




FOOD TECH EVENT 2026



20 en 21 mei 2026
Brabanthallen 's-Hertogenbosch

 www.food-tech-event.nl





Jouw persoonlijke uitnodiging voor het

FOOD TECH EVENT

Dé one-stop-shop vakbeurs voor voedselproductie en -verwerking

• 20 & 21 MEI 2026

BRABANTHALLEN | 'S-HERTOGENBOSCH

• MEER INFORMATIE EN GRATIS AANMELDEN:
WWW.FOOD-TECH-EVENT.NL



ORGA
NISED
BY

mikrocentrum.nl

**MIKRO
CENTRUM**
at the heart
of hightech

FOOD TECH EVENT ONE STOP SHOP IN FOOD

Je kunt blijven scrollen, klikken en zoeken. Of je komt gewoon op 20 en 21 mei 2026 naar de Brabanthallen. Want het Food Tech Event 2026 bundelt alles wat relevant is voor voedselproductie en - verwerking, onder één dak. Geen losse bezoeken, geen versnipperde informatie. Hier vind je oplossingen, kennis en contacten in één rechte lijn.

Het beursaanbod is breed en praktisch. Van slimme rookovens tot robotgestuurde schoonmaaksystemen. Van hygiënische wandpanelen tot ergonomische transporthulpen. Van gasmengers tot UV-desinfectierobots. Of het nu gaat om procesoptimalisatie, hygiëne of duurzaamheid, de stands zijn gevuld met antwoorden en de standhouders staan klaar om al je vragen te beantwoorden. In totaal staan er ruim 120 exposanten klaar, met hun nieuwste innovaties en direct toepasbare oplossingen.

Ook het inhoudelijke programma laat niets aan het toeval over. Veel interessante sprekers vanuit het bedrijfsleven en keynotes van Tamara Buikhuizen, Manager Duurzaamheid Hessing Supervers en Leopolda Becerra QSE expert in FMCG (The Coca-Cola Co., Cargill Inc., Kochbesafe consulting). Ook host Judith Witte, hoofdredacteur van vakblad Voedingsindustrie een panelgesprek over innovaties op de werkvloer en de impact daarvan op je personeel. En natuurlijk een goed georganiseerde netwerkborrel – met dank aan NetwerkOSV.

De beurs is daarmee méér dan een verzameling stands. Het is een plek waar plannen worden gesmeed en ideeën gaan leven. Voor wie zich nog afvraagt waarom deze beurs ertoe doet: het Food Tech Event is geen traditionele machinebeurs meer. Het is uitgegroeid tot dé one-stop-shop voor de voedingsindustrie. Hier komen technologie, hygiëne, automatisering en duurzaamheid samen.

Geen versnippering, maar een geïntegreerd aanbod voor de hele keten. Dit is de plek waar foodprofessionals vooruitkijken, investeren, leren en verbinden. De toekomst van voedselproductie begint niet op een scherm, maar op deze vloer. En laat die vloer nou net vol staan met oplossingen die morgen al het verschil maken.

Saskia Stender
saskia@b2bcommunications.nl



FOOD TECH EVENT - 20 EN 21 MEI - BRABANTHALLEN

TECHNIEK VOEDT DE TOEKOMST VAN DE VOEDINGSINDUSTRIE

Op 20 en 21 mei vindt de 3e editie van Food Tech Event plaats: dé one-stop-shop vakbeurs voor voedselproductie en -verwerking. Gedurende twee volle dagen staan de Brabanthallen in 's-Hertogenbosch in het teken van innovatie, kennisdeling en frisse ideeën.

Het Food Tech Event is twee dagen kennis slurpen en ontdekken. Een event waarin technologie, proceskennis en ervaring uit de sector eens per jaar onder één dak samenkomen. Je ontmoet er vakgenoten uit de sectoren AGF, Vlees, Vis, Zuivel, Brood, Beverage, Vervangers en Convenience.

Programmamanager van het Food Tech Event Judith van den Nieuwenhuijzen: "Voor veel bezoekers is dit hét moment om concrete ideeën op te doen en nieuwe technologie in actie te zien. In twee dagen ontmoet je efficiënt en effectief 130 specialisten op de beursvloer met op food- en beverage-gerichte

oplossingen voor jouw voedselproductie- of verwerkingslocatie."


VRAGEN? KRIJG ANTWOORD!

Voedselproducenten en -verwerkers werken onvermoeibaar aan het verbeteren van ons voedsel: het moet lekkerder, gezonder,



FOOD TECH EVENT

Datum: woensdag 20 en
donderdag 21 mei
Openingstijden: van 10:00 tot 17:00 uur
Locatie: Brabanthallen
's-Hertogenbosch

 www.food-tech-event.nl

ervaring bij The Coca-Cola Company en Cargill) en EHEDG-experts.

Op het programma staat onder meer ook een key-note paneldiscussie getiteld 'Innovaties op de werkvloer: hoe gaat de organisatie hiermee aan de slag?'. Deze discussie is georganiseerd door Next Tech Food Factories en Vakblad Voedingsindustrie. Technologie is geweldig, maar niet neutraal: het verandert werkprocessen en de implementatie ervan heeft direct impact op medewerkers. Hoe zorg je ervoor dat innovaties binnen jouw bedrijf écht worden omarmd? Welke rol speelt het management, en hoe ondersteun je operators en medewerkers in het veranderproces? Vier experts werkzaam in food delen, onder leiding van moderator Judith Witte, hun ervaringen en inzichten om technologie, arbeid en mens toekomstbestendig te maken. Op het podium: Rob Goijaarts (Program Manager Digital MAKE bij Mars Wrigley Europe), Robbert van 't Hoff (CEO van Westfort Vleesproducten), Frenky van Esdonk (Senior Business Associate bij Gwynt) en Jeroen Rondeel (CEO bij Blue Engineering).

Kijk voor het volledige programma op de site van het Food Tech Event: check vast welke lezingen je absoluut niet wil missen!

KOM SAMEN!

Zet het Food Tech Event nu in je agenda! Nog beter: nodig ook een collega of relatie uit, en kom samen ontdekken, ontmoeten en kennisdelen. De organisatie verwacht ruim 2.600 professionals uit de foodindustrie; er is dus volop gelegenheid om ervaringen uit te wisselen met collega's uit de sector. ■



verser maar ook steeds langer houdbaar zijn. Tegelijkertijd groeit de behoefte naar continue beschikbaarheid en meer gemak, wat vraagt om snellere, efficiëntere, duurzamere processen met minimale verspilling. Veel foodbedrijven worstelen dan ook met dezelfde vragen. 'Hoe houd ik mijn kwaliteitscontrole betrouwbaar bij hogere volumes? Hoe organiseer ik voedselveiligheid in een complexere keten? Hoe pak ik automatisering en duurzaamheid concreet aan?

Techniek en continue innovatie spelen een cruciale rol bij het oplossen van deze vraagstukken: slimmere machines en apparaten, en allerlei oplossingen voor kwaliteitsborging, voedselveiligheid, hygiëne en procesoptimalisatie.

INTERACTIEF

Ervaar en ontdek verscheidende interactieve demo's op het demoplein: van slimme dosering en productietechnologie tot 3D-scans en digitale fabrieken. Beleef bijvoorbeeld de VEGA-interactieve procesdemo en configureer zelf instrument specifieke eigenschappen ter plekke via een iPad. Of ontdek de compacte portioneermachine van Jansen Techniek voor het nauwkeurig portioneren van vis, vlees en gevogelte binnen ruimtebewuste productieomgevingen. Een echte eyecatcher is de live food-productielijn, waar bezoekers stap voor stap zien hoe innovatieve technologieën samenkomen in één geïntegreerd productieproces: een inspirerend voorbeeld van samenwerking binnen de voedingsindustrie.

Verder vindt op woensdag 20 mei de 'Living Lab Lunch' plaats; een interactieve netwerklunch met foodproducenten, machinebouwers en technologie-integrators, waarin relevante praktijkvragen en innovaties concreet samenkomen. Later die middag is er de gezellige (gratis) netwerkbordel (gesponsord door OSVnetwerk) waar je onder het genot van een hapje en drankje collega's en exposanten informeel kunt spreken.

CONGRESPROGRAMMA

Op beide dagen wordt je bijgepraat over allerlei nieuwe ontwikkelingen in het congresprogramma. Dit programma bestaat uit praktijkverhalen van toonaangevende bedrijven, inzichten van experts en concrete oplossingen voor uitdagingen op de productievloer rondom vier uiterst relevante thema's: Automatisering, Hygiëne, Kwaliteit en Duurzaamheid. Zo delen Ferr-Tech en Cleanwash hun praktijkervaring over het verduurzamen van het krattenwasproces, en neemt Hessing Supervers het publiek mee in hun boeiende verhaal hoe ze afgelopen jaren grote stappen hebben gezet in verduurzaming. Een aanrader is de interessante en praktische rondetafelsessie exclusief voor foodproducenten over hygiënisch ontwerp in de praktijk, met Leopoldo Becerra (35 jaar



JANSEN TECHNIEK
Oplossingen voor de voedselverwerkende industrie

176
STAND NR.

Food Tech Event

INNOVATIE OP DE VLOER

Bezoek ons op stand 176 en ontdek onze
nieuwste productietechnologie, live in
werking.

T +31 (0)341 353829

E sales@jansentechniek.nl

JANSEN
TECHNIEK | CONTROL SYSTEMS



*Sluit je ook aan bij
OSV Netwerk!*

www.osvnetwerk.com



EXPECT MORE THAN JUST PACKAGING

Our extensive portfolio offers tailored solutions
for every need. As your trusted partner, we deliver
nothing less. See for yourself and discover our unique
automation, processing, and packaging solutions.

EMPACK 2026
APRIL 14 – 16
GORINCHEM, NL
BOOTH G07

INTERPACK 2026
MAY 7 – 13
DUESSELDORF, GER
HALL 5 – BOOTH C19



weber

Learn more

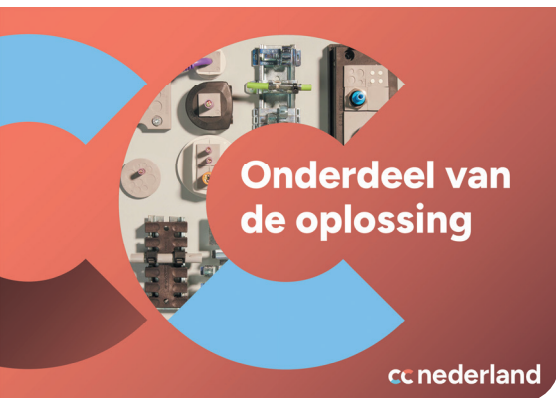




Innovatie
voor een schonere toekomst

CC NEDERLAND | STAND 67 HYGIËNISCH VERBINDEN

In de voedingsindustrie draait alles om betrouwbaarheid en hygiëne. CC Nederland is de specialist en partner voor machinebouwers en industriële bedrijven die hierin actief zijn.



**Onderdeel van
de oplossing**

ccnederland

Wij spreken de taal en begrijpen wat er nodig is op de werkvloer. Op de beurs presenteren we oplossingen die direct toepasbaar zijn in deze sector. Van ILINOX RVS-behuizingen in standaard en hygiënisch design tot ILME T-Type Hygienic connectoren. Aangevuld met kabeldoorvoersystemen van ICOTEK en RVS-draadgoetsystemen van SILTEC, waarmee bekabelen mogelijk is zonder tyrap. CC Nederland: onderdeel van de oplossing.

 www.ccned.nl

BOONS FIS | STAND 75

INNOVATIE VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

BOONS FIS is specialist in industriële reinigingssystemen en hygiëneapparatuur voor de voedingsindustrie. Vanuit onze vestigingen in Nazareth-De Pinte (B) en Tiel (NL) ontwikkelen we onder het label 'by BOONS FIS' zowel centrale als decentrale reinigingssystemen, afgestemd op de strenge hygiënenormen van de sector. Ons monitoringplatform Optimize werd ontwikkeld om reinigingsprocessen slimmer te beheren:

het optimaliseert workflows, controleert water- en chemieverbruik en helpt kosten te reduceren. Ook onze hygiëneapparatuur wordt in-house ontworpen en geassembleerd, met focus op handdesinfectie, handhygiëne en zolenreiniging. Zo ondersteunt BOONS FIS voedingsbedrijven met doordachte, efficiënte hygiëneoplossingen.

 www.boonsfis.com

CLEANROOM SYSTEMS INTERNATIONAL (CSI) | STAND 99

TURN-KEY CLEANROOMOPLOSSINGEN VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

Cleanroom Systems International (CSI) toont de kracht van modulaire en turn-key cleanrooms voor de foodsector. Onze eigen luchtdichte wand- en plafondsysteem vormen een betrouwbaar fundament voor elke food omgeving. Of het nu gaat om specialistische verpakkinglijnen of gecontroleerde productie: ons Design, Engineer, Build & Care-model ontzorgt volledig. Toonaangevende namen zoals Ambipack, Air-up, Duchefa en FrieslandCampina vertrouwen al op onze expertise. Ontdek hoe onze flexibele, turn-key ruimtes naadloos meegroeien met uw ambities en maximale continuïteit



garanderen voor uw processen. Onze kracht? Hoogwaardig maatwerk dat direct inzetbaar en toekomstbestendig is.

 www.csibv.com

COENCO LIQUID FOODS | STAND 203

PROCESOPLOSSINGEN VOOR VLOEIBARE VOEDING

Coenco Liquid Foods ontwikkelt en realiseert procesoplossingen voor de verwerking van vloeibare voedingsproducten. Van doseren en mengen tot verpompen, verwarmen, koelen en reinigen: wij ontwerpen complete installaties op maat voor de voedingsindustrie. Dankzij onze expertise in process engineering, mechanisch ontwerp, automatisatie en installatie leveren we efficiënte, betrouwbare en hygiënische systemen die perfect aansluiten op de behoeften van onze klanten. Ons team begeleidt projecten van analyse en ontwerp tot realisatie, installatie en service na oplevering. Door slimme technologie, nauwkeurige procescontrole en een sterke focus op kwaliteit helpen we bedrijven hun productie te



optimaliseren, energie te besparen en consistente productkwaliteit te garanderen.

 www.liquidfoods.be

FOOD SCIENTIST FOR HIRE | STAND 85

JOUW PARTNER IN PRODUCTONTWIKKELING

Food Scientist For Hire ontwikkelt recepturen voor innovatieve houdbare voedingsmiddelen. Op onze stand, waar je ook kunt proeven, laten we zien waar we dagelijks aan werken: nieuwe smaken, slimme formuleringen en producten die écht opvallen in het schap. Van verrassende drankconcepten tot houdbare voedingsproducten met een uitstekende smaakbeleving. We werken voor startups, MKBs en internationale merken die hun idee willen omzetten in een succesvol product. Benieuwd hoe een goed idee verandert in een schaalbaar, commercieel en lekker voedingsmiddel? Kom langs, proef onze nieuwste ontwikkelingen en ontdek wat er mogelijk is. Misschien kunnen wij je helpen met een volgend nieuw product!

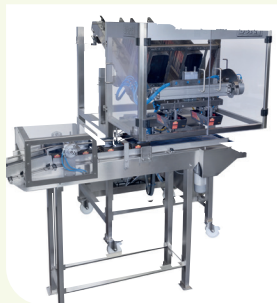



 www.foodscientistforhire.com

DÖRR PACKAGING | STAND 163

DÖRR ZET UW VERPAKKING IN BEWEGING

Al bijna 40 jaar ontwikkelt en produceert Dörr Kampen ontstapelmachines voor uiteenlopende soorten trays. Elke machine wordt volledig op maat gebouwd, afgestemd op de specifieke wensen van de klant of de vaak verregerende eisen van systemintegrators. De machines van Dörr zijn wereldwijd te vinden in diverse industrieën en staan bekend om hun betrouwbaarheid en robuuste constructie. Tijdens het Food Tech Event presenteert Dörr zich onder een nieuwe naam: Dörr Packaging. Met deze naam benadrukt het bedrijf zijn focus op innovatieve ontstapelmachines voor de industrie. Een naam om rekening mee te houden.



 www.dorrapackaging.com

RUYS GROEP | STAND 109

RUYS GROEP INTRODUCEERT BAKECRETE VOOR DE INDUSTRIËLE BAKKERIJ

Tijdens het Food Tech Event introduceren wij BakeCrete. In tegenstelling tot traditionele bakkervloeren wordt deze vloer niet ingestrooid met zand. In plaats daarvan hebben wij een gestructureerd oppervlak ontwikkeld dat niet 'hakerig' is. Door de afgeronde vorm krijgt vuil geen kans om zich te hechten. Dit maakt BakeCrete de ultieme oplossing voor droge reiniging: u behoudt grip bij meel of vetten, maar profiteert van maximaal schoonmaakgemak. Ervaar de unieke structuur van deze vloer in de Demo Area of



bezoek onze specialisten op stand 109. Wij adviseren u graag over totaaloplossingen in industrievloeren, afwatering en wandbescherming.

 www.ruysgroep.nl

GULLIMEX | STAND 175

MAAK HYGIËNE AANTOONBAAR MET GULLIMEX

Hygiëne is geen aanname, maar iets wat u aantoonbaar wilt maken. Met onze EnSURE Touch en UltraSnap kunt u direct bijsturen op hygiëne door zelf te meten. Zeker in de voedingsindustrie kan een klein risico grote gevolgen hebben. Met deze ATP-metingen maakt u reiniging direct inzichtelijk: een snelle check op vervuiling, directe feedback op schoonmaakrondes en betere borging van procedures en kwaliteit. Op onze stand laten wij deze oplossing graag live aan u zien! Naast hygiëneoplossingen hebben wij ook lekdetectie en MAP-

oplossingen die we u live kunnen laten zien.

 www.gullimex.com



HANDTMANN BENELUX | STAND 107

SLIM VULLEN & DOSEREN

Handtmann Benelux presenteert een krachtige en efficiënte productielijn. Op de stand draait de Handtmann VF 804 vacuümvulmachine in combinatie met de Handtmann FS 503 vormmachine, waarbij bezoekers live ervaren hoe nauwkeurig en consistent vormprocessen verlopen. Daarnaast presenteren wij de Handtmann-Inotec mengmachine voor optimale productvoorbereiding.

Op het demoplein tonen we samen met Jansen Techniek een geïntegreerde oplossing met een Handtmann VF608 vacuümvulmachine en de VSP-1 spiesmachine, die automatisch spiesproducten vormt zoals sate, kebab, of kaassticks. Ons expertteam staat klaar om u te inspireren en te informeren.

 www.handtmann.nl



HAP BV | STAND 65

SPECIALIST IN WANDEN EN PLAFONDS VOOR HYGIËNISCHE RUIMTES

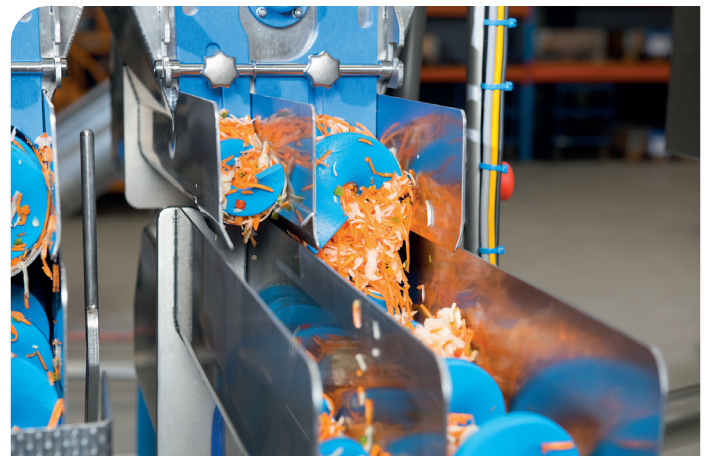
Bedrijfsruimtes zijn lastig schoon te houden en beschadigen snel. HAP BV ontzorgt je in hygiënische wand en plafondafwerking bij renovatie, verbouw en nieuwbouw. Van het eerste advies tot aan de laatste afwerking. Of het nu gaat om de voedingsindustrie of de farmaceutische sector, HAP BV biedt duurzame en onderhoudsvriendelijke afbouwoplossingen die voldoen aan de hoogste hygiëne-eisen, zoals HACCP. Onze wand- en plafondafwerkingen zijn slagvast, eenvoudig te reinigen en geschikt voor intensief dagelijks gebruik. Zo creëren we ruimtes die schoon, veilig en duurzaam inzetbaar blijven en ben je verzekerd van kwaliteit, betrouwbaarheid en vakmanschap.

 www.hapbv.nl



ISM MACHINERY | STAND 51

GRIP OP UW VOEDSELPRODUCTIE



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

 www.ismgroup.nl

BOLSCHER REALISEERT 92% MINDER CO₂-UITSTOOT 'VOLHOUDBAARHEID' ALS STILLE REVOLUTIE

Wat als je als vleesproducent besluit om compleet anders naar je eigen impact te kijken? Niet beginnen bij zonnepanelen of elektrische auto's omdat dat hoort, maar bij de fundamentele vraag: doen wij vandaag dingen die we over tien jaar nog steeds kunnen volhouden? Dat is precies hoe Roy Bolscher, algemeen directeur van vleesverwerker Bolscher in Enschede, het aanpakt.

Vleesverwerker Bolscher wil niet de grootste zijn, maar wel de meest vooruitstrevende in de manier waarop het met zijn omgeving omgaat. Roy beschrijft het scherp: "Bij duurzaamheid denkt iedereen aan duur. Hier gebruiken we het woord volhoudbaarheid. Dat zijn de dingen die je doet, die je over tien jaar nog kan doen. Anders beginnen we er niet aan." Die aanpak levert niet alleen waardering en inzichten op, maar ook indrukwekkende resultaten: 92% CO₂-reductie in zeven jaar tijd. Waar veel bedrijven beginnen met het product, draaide Bolscher het perspectief om. Eerst kijken wat het pand verbruikt, uitstoot en weggooit en dan pas optimaliseren wat erin gebeurt. Warmte in een vleesverwerkend bedrijf? Dat hoort daar juist níét te zijn. "We moeten alles zo koud mogelijk houden als vleesbedrijf", benadrukt de algemeen directeur.

HITTE ALS GRONDSTOF

Bolscher keek als een ingenieur naar de balans tussen kou en warmte. Bij koelen

wordt gebruikelijk warmte uit het gebouw afgevoerd en op het dak afgegeven, terwijl die warmte ook benut zou kunnen worden. Met andere woorden: waarom warme lucht wegblazen terwijl er een cv-ketel staat die gas verbruikt om water te verwarmen? Waarom water verdampen met energieverwendende installaties, als het ook mechanisch te verwijderen is door te centrifugeren? Door deze eenvoudige maar significante keuzes worden processen omgedraaid, ontdaan van verspilling en logisch ingericht. Warmte die vrijkomt uit terugkoelcellen wordt nu gebruikt om het water in de CV-ketel voor te verwarmen, waardoor we 30 tot 40% minder gas verbruiken. De krattenwasser werd aangepast zodat drogen met warme lucht niet meer nodig is. Die wordt nu heel hard rondgedraaid, waarmee het water eraf geslingerd wordt, waarbij de kratten koud en direct bruikbaar uit de machine komen. Het zijn geen grote woorden of glimmende certificaten. Het zijn vooral veel kleine keuzes

die optellen. Roy Bolscher lacht wanneer hij vertelt dat er bewust gras ligt in plaats van grind: "Het draagt misschien 0,000001% bij aan CO₂-reductie, maar ik word er blij van." Juist dat plezier blijkt de motor achter al die stappen.

RESULTAAT IN CIJFERS

Waar veel bedrijven worstelen om enkele procenten uitstoot te reduceren, deed Bolscher iets bijna ongelooflijks. "We zijn van 1.260 ton CO₂-uitstoot per jaar naar 91 ton gegaan, een reductie van 92% in zeven jaar tijd." Niet door één gouden investering, maar door alles te tellen, alles te vergelijken en steeds opnieuw de vraag te stellen: kan dit slimmer, stiller, kleiner? "Hoeveel kilowatt stroom heb ik nodig? Hoeveel liter diesel verbruik ik per jaar? Hoeveel kub gas verbruik ik per jaar? Dat hebben we allemaal teruggerekend naar kilowatt en naar CO₂, met de wetenschap dat je alles wat op stroom gaat, kunt vergroenen. Voor wat op gas en op diesel gaat, is dat moeilijker.



Roy Bolscher

Dus pakten we iedere keer iets van diesel of gasverbruik op, en maakten dat elektrisch. Dan koop je groene elektrische stroom in en zet je er een vinkje bij.”

VOOROP LOPEN DOET SOMS PIJN

Natuurlijk gaat dat niet zonder frictie. Verandering raakt mensen, vooral wanneer het dichtbij komt. Van brandstofauto's overstappen naar elektrisch was een van de lastigste thema's. Medewerkers zijn trots op hun auto, de kleur, het merk. Maar wie vooroploopt, heeft simpelweg minder keuze. Soms moet je doorzetten voordat er draagvlak ontstaat. Intussen is de markt veranderd en kijkt niemand meer raar op van elektrisch rijden.

Die volharding loont. Want pas wanneer je het zélf goed op orde hebt, kun je iets van leveranciers verwachten. Bolscher wil geen

duurzaamheid eisen zonder het zelf eerst voor te leven.

EEN PAD DAT NOOIT AF IS

CO₂ is vrijwel volledig aangepakt; slechts de laatste paar procent is nog een uitdaging. Dus verschuift de focus nu naar de volgende grote opgave: stikstof. “Als vleesproducent zijn wij onderdeel van het stikstofvraagstuk waar Nederland mee te maken heeft”, aldus Roy. Tegelijkertijd wordt breder gekeken naar andere manieren om de impact verder te verkleinen, waaronder slimmere en beter recyclebare verpakkingen. De komende tien jaar ligt de lat opnieuw hoog. Voor Bolscher is volhoudbaarheid geen checklist, maar een mindset.

Een opmerkelijke uitspraak van Roy is er één die je misschien niet van een slager

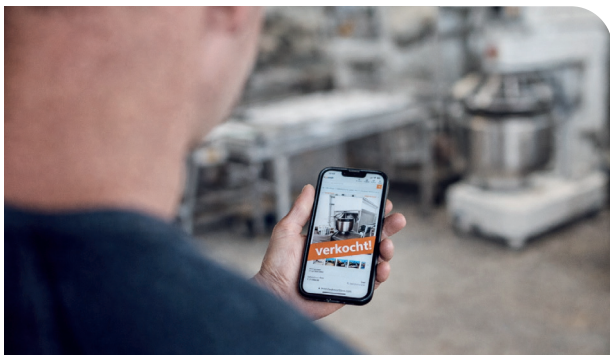
verwacht: “We moeten minder vlees eten.” Niet omdat het verdienmodel wankelt, vindt hij, “maar omdat kwaliteit het altijd wint van hoeveelheid.” Die eerlijkheid maakt de boodschap sterk: de vleesindustrie verandert. Kleinere vleesporties, verschuiving naar on the move, regelgeving en CO₂-doelen zetten de toon voor de toekomst. Roy ziet verduurzaming vooral als iets waarin bedrijven elkaar moeten meenemen. “Het is een ketenprestatie. De fout die de politiek maakt, moeten we als branche niet maken. Kies op tijd. Als je heen en weer gaat, krijg je niemand mee; in Nederland niet, maar hier in het bedrijf ook niet. Het moet heel duidelijk zijn: We staan nu hier, en gaan dáár naartoe.”



www.bolscher.nl
www.mikrocentrum.nl

TROOSTWIJK AUCTIONS | STAND 83

VEILEN IS HET NIEUWE VERKOPEN



Veel ondernemers in de voedingsindustrie denken bij 'overtollige machines' nog niet direct aan veilen. Toch groeit online veilen snel uit tot een logisch onderdeel van de markt. Troostwijk Auctions laat op Food Tech Event zien hoe stilstaand materieel eenvoudig wordt omgezet in waarde. Van bakkerijen en brouwerijen tot zuivel- en vleesverwerking: machines die plaatsmaken voor nieuwe lijnen vinden via ons platform wereldwijd een nieuwe eigenaar. Op de stand is het volledige veilingproces live te volgen, inclusief een proefveiling. Zo wordt direct duidelijk hoe eenvoudig en effectief veilen werkt. En waarom steeds meer bedrijven hiervoor kiezen.

 www.veilenmettroostwijk.nl/beurs

4FOOD SOFTWARE | STAND 151

JOUW SOFTWARE VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

4FOOD Software ontwikkelt ERP software voor de voedingsindustrie, gebouwd door experts én gebruikers uit de praktijk. 4FOOD Software sluit naadloos aan op bedrijfseigen processen en biedt branchespecifieke functionaliteit. Zo helpen



wij voedselproducerende bedrijven grip te krijgen op dagelijkse uitdagingen zoals voorraadbeheer, kostprijsberekeningen, receptuurbeheer en klantafspraken. Jouw software voor de voedingsindustrie komt gewoon uit Nederland, met oplossingen voor o.a. AGF, Seafood, Confectionery, Zuivel, Groothandel & Distributie en Foodproductie. Voor bedrijven in de voedingsindustrie is actuele en nauwkeurige productinformatie essentieel. Met geavanceerde voedings- en ingrediëntenbeheerssoftware zoals Food-Monitor beheer je eenvoudig alle specificaties: grondstoffen, recepturen en voedingswaarden in één centrale en gebruiksvriendelijke omgeving.

 www.4foodsoftware.com

UNITE2BUILD | STAND 117

VAN FABRIEK NAAR ZEKERHEID IN 3D

Unite2Build laat zien hoe bestaande fabrieken, productielijnen en installaties nauwkeurig in 3D worden vastgelegd. Met geavanceerde laserscanning, eventueel aangevuld met drones, ontstaat een exacte digitale weergave van installaties, leidingen en gebouwen. Tijdens de live demo zien bezoekers realtime hoe miljoenen meetpunten worden omgezet in een point cloud: de basis voor betrouwbare engineering, uitbreidingen en onderhoud.



Voor veel foodbedrijven vormt deze 3D data een waardevolle stap richting digital twins en efficiëntere engineering. Unite2Build maakt de bestaande situatie helder en direct bruikbaar voor engineers en projectteams.

 www.unite2build.com

ARCADIS | STAND 33

ONAFHANKELIJKE ADVIES- EN ONTWERPPARTNER

De wereldwijde voedselproductie staat flink onder druk. Daarom is het belangrijk dat we blijven innoveren op het gebied van voedselverwerking, restwarmtegebruik en het verkleinen van afvalstromen en uitstoot. Als onafhankelijke advies- en ontwerppartner werkt Arcadis nauw samen met verschillende bedrijven in de voedselverwerkende industrie. We helpen met het schaalbaar maken van innovaties, verduurzaming van het proces,

vervanging en groei. Bedrijven optimaal ondersteunen in strategie, plan, ontwerp, stakeholdermanagement, partnering en uitvoering is onze kracht. Daarom is het ontwerpproces bijvoorbeeld 100% BIM. Iedere betrokken partij werkt vanuit hetzelfde 3D-model. Op onze stand vertellen we je graag hoe wij gezamenlijk succes regisseren.

 www.arcadis.com/NL-NL

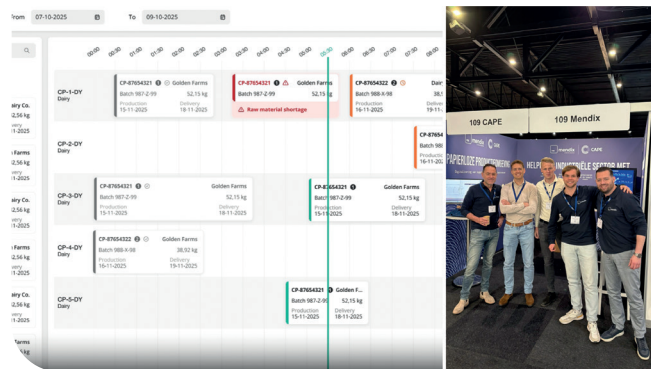


CAPE | STAND 29

DATAGEDREVEN VOEDSELPRODUCTIE

CAPE, in samenwerking met haar partner Mendix, benadrukt het groeiende belang van slimme, datagedreven productieplanning binnen de voedingsindustrie. Met geavanceerde planningssoftware helpt CAPE organisaties in de foodsector om verstoringen te verminderen, capaciteit optimaal te benutten en beter te anticiperen op veranderingen in vraag en grondstofbeschikbaarheid. Door processen te structureren en realtime inzicht te bieden, is er 24/7 inzicht in wat er op de operatievloer gebeurt. Het resultaat: hogere leverbetrouwbaarheid, efficiëntere productie en een beter voorspelbare keten. Bezoekers ontdekken hoe papierloze, digitale planningstechnologie direct waarde toevoegt aan hun productieprocessen.

 www.cape.nl



IRINOX | STAND 195

IRINOX: VERNIEUWDE HYGIENIC LINE EN IRINOXPURE

IRINOX presenteert in samenwerking met Comdes Componenten twee innovaties voor de voedingsmiddelenindustrie: de vernieuwde Hygienic Line en de IRINOXPURE-airconditioners. De Hygienic Line biedt waterdichte RVS-behuizingen met onder andere een schuin dak en vervangbare siliconen afdichtingen (IP66/IP69K) voor optimale reiniging. De IRINOXPURE-airconditioners zijn filterloos, wat onderhoud minimaliseert en bacterievorming

voorkomt. Door het gebruik van het natuurlijke koelgas R290 zijn ze bovendien zeer milieuvriendelijk. Met deze oplossingen combineert IRINOX 35 jaar expertise met moderne eisen op het gebied van voedselveiligheid, duurzaamheid en maatwerk. Hiermee ontzorgen zij productiebedrijven in veeleisende omgevingen.

 www.comdes.nl



HOE HESSING 200 AMR'S INZET IN DE DAGELIJKSE PRODUCTIE

VOOROPLOPEN IN AUTOMATISERING

De geur van versgesneden groenten hangt in de lucht en toch is het niet het traditionele werk dat hier opvalt. In de productiehallen van Hessing Supervers draait alles om precisie, snelheid en vertrouwen op technologie.

“Geen dag is hier hetzelfde,” zegt Sander Mens, manager Center of Excellence bij Hessing Supervers. “Wij verwerken heel veel verschillende grondstoffen, waarvan de kwaliteit van de ene op de andere oogst kan wisselen. Dat vraagt om continu bijsturen van processen.” Hessing levert dagelijks aan retailers en business-to-business klanten, en verwerkt daarbij een enorme hoeveelheid producten: ongeveer 4,5 miljoen verpakkingen per week, verspreid over meer dan 60 inpaklijnen en 40 voorberekingslijnen.

AMR'S STUREN HET PROCES

Om dit alles efficiënt en betrouwbaar te kunnen doen, loopt Hessing al drie jaar voorop in de automatisering binnen de sector. “De belangrijkste automatisering in onze fabriek zijn de 200 AMR's (Autonomous Mobile Robot) in ons halffabricatenmagazijn”, licht Sander toe. “Aan de voorkant voorbereken, snijden, wassen en drogen wij de groenten en mengen we indien nodig producten. Vervolgens worden de halffabricaten verpakt op twee inpakafdelingen, waarbij sommige producten op meerdere lijnen tegelijk worden verpakt. Onze AMR's zorgen voor de opslag van de

halffabricaten en leveren deze op het juiste moment aan de verpakkinglijnen. Het hele spel tussen de veertig voorberekingslijnen en zestig inpaklijnen verloopt volledig geautomatiseerd.”

TECHNOLOGIE NOODZAKELIJK

Wat Hessing bijzonder maakt, is niet alleen de schaal en variëteit van hun productie, maar ook de manier waarop technologie integraal wordt ingezet. Het bedrijf investeerde vroeg in automatisering, vooral in hun nieuwe fabriek in Greenport Venlo. “Bij de bouw van ons nieuwe pand, keken we ook meteen naar waar automatisering besparing en efficiëntievoordeel kon opleveren. Personeel wordt steeds schaarser en goed opgeleid personeel nog meer”, legt Sander uit. “Door automatisering konden we kosten besparen, de productie betrouwbaarder maken en onze mensen fysiek ontlasten.”

MENSEN ÉN TECHNOLOGIE SAMEN

Maar automatisering gaat niet alleen over techniek; het vraagt ook om vertrouwen. In de oude fabrieken werden halffabricaten handmatig van de ene naar de andere lijn





gebracht. In de nieuwe fabriek starten de operators de orders in ons MES systeem, waarna de AMR-robots het werk doen. “In het begin moesten mensen echt leren vertrouwen op het systeem. Ze probeerden soms om het systeem heen te werken, omdat ze dachten dat het dan sneller ging, maar dat ontwrichtte juist het proces. Daarom hebben we veel gecommuniceerd, vooral naar management en teamleiders, om te laten zien dat het systeem werkt en dat ze erop kunnen vertrouwen. Een goede productieplanning was hierbij essentieel.”

NAADLOZE SYSTEEMINTEGRATIE

Technisch was de implementatie ook uitdagend. Verschillende systemen moesten naadloos samenwerken; van de AMR's tot de planningssystemen. “De functionele werking van alle systemen moet op elkaar aansluiten,” zegt Sander. “Daarbij moet je leveranciers onder je eigen regie laten samenwerken en je eigen werkprocessen

erin integreren. Zonder een goede planning werkt het niet; een vol systeem leidt tot files in de fabriek en lagere efficiëntie.” De schaal waarop Hessing automatiseert, vraagt om professionele regie. “We hebben 200 AMR's rijden en een eigen controlroom die het hele systeem bestuurt”, zegt Sander. Door de uitdagende omstandigheden, zoals een vochtige, soms natte omgeving waar productvervuiling kan optreden, zijn storingen in een AMR onvermijdelijk. “Onze operators en monteurs hebben inmiddels veel kennis in huis, waardoor wij onze systemen zelfstandig draaiende houden.”

TECHNOLOGIE ONTLAST PERSONEEL

De impact op medewerkers is duidelijk merkbaar. “Voor de operators is het werk fysiek lichter geworden. We verwerken ongeveer 320 ton grondstoffen per dag. Het tillen en stapelen moest arbotechnisch echt anders. Nu doet het halffabricatenmagazijn dat automatisch. De operators kunnen zich

concentreren op taken die echt waarde toevoegen. Er zit een limiet op het gewicht dat in de kratjes kan, zodat ze altijd binnen arbonormen blijven.” Een andere belangrijke succesfactor zijn de medewerkers zelf. “Bij verbetertrajecten betrekken we operators, engineers en teamleiders bij de ontwikkeling van oplossingen. Zo hebben we bijvoorbeeld visiontechnologie toegepast om de barcodes op producten automatisch te controleren aan de lijn. Dat elimineert overbodige handmatige controles en geeft operators meer tijd voor andere taken.”

NÓG SLIMMER AUTOMATISEREN

Trots is Sander Mens vooral op hoe stabiel het systeem nu draait. “In het begin waren er veel zorgen over het halffabricatenmagazijn, maar nu, drie jaar later, wordt het weinig genoemd als oorzaak van problemen. Mensen vertrouwen erop en het ondersteunt onze productie volledig. Dat is voor mij het mooiste compliment.” De volgende stappen voor



Jouw persoonlijke uitnodiging voor het

FOOD TECH EVENT

Dé one-stop-shop vakbeurs voor voedselproductie en -verwerking

• 20 & 21 MEI 2026

BRABANTHALLEN | 'S-HERTOGENBOSCH

• MEER INFORMATIE EN GRATIS AANMELDEN:
WWW.FOOD-TECH-EVENT.NL



ORGA
NISED
BY

mikrocentrum.nl

**MIKRO
CENTRUM**
at the heart
of hightech



Hessing liggen ook duidelijk op het gebied van automatisering. De maaltijdsalades, draaitafels en de expeditie voor retail-orderpicking zijn processen om verder geautomatiseerd te worden. “We maken 4,5 miljoen verpakkingen per week, die dagvers in de supermarkt moeten liggen. Daar zetten wij de komende jaren vol op in,” besluit Sander.

SAMENWERKEN VERLAAGT INVESTERINGSRISICO

Voor andere foodproducenten die willen automatiseren heeft Sander een duidelijke les: bereid het goed voor en betrek je gebruikers aan de voorkant. “Je kunt niet al je (handmatige) processen 1 op 1

overzetten; je zult op flexibiliteit moeten inboeten en gestructureerder werken. Dat is een verbetering op zichzelf.” Specifiek voor kleinere bedrijven adviseert hij samen te werken: “Team-up met collega-bedrijven en ontwikkel samen een concept. Als je vergelijkbare processen hebt, kun je samen de vruchten ervan plukken. Zo deel je de ontwikkelingskosten en wordt automatisering rendabel.”

Hessing laat zien dat automatisering in de voedselverwerkende industrie niet alleen gaat om technologie, maar vooral om een slimme combinatie van technologie, planning en betrokken medewerkers. Het resultaat is een

fabriek die dagvers produceert met maximale efficiëntie, terwijl mensen beter hun werk kunnen doen en vertrouwen hebben in het systeem. “Ons doel is simpel: zorgen dat de producten op tijd bij de klant zijn, elke dag weer.”

Hessing Supervers is keynote spreker op het Food Tech Event op 20 en 21 mei in de Brabanthallen - 's-Hertogenbosch. Daar delen ze de volgende stap in dit verhaal live in een lezing. Kom ook naar de beurs: ontmoet meer experts en ontdek slimme oplossingen!



www.hessingsupervers.nl
www.food-tech-event.nl


SGS DIGITAL TRUST |
STAND 5

WORD SNEL EN AANTOONBAAR NIS2 PROOF

Stel je voor: één helder, herkenbaar certificaat dat direct laat zien dat jouw organisatie topprioriteit geeft aan cybersecurity - zonder maandenlange trajecten of dikke handboeken. Het NIS2 Supply Chain Kwaliteitskeurmerk maakt dat mogelijk voor elke organisatie




in de foodbranche. Het biedt een snelle, laagdrempelige en begrijpelijke route naar aantoonbare NIS2 compliance. Je versterkt direct je digitale weerbaarheid, verkleint risico's in de keten en bouwt vertrouwen op bij retailers, afnemers en leveranciers. Kortom: met dit keurmerk laat je zien dat jouw organisatie klaar is voor de toekomst. Wil je ontdekken wat het voor jouw organisatie kan betekenen? Laten we kennismaken.

 www.sgs.com/nl-nl/services/nis2-supply-chain-keurmerk

NEXPACT | STAND ST3
IN ÉÉN DAG INZICHT

Veel productiebedrijven weten dat digitalisering nodig is, maar missen overzicht en tijd om het goed aan te pakken. Het gevolg: losse acties zonder duidelijke richting. Met de Inspiratiedag van Nexpact krijg je in één dag inzicht in hoe jouw organisatie ervoor staat. We kijken op locatie naar je processen, brengen knelpunten scherp in beeld


en waar kansen liggen om dit keer wél gericht en doordacht aan de slag te gaan. Geen vage theorie, maar een heldere, praktische aanpak met concrete vervolgstappen. Zo weet je precies waar je staat en waar je naartoe kunt.

 www.nexpact.com/inspiratiedag/



EQUANS | STAND 145
FUTUREPROOF FOODTECH

Voedselproducenten staan voor flinke uitdagingen: hogere energiekosten, strengere duurzaamheidseisen en snelle digitalisering. Dat maakt processen slimmer, maar ook gevoeliger voor verstoringen. Equans laat zien hoe jij jouw productie efficiënter, veiliger en toekomstbestendig maakt door techniek en data optimaal samen te brengen. Van energiezuinige koel- en warmteoplossingen tot digitale monitoring en cyberweerbaarheid. Wij helpen om risico's te verkleinen en prestaties te verbeteren. Dat zorgt voor stabiele kwaliteit, lagere kosten en meer grip op het totale proces. Bezoek onze stand en ontdek hoe jij jouw productie slimmer en duurzamer maakt.

 www.equans.nl | www.koudetechniek.nl



TASCO | STAND 179
ETIKETTEN ON-DEMAND



Tasco laat voedingsbedrijven hun etikettenproductie volledig in eigen handen nemen. Met onze industriële labelprinters drukken producenten etiketten precies wanneer ze die nodig hebben: snel, flexibel, zonder grote voorraden. Ontdek op onze stand hoe je labels on-demand print op meer dan 40 materiaalsoorten, perfect voor foodtoepassingen zoals productlabels, batchinformatie en logistieke etiketten. Daarnaast tonen we ook onze etiketteeroplossingen voor cilindrische en vlakke verpakkingen, én een printer die rechtstreeks op zakjes of pouches kan drukken. Eyecatcher op de stand zijn live demo's waarbij bezoekers zien hoe etiketten en verpakkingen in enkele seconden worden geprint en afgewerkt, met industriële kwaliteit en maximale flexibiliteit.

 www.tasco.be

FLANDERS MAKE | STAND 131

EFFICIËNTE INLINE KWALITEITSCONTROLE

Flanders Make toont op zijn beursstand hoe innovatie leidt tot efficiëntere, duurzamere en betrouwbaardere inline kwaliteitscontrole in de voedingsindustrie. Vanuit reële productie-uitdagingen ontwikkelt het centrum oplossingen rond digitalisering, automatisering, AI, robotica en sensortechnologie. Twee demo's illustreren hoe kwaliteitsinspectie rechtstreeks in het productieproces kan worden geïntegreerd. Zo vervangt een betaalbaar multispectraal camerasysteem dure hyperspectrale camera's, en worden compacte spectroscopische sensoren ingezet voor detectie van defecten, toxines en nutriënten. Daarnaast biedt Flanders Make een herbruikbare AI-workflow voor visuele inspectie en robotvisie, die bedrijven ondersteunt van haalbaarheidsstudie tot validatie.

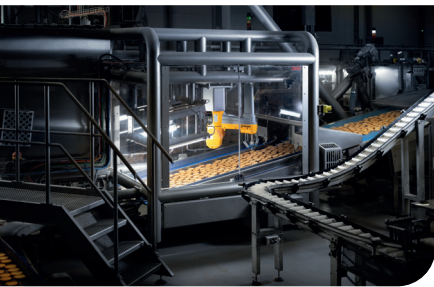


 www.flandersmake.be

QING FOOD AUTOMATION | STAND 57

MEER GRIP MET AI-DRIVEN FOOD AUTOMATION

Hoe automatiseer je een productieproces waarin geen product hetzelfde is, zonder concessies te doen aan kwaliteit? Als foodautomation specialist levert QING standaard AI-driven automatiseringssystemen voor inspectie en sortering, ontworpen voor variërende



productieprocessen. Zo werk je consistent, behoud je kwaliteit en blijf je flexibel. Met STAQ® als control platform breng je inspectie, besluitvorming en aansturing samen in één systeem. Onze

oplossingen zijn toepasbaar in diverse branches en met het STAQ® Tech Pack eenvoudig te integreren in bestaande lijnen. Tijdens het event laten we samen met Stäubli Robotics live zien hoe Vision AI en food-grade robotica bijdragen aan flexibele en future-proof automatisering.

 www.Qing.nl

LEEMBERG | STAND 9

PROCESINSTALLATIES DIE BLIJVEN DRAAIEN

In de voedingsmiddelenindustrie draait alles om betrouwbaarheid, hygiëne en continuïteit. Stilstand kost geld. Kwaliteitsrisico's zijn geen optie. Leemberg ontwerpt, fabriceert en installeert procesleidingen, constructies en apparatuur voor foodproducenten die zekerheid willen. Van RVS-leidingsystemen en skidbouw tot modificaties, onderhoud en complete nieuwbouwprojecten. Met eigen engineers, werkvoorbereiders,

lassers en monteurs realiseren we projecten van ontwerp tot installatie. Alles volgens de eisen voor hygiënisch design, voedselveiligheid en volledige traceability. Het resultaat: installaties die blijven draaien. Vandaag, morgen en tijdens de volgende productierun. Bezoekt u onze stand? Dan laten we u graag zien hoe we uw project sneller, veiliger en efficiënter realiseren.

 www.leemberg.nl



EXPERT VOOR DE VOEDINGSMIDDELENINDUSTRIE



Sluit je aan bij OSV Netwerk



Bedrijfsbezoeken

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



Barbecues

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



Golfdagen

Twee golfdagen elke keer op een andere locatie



Mini-congressen

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



Beurzen

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



'In dit digitale tijdperk is het van belang elkaar persoonlijk te blijven ontmoeten. OSV stimuleert het netwerken tussen ondernemers werkzaam in de voedingsindustrie met bijeenkomsten het hele jaar door.'

osvnetwerk.com

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!



BEURSACTIE:
€ 17,50 incl. 9% btw

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?

STAND 152:
OSV/Voedingsindustrie

 www.thefutureoffood.eu

SANDERS MACHINEBOUW | STAND 77

VISION & AI



Bij Sanders Machinebouw ontwikkelen we slimme Vision-oplossingen die uw productie naar een hoger niveau tillen. Met geavanceerde 2D- en 3D-camera's, AI en robotintegratie automatiseren we inspectie, sortering en positionering van diverse producten. Dankzij onze samenwerking met Mech-Mind realiseren we flexibele systemen voor onder andere bin picking en kwaliteitscontrole. Het resultaat: minder uitval, hogere efficiëntie en consistente kwaliteit. Van testlab tot turnkey productielijn, wij vertalen uw uitdaging naar een betrouwbare, toekomstbestendige oplossing.

 www.sandersmachinebouw.nl

HELEON GROUP | STAND 39

INTRODUCTIE NIEUWE INOXCO VLINDERKLEPPEN

Heleon Group presenteert op de stand haar oplossingen voor hygiënische procesinstallaties in de voedingsmiddelenindustrie. Te zien zijn onder meer roestvaststalen buizen en fittingen, industriële en voedingslangen en hygiënische pompen te zien van de gespecialiseerde bedrijven Heleon Food, Heproflex en Spin Pompen. Daarnaast staat de eigen productlijn INOXCO centraal met de introductie van de nieuwe afsluiters naast de bestaande hoogwaardige rvs-procescomponenten voor hygiënische toepassingen. Deze productlijn combineert betrouwbare kwaliteit met een aantrekkelijk alternatief voor andere merken. Met meer dan 10.000 producten op voorraad, technische expertise en maatwerkoplossingen ondersteunt Heleon Group productieprocessen waar hygiëne en betrouwbaarheid essentieel zijn.

 www.heleon-group.com

SENTHO | STAND 149

SENTHO: HYGIËNISCHE AFBOWW DIE WERKT

Sentho is specialist in hygiënische afbouw en renovatie voor de voedingsmiddelenindustrie. Wij realiseren duurzame oplossingen zoals vloestofdichte wand- en plafondafwerking, sandwichpanelen en robuuste aanrijdbeveiliging. Met systemen als FRP-wanden, renovatiepanelen en naadloze epoxy afwerking creëren wij productieruimtes die optimaal reinigbaar zijn en bestand tegen vocht, schimmels en intensieve reiniging. Dankzij onze efficiënte aanpak beperken



we stilstand tot een minimum. Klaar voor een hygiënische upgrade van uw productieruimte? Bekijk de mogelijkheden op onze website, of kom naar de stand.

 www.sentho.nl



TOOKER | STAND 213
EERST BEGRIJPEN, DAN BOUWEN


Hoe ziet jouw fabriek eruit over vijf jaar, en weet je hoe deze er vandaag bij staat? Tooker helpt productiebedrijven eerst inzicht te creëren voordat keuzes worden gemaakt. Met 3D-scanning

brenge we bestaande fabrieken nauwkeurig in kaart en vertalen we data naar P&ID's en digitale modellen. Vanuit dit fundament adviseren we over procesoptimalisaties, lay-outverbeteringen en automatiseringsmogelijkheden. Dankzij onze brede expertise in procestechniek, machinebouw en productieautomatisering ontwikkelen we niet alleen concepten en engineering, maar begeleiden we ook de realisatie. Zo maken we projecten voorspelbaar en helpen we bedrijven efficiënter, betrouwbaarder en toekomstbestendig produceren, met minder energie, grondstoffen en resources voor morgen.

 www.tooker.nl

VAN WEES WAALWIJK | STAND 227
FLEXIBELE ROBOTICA VOOR MAALTIJDPRODUCTIE: BIN PICK FOOD CELL

In de voedselverwerkende industrie wordt nog veel handmatig werk gedaan, zoals het toevoegen van ingrediënten, portioneren of vullen van verpakkingen. Deze repeterende handelingen zijn fysiek belastend en lastig te automatiseren, zeker bij wisselende recepten en kleinere productseries. Tegelijkertijd wordt personeel steeds schaarser.

De Bin Pick Food Cell van Van Wees Waalwijk biedt hiervoor een flexibele oplossing. De compacte robotcel automatiseert handelingen zoals bin picking, doseren en het toevoegen van componenten. Dankzij het mobiele en modulaire ontwerp kan de cel eenvoudig bij verschillende productielijnen worden ingezet. Daarmee is automatisering ook haalbaar bij high mix/low volume-productie, waar flexibiliteit essentieel is.



 www.vanweeswaalwijk.nl

BAC MACHINEBOUW B.V. | STAND 93
HOE DOEN WE HET BIJ BAC MACHINEBOUW B.V.?


Van luisteren en meedenken tot analyseren, adviseren, engineeren, produceren en monteren: wij verzorgen het volledige traject. Bij BAC Machinebouw B.V. denken we actief met u mee en vertalen we uw productie-uitdaging naar een efficiënt en betrouwbaar proces. Met onze creatieve oplossingen en ons vakbekwame team realiseren wij klantspecifiek maatwerk dat écht werkt in de praktijk. Als betrokken partner innoveren wij productieprocessen met vloeistoffen, zoals mengen, koelen, verwarmen en rondpompen. Onze expertise ligt in de levensmiddelen- en cosmetische industrie. Heeft u een uitdaging? Samen maken we er een succes van.

 www.bacmachinebouw.nl

SPAKO FOOD MACHINERY | STAND 129

ULTRA COOKER EYECATCHER VOOR CONVENIENCE-INDUSTRIE



Spako Food Machinery presenteert op de beurs de Ultra Cooker: een innovatief type kookketel voor de convenience- en kant-en-klaarmaaltijdindustrie. Deze eyecatcher is voorzien van een drukfunctie, reiniging via sproeibollen en een geoptimaliseerd mengstelsel voor een homogeen eindproduct. Dankzij snelle en efficiënte verwarming blijft de productkwaliteit optimaal. Via het geavanceerde HMI-systeem biedt de Ultra Cooker uitgebreide data-uitlezing en maximale procescontrole. Hiermee realiseert Spako efficiënte, betrouwbare en hoogwaardige productieoplossingen voor soepen, sauzen, pasta's en complete maaltijden.

 www.spako.nl

BRONKHORST | STAND 205

FLOW FORWARD MET BRONKHORST



In de foodsector draait alles om kwaliteit, veiligheid en efficiëntie. Bronkhorst biedt geavanceerde flowmeters en -regelaars die u helpen uw productieprocessen te optimaliseren. Of het nu gaat om het nauwkeurig doseren van kleurstoffen in snoepgoed, het betrouwbaar toevoegen van lucht aan slagroom of het precies doseren van aroma's: onze oplossingen zorgen voor constante prestaties en ongeëvenaarde proceszekerheid. Met ruim veertig jaar aan expertise en wereldwijde ondersteuning is Bronkhorst uw partner voor innovatieve en duurzame procesautomatisering. Bezoek onze stand en ga met onze low-flow experts in gesprek om te ontdekken hoe onze technologie uw processen toekomstbestendig kan maken.

 www.bronkhorst.nl

AQUA+ | STAND 68

HET RECEPT VOOR BRANDVEILIGHEID | AQUA+

De productie van je bedrijf wil je altijd laten doorgaan. Stilstand? Dat staat niet op het menu. In de voedingsindustrie is brandveiligheid dan ook een onmisbaar ingrediënt.

Bij Aqua+ stemmen we brandveiligheid perfect af op jouw proces. Met onze kennis en jarenlange ervaring realiseren we oplossingen voor zowel nieuwbouw als bestaande bouw. In jouw sector telt elke



seconde. Snel ingrijpen bij brand voorkomt schade, productverlies en stilstand. Daarom ontwikkelen we betrouwbare systemen voor complexe omgevingen, van ontwerp en installatie tot onderhoud. Daarnaast is er Fuse: onze slimme oplossing waarmee je 24/7 inzicht hebt in de installatie en kunt testen op afstand.

 www.aqua.nl

KELVINBOX | STAND 97
**KELVINBOX, OPSLAAN, VERPAKKEN EN
VERZENDEN TUSSEN +30°C EN -196°C**


Kelvinbox is specialist in het verpakken, opslaan en wereldwijd verzenden van temperatuurgevoelige producten. Met slimme verpakkingen, eigen droogijsproductie en logistieke expertise zorgen wij dat verwarmde, gekoelde en ook diepgevroren producten veilig en geconditioneerd hun bestemming bereiken. Kelvinbox slaat ook producten op en verzorgt verzending op afroep met transport- en temperatuurmonitoring, eventueel afgehaald door ons eigen transport. Ons team werkt flexibel en biedt maatwerk voor iedere

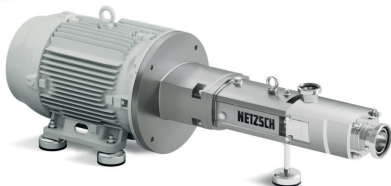
zending en levering naar de meeste Europese bestemmingen binnen 24 uur, of anders 48 uur. Kelvinbox is vooral gespecialiseerd in kleinere, tijdkritische zendingen, zoals foodsamples en testproducten, van een klein formaat doos tot palletshippers. Daarnaast ontwikkelt, test en valideert Kelvinbox temperatuurgecontroleerde verpakkingoplossingen voor klanten uit de voedselindustrie, maar ook uit de medische- en farmaceutische hoek.


www.kelvinbox.nl

NETZSCH POMPEN NEDERLAND | STAND 137
**NETZSCH POMPEN:
ERVAAR VERDRINGER-POMPEN
IN ACTIE**

Maak kennis met oplossingen voor het verpompen van vloeibare producten. Ontdek hoe onze systemen bijdragen aan efficiënte en betrouwbare processen. Bij NETZSCH combineren we kennis en innovatie, met onder meer de PERIPRO® Tube. Ons team staat klaar voor persoonlijk advies en praktische oplossingen die aansluiten op uw situatie. Daarnaast tonen wij onze EHEDG-gecertificeerde pompen en lichten wij de toepassingen toe. Een goede gelegenheid om kennis te maken met onze technologie en in gesprek te gaan met onze specialisten. Wij verwelkomen u graag op onze stand.


pumps-systems.netzsch.com/nl

NETZSCH
Proven Excellence.

VIWATEQ | STAND 36
**EEN REVOLUTIE
IN HYGIËNE EN
REINIGBAARHEID**

ViwateQ, een innovatief bedrijf, introduceert met ViwateQ® Finishing een revolutionaire oppervlaktebehandeling voor roestvast staal. Deze methode optimaliseert de reinigbaarheid door de oxidehuid en verontreinigingen, zoals verbrande laszones, te verwijderen zonder chemicaliën. Na behandeling vormt zich snel een nieuwe, corrosiebestendige oxide laag. Het unieke voordeel ligt in de microstructuur van het oppervlak, die de hechting van vuil en bacteriën minimaliseert. Dit vermindert het risico op bacteriële vervuiling en 'under deposit attack', wat resulteert in betere reinigbaarheid en kortere schoonmaaktijden. ViwateQ® Finishing biedt zo een duurzame, hygiënische oplossing, ideaal voor toepassingen in de voedselindustrie en daarbuiten.


www.viwateq.com




Jouw persoonlijke uitnodiging voor het

FOOD TECH EVENT

Dé one-stop-shop vakbeurs voor voedselproductie en -verwerking

• 20 & 21 MEI 2026

BRABANTHALLEN | 'S-HERTOGENBOSCH

• MEER INFORMATIE EN GRATIS AANMELDEN:
WWW.FOOD-TECH-EVENT.NL



ORGA
NISED
BY

mikrocentrum.nl

**MIKRO
CENTRUM**
at the heart
of hightech