF's raadt ze af. Een evenwichtig plantaardig dieet met volwaardige voeding blijft de betere keuze.

 www.uantwerpen.be



INDUSTRIËLE DEUREN

SLIMME KLIMAATSCHEIDING

Afdruipend condens op producten, ijsvorming op deuren en vochtige verpakkingen behoren tot het verleden dankzij de hoogwaardige deuroplossingen van DenDoor. Met diepgaande expertise in geconditioneerde ruimtes wordt elke omgeving zorgvuldig geanalyseerd, en wordt er rekening gehouden met factoren als temperaturen en luchtvochtigheid. De maatwerkoplossingen van DenDoor garanderen een optimale werking, afgestemd op jouw specifieke logistieke behoeften. DenDoor garandeert niet alleen een efficiënte werking, maar ook significante energiebesparingen en een vlottere, veiligere interne logistiek. Het geheim van ons succes? Meten is weten.

 www.dendoor-gts.nl

PERSONELE ONTWIKKELINGEN

PERSONEELSTEKORT? SOL HELPT DE FOODSECTOR VOORUIT

De levensmiddelenindustrie kampt met een structureel arbeidstekort. Tegelijkertijd staat er een grote groep gemotiveerde statushouders te popelen om aan de slag te gaan. Zij vinden echter moeilijk toegang tot de arbeidsmarkt, o.a. door taalbarrières, het ontbreken van erkende diploma's en een beperkt professioneel netwerk. SOL (Stichting Ontwikkelingsfonds Levensmiddelenindustrie) lanceert daarom, in samenwerking met Werkcentrum Noordoost-Brabant (WC NOB), het initiatief 'Status: beschikbaar': een pilotproject dat zich richt op de duurzame begeleiding van statushouders naar een volwaardige carrière in de levensmiddelenindustrie. Deelnemers krijgen begeleiding in vier stappen: taaltraining, praktijkvoorbereiding, een BBL-opleiding inclusief VCA-certificaat en persoonlijke coaching. Het doel is een duurzame plaatsing in de sector én versterking van de arbeidsmarkt. De pilot richt zich in eerste instantie op bedrijven in Noordoost-Brabant, maar SOL denkt graag mee over de mogelijkheden in andere regio's.

 www.sol-online.nl



INNOVATIE

AVEBE, TNO EN WUR WERKEN SAMEN AAN 3D-GEPRINT VOEDSEL

Avebe werkt samen met TNO en Wageningen University & Research aan 3D-geprint voedsel op basis van aardappelzetmeel. De combinatie van zetmeel, eiwit en vezel uit zetmeelaardappelen blijkt geschikt om nieuwe texturen te creëren, van stevig tot geleïchtig. Die eigenschappen maken het ingrediënt interessant voor vleesvervangers in innovatieve vormen. De samenwerking richt zich op het hele ontwikkelproces: van eiwitstructuren en deeggedrag tot productie en mondgevoel. Met een nieuwe industriële 3D-printer wordt nu gewerkt aan opschaling. De ambitie is helder: voedsel maken dat technisch sterk is én aantrekkelijk voor consumenten wereldwijd. Testen in de fabriek vormen de volgende stap.

 www.tno.nl



GEZONDHEID

VOORKEUR VOOR ZOET VERDWIJNT NIET ZOMAAR

Zes maanden suikerarm eten verandert nauwelijks iets aan onze voorkeur voor zoet. Dat blijkt uit onderzoek van Wageningen University & Research onder 180 deelnemers. Zij volgden verschillende voedingspatronen, variërend in zoetheid, en beoordeelden regelmatig producten op smaak en aantrekkelijkheid. De waardering voor zoete smaken bleef opvallend stabiel, ongeacht het dieet. Ook wie extra zoet at, vond dat niet lekkerder. De onderzoekers concluderen dat smaakvoorkeur moeilijk te beïnvloeden is en dat het verminderen van zoetinnamen waarschijnlijk geen effectieve strategie is om de trek in zoet te verlagen. De studie werd uitgevoerd onder streng gecontroleerde omstandigheden.

 www.wur.nl



OVERNAME

PLUKON NEEMT VEGA(N) PRODUCENT VEGA INSIDERS OVER

Plukon Food Group neemt Vega Insiders over en voegt daarmee een gespecialiseerde vega(n) producent toe aan de organisatie. Het bedrijf uit Udenhout blijft onder eigen naam opereren en behoudt zijn medewerkers en productielocatie. Met de overname beschikt Plukon voortaan over een dedicated locatie voor plantaardige productie. Vega Insiders levert verse en diepgevroren vega(n) producten aan retail, foodservice en QSR-kanten. De stap sluit aan bij Plukons groeistrategie in alternatieve eiwitten. Beide partijen spreken van een gedeelde visie en ondernemersmentaliteit. Plukon telt 40 locaties in zeven Europese landen en behaalde in 2024 een omzet van 3,4 miljard euro.

 www.plukon.nl



GEZONDHEID

‘EEN HANDJE ZOMER’ ZET ZACHTFRUIT OP DE KAART

Met de campagne 'Een handje zomer' willen Nederlandse en Europese organisaties jongvolwassenen opnieuw warm maken voor zachtfruit. Aardbeien, bessen, bramen en frambozen worden via social media, influencers en supermarkten onder de aandacht gebracht. Jongeren eten aanmerkelijk minder zomerfruit, en in Nederland is daarom 60% van het budget op deze doelgroep gericht. De zichtbaarheid wordt vergroot via TikTok, Meta en de winkelvloer. Tegelijk groeit de sector: het aardbeienteeltareaal nam sinds 2018 met een derde toe. Duurzaamheid speelt ook een hoofdrol; ruim 80% van de plaagbestrijding gebeurt inmiddels met biologische middelen.

 www.groentenfruihuis.nl

GEZONDHEID

HULPGIDS VOOR GEZONDERE VOEDINGSPRODUCTEN

Foodvalley lanceerde een praktische Engelstalige gids om voedingsproducten gezonder te maken zonder concessies aan smaak of textuur. De Practical Guide for Reformulation and Innovation ondersteunt professionals in R&D, productontwikkeling en marketing bij herformuleringsstrategieën. De gids laat zien hoe aanpassingen invloed hebben op beleving en mondgevoel, met speciale aandacht voor suiker, zout, verzadigd vet en vezels. Wetenschappelijke inzichten worden gecombineerd met praktijkervaringen en voorbeelden. Ook staan er oplossingen van leveranciers en adviesbureaus in. De gids is openbaar beschikbaar en bedoeld als inspiratiebron én hulpmiddel voor een gezonder productaanbod in lijn met de NAPV-doelen.

 www.foodvalley.nl





Dieptrekfolie



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

Coderen Etiketteren Controleren



AUTOMATOR
CODING — MARKING — LABELING

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

Krattenwasmachine

- Huren vanaf één week maar ook lange termijn
- Krattenwassen zonder investeren
- Verbeter de microbiologische reinheid van uw kratten
- 200 tot 2.000 kratten per uur
- Ook afblazers beschikbaar

Te
huur



LIMEX WIJ
BOUWEN
WASMACHINES

Industrieterrein 120
5981 NC Panningen
E sales@limex.nl
T +31(0)77 307 44 12
www.limex.nl

JEZUS KON OVER WATER LOPEN (EN JIJ KAN DAT OOK!)

Neem 45 gram zetmeelpoeder en voeg daar 25 ml water aan toe zodat er een zetmeelpapje ontstaat. Deze smurrie wordt ook wel 'Oobleck' genoemd. Je zult zien: het zetmeel lost niet op, er ontstaat een suspensie. We noemen dit een 'dilettante vloeistof'. Net drijfzand. Wanneer je je hand voorzichtig op de suspensie legt, zinkt het makkelijk door tot op de bodem. De viscositeit ervan neemt echter sterk toe als er plotselinge kracht op uitgeoefend wordt. Je kunt er met een vlakke hand en zelfs met een hamer hard op slaan. Het lijkt dan wel graniet.

Bij het verpompen van een zetmeelhoudende vloeistof moet je absoluut rekening houden met dit gedrag. Zorg ervoor er geen laag zetmeel achterblijft in het pomphuis, want wanneer de pomp opeens weer aangaat, kan het schoepenrad door de viscositeit zomaar in stukken breken. Vleesdeeg - van vleeseiwitten met zo'n 10% zetmeel en een vochtgehalte van rond 55% - is ook zo'n sloper in de voedingsmiddelenindustrie. Nadat de menger is stilgezet, verandert het eens zo soepele deeg geleidelijk in beton. Als de menger na verloop van tijd weer wordt aanzet, is er bij de start zeer veel kracht nodig om het deeg weer soepel te krijgen. Dit noemen we een pseudoplastische vloeistof; die wordt dunner naarmate er kracht op uitgeoefend wordt. Het gebeurt vaak dat de paddles van de as in de menger afbreken. Of erger: de complete as breekt.

Bij het be- en verwerken van grondstoffen in de voedingsmiddelenindustrie zijn de reologische ofwel de viscositeitseigenschappen belangrijke parameters voor een goed machine-ontwerp. Om je machines heel te houden, is de veiligste optie om alleen met water te werken.

Wil je veilig over water kunnen lopen, vermenigvuldig dan de getallen uit bovenstaand recept met 10.000, en vul daar vervolgens een zwembadje mee. Geloof je het niet? Probeer de zoekterm 'Oobleck walking on water' maar eens. Dan kom je de meest krankzinnige filmpjes tegen van mensen die laten zien dat je het kan: lopen, voetballen en zelfs breakdansen op water. Ruim 2.000 jaar geleden werd het fenomeen al beschreven... Zou Jezus toen ook eerst een zetmeelpapje hebben gemaakt?

IJsbrand Velzeboer
Curatief voedingsmiddelentechnoloog



BETER BEGRIP VAN BLANCHEREN VOOR EEN DUURZAMERE VRIESKETEN

VAN VELD NAAR VRIEZER

Diepvriesgroenten zijn niet meer weg te denken uit onze keukens. Ze zijn handig, lang houdbaar en vaak nog verrassend vers van smaak. Achter dat handige zakje sperziebonen uit het vriesvak schuilt echter een complex productieproces waarin duurzaamheid een steeds grotere rol speelt.

Binnen het publiek-private samenwerkingsproject 'Frozen like Fresh' zijn industriële partners en onderzoekers van Wageningen Food & Biobased Research samen aan de slag gegaan om te onderzoeken hoe bepalende stappen tijdens het productieproces – met name het blancheren – duurzamer kan, zonder in te leveren op de productkwaliteit.

BEWERKING = NOODZAAK VOOR BEWARING

Sperziebonen worden kort na de oogst bewerkt en ingevroren om ze een langere tijd te kunnen bewaren. De bedoeling is om zo veel mogelijk smaak, kleur en voedingsstoffen te behouden. Om dit te bewerkstelligen is blancheren een cruciale stap in de productieketen: het kort verhitten van de groente in heet water of stoom. Dit gebeurt vóór het invriezen en verpakken. Doel is de enzymactiviteit in de groente af te remmen. Enzymen zijn natuurlijke eiwitten die bepaalde processen in groenten aansturen. Sommige van die processen zijn gewenst, andere juist

niet. Tijdens opslag kunnen ze bijvoorbeeld zorgen voor verandering van textuur, kleur of de vorming van ongewenste smaken.

INACTIVATIE VERSUS KWALITEIT

Blancheren is niet zonder nadelen. Zo vergt het proces grote hoeveelheden energie en water. Een intense verhittingsstap kan bovendien thermische (=hitte-geïnduceerde) reacties uitlokken die kunnen leiden tot vermindering van de kwaliteit. Denk aan het verbleken van de felgroene kleur van boontjes, het verlies van een frisse smaak of het afbreken van gevoelige vitamines zoals vitamine C en foliumzuur. Bovendien wordt de textuur zachter, wat de eetbeleving kan verminderen. Een te milde behandeling daarentegen leidt ertoe dat ongewenste enzymen actief blijven. Ook dát kan leiden tot kwaliteitsverlies. De sleutel ligt dus in het vinden van de juiste balans tussen een optimaal en duurzaam proces waarbij de juiste enzymen worden uitgeschakeld, en het behouden van kleur, smaak, textuur en voedingswaarde.



BLANCHEREN: WAT BEPAALT HET RESULTAAT?

In het onderzoek analyseerden en testten we verschillende condities tijdens het blancheerproces. We varieerden in zowel de temperatuur van het water als de tijd waaraan de sperziebonen werden blootgesteld aan de warmte. Door de temperatuur van en/of houdtijd in het water te veranderen, werd de intensiteit van de verhitting aangepast, en zijn

verschillende *heatloads* gegenereerd (waarbij de *load* hoger wordt met hogere temperatuur en langere tijd).

Maar daar stopt het niet. Ook de manier waarop de warmte wordt overgedragen speelt een grote rol. Tijdens het blancheren worden bonen op een band getransporteerd via een continu proces en zo door de blancheur

gebracht. Warmteoverdracht wordt bepaald door de laagdikte van de bonen op de transportband. Worden de bonen geblancheerd in een enkele dunne laag of in een dikke laag van enkele centimeters? Gebeurt het verwarmen ondergedompeld in een waterbad, met stromend water (sproeien) of met stoominjecties? Al deze factoren beïnvloeden zowel de efficiëntie van de enzym-inactivatie

als de kwaliteit van het eindproduct – én de hoeveelheid energie en water die nodig zijn.

EFFECTEN OP PRODUCTKWALITEIT

Om ook de effecten van langdurige opslag te kunnen bestuderen, evalueerden we de kwaliteit van de geblancheerde sperziebonen: zowel direct na behandeling, als op enkele tijdstipmomenten gedurende een bewaarperiode >>

NO-NONSENSE SERVICE & SOFTWARE

Coding - Labeling - Inspection



- ✓ 24/7 support
- ✓ Next day service
- ✓ Servicebussen vol onderdelen
- ✓ Machines op voorraad

DE KONINGH

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

van 14 maanden bij -20 °C. Karakteristieken die werden gemeten waren onder meer de enzymatische activiteit, smaak, geur, kleur en textuur. Niet-geblancheerde, of niet voldoende geblancheerde sperziebonen bevatten nog steeds actieve enzymen, die ongewenste kleuren, geuren en smaken kunnen veroorzaken, zoals een grasachtige geur of minder frisgroene kleur (zie figuur 1).



Figuur 1. Links ongeblancheerde sperziebonen: olijfgroene kleur, veel ongewenste smaak, enzymactiviteit hoog. Rechts geblancheerde sperziebonen: frisgroene kleur, zoete groenebonensmaak, enzymactiviteit laag.

Afhankelijk van de intensiteit van het blancheerproces en de bewaartijd, verandert de samenstelling van vluchtige componenten en daardoor ook het type off-flavour. De geblancheerde producten die waren onderworpen aan de laagste *heatload* werden na enkele maanden bewaren minder positief beoordeeld op geur en smaak dan de geblancheerde producten met een hogere *heatload*. Dit was ondanks het feit dat er geen enzymactiviteit meer gemeten kon worden. Dat laatste kan te wijten zijn aan de detectielimiet van de analytische instrumentele methode.

SENSORISCHE EVALUATIE ESSENTIEEL
Een belangrijke les die hieruit getrokken kan worden, is dat naast instrumentele metingen, sensorische evaluatie een essentiële rol speelt bij het evalueren van het effect van verschillende condities tijdens het productieproces. In de sensorische analyses

werd geen strikte lijn gevonden tussen de verschillende geblancheerde varianten. Dat is goed nieuws: dit resultaat biedt ruimte om bij het kiezen van de juiste instellingen te focussen op energiezuinigheid, zolang de enzymen die de off-flavours veroorzaken maar voldoende geïnactiveerd worden.

Niet alleen smaak en geur werden beïnvloed door het blancheerproces. Ook de textuur veranderde merkbaar. Als gevolg van de blancheerstap bleken niet-geblancheerde bonen een stevigere beet te hebben dan geblancheerde. Het verschil tussen de verschillende geblancheerde samples was echter vrijwel nihil.

Ook onderzochten we hoeveel voedingsstoffen verloren gingen in het blancheerwater. Hoe hoger de temperatuur en hoe langer de behandeling, des te meer waardevolle stoffen zoals fenolen en antioxidanten in het water terecht kwamen. Dit is een belangrijk aandachtspunt als je tot doel hebt zoveel mogelijk voedingswaarde in het product te behouden. Bovendien zorgt een lagere graad van uitloging voor een mindere vervuiling van het water. En dat zorgt weer voor minder zuiveringskosten en/of minder noodzaak voor het verversetten van het water.

EEN DUURZAMER PROCES
De uitkomsten van het ‘Frozen like Fresh’ onderzoek laten zien dat het verduurzamen van het blancheerproces een complex verhaal is. Het is een samenspel van gekozen procescondities en kwaliteitseigenschappen. Het streven naar een optimale productkwaliteit is uiteraard belangrijk. De vraag is of dit ook gerealiseerd kan worden met een proces dat qua energieverbruik aanvaardbaar blijft voor een voedselproducent. Uit de waarnemingen van dit onderzoek blijkt dat het gebruik van een lagere temperatuur in combinatie met een langere blanchetijd (of bandlengte van de blancheur) niet noodzakelijk leidt tot minder

energieverlies. Wat wél een duidelijk positief effect had, was het verlagen van de *heatload*. Wanneer blijkt dat eenzelfde kwaliteitsniveau bereikt kan worden onder verschillende procesinstellingen, is het mogelijk om te kiezen voor die condities die resulteren in een lagere *heatload* – en dus een lager energieverbruik.

Onze conclusie is dat een beter begrip van de invloed van procesparameters op enzymactiviteit, textuur en productkwaliteit tijdens bewaring waardevolle handvatten biedt om het productieproces van sperziebonen te verduurzamen en zo bij te dragen aan een meer toekomstbestendige voedselketen.

 www.wur.nl

NIEUWSGIERIG NAAR MEER?
LAAT JE INSPIREREN TIJDENS HET FROZEN-LIKE-FRESH SYMPOSIUM
Ben je nieuwsgierig geworden naar meer resultaten op het gebied van het verduurzamen en verbeteren van diepvriesgroentes en -friet? Laat je dan inspireren tijdens het Frozen-like-Fresh symposium op donderdagmiddag 13 november 2025 in Wageningen. Tijdens dit live-event delen we de nieuwste inzichten die tijdens dit vierjarig onderzoek zijn opgedaan, en bespreken we de routekaart voor de implementatie van een toekomstbestendige diepvriesketen in Nederland en Europa. Er is ruimte voor interactie via rondetafelgesprekken, waar je je ideeën kunt delen, vragen stellen en andere professionals en liefhebbers kunt ontmoeten.

Mis het niet! Meld je aan via info@knvvyoungcool.nl en blijf op de hoogte.

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 | Krimzakken | Folies | SUP's | Clipmachines | Lussen & Clips





BPG

BEMA PACKAGING GROUP

bema VERVO FPC AP HANDELS FFS Meda-Pak

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



QESH Manager

📍 Papendrecht



Lead Project Engineer

📍 Oss



Site Manager

📍 Brunssum



Manager QHSE

📍 IJmuiden



Specialist Specification and Labelling

📍 Kapelle



QA Lead

📍 Almere/Uden



Environmental Lead

📍 Zierikzee



Regulatory Affairs Manager

📍 Amsterdam



B2B Key Account Manager Nederland Nutrition & Health

📍 Hybride



Lead Controls System & Automation Engineer

📍 Oss

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