



VERBETERING PRODUCTSAMENSTELLING

- INTERVIEW: ÁDÁM KÓSA
- STOOM IS KERNPROCES
- VOEDSELVEILIGHEID
- VLOEISTOFFEN STROOIBAAR
- ETIKETTERING



FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD



INTERNATIONAL SALES & SOURCING MANAGER

RELATIEBOUWER DIE ALS WARE KOOPMAN RUITENBERG BASIQS LAAT GROEIEN

AMERSFOORT

Ruitenberg BASIQs is een zelfstandig opererend bedrijf binnen de Ruitenberg groep. Naast het meer productiegerichte Ruitenberg Ingredients gevestigd in Twello, heeft Ruitenberg BASIQs als kerntaak het oorspronkelijke handelskarakter weer tot leven te roepen. Vanuit de voormalige locatie in Amersfoort is een klein specialistisch team sinds begin 2013 bezig deze opdracht uit te voeren. De doelstelling is: met basis-ingrediënten en technologische mogelijkheden, intelligente oplossingen bedenken voor de zoetwarenindustrie. Als kernactiviteit heeft BASIQs de strategische handel in dropextracten. De grondstoffen worden ingekocht in o.a. het Midden-Oosten, Azië en de Verenigde Staten en worden in Nederland geconverteerd tot technologisch hoogwaardige ingrediënten. Deze worden geleverd aan de zoetwarenindustrie in heel Noord-West Europa. Om deze organisatie in Amersfoort te versterken, zoeken wij een ambitieuze International Sales & Sourcing Manager.

Consultant: Jakob Jan Verbraak, telefoon 0317-468686 of 06-51820349



R&D MANAGER

MET EEN STERKE FOCUS OP INNOVATIE

LOMMEL (BE) EN OUDENHOORN (NL)

Farm Frites International B.V. is met ruim 1.500 medewerkers een top-3 producent van frites en aardappelspecialiteiten in zowel diepvries als vers. Het brede assortiment aardappelproducten is in meer dan 120 landen verkrijgbaar in zowel de foodservice markt als de retail. Dit (familie)bedrijf kenmerkt zich door een no-nonsense mentaliteit waar met passie wordt gewerkt. Farm Frites heeft productielocaties in Nederland, België, Egypte, Polen en Argentinië en wereldwijd meerdere verkoopkantoren. Ter ondersteuning van de Innovatie strategie zijn wij op zoek naar een energieke R&D Manager die verantwoordelijk is voor het opstellen en succesvol uitvoeren van het R&D beleid voor het assortiment, geproduceerd in de plants Lommel en Oudenhorn. Deze analytisch sterke professional geeft leiding aan de afdeling R&D en gaat voor succesvolle innovaties en verbeteringen.

Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126

sonac PRODUCTIE MANAGER

COACH VOOR EEN GEDREVEN TEAM

LOENEN (GLD)

Sonac Loenen BV maakt onderdeel uit van Darling Ingredients International. De organisatie is op de markt bekend onder de sterke merknamen als Ecoson, Rendac, Sonac, Rousselot, CTH en BestHides. Sonac Loenen beschikt over een veelzijdig machine- en installatiepark waarmee uit slachtbijproducten hoogwaardige eiwitten, vetten en mineralen worden geproduceerd. Deze ingrediënten worden onder andere toegepast in voedingsmiddelen, farmacie, diervoeding en meststoffen. Ter versterking zijn wij op zoek naar een ondernemende Productie Manager die verantwoordelijk is voor het optimaal laten functioneren van het gehele productieproces zodat doelstellingen op het gebied van kwaliteit, kwantiteit, kosten en leverbetrouwbaarheid worden behaald. Deze daadkrachtige manager met natuurlijk overwicht geeft leiding aan de productie organisatie bestaande uit circa 35 mensen werkzaam in een vijf ploegendienst.

Consultant: Bert den Uijl, telefoon 0317-468686 of 06-53959057



TEAMLEIDER QUALITY TESTING

PEOPLE MANAGER DIE INTERNE SAMENWERKING VERDER VORM GEEFT

ZIERIKZEE

De Koninklijke Zeelandia Groep ontwikkelt, produceert en levert hoogwaardige bakkerij-ingrediënten voor brood en banket. Naast betrouwbaar en dienstverlenend wordt Zeelandia gezien als inspirerend en innovatief. Zeelandia producten worden in meer dan 70 landen verkocht aan brood- en banketbakkerijen. De Zeelandia Groep heeft vestigingen in de meeste Europese landen en ook bedrijven in Azië en Zuid-Amerika. In totaal zijn er ruim 1.700 medewerkers in dienst, waarvan circa 400 medewerkers werkzaam zijn op het hoofdkantoor en de productielocatie in Zierikzee. De afdeling QESH bestaat uit 3 subafdelingen: Assurance, Quality Improvement en Quality Testing. Voor de afdeling Quality Testing zijn wij op zoek naar een ambitieuze Teamleider Quality Testing die verantwoordelijk is voor het aansturen van het proces en het spelen van een centrale rol op het gebied van klachtenonderzoek en klachtenafhandeling.

Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490



TECHNICAL MANAGER 3RD PARTIES

KEY POSITION AT A WORLD'S LEADING A-BRAND PRODUCER

AMSTERDAM

Orangina Schweppes International (OSI) is part of one of the largest soft drink producers in Europe, the Orangina Schweppes Group, which is a full subsidiary of Japanese beverages Group Suntory. Their principal activity is the production and commercialization of carbonated soft drinks and still drinks, under premium brands such as Schweppes, Orangina, Dr Pepper and Oasis. OSI is the International Business Unit of the Group and is responsible for sales in mature markets. OSI operates in countries in which Orangina Schweppes Group does not have its own bottling facilities having its route to market through a wide network of franchisees and distributors. Their values are the DNA of the company and what makes it so unique: entrepreneurial spirit, engagement, passion and teamwork. For this successful organisation we are searching for an energetic and independent Technical Manager 3rd parties who is able to effectively translate OSI's knowledge and requirements to the license bottling companies.

Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telephone: +31 (0)317-468686 or +31 (0)6-53137885

Voor meer informatie zie onze website: www.dupp.nl of mail uw reactie naar: info@dupp.nl

DUPP - FOOD RECRUITMENT

Gen. Foulkesweg 66, 6703 BW Wageningen | www.dupp.nl | info@dupp.nl | t 0317-468686



BLIJF UP-TO-DATE!

De foodsector is volop in beweging. Zelfs wie pas op de plaats wil maken, heeft geen keus: veranderingen in de wet- en regelgeving dwingen je up-to-date te blijven.

Staatsecretaris Dijkzema van Economische Zaken (EZ) en minister Schippers van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) hebben onlangs nieuwe tarieven vastgesteld voor keuringen, systeemtoezicht, certificering, en monsterneming en –analyse van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). De nieuwe tarieven gelden sinds 1 maart 2014. ‘De vereenvoudiging van de tarieven was nodig omdat de huidige, ver doorgevoerde tariefsdifferentiatie ten koste ging van de transparantie, controleerbaarheid en de stabiliteit van de tarieven’, aldus de NVWA. Verschillende tarieven worden verhoogd om deze kostendekkend te maken. De overheid investeert respectievelijk 34 miljoen incidenteel en 33 miljoen structureel in de NVWA ter verbetering van inspecties. Doel: (onder meer) het waarborgen van de volksgezondheid, voedselveiligheid en dierenwelzijn.

Is voedselveiligheid eigenlijk wel te waarborgen? In de voedselverwerkende industrie doen zich besmettingen voor die onvoorzienbaar, moeilijk te voorkomen en daardoor niet uit te sluiten zijn, zo stelt de Onderzoeksraad voor Veiligheid in een recente publicatie naar aanleiding van de salmonellabesmetting veroorzaakt door gerookte zalm (augustus 2012). En prof.dr. Han Joosten concludeert in zijn inaugurele rede: „Voedselveiligheid kan niet wezenlijk verhoogd worden door meer te testen of door methodes te verbeteren.”

Wat dan wel? Een belangrijke conclusie van de Onderzoeksraad is dat ‘leren van incidenten’ niet vrijblijvend is. Natuurlijk kun je als bedrijf niet over alle kennis beschikken om je voor te bereiden op alle mogelijke onverwachte en nieuwe risico's, maar je kunt wél investeren in goede relaties met externe partijen die over deze kennis kunnen beschikken, zodat deze bij een calamiteit snel ingeschakeld kunnen worden, vindt de Raad. En prof. Han Joosten ziet dat er nog een grote slag te maken is door de veiligheidscultuur van de levensmiddelenindustrie te versterken. „In de meeste gevallen is er voldoende wetenschappelijke kennis over de manier waarop het gevaar ingedamd kan worden, maar die wordt niet altijd ingezet.” Hij noemt als oorzaken: een gebrek aan training, en dat commerciële doelen in sommige gevallen bewust prevaleren boven de verplichting om gevaren in te schatten en te beheersen, waardoor consumenten onnodig risico's lopen.

‘De volksgezondheid waarborgen’ gaat verder dan alleen de voedselveiligheid: er is meer. Of liever: het moet allemaal wat minder! Met minder vet, zout, suiker en calorieën. De komende jaren zal er door de industrie hard gewerkt moeten worden om te voldoen aan de afspraken die gemaakt zijn in het Akkoord Productsamenstelling. Ga bij het gezonder maken van de productsamenstelling niet over één nacht ijs, adviseert Theo Verkleij van TNO. Vaak heeft een nutriënt meerdere functies: denk aan het geven van structuur en suspenderen van eiwitten en/of het mede verbeteren van de houdbaarheid. Maar of je de productsamenstelling nu op korte of op langere termijn pas aanpast; let erop dat je tijdig de etiketten hebt aangepast aan de eisen gesteld in de nieuwe verordening (EU) Nr. 1169/2011. Die verordening treedt 13 december 2014 in werking!

Eigenlijk is die tip van de Onderzoeksraad zo gek nog niet: investeer in goede relaties met externe partijen die over de benodigde kennis beschikken!

Judith Witte
judith@b2bcommunications.nl
[@vakbladenFood](https://twitter.com/vakbladenFood)



Inhoud

THEMA: VOEDSELVEILIGHEID

ENERGIE 'STEAM ON DEMAND'

Scharff Techniek in Utrecht is sterk in stoom. Al meer dan 30 jaar adviseert dit Nederlandse familiebedrijf haar klanten over het snel en gecontroleerd verwarmen met behulp van stoom.



14

EN VERDER...

Netwerkwerven OSV-YFM	6
Nieuwerwets Etiketteren	12
Nieuws	16
Grenzen aan voedselveiligheid	20
Onderzoeksraad voor Veiligheid	22
Coaches Voedselveiligheid	30
Column Bessels	33
Internationaal nieuws	34

INTERVIEW BLEEKMIDDEL OF MELK?

Voor mensen met een visuele beperking is zelfstandig boodschappen doen behoorlijk lastig. Europarlementariër Ádam Kósa zet zich in om de informatie op etiketten van voedingsmiddelen voor deze (groeiende) groep mensen toegankelijk te maken.



8

INGREDIËNTEN VLOEISTOFFEN STROOIBAAR MAKEN

De CPF (Concentrated Powder Form)-technologie maakt het mogelijk om vloeistoffen strooibaar te maken. Dit biedt nieuwe productietechnische mogelijkheden voor de levensmiddelenindustrie.



18

WETENSCHAP EEN GEZONDER PRODUCTAANBOD

De gehalten aan zout, verzadigd vet en suiker in producten moeten verminderen. Eind januari tekenden diverse partijen daarover het Akkoord Verbetering Product-samenstelling. Wat moet er gebeuren?



26

Vakblad voor de voedingssector: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar voor het management van industriële bedrijven in de vlees-, pluimveevlees- en visindustrie, de (gemaks) voedingsindustrie (waaronder snack-, salade-, vis-, conserven-, maaltijdcomponenten- en overige versproducten) en de groothandel in Nederland en België. Meer info: www.vakbladvoedingsindustrie.nl. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) en Young Food Management (YFM). **Aan dit nummer werken mee:** Herman Bessels, Frank de Groot, Jan de Kruijf, Piende Ruig, Hanneke Stegeman, Theo Verkleij, Han Joosten. **Vormgeving:** After Five BV, Doetinchem. **Drukcoördinatie:** Creative Crossmedia. **Druk:** Senefelder Misset. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. **Hoofredactie:** drs. Judith Witte. **Uitgever:** Saskia Stender. **Sales:** sales@b2bcommunications.nl. **Redactie en administratie:** b2b Communications BV, Markweg 11, 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 € 8,-. 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 2014:** b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteuren verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.

U wilt uw prestaties en rendement optimaliseren?

- QlikView dashboards voor analyses en rapportages
- Machine Onderhoud Registratie
- Digitale Inspecties
- Projectbeheer
- CRM



SOFTWARE VOOR AL UW BEDRIJFSPROCESSEN EN ANALYSES

Provelu is dé software specialist voor de voedingssector. Naast onze standaardoplossingen ontwikkelen we ook maatwerksoftware. U zoekt software om uw bedrijfsprocessen te stroomlijnen? U wilt meer inzicht in uw data om betere en snellere beslissingen te kunnen nemen? Provelu helpt u graag hierbij!



Provelu BV
Oude Apeldoornseweg 41 - 45
7333 NR APELDOORN
T: (055) 20 20 002
info@provelu.nl
www.provelu.nl

S SCHARFF
TECHNIEK BV

*Sterk in
Stoom*

31 jaar



CERTUSS TC series 80-2000 kg/h
10% minder gas - 10% meer stoom

Meer informatie? Kijk op www.stoomketels.nl
bel vrijblijvend 030 2410972



**Toevoeging
van klein-
componenten**

Automatisch traceerbaar



**AZO® Automatiseren
van kleincomponenten:**

- **sicher**
- **betrouwbaar**
- **nauwkeurig**

**AZO. The No. 1
in mixer feeding**

Right
to the Point

www.azo.be

AZO®



www.OSVnetwerk.com



www.YFMnetwerk.com

De bijzondere oven kan zowel in verticale als horizontale positie worden opgesteld



DINSDAG 1 APRIL

VLAMMEND BEZOEK BIJ PEUTZ

Eind december 2013 is het gloednieuwe laboratorium voor brandveiligheid van Peutz in Molenhoek (Mook) officieel in gebruik genomen. In dit laboratorium worden diverse brandproeven uitgevoerd, voor fabrikanten en voor projecten waar Peutz ook als brand-adviseur bij betrokken is. Deze nieuwbouw vormt een mooie aanleiding om de moderne faciliteiten van Peutz te bezoeken.

Op dezelfde locatie heeft Peutz namelijk ook drie andere laboratoria die het bezichtigen waard zijn. Dit zijn aparte laboratoria: voor akoestiek, voor windtechnologie (windtunnel) en voor bouwfysica, met verschillende meetruimten en -opstellingen. Eerder is gebleken hoe geweldig interessant een bezoek aan de onderzoeks- en adviesmogelijkheden van Peutz is.

Wij brengen op dinsdag 1 april a.s. een bezoek aan deze locatie. Aanmelden via www.foodinbusiness.com/evenementen Wees snel, er zijn 30 plaatsen beschikbaar.

ADVIESBUREAU PEUTZ / LABORATORIA

Peutz adviseert op het gebied van akoestiek, lawaai-beheersing, trillingstechniek, bouwfysica, duurzaam bouwen, wind- en milieutechnologie,

(brand)veiligheid en arbeidsomstandigheden. Het bureau heeft negen vestigingen, waarvan zes in het buitenland, met circa 200 medewerkers, en bestaat 60 jaar. Veel opdrachtgevers komen uit de voedingsmiddelenindustrie en toeleverende bedrijven.

 www.peutz.nl

DE OSV HEET VAN HARTE WELKOM:
FANUC Benelux – Peter Kiekens – Sales-/marketing Manager
Het Packhuys – Pierre Hagenaars – Eigenaar

Vleesbewerking Van der Pijl B.V. – Cor van de Pijl – Directeur
Cor is aangedragen door: Martijn Schuurs - P. van Harten & Zn



GOLFDAG NAARDERBOS

WIE GOLFT ER MEE?



Vrijdag 25 april gaan we weer golfen. De locatie voor de golfdag dit voorjaar is de club van de winnaar van de clinic van vorig jaar.

Een golfdag is hét netwerkevenement van nu. Maak van de gelegenheid gebruik en grijp deze kans om een goede klant/relatie te verwennen met een sportief dagje uit. Laat ze proeven van de ontspannen en gezellige sfeer binnen de OSV/YFM. Tijdens de Clinic worden door de GolfPro

alle basisprincipes van het golfen uitgelegd. Je loopt ook een aantal holes, waar prijzen mee zijn te winnen. Voor de ervaren golfspelers wordt er weer flink gestreden op de baan. De wedstrijd zal gaan in de vorm van strokeplay. De dag wordt afgesloten met een borrel en een heerlijk diner. Aanmelden via:

www.foodinbusiness.com/evenementen

DE YFM HEET VAN HARTE WELKOM:

P. van Harten & Zn. – Martijn Schuurs – Managing Director
Martijn is aangedragen door: Yvo Keijlewer – Natural Spices

RBK Group – Karel Rengelink – Logistic Consultant
Karel is aangedragen door OSV-er Erik van Erk – RBK Group

DRUKKE AGENDA

Dat de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) en Young Food Management (YFM) actieve netwerken zijn, blijkt wel weer uit de volle agenda.

We bezoeken dit jaar het nieuwe brandlaboratorium van Peutz in Mook, de brouwerij van La Trappe in Berkel-Enschot, Nizo Food Research te Ede, Lunenburg Vlees in Oudewater, Simadan in Amsterdam en ROVC in Ede, en er staat nog meer op stapel. Wat dacht je van de Zomerbarbecue op 11 juni en Smaakstampei begin november, beide in het vertrouwde Buitenzorg te Ede?

We hebben net de herstructurering naar SEPA achter de rug, en nu moeten we over de etiketten gaan nadenken. Geen sinecure. Je denkt dat je je goed hebt voorbereid, maar in de praktijk komen er toch allerlei zaken om de hoek kijken waar je nou net niet aan had gedacht. Voor je het weet is het 13 december: dan treedt verordening (EU) Nr. 1169/2011 in werking. De nieuwe etiketteringsregels verdienen dan ook de aandacht. We organiseren samen met Etiket Nederland een seminar 'Nieuwewets etiketteren', waarin de belangrijkste wijzigingen en gevolgen aan bod komen. Daarnaast bezoeken we ook de productieruimte van deze etikettenproducent.

Voor de nodige ontspanning is er natuurlijk weer de OSV-YFM golfdag: vrijdag 25 april verwachten we minstens 50 sportievelingen in Naarden bij Golfbaan Naarderbos. Ook voor de minder ervaren golfers, en zelfs de niet-golfers, is er een programma. Doe mee aan de clinic, laat je wegwijzen maken door een GolfPro en word net als ik verliefd op deze sport. De winnaar van de clinic van vorig jaar, Roy Meenderink – ReflexSystems, heeft inmiddels zoals hij beloofde bij de prijsuitreiking zijn gvb gehaald. Nu zal hij een verwoede poging doen om de felbegeerde bokaal te winnen bij de wedstrijd. Ik wens hem veel succes.

Kortom, mogelijkheden genoeg om je netwerk te benutten en uit te breiden. Neem eens een speciale klant mee naar een bijeenkomst, of dat nou een golfdag, barbecue of bedrijfsbezoek is; jullie zijn van harte welkom!

Saskia Stender





Ádam Kósa:
„Een blinde
weet niet of hij
een fles melk
of bleekmiddel
pakt”

CONSUMENT MET VISUELE BEPERKING TAST IN HET DUISTER

BLEEKMIDDEL OF MELK?

Voor mensen met een visuele beperking is zelfstandig boodschappen doen behoorlijk lastig. Europarlementariër Ádam Kósa zet zich in om de informatie op etiketten van voedingsmiddelen voor deze (groeierende) groep mensen toegankelijk te maken.

De groep blinden en slechtzienenden in Europa is groot: het gaat om zo'n 30 miljoen mensen. Met de vergrijzing van de bevolking neemt deze groep bovendien alleen maar toe. De Hongaarse Europarlementariër Ádam Kósa, zelf doof, diende al in het voorjaar van 2011 samen met vier andere Europese parlementsleden een schriftelijke verklaring in over een vrijwillig systeem van etikettering in brailleschrift op de verpakking van industriële producten. „Een blinde weet niet of hij een fles melk of bleekmiddel pakt,” legt Kósa uit. „Zonder toegang tot de informatie op etiketten van voedingsmiddelen is er voor deze groep geen onafhankelijkheid, geen veiligheid, geen vrije keuze en geen menselijke waardigheid.”

HOE WERD JULLIE VERKLARING INDERTIJD DOOR HET EUROPEES PARLEMENT ONTVANGEN?

„Maar liefst 447 parlementsleden ondertekenden de verklaring,” gebaart Kósa. „Het Europees Parlement drong met de verklaring bij de Europese Commissie erop aan een studie op te starten over de kosten, doeltreffendheid en haalbaarheid van de invoering op Europees niveau. Enkele maanden later stemde het Europees Parlement in met nieuwe regels voor voedsletiketten. Even was er

sprake van dat de etiketinformatie ook in braille aangebracht moest worden, maar deze bepaling is uiteindelijk niet opgenomen in de verordening. Toch blijven we ons inzetten om de toegankelijkheid van productinformatie voor mensen met een visuele beperking te verbeteren.”

WAAROM IS DIT ZO BELANGRIJK?

„Boodschappen doen is voor de meeste mensen een normale en alledaagse activiteit. Voor mensen met een visuele beperking vormt dit een enorme uitdaging. Wij vinden dat ook zij recht hebben op onafhankelijkheid en volledige participatie in de samenleving,” stelt Kósa, die in zijn missie om dit voor elkaar te boksen, nauw samenwerkt met de EBU (European Blind Union). Dit is de grootste belangenbehartiger van blinden en slechtzienenden in Europa.

HET VOORSTEL VAN BRAILLE OP DE VERPAKKING HEEFT HET NIET GEHAALD. ZIJN ER ANDERE OPTIES VOOR INFORMATIE-OVERDRACHT OP VERPAKKINGEN DIE WEL KANS MAKEN?

„Inderdaad zijn we inmiddels van het idee afgestapt dat de informatie in braille op de verpakking

moet staan,” antwoordt Kósa. „De belangrijkste reden daarvoor is dat braille niet bekend is bij alle blinde mensen. Slechts 15% kent het goed, 30% min of meer, maar zeker 50% kent het helemaal niet. Wij vinden het belangrijk dat er een oplossing gevonden wordt die voor iedereen toegankelijk is. Projecten waarbij speciale apparaten vereist zijn, wijzen we om die reden af. Ik geloof meer in een universeel project.”

Kósa noemt een project dat zich baseert op het NFC-systeem. NFC staat voor 'Near Field Communication'. Deze techniek is ontwikkeld en ge- >>

De doofstomme Ádam Kósa, zoon van eveneens doofstomme ouders, was al vroeg actief als bestuurslid in allerlei gehandicaptenorganisaties. Hij werkte als advocaat en werd later het eerste (nog steeds enige) dove Europarlementslid. Kósa is een auteur van het rapport over de Europese Handicap Strategie 2010-2020 van de Commissie werkgelegenheid en sociale zaken. Zijn boodschap voor alle inwoners van de EU is: Gelijkheid.

standaardiseerd door het NFC-forum waar onder andere Philips, Sony en Nokia deel vanuit maken. Het is vooral bedoeld voor gebruik in mobiele telefoons. De techniek bestaat al sinds 2006, maar pas in 2011 is het ontdekt als toepassing voor het ontsluiten van de informatie op etiketten voor blinden en slechtzienden, en nog volop in ontwikkeling. „Met een App zou voor slechtzienden de informatie op het etiket uitvergroten kunnen worden, hardop worden voorgelezen, en zelfs vertaald kunnen worden in iedere gewenste taal.”

NEAR FIELD COMMUNICATION

NFC is bedoeld om kleine hoeveelheden informatie uit te wisselen over korte afstanden. De NFC technologie biedt ontzettend veel mogelijkheden: veel meer dan alleen blinden en slechtzienden informatie verstrekken. 'Near Field Communicatie is meer dan een technologie', roepen de trendwatchers. De komende jaren zal de techniek de wijze waarop zowel bedrijven als consumenten communiceren en verbindingen leggen, zeker gaan beïnvloeden, is de verwachting. Het aantal toepassingen neemt alleen maar toe. Door goedkope NFC-chips, wordt het bijvoorbeeld mogelijk verpakkingen en grafische producten om te toveren tot media met tweezijdige communicatie.

BEGIN DIT JAAR GAF U EEN PRESENTATIE AAN MENSEN UIT DE VOEDINGSINDUSTRIE, WAARIN DE MOGELIJKHEDEN VAN NFC WERDEN GETOOND. HOE REAGEERDEN ZIJ OP DE TECHNIEK?

„De reactie was unaniem positief. Ze willen het allemaal gaan oppakken. Op dit moment is dat nog

Ádám Kósa is Europarlementariër voor de Hongaars politieke partij Fidesz, vertegenwoordigd in de fractie van de Europese Volkspartij.
<http://www.kosaadam.hu/>



op vrijwillige basis. De bal voor een wettelijk kader ligt bij de Europese Commissie. Zij moeten nu met een voorstel komen. Het tijd echt tijd om woorden om te zetten in daden," gebaart Kósa strijdlustig.

WAT ZIJN EIGENLIJK DE RECHTSGRONDEN DIE HET INVOEREN VAN WETGEVING RECHTVAARDIGEN?

Kósa knikt, deze vraag is hem duidelijk vaker gesteld: „Ten eerste is er een Europees Verdrag dat de vrije beweging van producten verzekert," begint hij. „Op dit moment zijn vele producten echter niet vrij toegankelijk voor Europeanen, omdat ze blind of slechtziend zijn. Ten tweede is er het VN-Verdrag inzake de rechten van personen met een handicap. Dat moet onder andere waarborgen dat personen met een handicap effectief en ten volle kunnen participeren in het politieke en openbare leven. Alle lidstaten van de Europese Unie, ook de Europese Unie zelf, heeft deze conventie van de Verenigde Naties ondertekend. Zelfstandig boodschappen kunnen doen, zien wij als onderdeel van 'participeren in het openbare leven'.

Ten derde is er het internationaal verdrag inzake burgerrechten en politieke rechten: een verdrag geïnitieerd door de Verenigde Naties en gebaseerd op de Universele Verklaring van de Rechten van de Mens. Het kunnen lezen van de informatie op verpakkingen is essentieel voor een gezond leven voor gehandicapten. Op dit moment weten mensen met een visuele beperking zonder hulp niet wat ze kopen, ze kunnen niet vrij kiezen."

WAT IS DE TERMIJN WAAROP U VERWACHT DAT EEN WET HIEROVER GEÏMPLEMENTEERD GAAT WORDEN?

„Ik zie goede kansen dat er binnen nu en twee jaar een wet zal worden aangenomen waarin fabrikanten worden verplicht de informatie op hun etiketten op een of andere manier toegankelijk te maken voor mensen met een visuele beperking. Maar dan zijn we er nog niet. Na het aannemen van een wet door de Unie duurt het nog ongeveer vijf jaar voor deze echt in de praktijk wordt gebracht. Er zullen zeker

lidstaten zijn die de verplichting op kortere termijn al invoeren. Andere landen zullen een meer afwachtende houding aannemen, zo gaat dat altijd."

„Ondertussen staat het iedere fabrikant natuurlijk vrij vooruit te lopen op eventuele wetgeving en hun producten voor deze enorme doelgroep toegankelijk te maken met intelligente etiketten of

smart tags," besluit de Europarlementariër. „Het aanpassen van de etiketten aan de mogelijkheden die NFC biedt, hoeft niet veel te kosten. Het is echt haalbaar. En het is natuurlijk niet alleen in het belang van blinden en slechtzienden; voor producenten is het essentieel dat hun producten gekocht kunnen worden door alle potentiële consumenten. Nu sluiten ze een grote groep uit."



Braille is niet bekend bij alle blinde mensen

SEMINARS 'NIEUWERWETS ETIKETTEREN'

BENT U AL VOORBEREID?

Met de komst van verordening (EU) Nr. 1169/2011 zal ruim 95% van de bestaande verpakkingen, folies en etiketten aangepast moeten worden. Een goede voorbereiding is zonder twijfel van belang!

De datum 13 december 2014 nadert; het moment dat alle etiketten van verpakte voedingsmiddelen moeten voldoen aan verordening (EU) Nr. 1169/2011. Deze nieuwe regelgeving heeft beslist gevolgen voor uw huidige etiketten. De belangrijkste wijzigingen betreffen de verplichte voedingswaardedeclaratie, verplichte lettergrootte en een aangepaste typografie bij de aanwezigheid van allergenen.

KENNIS DELEN


Bent u reeds begonnen met het aanpassen van uw verpakkingen of staat het project nog in de startblokken? Voor een goede voorbereiding op de inwerkingtreding van de verordening bezoekt u het seminar 'nieuwerwets etiketteren', georganiseerd door Etiket Nederland. „Als etiketten-producent vinden wij het belangrijk om relaties juist en tijdig te informeren over de nieuwe regelgeving,” vertelt Mirella de Mare van Etiket Nederland B.V. „In 2012 zijn wij gestart met het initiatief 'nieuwerwets etiketteren'. Rondom dit thema organiseren

wij seminars waarbij we op praktische wijze de nieuwe regelgeving presenteren. We werken nauw samen met partners actief op het gebied van wet & regelgeving, etiketteermachines en automatiseringsoplossingen. De krachten zijn gebundeld en kennis wordt gedeeld.”

DEELNAME GRATIS

Inmiddels hebben 6 succesvolle seminars plaatsgevonden. Ruim 200 bedrijven hebben zich al laten informeren over de belangrijkste wijzigingen die de verordening met zich meebrengt. Op 17 en 24 april organiseert Etiket Nederland B.V. opnieuw seminars.

Laat u informeren en inspireren! Deelname is gratis. Na deze dag bent u niet alleen op de hoogte van de belangrijkste wijzigingen die de verordening (EU) Nr. 1169/2011 met zich meebrengt, maar weet u ook welke invloed dit heeft op uw etiketten. Bovendien komt u in contact met andere professionals uit de voedingssector en kunt u in gesprek gaan over de gevolgen voor u en de sector in zijn geheel. De middag wordt afgesloten met een rondleiding door de productieruimte van Etiket Nederland.

 www.etiketnederland.nl
www.nieuwerwetsetiketteren.nl

PRAKTISCHE INFORMATIE

Data: 17 april en 24 april 2014

Tijdstip: 11.00 uur – 15.00 uur

Locatie: Etiket Nederland B.V., Alkmaar

Aanmelden: via marketing@etiketnederland.nl

Vergeet daarbij niet uw voorkeursdatum aan te geven!

nieuwerwets
etiketteren Verordening (EU)
Nr. 1169/2011

www.nieuwerwetsetiketteren.nl



Persoonlijk advies bij het

- optimaliseren van koeling en de afstemming daarvan op uw productieproces
- vervangen van bestaande freon 22 installaties

T +31 (0)6 832 349 02
E info@goconsulting.nl
I www.goconsulting.nl

GO Consulting
Postbus 925
7400 AX Deventer (NL)



allesondercontrole.com



Hygiëna.

Sneltesten voor detectie van micro-organismen en hygiënecontrole.

NL 074 265 77 88

BE 053 80 97 54



INSTRUMENTS
gullimex

Uw product in alle vormen die u wenst is?



Voor onze VHM1 machine is het kinderspel...

De Verbufa enkelbanige vormmachine VHM-1 maakt het mogelijk om diverse producten in een hoog tempo te portioneren. Ballen, staafjes, schijven rond, drie of rechthoekig, met de vormmachine van Verbufa kan het allemaal.

 Vlees
 Snacks
 Vis
 Brood

 Kaas
 Groenten
 Aardappelen
...



VERBUFA

YOUR SOLUTION

STOOM IS KERNPROCES IN VOEDINGSINDUSTRIE

'STEAM ON DEMAND'

Scharff Techniek in Utrecht is sterk in stoom. Al meer dan 30 jaar adviseert dit Nederlandse familiebedrijf haar klanten over het snel en gecontroleerd verwarmen met behulp van stoom.

A close-up portrait of Bernard Scharff, a middle-aged man with dark hair, wearing a blue jacket and a colorful striped scarf. He is smiling slightly and looking towards the camera. The background is blurred, showing what appears to be an outdoor setting with trees.

Bernard Scharff: „Met onze Duitse stoomketels staan we voor kwaliteit”

Het produceren van stoomketels is een vak apart. Op de site van Scharff Techniek brengen enkele Youtube-filmpjes dit mooi in beeld. „Ons gaat het er vooral om de klant de beste oplossing te bieden voor zijn verwarmingsvraagstuk,” zegt directeur Bernard Scharff. „Hoewel stoom een kernproces is, is het paradoxaal genoeg vaak een achtergesteld kindje. Het ontbreken van kennis is één van de oorzaken. Wij kunnen daarbij een rol van betekenis spelen.”

ENERGIEZUINIG VERWARMEN

Scharff techniek levert stoomketels en stoomgeneratoren van het Duitse topmerk Certuss, en thermische olie-installaties en adca appendages aan bedrijven binnen en buiten Europa. „Hoewel stoom een relatief dure energiedrager is, zijn de voordelen ervan groot,” legt hij uit. „Een investering in een zuinige Certuss stoomketel is vaak zeer rendabel. Goede stoomketels gaan gauw vijftig jaar mee. Onze nieuwste ketel, de Certuss Junior TC, is een uiterst zuinige machine met een hoog rendement. Hij bepaalt precies welk vermogen nodig is om de stoomdruk op niveau te houden. De bediening met een touch screen is gemakkelijk en we kunnen heel nauwgezet sturen. Met een stoomgenerator kun je exact en gecontroleerd verwarmen. ‘Steam on demand’ noemen we dat. Onze ketels kunnen vanaf koude start binnen drie minuten de gewenste stoomdruk leveren. In standby wordt zonder voorventilatie direct stoom geleverd,” aldus Scharff.

MEEDENKEN MET DE KLANT

„De voedingsindustrie is voor ons een belangrijke afzetmarkt,” vervolgt hij. „Stoom wordt gebruikt voor het verwarmen van sauzen, soepen, rookkasten in de vleessector etcetera. Ik kom net uit Ruinerworld, waar we bij de firma Koetsier, producent van vleeswaren, een nieuwe stoomketel hebben

geleverd. De nieuwe rookkasten van Koetsier hebben een grotere capaciteit, dus de oude stoomketel was aan vervanging toe. Bij kalverslachterij Ekro zijn we momenteel ook aan het werk. Het luisteren en meedenken met de klant vinden wij belangrijk. Juist daar kun je een toegevoegde waarde bieden.”

FLINKE INVESTERING

„Met ons team van zes man schrijven we ‘Dienstverlening’ met een hoofdletter,” omschrijft Bernard de bedrijfsfilosofie. „Omdat we een klein familiebedrijf zijn, kunnen we makkelijk meebewegen met de markt en flexibel inspelen op de vraag. Je koopt niet dagelijks een nieuwe ketel. Het is een flinke investering, waar veel overleg aan vooraf gaat. Stoom is relatief duur. Er is veel energie nodig om van water stoom te maken. Als een klant aan heet water genoeg heeft om te verwarmen, adviseren we dat ook. Jammer voor ons, maar dat is dan niet anders. Voorlichting, onderhoud, begeleiden in het gebruik van de machines; dat zijn zaken waar we veel aandacht aan besteden. Langetermijnrelaties zijn voor ons belangrijk. Bij de klant zien we dat de factor prijs een grotere rol is gaan spelen. Bij grote instellingen nemen adviesbureaus een product vaak al op in het bestek, en is de keuze al gemaakt. Tevreden klanten zijn trouw en blijven klant. Wij kennen de bedrijven en hun vragen. Meer dan 30 jaar geleden is mijn vader met dit bedrijf begonnen; ik werk vaak samen met de zonen of dochters van mijn vaders klanten.”


STOOM VAN DE TOEKOMST

„Nieuwe ontwikkelingen laten zien dat de voedingsmiddelentechnologie sterk in beweging is. In hoeverre komen er alternatieven voor stoom? Ik denk aan verwarmen met elektromagnetische golven. Toch verwacht ik dat stoom een grote rol zal blijven spelen in verwarmingsprocessen, ook van voedsel. Hoe kunnen we de stoomgeneratoren



De nieuwe Certuss Junior TC: een zuinige stoomketel met een hoog rendement.

nog energiezuiniger maken? Wij volgen de ontwikkelingen op de voet en praten daar met klanten over. Een vakbeurs is daarvoor een prima gelegenheid. Dit najaar staan we op ‘Industrial Processing 2014’ in Utrecht (30 september t/m 3 oktober), een vakbeurs voor de procesindustrie in de Benelux. Een goede plek om bij te praten over innovaties in ons vak,” besluit Scharff.

 www.scharfftechniek.nl

BEURSAGENDA 2014

BAKKERSVAK

ma. 23 en di. 24 maart
Autotron Rosmalen
www.easyFairs.com/
BAKKERSVAK-NL

EMPACK

wo. 2 en do. 3 april
Brabanthallen
's-Hertogenbosch
www.easyFairs.com/
EMPACK-NL

ISSA/INTERCLEAN

di. 6 t/m vr. 9 mei
RAI Amsterdam
www.issainterclean.com

EUROPEAN SEAFOOD EXPOSITION

di. 6 t/m do. 8 mei
Exhibition & Conference
Centre Brussel
www.euroseafood.com

METPACK

di. 6 t/m za. 10 mei
Messe Essen (Duitsland)
www.metpack.de

INTERPACK

do. 8 mei t/m wo. 14 mei
Messe Düsseldorf (Duitsland)
www.interpack-tradefair.nl

meer beurzen op:
www.wegwijzerfood.nl

CURSUS

SMEERTECHNIEKEN EN REINIGINGSINSTRUCTIES



Een juiste keuze van smeermiddelen is van belang om machine-efficiency, onderhoudskosten, inkoop, logistiek etcetera positief te beïnvloeden. Om een juiste selectie te kunnen maken uit het brede aanbod smeermiddelen, is kennis vereist over onder andere producten, toepassingen en omgevingsfactoren. De cursus 'smeertechnieken en reinigingsinstructies' speelt in op deze behoefte. Uitgangspunt is het smeertech- nisch onderhoud optimaliseren en onder- houdskosten verlagen. Theorie wordt afgewisseld met interes- sante praktijkervaringen. De cursus is bedoeld voor smeerdiensten, technische diensten, productie-


medewerkers, KAM / HSEQ manag- ers en verantwoordelijke personen voor het (smeertech- nisch) onder- houdsbeleid.

 www.interflon.com

WETENSCHAP

GEZONDHEIDS- ANALYSE

Onderzoekers van RIKILT, Wagening- gen UR Food and Biobased Research, Plant Research Interna- tional en Wageningen UR Livestock Research werken samen aan het ontwikkelen van modellen waarmee de effecten van voedingsproducten op de gezondheid van mensen getest kunnen worden. In het samenwerk- ingsproject wordt gebruik gemaakt van nieuwe methoden voor risico- en gezondheidsanalyse zoals 'whole genome' genexpressie technieken.

 www.wageningenur.nl



Alles valt of staat met goede hygiëne

U moet 100% kunnen vertrouwen op de hygiëne tijdens uw productieproces. Bel 0546 763 763 en ervaar onze aanpak. www.labaz.com

LABAZ, Simple, save and sustainable



Kort

ecoPack

Op verpakkingbeurs Empack (2 en 3 april, Brabanthallen 's-Hertogenbosch) worden 5 actuele verpakkingsthema's uitgelicht, waaronder 'ecoPack'. Prof. dr. Braungart, één van de grondleggers van het Cradle to Cradle principe, verzorgt binnen dit thema een keynote lezing op 2 april om 15.00 uur.

Onderzoek

78% van de Nederlanders vindt dat hij niet te veel eet. Dat blijkt uit de Foodmonitor (www.foodforfood.info) gehouden onder 756 consumenten (van 16 jaar en ouder, nationaal representatief). Bijzonder, want onlangs gepubliceerde cijfers van het CBS laten zien dat 40% van de Nederlanders overgewicht heeft.

Rondlopen in de RAI

Dankzij 196 beelden is de gehele RAI in kaart gebracht en zijn de hallen, het Elicium, entreegebieden en verschillende restaurants nu 24 uur per dag te bekijken via Indoor Streetview.

INNOVATIE FOOD VALLEY AWARD 2014

De inschrijving voor de 10e editie van de Food Valley Award, een initiatief van Food Valley NL, is geopend. De prijs vertegenwoordigt de innovatie met meerwaarde voor de agri, food en feed sector en is in 10 jaar tijd uitgegroeid tot één van de meest begeerde en prestigieuze innovatieprijzen in Nederland. In 2013 won NXP Semiconductors de prijs voor de pasteur sensor tag.

De genomineerden en de uiteindelijke winnaar worden bepaald door een onafhankelijke vakjury. De jury beoordeelt de inzendingen op het innovatieve karakter en de economische haalbaarheid. Daarnaast kan ook de originaliteit en/of mate van samenwerking binnen het project of initiatief door de jury beloond worden.



De Award wordt uitgereikt tijdens de jaarlijkse Food Valley Expo, dit jaar op donderdag 23 oktober in Hotel en Congrescentrum Papendal te Arnhem. Direct aanmelden of een innovatie voordragen kan via www.foodvalleyaward.nl. Inzendingen dienen uiterlijk 1 mei 2014 te zijn ontvangen door Food Valley NL.

 www.foodvalleyaward.nl



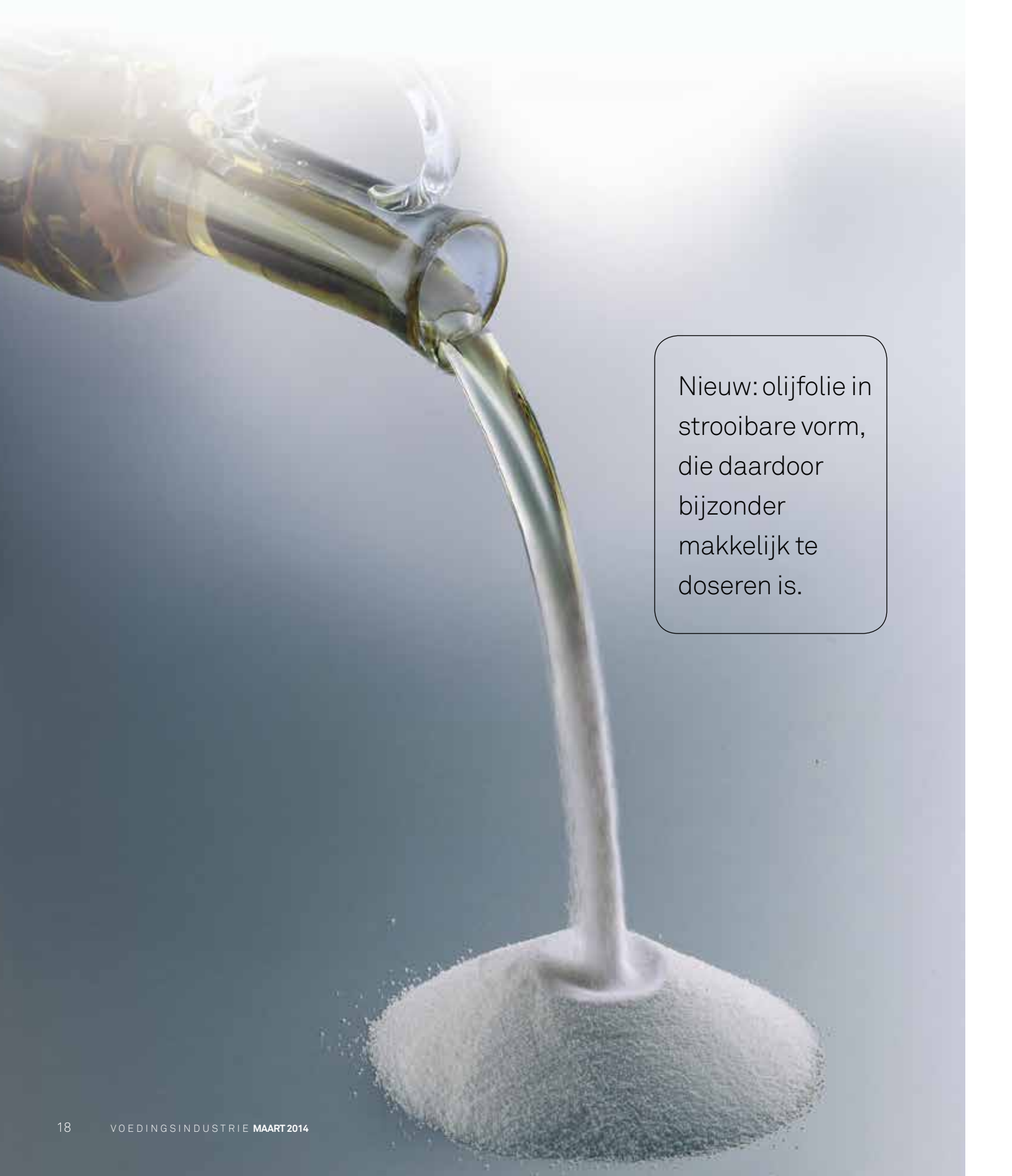
VERPAKKEN VACUÛMMACHINES VAN SUPERVAC

Sinds 1 februari 2014 is Ultrapak BV exclusief vertegenwoordiger van Supervac vacuümmachines voor de voedingsmiddelenindustrie. Het programma bestaat uit kamer vacuümmachines, bandvacuümmachines, krimp en droogtunnels. De automatische vacuümmachines gecombineerd met de krimp en/of droogtunnels kunnen volledig en

automatisch gekoppeld worden tot een complete verpakkinglijn voor vacuümmachines, zoals de GK862-B vacuümmachine, krimptank en droogtunnel. Ultrapak biedt naast de verkoop ook de 'parts en service' van Supervac aan voor klanten in de Benelux.

 www.ultrapak.nl





Nieuw: olijfolie in strooibare vorm, die daardoor bijzonder makkelijk te doseren is.

CPF: CONCENTRATED POWDER FORM

VLOEISTOFFEN STROOIBAAR MAKEN

De CPF (Concentrated Powder Form)-technologie maakt het mogelijk om vloeistoffen strooibaar te maken. Dit biedt nieuwe productietechnische mogelijkheden voor de levensmiddelenindustrie.'

Het veranderen van vloeistoffen in poedervorm is niet nieuw. Dit gebeurt door verbinding van de vloeistof met poedervormige dragerstoffen via klassieke mengprocessen, bijvoorbeeld fluïdisatie-technologie. In de regel ligt de concentratie tussen de twee en tien procent. Met de CPF-technologie is het echter mogelijk een concentratie tot wel tachtig procent te bereiken.

HET PROCES

Bij de CPF-technologie wordt koolstofdioxide bij extreem hoge druk (van 100 tot 250 bar) in de tot poeder te maken vloeistof opgelost. Daarna wordt de gas-geabsorbeerde oplossing snel ontspand waardoor het gas vervliegt en er zich kleine vloeistofdruppels vormen. Tegelijkertijd wordt er een poedervormige dragerstof toegevoegd. Het vrijgekomen gas zorgt voor een directe vermenging van de vloeistofdruppels met de dragerstof. De vloeistof wordt geabsorbeerd of opgezogen. Het resultaat is dat er een homogene combinatie van vloeibare en gesmolten bestanddelen ontstaat voor het strooibaar

maken van vloeistoffen met verschillende viscositeit.

NIEUW: OLIJFOLIE

De RAPS-onderzoeksafdeling is gevestigd in de hoofdvestiging te Kulmbach. In fabriek 5 worden nieuwe procedés begeleid: van het idee, via de uitwerking op laboratorium- en pilotschaal, tot en met de realisering van de productie. Met de CPF-technologie mengt RAPS inmiddels (onder andere) olie- en watergebaseerde vloeistoffen, evenals emulsies. Als dragerstof kunnen poedervormige vaste stoffen met een partikelgrootte van 5 micrometer tot 2 millimeter gebruikt worden: bijvoorbeeld zetmeel, maltodextrine, suiker, vitaminen, mineralen, specerijenmelanges en vezels. De CPF-technologie wordt ingezet zowel voor het verpulveren van grondstoffen, als voor innovatieve eindproducten (zoals vet, was, emulgator, chocolade) in diverse productiesegmenten. Nieuw in het assortiment van RAPS is bijvoorbeeld de CPF-olijfolie: olijfolie in strooibare vorm die daardoor bijzonder mak-

CPF-TECHNOLOGIE...

- maakt een vloeistofconcentratie tot 80 procent realiseerbaar;
- levert goed strooibaar poeder op met hoge mechanische stabiliteit;
- is geschikt voor laag- en hoogvisceuze vloeistoffen;
- is met vele dragerstoffen inzetbaar;
- kent productvriendelijke procesomstandigheden (Inerte-atmosfeer, -10° graden Celsius);
- de poedereigenschappen zijn instelbaar (bijvoorbeeld de oplosbaarheid van de te sproeien vloeistof door inzet van emulgatoren).

kelijk doseerbaar is. Dit product leent zich uitstekend voor bijvoorbeeld de bakkerijindustrie. De CPF-producten zijn direct bij Raps Benelux verkrijgbaar.

 www.raps.com

INAUGURATIE PROF. HAN JOOSTEN

‘ER ZIJN GRENZEN AAN HET TESTEN OP VOEDSELVEILIGHEID’

De ontwikkeling en het gebruik van betrouwbare testmethoden heeft onmiskenbaar bijgedragen aan de vooruitgang die geboekt is in de microbiologische veiligheid van levensmiddelen, maar er is een verzadigingspunt bereikt.

„Voedselveiligheid kan niet wezenlijk verhoogd worden door meer te testen of door methodes te verbeteren. Maar er is nog een grote slag te maken door de veiligheidscultuur van de levensmiddelenindustrie te versterken”, concludeerde prof.dr. Han Joosten in zijn inaugurele rede bij de aanvaarding van het ambt van buitengewoon hoogleraar Levensmiddelenmicrobiologie (European Chair in Food Safety Microbiology) aan Wageningen University op 27 februari.

HOT ITEM

Voedselveiligheid is een hot item in de westerse wereld, vooral aangewakkerd door enkele incidenten van bacteriële verontreinigingen van voedsel die de suggestie wekken dat al ons voedsel niet veilig zou zijn. De analyse van dergelijke gevallen, die doorgaans uitgebreid in het nieuws komen, toont meestal aan hoe menselijke factoren de uitbraak veroorzaakten. „In de meeste

gevallen is er voldoende wetenschappelijke kennis over de manier waarop het gevaar ingedamd kan worden, maar die wordt niet altijd ingezet,” legt prof. Joosten uit. „Vaak is een gebrek aan training daarvan de oorzaak en in sommige gevallen prevaleren commerciële doelen bewust boven de verplichting om gevaren in te schatten en te beheersen waardoor consumenten onnodig risico’s lopen.”

TESTS

De Wageningse hoogleraar Levensmiddelenmicrobiologie zet kanttekeningen bij de nadruk die vaak gelegd wordt op het testen als middel om voedselveiligheid te bereiken. Kunnen tests uitbraken voorkomen?, vraagt prof. Joosten zich af in zijn inaugurele rede ‘The limits of testing for microbiological food safety’. „Daartoe moeten de testmethoden ten eerste betrouwbaar zijn,” aldus prof. Joosten. „Er zijn tal van methoden

om de aanwezigheid van een micro-organismen vast te stellen. Sommige analysemethoden zijn gericht op het geven van een schatting van het totaal aantal kweekbare micro-organismen, terwijl andere methoden uitsluitend geven over de vraag of één bepaalde soort aanwezig is. Om de betrouwbaarheid van analysemethoden te beoordelen, is niet alleen de gevoeligheid van belang, maar ook de specificiteit. Dit betekent dat er onderscheid gemaakt wordt tussen micro-organismen (en hun metaboliëten) die er toe doen in verband met een gezondheidsrisico, en organismen die ongevaarlijk zijn. Dit is een complex vraagstuk, omdat de genetische variatie binnen een soort bijzonder groot kan zijn, aldus Joosten. Daarbij geldt dat afhankelijk van het type voedsel een groot aantal verschillende pathogenen van belang is. Het is daarom een illusie dat je met één test aan kunt tonen of een product veilig is of niet,” stelt prof. Joosten.




VALS POSITIEF

Om de betrouwbaarheid van methoden te beoordelen, kan ook de vraag worden gesteld of er ooit uitbraken zijn geweest die voorkomen hadden kunnen worden met betere testmethoden. Het antwoord daarop is 'waarschijnlijk nee', meent prof. Joosten; bij zijn weten spelen 'vals-negatieve' resultaten (de besmetting is aanwezig maar wordt niet gedetecteerd vanwege een onbetrouwbare methode) geen rol van betekenis als vermijdbare factor bij uitbraken van voedselinfecties. Een groter probleem lijken 'vals positieve' uitslagen, waarbij de uitkomst ten onrechte aangeeft dat er een gevaarlijke bacterie aanwezig is. Vals positief kan optreden als de opsporingstechniek erg gevoelig is en niet correct wordt geïnterpreteerd, wat rampzalige gevolgen kan hebben voor het vertrouwen van de consument en het image van een bedrijf.

ANALYSEMETHODEN

Maar hoeveel tests zijn er dan nodig voor een veilig product? Een analyse van een monster vertelt alleen iets over dat monster. Bij homogene producten, zoals vloeistoffen, is de uitkomst redelijk goed door te trekken naar de hele productiemassa. Maar voor niet-gemengde producten is het praktisch onmogelijk om een hele partij te testen, mede omdat bij het testen het product vaak verloren gaat. „Er zijn limieten aan het testen. Daarom zou het fantastisch zijn als er analysemethoden komen die een hele batch tegelijk testen en het product sparen in plaats van vernietigen. Dat blijft waarschijnlijk nog lange termijn toekomstmuziek,” meent prof. Joosten.

 www.wageningenur.nl

Han Joosten studeerde biologie aan de Radboud Universiteit in Nijmegen en promoveerde in 1988 aan Wageningen University op onderzoek naar de vorming van biogene aminen in kaas. Hij bekleedde daarna verschillende posities bij onderzoeksinstituten in Nederland en Spanje. Sinds 1996 is hij werkzaam als levensmiddelenmicrobioloog bij het Nestlé Research Centre in Lausanne, Zwitserland. De European Chair in Food Safety Microbiology is gefinancierd door Mondelez, Danone, DSM, Unilever en Nestlé.



ONDERZOEKSRaad VOOR VEILIGHEID:

LEREN VAN INCIDENTEN NIET VRIJBlijvend

In de voedselverwerkende industrie doen zich besmettingen voor die onvoorzienbaar, moeilijk te voorkomen en daardoor niet uit te sluiten zijn, concludeert de Onderzoeksraad voor Veiligheid. Maar ook: 'Leren van incidenten is, net als de verantwoordelijkheid voor veilig voedsel, niet vrijblijvend.'

In augustus 2012 ontdekte het RIVM een groot-schalige salmonellabesmetting veroorzaakt door gerookte zalm. De zalm was afkomstig van het Nederlandse visverwerkingsbedrijf Foppen Paling en Zalm BV. Volgens het RIVM werden er meer dan 20.000 mensen ziek. Van vier patiënten is bekend dat ze mede als gevolg van de besmetting zijn overleden. De Onderzoeksraad voor Veiligheid vroeg zich af hoe een dergelijke voedselbesmetting kon plaatsvinden en zoveel mensen ziek konden worden en stelde een onderzoek in. De resultaten van dat onderzoek werden eind vorig jaar bekend gemaakt. 'Doel van het onderzoek is niet om individuele partijen iets te verwijten', aldus Tjibbe Joustra, voorzitter van de Onderzoeksraad voor Veiligheid, 'maar de veiligheid in Nederland te verbeteren'.

RISICO'S

Het rapport geeft een uitgebreide analyse van oorzaken en gevolgen van de uitbraak van salmo-

nellose die veroorzaakt werd door de besmette gerookte zalm. Een uitbraak die algemeen wordt beschouwd als 'een onfortuinlijke samenloop van omstandigheden'.

De Onderzoeksraad vindt het belangrijk dat alle bij de voedselveiligheid betrokken bedrijven en organisaties kunnen leren van incidenten, om zo risico's op voedselincidenten en de gevolgen daarvan te beperken.

HET HOUDT NIET OP

Op de site van de nwwa, onder het kopje actueel/waarschuwingen-food verschijnen om de zoveel dagen nieuwe terugroepacties. Zo riepen op 18 februari 2014 supermarktketen Colruyt en dochterbedrijf Okay de gemarineerde en gekruide varkensspiering Fettini di Coppa terug. Na controle was er salmonella aangetroffen in het vlees. Het product werd gelijk uit de rekken gehaald en beide winkels vroegen hun klanten die het product

gekocht hadden, het zeker niet te consumeren maar in te ruilen in een van de winkels. 'Wie het vlees toch heeft gegeten en binnen 48 uur na het eten ervan last had van koorts, buikkrampen en diarree, moet de huisarts consulteren', melden de winkels.

HACCP

Ondanks alle terugroepacties kan over het algemeen gesteld worden dat voedingsproducten nog nooit zo veilig waren als nu. Dat komt omdat er wettelijke voorschriften zijn over de hygiëne van levensmiddelen, gebaseerd op Europese wetgeving. Alle organisaties die levensmiddelen verwerken, behandelen of vervoeren, moeten volgens HACCP-principes werken. Hierin zijn de risico's in kaart gebracht en beschrijven de individuele schakels in de productieketen hoe deze gevaren worden beheerst. De NWWA controleert op de aanwezigheid van een HACCP-systeem en de naleving ervan.



'Blijf investeren in goede relaties met externe partijen die over de juiste kennis beschikken'

WAT IS REALISTISCH?

De Onderzoeksraad concludeert dat salmonel-
labesmetting van zalm niet was opgenomen als
mogelijk risico in het HACCP-plan van Foppen
Paling en Zalm BV. De reden hiervoor was dat een
besmetting van gerookte zalm met salmonella
en de uitgroei ervan nooit eerder in de sector is
gesignaleerd. Men kan zich, zo vraagt de Raad

zich af, afvragen of het bedrijf tekort is geschoten:
bedrijven moeten immers alle denkbare geva-
ren in beeld brengen. In de praktijk is het echter
gebruikelijk om de gevarenanalyse hanteerbaar te
houden en je te beperken tot zaken die realistisch
zijn. We streven immers naar beheersbaarheid van
risico's in een wereld die eigenlijk te complex is om
volledig te kunnen beheersen. Daarom maken we

de wereld wat eenvoudiger. Louter theoretische
risico's worden daarom niet in het HACCP-plan
opgenomen. Dat was precies de werkwijze van het
zalmbedrijf. De raad vindt die handelswijze dan
ook niet verwijtbaar. Deze conclusie wordt door de
gehele sector gedeeld. Een belangrijk aspect daar-
bij is dat volledige beheersing, dus ook van risico's
die niet bekend zijn of vermoed kunnen worden, >>



Industrial Auctions BV

27 maart: Online veiling machines en inventaris voor de voedingsindustrie in Wolvega

Kijkdagen:

25 maart van 10:00u tot 16:00u

26 maart van 9:00u tot 13:00u

Adres:

Oppers 58

8471 ZM Wolvega

14 april: Online veiling grondverzet-, landbouwmachines & bouw materieel vanwege reorganisatie Th van de Loo in Best



Kijkdagen:

11 april van 10:00u tot 16:00u

12 april van 10:00u tot 16:00u

Adres:

De Dieze 2

5684 PT Best

www.industrial-auctions.com

Download de gratis App FoodInBusiness

Verras uw internationale relaties met het Engelstalige vakblad Voedingsindustrie, laat hen weten wat er speelt in Nederland.

Download de App FoodInBusiness via de AppStore, GooglePlay of ga naar www.foodinbusiness.com/App en verspreid de App onder uw relaties. Samen zetten we de Nederlandse voedingssector nog beter op de internationale kaart.

FOOD IN BUSINESS.com
KENNIS DELEN MET TOPMANAGERS
UIT DE FOODBRANCHE



Zichtbare kwaliteit

Multivac is de toonaangevende fabrikant van traysealers. Onze range loopt van een handmatig tafelformaat tot en met dubbelsporige, hoge capaciteits traysealers. De afgebeelde machine is onze **nieuwe automatische traysealer type T600** voor middelgrote capaciteiten. Elke machine kan door ons aan uw wensen worden aangepast, zodat deze naadloos in uw productie past. Zo adviseren wij ook u graag bij al uw verpakkingsvraagstukken.



MEER WETEN?
BEL ONS
OF KIK OP
ONZE SITE

 **MULTIVAC**
BETTER PACKAGING

www.multivac.nl | +31 348 436570



*verse producten,
verantwoord verpakt!*

Multivac traysealers stellen u in staat uw product langer houdbaar te verpakken, in diverse soorten en maten trays, onder beschermende atmosfeer of als skin verpakking.

‘Goede samenwerking in de keten en effectieve research door goed gekwalificeerde laboratoria is noodzakelijk om de oorzaak van voedselinfecties snel te achterhalen’

de kosten wel erg zouden verhogen. Dat laat onverlet dat ook onvermoede besmettingen in principe te voorkomen zijn door het uitvoeren van voorgeschreven goede algemene hygiënemaatregelen.

ADEQUATE RECALL


Bij het signaleren van voedselveiligheidsproblemen is het van groot belang om ruimhartig producten uit de markt te halen en de consument

adequaat te informeren via de media. Het inschakelen van alle afnemers bij een recall is noodzakelijk. In de zalmaffaire ging dit niet goed. Een beperkte recall levert meer schade op dan men denkt. Voor een adequate recall is het essentieel dat de oorzaak van een voedselvergiftiging snel wordt vastgesteld en dat exact bekend is om welk product het gaat. Bij de EHEC-besmetting in Duitsland duurde het lang voordat duidelijk was welke producten de veroorzaker waren van de

vergiftiging. Daardoor hadden ook de verkoop van andere groenten, zoals komkommer, veel te lijden van de uitbraak. Goede samenwerking in de keten en effectieve research door goed gekwalificeerde laboratoria is noodzakelijk om de oorzaak van voedselinfecties snel te achterhalen. De rol van de overheid is bepalend.

INVESTEREN IN KENNIS

De Onderzoeksraad vindt dat alle voedingsbedrijven kunnen leren van de zalmaffaire en geeft aan dat het rapport een handvat zijn om de eigen veiligheidsaanpak nog eens te beoordelen op niet eerder onderkende risico's. De algemene conclusie is dat ook voor de voedselsector het adagium geldt dat voorkomen beter is dan genezen. 'Maar als voorkomen niet altijd kan, is het goed om je in het genezen te bekwamen'. Zij zien hier voor verschillende partijen mogelijkheden. Voedselproducenten hebben doorgaans niet de kennis in huis om alle mogelijke besmettingen op te sporen en te bestrijden. Zij zullen, zo stellen de onderzoekers, zich op een andere manier moeten voorbereiden op het optreden van onverwachte en nieuwe risico's: 'Een manier is om te blijven investeren in goede relaties met externe partijen die wel over deze kennis kunnen beschikken, opdat zij snel kunnen worden ingeschakeld'. Ook wordt het gericht inzetten van een HACCP-team bij veranderingen - samen met een alerte en kritische houding-, genoemd als vereisten om kwetsbaarheden in het productieproces tijdig te onderkennen.

 www.onderzoeksraad.nl/uploads/phase-docs/450/4e4564b46952rapport-salmonella-nl-web.pdf

~~UNSAFE~~



AKKOORD VERBETERING PRODUCTSAMENSTELLING

EEN GEZONDER PRODUCTAANBOD IN 2020



‘Binnen nu en 6 jaar moet er
meetbaar resultaat zijn behaald’



De gehalten aan zout, verzadigd vet en suiker in producten moeten verminderen. Eind januari tekenden diverse partijen daarover een verregaand akkoord, dat veel verder gaat dan het convenant Herformulering. Wat moet er gebeuren?

Op 23 januari jl. ondertekenden minister Schippers van VWS, de Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie, Koninklijke Horeca Nederland, de Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties en het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel een akkoord met het bedrijfsleven om de samenstelling van producten meer aan te laten sluiten bij een gezond voedingspatroon. Het 'gezondere productaanbod' betekent dat zowel de productsamenstelling, de gerechten als het assortiment (in winkel, kantine of restaurant) 'gezonder' moeten worden. Dit akkoord gaat duidelijk verder dan het convenant Herformulering, dat in mei 2013 door het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel en de Vereniging van de Nederlandse Vleeswarenindustrie gemaakt is.

WAT WIL MEN BEREIKEN VOOR 2020?

Het zoutgehalte in het productaanbod wordt verminderd, zodat het voor consumenten gemakkelijker wordt om maximaal 6 gram zout per dag te consumeren. Omgerekend is dit 2,4 gram natrium

per dag. Berekening vindt plaats volgens consumptie die voldoet aan de richtlijnen goede voeding. Het verzadigd vetgehalte in het productaanbod wordt verminderd, zodat het voor de consument gemakkelijker wordt om maximaal 10 energieprocenten verzadigd vet per dag te consumeren. Het is in 2020 voor de consument gemakkelijker gemaakt om minder energie te consumeren. Dat betekent dat de energiedichtheid van de producten waar mogelijk wordt verlaagd via reductie van suiker en/of vet en/of dat de portiegrootte wordt verkleind. Daarnaast zal men de consumptie van groente en fruit blijven promoten. Er vindt prioritering plaats van productcategorieën relevant voor de volksgezondheid. Producten die bedoeld zijn voor kinderen krijgen hoge prioriteit.

BESTAANDE AFSPRAKEN

Sinds de publicatie van de Gezondheidsraad op 18 december 2006 zijn er nogal wat bedrijven gestart met het verbeteren van hun producten. >>



Bedrijven die zich al individueel inspannen zijn te vinden op de website van het FNLI (www.fnli.nl/taskforce-zout.html). Sectoraal zijn er afspraken met de bakkerijen (brood), conservenfabrikanten (groente), de vleeswarenindustrie en de zuivelindustrie. Naast een Taskforce zout is er ook een Taskforce verantwoorde vetzuursamenstelling (www.vetzuursamenstelling.nl) die de focus legt op de reductie van transvetzuren en het terugdringen van de hoeveelheid verzadigd vet. Er is nog geen Nederlandse Taskforce suiker gevormd.

NUTRIËNTENSAMENSTELLING

Wat betekent dit voor uw productassortiment? Het akkoord heeft als einddatum 2020, wat concreet betekent dat er binnen 6 jaar meetbaar resultaat moet zijn behaald. Op basis van de richtlijn goede voeding (uitgave Gezondheidsraad) is redelijk aan te geven welke producten tot de basisproducten behoren. De volgende stap is onderzoeken hoe uw productassortiment zich verhoudt in nutriëntsamenstelling tot soortgelijke producten. Een goede graadmeter is de NEVO tabel (www.nevo-online.rivm.nl). Aansluitend zullen producten in samenstelling aangepast (moeten) worden, waarbij de route van aanpak van groot belang is. Bij verlaging van bijvoorbeeld verzadigd vet, moet u eerst weten wat de functie ervan is in het product. Het is raadzaam dit

zorgvuldig uit te zoeken, vaak heeft een nutriënt namelijk meerdere functies (zoals geven van structuur, suspenderen van eiwitten, vormen van een gel en/of mede verbeteren van de houdbaarheid). Bijna alle ingrediënten hebben effect op de uiteindelijke smaak. Voer wijzigingen stap voor stap door; er zijn te veel voorbeelden dat te grote stappen fout aflopen. Dat producenten, leveranciers van additieven en hulpstoffen samen met onderzoekers de handen ineen moeten slaan om het geheel op tijd gerealiseerd te krijgen, is evident. Er zijn gelukkig al veel onderzoeken gepubliceerd. Indien nodig kunnen onderzoekers bij TNO u verder helpen.

DISTRIBUTIE

Producten zullen uiteindelijk bij de consument terecht moeten komen. Dit wordt geen eenvoudige exercitie: productbladen moeten aangepast worden, evenals teksten op etiketten. Hoe worden de aanpassingen naar de consument gecommuniceerd? Op welke wijze ga je straks

om met klachten van gebruikers? Het advies is om gestaag door te gaan met ontwikkelen en verbeteren. Uiteindelijk geeft dat op termijn een productportfolio dat bijdraagt aan een gezond dieet voor de consument én een maatschappelijk verantwoord gevoel geeft bij de onderneming.

REALISATIE

De voortgang van de afspraken wordt gemonitord, waarbij de brancheorganisaties naleving van de maximumgehalten jaarlijks controleren. Op productniveau stelt het RIVM de voortgang vast, door gebruik te maken van de levensmiddelenatbank (LEDA). De Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA) zal regelmatig productsamenstellingen onderzoeken op zout, verzadigd vet en calorieën (suiker en vet). Het Akkoord Verbetering Productsamenstelling, zout, verzadigd vet, suiker (calorieën) is te downloaden via de site van de Rijksoverheid.

 www.Rijksoverheid.nl

TNO kan producenten van levensmiddelen, op basis van haar fundamentele en praktische kennis en ervaring, verder helpen bij het verlagen van zout, suiker en vet in producten. Neem contact op met Joost Blankestijn, Business Development Manager. (joost.blankestijn@tno.nl of +31 (0) 88 866 193)



WILLEMSSEN • KOEL- EN VRIESBOUW



Willemsen Isolatiebouw B.V.
Sophialaan 6, 3542 AR Utrecht
T (030) 241 01 26 | F (030) 241 41 29
www.willemseniso.nl



- KOEL- EN VRIESHUIZEN
- INVRIESTUNNELS
- BEDRIJFSRUIMTES
- KOEL- EN VRIESEDEUREN
- BRANDWANDEN EN -DEUREN

De ideale route van Vers naar Verpakt



Verpakken van versproducten is een delicaat proces. Onze ontneesters, vulstations, traysealers en complete verpakkingslijnen garanderen u dat het proces van vers naar verpakt verloopt zoals het moet: betrouwbaar, snel en kostenefficiënt.

Inmiddels werken wereldwijd veel bedrijven met onze machines. Deze werkpaarden presteren tot volle tevredenheid, dag in dag uit. Ontdek ook wat onze innovatieve machines voor uw bedrijf kunnen betekenen.



Nansenbaan 30 4462 GR Goes • T +31(0)113 312 811 • www.trampertechnology.nl

the packaging innovators

GEZOCHT VOOR VOEDSELBANKEN IN NEDERLAND

COACHES VOEDSEL

Ook voedselbanken moeten voldoen aan wettelijke eisen die gesteld worden aan het distribueren van voedingsmiddelen. Voedselbanken Nederland zoekt Coaches Voedselveiligheid, die de besturen van lokale voedselbanken kunnen helpen het Handboek Voedselveiligheid in te voeren.

Voedselbanken Nederland is een landelijke koepelorganisatie waarbij bijna 150 voedselbanken uit heel het land zijn aangesloten. Er zijn kleine voedselbanken die enkele tientallen voedselkratjes per week uitleveren tot grote die wel 3.500 kratjes per week verdelen. In totaal verwerken de voedselbanken zo'n 500.000 kg voedsel per week. Ruim 70.000 mensen zijn afhankelijk van een pakket. Voedselveiligheid heeft top-prioriteit.

HANDBOEK VOEDSELVEILIGHEID

„Allereerst is het borgen van voedselveiligheid in het belang voor onze 'klanten,'" vertelt Henk van



Meld je aan via
teamvoedselveiligheid@voedselbankennederland.nl

Geïnteresseerd of vragen?

Neem contact op met Henk van der Meer,
Coördinator team voedselveiligheid via
teamvoedselveiligheid@voedselbanknederland.nl
of bel: +31 6 129 88 709

VEILIGHEID



‘Coaches voedselveiligheid kunnen vanuit hun professionele ervaring praktische hulp bieden’



der Meer, Coördinator team Voedselveiligheid. Maar ook ten opzichte van onze leveranciers zijn we verplicht hun producten op een verantwoorde wijze te behandelen. Ook de voedselbanken moeten immers voldoen aan de wettelijke eisen die gesteld worden aan het distribueren van voedingsmiddelen. Voedselbanken Nederland heeft daarom een Handboek Voedselveiligheid vastgesteld dat is gebaseerd op de CBL Hygiëne code. Alle voedselbanken zijn daar aan gehouden. Daarnaast is er een waarborgingstraject gestart waarbij de lokale voedselbanken zich door een extern bureau kunnen laten beoordelen op voedselveiligheid. Speerpunten hierin zijn de koelketen, persoonlijke hygiëne en schoonmaak. Het probleem is alleen dat de vrijwilligers die bij de voedselbank werken wel erg gemotiveerd zijn, maar meestal maar beperkt kennis hebben van de eisen en regels (bijv. HACCP) die in de voedingsmiddelenindustrie gelden,” vertelt hij.

PRAKTISCHE HULP

Voedselbank Nederland zoekt daarom Coaches Voedselveiligheid die de besturen van lokale voedselbanken en coördinatoren kunnen helpen om

het Handboek Voedselveiligheid in te voeren. „Dat kan door eens rond te kijken en het bestuur te adviseren, maar bijvoorbeeld ook door de vrijwilligers een eenvoudige presentatie over voedselveiligheid te geven. Van coaches voedselveiligheid wordt verwacht dat zij vanuit hun professionele ervaring praktische hulp kunnen bieden. Het werk gebeurt veelal overdag, terwijl presentaties ook in de avonden kunnen plaats vinden.

COACH VOEDSELVEILIGHEID WORDEN?

We zoeken praktisch mensen uit de voedingsindustrie en/of voedingsmiddelen handel die deze kennis en ervaring hebben en willen delen met de voedselbank vrijwilligers. In principe gaat het maar om enkele uren per maand in de regio waar men de voorkeur aan geeft. Alle werkzaamheden binnen de voedselbanken worden uitgevoerd door onbetaalde vrijwilligers. Onkosten kunnen, indien nodig, vergoed worden. Uiteraard kan een bedrijf in het kader van de WMO ook een lokale voedselbank adopteren en deze helpen met professionele ondersteuning op dit gebied.

 www.voedselbanknederland.nl

Portioneer het met Sismatec!

IN ALLE MATEN EN DIKTES



SISMATEC

process & packaging solutions

Twentepoort Oost 8
7609 RG Almelo
The Netherlands
T + 31 (0)546-874111
F + 31 (0)546-864546
info@simatec.nl

www.simatec.nl



KIM
NEDERLAND

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

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

KOEL- EN VRIESHUISBOUW ❄️ ISOLATIESYSTEEMBOUW

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

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

HET DAK OP

Ieder seizoen landen er in Nederland zo'n 100 tot 200 gipsvluchten uit Innsbruck met gewonde wintersporters. Ben je, met je onvermogen de sneeuw goed te bedwingen, zomaar een week of zes zoet. Lastig. Maar te overzien.

Van een heel andere orde zijn de problemen die ontstaan als er in Nederland zo'n enorm pak sneeuw komt te liggen. U kunt het zich na deze kwakkelwinter misschien niet voorstellen, maar herinnert u zich vorige winter nog? Eén van de toekomstige problemen wordt de ophoping van sneeuw: mark my words.

Het probleem gaat vooral spelen op overgangen van hoog- naar laagbouw, waarbij in de luwte



forse ophopingen van sneeuw kunnen ontstaan. Sneeuw in Nederland weegt meer dan in Oostenrijk. Dat klinkt vreemd, maar het is echt zo: Oostenrijkse sneeuw is droog en zeer fijn van structuur. Wij kennen grote vlokken die veel natter


zijn en plakkend blijven liggen. Water stroomt weg. Sneeuw niet. Het is dus feitelijk heel veel regen die op één punt blijft liggen en ook nog de afvoeren verstopt (zoals met water gevulde watten).

‘Sneeuw in Nederland weegt meer dan in Oostenrijk’

Een van mijn opdrachtgevers vertelde over zijn gebouw dat in die strenge winter vorig jaar, na de zoveelste sneeuwbuï, fors begon te kraken. Had den ze niet direct de sneeuw weg geschept, dan was het dak zeker ingestort. Stond de arbeidsinspectie niet veel later voor de deur met een dikke bon: 'Mijne heren, u was niet aangeliënd.'

Daarbij komt dat het zeewater steeds warmer wordt. Een gevolg daarvan is dat (winterse) buïen forser zijn. Stel je zo'n forse buï voor in combinatie met een koudefront: dan heb je echt een probleem.

We zien op het journaal hoe Ierland verwaait, Engeland verdrinkt en Zuid Oostenrijk in vier dagen twee meter sneeuw krijgt te verwerken. Om te voorkomen dat onze gebouwen straks met de extreme gevolgen van de klimaatverandering worden geconfronteerd, kunnen we maar beter snel actie ondernemen.

 www.bessels.com





AANPAK FRAUDE NIEUWE 'PLUK-ZE'-REGELS

Het Europees Parlement keurde eind februari regels goed die het gemakkelijker maken voor nationale autoriteiten om geldstromen van criminelen in de EU te bevriezen en in beslag te nemen. Op dit moment wordt minder dan 1% van de opbrengsten van misdrijven zoals drugshandel, vervalsing, mensenhandel en kleine wapensmokkel bevroren en in beslag genomen. Het wetsonderwerp, al informeel overeengekomen met de nationale regeringen, is onderdeel van een bredere EU-strategie ter bestrijding van fraude en corruptie.

IMPORTVERBOD

GEEN KALVEREN UIT DE RISICOGEBIEDEN

In verband met het voorkomen van Afrikaanse Varkenspest in Polen en Litouwen heeft de Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector (SKV) besloten met onmiddellijke ingang de opzet van kalveren uit de risicogebieden niet toe te staan. Op 25 februari heeft de SKV besloten dat kalveren uit Litouwen en Polen van buiten het risicogebied slechts mogen worden opgezet indien op het betreffende bedrijf geen varkens aanwezig zijn. Dit betekent dat de bij de SKV

aangesloten vleeskalverhouderijbedrijven, tot nadere berichtgeving, geen kalveren uit de risicogebieden in Polen en Litouwen mogen opzetten. De SKV zal indringend controleren op naleving van dit verbod. Op basis van beschikbare informatie uit Polen en Litouwen, zal de stichting de situatie blijven monitoren en regelmatig onderzoeken of de genomen voorzorgsmaatregel wellicht bijstelling behoeft.

LOGISTIEK

FOOD PORT

Het Zeebrugge havenbestuur onderzoekt de mogelijkheid om in de toekomst te functioneren als logistieke hub voor Noorse zalm. Daarbij zou Noorse zalm via een verbinding met Zeebrugge naar de eindgebruiker gaan. De Provinciale Ontwikkelingsmaatschappij (POM) West-Vlaanderen heeft in Oostende de internationale slotconferentie gehouden van het Europees project Food Port. Aan die conferentie namen 120 deelnemers uit 9 verschillende landen deel. Food Port onderzoekt hoe het Noordzeegebied zich verder kan ontwikkelen als belangrijk centrum voor het transport van voedingsproducten. Een van de pistes die onderzocht wordt, is het transport van Noorse zalm van het Noorse Hitra naar Zeebrugge.



EUROPA

DOSSIER 'OFFICIËLE CONTROLES'

De Europarlementscommissie Milieu en Gezondheid stemde donderdag 20 februari in Brussel over nieuwe Europese regels voor de controle op voedsel en hygiëne. Het rapport met wijzigingen op het wetsvoorstel van de Europese Commissie is door de ENVI commissie aangenomen: het dossier gaat door naar de voltallige vergadering van het Europees parlement, waar het medio april aangenomen zal worden.

Er ontstond bij de eerste lezing van het dossier vooral discussie over de 'fees'. In Nederland worden sommige kosten van controles doorberekend aan de sector. Dat is in andere lidstaten van de EU niet altijd het geval. „Gelijkheid hierin is belangrijk om een Europees 'level playing field' te krijgen. Gezien de concurrentiepositie van de Nederlandse sector is het goed dit Europees vast te leggen,” zegt Europarlementariër Esther de Lange. De andere lidstaten maken nu een stap richting de Nederlandse situatie. „Het is niet de bedoeling dat Nederland nog verder op de Europese troepen vooruit gaat lopen,” vindt De Lange. Zij is het dan ook niet eens met het plan regering om nóg meer kostenposten integraal door te berekenen aan retribueerbare werkzaamheden. De Lange heeft daar in Brussel een stokje voor willen steken met het indienen van haar wijzigingsvoorstellen: alleen de daadwerkelijke kosten die gemaakt worden voor de specifieke controles zouden mogen worden doorberekend. Haar voorstellen hieromtrent zijn allemaal aangenomen. (JW)



NAAMSWIJZIGING

ALEWIJNSE VERLEGT HAAR GRENZEN

Alewijnse Industrie is per 1 maart 2014 'Alewijnse Industrial Automation'. Reden voor deze naamswijziging is de internationalisering die de Business Line van Alewijnse momenteel doorvoert. Ernst-Jan Huijbers, directeur Alewijnse Industrial Automation: „Terwijl we onze kennis internationaal vermarkten, zien we met name in de foodsector dat buitenlandse spelers steeds vaker naar Nederland komen. Omdat we onze kennis en ervaring juist over de grens willen inzetten, is een Engelse divisienaam een logische stap.”

 www.alewijnse.nl

INTERNATIONALE VAKBEURS

CHOCOA TRADE FAIR



Op 27 maart vindt in de Beurs van Berlage in Amsterdam de eerste Chocoo Trade Fair plaats. Tijdens deze internationale vakbeurs komt de vraag naar- en aanbod van cacao samen in één marktplaats. Leveranciers, afnemers van cacao en professionals in de toeleveringsindustrie worden met elkaar in contact gebracht en kunnen afspraken maken. Stichting Chocolate Festival organiseert deze Trade Fair om de handel in duurzame cacao te vergemakkelijken.

 www.chocoo.nl

INTERPACK

SAVE FOOD-CONFERENTIE

Op 7 mei 2014, de dag vóór de start van interpack (van 8 tot en met 14 mei) in Düsseldorf, begint in het Congress Center Süd (CCD Süd) de SAVE FOOD-conferentie. Deze conferentie richt zich tijdens beide themadagen tot non-profit organisaties en het bedrijfsleven. Het mondiale levensmiddelenverlies en de voedselverspilling wereldwijd worden voor een groot publiek belicht. De conferentie ondersteunt de wezenlijke doelen van initiatieven die spelers uit wetenschap, politiek en onderzoek willen koppelen, om zo een constructieve dialoog op gang te brengen. Doel is aan oplossingen te werken die over de hele voedingsmiddelenwaardeketen tot een afname van het verlies en de verspilling leidt. „SAVE FOOD moet als een soort katalysator werken om door het contact met andere firma's en organisaties nog meer uit deze aanzetten te maken,” aldus



directeur projectleider Jablonowski die dit initiatief in het leven heeft geroepen.

 www.interpack.com

Juist bij food komt het aan op hygiëne!

U moet 100% kunnen vertrouwen op de hygiëne tijdens uw productieproces. Bel 0546 763 763 en ervaar onze aanpak. www.labaz.com

LABAZ, Simple, save and sustainable



FOODIN BUSINESS.com

KENNIS DELEN MET TOPMANAGERS
UIT DE FOODBRANCHE



www.foodinbusiness.com
hét nieuwsportal voor de voedingsindustrie

Kennisdelen met topmanagers uit de foodbranche

- Actueel nieuws voor de voedingsindustrie real-time bijgewerkt.
- Thuisbasis van de OSV (Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie) en de YFM (Young Food Management); dynamische netwerken in food met samen ruim 400 members, allemaal topmanagers uit de foodbranche.
- Portal voor vakblad Voedingsindustrie en de App FoodInBusiness.

App FoodInBusiness

Ruim drie weken na elke verschijning in print, brengen wij vakblad Voedingsindustrie ook uit in een App: **FoodInBusiness**. Deze versie is volledig **Engelstalig** en wordt intensief gedeeld via **Social Media**; voor iedereen internationaal te downloaden via GooglePlay, de App-store en de site www.foodinbusiness.com. Zo creëren wij, samen met u, een breed internationaal bereik.

Deel ook mee! Samen zorgen we er voor dat **de Nederlandse voedingssector nog beter op de kaart** wordt gezet als exportland en innovatieve sector.

Download de App FoodInBusiness in de Appstore en GooglePlay of via de website www.foodinbusiness.com. Wilt u bericht als de App klaarstaat? Laat uw mailadres achter op www.foodinbusiness.com/App en wij berichten u zodra de App beschikbaar is. Ook als er weer een nieuwe editie klaarstaat.



FoodInBusiness, OSV, YFM en vakblad Voedingsindustrie zijn projecten van b2b Communications BV
Postbus 50 – 6880 AB Velp – (026) 370 00 27
www.b2bcommunications.nl