

## INNOVATIE EN DUURZAAMHEID



- VOEDSEL BEREIDEN MET PEF
- VERBETER JE KLANTRELATIE
- VOEDSELFRAUDE
- SHEAR CELL TECHNOLOGIE
- VERPAKKEN

21



26

## PRODUCTIELEIDER

AMBITIEUZE PEOPLE MANAGER MET DOORGROEIPOTENTIEEL

BOLSWARD

**Hochwald Foods Nederland b.v.** is onderdeel van Hochwald Foods GmbH met het hoofdkantoor in Duitsland en 8 plants in Duitsland en 1 plant in Nederland. In Bolsward staat een melk- en een blikfabriek, dagelijks werken hier ruim 200 medewerkers. In de melkfabriek worden gesuikerde gecondenseerde melk, room en 'ready to drink' producten gemaakt en verpakt. Deze worden onder diverse eigen merken en voor derden geproduceerd en voornamelijk geëxporteerd. Voor de melkfabriek zijn wij wegens continue groei op zoek naar een slagvaardige en resultaatgerichte Productie leider. Deze daadkrachtige manager geeft direct leiding aan zes te Operators en indirect aan 25 medewerkers en is verantwoordelijk voor het optimaal laten functioneren van het productie- en verpakkingsproces. Deze enthousiaste team player is communicatief en organisatorisch sterk en heeft kennis van zuivelprocessen.  
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126

## MANAGER INKOOP

DIE VERANDERING KAN DOORVOEREN VANUIT EEN ACTIEVE CENTRALE INKOOPPOSITIE

BOXTEL

**VION Food Group** is een internationaal voedingsmiddelenconcern met productie- en verkoopvestigingen op alle continenten. VION produceert hoogwaardige voedingsmiddelen voor mens en dier. Met een omzet van € 9,7 miljard en circa 21.000 medewerkers behoort VION tot de top van de industriële bedrijven in Nederland en is wereldwijd één van de grotere voedingsmiddelenbedrijven. **VION Food Nederland** kent twee Business Units: varkensvlees en rundvlees. Het bedrijf levert klantspecifieke producten en innovatieve concepten aan retail-, industriële- en foodserviceklanten in Nederland, Europa en de rest van de wereld. Voor VION Food Nederland zoeken wij een gedreven Manager Inkoop die verantwoordelijk is voor de inkoopafdeling (bestaande uit een drietal Inkoopers) en het verder ontwikkelen van de inkoopafdeling op centraal niveau.  
Consultant: Annoek Kogelman, telefoon 0317-468686 of 06-12504148

## SALES REPRESENTATIVES BAKKERIJ/OUT OF HOME

DIE DOOR PASSIE, PARTNERSHIP EN PERFORMANCE SUCCESVOL ZIJN

NEDERLAND

**CSM Baking** is wereldwijd marktleider op het gebied van bakkerijproducten. Het productassortiment van CSM Bakery Supplies is breed en varieert van ingrediënten tot halffabrikaten, diepvries-, afbak- en kant-en-klare producten. Tot de klanten behoren ambachtelijke bakkers, bakkerijketens, in-store bakkerijen, industriële bakkerijen, het foodservice- en het out of home segment. **CSM Bakery Supplies** heeft vestigingen in 28 landen. **CSM Bakery Supplies** heeft zich ten doel gesteld klanten te helpen om nog succesvoller te worden in hun eigen markt. Ter versterking van de organisatie met een drietal functies, zijn wij op zoek naar ambitieuze kandidaten voor de posities van Sales Representatives Bakkerij/Out of Home, verantwoordelijk voor de sales performance van CSM Benelux in de marktsegmenten ambachtelijke bakkerij (Zeeland/Zuid-Holland of Limburg/Brabant) of het out of home segment (Zuidoost Nederland).  
Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490

## KWALITEITSMANAGER

PRAGMATISCHE KWALITEITSAMBASSADEUR DIE ZAKEN OP SCHERP WEET TE ZETTEN

ETTEN-LEUR

**Bettinehoeve BV** is de marktleider in Nederland op het gebied van verse geitenkaas. Dit snelgroeiende familiebedrijf, opgericht in 1982, is uitgegroeid tot een organisatie van ongeveer 70 medewerkers met twee productielocaties in Etten-Leur. Op jaarbasis verwerkt Bettinehoeve ongeveer 30 miljoen liter geitenmelk van circa 50 geitenhouders tot een uitgebreid assortiment geitenkaasproducten. Deze producten worden in circa 10 landen in Europa vermarkt. Daarnaast wordt er hard gewerkt aan de bouw van een spreidroogtoeren in een joint-venture met een Zwitserse multinational. Hier zal naast geitenmelkpoeder ook wei-eitwitpoeder worden geproduceerd. Door de introductie van deze nieuwe business, en daarmee de uitbreiding van de capaciteiten, zoeken wij een motiverende Kwaliteitsmanager, die verantwoordelijk is voor het opstellen, implementeren, evalueren en zo nodig bijsturen van het gehele QA/QC beleid.  
Consultant: Daphne van der Hee, telefoon 0317-468686 of 06-53868415

## INKOPER VERPAKKINGEN EN FOOD

UITDAGENDE POSITIE MET VOLOP KANSEN OM DE INKOOPPOSITIE TE VERBETEREN

BOXTEL

**VION Food Group** is een internationaal voedingsmiddelenconcern met productie- en verkoopvestigingen op alle continenten. VION produceert hoogwaardige voedingsmiddelen voor mens en dier. Met een omzet van € 9,7 miljard en circa 21.000 medewerkers behoort VION tot de top van de industriële bedrijven in Nederland en is wereldwijd één van de grotere voedingsmiddelenbedrijven. **VION Food Nederland** kent twee Business Units: varkensvlees en rundvlees. Het bedrijf levert klantspecifieke producten en innovatieve concepten aan retail-, industriële- en foodserviceklanten in Nederland, Europa en de rest van de wereld. Voor VION Food Nederland zoeken wij een gedreven Inkoop Verpakkingen en Food die verantwoordelijk is voor het inkopen van goederen en het coördineren van het inkoopproces binnen de categorieën verpakkingen, kruiden & specerijen en versproducten voor de retail.  
Consultant: Annoek Kogelman, telefoon 0317-468686 of 06-12504148

Voor meer informatie zie onze website: [www.dupp.nl](http://www.dupp.nl) of mail uw reactie naar: [info@dupp.nl](mailto:info@dupp.nl)

**DUPP - FOOD RECRUITMENT**

Gen. Foulkesweg 66, 6703 BW Wageningen | [www.dupp.nl](http://www.dupp.nl) | [info@dupp.nl](mailto:info@dupp.nl) | t 0317-468686



## EEN NIEUW BEGIN

Een nieuw jaar, een nieuw begin. Het meest in het oog springend is dat Vakblad Voedingsindustrie is gerestyled: een nieuw formaat, een frisse vormgeving, een andere uitgever. En: over drie weken, volledig vertaald in het Engels, ook verkrijgbaar in de App store: onder de naam FoodinBusiness.

De grote thema's van 2014 beperken zich niet tot onze landsgrenzen: het tegengaan van voedselverspilling, de aanpak van voedsel fraude, voeding en gezondheid, innovatie, en duurzaamheid.

Het Europees Parlement (EP) heeft 2014 uitgeroepen tot 'het jaar tegen voedselverspilling' en wil deze verspilling met de helft terugdringen. Omdat alle schakels in de keten voedsel verspillen, wil het EP een gecoördineerde aanpak waarbij maatregelen voor de hele EU en voor de afzonderlijke lidstaten gecombineerd worden. Zowel het ministerie van I&M als het ministerie van EZ hebben het terugdringen van voedselverspilling dit jaar dan ook opgenomen in hun beleid.

Een ander thema dat hoog op de agenda staat, is de aanpak van voedsel fraude. De vele gevallen van voedsel fraude maken het voor de overgrote meerderheid van de boeren en fabrikanten die zich wel aan de regels houden, moeilijk om het vertrouwen van de consument terug te winnen. Dat vertrouwen moet terugkomen, vindt het Europees Parlement. Half januari werd de resolutie voor een integrale aanpak van voedsel fraude in Europa in Straatsburg door het EP aangenomen. Ik was erbij en interviewde Europarlementariër Esther de Lange over hoe die aanpak eruit moet zien. U leest het in dit nummer.

Gezondheid blijft ook in 2014 een belangrijk thema. Dat blijkt wel uit het akkoord dat brancheorganisaties van supermarkten (CBL), producenten (FNLI), horeca (KHN) en cateraars (Veneca) 23 januari sloten, over de verbetering van de productsamenstelling en -aanbod. In het akkoord geven de partijen aan hoe zij zich gezamenlijk, elk vanuit de eigen verantwoordelijkheid, de komende jaren zullen inzetten om het productaanbod als geheel gezonder te maken. De scope van het akkoord is met name gericht op het verminderen van de gehaltes zout, verzadigd vet en calorieën (suiker en (verzadigd) vet, in voedingsproducten. We komen hier in Vakblad Voedingsindustrie zeker op terug.

De aanpak van deze thema's vraagt om innovatieve oplossingen, veel creativiteit, en natuurlijk... geld. Voor de financiering van innovaties is er onder andere het Innovatiekrediet, maar het kan ook anders: schrijf in voor de Herman Wijffels Innovatieprijs 2014. De Rabobank is hiervoor op zoek naar concrete, kansrijke en duurzame innovaties in technieken, diensten, processen en in organisatievormen of producten. De inschrijving is 1 februari geopend. Inschrijven kan tot 1 april 2014 via de site ([www.rabobank.nl](http://www.rabobank.nl)). Iedereen met een kansrijke, duurzame innovatie kan deelnemen. De Innovatieprijs is in 2014 onderverdeeld in drie categorieën, waaronder Food & Agri. Per categorie is een geldbedrag van € 30.000 beschikbaar. Het winnen van deze Innovatieprijs opent deuren die eerst gesloten bleven: met het prijzengeld kunt u uw innovatie verder realiseren, u krijgt toegang tot belangrijke netwerken en veel publiciteit. Hou mij op de hoogte!

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



# Inhoud

THEMA: INNOVATIE  
EN DUURZAAMHEID

## PROCESSING VERPAKKINGSMACHINES STEEDS FLEXIBELER

De ontwikkelingen in de verpakkingwereld gaan snel. Verpakkingsspecialist Multivac krijgt daardoor steeds vaker de vraag om flexibele verpakkingsmachines te leveren. „Klanten willen vaak een duizendpoot. Wij stellen die op maat samen.”

# 26



## OP DE VOORPAGINA REVOLUTIE IN VOEDSELBEREIDING

Stoofvlees in enkele minuten perfect gegaard, met behoud van voedingsstoffen en voortreffelijk op smaak? Het kan. De innovatieve techniek waarmee met behulp van pulserende elektrische velden (Pulsed Electric Fields, ofwel PEF) voedsel bereid wordt, wordt bereikbaar voor de markt.



## DUURZAAM ENERGIEVERBRUIK KOPLOPERS IN AMBITIE

Bedrijven in de agrifoodsector kunnen meedoen aan het thema Energie van het programma Koplopers in Ambitie (KIA). Met dit programma stimuleert Food Valley NL samen met Innofood bedrijven een jaar lang om het energieverbruik te verminderen en te verduurzamen.

## EN VERDER...

Duurzame klantrelaties	10
Financiering van innovaties	13
Reinigingsoplossingen	16
Nieuws: nationaal	24
Kostenreductie in foodsector	28
Vleesvervangers op maat	30
Besparingen in logistieke keten	32
Ontwikkelingen in vleeswetenschap	34
Duurzame nieuwbouw koekjesfabriek	37
Nieuws: internationaal	38

## INTERVIEW HARDERE AANPAK VOEDSELFRAUDE

Recente gevallen van fraude met voedsel tonen aan dat de EU het functioneren van de voedselketen moet herzien, beter moet controleren en de regels voor etikettering moet aanscherpen, zo stelt het Europees Parlement in een resolutie van Esther de Lange (CDA). Wat betekent dat voor de branche?



# FOODIN BUSINESS.com

KENNIS DELEN MET TOPMANAGERS  
UIT DE FOODBRANCHE



[www.foodinbusiness.com](http://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](http://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](http://www.foodinbusiness.com). Wilt u bericht als de App klaarstaat? Laat uw mailadres achter op [www.foodinbusiness.com/App](http://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](http://www.b2bcommunications.nl)

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](http://www.vakbladvoedingsindustrie.nl). Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) en Young Food Management (YFM). **Auditnummerwerken mee:** René Bakker, Ria Besseling, Cees Goettsch, Leo Euser, Marcel Minor, Maaike Tindemans, Theo Verkleij. **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](http://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.



www.OSVnetwerk.com



www.YFMnetwerk.com



Op een verrassende wijze een vorkje prikken; heerlijk informeel

# WINTERBARBECUE MET RUNDVLEES VAN HANDLBAUER

Tijdens de winter- en zomerbarbecues zorgen we altijd voor opmerkelijke vlees kwaliteiten en -rassen. De OSV Winterbarbecue 2014 met 210 deelnemers, werd gesponsord door Handlbauer uit Linz (Oostenrijk), in Nederland vertegenwoordigd door Paul Nieuwenhuis. Paul: „Handlbauer heeft zijn zaakjes prima voor elkaar. Het is een middelgroot particulier slachthuis dat een perfect product levert in grote en kleine volumes. Traceability staat hier centraal, in een overzichtelijk en doordacht productieproces. Voor de barbecue hebben we dikke bavette, rundernek, sucade, staartstuk, runderhaas, rib-eye en runder short ribs geleverd. Ik ben echt trots op deze producten en dubbel blij dat de koks van Buitenzorg, en in het bijzonder van Chef-Jan, deze zo goed heb-

ben bereid.” Vanzelfsprekend geeft Paul graag antwoord op al uw vragen over dit Oostenrijkse vlees. Bel +31 (0)6 531 61 80.

 [www.handlbauer.at](http://www.handlbauer.at)

Kijk voor alle foto's van de winterbarbecue op:  [www.foodinbusiness.com/foto-archief-osv/](http://www.foodinbusiness.com/foto-archief-osv/)

## DE OSV HEET VAN HARTE WELKOM:

- Van de Raai Meat** - Barry van de Raai - Directeur
- Veal Fine Hans Roerink BV** - Hans Roerink - directeur
- ASF Holland** - Ron Jongbloed - Directeur
- Van Leeuwen Techniek** - Niels Kok - Project Manager
- ROVC** - Erik Bouw - Accountmanager
- Lyncwise Executive Search B.V.** - Stefano van de Sant - Partner
- BWT Nederland** - Norbert de Veen - Account Manager



EDE, HOOFDSTAD VAN DE SMAAK 2014

# AMBACHTELIJKE EN STREEKPRODUCTEN



Op bijna 40 adressen in een straal van 30 kilometer rond Ede (de regio 'Food Valley') vind je talloze unieke producten: ambachtelijke kaas, worst, bier, wijn, advocaat, sap en honing. Maar ook heel dagelijkse producten als brood, groente en fruit, eieren en vlees. Uniek is de verkoop van vers wild.

*Vlnr: Caesar de Kruif, Natasha Tikhomirova, Karin Schaap en Klaas Dijkstra*

Tijdens de OSV-YFM Winterbarbecue werkten onderstaande streekbedrijven met hun producten mee aan de streektafel: Landgoed Kernhem Ede: brandrood kaas, Makandra Ede: biologische boerderij met een zorgvraag; Restaurant Buitenzorg Ede: eigen scharrelvarkens; De Pluktuin: klein fruit; De Werkbij: honingproducten; De Goede Aarde: bloemen- en plantenjam; De Vlijt: windkorenmolens; Remeker: boerenkaas van Jerseykoeien; Wijngaard De Wage-ningse Berg: passie voor wijn maken; Boerderij De Kreeel: groenten en koeien.

In het uitgestrekte bosgebied van deze Veluwe gemeente (waar ook de kernen Bennekom, Lunteren en Otterlo onder vallen), wordt actief natuurbeheer toegepast op het edelhert en het wildzwijn. Op een vriendelijke manier gezegd betekent dit dat er dieren beschikbaar komen voor consumptie. Vers wild wordt onder meer verkocht via het Nationaal Park De Hoge Veluwe.

## WELKOM BIJ DE VERNIEUWDE OSV EN YFM

Nu we internationaal gaan met Vakblad Voedingsindustrie, krijgen we er een hoop nieuwe lezers bij. In Nederland zijn de netwerken OSV en YFM een begrip. In het buitenland zijn we nog een redelijk onbekende speler in de markt. Hoog tijd om hernieuwd uit te leggen wie we zijn en wat we doen.

De Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) is een netwerk voor ondernemers werkzaam in de voedingsindustrie, aangevuld met professionals van kennisinstellingen. Young Food Management is een netwerkorganisatie voor ondernemende jonge mensen werkzaam in de foodbranche. De leden vertegenwoordigen verschillende beroepsgroepen en functies: ze zijn zelfstandig of in loondienst, komen uit het bedrijfsleven of de non-profitsector.

De verbindende factor binnen beide netwerken is food; de gemeenschappelijke drives het willen ontdekken en verkennen van die markt. Dit doen we door elkaar te ontmoeten, door kennisvergaring en kennisuitwisseling en natuurlijk het leggen van (nieuwe) contacten.

Business to business contacten tussen bedrijven uit onze sector spelen onbetwist een belangrijke rol in succesvol ondernemerschap. Meer dan 400 bedrijven zijn aangesloten bij de OSV en YFM; deelname aan één of aan beide netwerken draagt dan ook bij aan het onderhouden van een relevant relatienetwerk in de voedingssector. De OSV bestaat inmiddels al ruim 20 jaar, de YFM alweer 10 jaar.

Kom eens geheel vrijblijvend kennismaken tijdens een bijeenkomst, of dat nu een barbecue, workshop, golfdag of bedrijfsbezoek is; je bent van harte welkom. Meld je aan via de site of bel +31 (0)26 370 00 27.

*Saskia Stender*





## VIS BINNEN ENKELE SECONDEN GEPOCHEERD

# REVOLUTIE IN VOEDSELBEREIDING

Stoofvlees in enkele minuten perfect gegaard, met behoud van voedingsstoffen en voortreffelijk op smaak? Het kan. De innovatieve techniek waarmee met behulp van pulserende elektrische velden (Pulsed Electric Fields, ofwel PEF) voedsel bereid wordt, wordt langzaam maar bereikbaar voor de markt.

IXL Netherlands B.V. ontwikkelde de bereidings-techniek, die voortkomt uit onderzoek naar milde conserveringstechnieken door 'koude pasteurisatie' voor vruchtensappen en andere vloeistoffen. Govert van Oord, directeur-eigenaar van IXL,

vroeg zich af of deze techniek ook gebruikt kon worden voor het garen van vlees, vis, en groenten, en of het mogelijk was voedsel juist wél te verhitten, maar dan homogeen en gecontroleerd. Dat bleek een regelrecht succes.

**KLEINSCHALIGE SYSTEMEN**  
IXL Netherlands B.V. is een partneronderneming van OMVE Netherlands B.V.; een toonaangevend bedrijf gespecialiseerd in de ontwikkeling, bouw en verkoop van hoogwaardige, kleinschalige pro-

cesapparatuur voor laboratorium- en pilottoepassingen. Met de kleinschalige systemen kunnen onderzoekers meer proeven doen in minder tijd. Dat bespaart arbeid, ingrediënten en operationele kosten. Testresultaten kunnen bovendien snel en nauwkeurig worden gereproduceerd en worden vertaald naar de productiegrootte. IXL werkt aan de meer radicale innovaties. De Nutri-Pulse® e-Cooker is het eerste grote project. Beide bedrijven werken nauw samen met Wageningen UR - Food & Biobased Research.

### BEHEERST PROCES

Bij een normale bereiding wordt voedsel verhit tot 100 - 200 °C. Hierbij, zeker als dit langdurig gebeurt, gaan veel voedingsstoffen verloren. „De Nutri-Pulse® e-Cooker zorgt voor een homogeen garingsproces,” legt Govert van Oord uit. „Dit houdt in dat er geen warmte van buiten naar binnen wordt gebracht, maar dat er in het voedingsmiddel zelf warmte ontstaat. De pulsen veranderen de structuur van vlees, vis of groente; de cellen worden van elkaar losgemaakt en de celwanden doorlaatbaar. Hierdoor wordt het voedsel eetbaar, kauwbaar en verteerbaar. Elektrische pulsen gaan door het voedsel heen en prikken als het ware de cellen lek. In een pulserend elektrisch veld wordt het voedsel

gelijmatig en zeer snel gegaard; op lage temperatuur en met een laag energieverbruik. De Nutri-Pulse® werkt goed bij de bereiding van vis en vlees. Kabeljauw is binnen een paar seconden gepocheerd en draadjesvlees bereid je in enkele minuten. De onderzoeksresultaten voor groente en aardappels zijn veelbelovend.”

### VOORDELEN

De pulsduur, het aantal pulsen en de sterkte ervan kunnen zeer nauwkeurig voor alle voedingsmiddelen worden ingesteld, waardoor het verlies van voedingsstoffen tot een minimum blijven beperkt. „Het proces is volledig meetbaar. Je kunt exact zien op welk moment er een omzetting van zetmeel of eiwitten plaatsvindt. Voeding behoudt beter de voedingswaarde en het oorspronkelijk vochtgehalte, geur, kleur, structuur en smaak van het rauwe product. Het voedsel is in zeer korte tijd, binnen enkele minuten, te bereiden en biedt mogelijkheden nieuwe gerechten te ontwikkelen. Door de homogene verhitting is het voedsel ook microbiologisch veilig te maken.”

### TOEPASSINGEN

Hans Roelofs, innovatie directeur bij IXL Netherlands B.V. vertelt dat de haalbaarheidsstudie

naar het gebruik van de technologie PEF een positief beeld laat zien. „Vanuit de culinaire wereld is goed gereageerd, onder andere door Jonnie Boer van restaurant de Librije,” vertelt hij. „IXL heeft met de e-Cooker zelfs de 'Koks Innovatie Trofee' 2011 gewonnen. Samen met TopSportRestaurant en InnoSportLab® Papendal, dat expertise heeft op het vlak van voeding en sport, werkt IXL aan het project eCooking®-Voeding-Sport. Onderzocht wordt welke invloed e-Cooking® kan hebben op de sportprestaties van de individuele sporters. Caters, ziekenhuizen en voedingsindustrie hebben inmiddels belangstelling getoond voor deze nieuwe technologie die naast de genoemde voordelen zoals laag energieverbruik, behoud van voedingsstoffen, kwaliteitsverbetering en tijdwinst, ook nog eens een flinke ruimtebesparing kan opleveren.”

### HIER EN NU

Inmiddels heeft IXL verschillende octrooien voor e-Cooking® aangevraagd en gekregen. Van Oord en Roelofs zien een grote toekomst. Roelofs: „E-Cooking sluit aan bij alle speerpunten van de topsector Agri & Food, zoals een duurzame voedselketen en energiegebruik. Denk aan de groeiende wereldbevolking en het dreigend voedseltekort. Het is belangrijk dat wat je op je bord krijgt, nog veel voedingsstoffen bevat en dat je alles ook echt opeet. Het proces van e-Cooking kan ook een oplossing bieden aan ondervoeding bij patiënten in ziekenhuizen en verzorgingstehuizen. Zij krijgen hiermee smaakvoller eten, dat op elk moment aangeboden kan worden door de snelle bereidingstijd. Kijkend over de grens, zie ik ook potentie voor de techniek in gebieden waar wel voedsel aanwezig is, maar geen energie om dit goed te bereiden. De Nutri-Pulse® e-Cooker gebruikt zo weinig energie; hij kan al werken op de accu van een vrachtauto.”

 [www.innovation-xl.com](http://www.innovation-xl.com)



‘Voordelen zijn een laag energieverbruik, behoud van voedingsstoffen, kwaliteitsverbetering, tijdwinst en ruimtebesparing’

VERBETER JE KLANTRELATIE

# ZET IN OP DUURZAAMHEID!

‘Een stap extra zetten voor je klanten leidt op termijn tot betere en duurzame klantrelaties. En daarmee behaal je meer winst’. Dat is de stellige overtuiging van Bert Bruns van Bridges2Beyond en Walter Temmink van StudioKlant. Hoe zet je duurzaamheid in om je klantrelatie te verbeteren? Het startpunt is: ‘Ken je klant’.

„Misschien kende je je klanten ooit, wist je wat hen dreef en wat ze wilden. Maar is dat nog steeds zo? De wereld verandert immers, jouw bedrijf verandert, en je klanten ook. Ken je je klant nog wel?” Het zijn soms lastige vragen waarmee Temmink (adviseur en onderzoeker bij StudioKlant) en Bert Bruns (ondernemer in duurzaamheid, innovatie en strategische initiatieven bij Bridges2Beyond) bedrijven confronteren. Ze hebben er meer: ‘Wat doe je wanneer de focus van uw onderneming ooit lag op ‘kwaliteit leveren’ en ‘duurzame klantrelaties’, maar als daar in loop der jaren de klad in is gekomen? Als de voordelen, uniciteit en speciale wijze



Maak een klantkaart!

waarop u uw klant benaderde en bediende (en voor hen reden waren om voor uw organisatie te kiezen), niet meer zo duidelijk zijn? Bijvoorbeeld omdat de focus is komen te liggen op het zo goed en efficiënt mogelijk uitvoeren van het transactieproces. Of doordat de nadruk is komen te liggen op de prijs en het continue drukken van de marge.’ Om dit proces om te keren is een radicaal andere aanpak noodzakelijk, zo betogen Temmink en Bruns.

**FRISSE START**

„Duurzaamheid is door zijn verrijkende impact op het hele proces een prima aanleiding voor een frisse start,” zegt Bert Bruns. „Duurzaamheidstrends als de roep om transparantie, het garanderen en borgen van (voedsel) veiligheid en het tegengaan van verspilling (zowel van grondstoffen, water en energie, als eindproducten) vragen om een radicale omslag bij bedrijven. Zowel retail als business-to-business worden geraakt door de veranderingen en moeten zich herbezinnen op de relatie met de klant. Zonder adequaat antwoord vormen deze trends mogelijk zelfs een bedreiging,” denkt hij. „De al dan niet terechte beslaglegging op paardenvlees in de pakhuizen van Willy Selten en deels aanwijsbare

verwisseling hebben nogmaals aangetoond hoe misstanden verderop in de keten de reputatie van niet alleen een bedrijf, maar van een hele sector in gevaar kunnen brengen. Veranderingen zijn nodig: bij inkoop, transport, leveranciers, in productieprocessen en in de aanpak van verkoop en marketing.”

**MEE WILLEN**

Aansluiten op de behoeften van de consument is belangrijker dan ooit, vinden ze. Bert: „Velen zijn kritisch op waar hun voedsel vandaan komt, hoe het is gemaakt en wat er in zit. De verkoop van duurzaam voedsel is ondanks de aanhoudende crisis gestegen. Het marktaandeel steeg van zo’n 2,1% in 2008 tot een marktaandeel 5,5% in 2012 (ofwel een volume van 2,2 miljard euro); elk jaar met dubbele cijfers! En ook al is niet iedereen zo kritisch: bij misstanden heeft de maatschappelijke opinie een veel grotere impact dan pakweg 10 jaar geleden, mede door Facebook- en Twitteracties. Denk aan Foodwatch tegen ‘Puur & Eerlijk’ van AH. Tegelijk kan je als bedrijf hier je voordeel mee doen,” ziet Walter; er liggen volop kansen voor ondernemers die bereid zijn een stap extra te zetten voor en met hun klanten, die gaan voor transparantie en

voedselveiligheid en investeren in duurzaamheid: „Als ‘mee moeten’ verandert in ‘mee willen’, maakt je dat als ondernemer sterker.”

**VERBINDEN**

Naast de behoefte hun eigen gezondheid, dieren en de natuur te beschermen, laten consumenten zich meer en meer leiden door aspiraties als eerlijkheid, soberheid en smart shopping. Walter Temmink: „Het is cruciaal om organisatie en klanten opnieuw met elkaar te verbinden. De strategische keuze hier is om te richten op prijs, productkwaliteit óf klantrelatie. Deze keuze is leidend voor de verdere invulling.”

**INTEGRALE AANPAK**

Om geloofwaardig te zijn, is volgens Temmink en Bruns een integrale aanpak nodig. Startpunt is het samenstellen van een klantkaart: een overzicht dat klantinzichten aanreikt over onder meer:

- Wat de klant ziet in haar omgeving;
- Hoe de omgeving de klant beïnvloedt;
- Wat er zoal in het hoofd van de klant omgaat;
- Hoe de klant zich in openbaar zou (willen) gedragen;
- Waar de frustraties van de klant zitten;
- Wat de klant écht wil bereiken.

„Ga een uur met verschillende mensen uit je organisatie (van werkvloer tot directie) bij elkaar zitten, en schrijf het resultaat van jullie brainstorm uit op een flipover,” tipt Walter. „Probeer in kaart te brengen hoe je je klant weer denkt te kunnen bereiken, en hoe je -met welke klantvoordelen- de klantrelatie beter kunt invullen en/of versterken. De klantvoordelen uit duurzaamheid geven hierbij nieuwe inzichten. Een sterke presentatie van jouw klantvoordelen beweegt ook klanten verder te kijken dan de prijs.” In een volgende fase breng je, mét de klant, dit klantproces in kaart door samen een ‘klantreis’ te maken. „Onderzoek daarbij wat essentieel is voor jouw

klant, waar jij hem boven verwachting bedient, waar je naar zijn idee steken laat vallen. Durf kritisch te zijn naar je eigen organisatie: waar kun je een verbetering maken?”

**VOLOP KANSEN**

„Duurzaamheid raakt alle aspecten van de klantvraag en bedrijfsvoering, en vormt een katalysator bij de ontwikkeling van een bedrijf. In de foodsector werkt zo’n 95% (nog) niet duurzaam: hier liggen dan ook volop kansen om je te onderscheiden en beter te presteren dan gevraagd,” besluit Bert Bruns en Walter Temmink voegt er nog aan toe: „Slimme ondernemers weten dat deze twee componenten leiden tot successen en verrassing bij hun klanten. Die dat op hun beurt belonen met extra business en goede referenties. Zo wordt van duurzaamheid als bedreiging een kans gemaakt!”

bert.brun@bridges2beyond.nl  
walter@studioklant.nl



# HACCP Management. De nieuwe definitie.



MVPICON™

De nieuwe LIGHTNING MVP ICON brengt HACCP en hygiëne monitoring naar een hoger niveau. Resultaten van ATP en andere belangrijke HACCP parameters worden automatisch verzameld en gerapporteerd en in een overzicht weergegeven. Het scherm geeft u direct toegang tot de belangrijkste waarden.

Kwaliteitsmanagers kunnen vertrouwen op de MVP ICON voor niet alleen het monitoren, maar ook het managen van hun HACCP programma.

**BIOCONTROL**  
Results. Right now.

www.biocontrolsys.com | info@biocontrolsys.com



## INNOVATIEKREDIET

Voor het realiseren van bedrijfsplannen is geld nodig. De financiering regelen is echter vaak lastig: banken en Venture Capital fondsen vinden de risico's om een lening of krediet te verstrekken soms te hoog. RVO helpt u op weg met verschillende financieringsmogelijkheden.

U hebt een innovatief idee ziet de kansen in de markt voor een nieuw product. U beschikt over kennis, visie en ambitie, maar niet over voldoende financiële slagkracht. Want wie wil er investeren in een project dat veelbelovend is, maar ook hoge risico's met zich meebrengt? De overheid helpt bedrijven met het bieden van garanties aan banken en het afdekken van risico's. De kans dat financiers u een innovatiekrediet of lening willen verstrekken neemt hierdoor toe.

### VOOR WIE?

De financiering van het Innovatiekrediet komt vanuit het Innovatiefonds MKB+ van het ministerie van Economische Zaken. Een fonds met een 'revolvent' karakter voor de financiering van

risicovolle innovatie. Revolvent betekent dat het geld dat u terugbetaalt, opnieuw in het fonds terecht komt. Dan kunnen andere bedrijven hier ook weer gebruik van maken. De Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (RVO.nl) voert de regeling uit. Zowel starters als gevestigde bedrijven kunnen profiteren van het Innovatiekrediet. Uw bedrijf moet gevestigd zijn in Nederland, Bonaire, Sint Eustatius of Saba.

### WAT IS HET?

Het Innovatiekrediet is een risicodragend krediet. U moet het krediet en de hierop berekende rente terugbetalen. De rente hangt af van het risicoprofiel. Het krediet is bestemd voor de financiering van veelbelovende innovatieve

projecten. Deze moeten binnen enkele jaren leiden tot nieuwe producten. Kleine bedrijven kunnen met het Innovatiekrediet 45% van de ontwikkelingskosten van een project financieren, middelgrote bedrijven 35% en grote bedrijven 25%. Het krediet bedraagt maximaal 5 miljoen euro. Onder de ontwikkelingskosten vallen: eigen loonkosten, materialen, uitbestedingskosten en kosten van octrooiaanvragen. Als het project in technische zin mislukt, kan het ontvangen geld kwijtgescholden worden. Slaagt het project, dan moet de lening inclusief opgebouwde rente binnen tien jaar worden terugbetaald.

 [www.rvo.nl](http://www.rvo.nl)

## ENERGIE BESPAREN EN DUURZAMER WERKEN

# KOPLOPERS IN AMBITIE

Bedrijven in de agrifoodsector kunnen meedoen aan het thema Energie van het programma Koplopers in Ambitie (KIA). Met dit programma stimuleert Food Valley NL samen met Innofood bedrijven een jaar lang om het energieverbruik te verminderen en te verduurzamen. Bedrijven kunnen zich nog tot 1 maart 2014 aanmelden.

In het thema Energie van het programma Koplopers in Ambitie (KIA) worden bedrijven in onder meer de verwerking van vlees, maaltijden, agf, ingrediënten, zuivel en kaas een jaar lang begeleid bij hun streven naar energie besparen en duurzamer werken.

### REALISATIE SOMS LASTIG

Het thema bestaat uit een traject met een individuele- en een groepsworkwijze. Op de startbijeenkomst, begin november 2013, waren rond de twintig bedrijven uit de voedingssector aanwezig die zich lieten voorlichten over het KIA-programma. Een deel van deze bedrijven gaat ook daadwerkelijk met het traject aan de slag. „De bedrijven die meedoen zijn ondernemingen met een hoog ambitieniveau en openstaan voor samenwerken. Daar mikken we met deze KIA op. Je kunt de ambitie hebben, maar de realisatie ervan blijkt soms lastig. Met KIA willen we deze bedrijven daarin ondersteunen,” aldus Frances Fortuin, projectleider KIA. Agrifoodfabrikanten krijgen met deelname aan de KIA Energie ideeën aangereikt waarop zij binnen hun bedrijf energie (en dus geld) kunnen besparen en tevens hoe ze hun bedrijfsvoering duurzamer kunnen organiseren. Zo kunnen zij hun klanten

laten zien hoe de onderneming bijdraagt aan duurzaamheid.

### THERMISCHE ENERGIE SCAN

De KIA Energie begint bij de individuele werkwijze met een ‘Thermische Energie Scan op het bedrijf’ om te kijken hoe het energieverbruik kan worden geoptimaliseerd en verduurzaamd. „De scan brengt de energiestromen van het foodbedrijf in kaart aan de hand van een softwaretool. Deze kijkt naar mogelijkheden voor warmterugwinning, procesintegratie en slimme combinaties van warmte- en koudetechnologieën. Zo wordt de huidige situatie en het besparingspotentieel van proces, gebouw en logistiek duidelijk,” vertelt ir. Martin Ruiter van Qing, een van de betrokken experts.

‘Tijdens casestudies kwamen besparingen naar voren tot wel 70%’

### ENERGIE BELANGRIJKE KOSTENPOST

Energie vormt een belangrijke kostenpost in de foodproductie. „Van het finale energiegebruik in Europa wordt 28 procent gebruikt voor warmte- of koudeopwekking in de procesindustrie. Zo'n 27 procent is voor verwarmen of koelen van gebouwen en energie voor alle logistieke activiteiten inclusief transport bedraagt eveneens ongeveer 27 procent,” aldus energie-expert Martin Ruiter. Het aandeel van energie in de totale operationele kosten schommelt tussen 3 en 12% van de totale kosten van een proces. „Het besparingspotentieel hangt erg af van de huidige situatie, maar er kwamen tijdens casestudies besparingen tot wel 70% naar voren. Bedrijven kunnen in het proces ongeveer 15 tot 30 procent besparen. Dat betekent dat 0,5 tot 3,6 procent besparing op de totale kosten mogelijk is: door slim te besparen binnen het proces”, aldus Ruiter.

### SNELLE TERUGVERDIENTIJD

Voedingsbedrijven kunnen met relatief kleine investeringen een mooie en snelle terugverdiëntijd (ROI) behalen. „Op basis van eerdere resultaten van de Thermische Energie Scans zijn in 80 procent van de gevallen terugverdiëntijden mogelijk van onder de 4 jaar. En 15 tot 20 procent

### Over KIA

Het programma Koplopers in Ambitie (KIA) van Food Valley NL, Oost NV en Syntens richt zich op agrifoodondernemers die willen investeren en innoveren in duurzaamheid en gezonde voeding. Veel voedingsbedrijven formuleren ambitieuze doelstellingen, maar het vertalen van deze wensen naar de dagelijkse praktijk is vaak lastig. KIA helpt bedrijven om hun doelen te ondersteunen en te realiseren. KIA werkt naar een duurzamere en efficiëntere bedrijfsvoering die leidt tot meer winst en een goed imago. Het programma bestaat uit motiverende sessies en advies op de werkvloer over het verwaarden van restproducten, duurzaam energiegebruik, verminderen van het waterverbruik en het ontwikkelen van gezonde producten met een lager zout-, suiker- en vetgehalte.

Informatie of aanmelden als deelnemer aan KIA Energie kan via projectleider KIA Frances Fortuin, Food Valley NL, 0317- 466512, 06-20405783, frances.fortuin@foodvalley.nl

zelfs onder de 2 jaar,” aldus Martin Ruiter. „De meeste bedrijven hebben bij een energiebesparing tot 10 procent de investeringen binnen 2 jaar terugverdiend. Besparen zij 10 tot 20 procent energie, dan is de terugverdiëntijd 2 tot 5 jaar. Bij 20 tot 40 procent besparing gaat het om ruim 5 jaar terugverdiëntijd,” aldus Ruiter. „Naast kostenbesparing levert een jaar lang energie besparen en duurzamer werken ook een beter imago en meer bewust personeel op” verwacht hij. Op basis van de uitkomsten van de Thermische Energie Scan wordt er voor ieder deelnemend bedrijf aan KIA Energie vervolgens een roadmap voor verbetering opgesteld. Tijdens twee workshops met sprekers doen bedrijven gezamenlijk inspiratie op en verkrijgen ze nieuwe inzichten. Ook zijn er bedrijfsbezoeken waarin ervaringen worden uitgewisseld met andere ondernemers en deskundigen en vervolgstappen worden afgesproken. Food Valley NL ondersteunt de bedrijven bij de communicatie over de behaalde resultaten.



‘Ieder bedrijf krijgt een besparingsadvies op maat’

### ADVIES OP MAAT

Op 20 maart 2014 is de eerste terugkombijeenkomst. Dan wordt de eerste scan bekeken. Het productieproces van de bedrijven wordt beoordeeld en de bedrijven worden gekoppeld aan experts die kijken naar verdere verbeterlagen in onder meer energiebesparing en verduurzaming. Ieder bedrijf krijgt een besparingsadvies op maat.

Op 26 juni 2014 volgt de tweede terugkomsessie en 23 oktober 2014 vindt, tijdens Foodvalley Expo, de uitgebreide presentatie van het traject plaats. De bedrijven delen dan met de bezoekers de gerealiseerde resultaten als voorbeeld voor andere bedrijven die verder willen met duurzaam energiegebruik.



EERST NADENKEN OVER SCHOONMAKEN, DAN PRODUCEREN

# SLIM REINIGEN



Cirkel van Sinner: de elementen kracht, temperatuur, chemie en tijd moeten met elkaar in evenwicht zijn.

Vanuit het oogpunt van voedselveiligheid en onder druk van de economische crisis, worden in foodbedrijven over het reinigingsproces serieuze afwegingen gemaakt. Hoe kun je kosten besparen, zonder de voedselveiligheid in gevaar te brengen? Wie vóór het starten van de productie goed nadenkt over de schoonmaak, kan hierin een slag maken.

Reinigen is onlosmakelijk verbonden met voedselveilig produceren: dat wordt door steeds meer bedrijven onderkend. Ooit was het motto: 'eerst produceren, dan schoonmaken'. Nu is dat doorgaans: eerst schoonmaken, dan produceren. Het reinigingsplan is niet meer zo vaak het sluitstuk op de productiebegroting. Productiebedrijven en schoonmaakbedrijven die zich hiervan bewust zijn én voldoende expertise in huis hebben om heldere en duidelijke randvoorwaarden te creëren, kunnen kwalitatief, operationeel en financieel het verschil maken: door de volgende slag te maken: door eerst na te denken over de aanpak van het schoonmaakproces.

## SCHOONMAAKPLAN

HACCP en FSSC22000 bieden de nodige handvaten voor een gedegen risicoanalyse waarmee voedselveiligheid gewaarborgd kan worden. Aangevuld met eisen vanuit AIB, IFS en BRC, ontstaat een pakket aan eisen waaraan het schoonmaakresultaat moet voldoen. In hoeverre bijvoorbeeld de aardappelontvangst bij een fritesfabriek zandvrij moet zijn na de schoonmaak, is meer een esthetische keuze. Toch is het een keuze waar in het schoonmaakplan rekening mee wordt gehouden. Een schoonmaakplan is een omschrijving van wat, waarom, wanneer en hoe wordt schoongemaakt, en wat het resultaat moet zijn. 'Schoonmaker blijf bij je leest' is wel degelijk van toepassing, want schoonmaken is een vak! Zelfs binnen de schoonmaak zijn er specialisaties: een schoonmaker van een darmwasserij van een varkenslachterij zal zich niet thuis voelen in een high-care verpakingsruimte van droge melkpoeders.

## OPTIMALE VOORWAARDEN

Om de vraag te beantwoorden hoe op de juiste wijze vervuiling van een bepaald oppervlakte verwijderd moet worden, is kennis vereist van het productieproces gecombineerd met het

toepassen van de 'cirkel van Sinner' (zie afbeelding). De vier elementen moeten met elkaar in evenwicht zijn: kracht, temperatuur, chemie en tijd. Er zijn veel factoren die van invloed zijn op dit evenwicht. Denk aan de stabiliteit van de drukverhogingspompen bij meerdere gebruikers, de hoogte van de druk, de mate en soort vervuiling, de beschikbare bedrijfstemperatuur en hoeveelheid reinigingswater, en aan de juiste chemiedosering. Al deze zaken moeten geborgd worden.

## MENSEN MAKEN HET VERSCHIL

Toch is hiermee een succesvolle reiniging en desinfectie niet gegarandeerd. Reinigen en desinfecteren van productielijnen is tijdrovend en gebeurt nog veelal handmatig; door mensen. Goed opgeleid en gemotiveerd personeel, in combinatie met de juiste (bege)leiding, maakt het verschil. De motivatie van schoonmakers wordt bovendien aanzienlijk verhoogd als zij betrokken worden bij het optimaliseren van het schoonmaakproces. Bijvoorbeeld doordat ze deelnemen aan verbeterprogramma's en -teams. Door intensief samen te werken, zijn aanzienlijke kostenbesparingen te realiseren. En dat verlaagt de prijs van het eindproduct.

## TECHNISCHE VERBETERPUNTEN

Goede resultaten worden ook behaald door omschakeling van reiniging en desinfectie met hoge druk naar midden druk. Voordelen zijn een sterke vermindering van aerosol (microbiologische) nabesmetting, schades en energie. Er zijn ook andere innovaties, zoals de relatief onbekende techniek droogijstralen. Op het gebied van kwaliteitsborging en 'het de mens makkelijker maken', staat de techniek gelukkig niet stil. Reiniging en desinfectie van productieapparatuur wordt steeds vaker geautomatiseerd en slimme oplossingen maken schoonmaken in de food weer sexy.

## HAGO FOOD & INDUSTRY

*Hago Food & Industry is als business unit van Hago dedicated ingericht rondom reiniging van industriële omgevingen. Hago Food & Industry combineert de kracht van een landelijke organisatie en sterke backoffice met 70 jaar specialistische kennis en ervaring in de voedingsmiddelenindustrie, de chemische industrie en hightech productieomgevingen. Zo zet Food & Industry dagelijks haar expertise in bij toonaangevende opdrachtgevers. Hago Food & Industry maakt deel uit van Vebevo, een op en top familiebedrijf dat vakmanschap van haar medewerkers hoog in het vaandel heeft staan.*

 [www.hagofoodandindustry.nl](http://www.hagofoodandindustry.nl)

## ANDERS EN BETER

Reiniging en desinfectie is essentieel voor een voedselveilig product. Het ontwerp van de productielijn speelt een belangrijke rol. In de machinerichtlijn worden eisen gesteld aan de reinigbaarheid van een machine. Omwille van ruimte en geld worden er helaas vaak andere (lees: verkeerde) keuzes gemaakt: een machine wordt te dicht bij een andere lijn geplaatst, waardoor er niet genoeg ruimte is voor effectieve reiniging; er is verkeerd materiaal gebruikt, of onderdelen zijn onbereikbaar voor de schoonmaak. Een noodzakelijk hulpmiddel voor hygiënisch ontwerpen is de EHEDG-richtlijn. Met machines gebouwd volgens deze richtlijn, kunnen aanzienlijke (schoonmaak)risico's voorkomen worden. Een aanpassing achteraf aan een lijn kost relatief veel geld en levert weinig winst in schoonmaaktijd op. Al vanaf de tekentafel meedenken over de meest optimale schoonmaak loont wel. Een wellicht duurdere lijn verdient zich daarmee op termijn gegarandeerd terug; het levert niet alleen een stabielere schoonmaakbudget op, maar zeker ook een voedselveiliger product.

# EUROPARLEMENT: HARDERE AANPAK VOEDSELFRAUDE

Esther de Lange:  
„Er is een  
brede steun in  
het Europees  
Parlement voor  
een integrale  
aanpak van  
voedsel fraude.”

Recente gevallen van fraude met voedsel, zoals het paardenvleeschandaal, tonen aan dat de EU het functioneren van de voedselketen moet herzien, beter moet controleren en de regels voor etikettering moet aanscherpen, zo stelt het Europees Parlement in een resolutie van Esther de Lange (CDA). Dinsdag 15 januari werd de resolutie door het Europees Parlement aangenomen. Wat betekent dat voor de branche?

„Het paardenvleeschandaal was de druppel die de emmer deed overlopen,” zegt rapporteur Esther de Lange (CDA). „Het is voor het eerst dat voedsel fraude zo duidelijk op de Europese agenda is gezet. Er is een brede steun in het Europees Parlement (EP) voor een integrale aanpak.” De resolutie werd aangenomen met 659 voor, 24 tegen en 8 onthoudingen.

#### AANLEIDING

Parlementariërs maken zich zorgen over het toenemend aantal gevallen van voedsel fraude, dat volgens hen wijst op structurele gebreken in de keten. Ook zeggen ze dat het risico op voedsel fraude wordt vergroot door de complexiteit en de grensoverschrijdende praktijken, terwijl de controles, sancties en handhaving vaak nationaal geregeld zijn. De Lange: „Het eerste probleem is een gebrek aan vergelijkbare gegevens, waardoor het moeilijk is om een totaalbeeld van het probleem te krijgen. Wel

weten we dat het gaat om miljarden euro's. Het moeilijk om de omvang van voedsel fraude in de EU goed te bepalen, omdat voedsel fraude vaak niet aan het licht komt als de fraude geen gevolgen heeft voor de volksgezondheid of voedselveiligheid.”

#### HOOG OP DE AGENDA

Volksgezondheid blijft prioriteit, benadrukt de Europarlementariër. „Toch is het belangrijk om voedsel fraude die géén gevaar vormt voor de volksgezondheid, zoals handel in bio-eieren terwijl het geen bio-eieren zijn, hoog op de agenda te zetten. Dit onder andere vanwege de betrokkenheid van criminele organisaties: de georganiseerde misdaad is hier duidelijk in geïnteresseerd. Bovendien maken de gevallen van voedsel fraude het voor de overgrote meerderheid van de boeren en fabrikanten die zich wél aan de regels houden, moeilijk om het vertrouwen van de consument terug te winnen.”

#### EENDUIDIGE DEFINITIE

„Startpunt voor de aanpak is dat er een gemeenschappelijke definitie komt van voedsel fraude,” zegt De Lange. „De huidige EU-wetgeving voorziet daar nog niet in en de lidstaten gaan verschillend te werk bij het definiëren ervan. Het is mede daardoor altijd een blinde vlek van de Europese instellingen geweest.” Belangrijk doel van het rapport was die blinde vlek op te heffen. Dat is gelukt. Hoewel het geen wetgevende resolutie is, vormt het rapport nu al in veel landen een aanleiding om sancties en wetten te herzien. Een definitie maken hoeft niet al te veel tijd te kosten, vindt ze. Er ligt immers al een definitie, die door de VS wordt gehanteerd. Samengevat gaat het bij voedsel fraude om drie kenmerken, namelijk dat er sprake is van: 1) niet-naleving van de levensmiddelenwetgeving en/of misleiding van de consument; 2) die misleiding gebeurt moedwillig en met opzet; 3) om hiermee financieel voordeel te behalen. Voedsel fraude kan de >>

**WILLEMSEN • KOEL- EN VRIESBOUW**

**Willemssen Isolatiebouw B.V.**  
Sophialaan 6, 3542 AR Utrecht  
T (030) 241 01 26 | F (030) 241 41 29  
[www.willemsenisolatie.nl](http://www.willemsenisolatie.nl)

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

**Habuba Van Uhm**

**HENKELMAN Titaan automatische dubbelkamer-vacuümverpakkingsmachine**

**Volautomatisch systeem**

**Hygiënisch design**

**Geavanceerde besturing**

**Verpakken met een hoge capaciteit voor een efficiënt, kostenbesparend operationeel systeem**

**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](mailto:info@vanuhm.nl) • [www.vanuhm.nl](http://www.vanuhm.nl)

**Habuba BV**  
Morseweg 6 • 1131 PK Volendam  
T. 0299-366 199 • F. 0299-369 522 • [info@habuba.nl](mailto:info@habuba.nl) • [www.habuba.nl](http://www.habuba.nl)

vormen aannemen van vervalsing, vervanging, manipulatie en namaak. „Een eenduidige definitie kan helpen de fraude beter in kaart te brengen en is van wezenlijk belang voor de ontwikkeling van een Europese aanpak ter bestrijding van voedsel fraude,” stelt Esther de Lange. „Ik verwacht dan ook dat er op korte termijn een geharmoniseerde definitie op EU-niveau wordt aangenomen.”

#### REACTIE CBL OP DE DISCUSSIE

*Het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) is positief over de aandacht die het Europees Parlement besteedt aan voedselvertrouwen naar aanleiding van het rapport van Europarlementariër Esther de Lange. Voedselvertrouwen is binnen de supermarktbranche een belangrijk onderwerp. „Het is onze plicht ervoor te zorgen dat de klant weet wat hij koopt. Niet voor niets dat het CBL actief deelneemt in de nationale Taskforce Voedselvertrouwen, waarin de gehele agro foodketen is vertegenwoordigd. Alleen als alle schakels in de keten voedselvertrouwen even belangrijk vinden, kan fraude met voedsel teruggedrongen worden,” aldus Henriëke Crielaard, Manager Voeding en gezondheid van het CBL.*

*Het CBL onderschrijft de conclusie van het rapport dat voedsel fraude hard moet worden aangepakt. Voedselvertrouwen staat in Nederland al enige tijd hoog op de agenda, maar fraude met voedsel beperkt zich niet altijd tot nationale grenzen. Daarom is het CBL blij dat dit belangrijke onderwerp op initiatief van de lijsttrekker van een grote partij in Brussel op de kaart is gezet. Met de extra module productintegriteit kan de supermarktbranche de herkomst en 'echtheid' van producten beter borgen. Deze wordt ontwikkeld door de Global Food Safety Initiative (GFSI) en kan toegevoegd worden aan bestaande voedselveiligheidsystemen. Daarnaast blijft het voor het CBL van groot belang dat er voldoende handhaving is door een onafhankelijk instituut om kwaadwillende bedrijven eruit te pakken en te bestraffen. De toegezegde versterking van de NWWA zal hier zeker een bijdrage aan kunnen leveren.*

genen en is van wezenlijk belang voor de ontwikkeling van een Europese aanpak ter bestrijding van voedsel fraude,” stelt Esther de Lange. „Ik verwacht dan ook dat er op korte termijn een geharmoniseerde definitie op EU-niveau wordt aangenomen.”

#### KERNPUNT

„Het risico op voedsel fraude is het grootst daar waar de pakkans het kleinst is. Maar zelfs als voedsel fraudeurs worden gepakt, krijgen ze relatief lichte straffen. Het loont. Dat moeten we niet langer dulden!”, aldus De Lange. „De potentiële winst is te hoog. Kijk bijvoorbeeld naar Ierland. Er waren vier grote bedrijven betrokken bij de fraude met paardenvlees. Drie van de bedrijven begingen de fraude niet op lers grondgebied, en konden daardoor niet volgens de Ierse wet bestraft worden. De vierde kon bij veroordeling maximaal een boete krijgen van 30.000 euro, terwijl één container paardenvlees als rundvlees in de markt zetten, zeker 65.000 euro oplevert. Bij deze fraudezaak ging het om tientallen containers. Dat staat niet in verhouding. Ik vergelijk Europa met een waterbed: druk je ergens, dan gaan de fraudeurs gewoon ergens anders zitten. De aanpak en opsporing moeten dus overall effectief zijn.”

Het EP vraagt de Europese Commissie om het Voedsel- en Veterinair Bureau (VVB), dat de controles uitvoert, te versterken. „De VVB heeft veel macht om producten van buiten de Europese Unie te weren, maar binnen Europa kijken ze alleen mee met de nationale instanties. Ze stellen zwakke punten vast, maar ik vind dat ze daarin tot nu toe te diplomatiek zijn en niet concreet genoeg; dat mag beter en scherper. Bovendien gebeurt er heel weinig met de rapporten die ze schrijven. Wij willen jaarlijks hun bevindingen zien, en het werkplan voor het toekomstig jaar in het Parlement gaan bespreken.”

#### HERKOMSTETIKETTERING

Het EP stelt voor dat DNA-testen een standaard onderdeel van de controleprocedure gaan worden.

Parlementariërs willen ook dat er strengere controles komen op diepgevroren voedsel en vragen om wetgeving voor de herkomst van vlees en vis. Het wordt zo makkelijker om het voedsel te traceren, omdat het verplicht wordt het land van herkomst te vermelden op alle vis- en vleesproducten. „Het Parlement ziet herkomst-etikettering niet als een instrument om fraude te bestrijden, maar het dwingt de hele keten wel om na te denken over waar hun ingrediënten vandaan komen. Als het maar niet gaat leiden tot te hoge administratieve lasten. De discussie hierover is nog in volle gang.”

#### DE AANPAK

Het EP vindt dat de sancties voor voedsel fraude in de lidstaten tenminste twee keer zo hoog moeten zijn als de beoogde winst. „Wanneer er gevallen zijn die de volksgezondheid in gevaar brengen, moeten strafrechtelijke sancties volgen. Ga je herhaald de fout in, dan verdwijnt de vergunning,” zegt De Lange. „Verder moeten we vooral niet méér regels opstellen, maar de huidige slimmer handhaven. Dat is mogelijk binnen het beschikbare budget, al is het Parlement terecht kritisch op de vergaande bezuinigingen op veel controlediensten. Bijvoorbeeld door niet-aangekondigde controles, en niet volgens altijd dezelfde checklist. In Italië en in Denemarken wordt gewerkt met een minder voorspelbare, meer politie-achtige aanpak, waarbij er meer vanuit de dader wordt gedacht. In Denemarken zijn bijvoorbeeld mensen met een politieachtergrond ingebracht in de Deense voedsel- en warenautoriteit. Zij hebben een andere invalshoek; noem het 'een gezonde achterdocht en een neus voor crimineel gedrag'. Sindsdien brengt de autoriteit meer voedsel fraudezaken aan het licht; de pakkans is aanzienlijk omhoog gegaan. Esther de Lange haalt hierbij het gecombineerde werk aan van Saskia Ruth (Business Unit Manager Authenticity and Novel Foods, RIKILT en Professor Voedselauthenticiteit en Integriteit, Wageningen Universiteit) met de Vrije Universiteit van Amsterdam (VU) met het onderzoek naar voed-



selauthenticiteit. Er zijn inmiddels een aantal nieuwe analysemethoden ontwikkeld door het RIKILT om onderscheid te kunnen maken tussen biologische en niet-biologische levensmiddelen. Dit biedt perspectief dat er op termijn methoden beschikbaar komen om voedselauthenticiteit,

dan wel voedsel fraude, analytisch aan te kunnen tonen.

„Dat is de weg die we op moeten,” vindt Esther de Lange. „Bonafide bedrijven val je niet lastig. Als er alarmbellen afgaan in deze meer politieonderzoekachtige benadering, ga je erop af. Onaangekondigd vanzelfsprekend.”

In het rapport staat dat er bovendien een betere grensoverschrijdende samenwerking moet komen, met meer overleg tussen de diverse nationale controlerende instanties. „Ook over Nederland werd tijdens de paardenvleesaffaire gezegd: ‘we krijgen de informatie niet,’” zegt De Lange hierover. Tot slot pleit ze voor een betere informatiestroom door de hele keten heen.

Esther de Lange is vice-voorzitter van de CDA-delegatie in het Europees Parlement, en lid van de Commissies Landbouw en Plattelandsontwikkeling; Begrotingscontrole; Milieubeheer, en Volksgezondheid en Voedselveiligheid.  
<http://estherdelange.nl/>



#### TOEZICHT

Esther de Lange is positief over de vervolgstappen, nu het rapport met zoveel stemmen is aangenomen. „Veel van de voorgestelde maatregelen kunnen al op korte termijn gerealiseerd worden: binnen nu en twee jaar. Wetgeving, sancties en controles worden op het moment in veel lidstaten al herzien. Andere zaken vragen meer tijd, zoals de cultuuromslag bij de controlerende instanties. Ik put hoop uit het feit dat de staatssecretaris van Economische Zaken Dijkema en minister Schippers van Volksgezondheid, Welzijn en Sport een plan van aanpak hebben gestuurd naar de Tweede Kamer, met als doel de taak van de NVWA als toezichthouder toekomstbestendig te maken en het toezicht structureel te verbeteren. De geesten lijken er rijp voor te zijn.”

#### SUCCESEN

Ze benadrukt dat ze het niet alleen aan de politiek vindt om exact vast te leggen hoe het veiliger moet. „Bedrijven zijn zélf verantwoordelijk om na te gaan ‘wat voor vlees ze in de kuip hebben,’” zegt ze. „Zij moeten hun krachten bundelen om een vuist te maken naar de niet-bonafide toeleveranciers. De nationale Taskforce Voedselvertrouwen is hiervan een mooi voorbeeld. Heel bewust zetten we in op niet steeds meer regels. Daarmee lossen we het probleem niet op; wordt het misschien zelfs complexer. Er is naar aanleiding van dit rapport al een Europees anti-voedsel fraudenetwerk ingesteld, dat de informatiestroom tussen de landen gaat coördineren. Doel is de 28 puzzelstukjes in Europa die én niet met Interpol communiceren, én niet met elkaar, beter in elkaar te laten passen. De oogkleppen zijn weg.”

## De punt op de i

Als specialist op het gebied van isolatiesysteembouw voor de voedingsmiddelenverwerkende industrie, zetten we altijd de punt op de i wat betreft:

- meedenken en advies
- afwerkingsniveau
- kwaliteit
- betrokkenheid
- afspraken nakomen

Bel 0314 - 322 630  
of kijk op [www.isosystems.nl](http://www.isosystems.nl)

**METAFLEX**  
**ISOSYSTEMS**



**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](http://www.stoomketels.nl)  
bel vrijblijvend 030 2410972



Optimaal voeden van mengers en processen

## Automatisch efficiënt



**Voedingssystemen voor mengers :**

- betrouwbaar
- nauwkeurig
- economisch

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

Right to the Point

[www.azo.be](http://www.azo.be)

**AZO.**

## BEURSAGENDA 2014

**BIOFACH & VIVANESS**  
wo. 12 t/m za. 15 februari  
[www.biofach.de](http://www.biofach.de)

**TAVOLA**  
zo. 16 t/m di. 18 maart  
Kortrijk Xpo (België)  
[www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be)

**BAKKERSVAK**  
ma. 23 en di. 24 maart  
Autotron Rosmalen  
[www.easyFairs.com/](http://www.easyFairs.com/)  
BAKKERSVAK-NL

**EMPACK**  
wo. 2 en do. 3 april  
Brabanthallen  
's-Hertogenbosch.  
[www.easyFairs.com/](http://www.easyFairs.com/)  
EMPACK-NL

**ISSA/INTERCLEAN**  
di. 6 t/m vr. 9 mei  
RAI Amsterdam  
[www.issainterclean.com](http://www.issainterclean.com)

**EUROPEAN SEAFOOD EXPOSITION**  
di. 6 t/m do. 8 mei  
Exhibition & Conference Centre Brussel  
[www.euroseafood.com](http://www.euroseafood.com)

meer beurzen op:  
[www.wegwijzerfood.nl](http://www.wegwijzerfood.nl)

### FOOD

## GEZOCHT: INNOVATIEVE PRODUCTEN

Tijdens TEDxBinnenhof op 31 maart 2014 in de Ridderzaal, wil TOP bv het publiek inspireren met de meest innovatieve voedselproducten uit de sector. De sprekers voor TEDxBinnenhof zijn inmiddels bekend; Jeffrey van der Berg van Flowid zal de agro- en foodsector vertegenwoordigen. Dennis Favier, Creative director van

TOP bv: "Daarnaast hebben we al verschillende producten op het oog, maar staan altijd open voor meer bijzondere, lekkere en innovatieve producten uit Nederland." Producenten die geïnteresseerd zijn en willen bijdragen, kunnen contact opnemen met TOP bv.

 [www.top-bv.nl](http://www.top-bv.nl)

### INNOVATIE

## VERNIEUWDE BLOWERBELT

Op natte verpakte producten is het lastig etiketten goed te plaatsen of te coderen. Bijvoorbeeld bij een per stuk verpakte spare-rib, bedekt met condens of zelfs rijp. Uw weeg-/uitprijnsunit geeft een etiket af, maar is onvoldoende in staat deze ook te fixeren. Daar heeft EKUtech Foodmachinery nu een oplossing voor. Twee slim geplaatste luchtmessen drogen het product met hoge snelheid. U bespaart 85% energie in vergelijking tot drogen met perslucht. De machine is beschikbaar met een handmatige of volledig geautomatiseerde hoogte-



instelling. Vraag een proefplaatsing aan op:

 [www.ekutech.nl/proefplaatsing](http://www.ekutech.nl/proefplaatsing)



### INDUSTRIE

## REDUCEER ETIKETTEERFOUTEN

Met ingang van 13 december 2014 wordt de Europese verordening 1169/2011 van kracht. Verpakkers van verse levensmiddelen staan voor een uitdaging: bijna alle etiketten van verse voeding moeten aangepast worden. Espera-Nederland BV ontzorgt met diverse oplossingen. Samen met partners Précon, Etiket-Nederland, Reflex Systems en Toshiba heeft Espera tijdens diverse seminars gebruikers op weg geholpen een veranderingsprogramma op te starten. De logische volgende stap is een tool voor de opmaak van allergenen en voedingswaardetabel. Ook is er extra aandacht voor beheer van centrale stamdata.

 [www.espera.nl](http://www.espera.nl)



### HYGIËNE

## DEURDISPENSER-SYSTEEM

Ruim 80 procent van de infecties worden veroorzaakt door aanraking. Om infectieverspreiding tegen te gaan, introduceert Cleanic de Purehold: een deurdispensersysteem met antibacteriële coating. Bij het openen van de deur komt de medewerker in aanraking met de handgreep van het deurdispensersysteem. Bij het aanraken wordt een dosering alcohol-gel verstrekt, waardoor de gebruiker automatisch de handhygiëne zal toepassen. Ook klapdeuren en branddeuren komen in aanmerking voor dit systeem. Voedingsbedrijven als Unilever, 2 Sisters Food Group en Greencore hebben de Purehold al in gebruik. Dit levert hen goede scores voor handhygiëne op bij controles door bijvoorbeeld supermarkten.

 [www.cleanic.nl](http://www.cleanic.nl)

## Kort

### OCS Checkweighers

Vanaf 1 januari 2014 heeft OCS Checkweighers een eigen vestiging aan de Katernstraat 31 D in Almere. OCS Checkweighers is een technisch innovatieve leverancier van checkweighers, dozenwegers, metaaldetectoren en X-Ray scanners voor onder andere de levensmiddelen-, farmaceutische- en chemische-industrie. De succesvolle samenwerking met partnerbedrijven, waaronder Mundi Technology ([www.mundi-technology.nl](http://www.mundi-technology.nl)) en Vioprint ([www.vioprint.be](http://www.vioprint.be)) wordt vanzelfsprekend voortgezet.

 [www.ocs-cw.nl](http://www.ocs-cw.nl)

### RVO gestart

Agentschap NL en Dienst Regelingen zijn gefuseerd. De naam van de nieuwe organisatie is Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (RVO.nl). De nieuwe rijksdienst stimuleert ondernemers bij duurzaam, agrarisch, innovatief en internationaal ondernemen.

 [www.rvo.nl](http://www.rvo.nl)

### Food Professional Day

Op 24 maart 2014 is er weer een 'Food Professional Day'; het jaarlijks evenement dat in het teken staat van kennisontwikkeling, vakmanschap en wetenschap rondom voedsel. Je krijgt boeiend nieuws voorgeschoteld: innovaties uit de wetenschap, kennis over de voedselketen en inspirerende initiatieven uit de gastronomie.

 [www.food4you.nl](http://www.food4you.nl)

### ONTWIKKELINGEN

## AKKOORD VERBETERING PRODUCTSAMENSTELLING

Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, E.I. Schippers, heeft 23 januari met de brancheorganisaties van supermarkten (CBL), producenten (FNLI), horeca (KHN) en cateraars (Veneca) een Akkoord gesloten over de verbetering van productsamenstelling en -aanbod. Het noemt de gezamenlijke ambities tot en met 2020.

Het Akkoord focust op verbeteren van de productsamenstelling wat betreft zout, (verzadigd) vet en calorieën. Retail en producenten hebben voor enkele productcategorieën al gezamenlijke afspraken gemaakt. De werkwijze om per productcategorie stapsgewijs afspraken te maken wordt voortgezet en uitgebreid naar meer productgroepen. De concrete afspraken die per productcategorie worden gemaakt zullen steeds gepubliceerd worden op de website van het Akkoord, die binnenkort online gaat. Naast retail en producenten

moeten ook cateraars en horeca deel uit maken van het Akkoord. Zo is de hele keten van productie en aanbod aan de consument vertegenwoordigd.

Bovendien stelt de Minister een Wetenschappelijke Adviescommissie in om de afspraken over maximumnormen per productcategorie onafhankelijk te toetsen op ambitieniveau. In deze commissie zal zowel voedingskundige als producttechnologische kennis en expertise rond consumentengedrag vertegenwoordigd zijn. De commissie brengt advies uit aan de Stuurgroep bestaand uit de ondertekenende partijen. De gemaakte afspraken, de deelnemers hieraan en de resultaten worden via een website publiek gedeeld. De voortgang in de verbetering van de productsamenstelling wordt gemonitord door het RIVM, op basis van onder andere gegevens van het bedrijfsleven en data van de NWWA.

### ONDERZOEK

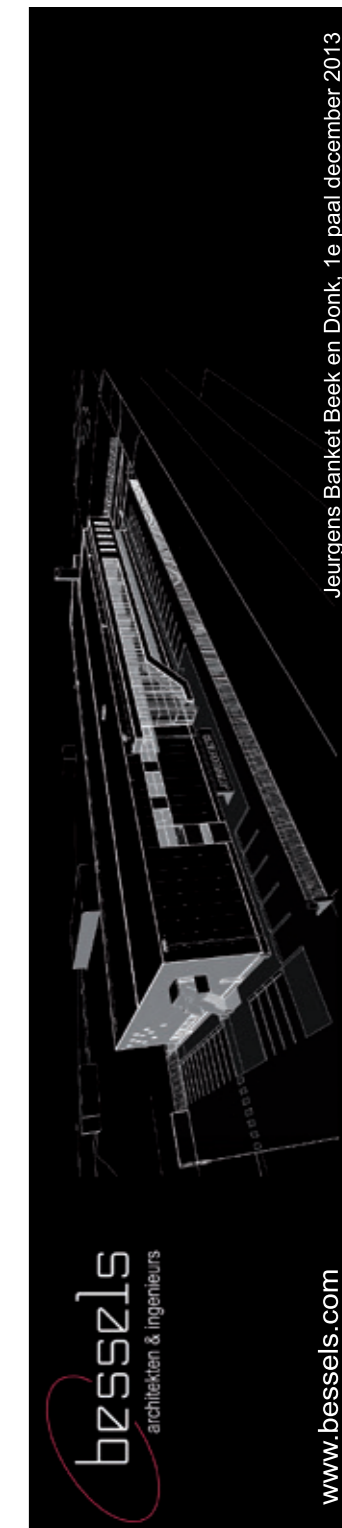
## RELATIE VOEDSELSCHANDALEN EN MACHT SUPERMARKTKETENS



'De dalende marges van voedselleveranciers kunnen voedselschandalen in de hand werken. Dit is het gevolg van de groeiende macht van supermarktketens en inkooporganisaties ten opzichte van de voedselindustrie.' Dat zeiden Maarten Vijverberg en Daan Haeck van managementbureau BoerCroon, op basis van een onderzoek

onder honderd niet-beursgenoteerde voedselleveranciers, in het FD. De marges van de Nederlandse voedselindustrie zijn tussen 2009 en 2012 teruggelopen van 4,4 procent naar 3,1 procent. Over 2013 daalde de marge volgens verwachting naar minder dan 3 procent. BoerCroon ziet een relatie tussen het aantal voedselschandalen en de druk die de industrie voelt. Als belangrijkste oorzaak wordt gewezen op de steeds zwakkere onderhandelingspositie van leveranciers ten opzichte van de grote drie supermarktketens Albert Heijn, Jumbo en Superunie.

ADVERTENTIE



**bessels**  
architecten & ingenieurs

[www.bessels.com](http://www.bessels.com)

Jeurgens Banket Beek en Donk, 1e paal december 2013

VERPAKKINGSMACHINES STEEDS FLEXIBELER

# DUIZENDPOOT IN VERPAKKEN

De ontwikkelingen in de verpakkingswereld gaan snel. Verpakkingsspecialist Multivac krijgt daardoor steeds vaker de vraag om flexibele verpakkingsmachines te leveren. „Klanten willen vaak een duizendpoot. Wij stellen die op maat samen.”

Op het kantoor in Woerden laat marketingmanager Marcel van den Berg verschillende verpakkingsmachines zien. Hij vertelt dat Multivac in Duitsland een groot testcentrum heeft waar zo'n 2500 verschillende proefverpakkingen per jaar gemaakt worden.

## OP MAAT SAMENGESTELD

„Duurzaamheid is een belangrijke trend,” vertelt hij. „Daarnaast is er steeds meer vraag naar verpakkingen die gemakkelijk te openen zijn,” vervolgt Marcel. „Een goede oplossing is bijvoorbeeld Snapsil, een verpakking die je met één hand kan openen. Ook is er steeds meer vraag naar hersluitbare verpakkingen, bijvoorbeeld voor kaas en vleeswaren. De verpakkingen kunnen hersloten worden met een deksel, met hersluitbare bovenfolie of met kleefolie.” Deze ontwikkelingen betekenen dat ook de verpakkingsmachines steeds flexibeler moeten zijn. „Klanten willen meestal een duizendpoot,” vertelt sales & marketingassistent Monica de Jong. „We nemen hen vaak mee naar het testcentrum in Duitsland en stellen de machine op maat samen, bijvoorbeeld met automatisch verwisselbare vormmallen of een machine die kan draaien met hardfolie en met flexibele folie.”

## BESPAREN

Multivac staat vooral bekend als leverancier van dieptrekmachines, zoals de Multivac R535. Marcel: „De machine is met zijn tijd meegegaan en duurzamer geworden. Pneumatische aandrijvingen zijn vervangen door elektrische aandrijving. Daardoor verbruikt hij tot dertig procent minder energie. Een nieuw element is het e-concept. Hierbij wordt de folie voorzien van een markeerpunt. Sensoren in de machine detecteren de markeerpunten en kunnen daardoor de folie nauwkeuriger positioneren. Hierdoor is een smalle sealrand voldoende en is er minder snijafval. Zo besparen klanten folie.”

## MAXIMALE FLEXIBILITEIT

Naast de dieptrekmachines levert Multivac ook andere verpakkingsmachines, zoals kamerma-

chines en traysealers. „De traysealer wordt vooral gebruikt voor samengestelde producten, zoals maaltijden,” vertelt Marcel. „De bakjes worden eerst gevuld en komen via een transportband de machine binnen. Ons traysealprogramma is breed, van tafelmodel tot grote industriële volautomatische trayseallijnen voor hoge capaciteiten. Ook hier geldt maximale flexibiliteit. Al onze traysealers zijn eenvoudig en snel om te bouwen naar een ander formaat.”

Monica voegt daaraan toe dat de machine gemakkelijk te reinigen is. „Hij is volledig uitgevoerd in rvs, zelfs de slangen en de buizen. Alle oppervlakten lopen schuin af, zodat het water eraf glijdt. De transportbanden zijn uitneembaar zodat de machine ook daaronder schoongemaakt kan worden.”

 [www.multivac.nl](http://www.multivac.nl)



## R22 installaties uifaseren?

Neem vrijblijvend contact op voor een advies over:

- toepassen van vervangende koudemiddelen
- apparatuur voor natuurlijke koudemiddelen

## Specialisten in bedrijfskoeling

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



## NEDERLAND

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

T. +31 (0)55 368 91 91  
[info@kim-nederland.nl](mailto:info@kim-nederland.nl)  
[www.kim-nederland.nl](http://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!



[allesondercontrole.com](http://allesondercontrole.com)

Dansensor.  
Gasverpakken onder controle.

NL 074 265 77 88

BE 053 80 97 54





## KOSTENREDUCTIE

Het reduceren van kosten is de meest genoemde doelstelling binnen de foodsector. Dat blijkt uit het Good Practice Onderzoek van ROVC, partner in trainingen en opleidingen voor technisch Nederland. Ruim driekwart (76%) van de directie, productieleiders, HR-managers en medewerkers technische dienst binnen de foodsector gaf dit aan als belangrijkste uitdaging voor 2014. Op de tweede plek staat groeien en het verhogen van de productiecapaciteit (47%). Hekkensluiter van de top drie is het behouden of verhogen van de kwaliteit (42%). De resultaten zijn gebaseerd op 21 diepte-interviews, afgenomen bij middelgrote tot grote foodproductiebedrijven uit Nederland.

Uit het onderzoek komen niet alleen de voornaamste uitdagingen naar voren, maar ook de meest voorkomende verbetermethoden binnen de foodbranche. De helft van de ondervraagden gebruikt Total Productive Maintenance (TPM) als intern verbeterproces of is bezig met de invoering hiervan. De opleidingstendens die hieruit voortvloeit is de verschuiving van eerstelijns onderhoud van de Technische Dienst (TD) naar de operators. Voorwaarde voor de implementatie van dit autonome onderhoud is dat de operators eigenaarschap voelen over hun machines en dat de TD deze verantwoordelijkheid uit handen geeft. Om dit te bereiken is het belangrijk dat operators tijdens het opleidingstraject onder begeleiding van een docent en TD'er hun nieuwe taken uitvoeren op de eigen machines.

Roel Greutink, Manager Business Development bij ROVC: „Het is essentieel dat producenten uit de voedingsindustrie hun doelstellingen en uitdagingen op het netvlies hebben. Opleidingsplannen zullen te allen tijde moeten voortkomen uit de bedrijfsdoelstellingen. Als het verhogen van de productiecapaciteit de doelstelling is, kan de ontwikkeldoelstelling bijvoorbeeld zijn: operators moeten vroegtijdig storingen signaleren. Zo behaal je het maximale resultaat in de praktijk.”

Het Good Practice Onderzoek voor de foodsector is te downloaden via:

 [www.rovc.nl](http://www.rovc.nl)



De shear cell technologie

‘shear cell technologie: mogelijk de basis voor een nieuwe generatie vleesvervangers’

## VLEESVERVANGERS OP MAAT

# SAMEN WERKEND NAAR DE MARKT

Met de shear cell technologie kan in potentie een nieuwe generatie vleesvervangers gemaakt worden, die wat betreft texturele eigenschappen beter voldoet aan de wensen van de consument. Deze bij Wageningen UR ontwikkelde technologie is uniek in de wereld en kan door samenwerking met het bedrijfsleven de koppositie van Nederland op het gebied van vleesvervangers verder versterken.

De mondiale vraag naar vlees en vleesproducten zal in 2050 verdubbeld zijn. Eén van de mogelijkheden om op een duurzame manier aan deze toenemende vraag te voldoen, is de ontwikkeling van vleesvervangers die beter dan de huidige vleesvervangers aansluiten bij de wensen van de consumenten met betrekking tot gelijkenis op vlees. Deze gelijkenis is van cru-

ciaal belang: om een deel van de vleeseters te laten kiezen voor vleesvervangers, is het noodzakelijk producten te ontwikkelen die zowel in bereiding en mondgevoel als complete beleving niet onder doen voor vlees.

### TECHNOLOGIE

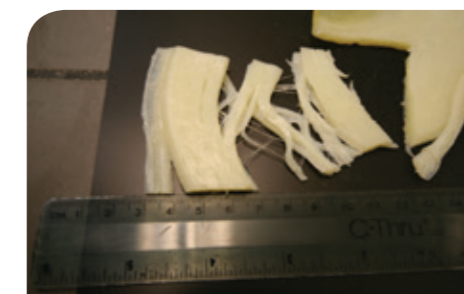
Met de gangbare technieken kunnen vleesvervangers gemaakt worden die de vezelachtigheid en beet van kippenvlees benaderen. De afgelopen jaren is op labschaal de ‘shear cell technologie’ ontwikkeld, die in potentie meer vezelachtige structuren genereert en daarom aan de basis kan liggen van een nieuwe generatie vleesvervangers. Wat betreft technologische haalbaarheid van de shear cell technologie is het ‘proof of principle’ al geleverd; levensmiddelenwetenschapper Atze Jan van der Goot van Wageningen UR heeft met zijn groep aangetoond dat op deze wijze met diverse (plantaardige) eiwitten vezelachtige structuren gevormd kunnen worden, met daarin duidelijk een hiërarchische structuur: een belangrijk kenmerk van de vleesstructuur. Zowel het vormingsproces van de vezels als de lengte ervan, kan in de shear cell nauwkeurig worden gereguleerd. Dit geeft het de potentie om doelgroep-specifieke producten te maken. Om tot deze producten te komen, is de transitie van fundamenteel onderzoek (principe ontwikkeling) naar meer toegepast onderzoek (technologie ontwikkeling) cruciaal. Eiwit-technoloog Marcel Minor van Wageningen UR begeleidt het proces van opschaling, waarin vijf gebruikersgroepen onderscheiden worden. Dat proces moet leiden tot apparaten voor gebruik in 1) het huishouden, 2) restaurants, 3) food services (zorginstellingen), 4) de vers-detailhandel (slagerij) en 5) de industrie.

### DUURZAME PRODUCTIE

Bij de industriële sector gaat het om de groot-schalige productie van vleesvervangers. De shear cell lijkt hiervoor, naast de genoemde texturele karakteristieken, een interessant perspectief te bieden als het gaat om de benodigde energie input bij de productie. Berekeningen laten zien dat deze 25 tot 40% lager kan zijn dan bij inzet van de extrusietechnologie. Wat betreft watergebruik en productverliezen bij schoonmaken, lijken er slechts kleine verschillen te zijn tussen de beide technologieën. De shear cell technologie lijkt dan ook, gezien de gunstige duurzaamheidsaspecten (geringere energie- en waterverbruik en productverliezen) beter te scoren dan de gangbare extrusietechnologie. Ook zijn de te verwachten investeringskosten van de shear cell technologie aanzienlijk lager dan die voor extrusietechnologie.

### KLEINSCHALIGE PRODUCTIE

De shear cell technologie is op dit moment de enige technologie die dankzij de beperkte investeringskosten geschikt lijkt voor de kleinschalige productie van gestructureerde vleesvervangers. Dit unieke voordeel, in combinatie met potentieel



Met de techniek kunnen vezelachtige structuren gevormd worden

Investeers of bedrijven die in de shear cell interessante nieuwe toepassingsmogelijkheden zien, of waarvoor deze innovatie bij de bedrijfsstrategie past, kunnen contact opnemen met Marcel Minor (Marcel.Minor@wur.nl) of Jouke Kardolus (Jouke.Kardolus@oostnv.nl).

betere kwaliteit, opent een nieuw marktsegment gericht op decentrale productie van vleesvervangers op kleinere schaal.

Een dergelijke productie biedt de volgende voordelen:

- Geen energieverbruik voor distributie en koeling van vleesvervangers;
- minder voedselverspilling omdat de productie beter op de vraag kan worden afgestemd;
- de mogelijkheid om gericht vleesvervangers te maken voor specifieke doelgroepen met betrekking tot nutritionele (bijvoorbeeld allergische eiwitten, gehalte aan essentiële aminozuren) en texturele kwaliteit (bijvoorbeeld kauwbaarheid) van de vleesvervangers;
- de mogelijkheid om beter in te spelen op consumentenwensen wat betreft smaak, het gebruik van additieven, verse kruiden en specerijen en regionale of biologische ingrediënten.

### SAMENWERKING

Eind 2013 is gestart met de vorming van een consortium van bedrijven en Wageningen UR, waarbij de regionale ontwikkelingsmaatschappij Oost NV voor de procesbegeleiding zorgt. Deelnemende partijen zien een meerwaarde in de doorontwikkeling en het op de markt brengen van kleinschalige apparatuur. Het doel is apparaten en ingrediënten te ontwikkelen en op de markt te brengen, waarmee eindgebruikers vleesvervangers kunnen produceren voor hun klanten.

Referentie: Wageningen UR Food & Biobased Research rapport ‘Technologie voor het maken van een volgende generatie vleesvervangers: de shear cell technologie’, Remco Hamoen, Jeroen Knol, Johan Vereijken  
link: <http://www.wageningenur.nl/en/show/Productie-van-nieuwe-generatie-vleesvervangers-met-Shear-Cell-technologie.htm>



KLOOSTERBOER, FLEXIBEL EN VOORUITSTREVENDE

# BESPARINGEN BINNEN DE LOGISTIEKE KETEN

In het logistieke hart van Nederland en in de nabijheid van de grote containerterminals op de Maasvlakte, staat de Kloosterboer Delta terminal. De gunstige ligging biedt bedrijven nieuwe mogelijkheden om kosten te besparen binnen de totale logistieke keten, waaronder transportkosten en veterinaire keuringen.

Met een totale opslagcapaciteit van ruim 3 miljoen m<sup>3</sup> is Kloosterboer een van de grootste spelers op het gebied van logistieke dienstverlening voor temperatuurgecontroleerde goederen in Nederland. Het bedrijf heeft wereldwijd 15 vestigingen, waarvan 10 in Nederland. Recent is het bestaande hoogbouwvrieshuis op de Maasvlakte uitgebreid met een conventioneel vrieshuis met onder andere 8 koel-/vriescellen.

## VERRIJDBAAR PALLETOPSLAGSYSTEEM

„In tegenstelling tot het hoogbouwvrieshuis, vind je in dit pand geen volautomatische computergestuurde kranen,” vertelt Leo Euser, general manager Kloosterboer Delta Terminal. „Wel is er een team van gespecialiseerde heftruckchauffeurs. Zij plaatsen de goederen in de verrijdbare palletopslagsystemen tot op een hoogte van maar liefst 11 meter. Door de palletsystemen kunnen we op palletniveau afroepen. Kleinere partijen met een grotere differentiatie kunnen we hierdoor beter afhandelen, het pand is dan ook uiterst geschikt voor het behandelen van gevarieerde kleinere ladingpakketten. Hiermee kunnen we klanten beter van dienst zijn, onder andere voor value added services, zoals het omstapelen en labelen.”

## VETERINAIR KEURPUNT

De 28 dockshelters van de Kloosterboer Delta terminal bieden volop mogelijkheden voor cross-

docking en het behandelen van goederen voor de doorvoermarkt. „Sinds september vorig jaar is de terminal bovendien erkend als officieel veterinair keurpunt. Daardoor kunnen niet alleen de opslagklanten gebruikmaken van onze diensten, maar ook derden. Hiervoor worden permanent vier speed dockshelters beschikbaar gesteld. Twee ruime expeditiehallen staan borg voor een gestroomlijnde logistiek.”

## STRATEGISCHE LIGGING

Kloosterboer behandelt het volledige logistieke traject van importcontainers die geladen zijn met voedselgerelateerde producten. „Hieronder vallen tevens de douane-afhandeling, cross docking

en het transport naar Europese bestemmingen. De strategische ligging van de diverse locaties biedt volop mogelijkheden om ze in te zetten als consolidatiepunt voor exportgoederen. Desgewenst regelen we ook de zeevracht. Zo kunnen we perfect de inkomende vrachten en uitgaande containers coördineren.”

## CONTAINERDEPOT

De opkomende containerisatie dwingt Kloosterboer na te denken over creatieve constructies.

*De cellen hebben een gezamenlijke opslagcapaciteit van 10.000 pallets, met een opslaghoogte van maar liefst 11 meter*



„De opkomende containerisatie dwingt Kloosterboer na te denken over creatieve constructies”

Het containerdepot ‘Kloosterboer Container Logistics’ in Vlissingen is hier een mooi voorbeeld van. Euser: „Om gelijkwaardig te blijven aan een grote containerhaven is er overstemming bereikt met een aantal grote containerrederijen om een containerdepot in Vlissingen te starten. Door de komst van een dergelijk containerdepot ontstaat een optimale inzet van de inkomende reefercontainers van deze rederijen. Lokale exporteurs besparen ermee op de transportkosten; de containers hoeven immers niet eerst opgehaald te worden in Rotterdam of Antwerpen. Bovendien biedt Kloosterboer een bargeservice aan voor verder transport naar de grotere zeehavens. Het voordeel van bargetransport is dat de drukke wegen rondom de grote zeehavens vermeden worden: een CO<sub>2</sub> reducerend transportmiddel dus.”

## DUURZAAMHEID

„Innovatief en duurzaam ondernemen staat bij ons hoog in het vaandel,” vervolgt Euser. „We zijn voortdurend bezig om de impact van onze activiteiten op het milieu te reduceren. Zo is er in Vlissingen onlangs een windmolen geplaatst. En de nieuwbouw van ons koel-/vrieshuis op de Maasvlakte is ontworpen en beoordeeld op duurzaamheid op basis van de BREEAM methode; dit is het belangrijkste en meest gebruikte duurzaamheidskeurmerk voor gebouwen ter wereld. Ook heeft Kloosterboer besloten op deze locatie binnenkort zonnepanelen te plaatsen. Daarmee kan jaarlijks ongeveer 400.000 kWh aan stroom opgewekt worden: ruim voldoende om de koel- en vriesinstallaties draaiende te houden.”

Kloosterboer is bovendien continue op zoek naar innovatieve en creatieve logistieke totaaloplossingen voor hun klanten. „Van opslagruimte voor uw ladingpakket tot het behandelen van specifieke logistieke en supply chain-gerelateerde vraagstukken. We hebben een jarenlange ervaring op het gebied van temperatuurgecontroleerde logistieke dienstverlening. Bedrijven die te maken hebben met specifieke en complexe logistieke vraagstukken of supply chain issues helpen we graag verder. Hierbij kan ook de ontwikkeling, bouw of exploitatie van een nieuw vrieshuis een optie zijn. Onze kracht ligt in het combineren van high-level analysis met jarenlange praktijkervaring. Onze aanpak is praktisch, oplossingsgericht en op maat gemaakt.”

 [www.kloosterboer.nl](http://www.kloosterboer.nl)

## ONTWIKKELING IN VLEESWETENSCHAP EN TECHNOLOGIE (2)\*

**THE POWER OF MEAT**

Turkije verwelkomde vorig jaar, voor het congres 'The power of meat in the 21st Century', bijna 400 onderzoekers uit de hele wereld. Een week lang lag de focus in Izmir op recente ontwikkelingen in vleeswetenschap en – technologie.

Een van de terugkerende onderwerpen op het jaarlijkse internationale congres is 'dierenwelzijn'. Zo sprak professor Hayati Köknaroglu (Suleyman Demirel Universiteit, Isparta Turkije) over de groeiende wereldbevolking en de daarmee toenemende vraag naar meer dierlijk eiwit. Deze ontwikkeling staat op gespannen voet met het verbeteren van dierenwelzijn.

**VERSCHILLENDE VISIES**

Van fokkers en veehouderij wordt door afnemers een maximale opbrengst tegen een zo laag mogelijke prijs verwacht. Hayati vertelt dat er een voorstel bij de UN ligt: de Universele Verklaring voor Dierenwelzijn (Universal Declaration of Animal Welfare), waarin is opgenomen dat dieren vrij moeten van hongers, dorst en ondervoeding; van angst en stress; van pijn, verwondingen en ziekte; van fysiek en fysiologisch ongerief en ze moeten de vrijheid hebben om normaal gedrag te kunnen vertonen. Met name de laatste twee punten worden door consumenten anders geïnterpreteerd dan door veehouders. Hier ligt, zo betoogt hij, de bron van de soms felle discussie tussen producenten en consumentengroeperingen. Naast onderzoek naar diergedrag en stressfactoren is het beter informeren van consumenten omtrent dit onderwerp cruciaal.

**VLEESKWALITEIT**

Professor Joo (Institute of Agriculture and LifeScience, Jinju South Korea) spreekt in zijn

inleiding over hoe vleeskwiteit te beïnvloeden is door een juiste keuze te maken uit het aanbod. Mede op basis van intensief onderzoek op aspecten als kleur, malsheid en sappigheid, textuur en vet aan verschillende spieren en spiergroepen, is er inzicht verkregen in hoe deze spieren zich houden bij verhitting, en wat daarvan de gevolgen zijn voor de eetkwaliteit. Eerder onderzoek toonde aan dat er potentiële factoren zijn die de spiervezelkarakteristieken beïnvloeden; waaronder ras, genotype, sekse en hormoonhuishouding (additioneel gebruik hiervan), groei-ontwikkeling en dieet van het dier, spiergroep, hoeveelheid beweging die het dier heeft en de omgevingstemperatuur waarin het dier opgroeit. Jammer dat al deze combinaties nog niet compleet en maximaal onderzocht zijn door professor Joo. Er is nog een lange weg te gaan voordat er een continue productie is van vlees van hoge kwaliteit door de vleeskarakteristieken te manipuleren.

**BIOCHEMIE**

Professor David Gerrard (Virginia Tech University USA) hield een vlammend betoog over de overgang van levende dieren (spieren) naar vlees. Biochemisch gezien gebeurt er nogal wat op het moment dat een dier gedood wordt: het bloed stopt met stromen, de aanwezige zuurstof komt in een evenwicht met zijn omgeving. Ook de inactivatie van glycolytische enzymen (wat beïnvloed wordt door pH) speelt mee (dat waarschijnlijk

een verlies van adenosine nucleotiden geeft); de rol van mitochondria is nog niet helder. Tijdens en na afloop van zijn betoog werd het onrustig in de zaal. David stelde de huidige rigor mortis theorie, die al zo'n 60 jaar als gemeengoed gezien wordt, ter discussie met goede en overtuigende argumenten. Zijn andere visie gaf volop aanleiding tot gesprekstof. Ik verwacht dat met name jonge onderzoekers deze theorie verder vorm zullen geven.

**APPLICATIE**

Professor Eva Tornberg (Lund Institute of Technology, Zweden) vertelde over het water- en vetvasthoudend vermogen van vlees en vleeswaren bij ultrahogedrukbehandeling en op elektro-gebaseerde verhitting (Radio frequentie verhitting en Ohmse verhitting). Het wervasthoudend vermogen van vlees is sterk afhankelijk van capillaire krachten, waardoor het vocht tussen de spiervezels blijft. Bij verhitting krimpen spiervezels en wordt vocht tussen de spiervezels uitgedrukt. Uit onderzoek blijkt dat 80% van het vochtverlies van runderhamburgers (bij het braden in een pan) hierdoor verloren gaat. Het overige is vochtverlies komt door verdamping. Vetverlies tijdens braden is afhankelijk van het vetgehalte. Een hoger vetgehalte geeft een groter verlies. Bij geëmulgeerde producten (worstjes) is het vetverlies tijdens braden afhankelijk van de eiwitmatrix en niet van het totale vetgehalte. Als vlees onder ultra hoge druk behandeld wordt, heeft dat gevolgen voor de oplosbaarheid

van eiwitten, eiwitnetwerk, smeltcurve van vet en de splitsing van zouten, en Eva Tornberg vertelde hier uitgebreid over. Ultrahoge druk heeft ook effect op de oplosbaarheid van collageeneiwit en sarcoplasmatisch eiwit (wat bij TNO ook geconstateerd is). Bij verhitten van producten met radiofrequentie, blijkt dat het vocht en vetverlies te beperken is, mede dankzij de snelle verhitting.

**SCHOKGOLF TECHNOLOGIE**

Thomas Bolumar (German Institute of Food Technology, Quakenbrück, Duitsland) had het over een compleet ander principe: schokgolf technologie, waarbij schokgolven geproduceerd worden via elektrische ontlading onder water. In 1970 is een patent aangevraagd op de techniek van het creëren van schokgolven door explosies om vlees malser te maken. In 2000 is dit proces verbeterd door een elektrische ontlading via een condensator (onder water) te laten verlopen. Hierdoor kunnen meer continue schokgolven gecreëerd worden. Er is een commercieel concept uit ontstaan: het Tender Class Systeem (leverancier Hydrodyne Incorporated). Het is mogelijk hiermee de malsheid van vlees met 25% te verhogen, aldus Thomas Bolumar. Op vragen van de aanwezigen over het risico van elektrische spanning in water en kosten van apparatuur en behandeling, was nog geen antwoord te geven. Verder onderzoek moet nog plaatsvinden.

*\*Naast de 65 mondelinge presentaties (25 keynote) werden 309 posters gepresenteerd. In het novembernummer van Vakblad Voedingsindustrie werden al enkele lezingen uitgelicht. Meer weten? Neem dan contact op met Theo Verkleij (TNO), of met de redactie van Vakblad Voedingsindustrie.*



## 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

**Online veiling machines en inventaris Pinguin NV vanwege reorganisatie productie in Langemark (BE)**

**Sluiting veiling: 19 februari 2014 vanaf 14:00u**  
Kijkdagen: 17 februari (10:00 - 16:00u) & 18 februari (9:00 - 13:00u)  
Adres: Poelkappellestraat 71, 8920 Langemark (BE)

**Overige veilingen bij Industrial Auctions BV**

**27 - 03 Online veiling machines voor de voedingsindustrie in Wolvega (NL)**

**14 - 04 Online veiling grondverzet- en landbouwmachines & bouwmaterieel vanwege reorganisatie Th van de Loo in Best (NL)**

[www.industrial-auctions.com](http://www.industrial-auctions.com)

## Uw product in alle vormen die u wenst is?



Voor onze VHM1 machine is het kinderspel...

De Verbufo 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 Verbufo kan het allemaal.

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li> Vlees</li> <li> Snacks</li> <li> Vis</li> <li> Brood</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> Kaas</li> <li> Groenten</li> <li> Aardappelen</li> <li> ...</li> </ul> |
|---|--|



**VERBUFO**

Hanzeboulevard 20 - 22, 3825 PH Amersfoort T+31(0)33 455 43 33 F +31(0)33 455 43 34 info@verbufo.nl www.verbufo.nl

YOUR SOLUTION



NIEUWBOUW VOOR BRABANTS FAMILIEBEDRIJF

# AANDACHT VOOR DUURZAAMHEID

Jeurgens Banket-, Biscuit- en Chocoladefabriek BV heeft de eerste paal geslagen voor een nieuwe fabriek, op het nieuwe bedrijventerrein Bemmer in de gemeente Laarbeek.

Jeurgens is gespecialiseerd in het produceren van kwalitatief hoogwaardige koek- en banketproducten. Bekend en geliefd zijn de lange vingers, bokkenpoten, meringues en kokoskoeken, waarmee ze een sterke positie hebben verworven op zowel de Nederlandse als internationale markt. Bedrijventerrein Bemmer is dan ook dankzij de ligging een goede uitvalsbasis voor de markten waarbinnen Jeurgens opereert.

### LOGISTIEK

Naast goede distributiemogelijkheden, is ook de interne logistiek van groot belang. Bessels Architecten uit Twello zorgde voor een ontwerp op maat voor de nieuwe fabriek en begeleidt de bouw. Het gehele project wordt gerealiseerd door Bouwbedrijf van de Ven uit Veghel. De oplevering en ingebruikname wordt verwacht op 1 juli 2014.

### DRIE GENERATIES

Jeurgens is een uniek Brabants familiebedrijf dat inmiddels wordt geleid door de 3e generatie. In 1921

begon Karel Jeurgens vanuit Aarle-Rixtel met het bakken van koekjes die hij lokaal verkocht. Met veel creativiteit was hij in staat het bedrijf te laten groeien en uit te breiden. Ook zoon Frans liet het bedrijf verder groeien. Het bedrijf verhuisde naar de Torenakkerweg, een locatie die tot op heden nog steeds operationeel is. Groei en nieuwbouw zijn kennelijk aan het bedrijf Jeurgens verbonden. Onder leiding van de huidige, derde generatie, werd in 2003 een tweede locatie in Beek en Donk in gebruik genomen.

### DUURZAAMHEID

Aandacht voor duurzaamheid is een maatschappelijk thema waar we niet meer omheen kunnen. Jeurgens ervaart dit dagelijks: zowel in de verwachtingen van klanten, als in de gevolgen die het thema heeft voor het productieproces. In de nieuwbouw speelt duurzaamheid ook een belangrijke rol: er is door de derde generatie bewust gekozen voor de 'BREEAM methodiek'. Jeurgens voldoet door het toepassen van deze methodiek aan de strenge eisen gesteld door de (inter)nationale retail.

### BREEAM

BREEAM is een internationaal gecertificeerde beoordelingsmethode om de duurzaamheidsprestatie van nieuwe en bestaande gebouwen te meten, ontwikkeld door het Britse Building Research Establishment (BRE). In Nederland is de methode geïmplementeerd door de Dutch Green Building Council. Deze methode beoordeelt naast het energieverbruik ook het materiaalgebruik, de bouwwijze en de invloed van het gebouw op de gebruiker en de omgeving. Belangrijke toetsingsnormen binnen BREEAM zijn onder meer energiezuinigheid, arbeidsomstandigheden en verantwoord bouwen. Het niveau waarop Jeurgens dit gebouw hoopt te realiseren, krijgt binnen BREEAM de kwalificatie 'very good'.

[www.bessels.com](http://www.bessels.com)



## ONDERZOEK MINDER VOEDSEL- VERSPILLING IN DE EU

Het verminderen van voedselverspilling met 40% in 2020 door huishoudens en detailhandel in de EU leidt tot een jaarlijkse besparing van 123 euro per persoon. In totaal komt dit voor de EU neer op een besparing van 75,5 miljard euro. LEI Wageningen UR heeft in opdracht van de Europese Commissie als eerste in detail onderzocht wat de effecten van het reduceren van verspilling aan de vraagzijde zijn op de economie.

Door de vermindering van voedselverspilling aan de vraagzijde is veel minder landbouwgrond nodig om voedsel te verbouwen; het totale oppervlak dat in de EU kan worden bespaard is bijna gelijk aan de omvang van België. Het grootste deel van de landbouwgrond komt vrij dankzij vermindering van verspilling van zuivelproducten, groente en fruit, en rood en wit vlees. Dit vrijgekomen land kan gebruikt worden om voedsel te telen voor export of voor het telen van gewassen voor biobrandstoffen.

Opvallend is dat uit het onderzoek blijkt dat het aannemen van een gezond voedingspatroon door Europese huishoudens over het algemeen meer oplevert dan het verminderen van verspilling. Het advies is dan ook dat, als voedselzekerheid het doel is, het beter is overheidsbeleid ergens te richten bijvoorbeeld beleid dat toegang tot de markt of het investeringsklimaat in ontwikkelingslanden verbetert.

 [www.wageningenur.nl](http://www.wageningenur.nl)

## VERZEKERINGEN CONTROLEER UW POLISSEN!

Als u activiteiten uitvoert in het buitenland, is het belangrijk dat uw polissen worden gecontroleerd. Als u een schade heeft en uw polissen bieden geen dekking in het buitenland kan dit nadelige financiële gevolgen hebben. Verzekeraars hanteren voor sommige verzekeringen, bijvoorbeeld een aansprakelijkheids-, CAR/montage- of reisverzekering, een bepaald dekkinggebied. Bij het aangaan van de verzekering dient u aan te geven in welke landen u uw activiteiten uitvoert om zo het juiste dekkinggebied te verzekeren. Na de ingangsdatum van uw verzekering(en) kunnen er wijzigingen plaatsvinden, waardoor het aanpassen van het dekkinggebied noodzakelijk is. In de praktijk is gebleken dat men nog wel eens vergeet om verzekeringen aan te passen wanneer activiteiten zich verplaatsen naar het buitenland. Laat het controleren!



## IM- EN EXPORT GROEI EXPORT IERLAND

De exportwaarde van Ierse voedingsmiddelen benaderde in 2013 voor het eerst € 10 miljard. Dat blijkt uit cijfers die Bord Bia de Ierse voedings- en levensmiddelenorganisatie bekend heeft gemaakt. De stijging bedraagt 9 procent ten opzichte van 2012, over de afgelopen vier jaar is zelfs sprake van een stijging van 40 procent, wat overeenkomt met een opbrengststijging van bijna € 3 miljard ten opzichte van 2009. De sterke resultaten van vlees en levend vee (€ 3,3 miljard) en bereid

voedsel (€ 1,65 miljard) droegen allemaal bij aan het positieve resultaat. Nederland staat op de vierde plaats van Ierland's grootste exportmarkten, met waarden die in 2013 met 23 procent stegen naar € 545 miljoen. Bereid voedsel uit Ierland zat de laatste vijf jaren op een sterk groeitraject in Nederland, met waarden die bijna verdubbelden naar 139 miljoen euro. De markt voor voedingsmiddelen uit Ierland blijft voor het aankomende jaar positief, gestimuleerd door de sterke groei van 2013.

## Kort

### Europa versoepelt regels voor staatssteun mkb

De Europese Commissie versoepelt de staatssteunregels om ervoor te zorgen dat het midden- en kleinbedrijf makkelijker aan financiering kan komen. Dat heeft Brussel deze week bekendgemaakt.

### Cargill neemt aandeel in Oekraïense agribusiness

Cargill heeft voor 200 miljoen dollar (146 miljoen euro) een aandeel van 5 procent gekocht in UkrLandFarming (ULF), het grootste agriconcern van Oekraïne. ULF produceert granen, soja en suikerbieten maar bestiert ook melkveehoudersrijen en is een belangrijke leverancier van eieren. Cargill wil vooralsnog het management van ULF in Oekraïne laten, aldus een woordvoerder.

### Meerderheidsbelang Aviko in Beierse aardappelverwerker

De Nederlandse aardappelverwerker Aviko koopt een meerderheidsbelang in het Beierse familiebedrijf Amberger. Daarmee versterkt Aviko zijn positie op de Duitse en Oostenrijkse voedingsmarkt. De deelname moet nog wel goedgekeurd worden door de Duitse toezichthouder.

## SOJATEELT GOEDE VOORNEMENS

Door de explosieve groei van sojateelt is in Zuid-Amerika inmiddels een gebied ter grootte van Duitsland verdwenen aan bos en savanne. De enorme vraag naar vlees en zuivel zorgt ervoor dat de sojateelt voor veevoer tot 2050 wereldwijd nog eens verdubbelt. In Nederland - na China de grootste importeur van soja - hebben producenten van diervoeder en levensmiddelen als eerste ter wereld beloofd om over te stappen op gebruik van verantwoorde soja. De teelt daarvan gaat niet ten koste van waardevolle natuur. Dat staat in het nieuwe rapport The Growth of Soy, impacts and solutions dat het Wereld Natuur Fonds (WNF) internationaal heeft gepubliceerd.

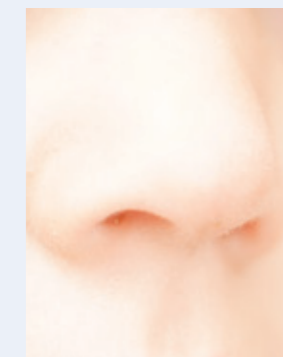


Het rapport beschrijft de desastreuze gevolgen voor de natuur door decennia ongebreidelde expansie van sojateelt en schetst oplossingen om toekomstige schade sterk te beperken.


Nederland is een van de voorlopers in goede voornemens. Nederlandse bedrijven die soja verwerken of verhandelen, hebben beloofd dat ze in 2015 voor de binnenlandse productie van vlees, zuivel en eieren volledig zijn overgestapt op verantwoorde soja met RTRS-certificaat of een gelijkwaardig alternatief.

## VERPAKKEN DE KRACHT VAN GEUR

Zip-Pak, fabrikant van hersluitbare verpakkingen, gebruikt geur in de Fragrance-Zip. Tijdens het productieproces wordt de geur al ingebed in de sluiting. Door nauw samen te werken met geurfabrikanten, kan Zip-Pak nagenoeg elk gewenst aroma namaken. Op dit moment wordt er gewerkt aan een verpakking voor koffiecapsules. Omdat de koffie zelf ingekapseld is, komt er bij het openen van de zak geen koffiearoma meer vrij. Met Fragrance-Zip komt de consument wel geur tegemoet bij het openen van de verpakking. De techniek



kan ook worden gebruikt om onaangename geuren die sommige producten van nature hebben (zoals diervoeder), te vervangen door een geur die consumenten wel prettig vinden.

 [www.zippak.com](http://www.zippak.com)

## INDUSTRIE ADD VALUE

Op 22 januari 2014 organiseerde Marel het Value Adding event over geïntegreerde marineroplossingen voor zowel kip als vlees. In het net geopende demonstratiecentrum te Kopenhagen (Denemarken) gaf Marel kip- en vleesverwerkers inzicht in de toekomst van geïntegreerde lijnoplossingen voor het marineren. De geïntegreerde lijnoplossing voor het marineren van (varkens)filets bestaat uit een OptiCut, de ValueSpray en een stacker. Het vlees wordt gesneden, gemarineerd en automatisch tot een presentatie gestapeld. Dankzij de combinatie van deze systemen wordt de logistiek tot een minimum beperkt en de kwaliteit van het product aanzienlijk verbeterd.

 [www.marel.com](http://www.marel.com)





## Europa's grootste gamma industriedeuren

- Europa's nr. 1 met meer dan 75 jaar ervaring bij de productie van deuren
- Duurzaam geproduceerd en gecertificeerd
- 24-uurs service: dag en nacht voor u bereikbaar



[www.hormann.nl](http://www.hormann.nl) • [info@hormann.nl](mailto:info@hormann.nl)

