



Lees verder op
pagina 31

Succesvolle samenwerking

StarCuisine investeert in een complete verpakkingslijn van Sismatec

StarCuisine kookt ambachtelijk, op industriële schaal. Wisselende menu's, kleine batches en verschillende trays vragen om een flexibele verpakkingslijn die is voorbereid op verdere automatisering in de toekomst.



Bekijk de video



- VOEDSELVEILIGHEID
- RISICO-ANALYSE

SISMATEC

The Packaging Line Integrators

Meer over Sismatec? Draai om!





— Onze Oplossingen

Wij leveren geen oplossingen vóór klanten, maar mét klanten. Met onze jarenlange ervaring vertalen we wensen door naar slimme, efficiënte oplossingen.

Verpakken

Verwerken

Automatiseren

Lijnintegratie



— Waarom Sismatec

Samen slimmer, met innovatieve verpakkings- en automatiseringsoplossingen op maat.

Dichtbij in elke stap, met meer dan 55 experts. We kennen onze klanten en zij kennen ons.

Afspraak is afspraak, al meer dan 60 jaar lang met 24/7 bereikbare service



info@sismatec.nl

+31(0)546-874111

sismatec.nl



VAKBLAD VOEDINGSINDUSTRIE

MEI 2026
JAARGANG 33
NUMMER 4



- VOEDSELVEILIGHEID
- RISICO-ANALYSE

- IJSBRAND VELZEBOER
- TONY'S CHOCOLONELY
- HUIJBREGTS GROEP
- NUTRICONTROL
- HET OLIJFOLIE INSTITUUT



20



/01 Voedselproducerende industrie renovatie

Voor beschadiging aan uw
wanden en plafonds.

/02 Bedrijfsruimtes verbouwen

Pas bestaande bedrijfsruimtes
aan zoals u dat wil.

/03 Kit afwerking

Kitnaden verwijderen
en vervangen.

24/7 Beschikbaar

Ook tijdens feestdagen.

Dé renovatiespecialist
voor de voedselproducerende industrie

www.jackit.nl

info@jackit.nl

EEN DRUPPEL OP EEN GLOEIENDE PLAAT

“Jouw handtas lijkt wel een overlevingspakket!” Naast me op het muurtje zit een vriend. Zijn vinger bloedt: kapotte nagelriem. De rest van de groep staat met bier in plastic bekertjes te kletsen in de zon. Ik graaf in mijn tas. Hoewel de inhoud nogal willekeurig kan overkomen, is dit een uitgebalanceerde verzameling spullen samengesteld op basis van praktisch vooruitdenken en anticiperen op diverse ‘wat-als-situaties’. Ik passeer pasjes, mijn telefoon, zakdoekjes en een zakmes (stel dat... een plotseling irriterend lipje in je hemd schreeuwt om een schaar, een schroefje van een bril aangedraaid moet worden of er een spontaan gekochte fles wijn geopend wil worden...), een pen, leesbril, regenjasje, een tube zonnebrandcrème, gelukspoppetje en 2 snoepjes. Ah! Zie je wel: pleisters.

Ik heb trek. De snoepjes vullen niet. Toen ik vanmiddag van huis vertrok, had ik een rommelende maag wel ingecalculerd, maar, zo schatte ik in; genoeg te eten in de stad. Bovendien zat mijn tas al vol: geen plek voor bammetjes of bananen. Bij de friettent staat helaas een lang rij. Ik heb geen zin in om daarin aan te sluiten. Bovendien begint de band weer! Andere prioriteiten schreeuwen om voorrang: er moet nú gedanst worden.

De biertjes blijven komen, dus met de calorie-inname zit het wel goed. De rij bij de dixies (jèk) valt mee, terwijl het bij de frietkraam onverminderd druk blijft. Mijn blik glijdt naar de hamburger- en satétent aan de andere kant van het plein. Daar gaat het, zo lijkt het, véél sneller dan bij de frieten. Zal ik? Ik maak een snelle risicoanalyse. Ik zie weliswaar bijzonder enthousiaste en gemotiveerde studenten achter gloeiendhete platen burgers wippen, maar óók dat de tent in de volle zon staat. Vertwijfeld vraag ik me af de bakkers zich de geldende hygiënevoorschriften wel volledig hebben eigengemaakt. Ik pas. Hun klandizie lijkt zich vandaag echter totaal geen zorgen te maken; de waar vindt gretig aftrek. Kritisch zijn? Dat kan morgen wel weer... Vandaag is het feest. Maar niet voor iedereen.

Vorig jaar voerde de NVWA geen controles uit op Koningsdag: te weinig financiële middelen. Dit jaar besloot de autoriteit de traditie weer ‘in ere te herstellen’. Was er nu wél geld voor? Of is het gewoon bitter noodzakelijk? Zeventien inspecteurs controleerden op 106 plekken of verkopers zich aan alle regels voor voedselveiligheid hielden; een druppel op een gloeiende plaat. Ze deelden 36 officiële waarschuwingen uit. Zes ondernemers kregen een boete en drie particulieren een verbod om door te gaan met het bereiden van etenswaar. Onmogelijk te achterhalen hoeveel verkopers de dans ontsprongen.

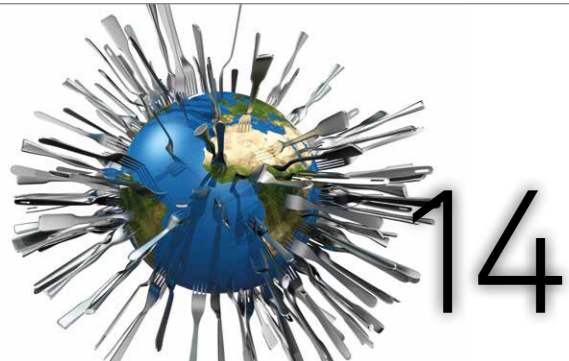
Judith Witte

judith@vakbladvoedingsindustrie.nl



Inhoud

THEMA'S • VOEDSELVEILIGHEID
• RISICO-ANALYSE



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN VEERKRACHTIG IN EEN ONRUSTIGE WERELD

Door de oorlog in Iran staat de wereldhandel opnieuw onder druk. Olieprijzen stijgen en kunstmest wordt duurder. De voedselprijzen volgen. Voor de derde keer in zes jaar tijd moeten voedselproducenten schakelen. Drie experts vertellen over hoe de voedselverwerkende industrie zijn commerciële slagkracht kan behouden in deze volatiele wereld.

EN VERDER...

OSV netwerk	6
Column Ramon Sterk	19
Tony's Choclonely	20
Column Manon Houben	27
Nieuw pand Nutrilab	28
Olijfolie-fraude bestrijden	32

HET INTERVIEW

'JE MAG EEN AUDITOR BEST MISLEIDEN'

Een goede QA-manager moet lui zijn, ketengericht denken en ruzie durven maken met de directie, vindt voedingsmiddelentechnoloog en adviseur IJsbrand Velzeboer. De 'bureaucratische' audits waarmee kwaliteitsmanagers te maken hebben, zijn hem een doorn in het oog. "De kern is dat de retailer de producent niet vertrouwt."



BEDRIJF IN BEELD

PROCESOPTIMALISATIE EN KWALITEITSBORGING

In veel voedingsfabrieken spelen poeders een stille, maar cruciale rol. Van kruiden en specerijen tot zetmelen, aroma's en kleurstoffen: ze vormen de basis van talloze recepten in onder meer snacks, salades en vegetarische producten. Achter deze ogenschijnlijk eenvoudige ingrediënten schuilt een complexe logistiek.

WETENSCHAP

HITTE-DOSIS ALS PROCESMAAT

Meel en op meel gebaseerde producten ondergaan doorgaans vóór consumptie een laatste hittebehandeling, om eventuele aanwezige ziekteverwekkers te inactiveren. Ze worden daarom zelden geassocieerd met microbiologische veiligheidsrisico's. Toch zijn die er wel voor onverhitte producten. Tijd voor actie.



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:** Mirella Freriks, Manon Houben, Isolde van Leeuwen, Esther van der Lelie, Masja van Nierop, Stefano Renzetti, Joanne Siccama, Rian Timmermans, Debbie Poulus, Ramon Sterk, Janneke Vermeulen **Voorpaginafoto:** ©Olijfolie Instituut **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 2026:** b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie. ISSN: 2213-5758.



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



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

Skinverpakking



www.globalflexibles.com

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

DIMENSIO
groep

Wij verpakken het.

door Saskia Stender



BEDRIJFSBEZOEK AWL-TECHNIEK

VRIJDAG 12 JUNI - HARDERWIJK

Soms stap je een bedrijf binnen waar techniek direct tot leven komt. AWL is zo'n plek. Geen gelikte praatjes, maar techniek die gewoon werkt. En vooral: mensen die weten waar ze het over hebben. Dat zie je, dat hoor je, dat merk je.

VAN THEORIE NAAR PRAKTIJK

Tijdens het bedrijfsbezoek is er meer dan genoeg te zien. Geen theorie, maar praktijk. Diverse opstellingen laten zien wat automatisering vandaag kan betekenen. Slimme logistiek, robotoplossingen en vision systemen komen tot leven. Dat maakt het tastbaar en relevant voor je eigen organisatie. Wat opvalt, is de combinatie van ervaring en innovatie. AWL investeert stevig in ontwikkeling en nieuwe technologieën. Niet omdat het moet, maar omdat het nodig is om voorop te blijven lopen. Die mentaliteit zie je terug in alles wat ze doen. Van lastechnieken tot kwaliteitscontrole en traceerbaarheid.

We organiseren dit bezoek niet voor niets. Juist dit soort bedrijven geven inzicht in waar de markt naartoe beweegt. Daar wil je bij zijn. Kom kijken, stel vragen en laat je verrassen. Want één ding is zeker: je gaat hier niet met lege handen naar huis.

Meld je meteen aan op www.OSVnetwerk.com

OSV ZOMERBARBECUE

WOENSDAG 24 JUNI – EDE

Nog 6 weken en dan zien we elkaar weer op de zomerbarbecue. De aanmeldingen komen alweer op volle vaart binnen.

Ook deze keer zijn foodproducenten weer welkom op kosten van de OSV!

Het buffet wordt ingevuld door leden en foodproducenten die een product onder de aandacht willen brengen of gewoon trots zijn op hun product en dat willen laten proeven.

We hebben alweer drie sponsors: onze twee vaste sponsors Bakkerij de Paauw en Neerlandia Urk, en STOO Meat products die in januari ook een deel van het vlees leverde, heeft heel enthousiast weer ja gezegd! Wil jij het aandeel vlees verder aanvullen, heb je vega(n)producten of bijvoorbeeld een groentespies die je wilt laten proeven aan de deelnemers? Of wil je zelfs hoofdsponsor worden? Laat het ons weten! We zetten daar natuurlijk iets leukers tegenover, zoals promotie van jouw bedrijf.

NEEM JE VRIENDEN MEE!

Denk alvast na over welke gasten je wilt meenemen naar ons jaarlijkse zomernetwerkevenement. De Zomerbarbecue is een prima gelegenheid om relaties aan te halen en in een ontspannen sfeer samen te genieten van een verrijkt buffet.

Meld je meteen aan op www.OSVnetwerk.com



BEDRIJFSBEZOEK VAN DER ZEE DINSDAG 14 APRIL – TWELLO



Met een kleine zestig leden zijn we enorm gastvrij ontvangen in Twello. Aan alles was gedacht. Gastheerschap ten top. Het weer speelde ook mee (dat kun je wel zien op de foto); alleen dat zorgde er al voor dat iedereen een goed humeur had. Na de presentaties en rondleiding was de lach op ieders gezicht alleen maar groter. Wat een mooi bedrijf, met enthousiaste medewerkers die tijdens de rondleiding hun liefde voor hun organisatie en het vak uitstraalden. Ook de presentaties gaven een goed beeld van de unieke samenwerking van Van der Zee met Flexspecialisten. Alleen maar enthousiaste geluiden gehoord van de deelnemers over het programma en de sfeer. In een volgend nummer van vakblad Voedingsindustrie gaan we nog wat dieper in op de samenwerking van Van der Zee met Flexspecialisten. Hou het in de gaten.

FOOD TECH EVENT 2026 20 EN 21 MEI - BRABANTHALLEN

Samen met 30 OSV-leden staan we op het Food Tech Event. Producenten en verwerkers in de voedingsmiddelenindustrie vinden op de beurs alle benodigde oplossingen voor hun productie- of verwerkingsproces onder één dak; van geavanceerde machines, reinigingssystemen en verpakkingoplossingen tot vloer- of gasklimaattechniek. Ervaar zelf hoe slimmer en schoner te produceren, zonder in te leveren op kwaliteit, voedselveiligheid of hygiëne. Op woensdag om 16.00 uur staan wij klaar als trotse sponsor van de netwerkborrel. Dé plek waar standhouders, bezoekers en OSV-leden elkaar treffen, bijpraten en nieuwe verbindingen leggen. Jij komt toch ook?

Meld je nu aan:



WELKOM NIEUWE LEDEN OSV

Bonduelle Foodservice – Frederik Kuiper
LoyalPack BV – Franklin Bode
ELICIT online – Milou Kolkman



HET ZAL WEL GOED ZITTEN

“Het zal wel goed zitten, ik vertrouw op het systeem.” Ik hoor het vaker dan me lief is. En eerlijk, ik denk het zelf ook wel eens. Je ziet een proces, een product of een situatie en gaat er automatisch van uit dat het wel klopt. Dat vertrouwen is ergens ook logisch. De basis van voedselveiligheid in Nederland staat stevig. En je moet er toch vanuit kunnen gaan dat alles gericht is op onze veiligheid. Niemand zit te wachten op een recall. Systemen, controles en protocollen zijn goed ingericht. Daar zit het probleem niet.

Het zit in wat er dagelijks gebeurt. De praktijk is dynamisch en soms gewoon rommelig. Daar komt bij dat het allemaal steeds complexer wordt. Zelfs de Schijf van Vijf is niet meer wat het ooit geweest is; daarin draait het ineens niet meer alleen over onze gezondheid, maar ook over die van de planeet. Minder vlees, meer plantaardig, andere grondstoffen. Op papier misschien logisch, in de praktijk een stuk complexer. Want met elke aanpassing verandert er iets in de keten.

Nieuwe ingrediënten komen erbij, andere leveranciers, andere processen. Dat vraagt om aanpassingen in productie, opslag en controle. En precies daar ontstaan nieuwe risico's. Niet omdat het fout gaat, maar omdat het anders gaat.

Ik zie dat bedrijven daar echt hun best op doen. Recepturen worden aangepast, etiketten vernieuwd en processen opnieuw ingericht. Alles om aan de nieuwe eisen te voldoen. Tegelijk blijft de druk op snelheid en kosten gewoon bestaan. Dan wordt het spannend of alles ook echt zo loopt als bedoeld.

Maar de vraag blijft wel hangen. Houden we het tempo bij van alles wat verandert? Of vertrouwen we toch nog iets te vaak op dat ene zinnetje.

Het zal wel goed zitten.

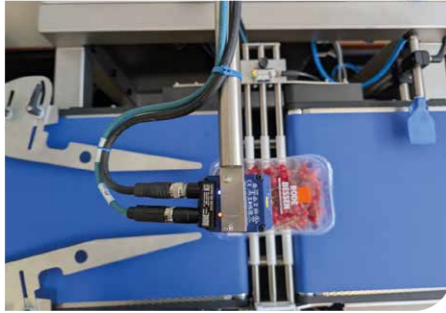
Saskia Stender
saskia@b2bcommunications.nl



VERPAKKEN

VOEDSELVEILIGHEID BEGINT BIJ BETROUWBARE CODERING

In de voedingsindustrie is het belangrijk dat coderingen altijd kloppen. Denk aan houdbaarheidsdata, batchcodes of productinformatie. Als hier fouten in ontstaan, heeft dit direct invloed op de traceerbaarheid van producten. Met oplossingen voor coderen, etiketteren en controleren helpt Automator B.V. om dit soort risico's te beperken. Door processen slimmer in te richten en waar mogelijk te automatiseren, wordt de kans op menselijke fouten aanzienlijk verkleind. Systemen zorgen ervoor dat etiketten consistent en correct worden aangebracht en dat variabele data altijd juist wordt verwerkt. Neem contact met ons op voor meer informatie.



www.automator.nl

DIGITAL TWIN EN AI DÉ DOORBRAAK IN PRODUCTIEPLANNING?

De combinatie van Digital Twin-technologie en Artificial Intelligence (AI) krijgt volgens Planwisely een grotere rol in productieplanning. Bedrijven kunnen hiermee hun productieproces virtueel nabootsen en plannings optimaliseren op basis van duizenden scenario's. Dit speelt in op een complexere productieomgeving met schommelende vraag en verstoringen in de keten.

AI maakt het mogelijk om plannen continu bij te sturen, terwijl een Digital Twin wijzigingen eerst virtueel test. Bedrijven rapporteren onder meer betere capaciteitsbenutting, minder voorraad en hogere leverbetrouwbaarheid. Planwisely organiseert in juni een webinar waarin deze toepassingen verder worden toegelicht.

www.planwisely.ai

AUTOMATISERING DE VOLGENDE GENERATIE MES-SOFTWARE



EKB lanceert MESIX, een nieuwe generatie MES software die realtime inzicht geeft in productieprestaties, OEE en stilstand voor productiebedrijven in de Nederlandse maakindustrie. Het platform verzamelt en verrijkt data uit onder meer ERP, PLC en SCADA, en zet deze om in stuurinformatie voor operators, teamleiders en management. Dankzij een modulaire, low code architectuur en security by design benadering kunnen maakbedrijven stapsgewijs digitaliseren, verliezen terugdringen en voldoen aan toenemende eisen rond security en compliance.

www.ekb.nl

URSCHEL PRESENTEERT: NIEUW SNIJCONCEPT LITTLE GEM ASPIRE DICER

Urschel introduceert de Little Gem Aspire Dicer, een nieuw snijconcept voor de verwerking van groenten en fruit, dat vanaf mei 2026 wordt gepresenteerd op internationale vakbeurzen zoals Interpack (Düsseldorf), de NRA Show (Chicago), FOOMA (Tokyo) en ProPak Asia (Bangkok). De machine is ontwikkeld door het Urschel Innovation & Development-team en maakt gebruik van gepatenteerde technologie voor nauwkeurige snijmethoden. Met een compacte footprint en directe inzetbaarheid produceert de dicer schijven van 2 tot 10 mm, strips en blokjes tot 20 mm. De naam verwijst naar de oorspronkelijke Little Gem, die begin 1900 werd ontwikkeld voor de conservenindustrie.



www.urschel.com

PLUIMVEESECTOR AANDEEL VASTE BANEN VERGROOT

De Nederlandse pluimveevesector verschuift zichtbaar van flex naar vast personeel. Volgens cijfers van NEPLUVI daalde het aantal uitzendkrachten tussen het vierde kwartaal van 2024 en het eerste kwartaal van 2026 met ruim 500 FTE, terwijl het aantal medewerkers in vaste dienst met meer dan 300 FTE toenam. Deze ontwikkeling maakt deel uit van een bredere inzet op betere arbeidsomstandigheden



en meer continuïteit. De ambitie is om in 2029 circa 80% van de werknemers in vaste dienst te hebben, met extra aandacht voor certificering, monitoring en een sectorbreed meldpunt. NEPLUVI pleit daarbij voor een gerichte aanpak in plaats van generieke maatregelen.

www.nepluvi.nl

CAMPAGNE EFSA MEER FOCUS OP VOEDSELVEILIGHEID BIJ CONSUMENT

EFSA start in april 2026 opnieuw met de campagne Safe2Eat, gericht op het versterken van voedselveiligheid en bewuste keuzes bij consumenten in Europa. De campagne groeit naar 23 deelnemende landen en bouwt voort op het bereik van 2025, waarin 41% van de inwoners in onderzochte landen werd bereikt en meer aandacht ontstond voor voedselveiligheid en onderliggende wetenschap. In 2026 ligt de focus op veilig omgaan met voedsel, voeding en gezondheid en de samenstelling van producten, waaronder additieven en allergenenetikettering. EFSA vertaalt wetenschappelijke inzichten naar praktische adviezen, met als doel meer vertrouwen en inzicht in voedselveiligheid in Europa.

efsa.europa.eu



INNOVATIE FOOD PIONEERS 2026 START MET 20 DEELNEMERS

Twintig foodondernemers zijn begonnen aan het Food Pioneers Program 2026. De aftrap vond plaats bij Energy Up in Zeewolde. Daarmee start een traject van zes maanden waarin groei, kennis en netwerk centraal staan. De deelnemers werken toe naar een pitch event, waar zij hun onderneming presenteren aan een jury en publiek uit de foodsector. De deelnemers vormen een brede mix van founders en concepten. Verschillende groeifases en businessmodellen komen samen binnen één programma. Volgens de organisatie delen de ondernemers een duidelijke ambitie. Zij willen hun bedrijf versneld laten groeien en nieuwe stappen zetten in de markt.

www.foodpioneers.nl



DUURZAAMHEID NIEUWE MAATSTAF VOOR GERECYCLED PLASTIC

TNO en de Universiteit Maastricht introduceren de RecyQMeter, een tool die de kwaliteit van gerecycled plastic objectief en transparant inzichtelijk maakt. De tool vertaalt laboratoriummetingen naar één score tussen 0 en 1, gebaseerd op vergelijking met eisen voor meer dan 200 toepassingen. Daarmee ontstaat beter inzicht in de geschiktheid van recyclelaar per toepassing. Ook berekent de tool een substitueringsratio, die aangeeft hoeveel virgin materiaal kan worden vervangen en inzetbaar is voor LCA-modellen. Volgens TNO ondersteunt dit de afstemming tussen recyclers en eindgebruikers. Een volgende versie met machine learning is in ontwikkeling en moet het aantal benodigde metingen verminderen.

www.tno.nl





'Begin met een goede zaklamp, daarmee zie je elke muizenkeutel onder een pallet liggen'

© FOTO: HESNIK

IJSBRAND VELZEBOER:

'JE MAG EEN AUDITOR BEST MISLEIDEN'

Een goede QA-manager moet lui zijn, ketengericht denken en ruzie durven maken met de directie, vindt voedingsmiddelentechnoloog en adviseur Ijsbrand Velzeboer. De 'bureaucratische' audits waarmee kwaliteitsmanagers te maken hebben, zijn hem een doorn in het oog. "De kern is dat de retailer de producent niet vertrouwt."

Als Ijsbrand Velzeboer (1953) een stuk rvs ziet, gaat zijn hart stante pede sneller kloppen. Zijn liefde voor de voedingsmiddelenbranche begon namelijk in de machinebouw, waar hij na zijn opleiding voedingsmiddelentechnologie aan eerst de HAS ("daar werd ik na drie jaar weggestuurd") en daarna de Zuivelschool in Bolsward ("weer dikke pret") in terecht kwam. Inmiddels geeft hij – de pensioengerechtigde leeftijd ruim gepasseerd – met zijn bedrijf Scienta Nova allround advies over voedselveiligheid. Zo ondersteunt hij fabrikanten bij voedselveiligheidsvraagstukken

en audits, traint hij (toekomstige) QA-managers en treedt hij weleens op als deskundige in het tv-programma Keuringsdienst van Waarde.

In zijn drukke agenda vindt Ijsbrand gelukkig tijd voor een interview met Vakblad Voedingsindustrie. Het wordt een gesprek over de perfecte QA-manager en over onorthodoxe maatregelen tijdens audits. En tussendoor krijgen we de ene anekdote na de andere voorgeschoteld, over hoe hij een potje bruine bonen-opgiet uit een fabriek mee wilde smokkelen voor een scheikundig onderzoek op

school (en betrapte werd), hoe hij een bevroren sloot overstak om te bewijzen dat het tóch mogelijk was een bedrijventerrein op te komen, over vervalste auditdocumenten, omkopende QA-managers, huilende QA-managers, en over het Wedgwood servies van de augurkenkoning Oos Kesbeke.

De ideale QA-manager is bij voorkeur 'extreem lui', wat jou betreft. Waarom?

"Een goede kwaliteitsmanager is vooral iemand die goed overzicht heeft, kan delegeren en – bij wijze van spreken – alleen de koffie >>



inschenkt voor de auditor. Traceerbaarheid bijvoorbeeld, dat ligt uiteindelijk op het bordje van de QA-manager, maar is eigenlijk de verantwoordelijkheid van de afdelingen inkoop en verkoop. Als zij de traceerbaarheid goed op orde hebben, dan hoef je alleen maar die systemen bij elkaar te leggen om een compleet beeld te krijgen. De TD; idem dito – als daar goed opgeleid personeel staat dat geregeld preventief onderhoud uitvoert, dan heeft de QA-manager er weinig omkijken naar. En als het even kan, laat je tijdens een voedselveiligheidsaudit het management de reviews presenteren.”

Maar de praktijk is ongetwijfeld een stuk weerbarstiger dan je schetst.

“Zeker, in de echte wereld staat de QA-manager er vaak alleen voor. Bovendien: de ideale QA-manager mag dan lui zijn, dat betekent niet dat hij of zij niet betrokken moet zijn. Management by walking around, noem ik dat. Snappen mensen op de vloer waar ze mee bezig zijn? Hebben ze lol in hun werk? Dat zijn kernvragen voor de kwaliteitsmanager. Bied een luisterend oor en geef advies waar nodig. Zorg dat je zichtbaar bent op de werkvloer, kom uit je hokje. Al is dat laatste helaas steeds lastiger door die tijdslurpende audits.”

Waarom kosten die audits zoveel tijd?

“Om een aantal redenen. Waar retailers zich vroeger nog weleens verenigden, willen ze nu allemaal individueel een certificaat voor voedselveiligheid hebben. Dus de ene week komt de auditor van Jumbo met een stapel voedselveiligheidsdocumenten die ingevuld moet worden – nog los van alle bewijsstukken en rapporten die aangeleverd moeten worden –, en de week erop staat Aldi of McDonalds op

de stoep met weer een ander boekwerk. Pure werkverschaffing. Sommige retailers houden bovendien geheim wat ze willen checken – heel flauw. En auditoren gaan soms buiten hun boekje. Natuurlijk, fabrikanten moeten zich aan de wet houden en voedselveiligheid garanderen, maar ik heb weleens een auditor met een tandartshaakje de kitrand zien lospeuteren. Dan stap ik erop af. De kosten van zo'n audit kunnen ook nog eens oplopen tot tienduizenden euro's. Een corrupt verdienmodel, als je het mij vraagt. De kern is dat de retailer de producent niet vertrouwt. Als er een goede vertrouwensband is, heb je al die bureaucratie niet nodig. Je mag die auditors trouwens best een beetje misleiden. In mijn trainingen komt dat ook aan bod.”

Klinkt gewaagd. Hoe pak je dat aan?

“Je charme in de strijd gooien; ‘wat fijn om u te zien!’ En als het een puinhoop is in de fabriek deleger je de auditor eerst naar de verpakkingsafdeling, al heeft een gehaaide auditor dat wel in de gaten. Keihard liegen kan ook, al raad ik dat af. Ik pleit voor de ‘witte leugen’: je moet wél de waarheid vertellen, maar je hoeft niet álles te vertellen. Als QA-manager hoef je niet roomser te zijn dan de paus, maar integriteit is belangrijk.”

Een belangrijke kerncompetitie die je volgens jou van de QA-manager mag verwachten, is ketengericht denken. Gebeurt dat voldoende?

“Nee, helaas. Kwaliteit begint bij het land van oorsprong. Dus om een compleet beeld te krijgen van de voedselveiligheid, moet je weten waar grondstoffen worden ingekocht. In het zwaar vervuilde Mumbai? Test de grondstoffen dan op zware metalen en pesticiden. Haal je zonnebloemolie uit Oekraïne? Momenteel één

van de grootste gebruikers van explosieven, dus check extra op nitraat. Een kwestie van een monster naar het lab sturen en voor een paar tientjes ben je klaar. Af en toe de krant openslaan kan dus geen kwaad, zeker met de huidige geopolitieke toestand. Risico-gestuurd denken is bittere noodzaak anno nu. Breng ook de opslag in kaart. Sla de haverhout bijvoorbeeld niet op naast de wasmiddelen, want binnen twee maanden trekken de geurstoffen in de vetfractie van de haver.”

“Ook het eind van de keten moet je scherp hebben. Het transport bijvoorbeeld; als eieren over langere afstand verscheept worden op een pallet, zorg dan dat er ventilatie onderdoor kan, anders beschimmelen ze. Hetzelfde geldt voor koffie en granen: die containers worden vaak bij tropische temperaturen verpakt. Als er per ongeluk een gat ontstaat in de container en er komt een regenbui overheen, dan heb je kans op condensvorming en dus gevaarlijke schimmeltoxines. Er zijn trouwens heel toegankelijke tools voor een eerste screening op bepaalde toxische risico's. Zo kun je met een ultravioletlamp op een binnenkomende partij schijnen. Als die ergens fel oplicht, dan moet er sowieso een monster naar het lab. En begin met een goede zaklamp, daarmee zie je elke muizenkeutel onder een pallet liggen.”

Naast kennis van de keten en handige tools, is kennis van food vast ook onmisbaar voor de QA-manager...

“Zeker, als je uit de cosmetica komt, kun je niet zomaar terecht in een soepfabriek. Parate kennis over technologie en processen is essentieel. In ieder geval de basis: welke eigenschappen hebben eiwitten, vetten, koolhydraten, vitamines en mineralen? En wat

gebeurt er als je daarmee gaat knutselen? Een breed netwerk biedt vaak uitkomst als je kennis tekortschiet. Ik weet ook lang niet alles, maar kan voor vragen meestal terecht bij oud-cursisten – veel betrouwbaarder dan AI.”

Met welke uitdagingen hebben QA-managers te maken?

“Een partij afkeuren vraagt veel moed. Zeg maar eens tegen je directeur dat die grote partij kostbare partij zal niet aan de veiligheidsnormen voldoet. Dan moet je opgewassen zijn tegen je directeur, ook als het een bullebak is. Slecht-nieuws gesprekken horen erbij. En als de directie besluit om niet te luisteren, moet je jezelf juridisch indekken, met een mailtje ofzo. Want soms moet de QA-manager onterecht het veld ruimen, bijvoorbeeld als er een recall is. Terwijl hij of zij wel aan de bel getrokken heeft.”

Hoe hou je je werk leuk als de toorn van de directie altijd op de loer ligt?

“Met humor. Dat scheidt evenwicht. Nooit sarcastisch worden, dat is een voorbode voor een burn-out. Ik kom te veel QA-managers tegen met stress, vaak omdat ze geen ‘nee’ durven te zeggen. En het helpt als je een allemansvriend bent. De kunst is uiteindelijk om zowel de auditor als de directeur te bevredigen, haha! Kan dat wel in het interview?” ■

TRENDS & ONTWIKKELINGEN

EEN VEERKRACHTIGE VOEDSELINDUSTRIE IN EEN ONRUSTIGE WERELD

Door de oorlog in Iran staat de wereldhandel opnieuw onder druk. Olieprijzen stijgen en kunstmest wordt duurder. De voedselprijzen volgen. Voor de derde keer in zes jaar tijd moeten voedselproducenten schakelen. Drie experts vertellen over hoe de voedselverwerkende industrie zijn commerciële slagkracht kan behouden in deze volatiele wereld.

De wereld was al onrustig, maar de oorlog in Iran markeert een nieuw omslagpunt. Iran blokkeert de Straat van Hormuz, waardoor een vijfde van 's werelds olie en vloeibaar aardgas (LNG) niet meer verhandeld kan worden. Ook 20 tot 30% van de wereldwijde kunstmestproductie vindt plaats in landen gelegen aan de Straat en wordt nu niet meer verhandeld. De gevolgen slijpelen

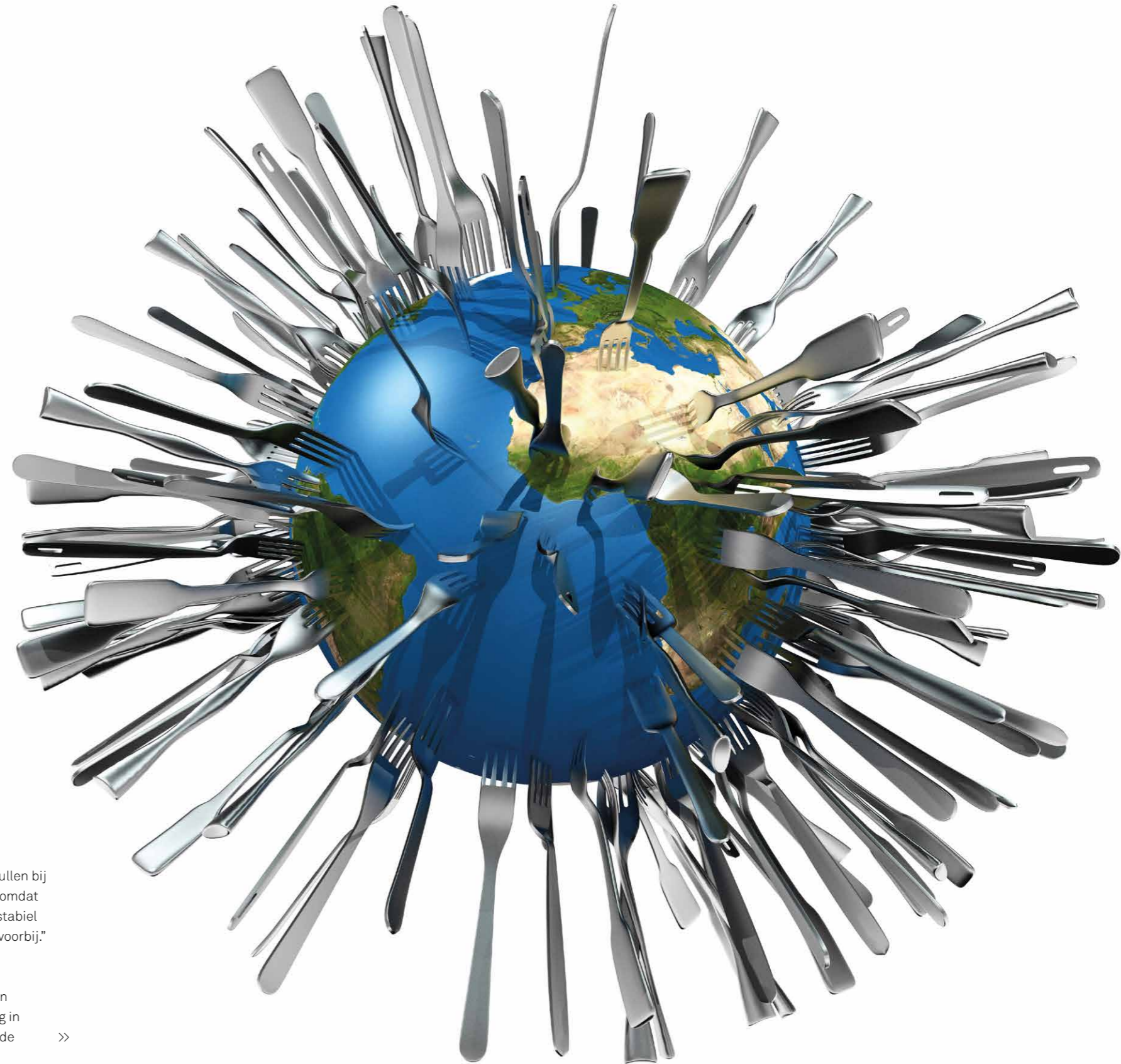
snel door naar de voedselketen: hogere dieselprijzen, duurdere kunstmest, stijgende transportkosten. Na de coronapandemie en de oorlog in Oekraïne is dit de derde grote schok in korte tijd. "We zijn gewend aan tien, twintig, zelfs dertig jaar van relatieve voorspelbaarheid", zegt **dr. Bart de Steenhuijsen Piters**, senior onderzoeker voedselsystemen aan Wageningen

Universiteit. "Je kon een excelsheet invullen bij de Rabobank en dan kreeg je je lening omdat iedereen ervan uitging dat de situatie stabiel bleef gedurende de looptijd. Die tijd is voorbij."

ELKE CRISIS TREFT ANDERS

Toch is niet elke verstoring hetzelfde, en dat maakt anticiperen lastig. "De oorlog in Oekraïne had een veel groter effect op de

>>



gasprijs destijds dan deze crisis op de olieprijs nu”, zegt **Peter van Rossem**, hoofd Inkoop bij Verstegen Spices & Sauces. “Doordat Europa zijn energiemarkt sindsdien anders heeft georganiseerd, schiet de gasprijs nu minder dramatisch omhoog.” Het verschil in effect zorgt ervoor dat de ene sector harder wordt geraakt dan de andere.

Marco Balhuizen, partner en hoofd sector team Food & Agri bij Nysingh advocaten en notarissen, vult aan: “Tussendoor lag er ook een containerschip dwars in het Suezkanaal. Dat heeft een fundamenteel andere invloed op de voedselindustrie dan een verstoring van de oliehandel.”



Bart de Steenhuijsen Piters

gevolgen. Wie denkt dat hij er klaar voor is op basis van de vorige crisis, kan volledig worden verrast door een volgende. **Peter** herkent dit vanuit de inkooppraktijk. “Tijdens de coronapandemie dachten we snel tekorten te krijgen, maar in India was de oogst uitstekend. Dat zorgde wel voor hogere transportkosten, maar nog niet meteen voor duurdere grondstoffen. Dat merkten we pas een seizoen later. Als gevolg van gestegen kosten eerder in de keten, plantten boeren minder aan.” De vertraging zit ergens in de keten. De schok komt... maar niet altijd daar en wanneer men deze verwacht.

WIE DIT HET HARDST VOELT

De huidige crisis raakt vooral de intensieve veehouderij in Nederland bijzonder hard. “Die sector importeert veel goedkoop veevoer en exporteert relatief goedkoop vlees”, legt **Bart** uit. “Transportkosten schieten omhoog, terwijl kunstmest duurder of zelfs onbetaalbaar wordt. De komende tijd zal het veevoer uit Brazilië, Amerika en van andere grote producenten daardoor duurder zijn. En landen die voorheen trouw leverden, zoals de Verenigde Staten, zijn minder betrouwbare handelspartners gebleken.” Voor Afrikaanse boeren zijn de gevolgen nog directer. “Die hebben twee opties: betalen voor duur kunstmest, of het gewoon niet gebruiken. Ze kiezen vaker voor het laatste. Dat leidt tot lokale voedselschaarste met mogelijk binnenlandse onrust tot gevolg.” Ook de verpakkingsindustrie zal de pijn voelen, omdat olie de grondstof is voor plastic. **Marco**: “En dat na een jaar waarin virgin plastic uit de VS en China zó goedkoop was dat recyclage niet meer loonde. De omschakeling naar weer méér gerecycled materiaal is waarschijnlijk niet snel gemaakt, maar kan toch lonen als de olieprijs langer hoog blijft.”

WEERBAARHEID

Hoe kun je als voedselproducent dan wél voorbereid zijn? **Bart** heeft een kader ontwikkeld op basis van onderzoek naar veerkrachtige systemen, waarbij hij niet alleen keek naar de voedselindustrie, maar ook in de natuur en het menselijk lichaam. Hij noemt het ‘het ABCD van weerbaarheid’. “De A staat voor agency: je bent geen slachtoffer van de situatie, maar je kunt handelen. B is buffering: het systeem heeft reserves om klappen op te vangen. C is connectivity: je kunt communiceren met andere systemen voor steun. En D is diversity: er is niet één oplossing; er zijn meerdere routes.”

Peter en Marco herkennen die vier principes direct in hun eigen praktijk. Verstegen heeft na de coronapandemie zijn voorraadbeheer flink omgegooid: “We zijn van 50 ton naar 100 ton voorraad gegaan”, vertelt **Peter**. “Met onze veiligheidsvoorraad kunnen we nu 50 tot 52 weken vooruit. Daarvoor hielden we 30 weken aan. Opslag was tijdens de pandemie enorm duur geworden omdat alle bedrijven tegelijk meer voorraad aanhielden. Inmiddels is meer opslag genormaliseerd en de prijs ervan gestabiliseerd.”

Marco benadrukt dat weerbaarheid ook in contracten verankerd moet worden. “Als jurist adviseren wij klanten bijvoorbeeld om een ‘hardship’-clausule op te nemen: een vangnet voor de gevolgen van situaties die van tevoren niet te voorzien zijn. Vaak ligt de nadruk tijdens contractonderhandelingen op de beste prijs, maar wat gebeurt er als de afgesproken prijs na verloop van tijd niet meer aansluit bij de actuele markt- en kostenontwikkelingen? Het begint dus bij bewustzijn bij inkopers en verkopers over hoe je afspraken maakt om risico’s te mitigeren.”



Marco Balhuizen

En als een contract al voorziet in een afspraak over prijswijziging, bijvoorbeeld door middel van indexering: welke indexatie gebruik je dan? “We komen helaas vaak tegen dat daar niet goed over is nagedacht en gemakshalve wordt verwezen naar een algemene index als een CPI. Maar die geldt voor consumentenprijzen. Wat is het onderwerp van jÓuw contract? Is het de bouw van een productielocatie of een lading grondstoffen? Dát bepaalt hoe je een passende indexatie vormgeeft.”

LOKAAL, MAAR NIET TÉ

Een logische reactie op verstoorde wereldhandel lijkt: meer lokaal inkopen. Ook die strategie kent echter grenzen,

waarschuwt **Bart**. “Als je te lokaal werkt, loop je tegen lokale klimaatproblemen aan. Een tegenvallende oogst en je hebt geen andere bronnen. Bovendien is lokale productie vaak duurder.”

Peter herkent dit bij Verstegen. “We kijken wel uit naar lokale initiatieven om exotische kruiden en specerijen te kweken. Maar dat is nog erg kleinschalig. Onze focus ligt op meerdere leveranciers voor strategische grondstoffen.” De kunst is een gezonde mix. “Goede lokale aanvoer gecombineerd regionale en wereldwijde bronnen maakt een weerbaarder systeem dan volledig inzetten op één van de drie”, concludeert **Bart**.

Niet elk bedrijf kan even makkelijk diversifiëren, zegt **Marco**. “De diervoedersector is in staat om te innoveren en op andere markten actief te worden. Neem de ‘shift’ van enkel veevoer naar ook aquacultuur. Een slachterij daarentegen kan niet heel veel anders doen dan karkassen verwerken. Wij adviseren bedrijven hoe ze risico kunnen spreiden door zich bijvoorbeeld te verbreden vanuit hun huidige positie. Of misschien is het juist beter als ze zich gaan richten op ‘niches’: in het vinden van premium afzet.”

HET-OVERKOMT-ONS-GEVOEL

Peter, laconiek: “Op de meeste situaties valt helaas niet te anticiperen. Je moet mee met de flow.” Van fatalisme is echter geen sprake. Alle drie de experts zijn het erover eens dat bedrijven wel degelijk invloed hebben op hun eigen weerbaarheid — mits ze hun kwetsbaarheden kennen. “Breng dus in kaart waar je kwetsbaar bent”, adviseert **Marco**. “Niet alleen in de supply chain en de eigen organisatie, maar ook contractueel. Pas dan kun je gerichte aanpassingen treffen.”

Bart sluit af met een bredere observatie die de urgentie benadrukt: “Ons voedselsysteem is eigenlijk heel fragiel en de overheid heeft nauwelijks beleid voor grote verstoringen. Wat doen we als er onvoldoende veevoer is? Daar is nu geen antwoord op. Een stabiel systeem kan zich aanpassen, heeft buffers, staat in contact met andere systemen en kan terugvallen op diverse oplossingen. Dat is het einddoel.”

Kortom: onzekerheid is de nieuwe realiteit. Wie dat accepteert en er systematisch op inspeelt, houdt zijn commerciële slagkracht - ook als de volgende klap komt. ■



Peter van Rossem

Wat vraagt PPWR van jouw organisatie?

Nieuwe verpakkingsregels vragen om overzicht en samenhang.

Zet nu de juiste stappen en voorkom verrassingen.



Ontdek PPWR

delaware



HOUDBAARHEIDSTUDIES

Na maanden verfijnen aan de receptuur heb je het éindelijk in handen: het perfecte product voor de consument. Nu alleen nog een THT of TGT datum vaststellen voor op het etiket en het is klaar voor de handel! Dus stuur je het product naar het laboratorium met de vraag of ze het in hun superduper-THT-analyzer willen stoppen. Dan is tien minuten later de THT of TGT wel bekend. Toch?

Helaas. Zo werkt het niet. Het vaststellen van de houdbaarheid op een product is een complex proces. Een proces dat misschien onoverzichtelijk en zelfs onnodig lijkt. Dat is het verre van. Sterker: het is een van de belangrijkste schakels in voedselveiligheid en -kwaliteit! Er komt bovendien veel kennis van analyses, producten en wetgeving bij kijken. De juiste procedure garandeert ons als consument dat we van lekker maar vooral ook van veilig voedsel kunnen genieten. De NVWA controleert hier dan ook streng op.

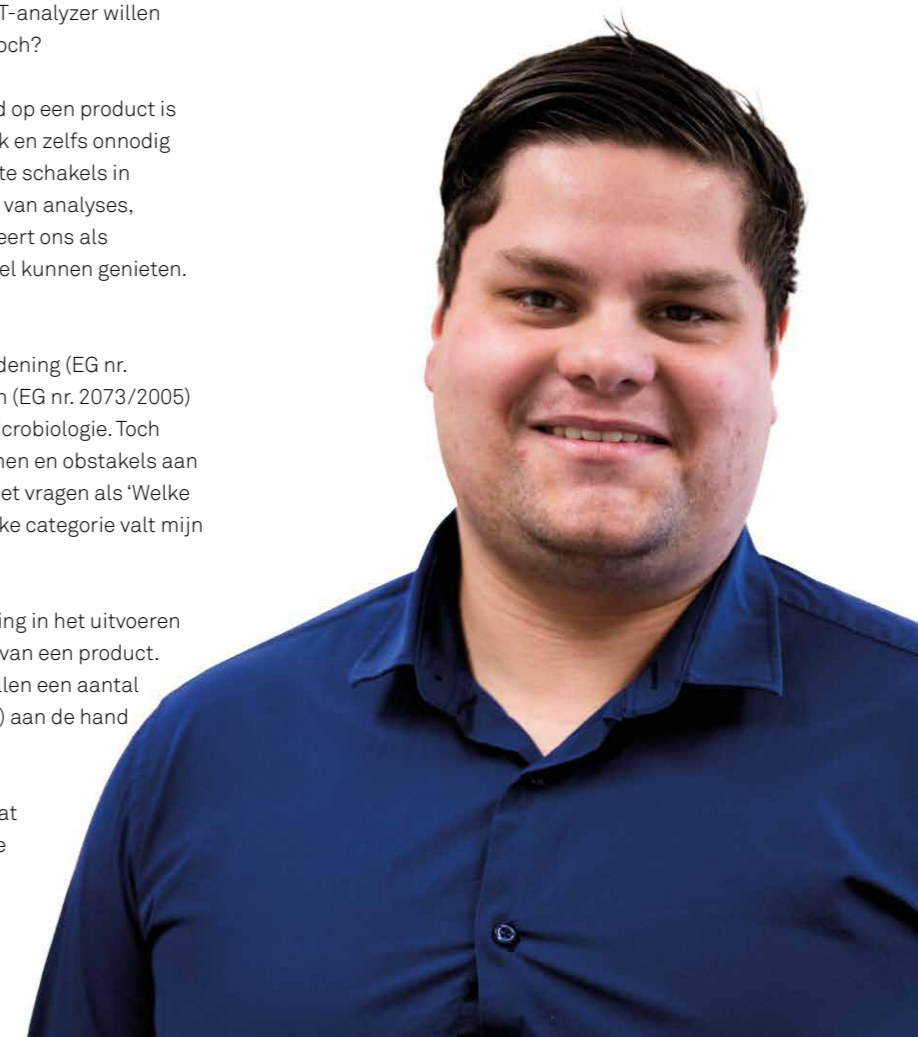
De NVWA vat de warenwet, de algemene levensmiddelenverordening (EG nr. 178/2002) en de microbiologische criteria voor levensmiddelen (EG nr. 2073/2005) redelijk begrijpelijk samen in het handboek levensmiddelenmicrobiologie. Toch blijft het complex. MKB-bedrijven lopen nog steeds tegen termen en obstakels aan waar ze geen kaas van hebben gegeten. Ze krijgen te maken met vragen als 'Welke fysisch-chemische eigenschappen zijn van belang? Onder welke categorie valt mijn product? Welke verificatie testen moet ik uitvoeren?'

Nutrilib kent de wet- en regelgeving, en heeft een brede ervaring in het uitvoeren van testen die helpen bij het vaststellen van de houdbaarheid van een product. Dit doen we onder meer met FSSP-modellering na het vaststellen een aantal (fysisch) chemische eigenschappen (pH, aW, organische zuren) aan de hand waarvan we de juiste aanpak bepalen.

Voldoen aan de wettelijke verplichtingen is essentieel. Dat staat buiten kijf. Maar het aller-allerbelangrijkst is en blijft het op de markt brengen van veilige en betrouwbare voedingsmiddelen voor de consument. Zeker weten.

Ramon Sterk

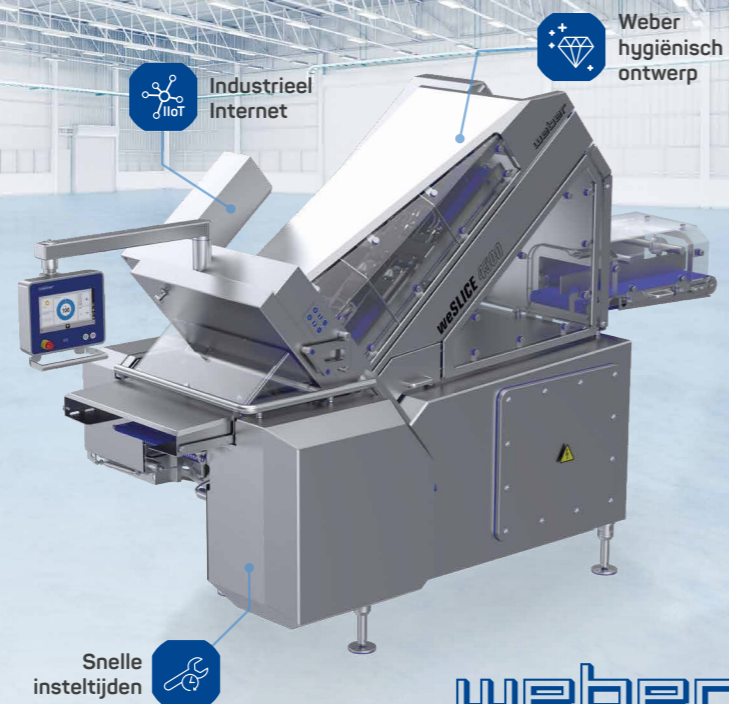
Teamleider Microbiologie en Allergenen



Flexibiliteit in perfectie: Weber weSLICE 4000 Serie

De compacte slicer is met handmatige en automatisch belading en met een rond of involute mes is een krachtige allround oplossingen voor producenten met een volledig assortiment.

Meer informatie



weber

Weber Benelux B.V.
Tel.: +31 10264 0100
bnl@weberweb.com

LABELPROCES VAN SERVER NAAR CLOUD

TONY'S REDUCEERT LABELFOUTEN

Fouten in labels, afhankelijkheid van servers en handmatig werk op de lijn; voor Tony's Chocolonely vormden deze knelpunten een rem op groei. Door het labelproces naar de cloud te brengen, ontstonden rust, controle en een toekomstbestendige productieomgeving.

Het geluid van draaiende lijnen vult de productieruimte in Borsbeek. Chocoladerepen rollen in hoog tempo voorbij, elk met hun eigen gewicht, smaak en verpakking. De lijn stopt niet. Elke seconde telt. En precies daar, in die snelheid, ontstaat de uitdaging van foutloze productidentificatie. Op vijf productielijnen komen data, labels en verpakkingen samen. Niet als losse onderdelen, maar als één keten die zonder onderbreking moet kloppen. Eén afwijking in data of label betekent direct een risico op stilstand, afkeur of correctiewerk.

Bij Tony's Chocolonely draaide het labelproces los van het ERP-systeem. Operators voerden gegevens handmatig in, terwijl labelprinters werden aangestuurd via een lokale server. Het systeem werkte... totdat het niet meer werkte. Feike van der Werf, Head of IT bij Tony's Chocolonely, herinnert zich de impact. "Ons ERP was niet gekoppeld aan de labelsoftware. Daardoor ontstonden soms fouten door overtypen. En als de server uitviel, bijvoorbeeld door een stroomstoring, lag alles stil en moest iemand vanuit Amsterdam naar Borsbeek

komen om de lijnen opnieuw op te starten." De afhankelijkheid van een fysieke server maakte het proces dus kwetsbaar; niet alleen voor storingen, maar ook voor dataconsistentie en controle.

HANDMATIG WERK

Op de werkvloer liep die kwetsbaarheid door in elke handeling. Antoine van Delft, Software Expert bij De Koningh, zag waar de spanning ontstond. "Het ERP draaide al in de cloud, maar de labeling nog lokaal. Daardoor ontstond een breuk in het proces. Operators schakelden tussen systemen die niet met elkaar spraken." Die situatie bracht niet alleen inefficiëntie, maar ook een veiligheidsvraagstuk met zich mee: data stond op meerdere plekken, een centrale waarheid ontbrak. De behoefte was helder: minder losse systemen, minder afhankelijkheid van lokale infrastructuur en vooral meer grip op data en uitvoering.

GEFASEERDE AANPAK

De oplossing begon met het in kaart brengen van het volledige proces: van labelontwerp tot print en verificatie op de lijn. Jean-Paul van Oudhuis, Software Engineer bij De Koningh, licht toe: "We analyseerden eerst het hele proces. Daarna bouwden we het in drie fasen opnieuw op. In de eerste fase ontstond een



hybride model. De bestaande labelprinters bleven actief terwijl er een koppeling werd gelegd tussen Microsoft Business Central en Loftware Cloud. De lokale server bleef tijdelijk in functie als tussenlaag. Daarna volgde de vernieuwing van de hardware. Labelprinters zonder cloud-functionaliteit maakten plaats voor labelprinters mét cloud-functionaliteit. In de laatste fase verdween de lokale server uit het proces. Vanaf dat moment kwam, en komt, alle labeldata uit één centrale cloudomgeving, zonder lokale server en zonder handmatige instellingen. Daardoor ontstaat controle over versies, toegangsrechten en datastromen."



CLOUDCONTROLE

De overstap naar de cloud veranderde de dynamiek van de fabriek. Feike ziet dagelijks het verschil: "We monitoren nu alles vanuit Amsterdam. Als er iets gebeurt, kunnen we direct ingrijpen; zonder fysiek naar de locatie te hoeven gaan. Dat geeft rust en vertrouwen, ook op de werkvloer." Operators kiezen via het ERP het gevalideerde label, waarna het systeem automatisch de juiste printers aanstuurt. Labeldesign, productieorder en printproces zijn volledig aan elkaar gekoppeld. "Elke print komt uit dezelfde gecontroleerde bron. Dat verlaagt de foutkans én verhoogt de dataveiligheid binnen het hele productieproces. Risico's worden zo beter beheerst."

"In een sector waar traceerbaarheid en merkvertrouwen cruciaal zijn, is dat een belangrijk resultaat", benadrukt Victor van Dijk, Operations Planning Lead bij Tony's Chocolonely. "We werken nu met een stabiel systeem zonder onderbrekingen. Door monitoring en automatisch beheer besparen we bovendien ongeveer 30 minuten per dag, vijf dagen per week." Feike blikt tevreden terug op het traject: "We kozen voor De Koningh omdat zij zowel hard- als software leveren én

een echte cloudoplossing. Het belangrijkste? Dat alles bleef werken zodra het systeem live ging!"

TOEKOMSTBESTENDIG

Veel foodondernemers zullen het herkennen: de complexiteit van de productie neemt toe, kwaliteitseisen worden strenger en foutmarges moeten kleiner. Deze case laat zien hoe software-integratie niet alleen processen versnelt, maar ook de betrouwbaarheid en de veiligheid van productidentificatie verhoogt. Kortom: door labeling, data en lijnsturing samen te brengen in één gecontroleerde cloudstructuur ontstaat een fabriek die efficiënt, stabiel én toekomstbestendig draait.

 www.dekoningh.nl

Scan hier voor de casevideo



PROCESOPTIMALISATIE EN KWALITEITSBORGING IN DE POEDERKETEN

DE ONZICHTBARE SCHAKEL

In veel voedingsfabrieken spelen poeders een stille, maar cruciale rol. Van kruiden en specerijen tot zetmelen, aroma's en kleurstoffen: ze vormen de basis van talloze recepten in onder meer snacks, salades en vegetarische producten. Achter deze ogenschijnlijk eenvoudige ingrediënten schuilt een complexe logistiek.

In de snelgroeende vegetarische sector, de snack- en de salade-industrie worden talloze ingrediënten in poedervorm toegepast. Voor producenten is dat doorgaans een complexe interne logistiek: grondstoffen inkopen, voorraden beheren, recepten afwegen en premixen samenstellen. Elke grondstof moet op tijd beschikbaar zijn, correct worden geïdentificeerd en exact worden gedoseerd. Een fout kan pas veel later in de keten zichtbaar worden. Steeds meer levensmiddelenproducenten kiezen er vanwege die complexiteit voor om hun volledige poederlogistiek uit te besteden. Bijvoorbeeld bij het familiebedrijf Huijbregts Groep. Het werd negentig jaar geleden opgericht en specialiseerde zich volledig in het mengen van grondstoffen voor de levensmiddelenindustrie. Inmiddels staat de derde generatie aan het roer met CEO Willem Huijbregts.

OUTSOURCING

Bij outsourcing verschuift de complexiteit naar de specialist. Huijbregts zorgt voor de inkoop, opslag en het voormengen van ingrediënten.

Klanten werken daarna uitsluitend met kant-en-klare premixen, wat hun productieproces overzichtelijker en minder foutgevoelig maakt. Hein Hamelijncx, commercieel directeur: "Met meer dan zestig menglijnen kunnen wij op één dag een enorme hoeveelheid verschillende recepten draaien." Een illustratief voorbeeld komt van een saladeproducent: in veel recepten komen combinaties voor van

kleurstoffen, houdbaarheidsmiddelen en zetmelen. Door deze componenten vooraf samen te voegen tot één premix, ontstaat een proces waarin ingrediënten eenvoudig en reproduceerbaar kunnen worden toegevoegd. "De premixen worden zodanig verpakt dat ze in de productieomgeving vrijwel 'dummyproof' zijn toe te voegen", legt Hein uit. "De kans op fouten in de productie wordt zo aanzienlijk



kleiner." In sommige samenwerkingen neemt Huijbregts zelfs de financiering van de grondstoffen op zich. "Producenten hoeven dat kapitaal dan niet zelf vast te leggen. Er blijft meer werkkapitaal beschikbaar voor hun eigen bedrijfsvoering. Dat kan voor zowel gevestigde spelers als start-ups praktisch zijn."

VOORRAADBEHEER ALS FUNDAMENT

Terwijl de productie voor klanten eenvoudiger wordt, verschuift de complexiteit naar het begin van de keten. "Het tijdig beschikbaar hebben van alle grondstoffen is daarbij een van de grootste uitdagingen", zegt Hein. "Levensmiddelenbedrijven leveren hun productieprognoses aan, waarna wij ervoor zorgen dat grondstoffen, soms met lange levertijden, tijdig op voorraad zijn. Als alle grondstoffen aanwezig zijn, kunnen wij heel flexibel produceren en met korte levertijden werken. Maar wanneer een ingrediënt

ontbreekt, kan dat het hele proces vertragen. Daarom zit de complexiteit vooral in het voorraadbeheer." De samenwerking kan verschillende vormen aannemen. Sommige ingrediënten worden rechtstreeks door Huijbregts ingekocht, zoals generieke kruiden, specerijen en zetmelen. In andere gevallen leveren klanten hun eigen grondstoffen aan, of koopt Huijbregts Groep in bij de leverancier van de klant. Voor het efficiënt beheren van de grote aantallen ingrediënten investeerde Huijbregts in een geautomatiseerd mini-load magazijn met 13.000 opslagposities voor vaten met grondstoffen. Dit systeem wordt gebruikt voor ingrediënten die in kleine hoeveelheden in recepten voorkomen. Het maakt het mogelijk om snel te doseren en tegelijkertijd een groot aantal verschillende grondstoffen beschikbaar te houden. De investering heeft de flexibiliteit van het productieproces aanzienlijk vergroot.

KWALITEITSBORGING

Als klanten de premixen direct in de productie gebruiken, verschuift ook de verantwoordelijkheid voor kwaliteitscontrole. Veel afnemers controleren de mixen niet meer zelf, maar vertrouwen op de kwaliteitsborging bij Huijbregts. "Het controleproces begint gelijk bij binnenkomst van de grondstoffen. Elke partij wordt in ons eigen laboratorium geanalyseerd met nabij-infraroodtechnologie (NIR). Deze techniek geeft een unieke identificatie van het materiaal. De NIR-scan geeft als het ware een vingerafdruk van de grondstof. Die vergelijken we met een referentie. Pas wanneer die identiek is, weten we dat het product in orde is." Het bedrijf werkt al meer dan dertig jaar met deze analysetechniek. En dezelfde methode wordt ook toegepast op de eindmix. "Na productie scannen we een sample opnieuw om te controleren of alle ingrediënten in de juiste

FOOD TECH EVENT

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

20 & 21 MEI 2026
BRABANTHALLEN | 'S-HERTOGENBOSCH

Meld je bezoek gratis aan op www.food-tech-event.nl



verhouding aanwezig zijn, en of het mengsel homogeen is. Deze snelle analysemethode maakt het mogelijk om honderden mixen per dag te controleren zonder vertraging in het productieproces. We kunnen binnen enkele minuten aantonen dat het productieproces correct is verlopen. Onze klanten moeten erop kunnen vertrouwen dat wat zij in hun proces gebruiken, volledig gecontroleerd is.”

VOEDSELVEILIGHEID OP ÉÉN

Voedselveiligheid speelt ook een centrale rol in de inrichting van de afweegprocessen. Ingrediënten worden afgewogen in afgesloten ruimtes die onder overdruk staan, terwijl poeders naar beneden worden afgezogen. Dat minimaliseert de kans op kruisbesmetting met bijvoorbeeld allergenen en is essentieel bij halal- of kosherproductie. Huijbregts beschikt in Helmond over 44 menglijnen die dagelijks voor honderden verschillende mixen worden ingezet. Het is van cruciaal belang, zowel voor het borgen van de voedselveiligheid als voor procesoptimalisatie dat de mixers goed én snel gereinigd kunnen worden. Om vlot tussen verschillende recepten te kunnen wisselen, én kruisbesmetting te allen tijde te voorkomen, ontwikkelde het bedrijf een eigen CIP-systeem

(Cleaning in Place). Mixers worden via een railsysteem naar een aparte reinigingsruimte gebracht, waar ze in ongeveer twintig minuten worden gereinigd en vervolgens in tien minuten drogen. Het resultaat is een omsteltijd van ongeveer een half uur.

EEN CONTINU VERBETERTRAJECT

De groei van het bedrijf en de krapte op de arbeidsmarkt maken efficiëntie steeds belangrijker. In het Huijbregts Innovatiecentrum (HIC) ligt de nadruk dan ook niet op productontwikkeling, maar op het verbeteren van de interne processen. We kijken continu hoe we voor onze mensen het werk gemakkelijker kunnen maken en tegelijkertijd efficiënter kunnen produceren”, licht Hein toe. “Zo onderzoeken we hoe automatisering en cobots medewerkers kunnen ondersteunen bij fysieke of repetitieve taken.”

Dat Huijbregts geen nieuwe recepten voor klanten ontwikkelt, is een bewuste keuze. “Onze klanten hebben uitstekende productontwikkelaars!”, verklaart Hein. “Zij ontwikkelen de recepten, wij zorgen ervoor dat die op industriële schaal perfect worden geproduceerd.” Dat juist daar hun kracht

ligt, blijkt wel uit de snelheid waarmee outsourcingprojecten worden uitgevoerd. Wanneer een levensmiddelenbedrijf zijn volledige kruidenkamer of poedermagazijn wil uitbesteden, kan Huijbregts deze binnen enkele maanden overnemen, inclusief voorraadbeheer en productie van premixen. “Daarvoor is een gedetailleerde voorbereiding nodig. Alle grondstofspectificaties, allergenengegevens en procesinformatie moeten vooraf worden verzameld en ingevoerd in het ERP-systeem. Checklists garanderen dat er geen cruciale informatie ontbreekt.”

FOCUS ALS BELANGRIJKSTE LES

Door van procesbeheersing, kwaliteitscontrole en voedselveiligheid hun speerpunten te maken, is Huijbregts voor veel voedingsproducenten een stille, maar cruciale schakel in de keten. ‘Consistent zijn in waar je goed in bent’ ziet Hein als een duidelijke rode draad in het succes van het negentig jaar ondernemerschap van familiebedrijf: “Door de jaren heen hebben we geleerd dat focus essentieel is. Als je een plan hebt, moet je dat uitvoeren en niet onderweg steeds van richting veranderen. Wij hebben gekozen voor operational excellence in de poederlogistiek van de levensmiddelenindustrie. Achter elke premix schuilt een zorgvuldig georganiseerd proces waarin snelheid, betrouwbaarheid en controle samenkomen.”

 www.huijbregts.nl

FOOD TECH EVENT

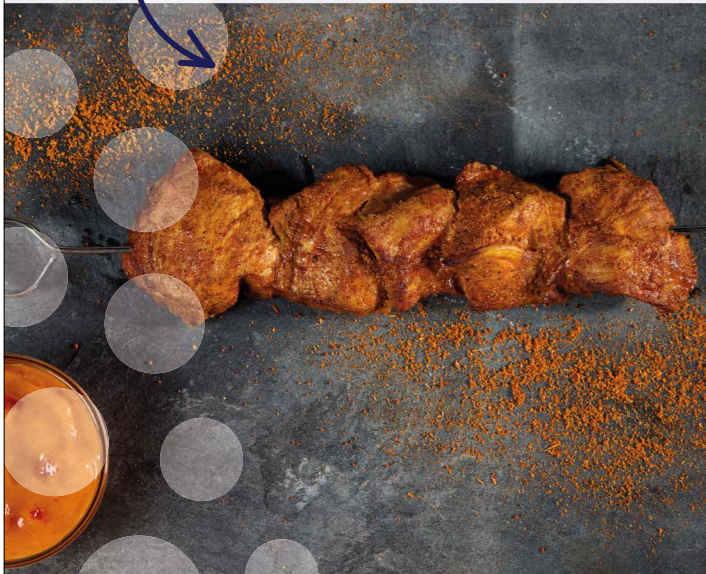
Meer leren over wat er allemaal mogelijk is met hygiëne en voedselveiligheid in de foodsector?

Kom naar het Food Tech Event op 20 en 21 mei in de Brabanthallen te 's-Hertogenbosch.

 www.food-tech-event.nl

DRAGON FIRE KIPSPIEZEN

Door de combinatie van de Master Spice
en Master Sauce Dragon's Breath
is deze spies dubbel HOT!



PARTNER IN FOODSOLUTIONS
DKB

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

info@dkbfoodsolutions.com
www.dkbfoodsolutions.com

FLUX

meer dan alleen pompen

Elke viscositeit onder controle!

Onze pompen zijn ontworpen voor maximale flexibiliteit in
de voedingsindustrie.



Geschikt voor lage en hoge viscositeiten
Hygiënisch ontwerp (food-grade)
Eenvoudig te reinigen



FLUX

Flux Pompen Benelux B.V.
Vraag advies aan onze specialisten!
info@flux-pompen.nl
www.flux-pompen.nl



THE FUTURE OF FOOD

Lezen, herlezen
en dan nóg een keer

Een blik op de toekomst;
dat wil je er keer op keer bijpakken

Soms zó confronterend,
dat je het even weg moet leggen.

...Om het weer op te pakken,
voor de broodnodige verstrooiing.

Dit boek wil jij toch óók
op je leestafel!



Bestel 'm
hier!



info@thefutureoffood.eu

thefutureoffood.eu

VOEDSELVEILIGHEID IS GEEN BIJZAAK MAAR DE KERN

Voedselveiligheid is niet alleen een mooi streven of een vinkje op de checklist. Het is de core business van de vleessector – en van de agrofoodsector als geheel. Elke dag opnieuw werken duizenden mensen in de keten met één doel voor ogen: producten leveren die veilig zijn, van constante kwaliteit en volledig te vertrouwen. Klanten en consumenten moeten daar blind op kunnen varen. Zonder twijfel, zonder voorbehoud.

Juist in de vleessector is die verantwoordelijkheid groot. Vlees is een hoogwaardig, maar ook kwetsbaar product. Dat vraagt om vakmanschap, strikte protocollen en continue aandacht voor hygiëne, procesbeheersing en controle. Binnen vleesbedrijven en de vleeswarenindustrie spelen kwaliteitsmanagers hierin een sleutelrol. Zij werken dagelijks aan het borgen van normen, het verbeteren van processen en het tijdig signaleren van risico's.

Die verantwoordelijkheid stopt niet bij de voordeur van het bedrijf. Binnen VleesNL en de VNV werken kwaliteitsmanagers intensief samen in commissies en werkgroepen. Daar worden afspraken gemaakt en kennis gedeeld over bewerking, controle en borging van kwaliteit en voedselveiligheid. Niet alleen onderling, maar ook in nauwe afstemming met de overheid. Samen zorgen we ervoor dat wetgeving praktisch uitvoerbaar is en tegelijk het hoogste beschermingsniveau voor de consument biedt.

Onafhankelijk toezicht is daarbij onmisbaar. De rol van de NVA is essentieel om vertrouwen te bevestigen en te versterken. Toezicht, handhaving en verificatie maken het systeem robuust en geloofwaardig.

Tegen deze achtergrond komt berichtgeving over mogelijke voedselveiligheidsschandalen altijd hard binnen. Juist omdat ze raken aan het fundament van ons werk. Transparantie, feiten en zorgvuldige duiding zijn dan cruciaal. Niet om fouten weg te poetsen, maar om te laten zien dat voedselveiligheid geen vrijblijvend begrip is.

Het moet dagelijks, professioneel en gezamenlijk worden waargemaakt.

Manon Houben

Voorzitter VleesNL



TRANSPARANT EN TOONAANGEVEND

SPECIFIEK ANALYSEREN IN EEN NIEUW LAB

Wat zit er in food, feed en zuivel? En misschien nog belangrijker: wat niet? NutriControl onderzoekt dit dagelijks. Met een nieuw laboratorium in Veghel zet het bedrijf een volgende stap in flexibiliteit, tailor made oplossingen en capaciteit in het vinden van wat anderen soms missen.

Aan het woord is Jörgen van den Ende, algemeen directeur van NutriControl. Hij werkt ruim dertien jaar bij het bedrijf en heeft een achtergrond als organisch

chemicus en ervaring in commercie. "Wat ik leuk vind, is bouwen", vertelt hij. "Aan een organisatie, aan mensen en nu ook letterlijk aan een nieuw laboratorium dat we in 2025

realiseerden. Een uitdaging die nodig was, omdat we de afgelopen jaren drie keer zo groot zijn geworden. We moesten voorheen afdelingen opsplitsen, werkten zelfs in



portocabins. Dan weet je: het is tijd voor de volgende stap."

BREED WERKVELD

NutriControl richt zich op bulk- én specialistische analyses binnen food, feed en zuivel. Het lab onderzoekt drie hoofdonderdelen: nutritionele waarde, additieven en contaminanten. Er wordt gewerkt met meer dan 300 analysemethoden, waarvan ongeveer 80% van de resultaten onder accreditatie wordt uitgevoerd. "Wij kijken naar wat voeding doet voor mens en dier én naar wat er niet in hoort te zitten", zegt Jörgen. "Dan heb je het over bacteriën zoals Listeria, maar ook over stoffen als PFAS, pesticiden en antibiotica. Als er iets in zit, willen klanten dat weten, en moet je het ook kunnen vinden." Het lab werkt voor een brede groep klanten, waaronder veel marktleiders. "Als zij een vraagstuk hebben, komen ze bij ons."

CAPACITEIT FLINK VERGROOT

Het nieuwe laboratorium in Veghel is 5.500 m² groot. Bij het ontwerp waren medewerkers van verschillende afdelingen betrokken: "Als je opnieuw begint, kun je alles goed doordenken en de juiste flow bepalen. Het is praktisch om dat met mensen te doen die de organisatie goed kennen." Het resultaat is een lab waarin processen logisch op elkaar aansluiten en de capaciteit flink is vergroot. "We kunnen nu tweeënhalve keer zoveel monsters verwerken", vertelt hij verder. De betrokkenheid van medewerkers bleek ook tijdens de

verhuizing. "We zijn onder accreditatie verhuisd, in één weekend, zonder dat het werk stil kwam te liggen. Met behulp van 65 medewerkers!", noemt Jörgen trots.

SLIM INGERICHT

Het laboratorium kent zes afdelingen. Van monsterlogistiek en microbiologie op de begane grond, tot analyses, NIR en nutritionele analyse op de eerste verdieping, en chromatografie en spectroscopie op de tweede verdieping. Deze indeling volgt de logica van het proces. Zo is de afdeling microbiologie/biochemie met veel afval op de begane grond gevestigd en chromatografie boven vanwege de uitstoot van energie. Daarboven bevindt zich nog een technische laag met installaties voor water, lucht en energie. Opvallend is de transparantie in het gebouw. "We geven regelmatig rondleidingen, zonder risico. Mensen kunnen vanuit de kantoorruimtes zien wat we doen en hoe we werken." Ook duurzaamheid speelt een rol. Het gebouw wordt niet met aardgas verwarmd. Het maakt gebruik van warmteterugwinning.




KENNIS & KUNDE

Met het nieuwe lab kan NutriControl zich verder ontwikkelen. "Ons team van 130 medewerkers, waarvan de helft jonger dan 35 jaar is en met gelijke man/vrouw verhouding, is gemotiveerd en draagt bij aan het onderscheidend vermogen." Volgens Jörgen doen zij dit met kennis & kunde, flexibiliteit en maatwerk. "Die kennis zit vooral in onze aanpak. Het maakt uit hoe je een analyse uitvoert. Welke extractiestappen je neemt. Dat vraagt ervaring. Bovendien borgen we onze kennis & kunde met vastlegging in voorschriften." De expertise wordt ondersteund door geavanceerde technieken. "Zo beschikken we over een Orbitrap; een kostbare, hoogwaardige massaspectrometer. We kunnen hiermee nauwkeurig inzoomen op stoffen, tot vier cijfers achter de komma om storende componenten uit te sluiten en écht vast te stellen wat er in een monster zit. Niet ieder lab heeft dit."

Daarnaast is er de wereldwijde NIR-cloudservice. "We hebben verschillende apparaten, ook draagbare varianten, in één cloudomgeving gekoppeld", legt Jörgen uit. "Dat is uniek, biedt snelheid in analyseren en maakt het mogelijk om wereldwijd op dezelfde manier te meten en resultaten te vergelijken. We zijn ook bezig met een ontwikkeling om de oorsprong van grondstoffen te herleiden. Als er ergens een probleem ontstaat, wil je weten waar het vandaan komt. Dat wordt steeds belangrijker in de keten."

BLIK VOORUIT

Voor de komende jaren ligt de focus op het volledig benutten van het nieuwe laboratorium en verdere groei van het klantenbestand en de organisatie. "We willen nog betekenisvoller zijn voor onze klanten. Dat betekent goed luisteren en specifieke oplossingen bieden, nationaal en internationaal. We hebben nu de ruimte om verder te bouwen aan voedselveiligheid."

 www.nutricontrol.nl

VOEDSELVEILIG PRODUCEREN?

NORD HEEFT UW AANDRIJFOPLOSSINGEN!

NORD biedt aluminium aandrijfcomponenten met NXD tupH®: een unieke veredelingsstechniek die het oppervlak van motoren, reductoren en omvormers keihard maakt. NXD tupH® is een innovatief alternatief voor RVS: • Corrosiebestendig, bestand tegen zuren, zouten en logen • Geen peeling of chipping • Krasbestendig en non-stick • Superieure warmtegeleiding • Eenvoudig te reinigen, ook met agressieve middelen • Geschikt voor zware wash-down toepassingen (IP69K) • Geheel voedselveilig volgens EU 1935/2004 en FDA-approved.

NORD Aandrijvingen Nederland | Tel. 0252 529 544 | tuph-nl@nord.com | www.nord.com



Sluit je ook aan bij OSV Netwerk!



Bedrijfsbezoeken

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



Barbecues

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



Golfdagen

Twee golfdagen elke keer op een andere locatie



Mini-congressen

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



Beurzen

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

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

osvnetwerk.com



STARCUISINE INVESTEERT IN EEN COMPLETE VERPAKKINGSLIJN VAN SISMATEC

StarCuisine produceert wekelijks meer dan 160.000 kant-en-klaarmaaltijden. Ambachtelijk van smaak, industrieel van omvang. Toen het bedrijf in 2022 verhuisde naar een grotere locatie, ontstond er een nieuwe uitdaging: hoe automatiseer je een productieproces, zonder in te leveren op de kwaliteit en authenticiteit die StarCuisine zo onderscheidend maakt?

StarCuisine werkt op basis van dagelijkse bestellingen, waardoor het productieproces elke dag anders is. Kleine batches, snelle wisselingen en een grote variatie aan maaltijden zijn de norm. Daar komt bij dat het bedrijf werkt met drie verschillende trays: aluminium, plastic en karton. De nieuwe productielijn moest dan ook voldoen aan twee eisen: hoge capaciteit én extreme flexibiliteit. Bovendien moest de lijn toekomstbestendig zijn, voor een meer geautomatiseerd proces.

DE OPLOSSING VAN SISMATEC

Sismatec leverde een complete, geïntegreerde productie- en verpakkinglijn die precies aansluit op de behoeften van StarCuisine.



De lijn is volledig voorbereid op toekomstige uitbreidingen, zoals het direct aansluiten van automatische vulmachines. Alles is bedienbaar vanaf één centraal scherm. De gehele lijn omvat:

- Een denester voor de drie verschillende trays.
- Een servo-gestuurde kettingbaan met vaste posities voor trays, volledig voorbereid op het automatisch aansluiten van afvulmachines en via recept aangestuurd vanuit het scherm van de Proseal traysealer.
- Proseal GT1e traysealer voor het vacuüm/gas verpakken van aluminium, plastic en kartonnen trays.
- Een toolsysteem waarbij alleen de ondertool verwisseld hoeft te worden bij het wisselen van tray.
- Een Marel C-labelaar.
- Twee kookketels voor in de industriële keuken.

HET RESULTAAT

De productielijn draait op volledige capaciteit: 58 trays per minuut, volledig gesynchroniseerd van vullen tot sealen. De omsteltijd bij het wisselen van tray bedraagt slechts één minuut. Daarmee combineert StarCuisine productiesnelheid met de flexibiliteit die het



bedrijf nodig heeft voor kleine batches en een gevarieerd maaltijdaanbod. De total cost of ownership blijft laag.

Operations Manager Ronald Jansen kende Sismatec al van eerdere positieve ervaringen. De keuze voor Sismatec pakte goed uit. Ronald: "De levering van de lijn is vlekkeloos verlopen. We zijn zeer enthousiast over de complete oplossing. En als er toch iets gebeurt, is Sismatec snel ter plaatse om te helpen. In een productieomgeving waar elke minuut telt, maakt dat het verschil."

www.starcuisine.nl
www.sismatec.nl

Bekijk de complete video



VOEDSELVEILIGHEID EN RISICOANALYSE

KAN EEN ELEKTRONISCHE NEUS OLIJFOLIE-FRAUDE STOPPEN?

De wereldwijde olijfoliemarkt vertegenwoordigt jaarlijks een waarde van miljarden euro's. De sector kampt echter al lange tijd met een hardnekkig probleem: fraude en misleiding. Een aanzienlijk deel van de olijfolie die als extra vierge wordt verkocht, voldoet in werkelijkheid niet aan de strikte kwaliteitsnormen die voor dit label gelden. Een nieuw initiatief in Nederland wil daar verandering in brengen.

Het in 's-Hertogenbosch gevestigde Olijfolie Instituut combineert geavanceerde sensortechnologie met sensorische analyse om objectieve kwaliteitscontrole in de olijfolieketen mogelijk te maken. De startup is opgericht door Arnold Koomans en olijfolie-expert Wilma van Grinsven-Padberg. Hun missie is eenvoudig maar ambitieus: de kwaliteit van olijfolie meetbaar, transparant en controleerbaar maken.

STRUCTURELE KWALITEITSPROBLEMEN

Onderzoek van het instituut toonde aan dat 74 procent van de olijfoliën die in Nederlandse supermarkten als extra vierge worden verkocht niet aan de kwaliteitsnormen voldoet. Veelvoorkomende gebreken zijn onder andere fusty (gisting), rancid (oxidatie) en muddy sediment (restanten van olijvenpulp). In ernstige gevallen wordt de olie geïdentificeerd als lampante; een categorie die ongeschikt is voor menselijke consumptie.

De interesse van Arnold in authenticiteit en herkomstcontrole komt voort uit



zijn achtergrond in de wijnsector. In de wijnindustrie wordt chemische analyse van organische verbindingen steeds vaker gebruikt als een soort digitale vingerafdruk die de herkomst van een product kan aantonen. "Supermarkten kunnen vaak niet verifiëren of een wijn echt uit een bepaalde regio komt", legt hij uit. "Analytische data kunnen de geografische oorsprong zichtbaar maken. Datzelfde principe kan ook op olijfolie worden toegepast."

Het verschil is dat de kwaliteit van olijfolie traditioneel wordt bepaald door menselijke proefpanels. Getrainde experts ruiken en proeven de olie om eventuele defecten te detecteren. Hoewel deze panels streng worden opgeleid en gereguleerd, blijft hun beoordeling in zekere zin subjectief.

DE OPKOMST VAN DE ELEKTRONISCHE NEUS

Om traditionele proefmethoden aan te vullen, gebruikt het Olijfolie Instituut een zogenaamde elektronische neus, ofwel 'e-nose': een draagbaar sensorapparaat dat vluchtige chemische stoffen kan detecteren die wijzen op kwaliteitsgebreken. De technologie werd ontwikkeld door Sarfaraz Syed en zijn bedrijf Next Generation Sensors uit Maastricht, gespecialiseerd in geavanceerde draagbare detectiesystemen die massaspectrometrie en infraroodtechnologie combineren. Met de systemen kunnen gevaarlijke of ongewenste stoffen direct ter plaatse worden geïdentificeerd om zo schadelijke stoffen uit voedsel en dranken te detecteren en uiteindelijk uit de agro-foodketen te verwijderen. Het programma Next Tech Food Factories van AgriFood Capital en Brainport Development heeft support geboden bij de ontwikkeling van Next Generation Sensors. Sarfaraz: "We werken ook aan toepassingen in de narcoticabestrijding, waar snelle detectie op locatie cruciaal is. Door laboratoriumcapaciteit direct naar het monster te brengen, kunnen we veiligheid



en kwaliteit garanderen, ongeacht de locatie." De elektronische neus detecteert chemische signalen van oxidatie, fermentatie en andere defecten. Deze resultaten worden vervolgens bevestigd door een professioneel sensorisch panel, dat de olie ook classificeert als extra vierge, vierge of lampante. Door objectieve sensordata te combineren met menselijke expertise, kan het apparaat kwaliteitsproblemen in de volledige distributieketen opsporen.

KWALITEITSPROBLEMEN

Kwaliteitsproblemen in olijfolie hangen deels samen met druk op de markt. In de afgelopen jaren werden olijfoogsten zwaar getroffen door extreme weersomstandigheden. Vooral de oogstjaren 2022-2023 en 2023-2024 waren zeer slecht, voornamelijk door langdurige droogte in belangrijke productiegebieden rond de Middellandse Zee. Het resultaat was een productiedaling van meer dan 30 procent. Wanneer het aanbod afneemt terwijl de vraag hoog blijft, neemt de verleiding toe om grenzen van kwaliteit op te rekken. Vergelijkbare problemen zijn

ook elders in Europa vastgesteld. In België bijvoorbeeld bleek uit onderzoek naar 33 olijfoliën dat er 20 niet voldeden aan de norm voor extra vierge, en dat één product zelfs helemaal geen olijfolie bleek te zijn. Olijfolieproductie in de Europese Unie (bron: het Nederlandse ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur – LNV) laat bovendien zien dat de productie de afgelopen jaren is gedaald, terwijl de vraag relatief stabiel is gebleven. Die combinatie van minder aanbod en aanhoudende vraag creëert een ideale voedingsbodem voor fraude en kwaliteitsproblemen.

OFFICIËLE ERKENNING

Het Nederlandse Olijfolie Instituut krijgt inmiddels erkenning binnen het regelgevend kader van de olijfolie-sector. Het Nederlandse ministerie van LNVN heeft de pannelider van het instituut voorgedragen bij de Europese Unie. De EU heeft het instituut vervolgens aangemeld voor erkenning door de International Olive Council (IOC) in Madrid, de wereldwijde autoriteit op het gebied van olijfolienormen. Tot nu toe moest de



Hoeveel leveranciers hebben ongecontroleerd toegang tot jouw fabrieksnetwerk?

Krijg eenvoudig grip op externe toegang.

factories.ixon.cloud >

Access request



Your partner in packaging and protection solutions

- ✓ Kunstdarmen
- ✓ Vacuüm- & krimpzakken
- ✓ Diverse folies
- ✓ Hygiëneproducten & PBM
- ✓ Mono- & maatwerkoplossingen



In-house productie • drukkerij • transport



Ontdek al onze oplossingen: www.bemapackaging.group



persdata en beschikbare productievolumes. Het doel is een transparante marktplaats voor hoogwaardige olijfolie te creëren, waar producenten en retailers elkaar kunnen vinden en distributieafspraken kunnen maken.

GEÏNSPIREERD DOOR STAR TREK

Het idee voor de elektronische neus heeft een opvallende inspiratiebron. Na jaren werken in de technologische sector wilde Safaraz iets voor zichzelf opbouwen. Als grote fan van de sciencefictionserie Star Trek liet hij zich inspireren door het personage Spock, bekend om zijn logische en analytische benadering. "Ik wilde een apparaat ontwikkelen dat dingen objectief kan meten met behulp van eenvoudige en draagbare sensoren," zegt hij.

INNOVATIE IN EEN TRADITIONELE SECTOR

De technologie werd onlangs gepresenteerd tijdens de World Olive Oil Exhibition in Madrid. De reacties uit de sector waren gemengd. "Sommige mensen zien het als een spannende ontwikkeling", zegt Arnold. "Anderen realiseren zich dat het ook problemen in de markt zichtbaar kan maken." Ondanks de uitdagingen zijn de initiatiefnemers ervan overtuigd dat innovatie noodzakelijk is in een sector waar traditie vaak de boventoon voert. Hun advies aan andere foodtech ondernemers is daarom eenvoudig: geloof volledig in wat je doet en ga ervoor. Uiteindelijk hoopt het instituut dat hun werk niet alleen consumenten zal beschermen, maar ook voedselproducenten die olijfolie als ingrediënt gebruiken in bijvoorbeeld salades, sauzen en kant-en-klarmaaltijden. Arnold: "Veel bedrijven importeren olijfolie voor hun producten. Weten zij wèrkelijk welke kwaliteit olie ze verwerken?"

www.olijfolieinstituut.nl

Next Tech Food Factories is de programmatische samenwerking van AgriFood Capital en Brainport Development, met één duidelijk doel: de voedselverwerkende industrie klaar maken voor de toekomst. De organisatie brengt voedselverwerkende bedrijven, hightech leveranciers (zoals Next Generation Sensors) en machinebouwers samen om te werken aan innovatie in de praktijk. Denk aan robotisering, kunstmatige intelligentie en sensortechnologie die productieprocessen slimmer, efficiënter en veiliger maken. Meer weten?

www.nexttechfoodfactories.nl

Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) voor officiële testen gebruikmaken van buitenlandse proefpanelen. Dankzij het nieuwe instituut kan Nederland deze analyses in de toekomst zelf uitvoeren.

ÉÉN KWALITEITSLABEL VOOR CONSUMENTEN

Er bestaan in verschillende Europese lidstaten tekortkomingen in de kwaliteitscontrole van olijfolie. Het instituut wil daarom een duidelijk kwaliteitslabel introduceren, waarbij extra vierge olijfoliën worden beoordeeld volgens een systeem van 100 punten. De best beoordeelde producten krijgen een gouden, zilveren of bronzen classificatie. Op termijn zal een online database consumenten en inkopers de mogelijkheid geven om certificeringen te verifiëren. Het platform zal ook uitgebreide informatie bieden aan professionele kopers, zoals de herkomst van de olijven, de oogst- en

**SYMPOSIUM
OVER LEIDERSCHAP: 'HET GOUD VANBINNEN'**

Op 23 juni 2026 vindt in het AFAS Theater in Leusden een symposium plaats over leiderschap, georganiseerd door Goud in Handen, de organisatie die zich richt op leiderschapsontwikkeling vanuit visie en het versterken van mensgericht ondernemerschap. Zij werken daarbij nauw samen met bedrijven en ondernemers in o.a. de retailsector, zoals Albert Heijn, Jumbo, Plus, Etos etc. Deze praktijkervaring vormt een belangrijke basis voor hun visie: leiderschap dat aansluit op de dynamiek van de werkvloer en de dagelijkse realiteit van organisaties.

Centraal deze middag staat de vraag: hoe herken en ontwikkel je het potentieel dat al aanwezig is in mensen en organisaties? Volgens initiatiefnemers en oprichters van Goud in Handen, Ronald Kersseboom en Ferdi van den Bergh, ligt daar een belangrijke uitdaging voor hedendaagse leiders. "Veel organisaties zoeken naar oplossingen buiten zichzelf, terwijl er vaak al veel talent aanwezig is binnen teams. Leiderschap begint bij het vermogen om dat potentieel te zien en te ontwikkelen." Tijdens het symposium vindt ook de officiële lancering plaats van het nieuwe boek van Ronald en Ferdi: 'Het goud vanbinnen'. In een keynote delen zij hun visie op leiderschap aan de hand van het door hen ontwikkelde Goudsmid-model. Het boek biedt leiders en ondernemers praktische handvatten om het gedachtegoed achter het Goudsmid-model toe te passen in hun dagelijkse praktijk. Kijk voor het volledige programma op:

<https://goud-in-handen.nl/goud-van-binnen-symposium-06-26/>



**WATERMANAGEMENT
HEINEKEN REALISEERT
HISTORISCH LAAG
WATERVERBRUIK**



De brouwerij van Heineken in Zoeterwoude realiseerde in maart 2026 een record met een waterverbruik van 2,81 liter per liter bier, het laagste niveau tot nu toe. Daarmee zet de daling door ten opzichte van 3,21 liter in 2023, 3,08 in 2024 en 3,01 in 2025. De reductie komt voort uit aanpassingen in het productieproces, zoals efficiënter reinigen en hergebruik van water via extra filtratiestappen, waaronder omgekeerde osmose. Ook zijn installaties aangepast en wordt per productielijn scherper gestuurd op verbruik. Voor de brouwerijen in Zoeterwoude en 's-Hertogenbosch samen daalde het waterverbruik eind 2025 met 600.000 m³ ten opzichte van 2023.

www.heineken.com

VION VERKOOPT TWEE DUITSE LOCATIES

Vion Food Group heeft een principeakkoord bereikt over de verkoop van twee productielocaties in Zuid-Duitsland, in Crailsheim en Waldkraiburg. De vestigingen worden beoogd overgedragen aan respectievelijk Boeser Frischfleisch GmbH en OSI Europe Foodworks GmbH, onder voorbehoud van goedkeuring door mededingingsautoriteiten. Met deze stap speelt Vion in op consolidatie in de regio en kiest het voor partijen met een langetermijn commitment. Tot afronding blijven de locaties operationeel en blijven bestaande toeleveringsketens en klantrelaties in stand. De evaluatie van andere Duitse activiteiten loopt nog, met focus op duidelijkheid voor medewerkers en stabiele samenwerkingen in de keten.

www.vionfoodgroup.com



**DUURZAAMHEID
ISO 14001 VERNIEUWD:
DIT VERANDERT ER**

De milieumanagementnorm ISO 14001 is vernieuwd en de editie van 2026 vervangt de versie uit 2015, inclusief het amendement over klimaatverandering uit 2024. De aanpassingen blijven beperkt en richten zich vooral op verduidelijking van bestaande eisen en aansluiting op de geharmoniseerde ISO-structuur. Tegelijk is er meer aandacht voor een bredere analyse van milieuomstandigheden, zoals vervuiling, biodiversiteit en beschikbaarheid van natuurlijke hulpbronnen, en voor het levenscyclusperspectief. Ook krijgen extern geleverde processen, producten en diensten en het beheersen van veranderingen meer nadruk. De overgangperiode bedraagt naar verwachting drie jaar, met omzetting uiterlijk in mei 2029.



www.dnv.nl

**VOEDING IN DE ZORG
MINDER VERSPILLING, MEER
PLANTAARDIG**

Zorginstellingen werken aan gezonder en duurzamer voedselaanbod, met nadruk op minder verspilling en meer plantaardige keuzes. Onderzoek van het RIVM laat zien dat voedselverspilling kan worden verminderd zonder dat patiënten te weinig energie en eiwitten binnenkrijgen, bijvoorbeeld door hen zelf te laten kiezen wat en wanneer zij eten of kleinere porties aan te bieden. Ook ondersteuning tijdens eetmomenten speelt een rol. Tegelijk worden plantaardige opties vaker gekozen wanneer deze prominenter worden aangeboden of als standaard gelden. In de praktijk vertaalt dit zich naar aanpassingen in het assortiment voor patiënten, medewerkers en bezoekers.

www.rivm.nl



**VERZEKERINGEN
VERZEKERAARS WILLEN ROL IN
VOEDSELBELEID**

Verzekeraars vragen nadrukkelijk aandacht voor hun rol in het voedseldossier en zetten in op samenwerking rond preventie. In een position paper stelt het Verbond van Verzekeraars dat de voedselomgeving een maatschappelijk vraagstuk is, met impact op gezondheid en economie. Aanleiding zijn de kosten van ongezonde voeding, die volgens het Verbond oplopen tot meer dan zes miljard euro per jaar. Het paper is opgesteld met leden en in samenspraak met onder meer NGO's, overheden en experts en bevat aanbevelingen voor overheidsbeleid. De sector presenteert drie voorstellen, gericht op het structureel financieren en verankeren van preventie rond voeding.



www.verzekeraars.nl

**EIWITTRANSITIE
CAMPAGNE WISSEL 'NS WAT! MAAKT
IMPACT**

De campagne Wissel 'ns Wat! is kort na lancering bij 11% van de Nederlanders bekend en zet aan tot actie richting plantaardige alternatieven. Uit onderzoek van Norstat blijkt dat 46% positief is over de campagne en 14% negatief. De boodschap wordt gezien als laagdrempelig en niet-belerend, met nadruk op het af en toe vervangen van vlees en zuivel. 38% geeft aan hierdoor vaker plantaardig te willen kiezen, oplopend tot 47% onder mensen die al minder vlees eten. Van de groep die de campagne kent, heeft 20% al bewust voor een plantaardig alternatief gekozen. De campagne is jaarrond actief en wordt gedragen door meerdere partijen uit de voedingsketen.

www.wisselnswat.nl



KWALITEIT STRUCTUREEL VERANKEREN

CERTIFICERING IN EEN COMPLEXE KETEN

In een wereld van steeds complexere toeleveringsketens en hogere verwachtingen van klanten en toezichthouders zijn transparantie en betrouwbaarheid essentieel. Vertrouwen is geen vanzelfsprekendheid: het moet worden opgebouwd, onderbouwd en continu bewaakt. Dat vraagt om consistente prestaties, duidelijke communicatie en het naleven van erkende normen.

“Certificering gaat niet alleen over voldoen aan eisen. Het gaat ook over het versterken van organisaties met expertise, zodat zij weerbaarder en toekomstbestendig worden.” Aan het woord is dr. Mohèb Elwakiel, Business Unit Manager Food & Feed bij Control Union. “Zeker binnen de food- en feedsector kunnen kleine procesverbeteringen grote impact hebben op veiligheid en kwaliteit”, stelt hij. “Het uiteindelijke doel is een organisatiecultuur waarin kwaliteit structureel is verankerd.” Een certificeringstraject is echter zelden een puur operationele keuze; het is een strategische beslissing.

STRATEGISCH INSTRUMENT

In een geglobaliseerde keten kunnen risico's zich snel verspreiden. Preventie, beheersing en transparantie zijn daarom cruciaal. Certificering en verificatie helpen organisaties risico's te identificeren, te beheersen en vertrouwen op te bouwen bij klanten, toezichthouders en andere stakeholders. Tegelijkertijd verwachten consumenten dat producten veilig, duurzaam en verantwoord worden geproduceerd. Mohèb: “Certificering is daarmee niet langer alleen een verplichting,



maar een strategisch instrument voor markttoegang, reputatie en groei.”

Of een organisatie nu start, groeit of haar reputatie wil versterken: de gekozen standaard moet aansluiten bij de organisatiedoelen. “De juiste standaard biedt een optimale balans tussen inspanning en rendement. Sommige standaarden zijn essentieel voor markttoegang, andere versterken

risicobeheersing of positionering. Inzicht in deze verschillen maakt certificering tot meer dan compliance: het wordt een investering in duurzame groei.”

TRANSPARANTIE ALS FUNDAMENT

De moderne toeleveringsketen is een fijnmazig netwerk van bedrijven, processen en informatiestromen. Daarbij geldt: zonder traceerbaarheid geen inzicht, zonder validatie

geen zekerheid. Elke schakel beïnvloedt het eindproduct. Kwaliteit moet daarom niet alleen aan het einde worden gecontroleerd, maar in elke stap worden geborgd. Certificering, verificatie en inspectie vormen hiervoor effectieve en concrete instrumenten. Certificering richt zich op systemen en processen en geeft vertrouwen in toekomstige naleving. Verificatie bevestigt of resultaten en claims correct en betrouwbaar zijn. Inspectie

Control Union maakt deel uit van Royal Peterson, een Nederlands familiebedrijf met een historie sinds 1920 en sinds 2020 drager van het predicaat Koninklijk. Wat begon als familiebedrijf is uitgegroeid tot een internationale organisatie met activiteiten in meer dan 80 landen. Vanuit Nederland, met certificeringsactiviteiten in Zwolle, ondersteunen wij wereldwijd klanten in o.a. landbouw, voeding, milieu, biobrandstoffen en duurzaamheid. Wij bieden zekerheid over kwaliteit, veiligheid en duurzaamheid – van grondstof tot eindproduct – door internationale standaarden te combineren met lokale expertise. Auditors begrijpen zowel de norm als de praktijk. Door certificering te combineren met verificatie, inspectie en aanvullende diensten zoals laboratoriumanalyses, bieden wij een geïntegreerde aanpak. Die zorgen voor meer inzicht, lagere kosten en minder administratieve lasten.

Bij Control Union staat de mens centraal. Wij bouwen aan langdurige samenwerkingen op basis van vertrouwen, betrokkenheid en een langetermijnvisie. Kwaliteit en veiligheid zijn voor ons een continu proces. Samen werken we aan transparante, veilige en duurzame ketens – vandaag én morgen.



biedt een momentopname van de feitelijke situatie op locatie. Samen geven ze een integraal beeld van processen én prestaties en ondersteunen ze gerichte sturing en continue verbetering. “Met de groeiende aandacht voor duurzaamheid neemt met name de vraag naar verificatie toe”, zegt Mohèb. “Door afwijkingen en verbeterpunten inzichtelijk te maken, fungeert het niet alleen als controlemiddel, maar ook als instrument voor ontwikkeling en groei.”


CONTROLE ÉN LEERMOMENT

Organisaties die audits benutten als leermoment, leggen een stevige basis voor continue verbetering, vindt Mohèb: “Audits zijn méér dan een controlemoment. Ze volgen een gestructureerde aanpak van voorbereiding, uitvoering en opvolging en geven inzicht in hoe processen daadwerkelijk functioneren en waar verbeterpotentieel ligt. Processen, documentatie en praktijk worden getoetst aan vastgestelde normen. Afwijkingen vragen om effectieve corrigerende maatregelen. Gecombineerde audits kunnen daarbij efficiëntie verhogen, zonder concessies te doen aan kwaliteit.” Hoewel audits soms als belastend worden ervaren, ligt hun waarde in transparantie en dialoog. Een open auditbenadering versterkt zowel intern vertrouwen als externe geloofwaardigheid

en draagt direct bij aan een sterkere marktpositie.

OMGAAN MET AFWIJKINGEN

“Non-conformities kunnen leiden tot extra controles, kosten of reputatieschade, maar bieden ook kansen”, benadrukt Mohèb. “Door niet alleen symptomen, maar vooral oorzaken te analyseren, ontstaan effectieve corrigerende en preventieve maatregelen. Zo worden afwijkingen een instrument voor procesverbetering, bewustwording en versterking van het kwaliteitsniveau — van werkvloer tot management. Nul risico bestaat niet,” stelt Mohèb. “De sleutel ligt in het tijdig herkennen en beheersen van risico's. Een risicogebaseerde aanpak helpt organisaties prioriteiten te stellen op basis van impact en waarschijnlijkheid. Voor QA managers betekent dit werken met robuuste managementsystemen, heldere procedures, sterke documentatie en goed getrainde medewerkers. Interne audits, bewustwording en effectieve opvolging zijn cruciaal om het kwaliteitsniveau duurzaam te borgen. Digitalisering, AI en strengere regelgeving veranderen het speelveld snel. Technologie biedt nieuwe mogelijkheden voor inzicht en efficiëntie — maar uiteindelijk maken mensen het verschil.”

 www.controlunion.com

ARBEID

VLEESSECTOR ZET STAPPEN NAAR TOEKOMSTBESTENDIGE ARBEID



De Nederlandse vleessector zet stappen richting toekomstbestendige arbeid, met aandacht voor veilige werkomstandigheden en eerlijke arbeidsverhoudingen. Tijdens de

jaarvergadering van VleesNL werd de voortgang van het actieplan 'Gezond, veilig en eerlijk werk' besproken. Het grootste deel van de zestien maatregelen is inmiddels doorgevoerd, waaronder cao-afspraken, een meldpunt en samenwerking met de SNCU. De laatste onderdelen, zoals social audits en vrijwillige Wtta-toetsen, bevinden zich in de afrondende fase. In een paneldiscussie werd het belang van verantwoordelijkheid, flexibiliteit en de rol van internationale medewerkers benadrukt, en kwam de invloed van geopolitieke ontwikkelingen op de sector aan bod.

www.vleesnl.nl

TRENDS & ONTWIKKELINGEN

IMPACT AFSLANKMIDDELEN OP FOODSECTOR

Afslankmiddelen winnen terrein, maar de impact op de voedselvraag blijft voorlopig beperkt. Volgens ING gebruikt ongeveer 2% van de Europese volwassenen deze middelen, in Nederland rond de 3%. GLP-1-gebruikers eten gemiddeld 15 tot 20% minder calorieën, wat resulteert in een geschatte vraagdaling van circa 0,25%. De effecten zijn vooral zichtbaar bij hartige snacks, snoep, chocolade en alcoholische dranken. Tegelijk groeit de markt voor GLP-1-afslankmiddelen snel, al blijft het gebruik in Europa relatief laag door kosten en beperkte vergoeding. Voedingsbedrijven spelen in op deze trend met productaanpassingen en een verschuiving in hun strategie.



www.ing.nl

CYBERSECURITY

NIS2 VERGROOT DRUK OP VOEDSELKETEN



Met de invoering van de Europese richtlijn NIS2 verandert de rol van cybersecurity binnen de voedselketen. Bedrijven worden verplicht hun systemen en processen beter te beschermen, wat gevolgen heeft voor leveringszekerheid en internationale handel. Volgens de NVWA is het dreigingsbeeld toegenomen en verschuift de verantwoordelijkheid naar de hele keten: bedrijven moeten ook inzicht krijgen in de beveiliging van leveranciers, inclusief buiten Europa. In Nederland ligt het toezicht bij bestaande toezichthouders. Binnen NIS2 wordt onderscheid gemaakt tussen 'belangrijke' en 'essentiële' bedrijven, met verschillende vormen van toezicht. Vooral oudere systemen vormen daarbij een kwetsbaar punt.

www.mvo.nl

BIOLOGISCH

VRAAG NAAR BIOLOGISCH STIJGT, AANBOD BLIJFT ACHTER

De vraag naar biologische producten blijft toenemen, terwijl het aanbod achterblijft. In Nederland groeit de biologische omzet in 2025 met circa 9% naar ruim €2 miljard, waarbij supermarkten met €1,44 miljard het grootste aandeel hebben. Vooral brood en banket, vlees en vleeswaren en verse zuivel laten sterke groei zien. Het biologisch landbouwareaal stijgt met 4,4% naar 95.509 hectare, goed voor 5,3% van het totaal, en blijft daarmee achter op de doelstelling van 15% in 2030. Ook internationaal groeit de vraag sneller dan het areaal, waardoor de balans in de keten onder druk staat.



www.bionext.nl

CIJFERS & FEITEN

AANTAL VARKENSSLACHTINGEN NAAR LAAGSTE NIVEAU SINDS 2009



De Nederlandse varkensslacht is in het eerste kwartaal van 2026 gedaald naar het laagste niveau in ruim vijftien jaar. In totaal werden 3.733.125 varkens geslacht, ongeveer 300.000 minder dan een jaar eerder (-7,4%). De afname hangt samen met de beëindigingsregeling in de veehouderij. Sinds 2021 is het aantal slachtingen met ruim 17% teruggelopen. Voor slachterijen komt de bezettingsgraad onder druk te staan door het lagere aanbod van slachtvarkens, terwijl prijsontwikkeling onzeker blijft door een ruim aanbod van varkensvlees in Europa.

www.dcamarketintelligence.com

DUURZAAMHEID

RIVM BRENGT MILIEUDRUK VOEDSELKETEN IN KAART



Nieuwe cijfers van het RIVM geven inzicht in de milieudruk binnen de voedselketen en waar deze ontstaat. Dierlijke producten, zoals vlees, kaas en vis, hebben gemiddeld de hoogste milieubelasting per kilogram, onder meer door broeikasgasuitstoot en landgebruik. Plantaardige producten scoren over het algemeen lager, met uitzonderingen zoals noten en zaden door hoog waterverbruik. Het grootste deel van de milieubelasting ontstaat in de primaire productie, met een aandeel tot 87%. Daarna volgen verwerking en energiegebruik. De cijfers bieden de voedingsindustrie handvatten voor gerichte verduurzaming binnen de keten.

www.rivm.nl

VOEDSELVERSPILLING

DEFENSIE PAKT VOEDSELVERSPILLING AAN

Defensie werkt aan het terugdringen van voedselverspilling bij grootschalige veldoefeningen, waar dagelijks duizenden maaltijden worden verstrekt. Door complexe organisatie en lange aanvraagtijden ontstaan onnauwkeurige inschattingen en overschotten, onder meer bij ontbijt- en lunchproducten, warme maaltijden en gevechtsrantsoenen. Het probleem speelt op meerdere plekken in de keten en kan niet door één partij worden opgelost. In samenwerking met onder andere Samen Tegen Voedselverspilling en Orbisk wordt de verspilling gemeten en geanalyseerd. Op basis daarvan wordt een actieagenda ontwikkeld met concrete maatregelen voor implementatie en verdere verduurzaming.



www.samentegenvoedselverspilling.nl

RECYCLEN

PLASTIC RESTSTROOM UIT VERPAKKINGEN KRIJGT TWEEDE LEVEN

Verpact en recycler Uppact starten een samenwerking om moeilijk recyclebare plastic reststromen uit verpakkingen alsnog nuttig in te zetten. Uppact gaat jaarlijks 3,5 kiloton verwerken, onder voorwaarde dat een productietestfase dit technisch haalbaar maakt. Reststromen die na sortering niet geschikt zijn voor nieuwe verpakkingen, worden omgezet in bouwmaterialen zoals planken en palen voor toepassing in de openbare ruimte. De samenwerking speelt in op de druk op de Nederlandse recyclingmarkt en moet bijdragen aan het behalen van de wettelijke doelen voor verpakkingsrecycling. Verpact denkt daarnaast mee over de afzet van de producten.

www.verpact.nl



BALANS TUSSEN VEILIGHEID EN FUNCTIONALITEIT IN TARWEVERWERKING

HITTE-DOSIS ALS PROCESMAAT

Meel en op meel gebaseerde producten zijn doorgaans bedoeld om vóór consumptie nog een laatste hittebehandeling te ondergaan waardoor eventuele aanwezige ziekteverwekkers geïnactiveerd worden. Ze worden daarom zelden geassocieerd met microbiologische veiligheidsrisico's. Toch zijn die er wel voor onverhitte producten. Tijd voor actie.

Hoewel meel een lage wateractiviteit heeft die microbiële groei remt, kunnen pathogenen zoals *Salmonella* en STEC (Shiga-toxine producerende *E. coli*) er wel degelijk langdurig in overleven. STEC is bijvoorbeeld in verband gebracht met uitbraken waarbij producten met rauw meel werden geconsumeerd. Voorbeelden zijn de uitbraak in 2009 in kant-en-klaar koekjesdeeg, en die in 2016 in deegmixen, beide in de VS. Ook in Europa vond in het verleden een ernstige STEC-uitbraak plaats die werd gelinkt aan besmette diepvriespizzas. Het leidde in 2022 tot 56 bevestigde ziektegevallen en terugroepacties in diverse Europese landen (RASFF 2022.1638). Tegen deze achtergrond onderzoeken de graanverwerkings- en de bakkerijsector de mogelijkheden van zogenaamde 'downstream hittebehandelingen' om microbiologische risico's te verlagen, zonder de functionele eigenschappen die essentieel zijn voor hoogwaardige bakproducten aan te tasten.

HET SAFFYRE-PROJECT

Een nieuwe studie (1) van Wageningen Food & Biobased Research (onderdeel van Wageningen University & Research) ging deze uitdaging aan. Het werd uitgevoerd in samenwerking met industriële partners binnen het SAFFYRE-project (2). Ze evalueerden drie thermische verwerkingstechnologieën: vacuümstoom, microwave (MW) en radiofrequentie (RF). Daarbij werd gekeken naar de potentie van de technologieën om tarwemeel en -granen te decontamineren, met behoud van bakprestaties. In plaats van zich uitsluitend te richten op procesparameters zoals temperatuur en tijd, introduceerden de onderzoekers een overkoepelend concept: hitte-dosis ('heat dose' in het Engels). Dit is een maat gebaseerd op cumulatieve temperatuur-/tijd waaraan het product is blootgesteld. De maat maakt een

directe vergelijking tussen verschillende technologieën mogelijk.

HITTE-DOSIS ALS PROCESMAAT

Een van de belangrijkste bijdragen van dit onderzoek is de demonstratie dat hitte-dosis kan dienen als een praktische en technologie-onafhankelijke indicator voor de intensiteit van een behandeling. In

industriële omgevingen is het notoir lastig om processen zoals stoom-, microwave- en radiofrequentieverhitting met elkaar te vergelijken, omdat elk systeem werkt volgens andere fysische principes en instellingen van apparatuur. Door de cumulatieve blootstelling aan warmte te berekenen ten opzichte van een referentietemperatuur, creëert de studie een gemeenschappelijk kader dat

procescondities koppelt aan zowel microbiële inactivatie als productkwaliteit. Deze aanpak maakt het mogelijk om los te komen van apparatuur-specifieke instellingen en te sturen op de optimale balans tussen twee uitkomsten: veiligheid en functionaliteit.

MICROBIËLE REDUCTIE

De resultaten laten duidelijk zien dat

microbiële inactivatie sterk afhankelijk is van de hitte-dosis, waarbij hogere waarden leiden tot grotere reducties. Tegelijkertijd kwam een belangrijk verschil naar voren tussen meel en graan. Meel bleek gevoeliger voor thermische behandelingen dan graan, en bereikte reducties tot 6 log-eenheden in *Enterococcus faecium*, een surrogaat-organisme voor *Salmonella*, bij relatief gematigde



warmtelasten. Granen waren resistenter en vereisten aanzienlijk hogere warmtelasten om vergelijkbare reducties te behalen. Binnen vergelijkbare warmtelastbereiken werden bij meel consequent reducties van 3 tot 6 log-eenheden bereikt, terwijl granen onder vergelijkbare omstandigheden slechts 1 tot 2,5 log-eenheden behaalden. Dit verschil is zeer relevant voor de voedingsindustrie. Het wijst erop dat interventies ná het malen (dus directe behandeling van meel) efficiënter kunnen zijn dan behandeling van hele granen, wanneer het doel is om microbiële reductie te realiseren zonder kwaliteitsverlies.

RESULTATEN

Van de geteste technologieën presteerde vacuümstoom beter dan microwave- en radiofrequentieverhitting bij gelijke warmtelasten, met name bij meel. Dit wordt toegeschreven aan de superieure warmteoverdracht van stoom, zelfs onder verlaagde druk, en aan de mogelijkheid om een homogener proces te realiseren dan bij microwave- en radiofrequentietechnologie. Microwave en radiofrequentie lieten nog steeds veelbelovende resultaten zien, vooral bij lagere temperaturen, maar vertoonden meer variatie. Dit is waarschijnlijk het gevolg van niet-uniforme verhitting – een bekend knelpunt bij elektromagnetische processen. Voor de toepassing in de industrie betekent dit dat vacuümstoom robuuste en voorspelbare prestaties biedt, met name voor gevoelige ingrediënten met een laag vochtgehalte. Microwave en radiofrequentie blijven kansrijk, maar vragen mogelijk verdere optimalisatie, vooral op het gebied van uniformiteit en procesbeheersing.

DE KRITISCHE GRENS

Een belangrijk aandachtspunt voor de maal- en bakindustrie is het behoud van bakprestaties, in het bijzonder de functionaliteit van gluten en het broodvolume.

In deze studie werd de functionaliteit van meel beoordeeld met een mini-broodbakstelsysteem. Dit systeem maakt een snelle en materiaal-efficiënte screening mogelijk onder gestandaardiseerde omstandigheden. Deze kleinschalige methode vereist slechts enkele grammen meel per test en geeft toch inzicht in essentiële deeg- en broodeigenschappen. Belangrijk is dat deze aanpak representatief blijkt voor grootschalige broodproductie. Het is daarmee een krachtig hulpmiddel is voor zowel onderzoek als industriële procesoptimalisatie.

Met het mini-broodbakstelsysteem werd een kritische hitte-dosis vastgesteld waaronder de functionaliteit van meel grotendeels behouden blijft. Op of onder deze grens bleef het broodvolume vergelijkbaar met onbehandeld meel. De verstuifselings (pasting)-eigenschappen bleven stabiel, wat wijst op het uitblijven van significante kwaliteitsveranderingen. Boven deze grens nam het broodvolume sterk af als gevolg van door warmte-geïnduceerde veranderingen in de glutenstructuur die de deegontwikkeling negatief beïnvloeden. Door de resultaten van de mini-broodbakproeven te combineren met gegevens over microbiële reductie, kon een duidelijk procesvenster worden gedefinieerd waarin veiligheidswinst mogelijk is zonder concessies aan de eindproductkwaliteit. Dit benadrukt de waarde van snelle, kleinschalige baktesten als voorspellend instrument voor industriële prestaties. Ook maakt het efficiënte selectie van procescondities mogelijk vóór opschaling.

MECHANISTISCHE INZICHTEN

De studie biedt waardevolle inzichten in de mechanismen achter kwaliteitsveranderingen. De belangrijkste oorzaak van kwaliteitsverlies bleek niet zetmeelmodificatie te zijn – de zetmeelstructuur bleef grotendeels intact – maar eiwitaggregatie. Naarmate

de warmtelast toenam, nam het aantal vrije sulfhydrylgroepen af en werden er disulfidebruggen gevormd, wat de glutenfunctionaliteit veranderde. Deze structurele veranderingen in eiwitten leidden tot een hogere viscositeit van de pasta en een lager broodvolume. Belangrijk is dat deze veranderingen geleidelijk optraden met toenemende hitte-dosis, wat de waarde van hitte-dosis als voorspellende maat voor kwaliteit bevestigt.

EEN VEELBELOVENDE AANPAK

Een opvallende bevinding is de effectiviteit van behandelingen bij lage temperaturen en langere duur (55–60 °C). Onder deze omstandigheden werden relevante microbiële reducties (→3 log) bereikt terwijl de functionaliteit van meel behouden bleef, mits de kritische hitte-dosis niet werd overschreden. Dit resultaat daagt de traditionele focus op hoge temperaturen en korte behandelingsduur uit. Het opent de deur naar mildere verwerkingsstrategieën die beter aansluiten bij hittegevoelige ingrediënten zoals tarwemeel. Voor de voedingsindustrie betekent dit dat procesoptimalisatie niet per se draait om hoge temperaturen, maar om een slimme beheersing van de totale warmtebelasting.

Hoewel behandeling van hele granen aantrekkelijk lijkt vanuit procesintegratie, laat de studie duidelijke beperkingen zien. De microbiële reductie is lager bij vergelijkbare hitte-dosis en er is een verhoogd risico op inhomogene verhitting. Om hoge niveaus van decontaminatie te bereiken, zijn bij granen mogelijk hogere hitte-doses nodig dan bij meel, wat vervolgens de functionaliteit van het meel na malen negatief kan beïnvloeden.

PRAKTISCHE IMPLICATIES

De bevindingen van deze studie hebben meerdere belangrijke implicaties voor



voedingsproducenten, maalindustrie en ingrediëntleveranciers:

- Hitte-dosis biedt een krachtig instrument voor procesontwerp en validatie, en maakt vergelijking en optimalisatie tussen technologieën mogelijk;

CALL TO ACTION

Call for Partners: laten we verbinden en innoveren in food en biobased!
Interesse om samen te werken aan nieuwe onderzoeksprojecten met WUR? Sluit aan bij onze komende calls. Er zijn nog mogelijkheden om als partner betrokken te raken.

<https://www.wur.nl/en/research/food-and-biobased/call-partners-lets-connect-and-innovate>

- Een doelgericht kader met bruikbare hitte doses kan industriële processen sturen om veiligheid en kwaliteit in balans te houden;
- Vacuümstoom is momenteel de meest effectieve en betrouwbare technologie voor decontaminatie van meel;
- Laagtemperatuurstrategieën zijn haalbaar en bieden voordelen, doordat kwaliteitsverlies wordt beperkt, terwijl veiligheid behouden blijft;
- Behandeling van meel kan efficiënter zijn dan behandeling van graan, vooral wanneer hoge microbiële reductie gewenst is.

OP WEG NAAR VEILIGER EN FUNCTIONEEL

Naarmate de druk vanuit regelgeving en de aandacht van consumenten voor voedselveiligheid toenemen, groeit de behoefte aan gevalideerde en schaalbare decontaminatiestrategieën voor producten met een laag vochtgehalte. Deze studie

levert belangrijke inzichten voor toekomstige toepassing in de voedingsindustrie, door een uniforme maat (hitte-dosis) te introduceren en praktische proceskaders te definiëren. Dit onderzoek laat zien dat microbiologische veiligheid en productkwaliteit geen tegengestelde doelen hoeven te zijn, mits gekozen wordt voor milde procescondities en het juiste operationele kader.

(1) STEFANO RENZETTI, JOANNE SICCAMI, RIAN TIMMERMANS, RIMMER WOUDESTRA, LOUISE NEDERHOFF, MASJA NIEROP GROOT, 2026. HEAT-LOAD-GUIDED MICROBIAL DECONTAMINATION OF WHEAT FLOUR AND GRAINS: BALANCING SAFETY AND BAKING PERFORMANCE ACROSS VACUUM STEAM, MICROWAVE, AND RADIO-FREQUENCY TREATMENTS. *INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES*, 111, 104586, [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.IFSET.2026.104586](https://doi.org/10.1016/j.ifset.2026.104586).

(2) HET PROJECT SAFFYRE 'SAFE AND FUNCTIONAL DRY INGREDIENTS' (LWV22061) ONTVANGT FINANCIËLE ONDERSTEUNING VAN DE TOPSECTOR AGRI & FOOD. BINNEN DE TOPSECTOR WERKEN PRIVATE PARTNERS, KENNISINSTELLINGEN EN DE OVERHEID SAMEN AAN INNOVATIES VOOR VEILIG EN GEZOND VOEDSEL VOOR NEGEN MILJARD MENSEN IN EEN VEERKRACHTIGE WERELD. HET PROJECT WERD GEDEELTELIJK GEFINANCIËRD DOOR SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A., SAIREM, IMTECH-STERI AG, BÜHLER GROUP, KONINKLIJKE EUROMA B.V., SABATER EN DACHVERBAND SCHWEIZERISCHER MÜLLER (DSM).



Procestechnoloog

Zelhem



ZORGBOODSCHAP

Onderdeel van Boon Food Group

Commercieel Manager

Sassenheim / Lisse



Supply Chain Manager

Baarn



Hoofd Technische Dienst

Beuningen



Continuous Improvement Manager

Oss



Supply Chain Manager

Beugen



Regulatory Affairs Manager Europe

Oss



Meewerkend Voorman Technische Dienst

Zuid-Scharwoude



Business Development Manager

Maastricht



Operations Manager Packaging

Wageningen

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