

WWW.VAKBLAD

VOEDINGSINDUSTRIE . N L

3²
COMMUNICATIONS

Nº 5

JUNI 2014
JAARGANG 21



KWALITEIT EN
INNOVATIE

- FRIESLANDCAMPINA
- 3D FOOD PRINTEN
- ALLERGEENVRIJ
- PROJECT VERHEY VLEES
- LEGOLISERING



12



28

FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD



SR. QA MANAGER

SPILFUNCTIE IN EEN GROEIENDE, INTERNATIONALE OMGEVING

AMSTERDAM

Tradin Organic is onderdeel van SunOpta, een Canadese onderneming in de biologische food branche. Het hoofdkantoor van Tradin Organic is gevestigd in Amsterdam, naast het Centraal Station waar ruim 60 medewerkers werken. Tradin Organic is spil tussen haar leveranciers in ruim 65 landen wereldwijd en de internationale food industrie. Daarnaast heeft Tradin Organic 4 fabrieken (Nederland, Bulgarije, Ethiopië, China) waar biologische food ingrediënten worden verwerkt. Alle ingrediënten en producten van Tradin Organic zijn biologisch. Om het QA-team te versterken zoeken wij een ondernemende Sr. QA Manager die verantwoordelijk is voor het opstellen en borgen van het QA-beleid. Deze organisator met helicopterview geeft leiding aan het QA-team en houdt overzicht in een complexe, dynamische omgeving.

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



CORPORATE SANITARY DESIGN ENGINEER

GLOBAL FOOD SAFETY EXPERT ROLE AT LEADING MULTINATIONAL

NETHERLANDS OR BELGIUM

Cargill is a unique place to grow your career, your experience and your abilities. Every day, Cargill grows its reputation as a leading international producer of food, agricultural, financial and industrial products and services. Cargill takes pride in its global reach, ability to contribute, and strong work ethics and values. Founded in 1865, Cargill is a privately held company and employs 139,000 people in 65 countries. Through innovation, creativity and teamwork, Cargill is transforming entire markets and people's lives worldwide, and can have the same impact on your career. To strengthen Cargill in the Netherlands or Belgium, we are currently searching for a highly motivated Corporate Sanitary Design Engineer. In this role you will be responsible as the key food safety engineering and food safe zoning expert for participating and influencing new construction (sites and processing facilities) and remodeling projects.

Consultant: Jakob Jan Verbraak, telephone: +31 (0)317-468686 or +31 (0)6-51820349



AFDELINGSCHIEF QC

DIE BIJDRAAGT AAN DE PROFESSIONELE GROEI VAN DE ORGANISATIE

KAPELLE

COROOS Conserven B.V. heeft productielocaties in Kapelle en Geldermalsen, met in totaal 370 medewerkers. Hiermee vormt COROOS één van 's lands grootste conservenfabrieken. Vers van het land worden groenten en fruit direct verwerkt en in glas, blik of kunststof verpakt. De omzet van ruim 150 miljoen euro wordt gerealiseerd door een moderne organisatie met korte duidelijke communicatielijnen en een energieke aanpak. Door de groei zullen zij het komende jaar verder investeren in nieuwe installaties en processen en hun productiefaciliteiten verder uitbouwen. Voor de locatie Kapelle zijn wij op zoek naar een Afdelingschef QC, die verantwoordelijk is voor het (laten) uitvoeren van de dagelijkse kwaliteitscontroles. Taken zijn o.a. het controleren en analyseren van zowel de binnenkomende producten en verpakkingen als de eindproducten, en het signaleren van afwijkingen en zonodig actie ondernemen.

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



MANAGER INKOOP

BREDE ZELFSTANDIGE ROL MET GROTE TOEGEVOEGDE WAARDE VOOR DE ORGANISATIE

ROTTERDAM

Codrico Rotterdam B.V. is een succesvol, internationaal opererend en innoverend productiebedrijf van hoogwaardige half- en eindproducten voor de levensmiddelen- en diervoedingsindustrie. Als grondstof voor het productieproces worden mais en graanproducten gebruikt om producten te maken voor bijvoorbeeld snacks, cereals en tortilla chips. Hierbij maken ze gebruik van hightech maaltechnieken en veredelingsprocessen. Codrico kenmerkt zich door een hands on mentaliteit waar mensen gedreven en doelgericht te werk gaan. In de Rijnhaven staat het hoofdkantoor, van waaruit de commerciële activiteiten worden aangestuurd, en ook Productie, R&D en Logistiek gevestigd zijn. Wij zijn voor Codrico op zoek naar een Manager Inkoop die verantwoordelijk is voor het gehele inkoopproces van producten en diensten; van onderhandeling tot en met levering.

Consultant: Annoek Kogelman, telefoon 0317-468686 of 06-12504148



TECHNICAL PRODUCT DEVELOPER

VEELZIJDIGE FUNCTIE VOOR EEN INNOVATIEGEDREVEN TECHNOLOOG

LEEUWARDEN

LaCo Crumbs, specialist in foodcoatings en crumbs is onderdeel van Koopmans Koninklijke Meelfabrieken B.V. te Leeuwarden. Met de pure graankorrel als vertrekpunt in het productie- en ontwikkelingsproces heeft LaCo Crumbs zich ontwikkeld van paneermeelproducent tot innovatieve en onderscheidende foodcoatingspecialist. LaCo Crumbs verkoopt een breed assortiment foodcoatingoplossingen, waaronder batters en paneermeel. Het is de ambitie van LaCo Crumbs om preferred business partner te zijn en waarde te creëren voor zowel klanten als haar eigen organisatie. Innovatie speelt hierin een cruciale rol. Deze ambitie heeft ertoe geleid dat wij op zoek zijn naar een ondernemende Technical Product Developer die verantwoordelijk is voor het optimaliseren van bestaande en ontwikkelen van nieuwe recepturen van foodcoatings voor toepassingen in verschillende voedingsmiddelensectoren.

Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669

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 i www.dupp.nl t 0317-468686



KWALITEIT LEVEREN IS MENSENWERK

Ik hou van het bos en van de hei en ervaar het als een groot geluk dat mijn achtertuin het natuurgebied de Veluwezoom is. Al rennend sta ik binnen een half uur bovenop de Posbank, en kan ik wildspotten op een vroege zondagochtend tijdens een trialrun. Het geeft een groot gevoel van vrijheid en ruimte om na te denken over onderwerpen voor dit blad. Of waar ik mijn voorwoord over zal schrijven. Als dat geen kwaliteit van leven is!

‘Kwaliteit van leven’ wordt gedefinieerd als het functioneren van personen op fysiek, psychisch en sociaal gebied en de subjectieve evaluatie daarvan. Kwaliteit van leven is daarmee een subjectief begrip.

Bij veel vragen die in de gezondheidssector actueel zijn, speelt ‘kwaliteit van leven’ een belangrijke rol. Zo buigen wetenschappers zich over het probleem van ondervoeding bij mensen met kauw- en slikproblemen. Deze mensen eten slecht omdat ze er geen zin meer in hebben: de grauwgrijze purees komen hen de neus uit! Met 3D-printen van food kan de kwaliteit van leven van aanzienlijk worden verbeterd, blijkt uit onderzoek. Ik snap dat wel. Gepureerde broccoli kan weer in de vorm van broccoliroosje worden geprint. Dat ziet er in ieder geval al veel smakelijker uit.

Kwaliteit leveren is méér doen dan sec voldoen aan uitgesproken en vanzelfsprekende verwachtingen van de interne en/of externe klant. Dat is ook de visie van Geke Naaktgeboren, director Quality Assurance & Safety bij FrieslandCampina. Zij werd vorig jaar uitgeroepen tot kwaliteitsmanager Food 2013. Het kwaliteitsbeleid bij de business group Cheese, Butter & Milkpowder is inmiddels sterk verbeterd. Maar hoe implementeer je het dat op de werkvloer? In een uitgebreid interview vertelt ze over hoe het veranderproces dat bij medewerkers in productie, kantoorpersoneel en het managementteam in gang is gezet. De basisgedachte is: wil je betrokken mensen, dan moet je ze bij het proces betrekken.

Ook directeur Marcel Devilee van Daily Fresh Food kiest bewust voor kwaliteit. Hij vertelt eens een machine van een goedkoper merk gekocht te hebben, maar die liep niet lekker. „De medewerkers vroegen of ik alsjeblieft weer een Multivac kon aanschaffen,” aldus de directeur. En dat doe je dan. Het levert personeel op dat plezier heeft in zijn werk. Want 'kwaliteit leveren' is mensenwerk.

Op een zondag kom ik terug van hardlopen. Onderweg heb ik foto's gemaakt: van hoe mooi het zonlicht over de bosvijver strijkt, van een hazelworm op het pad, van wilde paarden op de hei. Mijn kinderen zijn enthousiast. „Wij willen ook!” roepen ze. Twee uur later heb ik ze bij het proces betrokken en rennen we samen een stoere bult op. En als ik hun stralende gezichten zie, realiseer ik me dat er nóg een aspect is dat onlosmakelijk is verbonden met ‘kwaliteit’: Goed voorbeeld doet goed volgen.

Judith Witte

judith@b2bcommunications.nl

[@vakbladenFood](https://twitter.com/vakbladenFood)



Inhoud

THEMA:
KWALITEIT EN INNOVATIE



9

TRENDS & ONTWIKKELING 3D FOOD PRINTING

Tegenwoordig kunnen 3D-printers met veel verschillende materialen vormen printen; van zilveren oorbellen tot iPad hoesjes en chocoladeletters. De lijst van producten wordt steeds langer, en voeding komt er steeds vaker in voor. Wat zijn de mogelijkheden?

EN VERDER...

Netwerken OSV & YFM	6
Productnieuws	18
Column Dennis Favier	27
Visie Herman Bessels	32
Nieuws	34
Bedrijfsreportage Hörmann	35

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 werkten mee: Sofie Baan, Ria Besseling, Herman Bessels, Dennis Favier, Geert de Jong. **Vormgeving:** After Five BV, Doetinchem. **Drukcoördinatie:** Creative Crossmedia. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. **Hoofdreductie:** 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 verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en 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.

INTERVIEW EEN NIEUW FRIESLAND- CAMPINA-GEVOEL

Vorig jaar werd Geke Naaktgeboren, director Quality Assurance & Safety bij FrieslandCampina, uitgeroepen tot kwaliteitsmanager Food 2013. Zij is er, aldus de jury 'succesvol erin geslaagd het kwaliteitsbeleid bij de business group Cheese, Butter & Milkpowder sterk te verbeteren'. Het beleid is verbeterd. Maar hoe implementeer je het op de werkvloer?



12



28

BEDRIJSREPORTAGE ALLERGEENVRIJE PRODUCTEN BASIS VOOR TRANSPARANTE KETEN

Dutch Spices fungeert met smaakvolle allergeenvrije kruiden, specerijen en sinds kort met sauzen en marinades, als ketenpartner voor de voedingsindustrie. Een proces met strikte afspraken moet leiden tot een transparante keten.

BEDRIJSREPORTAGE STREVEN NAAR HET HOOGSTE NIVEAU

Daily Fresh Food gaat voor kwaliteit, ook bij de aanschaf van verpakkingsmachines. Die zijn van Multivac. „We hebben één keer een machine van een goedkoop merk uitgeprobeerd,” vertelt de directeur. „Maar daar kwamen we snel van terug.”



24

De ideale route van Vers naar Verpakt



Verpakken van versproducten is een delicaat proces. Onze ontnesters, 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 • info@trampertechnology.nl • www.trampertechnology.nl

the packaging innovators



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!



LA TRAPPE: MONNIKENWERK MET PASSIE

De combinatie van De Abdij Koningshoeve en Bavaria heeft geresulteerd in een constant aanbod van mooie bieren van het merk La Trappe. De brouwerij, gevestigd in het plaatsje Berkel-Enschot, is het decor van dit lommerrijk vocht.

De OSV-deelnemers aan het bedrijfsbezoek dat daar onlangs plaatsvond, kunnen terugzien op een zeer ontspannen en informatieve middag, met netwerken in de hoofdrol.

Het La Trappe bier opereert in een nichemarkt. Brouwerij Bavaria zorgt voor de noodzakelijke marketing rondom het door de monniken gecontroleerde brouwproces. Dat beide partijen hiervan profiteren, bewijst de steeds groeiende omzet van

het merk. Vele mensen uit binnen- en buitenland, bezoeken jaarlijks de in de abdij gevestigde brouwerij. Samen sterk. La Trappe bier, met een hoog smaakgehalte, geserveerd in vorstelijk gevulde bierglazen maaken bij de OSV'ers de tongen los.

Kijk voor alle foto's op www.foodinbusiness.com/foto-archief-osv/

DE OSV HEET VAN HARTE WELKOM:
Hutten en Zonen - Vincent Hutten - Directeur
Biddle BV - Ron Jongenelen - Adviseur Industrie & Coldstores
Ron Jongenelen is aangedragen door Bob Siep van Hörmann Nederland

DE YFM HEET VAN HARTE WELKOM:
Biddle BV - Ron Jongenelen - Adviseur Industrie & Coldstores



OSV-YFM ZOMERBARBECUE



Hutten en Zonen

Woensdag 11 juni vindt dé netwerkbijeenkomst van het jaar weer plaats. Deze keer met de prachtige producten van Hutten & Zonen. Tijdens de barbecue presenteren Bessels architecten & ingenieurs en Bouwbedrijf aan de Stegge hun plannen voor de nieuwbouw van Hutten.

Geef je op via www.foodinbusiness.com/evenementen

DROGE WORST-SPECIALIST HULS BV

Dinsdag 3 juni hebben we een bezoek gebracht aan Huls in Vlagtwedde, wereldberoemd om zijn droge worst. Denis Meis van Wensing BV heeft dit bezoek geïnitieerd, waarvoor onze dank.

We zijn hartelijk ontvangen door Geert Westerhof en zijn collega's. Na de presentatie zijn we rondgeleid door de fabriek en konden we het productieproces met eigen ogen bekijken. In het volgende nummer van Voedingsindustrie komt een reportage over Huls en nemen we jullie mee in de wereld van de droge worst. Foto's van het bedrijfsbezoek vind je in het foto-archief: www.foodinbusiness.com/foto-archief-yfm



KEUZES MAKEN

Donderdag 22 mei bracht de OSV een bezoek aan La Trappe. Het is waanzinnig moeilijk om activiteiten te plannen die niet overlappen met beurzen en vakanties. En laat dat nu net weer gebeuren. Diezelfde week was er de uitloop van de VIV Europe in Utrecht én het was de laatste dag van het MFC-Event in Rosmalen.

Ik heb aardig wat commentaar gehad van OSV-leden die heel graag naar La Trappe waren gegaan en nu niet konden omdat ze een stand hadden op de beurs. Hoe ik het toch in mijn hoofd haal om zo'n fout te maken in de planning.

En dan moet je keuzes maken. Ik ook. Uiteindelijk heb ik besloten om de pijn te delen, me bij La Trappe af te melden en me daar te laten vertegenwoordigen door Klaas Dijkstra (die lust graag een biertje, dus dat zat wel goed). Ik ben die donderdag zelf ook naar het MFC-Event gegaan. Uiteindelijk stonden daar 26 OSV/YFM-leden en daar moest ik wat mee goedmaken. Ik heb iedereen gesproken (op twee na, sorry). Daar ben je wel even mee bezig. Het werd zeer gewaardeerd dat ik dáár was en niet lekker aan de zuip in Berkel-Enschot.

Bovendien was een nieuwe klant van me in de prijzen gevallen bij de MFC Innovatie Trophy. Ook daar wilde ik graag bij zijn. Hierbij nogmaals de felicitaties voor Akzo Nobel Functional Chemicals. Zij hebben met alle ingeleverde producten in de categorie vlees deze prijs in de wacht gesleept. Misschien denk je; wat heeft Akzo met vlees te maken? Blader naar pagina 18, daar lees je wat OneGrain® doet.

Als dit blad op de mat valt ben ik druk met de laatste voorbereidingen voor de zomerbarbecue. Het is weer een grote groep en het geeft echt een kick dat iedereen er elke keer weer naar uitkijkt. We gaan er een mooi evenement van maken en als je dit leest voor 12 juni, dan kun je je nog opgeven!

Fijne vakantie voor iedereen en we zien/spreken/mailen/horen elkaar weer in september.

Saskia Stender









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 VRIESDEUREN
- BRANDWANDEN EN -DEUREN



Meten is Weten

Nauwkeurige metingen voor vochtigheid, temperatuur, dauwpunt, kooldioxide en druk.

Als het succes van uw activiteiten afhankelijk is van foutloos meten, dan hebben wij de oplossing voor u paraat: Vaisala HUMICAP®, DRYCAP®, CARBOCAP® en BAROCAP® sensoren - de ongeëvenaarde industriekwaliteit- benchmarks.

Vertel ons hoe u uw succes wilt meten. Onze sensoren zullen helpen dit te realiseren.



Conceptbeeld van hoe een 3D-foodprinter eruit zou kunnen zien.

3D FOOD PRINTING

ZOEKEN NAAR DE JUISTE STRUCTUUR, TEXTUUR EN SMAAKBELEVING

Tegenwoordig kunnen 3D-printers met heel veel verschillende materialen vormen printen; van zilveren oorbellen tot iPad hoesjes, van chocoladeletters tot speelgoed geprint van gerecycled plastic. De lijst van producten die 3D geprint kunnen worden wordt steeds langer. Ook voeding komt in deze lijst steeds vaker voor.

>>



Tijdens een regenachtige vrijdagmiddagborrel bedachten onderzoekers bij TNO Eindhoven: als we van Nylonpoeder een 3D figuur kunnen maken, lukt dat dan ook met chocolade poeder? Ze gingen meteen met dat idee aan de slag. De euforie van een eerste geslaagde poging sloeg een brug tussen de technische afdeling van TNO in Eindhoven en de foodresearchers in Zeist. Hoever staat TNO in deze techniek? Wat is er mogelijk, afgezien van een ludieke actie op een vrijdagmiddagborrel?

WAT VOEGT HET TOE?

Jolanda Henket, research medewerker en Daniël van der Linden, business developer Food & Nutrition bij TNO laten trots een doosje zien met daarin diverse samples die met de techniek tot stand zijn gekomen: kekke koekjes, prachtige pasta-schelpen, waanzinnige winegums. Waarom willen we dat eigenlijk, met 3D-techniek foodproducten maken? Daniël van der Linden signaleert een viertal ontwikkelingen. „De eerste is de behoefte aan personalisatie van voeding: in de sport, ouderenzorg, kindervoeding en ziekenhuizen is er de wens om voeding te kunnen laten aansluiten bij indivi-

duële behoeftes en gezondheid. In verzorgingshuizen zijn er bijvoorbeeld steeds meer ouderen met kauw- en slikproblemen. Ze krijgen een paar keer per dag een milkshake van een gepureerde maaltijd. Met 3D-geprint voedsel kunnen zij weer plezier in eten krijgen. Ook zien we kansen voor alternatieve eiwitbronnen, zoals algen, lupinezaad en insecten. Met 3D zijn we in staat structuren en smaken te maken die aantrekkelijk ogen voor consumenten. Ook gemak speelt een rol: producten eetbaar afleveren, een printer wordt je “personal chef”. Maar op dit moment lijkt toch de funfactor en de designvrijheid die 3D biedt de meeste aandacht in de markt te hebben. Een product totaal anders kunnen vormgeven dan gebruikelijk, geeft een grote toegevoegde waarde aan het product. Momenteel is 3D-printen nog een kostbaar proces, maar snelle ontwikkelingen zullen ervoor zorgen dat het bereikbaar en betaalbaar wordt; ook voor de gewone consument,” voorspelt hij.

BASISTECHNIEKEN

„Van de vele 3D-technieken, zijn er een aantal basistechnieken om producten te printen: FDM,

SLS, SLA en PBP,” vervolgt Jolanda. „Deze technieken gelden in het algemeen voor 3D-printen, ze zijn niet specifiek geschikt voor food. Alle vier zijn ze inmiddels ook op voedingsproducten uitgetest. Daniël van der Linden: „Soms is er een voorstap nodig, zoals vermalen tot poeder, mixen en mengen. Maar we kunnen ook al prima uit de voeten met kant-en-klare poeders. Daarna kan er eventueel een nabehandeling plaatsvinden, zoals koken, bakken of frituren. Ook deze stap is niet per definitie nodig: veel producten zijn na het printen gelijk klaar om te consumeren.”

FDM

„FDM staat voor Fused Deposition Modelling. Hierbij wordt een materiaal door een (micro)extruder op een platform aangebracht”, legt Jolanda uit. „Door de extruder en het platform gericht te bewegen, wordt de vorm, laag voor laag, opgebracht. Een voorbeeld van voedingsproducten zijn purees, gellen, degen en gesmolten materialen zoals chocolade. Onlangs zijn er met FDM heel gedetailleerde wereldbollen gemaakt van chocolade. Aan de buitenkant is de wereldbol, met alle

landen en kustlijnen in de fijnste details aangebracht. Binnen in de bol zijn met de 3D techniek vakjes gevormd. De vulling is er later met de hand ingebracht.”

SLS EN SLA

SLS, ofwel Selective laser sintering, is een rapid-manufacturingtechniek die gebruik maakt van het sinterproces. „Met behulp van een laser wordt een poeder laag na laag tot een vast product gesmolten,” vertelt Jolanda. „De techniek wordt ingezet bij materiaal dat door middel van verhitting in een korte periode een vaste structuur kan vormen. Een virtueel 3D model wordt in lagen opgedeeld. Deze lagen worden door de warmte van een laser één voor één gebakken, tot er een volledige kopie van het virtuele model is verkregen: een gelijkmatig poeder laag wordt aangebracht op het SLS platform. Vervolgens bakt de laser het poeder plaatselijk aan elkaar. Het SLS platform zakt omlaag en een nieuw poederlaagje wordt aangebracht om vervolgens weer met de laser een nieuwe laagje te kunnen bakken. Zo wordt laag na laag gevormd. Omdat het geprinte product tijdens het vervaardigen omgeven is door ongelaserde poeder, is er geen support materiaal nodig ter ondersteuning. Het is hierdoor mogelijk om complexe vormen te maken.” SLA (Stereolithografie) lijkt veel op SLS, maar maakt gebruik van een laser of andere lichtbron om vloeistoffen (in plaats van poeder) te laten stollen.

PBP

„PBP, Powered Bed Printing, heeft een groot potentieel om te gebruiken als techniek voor 3D printen van food,” denkt Jolanda. „In PBP wordt een poederbed laagje voor laagje in de gewenste vorm geprint, net als bij SLS. Maar in tegenstelling tot SLS, wordt met PBP een 3D object gemaakt door vocht te printen over het poederbed in een vorm die correspondeert met het door de computer gegenereerde laagje van een 3D vorm.”

3D-geprinte wortels, gemaakt met FDM, voor mensen met kauw- en slikproblemen.

VINDEN VAN EEN BALANS

Jolanda: „Een belangrijke onderzoeksvraag van dit moment betreft de ‘printability’: is het mogelijk om de gewenste vorm vast te houden gedurende het gehele printproces? Het is steeds zoeken naar de balans. Verander je wat in één van de variabelen, heeft dat gelijk invloed op elk van de andere.” „Het gaat steeds om het vinden van de meest geschikte combinatie of balans tussen het (print) proces, ingrediënt/formulering en applicatie/product,” vult Daniël aan. „Er zijn legio geschikte ingrediënten, maar niet voor alle technieken en niet voor alle applicaties. Onlangs heeft TNO food-formules voor een koekje samengesteld waarmee goede vormresultaten zijn bereikt. Deze basisformule kan weer verder worden toegepast op andere voedingsproducten.” „Het is echt een uitdaging om het proces te optimaliseren en de condities precies goed te krijgen,” zegt Jolanda enthousiast. „Functionele eigenschappen gerelateerd aan het vasthouden van

Trends & ontwikkeling

vocht en binding zijn belangrijke parameters om in de gaten te houden. Ook houden we ons bezig met de vraag naar de printmogelijkheden van de verschillende enkelvoudige voedingsingrediënten en hoe deze zich gedragen in combinatie met andere ingrediënten tijdens het printen. En natuurlijk zoeken we naar het vormen van de juiste structuur en textuur, en niet onbelangrijk bij food: het creëren van de juiste smaakbeleving.”

HOE VER ZIJN JULLIE?

„We weten wat er kan, en welke volgende stappen er nodig zijn” aldus Daniël van der Linden. „Het is nu aan de industrie om samen met TNO te investeren om de technieken verder te ontwikkelen richting gepersonaliseerde voedsel producten en structuren. Ik help graag om deze stormachtige ontwikkeling met ondernemingen verder vorm te geven.”

 www.tno.nl



VERANDERTRAJECT EN KWALITEITSMANAGEMENT

EEN NIEUW FRIESLANDCAMPINA-GEVOEL

Vorig jaar werd Geke Naaktgeboren, director Quality Assurance & Safety bij FrieslandCampina, uitgeroepen tot kwaliteitsmanager Food 2013. Zij is er, aldus de jury ‘succesvol erin geslaagd het kwaliteitsbeleid bij de business group Cheese, Butter & Milkpowder sterk te verbeteren’. Het beleid is verbeterd. Maar hoe implementeer je het op de werkvloer?

FrieslandCampina is ruim vijf jaar geleden geboren uit een fusie van twee Nederlandse coöperaties: Friesland Foods en Campina. Twee zuivelondernemingen met een vergelijkbare ontstaansgeschiedenis, maar met grote verschillen in werkwijze en bedrijfscultuur. „Het speerpunt direct na de fusie was zo snel mogelijk een eenduidig beeld naar buiten toe creëren: ‘one face to the customer,’” begint Geke Naaktgeboren. „Het mooie van zo’n doelstelling is dat je als management snel knopen doorhakt. De valkuil is dat je de basis overslaat; en die was nog niet goed voor elkaar. De bedrijfsculturen van Friesland Foods en Campina waren verschillend. En hoewel de productieprocessen in de individuele fabrieken voldeden aan de gangbare wetgeving en alle eisen, was er geen centraal gestandaardiseerde aanpak. Omdat de processen in de basis niet goed waren geborgd, waren we te veel tijd kwijt met het oplossen van problemen en zoeken naar wáár precies het fout was gegaan. Ook de klachtenafhandeling was ineffectief. Er ging intern veel tijd zitten in discussie en onderzoek: wie was verantwoordelijk? Wie betaalt de kosten? Wie informeert wie? Door-

dat er geen standaardregistratie en afhandeling was, vielen we bovendien in herhaling.”

AMBITIE

FrieslandCampina heeft de ambitie de meest succesvolle, professionele en aantrekkelijke zuivelonderneming te creëren voor haar leden-melkveehouders, medewerkers, afnemers en consumenten en voor de samenleving. Het bedrijf streeft onder meer naar realisatie van een verdere groei van het bedrijfsresultaat, en een reductie van 80 procent van het aantal ongevallen met verzuim per 200.000 gewerkte uren in 2020 ten opzichte van 2011. Een forse uitdaging dus voor Geke Naaktgeboren. „Kwaliteit staat hoger op het programma dan ooit,” aldus de gedreven kwaliteitsmanager.

VERBETEREN

Kwaliteitsmanagement betekent het optimaliseren van de kwaliteit van een product, productieproces, dienst en/of organisatie. Het is geen afbakend vakgebied; het komt terug in alle delen van het management van een onderneming. Het

verbeteren van de kwaliteit is iets waar een organisatie op kan sturen, waarbij altijd de klant centraal staat. Dat kan zowel de interne als externe klant zijn. Bij FrieslandCampina vormden signalen van externe klanten een duidelijke trigger voor de noodzaak voor verandering in de basis. Geke: „Ik was niet tevreden over de performance. Klanten zijn veeleisender geworden. Zij kijken niet alleen naar het eindproduct, maar ook naar de fysieke fabriek, en hoe het logistieke proces is geregeld. We realiseerden ons dat we moeten meebewegen met de wereld om ons heen: de veeleisender klant hoort daarbij. Onze ambitie was en is om echt first time right te opereren en van elke klant een tevreden klant te maken. Dit was niet haalbaar als we op de oude voet waren doorgegaan.”

Wat moest er veranderen?

„Het was tijd voor een duidelijke keuze voor één strategie en voor standaardisatie door het hele bedrijf heen. Operational Excellence, of OpEx, is een business strategie waarbij door zeer efficiënt organiseren en het standaardiseren van processen kosten worden bespaard. Wat we willen is >>

‘Wil je betrokken mensen, dan moet je ze bij het proces betrekken’

FOTO: GEERT DE JONG

SISMATEC
process & packaging solutions

Gewoon kwaliteit

Voor het optimaliseren van uw productieproces, afvullen en verpakken van uw smakvolle producten. Onderdelen, 24/7 service en support.

SISMATEC B.V. | TWENTEPOORT OOST 8 | 7609 RG ALMELO | T. 0546-874 111 | WWW.SISMATEC.NL

Gasanalyse Gas mengen en doseren Lekdetectie

dansensor.nl

Dansensor.
Gasverpakken onder controle.

NL 074 265 77 88
BE 053 80 97 54

[f](#) [in](#) [t](#) [You Tube](#)

gullimex INSTRUMENTS

SCHARFF
TECHNIEK BV

Sterk in Stoom

31 jaar

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

Bezoek ons op:
Standnummer
04BV D060

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

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.

FOODIN BUSINESS.com
KENNIS DELEN MET TOPMANAGERS
UIT DE FOODBRANCHE

ons strategisch onderscheiden door excellente operationele processen. De strategie kenmerkt zich door lage prijzen, een snelle en betrouwbare levering en een goede service, kortom: kostenbesparende efficiëntie. Intern betekent dit focussen op kosten en op kwaliteit: 'het proces is koning'. Alles draait erom dat het de eerste keer gelijk goed is, op alle terreinen. De kernwaarde is: wat we vandaag doen, doen we morgen beter, sneller en goedkoper, zonder verspilling. De processen kenmerken zich door snelheid, voorspelbaarheid en betrouwbaarheid. Foutenreductie is essentieel. Uiteindelijk leidt dit tot producten van hoge kwaliteit die altijd voldoen aan de vooraf gestelde specificaties. Toen we eenmaal voor deze strategie hadden gekozen, is er een heel boekwerk geschreven met de stappen die genomen moesten worden om OpEx in te voeren en binnen alle werkprocessen te implementeren. Om zo'n verandering te realiseren moet het personeel zich conformeren aan de uniforme processen."

BETROKKENHEID

Bij FrieslandCampina wordt gewerkt met onder meer het verbeterprogramma 'World Class Ope-

FrieslandCampina in Nederland

FrieslandCampina is in Nederland de grootste speler in zuivel. In totaal verwerkt het bedrijf in Nederland op jaarbasis zo'n 8,5 miljard kilo melk. De Nederlandse consument kent FrieslandCampina van consumentenmerken zoals Campina, Mona, Chocomel, Fristi, Optimel, Milner en Slankie. Het centraal kantoor van FrieslandCampina is gevestigd in Amersfoort. Daarin bevinden zich de stafdiensten en diverse werkmatschappijen. Het nieuwe internationale kenniscentrum op het gebied van voeding is gevestigd in Wageningen. In de productiebedrijven, researchcentra en kantoren in Nederland werken ongeveer 7.500 mensen. FrieslandCampina telt in Nederland zo'n 14.500 leden-melkveehouders. Zij leveren de melk en zijn via de coöperatie FrieslandCampina eigenaar van de onderneming FrieslandCampina.

rations Management', ofwel WCOM. Geke legt uit: „Als er bijvoorbeeld ergens veel uitval is omdat het proces niet goed loopt, zetten we daar een multidisciplinair verbeterteam op. Daardoor raakt de werkvloer actief betrokken bij het verbeterproces. Met alleen processen veranderen ben je er natuurlijk niet. Kwaliteitsmanagement gaat veel verder, gedragsverandering is essentieel. Een zoneringsbeleid implementeren is meer dan op de juiste plekken handenwas stations neerzetten, dat weet iedereen. Hoe je het personeel bewust maakt van het belang deze daadwerkelijk te gebruiken, en andere noodzakelijke regels en standaarden toe te passen, is voor iedere manager een uitdaging. Vroeger zeiden we: 'Tja, wij willen het ook niet, maar de klant wil het nu eenmaal zo.' Nu dragen we uit: 'Deze aanpak is onze standaard. Het is een mooie bijkomstigheid dat de klant het ook zo wil.'

CHEESE ON THE MENU

Om de noodzakelijke gedrags- en cultuuromslag te bereiken, en om een nieuw FrieslandCampina gevoel onder de medewerkers van de werkmaatschappij FrieslandCampina Cheese te creëren, hebben we een externe partij ingeroepen: MPuls. Zij ontwerpen en regisseren ingrijpende, participatieve verandertrajecten, zoals strategieontwikkeling en implementatie, samenwerking- en integratieprocessen, structuur- en proceswijzigingen, en cultuurverandering. MPuls startte hier drie jaar geleden met het programma 'Cheese on the Menu'. Het begon met een sessie voor alle beslissers en managers van de verschillende afdelingen. Als je ambities wil realiseren, moet je eerst bij hen een draagvlak creëren en ze echt bij het verandertraject betrekken. We hebben in teams allerlei cases behandeld. De resultaten van de voorgelegde vraagstukken vergeleken we met elkaar met de werkelijke situatie, want het waren geen fictieve, maar realistische cases. Voor velen was dat een eyeopener. Wat ze in theorie bedachten, ging in de praktijk dikwijls heel anders. Het leidde tot bewustwording dat processen efficiënter konden en waar verbetering mogelijk was."

FOTO: GEERT DE JONG



Wat kon er beter?

„Informatie over performance werd onvoldoende gedeeld. Sommige plant managers voelden zich koning van hun eigen koninkrijkjes. Dat kan niet meer met OpEx: op alle locaties moet immers dezelfde standaard gelden, met dezelfde specificaties en uniforme borging daarvan. Natuurlijk stuitte dat op tegenstand: 'We doen het al 20 jaar op deze manier, waarom moet het nu opeens anders?' Niet alles valt uit te leggen, soms moet je hard zijn. Als je OpEx nastreeft, moet het personeel de afgesproken regels, opdrachten en instructies accepteren en volgen. Ik weet ook dat ze dat beter doen, als ze weten waaróm dat zo belangrijk is. Het is ook wel dubbel: we vragen van het personeel bereidheid zich te conformeren, maar ik wil geen mensen die, zonder zelf na te denken, maar achter een ander aanlopen. Bewustwording is stap één, maar we willen meer: hoe krijg je die persoon binnen op onze productielocatie, binnen OpEx waarin de processen zijn gestandaardiseerd, toch 'handelend'? Het kan niet zo zijn dat een operator thuis allerlei zaken regelt en organiseert, maar dat hij zodra hij aan het werk is op een van onze productielocaties niet meer zou hoeven mee te denken en goede ideeën zou hebben over oplossingen en verbeteringen."

>>



FOTO: GEERT DE JONG

Wat is er inmiddels al bereikt?

„Vanuit de historie was men gewend te benadrukken wat er niet goed was. Nu ligt de focus op wat wél goed gaat, en op wat beter kan. Wij vragen alle medewerkers mee te denken hoe processen strakker en beter kunnen. Heb je een goed

idee, houd het dan niet voor jezelf, maar deel het. Dit is een traject waar we nog steeds in zitten. Het lukt alleen bij voldoende openheid, en openheid is er alleen als je je kwetsbaar kunt opstellen. Dat geldt voor de medewerkers in productie, maar evengoed voor kantoor personeel en het managementteam. De sessies die we onder leiding en in samenwerking met MPuls houden helpen daar goed bij. Er wordt meer samengewerkt en kennis en informatie gedeeld. Ook het ophalen en uitwisselen van informatie is makkelijker geworden, tussen locaties en onderling. Men is meer doordrongen van het feit een onderdeel te zijn van FrieslandCampina. En dat iedere schakel in het proces ertoe doet. De basisgedachte is: wil je betrokken mensen, dan moet je ze bij het proces betrekken.”

Wat heeft de komende tijd vooral nog aandacht nodig?

De aandacht gaat nu uit naar het verder professionaliseren van ons kwaliteitsmanagementsysteem zodat we op een dynamische wijze kunnen blijven anticiperen op de wereld om ons heen. We zijn ons bewust van de grote verantwoordelijkheid die wij hebben als producent om producten van hoge kwaliteit aan de consument aan te bieden. De eisen worden hoger, van de klant, de consument en van de toezichthouder. Om dit te kunnen realiseren moeten we enerzijds flexibel zijn in het anticiperen op veranderingen maar anderzijds ook hun vertrouwen winnen en overtuigen van ons kwaliteitsbeleid.

Een ander aspect dat momenteel hoog op de

agenda staat is het verder creëren van bewustwording van alle medewerkers van eigen handelen op de uiteindelijke kwaliteit van product en proces. Weet elke operator wat de implicaties zijn bij het verkeerd doseren van een ingrediënt? Weet iedereen dat één fout in productie kan leiden tot een grote winkel terughaalactie wat veel kosten en verlies van vertrouwen met zich mee kan brengen? Door nog meer bewustwording en betrokkenheid om samen een kwalitatief hoogwaardig product op de markt te zetten verwachten wij onze performance te kunnen verbeteren. Het is tot slot belangrijk dat we successen vieren. Kijk naar wat beter kan, maar vergeet niet ook te kijken naar de successen die zijn gerealiseerd.

Hoe verder?

„Uiteindelijk moeten we de gekozen aanpak gaan terugzien in de cijfers: ik wil zien dat er aantoonbaar minder incidenten zijn, dat er minder uitval en verspilling is, dat we minder klachten binnenkrijgen en dat er een snellere afhandeling van klachten plaatsvindt. Ons credo is dat elke klacht er één teveel is. We willen laten zien dat wij door 'leadership, structure & disciplin' in staat zijn om een bedrijfsvoering te realiseren waarbij wij uiteindelijk komen tot 0 klachten, 0% uitval en 100% first time right. We hebben besloten om op twee locaties deze ambitie versneld te realiseren door het gedisciplineerd doorvoeren van onze strategie. Elke afwijking die ontstaat in het proces moet direct zichtbaar worden voor de operators en deze operator moet direct kunnen en weten hoe te corrigeren. Onze systemen moeten in staat zijn om onze performance online te kunnen meten, zodat we precies weten waar de kwaliteitskosten zitten en waar we moeten verbeteren. Op deze twee locaties gaan we bewijzen dat onze aanpak van first time right in proces, het delen van best practices en verheffen tot standaarden die gedisciplineerd worden doorgevoerd, de betrokkenheid van medewerkers, en het anticiperen op de interne en externe klant leidt tot een uitstekend resultaat in de breedste zin des woords. Werken in een succesvolle omgeving leidt niet alleen ook tot een kwalitatief hoogwaardig product en dus tevreden klant, maar ook tot een tevreden medewerker. Uiteindelijk wint dus iedereen.”

 www.frieslandcampina.nl

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

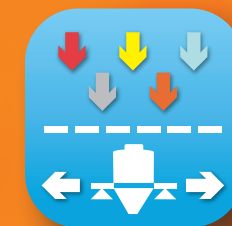
**R22 installaties uifaseren?**

Wij adviseren u graag over

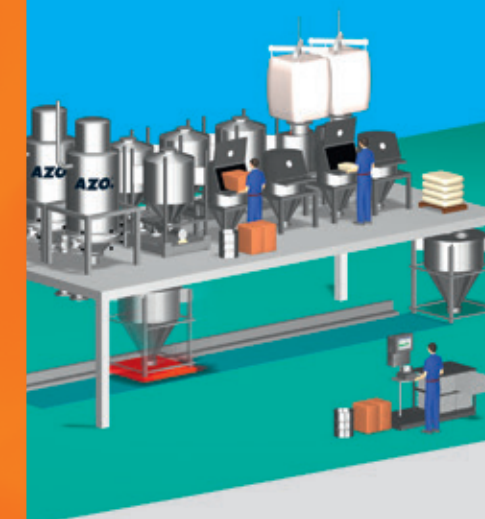
- vervangende koudemiddelen
- natuurlijke koudemiddelen

Specialisten in koeling

Pool Koudetechniek & Klimaatbeheersing B.V.
Pasmaatweg 21
7556 PH Hengelo (Ov)
(074) 250 11 44
www.pool-koudetechniek.nl



Toevoeging van kleincomponenten

Automatisch traceerbaar**AZO® Automatiseren van kleincomponenten:**

- betrouwbaar
- nauwkeurig

AZO. The No. 1 in mixer feeding

Right to the Point

AZO.®
www.azo.be



Productnieuws

Gezien op het MFC Event

INNOVATIE ONEGRAIN® MINERAALZOUT WINT MFC INNOVATIE TROPHY



AkzoNobel heeft op 22 mei tijdens het eerste MFC Event in Rosmalen de MFC Innovatie Trophy gewonnen in de categorie vlees met het mineraalzout OneGrain®. De ingezonden producten waren bereid met het mineraalzout en bevatten daardoor 33% minder zout. De producten werden geroemd vanwege de hoge culinaire kwaliteit en de heldere structuur. „Alle elementen kloppen. De producten hadden een optimale smaak, een heldere structuur en een hoge culinaire kwaliteit”, vertelt juryvoorzitter en keurmeester Paul van Trigt. De keurmeesters hebben niet meegewogen dat de producten 33% minder zout bevatten dan de reguliere variant. „Ook producten met minder zout moeten voor ons aan de hoogste normen voldoen”, aldus Van Trigt. Tom van Zeeburg, sales manager bij AkzoNobel, is trots dat de producten met het mineraalzout OneGrain® hebben gewonnen. „Keukenzout is één-op-één te vervangen door OneGrain®. Dit heeft geen invloed op de smaak, consistentie, houdbaarheid en de culinaire kwaliteit.”

 www.suprasel.com/onegrain

BETROUWBARE FACTOR IN DE VOEDINGS- MIDDELENINDUSTRIE

Als toeleverancier is Baaijens Industrial Equipment al jarenlang een betrouwbare factor in de voedingsmiddelenindustrie. Naast vlees en pluimvee, zijn de vis- en petfoodsector een steeds belangrijkere rol gaan spelen. Eén van de recente projecten van Baaijens is een complete aanvoerlijn voor bevroren blokken met receptuur, automatisering in de petfood industrie. Tijdens het MFC-Event konden bezoekers kennismaken met de nieuwe Microcutter en de BLP M3 Injector van Fomaco, en informatie krijgen over de andere leveranciers van Baaijens (Attec, AM2C, Inox Meccanica & Reich).

 www.baaijens.nl



FOODIN
BUSINESS.com
KENNIS DELEN MET TOPMANAGERS
UIT DE FOODBRANCHE

BEURSAGENDA 2014

INTERMEAT

21 t/m 23 september
Messe Düsseldorf
www.intermeat.de

BIBAC EXPO

28 september t/m 1 oktober
Antwerp Expo, Antwerpen
www.bibacexpo.be

MACROPAK

30 september – 03 oktober
Jaarbeurs Utrecht
www.macropak.nl

INDUSTRIAL PROCESSING

30 september t/m 3 oktober
Jaarbeurs Utrecht
www.industrialprocessing.nl

INDUSTRIAL EUROPEAN DAIRY SHOW

7 oktober t/m 10 oktober
Jaarbeurs Utrecht
www.industrialeuropeandairyshow.com

meer beurzen op:
www.wegwijzerfood.nl



VERNIEUWDE ROERWERKKETELS VAN SPAKO

De TRK Roerwerkketel is kantelbaar, heeft optioneel een touchscreen-besturing en is met een inhoud van 200 liter uitermate geschikt voor middelgrote bedrijven. Met een elektrisch verwarmingselement onder de bodem kan de ketel worden ingezet als aanzet-, aanbraad-, frituur- en kookketel. In tumbelstand krijg je extra mengwerking. Bovendien kan de ketel goed aansluiten op een vulmachine.

 www.spako.nl

FILMS EN LAMINAAT- BARRIÈREFOLIES

Gelamineerde films en laminaat-barrièrefolies geven foodproducten precies de gewenste barrière mee: een vochtwerende barrière (tegen uitdroging), een barrière tegen zuurstof (vertragen van bacteriegroei) of een barrière voor het vasthouden van een tijdens het verpakkingsproces toegevoegd gasmengsel. Daarmee zijn deze films en folies ideaal voor bijvoorbeeld vlees-, kip-, vis- en convenienceproducten. Bedrukt en onbedrukt leverbaar.

 www.vanderwindt.com



WEEG-/ETIKETTEER MACHINE WLS 400

Accuraat wegen, hoge printkwaliteit, complete etiketinformatie en hoge verwerkingssnelheid zijn enkele belangrijke kenmerken van de WLS 400 weeg-/etiketteermachine. Het toetsenbord en de grafische display geven de gebruiker toegang tot alle informatie. Hiermee wordt ook de machine geprogrammeerd. De WLS 400 kan worden geleverd met een 15" touch screen.



 www.preciamolen.nl

KIM NEDERLAND WERKT MEE AAN BREEAM-NL

KIM Nederland neemt graag het voortouw in duurzaam bouwen. Zo werken zij steeds vaker mee aan het bouwen conform de BREEAM-NL normen; een methode om de duurzaamheid van gebouwen te bepalen. Projecten zijn Kloosterboer op de Maasvlakte, Visscher Seafood op Urk en Wolter Koops Zeewolde.

 www.kim-nederland.nl/nl/projecten/



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



BEWUST OPGELEIDE MEDEWERKERS MET SVO

SVO vakopleiding food is dé opleider voor de foodbranche. Goed opgeleide medewerkers dragen bij aan het verantwoordelijkheidsgevoel in het proces en bepalen het succes van een foodbedrijf. SVO biedt onder andere voor industriële voedingsbedrijven mbo-opleidingen aan en heeft een breed aanbod van vak- en vaardigheidstrainingen.

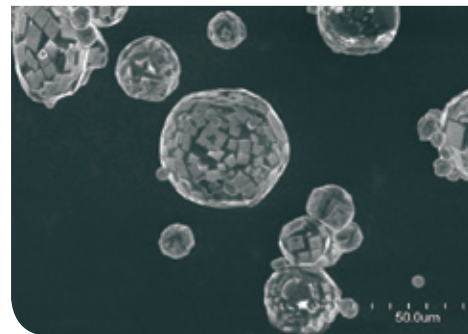


www.svo.nl/voedingsindustrie

NU-TEK ZOUTVERVANGER

Nu-Tek zoutvervanger is één van de effectiefste en goedkoopste oplossingen op de markt, met hetzelfde rendement, functionaliteit en conservering als gewoon zout. Zeer hoge reducties zijn mogelijk zonder smaakafwijkingen. Andere kenmerken: Clean label (kaliumchloride), geen allergenen, geen gebruik van flavors, gistextracten of bitter blockers; het is kosher en halal. De gepatenteerde technologie is een één-op-één vervanging.

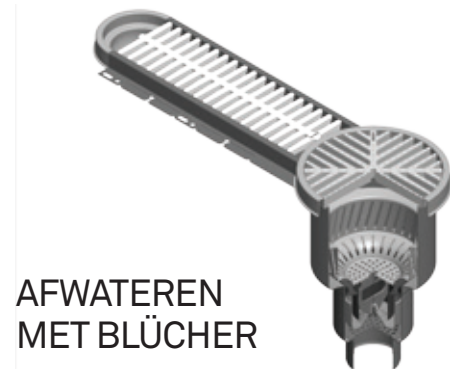
www.nu-tekfoodscience.com



BLOWERBELT 5,5 KW INDUSTRIEEL DROOGSYSTEEM

Op natte verpakte producten is het lastig om etiketten goed te plaatsen of te coderen. Daar heeft EKUtech Foodmachinery een oplossing voor. Twee slim geplaatste luchtmesen drogen het product met hoge snelheid (droog in 1 seconde). U bespaart 85% energie in vergelijking tot drogen met perslucht. De machine past zich automatisch aan aan uw product.

www.ekutech.nl/blowerbelt



AFWATEREN MET BLÜCHER

Blücher presenteerde de nieuwste generatie van complete systemen van hygiënische goten - gebaseerd op de EHEDG internationale richtlijnen voor hygiënische bouw. Het nieuwe systeem biedt een efficiënte doorstroming van de goot en er is geen productiestop nodig om de filters schoon te maken. Het ontwerp van de goot voorkomt scheuren in de vloer.

www.blucher.nl

FOBIS® ESSENTIALS: ALLES IN ÉÉN

Een volledige beheersing van de goederenstroom van binnenkomende vleesgrondstoffen tot uitgaande vleesproducten, een perfecte registratie en afhandeling van uw in- en verkooporders, een actueel inzicht in uw rendementen, voorraden en voorraadverschillen en een foutloze administratie? FOBIS® Essentials garandeert u alle denkbare verbeteringen in één systeem.

www.rbk.nl

fobis essentials

GOED GEÏNFORMEERD MET RISKPLAZA

Riskplaza is een databank met informatie over de mogelijke gevaren van ingrediënten en de beheersmaatregelen die genomen kunnen worden om deze gevaren te beheersen. De Stichting Riskplaza zorgt er samen met de NVWA, de certificerende instellingen en deskundige uit de levensmiddelensector voor dat Riskplaza de meest actuele informatie bevat.

www.riskplaza.nl



WERK MAKEN VAN AFWERKING

De afwerking van een ruimte in de voedingsmiddelenverwerkende industrie is van wezenlijk belang. Holle ruimtes en montagemateriaal dat uitsteekt vormen een potentiële bron van vervuiling en besmetting. Isosystems zet bij de afwerking óók graag de punt op de I.

www.isosystems.nl



ANALYSEREN MET SILLIKER

In de afgelopen 25 jaar heeft het laboratorium zich ontwikkeld tot één van de grootste en meest veelzijdige laboratoria en adviesbureaus voor voedselkwaliteit en -veiligheid in Nederland. Opdrachtgevers ervaren de voordelen van de analytische mogelijkheden van Mérieux NutriSciences, waartoe Silliker behoort. Partner voor onderzoek van voedingsmiddelen, hygiëne-inspecties en technologische ondersteuning in productieprocessen.

www.silliker.nl

MAATWERK MET FOODGUARD



WWW.HYGIENEPARTNER.NL

Ecolab en Hygiënepartner Brilliant Group bieden het reinigingsconcept Foodguard, een maatwerkoplossing speciaal ontwikkeld voor bedrijven in de voedingsindustrie. Foodguard omvat een totaaloplossing voor uw reiniging en desinfectie, waarbij een perfecte balans wordt bereikt tussen de meest effectieve hoogconcentraat middelen voor optimale reinigingsresultaten, met een efficiënte ultralage dosering. In samenhang met een veilige opslag van reinigingsmiddelen, gecontroleerde doseersystemen en bijbehorende service en opleiding door specialisten, kan een geschikte hygiëneoplossing voor iedere situatie worden aangeboden.

www.hygienepartner.nl

SUCCESVOL MET WEBOMATIC DIEPTREKKERS

Sismatec heeft opnieuw een aantal dieptrekkers verkocht, waaronder een compacte ML2600 aan TRIPLE MEAT. Naast de bekende toepassingen met flexibele en/of harde folie is er ook steeds meer vraag naar de SKIN machine. Ook hiervoor leveren Sismatec en Webomatic een uitstekende oplossing.

www.sismatec.nl





GEUR - EN VETVRIJE AFVOERLUCHT

In 4 stappen naar een geur- en vetvrije afvoerlucht met PlasmaStream.

- 1). Het voorfilter houdt de grootste onzuiverheden tegen.
- 2). De plasma elimineert in een fractie van een seconde vrijwel alle geuren en bacteriën in de voorgefilterde afvoerlucht.
- 3). De ventilator zorgt voor een optimale luchtstroom.
- 4). Een actief koolfilter als de laatste fase zorgt ervoor dat stoffen die eerder niet geoxideerd zijn worden gefilterd en vernietigd.

www.hilgenkamp.nu

GEDURFDE 'ROOK'SMAAK MET EEN CLEAN LABEL

Geef uw producten een gedurfde unieke rooksmaak, met natuurlijk gerookte ingrediënten, leverbaar in poeder of vloeibare vorm:

- Natural Hardwood Smoked Sugar / Maltodextrin
- Natural Mesquite Smoked Sugar / Maltodextrin

Red Arrow c.q. Smoky Light B.V. levert de enige Mesquite-rook die is goedgekeurd voor gebruik in EUROPA.

www.smokylight.nl



AUTOMATISEER UW TEMPERATUURMETINGEN

Maak kennis met de nieuwste generatie van de digitale handthermometers: de Temp-Mitter van Gullimex! De handmatige temperatuurmetingen die u dagelijks verricht, worden meteen draadloos verstuurd en opgeslagen op een persoonlijke website. U heeft hier zelf geen omkijken meer naar. De metingen zijn 24/7 online in te zien.

www.tempweb.nl



NIEUWSTE GENERATIE RÜHLE TUMBLERS

Rühle heeft haar assortiment uitgebreid met een nieuw type tumbler: de MGR-500. Deze multifunctionele machine is in te zetten voor het tumblen, mengen en marineren van een grote verscheidenheid aan producten. De MGR-500 heeft een inhoud van 500 liter en is voorzien van een ingebouwd koelingssysteem en vacuümsysteem. Alle Rühle machines beschikken over een zeer doordacht computersysteem.

www.vanuhm.nl



DOSEREN MET VERBUFA

De nieuwe Verbufa doseermachine is de oplossing voor het gewichtsnauwkeurig doseren in combinatie met verpakkingsmachines. Spreadables als filet americain, salades, pesto, taartvulling en maaltijden worden eenvoudig en gewichtsnauwkeuring in verpakkingen, tray-sealers en dieptrekkers gedoseerd.

www.verbufa.nl

VSD STAPT OVER OP HENNEKEN

VSD Food Machinery levert vanaf 1 juni machines van het Duitse merk Henneken. „Henneken heeft een groot assortiment en de machines zijn aangepast op productspecifieke kenmerken,” vertelt directeur Hans Kooij. VSD Food Machinery levert machines voor de verwerking van vis, vlees en gevogelte. Het bedrijf ontwerpt en produceert onder eigen regie rook-, kook- en grillsystemen, kookketels en tunnels. gespecialiseerd in het leveren van marination systems zoals tumblers en injectoren.

www.vsd.nl



HIGH SPEED FROZEN MEAT FLAKER

Havantec food equipment presenteert op de MFC beurs haar nieuwe High speed Frozen meat Flaker type FL440. Met een capaciteit tot 4000 kg per uur, zware stabiel geheel roestvrij stalen machine. Gebouwd volgens de huidige hygiëne en veiligheidseisen, voorzien van CE-certificaat.

www.havantec.com



PARTNER OP HET GEBIED VAN KOUDETECHNIEK

Remdan Refrigeration B.V. is uw partner op het gebied van koude-techniek. Naast maatwerk biedt Remdan tevens een volledige scan van uw bestaande installatie, waarbij wij kijken naar energieverbruik, staat van onderhoud en gewenste modificaties.

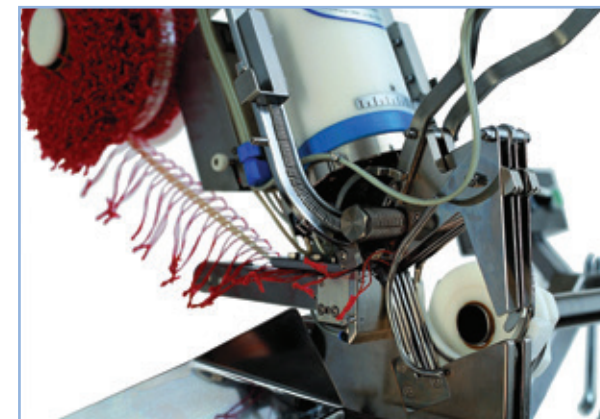
www.remdan-refrigeration.eu



CLIP-SLUITTECHNIEK

Cliptech-XL focust zich met name op clip-sluittechniek in de Benelux. Door de gecombineerde slagers- en technische opleiding én jarenlange ervaring in de branche kunnen zij u goed van dienst zijn. Ze leveren nieuwe en/of gebruikte clipmachines, en verzorgen het jaarlijks onderhoud en/of reparaties aan clipmachines van de huismerken MAGA® en Lorenzo Barroso®, en veel modellen van andere merken. Ook leveren ze veel soorten clips uit voorraad.

www.cliptech-xl.nl



OOK BIJ DE AANSCHAF VAN MACHINES:

STREVEN NAAR HET HOOGSTE NIVEAU

Daily Fresh Food gaat voor kwaliteit, ook bij de aanschaf van verpakkingsmachines. Die zijn van Multivac. „We hebben één keer een machine van een goedkoop merk uitgeprobeerd,” vertelt de directeur. „Maar daar kwamen we snel van terug.”

Daily Fresh Food produceert op bestelling hoogwaardige maaltijdcomponenten voor grootkeukens en horecabedrijven. Het bedrijf werkt met kleine series en dus is flexibiliteit belangrijk. „Daarom zijn we enthousiast over de nieuwste schalensluitmachine van Multivac, de T700,” vertelt Marcel Bisselink, manager convenience bij Daily Fresh Food. „Deze machine heeft namelijk een wisselwagen waarin de onderdelen worden voorverwarmd. De medewerkers zetten de wagen tegen de machine aan en kunnen zo binnen vijf minuten wisselen. De machine hoeft niet meer op te warmen en kan direct beginnen met sealen.”

VERTROUWEN

Daily Fresh Food werkt al jaren met Multivac-machines en heeft inmiddels acht dieptrek-machines en vijf schalensluitmachines. „Multivac is vooral een merk waar je op kunt vertrouwen,” zegt directeur Marcel Devilee. „Bij de machine van het goedkopere merk die we eens kochten waren de sealnaden slecht en hij liep niet lekker. De medewerkers vroegen of ik alsjeblieft weer een Multivac kon aanschaffen. De machines van Multivac draaien altijd en bij calamiteiten zijn de monteurs snel ter plaatse. We hebben bovendien een contract afgesloten voor preventief onderhoud. Natuurlijk kost dat iets extra's, maar daar-

mee verlengen we ook de levensduur. Ik denk dat we het daarmee ruim terugverdienen.”

VOEDINGSWAARDE

Directeur Marcel Devilee laat ons bovendien een deel van zijn bedrijf zien. In lange, beschutte waterbakken kruipen kreeften rond en in een speciale koelcel hangt dry-aged vlees te rijpen. „Hoogwaardige kwaliteit is voor ons het allerbelangrijkste,” vertelt hij. „Daarom produceren we veel ingrediënten zelf. We hebben zelfs een eigen boerderij met 450 koeien. We hebben dus veel grip op de kwaliteit.” Daily Fresh Food verpakt de maaltijdcomponenten rauw. Vervolgens worden ze een lange tijd op een relatief lage temperatuur verwarmd.

„De lange verwarmingstijd zorgt voor een laag kiemgetal en daardoor zijn de producten dus lang houdbaar,” vertelt Bisselink. „Maar het belangrijkste is dat ook de voedingswaarde behouden blijft. De producten houden hun structuur en blijven rijk aan vitamines en mineralen.” De maaltijden worden geserveerd in ziekenhuizen, verzorgingshuizen en restaurants. „Koks hebben geen tijd meer om vlees vijf tot zeven uur te laten garen,” vertelt Devilee. „Dus dat doen wij voor hen. Een voorbeeld zijn de vleesribjes. De koks doen ze nog even in de oven voor een krokant korstje. Menig restaurant is met dit soort producten bekend geworden.”

 www.multivac.nl

De nieuwste schalensluitmachine van Multivac: de T700





Nieuwsgierig naar de mogelijkheden?
Scan de de qr-code en neem contact met
ons op voor een vrijblijvende demonstratie!

TIPPER TIE *Clipmachines*

- Garanderen automatisch versluiten van darmen
- Geschikt voor alle darmkwaliteiten en producten
- Compleet vervaardigd uit kunststof en edelstaal
- Eenvoudig te gebruiken en te verplaatsen
- Pneumatisch beweegbare darmrem
- Gemakkelijk te verstellen clipdruk, afhankelijk van specifieke product
- Hygiënisch ontwerp met gladde oppervlakken en zo min mogelijk 'hoeken'
- Ook als basismachines leverbaar, waaraan extra opties kunnen worden toegevoegd
- De machines 'groeien mee' met uw bedrijf
- Voldoen aan alle Ce-normen
- Hoge productiviteit tegen een lage prijs

Uw partner voor de foodsector

Van Uhm BV
De Bieffel 1-3 ■ 7622 BM Borne
T. 074-266 2905 ■ F. 074-266 8225 ■ info@vanuhm.nl ■ www.vanuhm.nl

Habuba BV
Morseweg 6 ■ 1131 PK Volendam
T. 0299-366 199 ■ F. 0299-369 522 ■ info@habuba.nl ■ www.habuba.nl



HET INNOVATIEPROCES EEN SPRONG IN HET DIEPE, WIE DURFT?

Zonder technologie kan een toepassing niet bestaan; maar zonder een interessante toepassing is een technologie slechts een stuk glanzend metaal. Het is juist het snijvlak van de toepassing en de technologie waar innovatie ontstaat. Een grijs gebied.

Het is een typisch 'kip-en-eiprobleem'. Waar moet je beginnen? Bij de kip of het ei, bij de technologie of bij de toepassing? Technologieontwikkelaars missen vaak het inzicht en de creativiteit om onderscheidende en commercieel haalbare toepassingen te bedenken, productontwikkelaars ontbreekt het dikwijls aan kennis en inzicht in de mogelijkheden van een nieuwe technologie. Deze disconnectie zorgt ervoor dat nieuwe toepassingen niet of vertraagd ontwikkeld worden en is daarmee vaak bepalend voor het (gebrek aan) succes van de technologie.

Maar er is nog een derde heel belangrijke factor in het innovatieproces: de ondernemer. En dan vooral de combinatie van durf en goed ondernemerschap. Een combi die vaak wordt gemist, waardoor een innovatie niet succesvol geïmplementeerd wordt. Het resultaat is een markt met veel van hetzelfde. Kopiëren in plaats van innoveren. Dat is veel veiliger en makkelijker; veel lef of creativiteit is er niet voor nodig. De techniek heeft zich immers al bewezen.

Gelukkig zijn er nog pioniers! Ondernemende ondernemers, die anders durven denken en hun strategie durven om te gooien. Een sprong in het diepe durven te maken. Ontzettend eng, dat realiseer ik me, maar met een flinke portie lef, inzicht en creativiteit op het gebied van technologie en de mogelijke toepassingen, is vrijwel alles mogelijk.

Een mooi voorbeeld is Perfotec, een innovatieve technologieleverancier die in de afgelopen paar jaar de groente- en fruitindustrie met haar 'respiration control' technologie wereldwijd de spelregels heeft veranderd; met versere producten en minder derving als gevolg. Ook hierbij geldt: de toepassing verkoopt de technologie, en vice versa.

Dennis Favier is professioneel Food Designer en Creative Director bij innovatiebedrijf TOP bv, vertaalt technologische innovaties naar interessante toepassingen.

‘Met een flinke portie lef, inzicht en creativiteit is vrijwel alles mogelijk’

FOTO: KARIN JONKERS



Industrial Auctions BV

www.industrial-auctions.com



17 en 18 juni 2014
Online veiling machines en inventaris Vion Convenience GmbH in Wunstorf (Duitsland)

Complete productielijnen

- Hotdogs
- Spiraal vriezers
- Kant-en-klaar maaltijden
- Soepen / Sauzen
- Multihead wegers

> 6 ha

Kijkdagen: 11, 12, 13 en 14 juni 2014
Adres: Luther Weg 50, 31515 Wunstorf (Duitsland)

www.industrial-auctions.com



DUTCH SPICES

ALLERGEENVRIJE PRODUCTEN BASIS VOOR TRANSPARANTE KETEN

Dutch Spices fungeert met smaakvolle allergeenvrije kruiden, specerijen en sinds kort met sauzen en marinades, als ketenpartner voor de voedingsindustrie. Een proces met strikte afspraken moet leiden tot een transparante keten.

„Goede afspraken met leveranciers vormen de basis voor een allergeenvrije productie,” stelt marketingadviseur Betty Groen van Dutch Spices. “Dat is noodzaak. Met kruiden en specerijen als bouwstenen slagen we erin om zorgvuldig veilige allergeenvrije smaakingredienten op te bouwen. Dat kost tijd. Die tijd nemen we, met name ook vanwege de kwalitatieve opbouw van nieuwe smaken. Allergeenvrije producten vormen de basis voor een transparante keten.” Toeleveranciers van Dutch Spices, onderdeel van Bieze Food Group, ontvangen een zeer uitgebreide vragenlijst plus de drempelwaarden om te voldoen aan VITAL 2.0 (Voluntary Incentidental Trace Allergen Labelling), het internationaal geaccepteerd drempelwaardesysteem voor allergenenmanagement. “Deze norm vormt het uitgangspunt voor ons allergenen managementsysteem,” vertelt Betty Groen.

DUTCH SPICES ACADEMY

De speciale productie-unit in Nijkerk is ingericht om het risico op kruisbesmetting uit te sluiten en

levering van allergeenvrije voedselveilige producten te garanderen.

De locatie opereert onder andere met een strikte ingangscontrolle, hygiënevoorschriften op basis van risicoanalyse, high care allergeenvrije productieruimtes, hygiënesluizen en eigen kleding en materialen voor iedere afdeling. Interne en externe medewerkers zijn opgeleid voor allergeenvrij produceren en worden bijgeschoold via Dutch Spices Academy. Dit platform verzamelt en deelt intern en extern allergenenkennis met alle belanghebbende partijen. Het bedrijf analyseert en controleert continu op mogelijk aanwezige allergenen in productie en product. De geproduceerde kruiden, specerijen en blends worden gescheiden opgeslagen en uitgeleverd. Dutch Spices opende onlangs een natte

fabriek voor marinades en sauzen bij de bestaande locatie. „Hier produceren we componenten voor retail- en foodservicefabrikanten van producten met vlees, aardappelen, groenten kaas.”

VOORDELEN ALLERGEENVRIJ

De maatregelen van Dutch Spices zijn tot uitlevering een garantie voor allergeenvrij werken. „De voedingsfabrikanten die vervolgens onze kruiden en specerijen verwerken, krijgen geen nieuwe allergenen in hun productie en producten. Fabrikanten zullen wel ingrediënten moeten declareren. Maar omdat Dutch Spices producten geen declarabele allergenen bevatten, hoeven zij geen nieuwe allergenen te declareren. Daarmee hebben zij de garantie dat er geen kruisbesmetting komt

in de fabriek. Ook voor onze nieuwe pindavrije satésaus is geen allergenendeclaratie nodig,” vertelt Groen. „Er zijn echter wereldwijd zoveel allergenen bekend, 100% allergeenvrij bestaat niet. Bij Dutch Spices is de VITAL 2.0 norm de basis voor het allergenen managementsysteem.”

VITAL 2.0

De eindproducten van Dutch Spices zijn vrij van 24 allergenen volgens de VITAL 2.0-norm. Deze norm dekt 95% tot 98% af om consumenten een veilig product te bieden. VITAL 2.0 helpt voedingsfabrikanten aan de hand van drempelwaarden beslissen of ze moeten waarschuwen voor allergenen, al dan niet afkomstig van kruisbesmetting.

Het gaat om de 14 EU-wettelijke allergenen en de 10 aanvullende allergenen volgens de LeDa-lijst (LevensmiddelenDatabank). Deze 24 allergenen zijn: glutenbevattende granen, schaaldieren, ei, vis, aardnoten (pinda's), soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesamzaad, sulfiet, lupine, weekdieren, lactose, cacao, glutamaat, koriander, maïs, peulvruchten, rundvlees, varkensvlees, kippenvlees en wortel. In de huidige wetgeving worden de 14 allergenen gedeclareerd voor voorverpakte producten. Groen: „Wanneer de nieuwe etiketteringswetgeving per 13 december a.s. ingaat, moeten producenten allergenen opvallend vermelden op het etiket. Bovendien geldt deze allergeneninformatie ook voor onverpakte producten. Dat heeft met name consequenties voor mkb-versoednemers. Zij hebben dan een informatieplicht naar hun klanten.”

ALLERGENEN EN KRUISBESMETTING

Allergenen zijn in de voedingsindustrie een belangrijke oorzaak voor recalls. Oorzaken zijn veelal fout labelen in de productie, of niet of onjuist declareren op etiketten. Ook kruisbesmetting in het productieproces vormt een groot risico. „Voor kruisbesmetting is tot nu toe wettelijk niets geregeld. Het beleid richt zich op risico-aversie: preventieve maatregelen nemen om de veiligheid te verhogen en risico uit te bannen. Dit beleid geldt ook

>>





voor allergenen; eerst in het product, dan in het proces maatregelen nemen. Hier ligt een uitdaging voor Dutch Spices en voor de voedingsindustrie. Want hoe weet een consument of een fabrikant geen kruisbesmetting vermeldt? VITAL 2.0 kan dan als houvast dienen,” aldus Groen. Werken met de producten van Dutch Spices is voor producenten geen vrijbrief om zomaar allergeenvrije claims op een product te brengen, waarschuwt ze. „Neem in het eigen proces voldoende maatregelen, weet wat er binnen komt en werk met productspecificaties die maximaal een jaar oud zijn,” adviseert ze.

SIMPLYOK

Dutch Spices en Allergenen Consultancy ontwikkelen momenteel SimplyOK. Dit is een certificatieschema dat eisen stelt aan allergenenmanagement en een risicobeoordelingssystematiek hanteert die is gebaseerd op het VITAL 2.0-systeem. „SimplyOK bestaat uit twee onderdelen: een certificatieschema en een beeldmerk. Het schema

vormt een audit op het proces van allergenen, naast de bestaande BRC- en IFS-audits. Goedgekeurde bedrijven mogen op hun verpakkingen het SimplyOK beeldmerk voeren. Het beeldmerk heeft voor alle 14 wettelijke allergenen een icoon ontworpen. De consument ziet direct of het product veilig is voor hem. Bovendien is een producent hiermee transparant en uniform naar de consument. En daar heeft de (allergische) consument behoefte aan,” ziet Betty Groen.

VOOR DE CONSUMENT

Dutch Spices wil in samenwerking met de keten veilige, smakelijke en betaalbare producten beschikbaar maken voor de consument. De onderneming zette in september zelf de stap naar de consument met het merk Simply Spices kruiden, specerijen en mixen zonder allergenen en toegevoegde E-nummers. Groen: „Omdat Dutch Spices en ook Simply Spices geen ingrediënten van dierlijke oorsprong gebruiken, zijn onze producten

eveneens geschikt voor veganisten. Dat biedt kansen voor producenten van vegetarische, kosher en halal producten.”

ALLERGIE ALS UITDAGING

Ruim 2 miljoen Nederlanders hebben indirect (via gezinsleden) of direct te maken met een allergie. Het aantal consumenten met voedselovergevoeligheid groeit, voedselovergevoeligheid treft steeds meer kinderen en er volgen meer ziekenhuisopnames. De groeiende behoefte aan allergeenvrije voeding vormt een uitdaging voor de voedingsindustrie, out of home en retail. De consument met voedselallergie heeft te maken met een onvolledige en onjuiste productetikettering en is onzeker over veilige voedingsmiddelen. Tevens willen steeds meer bewuste consumenten producten zonder E-nummers vanwege gezondheid of prestaties.

 www.dutchspices.nl
www.simplyok.eu

LEGOLISERING VAN DE BOUW

‘HET WIEL UITVINDEN PER BOUWPROJECT VOORGOED VERLEDEN TIJD’



De bouw loopt achter bij andere industrieën die, nadat het prototype is gemaakt, miljoenen exact dezelfde producten kunnen produceren. Bouwen is het samenstellen van een gelegenheidsalliantie, die in een knollenveld zonder voorzieningen bij ieder project keer op keer opnieuw het wiel uitvindt.

Op woensdag 21 mei jl. toonde lector, Ir. Jan de Wit van Saxion Enschede tijdens zijn inaugurele rede hoe dat anders kan. Hij vertelde over een aannemer die 30% van zijn personeel moest ontslaan, maar desalniettemin in de laatste vijf jaar 30% meer wist te produceren tegen een veel hogere kwaliteit. Hij was in staat om anders, tegenstrooms, te gaan denken. De winst haalde hij door te prefabriceren.

Bij de ombouw van een hotel te Dordrecht heeft ook Bessels architecten & ingenieurs gekozen voor een andere aanpak. Nu eens niet ter plaatse voor 80 kamers de badkamerpijpen, koud- en warmwaterleidingen, riolering, elektra, sturingskabels etcetera, ter plaatse in elkaar steken. Maar deze keer de

installateur in zijn werkplaats de zaken op een bouwstaalmat aan elkaar laten binden: dat scheelt de een hoop tijd en gedoe. Ook met ramen kun je zo'n slag maken: ramen raken in het werk vaak vervuild met verf, vloerlijm en stucadoorkalk. Lever ze liever gezeemd, en in krimpfolie verpakt, aan.

VERSPILLING

De bouw levert een disproportionele bijdrage ten aanzien van afvalproductie en transport. 40% van het Nederlandse afval wordt geproduceerd door de bouw. De grootste verspillingen in de bouw ontstaan door miscommunicatie: wel gevraagd niet geleverd, niet gevraagd wel geleverd, te laat geleverd, etc. Vaak ontstaat deze miscommunicatie

doordat vele onder-aannemingsbedrijven (soms wel 50-80) samen het gebouw moeten maken. De taalbarrière, veel werknemers komen uit het buitenland, speelt hierbij een grote rol. Faalkosten kunnen voor een fors deel worden ondervangen door BIM: het Bouw Informatie Model. BIM is een digitaal 3-dimensionaal gebouwmodel, waarin alle gegevens ten behoeve van het ontwerp-, bouw- en beheerproces zijn geïntegreerd en waarmee door alle betrokken partijen in dat proces wordt gewerkt. Vroeger stond op tekening 'in het werk nader te bepalen', of beter gezegd: laat de man met de blauwe overall het maar uitzoeken, met alle problemen van dien. In BIM werkt elke partij met dezelfde informatie en

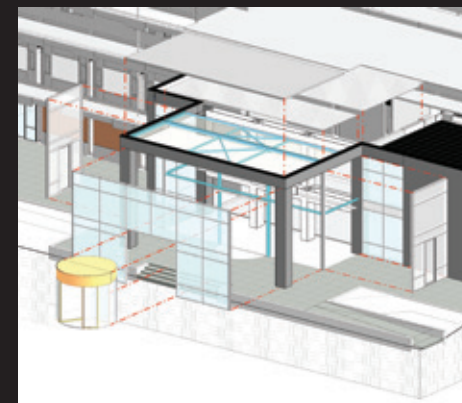
‘De structuur blijft min of meer hetzelfde, maar de cellen veranderen’



ziet dus van elkaar wat er gebeurt. Deze informatie is continu beschikbaar en altijd actueel. Eindelijk kunnen we in de bouw écht gaan 'LEGOLiseren'.

LEGOLISERING

'LEGOLisering van de Bouw' is een boek van Hennes de Ridder uit 2011. Hij stelt dat bouwwerken, net als auto's, computers, televisies en vliegtuigen, meer evolutionair moeten worden ontwikkeld. Hij signaleert een beweging die hij 'het Darwinisme voor bouwwerken' noemt, de survival of the fittest.



De bouwwerken die zich het makkelijkst en snelst kunnen aanpassen aan de veranderende wereld zullen blijven. De anderen sterven uit.

3D INMETEN

LEGO past naadloos. Daarom moeten, om te kunnen LEGOLiseren, de uitgangspunten vastliggen. Wij meten daarom bestaande gebouwen in met behulp van de 3D-laser en werken dit op naar een 3D-gebouwmodel, zodat je onderleggers hebt die naadloos op elkaar aansluiten. Met de computer wordt een clash-control uitgevoerd om uit te sluiten dat bepaalde activiteiten of materialen zich op exact dezelfde plek bevinden. Denk hierbij bijvoorbeeld aan leidingen, luchtbehandelingskanalen en constructie. Vervolgens wordt er binnen het kantoor een 3D-video gemaakt, die perfect gebruikt kan worden voor Welstandsoverleg. In het geval van het Postillion Hotel Dordrecht leverde dit voor ons het kortst durende Welstandsoverleg op: in 9 minuten hadden wij goedkeuring voor dit complexe gebouw.

FLEXIBILITEIT

We accepteren nog steeds niet dat gebouwen na 15 jaar oud en waardeloos zijn; met alle beleg-

gings-consequenties van dien. Maar geen fabriek wordt gebruikt zoals hij is ontworpen. Ben jij in staat om flexibiliteit in een gebouw vinden? Een prachtig voorbeeld zijn vloeren met een overspanning van 20 meter die minder wegen (kg/m²) dan een massieve vloer met een overspanning van 9 meter. De vloeren worden niet aan elkaar gestort maar gebout. Ze zijn eenvoudig demonteerbaar. Het systeem is in Nederland voor het eerst toegepast op de Floriade in Venlo.

RESEARCH & DEVELOPMENT

Er ontstaan producenten die zich profileren met bouwwerken die eenzelfde DNA delen, maar qua vorm bepaald worden door locatie, gebruik en tijd. De structuur blijft min of meer hetzelfde, maar de cellen veranderen. Dat geldt zowel voor opvolgende generaties van bouwwerken als voor een individueel bouwwerk tijdens zijn levensduur. Het wiel uitvinden per bouwproject is dan voorgoed verleden tijd. Daarvoor in de plaats komen leer- en repetitie-effecten. Design & Construct maakt plaats voor Research & Development.

 www.bessels.com

INNOVATIEF MULTIVAC OP INTERPACK

Multivac presenteerde in Düsseldorf tijdens Interpack een scala aan innovatieve verpakkingsopties voor food en industriële producten, met interessante live- demonstraties. In de stand was te zien dat het slagvaardige bedrijf naast geheel nieuwe machines ook belangrijke verbeteringen heeft doorgevoerd in het bestaande assortiment. Daarnaast verzorgde de verpakker een groot aantal goedbezochte expert-lezingen in de 'Multivac Academy'. Actuele onderwerpen in de verpakkingindustrie op het gebied van innovatie, ontwikkeling en duurzaamheidsaspecten, passeerden de revue. Zo was er onder meer een paneldiscussie met diverse professionals over het gebruik van HPP (high Pressure Pasteurisation). Daarmee liet Multivac zien dat 'continu innoveren' niet alleen één van de speerpunten is van het bedrijf, maar dat dat ook zichtbare resultaten oplevert. Ook de komende jaren is er een flink budget vrijgemaakt voor Research & Development.

 www.multivac.nl

PROTEIN COMPETENCE CENTER

Op 8 mei 2014 is het Protein Competence Center (PCC) gestart. Een organisatie die op initiatief van Wageningen UR is opgericht. Zeven levensmiddelen- en veevoederbedrijven en zes kennisinstellingen uit Nederland bundelen via dit initiatief hun onderzoek en kennis van eiwitten. PCC gaat zich richten op vier thema's: het vrijmaken en bewerken van eiwit uit gewassen en andere eiwitbronnen, het maken van producten met eiwit, de waarde van eiwit in voeding, en het gebruik van nog niet ontgonnen eiwitbronnen.

 www.wur.nl

NIEUW BEDRIJFSPAND TRAMPER TECHNOLOGY

Op woensdag 21 mei is in het bijzijn van genodigden en het gehele Trumper team het nieuwe bedrijfspand van Trumper Technology officieel geopend. De openingshandeling werd verricht door mevrouw drs. L. Meeuwisse, wethouder van de gemeente Goes en Rosa Trumper, dochter van André Trumper. Zij onthulden buiten bij de hoofdingang een zelfontworpen én gefabriceerde aluminium sleutel met het logo van Trumper Technology en de namen van het gehele Trumper team. Het uitnemen van de sleutel uit de sokkel symboliseerde de letterlijke opening van de deuren van het nieuwe bedrijfspand.

 www.trampertechnology.nl



COPYRIGHT LIMIT FOTOGRAFIE TE GOES

MOTOREN NIEUW VAN MORSKATE

Nieuw in het programma van Morskate zijn de IEC-motoren van SEW-EURODRIVE. Morskate Aandrijvingen kiest voor deze draaistroommotoren vanwege haar kwaliteit, energiezuinigheid, geluidsarme werking en wereldwijde verkrijgbaarheid. Deze IEC-motoren voldoen aan een uitgebreide reeks normen en voorschriften. Toepassingsgebieden zijn onder meer pompen, compressoren, ventilatoren, transportbanden, persen, verpakkingsmachines, kranen en andere hijstoestellen. Naast een snelle levering biedt Morskate u met deze motoren de beste prijs-kwaliteitverhouding. De total cost of ownership is een belangrijk aspect

MACHINES ETIKETTEERHULP



Handmatig een conische emmer voorzien van een relatief groot etiket is niet eenvoudig. Wanneer inzet van een automatische machine niet economisch is vanwege de aantallen, kan Tehabo Techniek uit Apeldoorn een etiketteerhulp leveren. Er wordt gebruik gemaakt van een standaard etiketteermachine 140 of 230 mm breed. Naar wens kan indien mogelijk ook de reeds bij u aanwezige etiketteerunit worden ingezet. Een speciaal aangedreven snarevacuümkop zorgt ervoor dat het grote etiket tot wel 380 mm lang in de wacht hangt. Met de instelbare tafel kunnen de emmers of blikken met de hand tegen de snaren gedrukt worden. Het etiket zit op deze manier altijd gelijkmatig op de ondergrond. Zodra emmer of blik wordt afgenomen wordt het volgende etiket op de snaren geschoven en stopt in de juiste positie.

 www.tehabo.nl



bij aanschaf. Denk hierbij aan bedrijfszekerheid en minimale stilstandstijden.

 www.morskateaandrijvingen.nl



PROJECT VERHEY VLEES

Alec Barfüss werkt bij Hörmann en is accountmanager Zuid-Oost-Nederland. Bij zijn relatie Verhey Vlees BV te Nuth heeft Hörmann sectionaaldeuren (SPU40, en SPUF42 in RAL 9016 met één beglazingssectie), snellopers voor de voedingsindustrie (V2515SEL) en shelters vervangen. Verhey Vlees is gespecialiseerd in het vakkundig verwerken van runderen. Runderkarkassen worden er zorgvuldig versneden, verpakt en geëtiketteerd op klantspecificatie.



„De nieuwe snellopers zijn bijzonder door de lichtlijsten in de geleiderails. Hierdoor zijn er geen spiraalkabels meer nodig; die gingen altijd kapot. De deur gaat open zonder dat je ergens tegenaan moet drukken. Dat is praktisch en veiliger. Voor de klant betekent het ook minder onderhoud. De food-uitvoering is van RVS, geheel volgens IP65 normering. Deze deuren moeten bestand zijn tegen schoonspuiten onder hoge druk, stoom en reinigingsmiddelen die in de voedingsindustrie worden voorgeschreven.

De shelters werden vervangen omdat ze na 15 jaar gewoon versleten waren. De afdichting was niet meer goed. Dat wil je niet als vleesveredelaar; kieren waardoor beestjes naar binnen kunnen wandelen of vliegen.

Er is ook een nieuwe schaarheftafel die hydraulisch op en neer kan. Dat is vooral een arbo-kwestie. De directie van Verhey zorgt er op deze manier

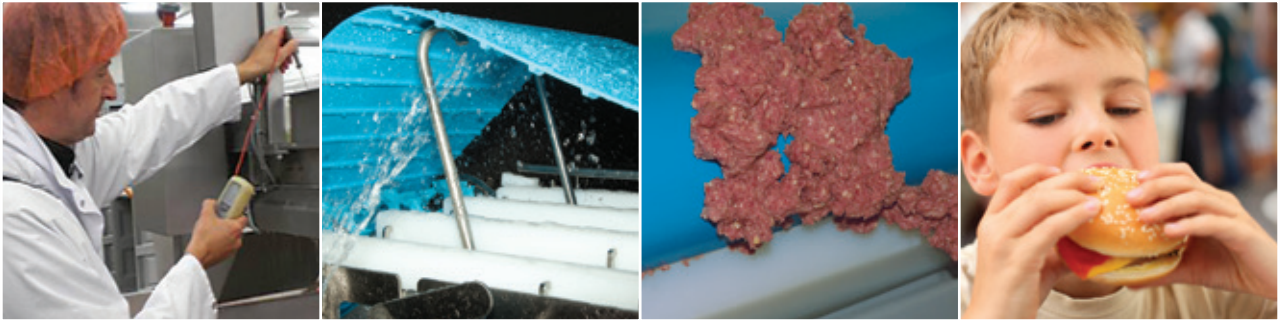
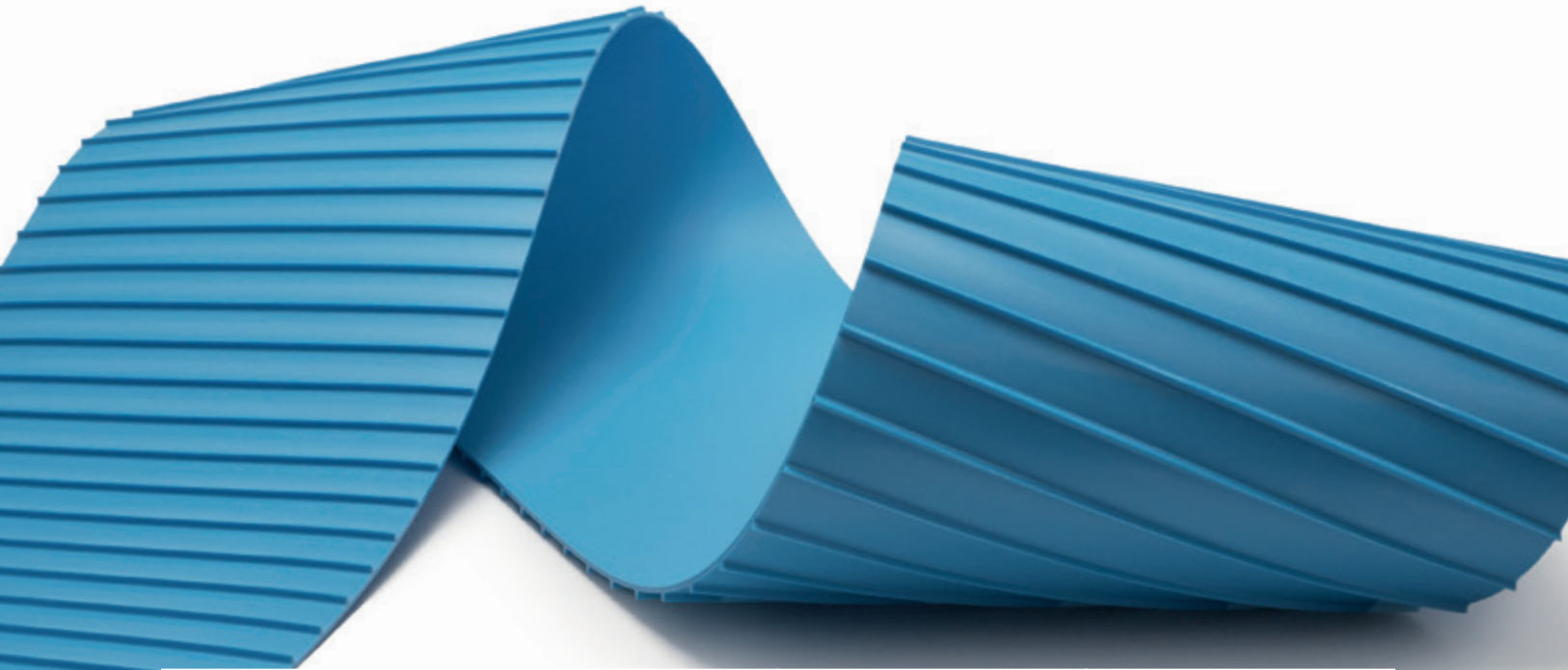
voor dat het personeel veilig en goed bij de karkassen kan. Ook hebben we diverse gewone deuren vervangen. Die voldeden door slijtage en beschadigingen niet meer aan gebruikerswensen en aan de HACCP-eisen.

Verhey Vlees Nuth kiest voor kwaliteit en betrouwbaarheid; voor hun eigen producten, maar ook voor de inrichting van hun productielocatie. In de loop der jaren is het pand flink gemoderniseerd, en vanaf 2012 hebben wij er diverse producten vernieuwd. Waar nodig zijn deuren en shelters vervangen. Steeds als ze weer een stuk van het gebouw gingen aanpakken, gaf onze service, kwaliteit en prijs de doorslag om voor ons te kiezen. Ze zijn inmiddels een trouwe klant. Het pand ziet het er modern en netjes uit; ze kunnen er weer jaren tegenaan.”

 www.hormann.nl

PRODUCTIVITEIT CREËERT WINSTGEVENDHEID

Verbeter rendement, operationele efficiëntie en levensduur van de band met hygiënische ThermoDrive-transportbandtechnologie van Intralox.



Het doel van de transportband.

Ontdek hoe u kunt profiteren van de sterke, veilige en hoogwaardige technologie van ThermoDrive. De hoogwaardige transportbanden en oplossingen van Intralox bieden u het hoogste rendement met de beste schriftelijke garanties beschikbaar. Bezoek intralox.com of neem contact met ons op via 00800 4444 4600 om te ontdekken hoe wij u kunnen helpen uw productiviteit en de winstgevendheid te verhogen.

Minder onderhoud

Premium kwaliteit

Verbeterde hygiëne

Hogere productie

