



HYGIËNE EN REINIGING

- BAKE FIVE
- FOOD WASTE SYMPOSIUM
- INNOVATIEF VERPAKKEN
- VLEESCONGRES ICOMST
- ONDERZOEK: KOOLHYDRATEN



8



FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

Van de hoofdredacteur



QUALITY MANAGER NON FOOD

INHOUDELIJKE SPILFUNCTIE BIJ MARKTLEIDER IN RETAIL

ZAANDAM

Ahold is een wereldspeler in retail, hieronder vallen o.a. de supermarktketen Albert Heijn, de drogisterijketen Etos en de slijterijketen Gall & Gall. Marktleider Albert Heijn is een groeiende, dynamische en succesvolle organisatie. Er werken ruim 100.000 medewerkers in meer dan 850 Albert Heijn winkels in Nederland en België. De kwaliteit van alle Non Food eigen merkproducten die verkocht worden in de (online) winkels van Albert Heijn, Etos en Gall & Gall wordt door 3 Quality Managers geborgd. Voor de categorieën textiel, hygiëneproducten, was- en reinigingsmiddelen en papierwaren zijn wij op zoek naar een gedreven Quality Manager die verantwoordelijk is voor het borgen van de kwaliteit van de private label producten in het hele proces van leverancier tot klant. Deze besluitvaardige en zelfstandige manager is eerste aanspreekpunt (intern en extern) voor alle kwaliteitsaangelegenheden in bovenstaande categorieën.

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



SUPPLY CHAIN MANAGER

PEOPLE MANAGER DIE LOOPBAANSTAP IN SUCCESVOLLE, INTERNATIONALE OMGEVING AMBIEERT

DEVENTER

Cargill is een internationale producent en leverancier van voedingsmiddelen, landbouw-, financiële en industriële producten en diensten. Het bedrijf is in 1865 opgericht, is in privé-bezit en heeft 143.000 werknemers in 67 landen. Cargill Cocoa and Chocolate heeft een omvangrijke infrastructuur en organisatie in cacao bonen producerende landen. Vanuit 8 Europese fabrieken wordt een breed pakket aan industriële chocoladeproducten vermarkt, variërend van witte, melk en pure chocolade tot chocodrops, coatings en vullingen. Om de locatie in Deventer, gespecialiseerd in coatings en fillings, te versterken, zijn wij op zoek naar een gedreven Supply Chain Manager. Deze wordt verantwoordelijk voor het managen en coachen van een Customer Service team, bestaande uit 3 medewerkers en een Plant Logistics team (totaal 5 medewerkers) en 1 medewerker verantwoordelijk voor Procurement Execution.

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



INTERNATIONAL SALES MANAGER

PROFESSIELE RELATIEBOUWER

VELDDRIEL

Prochamp is als modern familiebedrijf een vooraanstaande producent van champignonconserven. Zij heeft de totale productieketen in eigen handen. Van compost tot blik: ketenbeheersing vormt de sleutel tot het succes. Prochamp gelooft in ondernemingsgeest, proactief handelen, servicegerichtheid en korte, heldere communicatielijnen. Constante hoge kwaliteit, innovatie en klantgerichtheid geven klanten vertrouwen in het product. Haar afnemers zijn zowel binnen als buiten Europa te vinden in retail, horeca/catering en industrie. Door de sterke focus op Export realiseert zij een constante groei. Wegens deze toenemende afzetmarkt zijn wij op zoek naar een gedreven International Sales Manager, die verantwoordelijk is voor het opbouwen en onderhouden van een effectief internationaal distributienetwerk door middel van agenten, distributeurs en directe afnemers.

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



OPERATIONS MANAGEMENT TALENT

VEELBELOVENDE LOOPBAAN MET START ALS SHIFT PRODUCTION SUPERVISOR

ZAANDAM

Cargill is, met ruim 143.000 medewerkers in 67 landen, wereldwijd hoofdrolspeler in de voedselketen en houdt zich onder andere bezig met de handel in, op en overslag, transport en industriële verwerking van voornamelijk agrarische grondstoffen. De Business Unit Cargill Cocoa & Chocolate is uitgegroeid tot één van de grootste verwerkers van cacao bonen ter wereld en is gespecialiseerd in de productie van cacao poeder, cacao massa, cacao boter en chocolade. Cargill Cocoa & Chocolate beschikt naast meerdere productielocaties in de Zaanstreek en Deventer over diverse productiefaciliteiten wereldwijd en heeft aansprekende groeiambities. Om deze groei en ambitie te realiseren zijn wij momenteel op zoek naar gedreven Operations Management Talent. In de eerste functie als Shift Production Supervisor geef je leiding aan een aantal operators in een 5-ploegdienst, die de cacao bonen verwerken tot cacao massa.

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



HEAD OF REGULATORY AFFAIRS

BUILDING SUCCESS BY FURTHER EXPLORING THE AFRICAN CONTINENT

AMSTERDAM

Orangina Schweppes International (OSI) is part of one of the largest soft drink producers in Europe, the Orangina Schweppes Group and is a major company in the beverages sector with premium brands like Schweppes, Orangina, Dr Pepper, Snapple, Trina and Oasis. The group is now part of the Japanese Suntory group which is a globally leading FMCG group with sales over € 15 billion. The organisation has a workforce of over 2,000 employees, sales volumes of 1.3 billion litres and a turnover of almost € 1 billion. OSI is responsible for the worldwide sales in countries in which the Group does not have own bottling plants. In line with the strategic plan to expand the business in Africa, we are looking for a Head of Regulatory Affairs, responsible for ensuring the recipes' and labels' compliancy with international food regulations & legislation and contributing to international lobbies to bring growth and development of the business.

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

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



DUPP - FOOD RECRUITMENT
Gen. Foulkesweg 66, 6703 BW Wageningen | www.dupp.nl | 0317-468686



WERELDVOEDSELDAG

Op 16 oktober is het Wereldvoedseldag. Er is aandacht voor het plezier dat eten ons brengt, maar ook voor de uitdagingen die er liggen om de wereldbevolking te voeden met een gebalanceerd dieet: een onderwerp dat wetenschappers uit de hele wereld bezighoudt. Onlangs werd in Uruguay het International Congress of Meat Science en Technology gehouden. Duurzamer produceren was vanzelfsprekend een van de hoofdonderwerpen. In dit nummer een verslag.

Niet alleen wetenschappers buigen zich over dit vraagstuk. Op 23 september lanceerde Nederland op de klimaatop in New York een wereldwijde alliantie voor meer voedselzekerheid door het gebruik van klimaatlimme landbouw. Premier Rutte en staatssecretaris Dijkema van Economische zaken verrichtten gezamenlijk het startschot van de alliantie, waar inmiddels 75 landen en organisaties als de Wereldbank zich achter hebben geschaard. Waar een klein land groot in kan zijn!

In 2050 moeten 9 miljard monden worden gevoed. Het doorzetten van de huidige productie creëert een voedseltekort van 70%. Een deel van de oplossing zit in het tegengaan van verspilling. Tijdens het Food Waste Symposium in Amsterdam op 6 november presenteert een denktank van conceptdenkers enkele concrete oplossingen.

Niet alleen voedselzekerheid, ook -veiligheid is een hot item. De afgelopen jaren waren er grote schandalen, waarvan de meest opvallende de uitbraak van Salmonella Thompson was, veroorzaakt door het eten van besmette gerookte zalm. Maar dat was niet het enige schandaal: in 2012 werden er 276 uitbraken geregistreerd bij de NVA en het RIVM. Naar aanleiding van de

problemen vond begin september in de Tweede Kamer zelfs een Rondetafelgesprek Voedselveiligheid plaats, met deelnemers uit wetenschappelijke hoek, toezichhouders en het bedrijfsleven. Uitgangspunt is dat consumenten recht hebben op veilig voedsel. Veilig voedsel is onlosmakelijk verbonden met optimale hygiëne. Als er goed wordt gereinigd, is er bovendien een kleinere kans op verspilling. En dat zijn mooi twee vliegen in één klap. (In dit verband uitsluitend figuurlijk bedoeld.)

Judith Witte

judith@b2bcommunications.nl

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



Inhoud

THEMA:
HYGIËNE EN REINIGING



15

HYGIËNE EN REINIGING SCHOONMAAK: EFFICIËNTER EN OP EEN HOGER NIVEAU

Het productieproces van voedingsmiddelen-bedrijven is tot in de puntjes uitgedacht, maar die efficiëntie ontbreekt soms nog in het schoonmaakproces. Het schoonmaken zou als een pitstop moeten verlopen. Training en een goed borgingssysteem waarborgen de kwaliteit.

EN VERDER...

Netwerken OSV & YFM	6
Food Waste Symposium	13
Koolhydraten: polymeer mogelijkheden	40
Nieuws	42

INTERVIEW

BESTRIJD DE VOEDSEL- VERSPILLING

Tien captains of industry zijn speciaal voor het symposium Stop food Waste (6 november in Amsterdam) uitgenodigd een 'food waste issue' in te dienen; tien conceptdenkers buigen zich over de vraagstukken en komen met oplossingen. Eén van die captains of industry is Johan Pater, mede-eigenaar van Bake Five.



8



33

VERPAKKEN INNOVATIEF VERPAKKINGSCONCEPT

Levensmiddelen inclusief verpakking vanuit de diepvries rechtstreeks in de oven, magnetron of contactgrill leggen: dat spaart energie, gaat voedselverspilling tegen en draagt bij aan de hygiëne in de (instellings)keuken.

WETENSCHAP

KENNISUITWISSELING EN DISCUSSIE

Jaarlijks komen vleesonderzoekers uit de hele wereld bijeen op een congres waar ze gelegenheid krijgen de voortgang van hun onderzoek te delen en te bespreken met andere vleeswetenschappers. Een van de sprekers en toehoorders was Theo Verkleij (TNO, Zeist Nederland). Zijn verslag van de highlights.



34

Sealed Air
Food Care



Introductie van Sealed Air Food Care value drivers. Bij Sealed Air Food Care leveren we meetbare bedrijfsresultaten aan onze partners door te focussen met doelgerichte innovatie op vier value drivers, zodat we samen kunnen delen in de gecreëerde waarde.



IDEAAL VOOR HET BESCHERMEN VAN VLEES, GEVOGELTE, VIS EN WINST.



Als een voedselverwerker, weet u dat de sleutel tot een beter bedrijfsresultaat **Operationele Efficiëntie** is. Dat is waarom Sealed Air doorgaat met het leveren van grensverleggende innovaties om de winst te verbeteren - zoals Cryovac® Darfresh® On Tray vacuüm skinverpakking. Deze doorbraak maakt het mogelijk om de productie te verhogen met maar liefst 45% terwijl er 40% folie bespaard wordt per pakket. Het beste van alles is dat het werkt met uw bestaande aanpak van laden. Zie hoe het meetbare resultaten voor u kan opbrengen.

Bezoek: sealedair.com/darfreshontray voor meer informatie.

CRYOVAC® Diversify

Vakblad voor de voedingssector: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar voor het management van industriële bedrijven in de vlees-, pluimveevlees- en visindustrie, de (gemaks) voedingsindustrie (waaronder snack-, salade-, vis-, conserven-, maaltijdcomponenten- en overige versproducten) en de groothandel in Nederland en België. Meer info: www.vakbladvoedingsindustrie.nl. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) en Young Food Management (YFM). Aan dit nummer werkten mee: Sofie Baan, Dennis Favier, Theo Verkleij. **Vormgeving:** After Five BV, Doetinchem. **Drukcoördinatie:** Creative Crossmedia. 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. Abonnementgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op www.b2bcommunications.nl. **Copyright 2014:** b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.



www.OSVnetwerk.com



www.YFMnetwerk.com



©ISTOCKCOM/PIAGÉS

BEDRIJFSBEZOEK NIZO FOOD RESEARCH SUCCESSFUL REFORMULATION!

NIZO food research is een van de meest geavanceerde onafhankelijke contract- researchbedrijven in de wereld. Zij assisteren food- en grondstoffenproducenten om (nog) betere producten te maken en een hoger rendement te behalen. NIZO is internationaal actief op het gebied van zuivel, food & beverage, ingrediënten en biotech industrie. Werken met NIZO geeft toegang tot de nieuwste technieken inzake foodwetenschap en -technologie. En naast de R&D projecten hebben ze de beschikking over één van de grootste Pilot Plants ter wereld. Deze Pilot Plant is beschikbaar

voor product- en procesontwikkeling en voor het draaien van proefbatches. Het thema van dit bedrijfsbezoek is 'successful reformulation'. Naast een introductie van NIZO food research, krijgen we ook een presentatie over 'virtual product development'. Uiteraard bezoe-

ken we alle faciliteiten en de Pilot Plant, waar we nieuwe benaderingen en technieken van succesvol herformuleren kunnen zien, voelen en proeven.

Kijk voor het volledige programma op: www.foodinbusiness.com/evenementen

DE OSV HEET VAN HARTE WELKOM:

Vion Food - Jos Havekotte - Innovatie Manager
EHEDG Nederland - Michael Evers - Secretaris & Boardmember

DE YFM HEET VAN HARTE WELKOM:

Sixpak BV - Martijn van der Heijden - Salesmanager



OSV-YFM SMAAKSTAMPEI

Smaakstampeï is een evenement waarin we op diverse locaties in het pand van Buitenzorg in Ede worden verrast met spannende gerechten. Doordat niemand op één vaste plek blijft staan of zitten, zijn de contactmomenten legio.

De deelnemers aan de eerste Smaakstampeï 2013 reageerden enthousiast: ontspannen, doelgericht, veel nieuwe contactmomenten en 'ook érg lekker', waren de spontane reacties. Zeker voor herhaling vatbaar. En dat doen we dus. Voor Smaakstampeï 2014 op 26 november hebben Sanders Vleeswaren, Jan van As en Meat Cuisine toegezegd voor mooie gerechten te zorgen.



©ISTOCKCOM/PIUR

Je kunt je al aanmelden via: www.foodinbusiness.com/evenementen

PATHEMA GROTE WINNAAR PIP 2014

Mede OSV-er Pathema B.V is met de IVG-C CoolWater de grote winnaar geworden van de Proces Innovatie Prijs 2014. Pathema sleepte zowel de vak- als de publieksprijs in de wacht. Namens alle OSV-leden feliciteren we Paul en Mark Boeren van harte!

 www.pathema.nl

CONTACTMOMENTEN

De beurstijden zijn weer aangebroken. Voor mij is het een tijd van relatiebeheer. Op elke beurs staan zoveel relaties, dat er ontelbare contactmomenten zijn. Even kort bijpraten hoe het gaat, of er nog nieuwe ontwikkelingen zijn in het bedrijf, in de markt. Met een schat aan informatie en een goed gevoel rijd ik daarna weer naar huis.

Persoonlijk contact is zo wezenlijk. Ik kan dat niet vaak genoeg benadrukken. In dit digitale tijdperk blijkt er gelukkig nog steeds behoefte te zijn aan een handdruk en face to face verbinding maken.

Eind september gaf ik een presentatie voor MKB'ers. Een van de onderwerpen was de kracht van onze netwerken. Om dat onder woorden te brengen, ontkwam ik er niet aan om het verleden te vergelijken met nu.

De OSV is opgericht voordat we internet hadden. Het world wide web ontstond pas in 1991! E-mail was een ver van je bed show en mobiele telefoons niet te tillen.

Je had indertijd eigenlijk geen keus: wilde je kennis vergaren, dan ging je naar een beurs en las je de vakbladen. En dat was het dan. Er was daardoor grote behoefte aan extra contactmomenten en de OSV bloeide snel op. Tegenwoordig krijg je via zóveel verschillende kanalen informatie toegeworpen, dat je er haast in verzuipt.

Dan is het goed om te zien dat er nog steeds mensen zijn die een goed gesprek en persoonlijk contact wel waarderen. De OSV groeit en wordt als steeds waardevoller ervaren. Laten we dat gevoel met zijn allen vasthouden en niet achter het beeldscherm verdwijnen om te verdrinken in de bitjes en de bytjes.

Saskia Stender





BESTRIJD DE VOEDSELVERSPLLING

MINDER BROOD IN DE AFVALBAK

Tien captains of industry zijn speciaal voor het symposium Stop food Waste (6 november in Amsterdam) uitgenodigd een 'food waste issue' in te dienen; tien conceptdenkers buigen zich over de vraagstukken en komen met oplossingen. Eén van die captains of industry is Johan Pater, mede-eigenaar van Bake Five.

Bake Five is een organisatie van 12 zelfstandige bakkerijen die dagelijks de brood- en banketafdelingen van ruim 1.500 supermarkten beleveren. De bakkerijen werken nauw samen op het gebied van productontwikkeling, inkoop, marketing en kwaliteitszorg.

WAT IS HET VOEDSELVERSPLLINGSPROBLEEM DAT BAKE FIVE HEEFT INGEDIEND?

Johan Pater: "Brood is een product waar in het Westen ontzettend veel van wordt weggegooid. Dat blijkt ook uit onderzoek van de Rijksoverheid¹. Als we food waste willen reduceren, is er met brood dus een flinke stap te maken. Het probleem is dat brood in de ogen van mensen te weinig waarde heeft. We leven te veel in een wegwerpmaatschappij en gooien het zo weg. Dat is elders op de wereld wel anders. Vijftien jaar geleden hebben we de Stichting Bake for Live opgericht. Deze stichting heeft inmiddels 5 bakkerijen in Ghana, Kenia en Oeganda waar jonge gehandicapten opgeleid worden tot bakker, om zo hun eigen geld te verdienen. Elk bakkerijproject heeft een eigen projectleider in Nederland. Toen we hen over ons probleem vertelden, schrokken ze er al van dat mensen in het Westen brood laten beschimmelen! Zover komt

het bij hun gewoon niet. Voedsel, dus ook brood, is voor hen veel te kostbaar. Onze vraag spitst zich toe op het oplossen van de verspilling van brood bij de consument: We willen dat er minder brood in de afvalbak van de consument belandt, want dat brood wordt niet hergebruikt. Vandaar de vraag aan de conceptdenkers: hoe krijg je het gevoel voor de waarde van brood nou terug in de mindset van consumenten in Nederland? Het is een bewustwordingsproces, dat weten we. Maar hoe zet je dat in gang?

EEN BETERE MAATSCHAPPIJ BEGINT BIJ JEZELF; WAT DOEN JULLIE ZÉLF OM DE VERSPLLING AAN TE PAKKEN?

"Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen is essentieel in onze bedrijfsvoering. Tijdens onderhandelingen met leveranciers en klanten wordt bijvoorbeeld de verpakking aan de orde gesteld. Ons doel is de hoeveelheid verpakkingen terugdringen. Daarom hebben we ook de dikte het plastic verminderd met enkele microns. Dat levert een flinke reductie van het totale plasticverbruik op."

"Optimalisatie van de processen heeft in onze bakkerijen continu onze aandacht, toch zal er >>

FORSE INSPANNINGEN NODIG

Er zullen forse inspanningen moeten worden geleverd om de doelstelling te halen van de Nederlandse overheid, om voedselverspilling in ons land tussen 2009 en 2015 met 20% terug te brengen. Dat concludeerden onderzoekers van Wageningen UR Food & Biobased Research in de Monitor Voedselverspilling Update² die zij begin juli 2014 uitbrachten. De onderzoekers constateerden tussen 2009 en 2012 geen significante vooruitgang. Zij pleiten daarom voor inzet van sectorspecifieke data; die geven meer zicht op de oorzaken van voedselverspilling en bieden overheid en bedrijfsleven daarmee concrete aanknopingspunten voor maatregelen.

Uitgangspunt voor de Monitor Voedselverspilling – die Food & Biobased Research tussen 2011 en 2012 ontwikkelde in opdracht van het ministerie van Economische Zaken – is de analyse van stromen van grondstoffen en voedsel door de gehele keten, van producent tot en met consument en afvalverwerker. Het instrument maakt niet alleen uitval van stromen uit de reguliere voedselketen zichtbaar, maar geeft ook aan welke bestemming deze stromen hebben.



R22 installaties uifaseren?

Wij adviseren u graag over

- vervangende koudemiddelen
- natuurlijke koudemiddelen

Specialisten in koeling

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



MasterMix

Voor elk product de juiste toepassing, dit geldt ook voor de batters van MasterMix.

Tempurabatters, adhesiebatters of kroketbatters.
U de vraag, wij de oplossing.

DE KORREL
BEHEER B.V.

De Korrel Beheer BV - Tolboomweg 16 - NL-3784 XC Terschuur
T +31 (0)88 55 777 55 - F +31 (0)88 55 777 33 - www.dekorrelbeheer.nl

Metten is Weten

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

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

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

www.vaisala.com/voedingsindustrie

benelux.sales@vaisala.com

VAISALA




“Daarnaast verwaarden we een deel van ons oud brood door het zetmeel te scheiden, daarvan worden onder andere composteerbare vuilniszakken en folies gemaakt. Bij het produceren wordt aanzienlijk minder CO2 uitgestoten dan bij normaal plastic; het scheelt minstens 20 procent klimaatbelasting ten opzichte van kunststof gemaakt van aardolie.”

HEB JE ZELF IDEEËN VOOR MOGELIJKE OPLOSSINGEN WAT CONSUMENTEN KUNNEN DOEN MET OUDER BROOD?

„Maak er wentelteeftjes of tosti's van, rooster de boterhammen! Ook kennisoverdracht zou helpen: mensen weten niet meer wat je wel en wat je niet kan eten. Veel consumenten kijken alleen naar de T.H.T-datum en gooien het product bij één dag over die datum al weg. In andere landen, zoals Engeland en Australië, staat het tegengaan van voedselverspilling veel hoger op de agenda. Ook bij het publiek is het daar een hot item. Het mag in Nederland van mij veel meer een maatschappelijke discussie worden.”

ALS IEDEREEN ZUINIGER WORDT MET BROOD, WORDT ER MINDER VERKOCHT. IS DAT WAT JE WILT?

“Prima toch? Dan gaan we consuminderen! De consument is de grote beslisser, maar consumentengedrag verander je niet van vandaag op morgen. De verwachting is dat de resultaten van de denktank food waste over de gehele food supply chain drastisch zal verminderen en bedrijven zal helpen hun omzet te verhogen. Ik ben heel benieuwd naar de oplossing van de denktank. Tijdens het Stop Food Waste Symposium op 6 november presenteren de captains de resultaten.”

 bakefive.nl

1. WWW.RIJKSOVERHEID.NL/ONDERWERPEN/VOEDING/VOEDSELVERSPLICING
2. WWW.WAGENINGUR.NL/NL/DOSSIERS/DOSSIER/DOSIER-VOEDSELVERSPLICING.HTM

CONCEPTDENKEN; WAT IS DAT?

De 'denkliteratuur' onderscheidt talloze vormen van denken: er zijn allerlei manieren waarop we kunnen denken: ervarings-, kennis-, betekenis- of toepassingsgericht; systeem-, beeld-, begrip- of praktijkdenken; analytisch versus holistisch, kritisch of juist magisch; creatief of omdenken. Nu is er ook 'conceptdenken'.

GEESTELIJK VADER

De Britse arts en psycholoog Edward de Bono is de geestelijk vader van dit zogenaamde 'laterale denken'. Door andere delen dan alleen van onze hersenen te activeren, kunnen we creatievere oplossingen aandragen voor de ingewikkelde problemen waarmee de mensheid kampt, is het idee. Het conceptuele tijdperk, waarin we nu zijn beland, gaat om combinaties leggen tussen je linker- en je rechterhersenhelft. Beide hersenhelften zijn nodig om te komen tot de juiste context om betekenis te kunnen geven aan dingen. Daarmee dragen we effectievere oplossingen aan voor de ingewikkelde problemen van vandaag. Een voorbeeld van zo'n probleem is voedselverspilling

MINDEREN

Een mogelijke oplossing daarvoor geformuleerd door Edward de Bono: “Stel dat we de voedselverpakkingen en de prijs houden zoals die nu is, maar we verminderen de inhoud met 15 procent. Consumenten blijven dan gewoon hun aankopen doen zoals ze gewend zijn, alleen krijgen ze minder. Op de verpakking lezen zij de verklaring hiervoor. Het deel dat ze waarschijnlijk zullen verspillen, is er alvast van afgehaald. Consument hebben nu een keuze: minder gebruiken, of meer geld uitgeven. Aanbevolen wordt minder te gebruiken en waarschijnlijk zullen ze dat ook doen. Langzaam aan ontstaat zo de gewoonte minder te consumeren. Daar pak je bovendien het obesitasprobleem mee aan. Het eventuele extra geld dat de producent ermee verdient, gaat vervolgens naar een goed doel dat hongersnood elders in de wereld bestrijdt. Anders ervaart de klant het als bedrog.”



Onvoldoende voorraad, dubbel uitgevoerde orders, foutieve klantgegevens, onjuiste kostprijzen, achterstallige facturatie, onderbezetting, foutieve kortingen, het is de schrik van iedere leidinggevende. De prangende vraag is, hoe dan wel?

4FOOD ERP software biedt een passende oplossing voor voedselproducerende bedrijven. Het resultaat: méér controle, méér efficiency, méér rust en méér groei mogelijkheden voor de organisatie.

Westsingel 98 4461 DN Goes

T +31(0)113-222800

info@4food.nl

www.4food.nl

ANDERS DENKEN, NIEUWE OPLOSSINGEN

STOP FOOD WASTE SYMPOSIUM

Op 6 november 2014 vindt het Stop Food Waste Symposium plaats in Amsterdam. Doel van het symposium is Nederlandse bedrijven te helpen de waste te reduceren door concrete oplossingen te bieden die bovendien geld opleveren.

Het Food Waste symposium is een initiatief van conceptbureau Dutchlabel, dat in samenwerking met nrc.next een forum van bedrijven en gedreven conceptdenkers heeft opgezet (www.heteivancolumbus.net). Deelnemers zijn Edward de Bono, Daan Roosegaarde, Lidewij Edelkoort, Erik Kessels, Joep van Lieshout, Wim Michels, Raoul Heertje en Frank Tjepkema. "Deze denk tank buigt zich over de wereldproblemen en komt met

verrassende ideeën die bijdragen aan maatschappelijke oplossingen."

DE GEHELE KETEN

Een van die wereldproblemen is voedselverspilling. In de gehele voedselketen wordt er wekelijks 2 miljard euro aan voedsel verspild. Niet voor niets heeft de Europese Unie 2014 uitgeroepen tot het jaar tegen voedselverspilling. Speciaal voor het sympo-

sium zijn tien captains of industry (o.a. Tetra Pak, Bake Five en La Place) uitgenodigd hun food waste issues in te dienen. De bedrijven komen uit verschillende schakels in de voedselketen: van oogst en transport, tot prognose, planning, logistiek, verpakking, bevoorrading en schapmanagement. Tijdens het symposium worden de oplossingen van de conceptdenkers voor de issues gedeeld. De verwachting is dat de resultaten de verspilling over de gehele keten drastisch zal verminderen en bedrijven zal helpen hun omzet te verhogen.

CONCEPTDENKEN

"Ons denken verschuift langzaam van analytisch naar conceptdenken," betoogt Monique Juffermans, eigenaar van Dutchlabel. "Met conceptdenken kunnen we creatievere oplossingen aandragen voor de ingewikkelde problemen waar de wereld nu mee kampt." Mee weten over conceptdenken? Lees het kader op pagina ... bij het interview met één van de deelnemers: captain of industry Johan Pater van Bake Five.

VOOR WIE?

Het Stop Food Waste Symposium is bedoeld voor managers en professionals uit de levensmiddelenbranche, werkzaam in foodretail, -productie, -transport, horeca en catering. Dagvoorzitter is Toine Timmermans, gespecialiseerd in voedselonderzoek aan de Universiteit van Wageningen, food waste expert en programmamanager en thema-directeur bij het Top Instituut Food & Nutrition.

www.stopfoodwaste.nl



KORTING!

Lezers van Vakblad Voedingsindustrie kunnen het symposium met korting bezoeken:

- Bestel via www.stopfoodwaste.nl je ticket via 'Ticket met kortingscode'
- De kortingscode is: NoFoodToWaste2014
- Je betaalt € 799,- (i.p.v. € 999,-)
- Max. 25 personen kunnen gebruik maken van deze code

Habuba Van Uhm

TIPPER TIE Clipmachines



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



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



Uw partner voor de foodsector

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



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

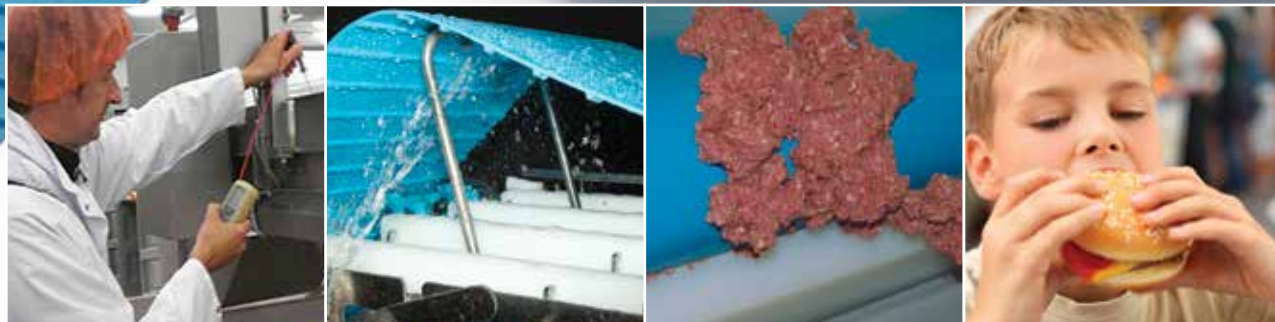
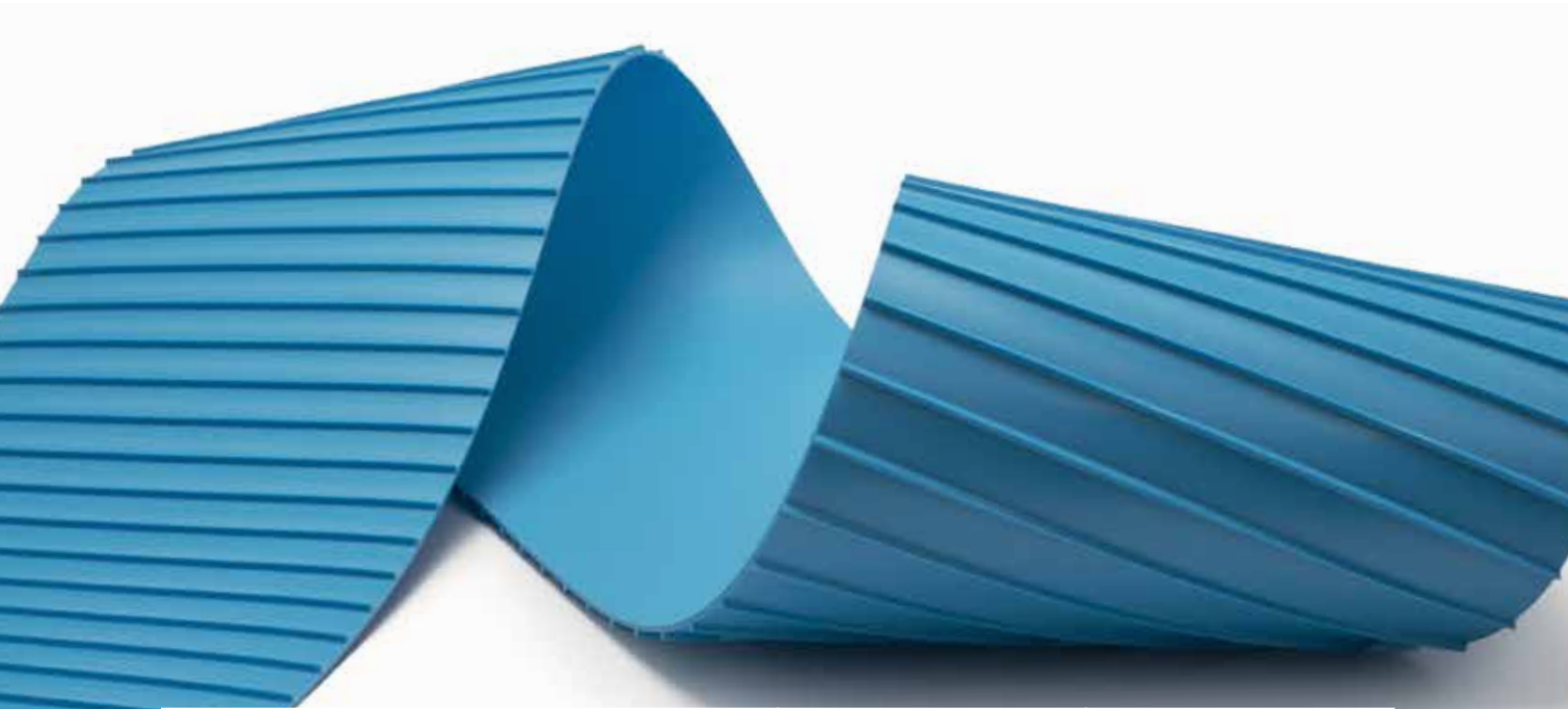
PRODUCTIVITEIT CREËERT WINSTGEVENDHEID

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

SCHOONMAAK

EFFICIËNTER EN OP EEN HOGER NIVEAU

Het productieproces van voedingsmiddelenbedrijven is altijd tot in de puntjes uitgedacht. Die efficiëntie ontbreekt soms nog in het schoonmaakproces. Het schoonmaken zou als een pitstop moeten verlopen. Training en een goed borgingssysteem waarborgen de kwaliteit. >>



Het doel van de transportband.

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

Minder onderhoud

Premium kwaliteit

Verbeterde hygiëne

Hogere productie





Een goede hygiëne begint altijd met het opstellen van een gedegen schoonmaakplan. Gert Visscher, directeur van Eco2Clean, vertelt dat vrijwel alle voedingsmiddelenbedrijven een goed schoonmaakplan hebben en de resultaten vastleggen. “Maar het probleem is dat deze gegevens vaak op zichzelf staan. In veel gevallen zijn ze niet gekoppeld aan een controlesysteem. Het kan voorkomen dat taken niet of slecht worden uitgevoerd. Bedrijven die geen goed controlesysteem hebben, lopen het risico dat deze taken

niet opnieuw worden ingepland. Daardoor wordt het uiteindelijk vergeten.” Eco2Clean ondervangt dit met het softwareprogramma HIMS. Dit systeem verbindt alle relevante informatie aan elkaar, dus de schoonmaakactiviteiten, de kwaliteitseisen, resultaten en het kostenpatroon. Er vindt een monitoring van het schoonmaakproces plaats en de resultaten worden vertaald in vervolgtacties. “Er is de afgelopen tijd veel discussie geweest over voedselveiligheid”, zegt Gert. “Ik verwacht dat overheden en retailers van voe-

dingsmiddelenbedrijven gaan eisen dat zij altijd op auditniveau actief zijn, zodat de hygiëne op een goede manier geborgd wordt.”

PITSTOP

Ook Marc Rosendahl, eigenaar van de Brilliant Group Hygienepartner, merkt dat de hygiënestandaarden omhoog gaan. “Dit heeft alles te maken met de recente recalls. Daardoor gaan voedingsmiddelenbedrijven beter nadenken over de bewijsvoering, zoals controlelijsten en

een beheerssysteem voor het monitoren van de hygiëne.” Bovendien ziet hij in de praktijk dat de schoonmaak in veel bedrijven een stuk efficiënter kan. “In het productieproces is vrijwel overal over nagedacht. Een machine staat geen minuut te lang stil. Die mate van efficiëntie ontbreekt vaak in het schoonmaakproces. Medewerkers moeten bijvoorbeeld onnodig lopen om een borstel te halen of maken vervuiling schoon die ook voorkomen had kunnen worden.” Om dit proces efficiënter te maken, besteedt Marc in zijn trainingen veel aandacht aan de factor tijd. “We hebben een softwarepakket met een taakplanner. Elke taak heeft een richttijd. Daardoor weten medewerkers precies hoe lang ze over bepaalde werkzaamheden mogen doen. Ook analyseren we het schoonmaakproces en brengen we in kaart waar onnodig veel tijd verdampt. En we zorgen ervoor dat alle middelen en apparaten klaar staan. Ook een karretje kan handig zijn. Zo wordt het schoonmaakproces een soort pitstop, waarbij er geen minuut verloren gaat.”

ONTWERP

Daarnaast zorgen aanpassingen aan machines of productielijnen voor meer efficiëntie. “Bij het ontwerp van een productielijn ligt de focus op het produceren van producten,” zegt Oskar Evers, Districtsmanager Food Services bij CSU. “Er zijn vaak veel hoekjes en gaatjes waar schoonmakers moeilijk bij kunnen. Daarom zouden we graag betrokken willen worden bij het ontwerp van machines of lijnen.” René Bakker, accountmanager bij Hago Food & Industry, is het daarmee eens. “Een voorbeeld is een trilzeef die water loost op de grond. Met een kleine aanpassing kan dit water opgevangen worden in een buis en rechtstreeks naar een afvoer geleid worden. We werken voor dit soort aanpassingen nauw samen met het hygiëneconsortium EHEDG en volgen de richtlijn voor het hygiënisch ontwerp. Dit alles om het de schoonmaker makkelijker te maken.” Ook scheelt het als bedrijven de productiehoeveelheid redelijk schoon opleveren. “We leveren veel reinigingsmiddelen aan de vleesindustrie,” vertelt

“We brengen in kaart waar onnodig veel tijd verdampt”

Rob Kamphuis, eigenaar van Labaz Hygiëne Concepts. “Productiemedewerkers kunnen om vijf uur alles uit hun handen laten vallen en naar huis gaan. Het is een kleine moeite om de materialen even voor te spoelen. De schoonmaakploeg begint dan met een visueel schone fabriekshal.” En soms is het een goede oplossing om overdag al een kleine schoonmaakploeg in te zetten. “Als schoonmaakbedrijf moeten we ons aan de arbeidstijdenwet houden en we vragen van klanten om daarin mee te denken,” vertelt René. “Een kleine schoonmaakploeg overdag heeft niet alleen als voordeel dat er alvast vervuiling wordt weggenomen; het zorgt er ook voor dat we in staat zijn om ons aan de arbeidstijdenwet te houden.”

PRIJZENSLAG

Een valkuil bij grote voedingsmiddelenbedrijven is dat een inkoper kiest voor het goedkoopste schoonmaakbedrijf. Dit bedrijf kan voor die prijs niet de juiste kwaliteit leveren en dat brengt voedingsmiddelenbedrijven in de problemen. René erkent dat de prijsdruk hoog is. “Maar er is wel een verandering gaande. Bedrijven beseffen in toenemende mate dat schoonmaken in de voedingsmiddelenindustrie een specialisme is dat uitgevoerd moet worden door vakmensen. Goedkoop kan dus duurkoop zijn. Daarom hebben we bij de onderhandelingen niet alleen contact met de afdeling verkoop. Ook de productieverantwoordelijke en de kwaliteitsdienst worden bij het proces betrokken. Schoonmaken kost tijd, en dus geld, maar als alle basisvoorwaarden goed zijn, levert een goede schoonmaak ook geld op. Onder ander door minder storingen, minder afkeur door onvoldoende schoonmaakresultaat, lager water-

en chemieverbruik.” Ook CSU voelt de druk van de prijsenslag. “Maar als groot bedrijf kunnen wij geen concessies doen aan de kwaliteit”, zegt Oskar. “Daarmee lopen we namelijk het risico op negatieve publiciteit en gooien we onze eigen ruiten in. In de praktijk hebben we vaak zeer langdurige samenwerkingsverbanden. Bedrijven kiezen voor ons omdat we met hen meedenken en omdat ze ons vertrouwen. Dat is belangrijker dan de allerlaagste prijs.”

VEILIGHEID

Een belangrijk element bij het schoonmaken zijn de trainingen. Labaz verzorgt jaarlijks trainingen voor de medewerkers. “Dit is nodig, want trainen is de kracht van het herhalen,” zegt Kamphuis. “Bovendien zijn er tijdens een jaar altijd wel personeelwisselingen.” Hij verzorgt de trainingen in het Nederlands, Duits en in het Engels. Ook is er vaak een Poolse tolk aanwezig en is het cursusmateriaal, zoals de presentatie en de vragenlijst, vertaald in het Pools. “We hebben overwogen om de cursus ook in het Pools te geven,” zegt Kamphuis. “Maar volgend jaar hebben we misschien een overvloed aan Roemenen. Daarom hebben we gekozen voor een tolk.” In zijn cursussen ligt het accent op veiligheid. “We leveren veel aan de vleesindustrie. Zij werken met steeds grotere volumes en dat geeft steeds extremere vervuiling. We moeten kwalitatief goede middelen inzetten om de eiwitten los te weken.” De Brilliant Group Hygienepartner legt in zijn trainingen veel nadruk op de toepassing in de praktijk. “De trainingen bestaan vooral uit praktische werkinstructies”, zegt Marc. “We lopen met medewerkers door het bedrijf. We houden de informatie simpel, kort en bondig en we werken veel met plaatjes. Trainen is bovendien een continu proces. Wij brengen in kaart op welke punten de schoonmaak beter kan. We stellen verbeterplannen op, die weer de basis vormen van de volgende training.”

BEDRIJFSBLINDHEID

Bij schoonmaken speelt bovendien de vraag op: hoe schoon is schoon? Lennard Muilwijk, audi- >>

tor van Bureau Veritas Certification, heeft de ervaring dat het schoonhouden van de productielijnen vaak goed gebeurt. "De plekken waar het mis gaat zijn de plafonds, de ruimtes achter de machines en de afvoeren." Ook vertelt hij dat het soms verhelderend is om een fabriek te bezoeken net na de schoonmaak, bijvoorbeeld in het weekend. "Als buitenstaander kom je dan soms situaties tegen die echt niet kunnen, zoals een filmlaag die over de machines ligt of productresten die achtergebleven zijn. Blijkbaar is dat dus de status die de productie en de schoonmaakploeg ervaren als schoon." Ook Gert (Eco2Clean) merkt dat er door de jaren heen bedrijfsblindheid kan ontstaan. Daarom voert Eco2Clean bij bedrijven 's avonds of in het weekend regelmatig hygiëne-inspecties uit. "Op het eerste oog lijkt een fabriek dan misschien schoon. Maar onze vakspecialisten bekijken een schone fabriek met andere ogen en kruipen desnoods op hun knieën door de fabriek heen. Deze aanpak levert nog veel verbeterpunten op." Kamphuis (Labaz) heeft soms discussies met klanten over het gewenste hygiëneniveau. "Er zijn bijvoorbeeld klanten die het niet nodig vinden om de fabriek te desinfecteren. De fabriek blinkt namelijk en de bacteriologische scores zijn goed. Ik vind dat risicovol. Het is beter om een veiligheidsmarge in te bouwen. De kans op een recall is daarmee velen malen kleiner."

RISICO'S

De andere kant van de medaille is dat een fabriek ook weer niet altijd helemaal steriel hoeft te zijn. "Als je zeer nauwkeurig meet, vind je altijd wel wat," zegt Gert (Eco2Clean). Hij vindt het een

"Het is onmogelijk om echt alle gevaren uit te sluiten"

slecht teken als metingen altijd op nul uitkomen. "In die gevallen kies ik liever voor een meer nauwkeurige meetmethode. Dit betekent dat je misschien tien kolonies vindt. Maar daardoor kun je wel de trend zien. Die tien kolonies kunnen dertig kolonies worden. Dat betekent dat het hygiëneniveau daalt en dat er maatregelen genomen moeten worden om dit weer aan te scherpen." Lennard geeft bovendien aan dat het vrijwel onmogelijk is om echt alle gevaren uit te sluiten. "Het hygiëneplan moet vooral passen bij de risico's die het bedrijf loopt. Ook bedrijven die de hygiëne tot in de puntjes op orde hebben, kunnen verrast worden door een recall. De recente affaires zijn daar goede voorbeelden van. Alles is tot in de puntjes schoon en toch is er nog een klein hoekje of gaatje waar zich een besmetting vormt. Dat is altijd een plek waar nooit iemand aan

gedacht heeft. Natuurlijk is dat pijnlijk. Daarmee leer je weer voor de volgende keer."

ROUTING

De trend voor de toekomst is dat het hygiëneniveau nog verder omhoog gaat. Dit wordt vooral ingegeven door de strengere eisen die gesteld worden door de overheid en retailorganisaties. Lennard ziet dat er een categorie bedrijven is dat drastische aanpassingen moet doen om met die trend mee te gaan. "Ik doel dan vooral op bedrijven die klein begonnen zijn en door de jaren heen groter zijn gegroeid. Zij zijn soms gevestigd in aan elkaar geplakte gebouwen. Daardoor hebben ze bijvoorbeeld een onlogische routing die niet van rauw naar gaar loopt. Zij zullen een behoorlijke omslag moeten maken om te voldoen aan de standaarden van de toekomst."



"Trainingen zijn vooral praktische werkinstructies"



- Reiniging in de foodindustrie
- Kantoor- en gebouwenonderhoud
- Gevelreiniging
- Tapijtreiniging
- Graffitiverwijdering

www.tsbtiel.nl
Tel.: (0344) 61 86 30



- Al meer dan 50 jaar producent van reiniging- en desinfectiemiddelen voor industriële en institutionele bedrijfstakken.

www.rowitiel.nl
Tel.: (0344) 61 41 50

Uw partner voor de gehele schoonmaak

Dodewaardlaan 8, 4006 EA TIEL
ISO-9001, ISO-14001 en VCA* gecertificeerd

ONTDEK HET CLEAN MACHINE EFFECT



UW SPECIALIST IN HET HYGIËNISCH EN VERANTWOORD REINIGEN VAN KRATTEN, KISTEN, EMMERS EN PRODUCTDRAGERS.

clean machine

CLEAN MACHINE | DE KOOIHOEK 11 | 3751 LZ SPAKENBURG | POSTBUS 137 | 3750 GC SPAKENBURG
T (033) 299 00 10 | M 06 53 265 609 | M 06 53 506 001 | INFO@CLEAN-MACHINE.NL | WWW.CLEAN-MACHINE.NL



Uw product in elke verpakking perfect gedoseerd

De Verbufa Doseermachines zijn de oplossing voor het gewichtsnauwkeurig doseren in combinatie met verpakkingsmachines. Spreadables als filet américain, salades, pesto, taartvulling en maaltijden worden eenvoudig en gewichtsnauwkeurig in verpakkingen, tray-sealers en dieptrekkers gedoseerd.

Wij denken graag met u mee voor het vinden van een doseeroplossing voor uw product.



VERBUFA YOUR SOLUTION
www.verbufa.nl

Reiniging in de voedingsindustrie

Nergens is hygiëne zo belangrijk als in de voedingsindustrie. Tijdens het productieproces houden medewerkers continu rekening met de hygiëneregels en zorgen ze dat elk product 100% veilig wordt afgeleverd. Het voedselveilig reinigen van machines en materialen is dan ook van essentieel belang. De Reym Groep is gespecialiseerd in het schoonmaken van apparatuur in de voedingsindustrie.

Reym werkt voor een groot aantal bedrijven in de Nederlandse voedingsindustrie. Allemaal bedrijven die afhankelijk zijn van smetteloze productieomstandigheden en hygiënisch materiaal. Reym draagt daar graag aan bij, door machines en apparatuur volgens de laatste technieken te reinigen. We beschikken over ISO 22000-certificering, de standaard op het gebied van voedselveiligheid. We zijn de eerste industriële reiniger die volgens deze norm gecertificeerd is. Hiermee bewijzen we dat we over alle benodigde kennis en ervaring beschikken om ook uw materiaal volgens de laatste eisen te reinigen.

24 uur per dag beschikbaar

Reym werkt met materiaal dat specifiek is ontwikkeld voor voedselveilig reinigen. Onze medewerkers zijn uitstekend opgeleid en gespecialiseerd in voedselveilig en milieubewust werken. Onze mensen en ons materieel staan zeven dagen per week, 24 uur per dag voor u klaar.

Samenwerking

Voor ons is de basis van elke opdracht goede samenwerking met onze klant. Voorafgaand aan de werkzaamheden stellen we een gedegen werkplan op, dat we zorgvuldig met u doornemen. In dit plan beschrijven we de werkvoorbereiding, de Critical Control Points (CCP) en de beheersmaatregelen. Zo is niet alleen duidelijk wat we precies gaan doen, maar zijn ook alle risico's goed in beeld gebracht. Zo zorgen we samen dat uw productieproces altijd soepel en veilig kan doorlopen.

Over de Reym Groep

De Reym Groep is een innovatieve dienstverlener op het gebied van industriële reiniging, transport en afvalstoffenmanagement. Met onze services geven we gericht invulling aan de milieuzorg die wet en samenleving van u verlangen. Voor meer informatie <http://www.reym.nl/web/Alles-voor-n-schoner-werk-en-leefklimaat/industrielereiniging.htm>



SILLIKER WORDT MÉRIEUX NUTRISCIENCES

EXPERTISELOKET IN EDE

Marcel Mérieux was de oprichter van Institut Mérieux in 1897, en een leerling van Louis Pasteur. Met de 4e generatie Mérieux aan het hoofd van het concern, is het nog steeds een uniek familiebedrijf.

Groot geworden in de productie van diagnostische apparatuur en voedselanalyse laboratoria.

Het laboratorium in Ede kent een lange historie. De huidige naam dateert van 2000, toen het Amerikaanse Silliker (opgericht in 1967) twee Nederlandse laboratoria overnam en een nieuw lab vestigde in Ede. Institut Mérieux was toen al grootaandeelhouder en richtte in 2011 een aparte divisie op voor zijn wereldwijde laboratoria-activiteiten, genaamd NutriSciences. Vanaf 1 november zal het laboratorium in Ede ook deze naam gaan voeren. We nemen afscheid van Silliker en verwelkomen Mérieux NutriSciences.

WAT KUNNEN WIJ VOOR U BETEKENEN ?

“Voedselonderzoek is de kern van onze expertise en maakt ons tot toonaangevende partner van de voedingsmiddelenindustrie,” zegt Commercieel Manager Leo van Harten. “Mérieux NutriSciences biedt een breed scala aan microbiologische en chemische onderzoeken, inclusief een compleet spectrum van zeer gespecialiseerde testen voor contaminanten, diersoortidentificatie, allergenen, enzovoorts. Onze voedselveiligheids- en kwaliteitsanalyses worden uitgevoerd door een internationaal netwerk van geaccrediteerde laboratoria



met een grondige kennis van de specifieke eisen die voor bepaalde branches gelden. Naast de genoemde standaardtesten bieden we ook een keur aan contractonderzoeksmogelijkheden om de houdbaarheid, kwaliteit en veiligheid van producten te garanderen, van conceptfase tot in het schap via onze afdeling BIOFORTIS.”

De Mérieux NutriSciences is een brede groep van gespecialiseerde laboratoria en biedt naast levensmiddelenonderzoek, non-food diensten aan

op het gebied van Medical Devices, Farma, Food Contact Materials en consumentenonderzoek. De vestiging in Ede functioneert als het wereldwijde expertiseloket voor al uw analysewensen. “Onze kracht is onze uitgebreide en ervaren customer service afdeling, waar wij uw aanvragen adviserend begeleiden. Neem contact met ons op, zodat wij u kunnen voorlichten op welke wijze wij analytisch uw kerntaak kunnen ondersteunen.”

 info.nl@mxns.com



ECO2CLEAN BIJ MENKEN:

ONTZORGING OP HET GEBIED VAN HYGIËNE

Vleeswaren- en saladefabrikant Menken heeft gekozen voor een totale ontzorging door Eco2Clean op het gebied van hygiëne. Eco2Clean is eindverantwoordelijk voor de hygiëne en levert de middelen, mensen en de software tools. Zo kan Menken zich focussen op haar kernactiviteiten.

Eco2Clean zorgt voor de hygiëne in de voedingsmiddelenindustrie. "Hygiëne is voor ons meer dan alleen schoonmaken", zegt directeur Gert Vischer. "Dit begint met een goede basis, namelijk een efficiënte organisatie en een gedisciplineerde uitvoering door de schoonmaakmedewerkers. Daarnaast geven we inzicht in de kwaliteit en de kosten. Zo ondersteunen we bedrijven om de

hygiëne te verbeteren en te borgen. Klanten kunnen daarbij uit verschillende hygiënezorgvarianten kiezen, waaronder totale ontzorging."

GRIP

Menken is een van de eerste voedingsfabrikanten die in 2011 heeft gekozen voor deze totale ontzorging van Eco2Clean. "Onze eigen medewerkers focussen zich bij voorkeur op de productie. Het schoonmaken gebeurt aan het einde van de dag en dan willen ze eigenlijk het liefste naar huis", vertelt directeur Quint Menken. "Nu we de schoonmaak hebben uitbesteed, gebeurt het professioneler en met meer toewijding." Eco2Clean huurt voor de schoonmaak bij Menken het schoonmaakbedrijf PSR in. De medewerkers van PSR worden door Eco2Clean aangestuurd en ondersteund. "We merken dat Eco2Clean meer grip heeft op het proces", zegt Quint. "Daardoor wist

Eco2Clean de bacteriologische waarde al snel terug te brengen van 1,2 naar waarden tussen de 0,5 en 1. Dat was voor ons aanleiding om de lat hoger te leggen en te streven naar waarden onder de 0,5. De laatste maanden is dat ook gelukt. Het is nu zaak om dat niveau vast te houden."

PERFECTIONEREN

Eco2Clean houdt grip op het schoonmaakproces door gebruik te maken van het door henzelf ontwikkelde softwareprogramma HIMS. "Hygiëne is een continu proces", vertelt Gert. "We leggen een goede basis met een gedegen schoonmaakplan. Vervolgens gebruiken we HIMS om knelpunten aan het licht te brengen en de schoonmaak te verbeteren." In HIMS komt alle relevante informatie samen. Alle schoonmaakactiviteiten worden in dit systeem vastgelegd en gepland. De uitvoering en de kwaliteit worden op een eenvoudige wijze

teruggekoppeld. Ook is het een hulpmiddel om de dagelijkse communicatie tussen de schoonmaakploeg en de productie of technische dienst op gestructureerde wijze vast te leggen. En natuurlijk worden ook de microbiologische resultaten vastgelegd. "Zo brengen we de knelpunten in de schoonmaak op een professionele manier in kaart", vertelt Gert. "De gegevens worden op een betrouwbare en statistisch verantwoorde wijze geanalyseerd. Daaruit komen verbeterpunten waarmee we de schoonmaak op de lange termijn verder kunnen perfectioneren." HIMS is door alle geautoriseerde medewerkers dagelijks te raadplegen. Daarnaast ontvangt de klant van Eco2Clean maandelijks een overzicht van de belangrijkste parameters en bevindingen.

SAMEN

Quint merkt dat de samenwerking met Eco2Clean goed verloopt. "Eco2Clean geeft ons het gevoel dat we er samen een succes van moeten maken. Elke ochtend ziet de productie in HIMS wat de schoonmaakploeg gedaan heeft en waar zij tegenaan gelopen is. De productie noteert op welke punten de schoonmaak eventueel verbeterd kan worden en kan daar foto's bijvoegen. Bovendien hebben we regelmatig telefonisch contact met de eigenaar van het schoonmaakbedrijf en elke week komt hij kort een kopje koffie drinken om zaken door te spreken. Door dat intensieve contact kennen we elkaar goed en dat werkt prettig." Quint vindt het bovendien goed dat de schoonmaakploeg precies aangeeft wat de medewerkers

>>



'Ik merk echt in alles dat we nu werken met vakspecialisten'



van Menken kunnen doen om het schoonmaakproces structureel te verbeteren. "De productiemedewerkers moeten de lijn natuurlijk opgeruimd achterlaten. In het begin lagen er veel kabels op de grond. De voorman van de schoonmaakploeg heeft de technische dienst gevraagd om deze hoger te hangen. Bovendien denkt Eco2Clean mee over praktische en professionele oplossingen. Een voorbeeld is de carpaccio die aankoekt op de machines. Eco2Clean heeft voorgesteld om de betreffende lijnen direct na de productie in te spuiten met een speciale gel. Daaruit blijkt echt het vakmanschap. Voor de productiemedewerkers is dat een kleine moeite. Voor de schoonmaakploeg scheelt dat veel werk en het geeft een beter resultaat."

KOSTEN

Quint vindt het bovendien prettig dat Eco2Clean de kosten goed in de hand houdt. "Ook dat is een

voordeel van het softwarepakket HIMS", vertelt Gert. "HIMS meet namelijk ook factoren zoals de tijd, het watergebruik en het chemiegebruik. Zo hebben we een goed inzicht in de mogelijkheden om de kosten te verlagen." Quint vertelt dat de kosten van de schoonmaak ongeveer gelijk zijn gebleven. "En het resultaat is verbeterd. Dus we zijn er echt op vooruit gegaan." Ook profiteert Menken nu van de expertise en ruime, praktische ervaring van Eco2Clean. "Ik merk echt in alles dat we nu werken met vakspecialisten", zegt Quint. "Vroeger spotten we bijvoorbeeld alles af met een hogedrukspuit. Dat is niet goed, want daardoor vernevelt het vuil. Bovendien werken we met machines die steeds geavanceerder zijn. De hogedrukspuit tast deze machines aan. Het schoonmaakbedrijf is meer aan het boenen en aan het poetsen. Daardoor leveren ze een schonere fabriek op en we hebben nu minder storingen bij de opstart."

HOGER PLAN

Eco2Clean doet nu de schoonmaak van de afdeling Snijlijn vleeswaren. Quint wil ook de schoonmaak van de begane grond gaan uitbesteden aan Eco2Clean. "Op de begane grond produceren we salades en vleeswaren", vertelt hij. "Qua schoonmaak zijn dit ingewikkelde processen. Er worden namelijk veel verschillende soorten producten geproduceerd, die allemaal voor een ander soort vervuiling zorgen. Eco2Clean heeft de deskundigheid en het vakmanschap in huis om dit op een professionele manier aan te pakken. Samen met Eco2Clean zijn we in staat om de hygiëne in de hele fabriek naar een hoger plan te brengen."

www.eco2clean.nl

Voedingsmiddelenproducenten vragen ons onmogelijke ideeën ...

Problem 1

E_{p0}
 $E_{k0} = 0$

$H - ??$

trajectory

$E_{p3} + E_{k3}$
 $E_{p2} + E_{k2}$

E_{k1}
 $E_{p1} = 0$

Solution:

$E_{p0} = E_{k1} = E_{p2} + E_{k2} = E_{p3} + E_{k3} \dots$ or

$mgH = mv_1^2/2 = mg \times 2R + mv_2^2/2 = mgh + mv_3^2/2$

$gH = 2Rg + v_2^2/2$

$ma = mg + F, F = 0, a = g$

$a = v_2^2/R, v_2^2 = gR$

$gH = 2gR + gR/2, gH = 2,5gR$

$H = 2,5R$

Sleegers Technique
the art of slicing and interleaving

+31 (0)73 511 82 30
De Weegschaal 11
High Tech Park "De Brand"
5215 MN 's-HERTOGENBOSCH
THE NETHERLANDS
www.sleegerstechnique.com
info@sleegerstechnique.com

DE WINST VAN...

KLEENTEC HYGIËNE

Hygiënische productieomstandigheden kunnen

helpen om productieprocessen efficiënter te

maken en de performance te verbeteren. “De

zorg voor hygiënische productieomstandigheden

mag echter geen belasting zijn voor de

voedingsmiddelenproducent.

Dat is de visie van

marktleider Kleentec.”

In ruim 15 jaar tijd heeft Kleentec zich ontwikkeld tot de reinigingsspecialist die thuis is in de cultuur van de levensmiddelenindustrie. Een no-nonsense cultuur van aanpakken en afspraken nakomen. Directeur Bas Niemeijer: “Basis voor een duurzame win-win samenwerking is dat beide partijen vertrouwen in elkaar hebben. Dat ontstaat niet vanzelf, daar moet je aan werken: door open en eerlijk te zijn over wat je wel en niet kunt, en door waar te maken wat je belooft. Maar ook door echt te durven denken en handelen vanuit de belangen van de klant, en niet je eigen business opportuniteiten voorop te stellen. Dat klinkt misschien als een open deur, maar het kost veel tijd en inspanning voordat die manier van denken bij iedereen geland is. Echte klantgerichtheid zit in elke vezel van je organisatie.” Bij Kleentec

liggen verantwoordelijkheden daarom laag in de organisatie. Bas Niemeijer hierover: “Wij zorgen ervoor dat onze mensen weten waarom we voor bepaalde procedures en technieken kiezen, dat ze betrokken zijn en dat ze verantwoordelijkheid willen en kunnen dragen.”


TOTAL PRODUCTIVE MAINTENANCE

Met deze succesvolle benadering werkt Kleentec (450 medewerkers) voor foodproducenten in heel Nederland. Hierbij gaat het bedrijf uit van de principes van Total Productive Maintenance (TPM). De totale ontzorging strekt zich uit over alle aspecten van natte en droogreiniging, desinfectering, het wassen van bakken, kratten en pallets wassen en het productieklaar zetten van productielijnen en -omgevingen. Kleentec kan ook het klein en gepland onderhoud van de machines

verzorgen: “Onze medewerkers draaien dan bij de klant mee in kleine multidisciplinaire teams. Die weten vaak stap voor stap de effectiviteit van de machines te verbeteren.”

KLEENDESK

Voor de registratie en documentatie van de reinigings- en desinfecteringsprocessen werkt Kleentec met de online managementtool Kleendesk: “Hierin zijn onder meer het logboek, visuele checklists, de bacteriologische controles en een uitgebreide digitale databank opgenomen. Kleendesk maakt het eenvoudiger om te controleren, te evalueren en verbeteringskansen in kaart te brengen.”

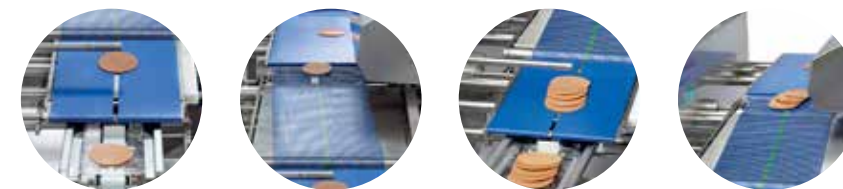
 www.kleentec.nl

... wij hebben de oplossingen.

VI-28 X/Y Correction & Tray loading system, onmisbaar in uw snijlijn productie.

Het VI-28 trayloading-systeem is een zeer geavanceerde correctie- en trayloadingmachine waarmee de beste presentatieresultaten kunnen worden behaald. De machine scant gesneden stukken van een product met behulp van geavanceerde laser- en waarnemingstechnieken, en zorgt dan Volgens de programmering zorgt de VI-28 voor de juiste positionering en draaiing voordat de producten op hun trays worden geplaatst. Het systeem is volledig geautomatiseerd; van tray denesting tot en met plaatsing op

de trays. Dankzij de servoregeling is een nauwkeurig resultaat gegarandeerd. De instellingen kunnen gemakkelijk worden gewijzigd via het grote touchscreen-paneel. De gebruiksvriendelijke interface ondersteunt meerdere talen voor optimaal gebruiksgemak. Dankzij zijn modulaire ontwerp kan de machine gemakkelijk worden gedemonteerd voor onderhoud en reiniging. Met zijn geringe omvang kan de VI-28 trayloader eenvoudig worden gecombineerd met zowel nieuwe als bestaande productielijnen.



Sleegers Technique 

the art of slicing and interleaving

+31 (0)73 511 82 30
De Weegschaal 11
High Tech Park “De Brand”
5215 MN 's-HERTOGENBOSCH
THE NETHERLANDS
www.sleegerstechnique.com
info@sleegerstechnique.com

SCHOONMAAK VAN LEVENSBELANG

RESPECT TILT SCHOONMAAK NAAR HOGER NIVEAU

“In de vleesverwerkende industrie is schoonmaak van levensbelang,” meldt Afdelingshoofd Theo Dolleman van vleesverwerkingsbedrijf Westfort in Oudewater. “Schoonmaak moet van onze directie de perfectie naderen. Sinds we met het Utrechtse schoonmaakbedrijf Respect werken, komen we daar heel dichtbij!”



Tijdens een grondige hygiënescan bij vleesverwerkingsbedrijf Westfort in Oudewater, in juni 2014, stelde inspecteur Jan Vink van Eco2Clean, de leverancier van reinigings- en desinfectiemiddelen, vast: “We hebben slechts een paar kleine puntjes ontdekt waarop Westfort nog zou kunnen verbeteren. Dat maak je weinig mee bij een foodbedrijf en daarmee is het beslist een van de schoonste vleesverwerkingsbedrijven die ik ooit in Nederland heb geïnspecteerd.” Dat komt heel goed uit, omdat de NVWA - de Nederlandse Voedsel- en Waren Autoriteit - heeft gemeld dat zij het toezicht weer gaat intensiveren: onaangekondigd, vaker én strenger controleren.

100% PERFECTIE

In 2008 liep de tolerantiegraad van Theo Dolleman over: hij was niet tevreden over de schoonmaak. Het interne controlesysteem constateerde te vaak dat de hygiëne te wensen overliet. “De meldingen vielen nog ruim binnen de wettelijk marges, maar onze directie is niet geïnteresseerd in ‘wat nog net wel kan’, dus ik zit er heel strak in: wij streven naar 100% perfectie. Wij verwerken hier dagelijks circa 3000 varkens en dat geeft een heel grote verantwoordelijkheid naar de consument. En toen wandelde Respect binnen. Het klikte, we zaten meteen op dezelfde golflengte!”

HYGIËNETRAININGEN

De twee bedrijven werkten intensief samen aan structurele verbeteringen. Operationeel directeur van Respect Michel Bout vertelt: “Wij zijn al 14 jaar gespecialiseerd in schoonmaak bij voedselproducerende bedrijven. Mijn achtergrond ligt in foodsector. Ik ben jarenlang actief geweest op diverse posities, zoals QA manager, en als auditor in de foodsector. De kennis die ik daar opdeed, breng ik natuurlijk mee. Waar nodig geef ik die door aan onze medewerkers. Ze staan geen vloer schoon te spuiten, nee: ze zijn bezig te voorkomen dat mensen ziek worden.” Daar valt Theo Dolleman hem bij. “Dat is zó belangrijk, dat mensen weten wat ze doen en waarom het zo moet. Wij geven iedere nieuwe medewerker



Theo Dolleman,
afdelingshoofd
Westfort.

intern uitgebreide informatie en training in de hygiëneregels, compleet met een examen met 50 vragen, waarvan ze er maximaal slechts 2 fout mogen hebben! En die fouten bespreken we dan met ze.”

NOG MAAR 10%

Hij beseft terdege wat de gevolgen zijn van een kleine onachtzaamheid van de schoonmaakploeg. “Kijk maar naar die situatie rond de bedorven zalm. Bedrijf bijna failliet. Door één incident! Een ernstig incident, met mensenlevens te betreuren - maar dat kan ieder bedrijf in de voedingsindustrie overkomen. Door te streven naar 100% perfectie willen wij soortgelijke incidenten bij Westfort voorkomen. Het aantal meldingen was na één jaar Respect gedaald naar nog maar 40% van de nulmeting in 2009. En nu, vijf jaar later, is dat verder teruggedrongen naar nog slechts 10%. Daar zitten dan ook nog meldingen bij als: ‘Het witte kratje van de papierafval stond niet precies op de juiste plaats’ en ‘Er zat wat witte kalkaanslag op het filter van de kraan’. Dat zijn bepaald geen zaken waar de Waren Autoriteit over zou struikelen - hun norm halen we ruimschoots. Wij zijn veel

strenger voor onszelf dan de keuringsdienst ooit zal zijn. Van ons mogen ze dus komen, elke dag, onaangekondigd!”

CRUCIALE SCHOONMAAK

De drie mannen, een vast team van experts inmiddels, beginnen om 15.00 uur en lopen achter de sluitende afdelingen aan. Overal dezelfde routine, elke dag weer: voorspoelen met hoge druk, inschuimen met chemische reinigingsmiddelen, reinigen met hoge druk, desinfecteren met chloor en ten slotte naspoelen. “Want de schoonmaakmiddelen mogen natuurlijk niet op het vlees worden aangetroffen - ook dat controleren we intern. Dat is trouwens ook een van de redenen om die cruciale schoonmaak uit te besteden: zo zal nooit de neiging ontstaan om eigen fouten met de mantel der liefde te bedekken. Respect heeft bij ons veel goodwill en krediet opgebouwd, maar Michel weet heel goed dat als het een keer goed fout gaat, Respect er ook direct uit zal vliegen.” Dat is voor Michel Bout geen probleem: “Terrechte consequentie. We hebben een contract met duidelijke criteria waaraan ons werk moet voldoen. Die standaard streven we elke dag weer na.”

 www.respect.nl



Voedselveiligheid en Technisch reinigen

ABALCO® houdt zich reeds jaren bezig met professionele chemische en technische reinigings-, conserverings- en inspectietechnieken en is importeur en exclusief leverancier van diverse reinigings-producten, reinigingsmaterieel, PBM's en aanverwante producten. Voor het uitvoeren en levering van deze technieken en producten beschikken wij over vakkundig personeel en geavanceerd materieel dat voldoet aan de hoogste kwaliteits- en veiligheidseisen.

Voedselveiligheid

De strategie ten aanzien van voedselveiligheid wordt steeds duidelijker (transpanter) en de wettelijke maatregelen evolueren voortdurend. Al geruime tijd wordt de verantwoordelijkheid voor voedselveiligheid (HACCP, BRC, GlobalGAP & IFS) bij het management van levensmiddelenbedrijven neergelegd. Wij als ABALCO® kunnen u een service bieden zodat de omschreven wet- en regelgevingen gewaarborgd worden en de geïnstalleerde installaties optimaal blijven functioneren.

Energetisch aspect

Verontreiniging en corrosie hebben grote invloed op de effectiviteit van koel- en warmtetechnische systemen. Corrosie beïnvloedt de warmte-overdracht en verontreiniging vermindert de capaciteit (luchtstroom) van hoofdcomponenten als verdampers en condensators waardoor tevens koel- en warmtetechnische systemen meer energie gaan verbruiken en de capaciteit afneemt.

Als u als beheerder en/of eindgebruiker van koel- en/of warmtetechnische installaties verzekerd wil zijn van dienstverlening op het gebied van hygiëne, luchtkwaliteit en betrouwbaarheid kunt u geheel vrijblijvend contact opnemen met ABALCO® Service B.V.

J. Verschoor & M.T.F. Klomp
Management ABALCO® Group



Het resultaat van vóór en ná het technisch reinigen en desinfecteren.

Voor een uitgebreid overzicht van de overige disciplines, verwijzen wij u naar onze nieuwe website: www.abalco.nl



Nieuwe site!

ABALCO® Service B.V.
Leemansstraat 13
4251 LD WERKENDAM
+31 (0)183-678664
info@abalco.nl

www.abalco.nl
Abalco Group
@AbalcoGroup
Abalco Group

3M Voedselveiligheid

Schoon met Vertrouwen



3M™ Clean-Trace™ Hygiene monitoring: 3M biedt een uniek assortiment voor real-time controle van de efficiëntie van uw hygiëne management programma's.

3M™ Clean-Trace™ ATP systeem ter controle van de efficiëntie van uw reinigingsproces. Het is schoon in luttele seconden.

- Gebruiksvriendelijke 3M™ Clean-Trace™ swabs – bemonster, activeer, meet
- Uitermate hoge gevoeligheid en betrouwbaarheid
- Resultaat zichtbaar in minder dan 30 seconden
- Minimale opleidingstijd en kosten
- Gratis software maakt uw trends inzichtelijk



Computer niet bijgeleverd

3M™ Clean-Trace™ Surface Protein (Allergen) als toegevoegde waarde in uw allergenenbeheersysteem.

- Eenvoudige eiwittest voor vaststellen en verifiëren van kruisbesmetting
- Detecteert tot 3µg eiwit – op oppervlakken en in oplossingen
- Gevalideerd voor allergene proteïnen – zoals ei, melk, gluten, soja en pinda
- Visuele aflezing na 15 min



3M Nederland B.V.
T +31 (0)15 7822 430
medical.nl@mmm.com
www.3M.nl/voedselveiligheid

3M Belgium bvba/sprl
T +32 (0)2 722 5224
foodsafety.be@mmm.com
www.3M.be/voedselveiligheid



DURFT U UW SILO OOK ZO ENTHOUSIAST TE OPENEN?

Tja, het is een gewetensvraag. Maar geen onbelangrijke. Want hoe mooi en smaakvol uw producten uiteindelijk ook op tafel worden geserveerd, de kwaliteit staat of valt met de gang die ze daarvoor hebben gemaakt. Bijvoorbeeld in en uit de silo.

Net als in het restaurant gelden ook in silo's strenge reinigingsvoorschriften. En net als in de wijnkelder heeft u 'fijnproevers' nodig om deze te kunnen uitvoeren. Bij Spekschoor Industriële Reiniging treft u alle ingrediënten aan voor een grondige en professionele reiniging van uw silo's en andere productiefaciliteiten. Voilà: vakkundige mensen, gecertificeerd materiaal, snelle en accurate afhandeling van zaken, een uitstekende service en – als pittige afdronk – een uniek silo certificeringssysteem. Waarmee u te allen tijde verzekerd bent van topkwaliteit.

Want schoon is één, maar spik en span is Spekschoor. Neem nu zelf de proef op de som.

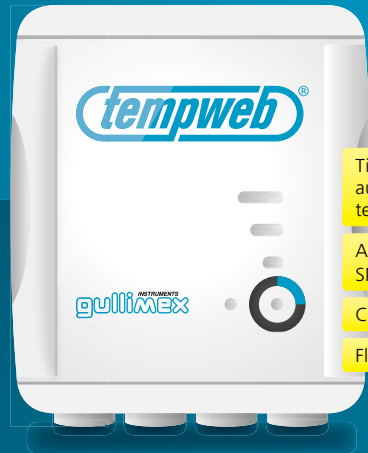
Bel ons voor een vrijblijvende kennismaking of offerte (0575) 820000. Of bezoek onze website. Dat durft tenslotte iedereen...

www.spekschoorbv.nl

SPEKSCHOOR 

TempWeb

Draadloze temperatuurbewaking en -registratie via internet.



- Tijdbesparend, automatiseert uw temperatuurregistratie ✓
- Alarmeringen via e-mail, SMS en Voice Call ✓
- Conform HACCP ✓
- Flexibel en betrouwbaar ✓

tempweb.nl

gullimex INSTRUMENTS

VION FOOD GROUP 28 oktober 2014 vanaf 12:00u
Online veiling slachthuis en vleesverwerkende machines Vion Lausitz GmbH in Kasel-Golzig (DE)

Kijkdagen: 22 & 23 oktober Adres: Kreblitzer Weg 5, Kasel-Golzig

www.industrial-auctions.com **Industrial Auctions** bv

VION FOOD GROUP 30 oktober 2014 vanaf 12:00u
Online veiling slachthuis en vleesverwerkende machines Vion Chemnitz GmbH in Chemnitz (DE)

Kijkdagen: 22 & 23 oktober Adres: Mauersbergerstrasse 6, Chemnitz

WILLEMSSEN • KOEL- EN VRIESBOUW



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



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

MYLAR COOK® EN MYLAR BAKE®

INNOVATIEF VERPAKKINGSCONCEPT

Een innovatief verpakkingsconcept waarmee levensmiddelen inclusief verpakking vanuit de diepvries rechtstreeks in de oven, magnetron of contactgrill gelegd kunnen worden: dat spaart energie, gaat voedselverspilling tegen en draagt bij aan de hygiëne in de (instellings)keuken.



komt. Hierdoor is er minder zout en zijn er minder kruiden nodig."

LAGERE ENERGIEKOSTEN

De verwarming van het product vindt gelijkmatig plaats. Bij een bepaalde druk opent de verpakking vanzelf, zodat er een mooie bruine kleur op het product kan ontstaan. "Bij dit concept is dus geen ventiel nodig in de verpakking, zoals bij de gebruikelijke verpakkingen. Het wordt inmiddels al in tientallen landen toegepast, zowel via supermarkten aan de consument, maar ook in grootkeukens, restaurants en instellingen. "Het resulteert in 20 tot 30 procent kortere bereidingstijden, dus het levert lagere energiekosten en een tijdsbesparing op. Omdat de verpakkingen alleen uit de vriezer genomen worden in de hoeveelheid die op dat moment nodig is, beperken instellingen hun 'voedselverspilling'."

'NO TOUCH'

Ook op het gebied van hygiëne is het verpakkingsconcept met Mylar Cook® en Mylar Bake® ideaal. De bereider komt niet in aanraking met het rauwe product, waardoor bijvoorbeeld kruisbesmetting uitgesloten is. En de oven, magnetron of contactgrill waarin de bereiding plaatsvindt, blijft schoon.

www.multivac.nl

De vraag naar meer convenience diepvriesproducten zet onverminderd door. De toename gaat echter ten koste van andere diepgevroren producten. In Duitsland bijvoorbeeld is de afzet van diepgevroren vleesproducten vorig jaar met ruim 23 procent afgenomen ten gunste van convenience diepvriesproducten. Het verpakkingsconcept Mylar Cook® en Mylar Bake®, van folieproducent Dupont-Tejin, ontwikkeld in samenwerking met Multivac, kan daar verandering in brengen. "De folie kan in principe op alle Multivac dieptrekkers ingezet worden," zegt Marcel van den Berge, Marketing Manager bij Multivac.

KOOKGEMAK

Marcel legt uit: "Met de folie kan een diversiteit aan levensmiddelen verpakt worden, waaronder vlees- en visproducten, deegwaren, groenten, aardappelen, maaltijden en maaltijdcomponenten. De producten kunnen vervolgens in de verpakking, vanuit de diepvries rechtstreeks in de oven, magnetron of contactgrill gelegd worden." Dat vergroot het kookgemak voor de consument aanzienlijk, maar het concept biedt meer voordelen. "Aroma's, vitaminen, mineralen en eventueel het eigen vocht van het product blijven in de verpakking, wat de smaak ervan ten goede

INTERNATIONAL CONGRES OF MEAT SCIENCE EN TECHNOLOGY

KENNISUITWISSELING EN DISCUSSIE

Jaarlijks komen vleesonderzoekers uit de hele wereld bijeen op een congres waar ze gelegenheid krijgen de voortgang van hun onderzoek te delen en te bespreken met andere vleeswetenschappers. Dit jaar was Uruguay gastheer voor bijna 400 deelnemers uit de hele wereld. Een van de sprekers en toehoorders was de Nederlandse Theo Verkleij (TNO, Zeist Nederland). Zijn verslag van de highlights.

Met een wereldbevolking van 7 miljard mensen wordt de vraag naar voedsel opgestuwd naar een niveau dat zorgen baart. Doel van de 60ste bijeenkomst van het International Congress of Meat Science en Technology (ICoMST) in Punta del Este (Uruguay) was door kennisuitwisseling de productiviteit en de efficiëntie van de vleesindustrie te verhogen, zonder daarbij afbreuk te doen aan de natuurlijke hulpbronnen. Kennisuitwisseling vond plaats op onderwerpen als gezondheid (van zowel dier als consument), duurzaamheid en consumentengedrag.

OPENING

Het congres opende met een presentatie van Ana Riberio over Vlees, Traditie en Samenleving in de Pampa regio van Zuid Amerika. De oorsprong van de veehouderij in Uruguay ligt in de handel in huiden. In de periode tussen 1875 en 1886 werd Uruguay geregeerd door het Britse leger, dat de veehouderij een impuls gaf naar melk- en vleesproductie. Na de laatst uitgevochten burgeroorlog in Uruguay zijn boeren in 1904 nieuwe methoden

voor de vermeerdering van runderen gaan toepassen. Daarnaast werden ook schapen geïntroduceerd voor de wol- en vleesproductie. Tegenwoordig is Uruguay, mede dankzij het gematigd klimaat, in staat om 70% [290.000 mt] van zijn vlees te exporteren, naar alle delen van de wereld. Gebaseerd op een uniek tracking and tracing systeem. En, dat moet gemeld worden; het vlees is heerlijk. Alle keren dat wij in Uruguay rundvlees aten, was het smakelijk en botermals.

GEZONDHEID

Zelf heb ik een overzicht gegeven van de stand van zaken omtrent het verlagen van natrium in vleeswaren. Vanuit de verschillende functies die natrium heeft bij de bereiding van vleeswaren, heb ik inzichtelijk gemaakt op welke wijze het natriumgehalte verlaagd kan worden. Ik heb praktijkvoorbeelden besproken waarin tot 60% natriumreductie is bereikt. Aansluitend aan de lezing kwamen er zinvolle vragen van de toehoorders, waaruit bleek dat natriumverlaging in veel werelddelen sterk in de aandacht is. Een interes-

sante vraag was waarom het natriumgehalte in Nederlandse vleeswaren nog niet sterker gedaald is dan nu het geval is. Het antwoord is dat de retail wel natriumverlaging wil, maar de inkopers van de retailers er niet voor wil betalen. Deze impasse zal mijn inziens blijven tot de overheid met regelgeving komt.

Christina Cabrera (Agronomy Faculty Uruguay) belichtte de gezondheid van vlees voor de consument. Haar conclusie is dat vlees hoge gehalten aan mineralen (als ijzer, heamijzer, selenium en zink) bevat, en dat ook de hoge gehalten aan CLA isomeren (essentiële aminozuren) ertoe bijdragen dat vlees een waardevolle voedingsstof is. Sharlene McNeill (Human Nutrition Research, National Cattlemen's Association USA) kwam met een wervend verhaal vanuit haar vertegenwoordiging van de veehouders over de positieve bijdrage van consumptie van vlees. Een oude ingenomen stelling 'dierlijk vet is slecht en verhoogt het cholesterolgehalte in je bloed', werd met argumenten van tafel geveegd. Ook de bijdrage van



©ISTOCK.COM/PABLOFOT



©ISTOCK.COM/TERASIGN

eiwitopname van vlees ten opzichte van granen werd uitvoerig besproken, waarbij vlees er beter vanaf kwam. Het eiwittekort waar ouderen last van hebben, kan opgelost worden met de consumptie van mager vlees. Jammer dat het verhaal met zoveel lawaai verteld moest worden en dat er op kritische vragen (een hoge consumptie van vlees geeft een hoger risico op het ontstaan van darmkanker) van Sharlene weinig repliek kwam.

Tommy Wheeler (USDA, USA) vertelde over de inspanningen die de Amerikaanse rundvleesproducenten hebben verricht om pathogene micro-organismen (zoals *Escherichia coli* O157:H7) te beheersen en verder terug te dringen. Het heeft miljoenen gekost, maar geleid tot een aanwezigheidsniveau lager dan 0,25% van deze micro-organismen in rundvleesmonsters. Toch geeft dit aantal nog steeds aanleiding tot een

ziekteniveau van 1 per 100.000 consumenten (in vergelijking: Salmonella geeft aanleiding tot 13,5 tot 17,5 ziekten per 100.000 consumenten.) De verlaging is met name bereikt door de besmettingskans in de veehouderij actief terug te dringen, en door op slachterijen kruiscontaminatie zoveel mogelijk te vermijden. Dat laatste start al in de ontvangstruimte van de dieren en het wassen van de runderen en de huiden vóór de slacht. Ook gebruik van decontaminatiemiddelen in de slachtlijn zijn een vast onderdeel geworden van de strijd tegen pathogene micro-organismen.

VLEES EN DUURZAAMHEID

Walter Beathgen (University of Colombia, USA) bracht als eerste spreker het onderwerp 'duurzaamheid en vlees' ter sprake. Hij gaf aan wat het effect is van de mens en zijn handelen op de broeikasgasemissie, en wat de bijdrage is

van de veehouderij. De cijfers: 62% van de broeikasgasemissie is afkomstig van het gebruik van energie, 18% wordt veroorzaakt door ontbossing en 14 % is afkomstig van de agrarische industrie. De veehouderij produceert voornamelijk methaan en distikstofoxide die beide grotere gevolgen hebben voor de opwarming van de planeet. In zijn presentatie gaf Walter ook aan dat, wanneer de productie per koe omhoog gaat, dit de emissie per kg geproduceerde melk verlaagt. Dit gaat ook op als er intensievere landbouw is: de emissie is hierbij per hectare gemiddeld lager dan bij extensieve landbouw. Aansluitend presenteert hij een aantal voorspellende modellen over de gevolgen van de stijging van temperatuur, gekoppeld aan een ander neerslagpatroon dan nu het geval is. Op basis van deze modellen kan een land of een continent maatregelen nemen. Kanttekening: het klimaat wordt door ons allen gemaakt, en gewijzigd.

INTENSIEVE PRODUCTIESYSTEMEN

Steve Morris (Sheep Research Group, Massey University New Zealand) hield een inleiding over de intensieve productiesystemen van schapen in Nieuw Zeeland. Sinds 1990 is het aantal veehouderij bedrijven met 38% gedaald, maar dit was minder dan de daling van het aantal dieren (27% daling). Bedrijven zijn efficiënter gaan produceren. Geholpen door genetische verbeteringen is ook minder broeikasgas per dier (26%) uitgestoten. Steve ziet verdere verbeteringen in het gebruik van grasland, de vruchtbaarheid en de overleving van de lammeren na de geboorte. Een soortgelijke bijdrage werd gepresenteerd door Alejandro La Manna (Dairy research INIA, Uruguay) die aangaf dat de huidige veehouderij uitgedaagd is de bijdrage aan de klimaatverandering te verminderen. Daartoe zijn vijftien verschillende rundvleesveehouderijssystemen met elkaar vergeleken, en gekwantificeerd op basis van bereik van de variatie in de uitstoot van koolstofdioxide, methaan en distikstofoxide, meenemende de analyse van de levenscyclus van het dier. Er is een multidimensionale beoordeling van de duurzaamheid van de productie van vlees gemaakt. De cijfers informeren beleidsmakers hoe zij het potentieel van verbetering kunnen benutten, en de milieubelastende effecten kunnen verminderen.

José Fernando Piva Lobato (Federal University of Agronomy, Porto Alegre, Brazilië) gaf een presentatie over vleesproductie op grasland in Brazilië. Met een verwachte kudde van 209 miljoen runderen in 2023 zal Brazilië 20% van de wereldhandel gaan voorzien. Van belang daarbij is de ontwikkeling van vleesvee naar intensieve voedergewassystemen, strategische voedersuppletie, gezondheid en genetische verbeteringsprogramma's. Dit alles met het streven de uitstoot van broeikasgassen bij de productie van grasgevoerd rundvee te beperken. Een hele opgave voor de Brazilianen.

DIERWELZIJN

Temple Grandin (Colorado State University, USA) toonde een reeks aanschouwende misstanden in

slachterijen. Het begint al bij de aanvoer van de dieren, en gaat door in het tijdelijk verblijf, en de looproute naar de verdoving. Werkelijk verbazingwekkend dat dit anno 2014 nog steeds bestaat. Grandin merkte op dat dierenwelzijn te verbeteren is door zelf eens vanuit het perspectief van het slachtdier de route te volgen.

Jacques Servèire (INRA, Frankrijk) belichtte het welzijn van dieren die voor de voedselproductie gehouden worden vanuit een historisch perspectief. De consument is op zoek naar de natuurlijkheid van de levende dieren, een idee dat vaak berust op onjuiste argumenten. De wetgever geeft weinig ruimte aan ontwikkeling, maar loopt ook achter op de praktijk. Wetenschappers proberen hun bijdrage te leveren door onderzoeksresultaten in te brengen bij overheden. Er is een grote discrepantie tussen de door de consument afgedwongen ethische zaken, ten opzichte van hun gedrag (vaak van diezelfde consument) om de goedkoopste producten te kopen.


Een kijk vanuit de psychologie gaf de zaal een beter beeld van de controverses. Wat vooral duidelijk werd, is dat wetgevers nog niet in staat zijn de ethische wensen van stedelijke consumenten te combineren met de wetenschappelijke kennis die er is over de dieren die voor voedselproductie gehouden worden. En zo zijn we weer terug bij de consument.

CONSUMENTENGEDRAG

Maria Font-Furnols (IRTA Spanje) gaf een uiteenzetting over bepalende factoren waarop consumenten hun gedrag baseren wat betreft de aankoop van vlees of vleesproducten. Naast het gedrag en de beleving, afhankelijk van uiterlijke en sensorische eigenschappen van vlees, zijn ook psychologische- en marketingaspecten van belang. Een beter begrip van deze complexiteit kan helpen het concurrentievermogen van de vleesindustrie te verbeteren. Het was de bedoeling dat de volgende bijdrage van Silvana Bonsignore (INAC Uruguay) hierop zou aansluiten, maar dat mislukte. Het onderwerp Meat marketing, art or science was niet aan de toehoorders besteed.

Wat beter aansloot bij de wetenschappers, was de presentatie van Keith Belk (Animal Science, Colorado State University, USA) over de geografische achtergrond van vlees en het gevoel dat dit bij consumenten een productdifferentiatie is. 'Amerikaans graangevoerd rund, Nederlands varkensvlees, Nieuw Zeelands lam'; denken en handelen we lokaal of globaal? "Is productdifferentiatie op basis van geografische achtergrond een sentiment dat door de handel geëvolueerd is?" vraagt Keith zich hardop af. "De trend dat steeds meer multinationals groter worden en nóg goedkopere producten leveren, zorgt ervoor dat consumenten steeds meer aandacht geven aan vlees dat juist lokaal geboren, getogen en geslacht is. Dit was tevens een goede aanloop voor Declan Troy (Ashtown Food research, Teagasc, Ierland) met zijn presentatie over de communicatie en marketing van verschillende vleessoorten.

De consumptie van vlees neemt nog steeds toe, maar er is een verschuiving te zien van rood naar wit vlees. Sommige markten komen tot een punt van verzadiging, zo signaleert Troy. "Het vertrouwen van de consument in vlees en de vleessector wordt danig op de proef gesteld. Oorzaken daarvoor zijn onder andere de bezorgdheid over het klimaat en over voedselveiligheid en -fraude, en een groeiende groep die dierenwelzijn hoog op de agenda zet. Dit alles genereert een sterke negatieve aandacht voor vleesconsumptie. De vleesindustrie zal onder andere met marketinginstrumenten ervoor moeten zorgen dat het vertrouwen van consumenten in de sector gehandhaafd blijft; door continue aandacht te blijven schenken aan de positieve bijdrage van vlees."

 www.tno.nl

Meer weten over een of meer onderwerpen? Neem dan contact op met Theo Verkleij (TNO) of de hoofdredacteur.



PLEIDOOI VOOR FOOD DESIGN

Bij de ontwikkeling en het in de markt zetten van nieuwe producten heb je te maken met enerzijds de technologie, wetenschap en industrie (de 'harde kant') en anderzijds food design en marketing (de 'zachte kant'). Als productontwikkelaar zit ik er vaak tussenin en merk ik dat de zachte kant minzaam wordt afgedaan als 'crea bea' of 'die lui die een beetje kokkerellen'. Onterecht, vind ik. Ze zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden, en even belangrijk zijn voor het succes van een nieuw product.

In de keuken wordt het fundament gelegd voor een nieuw te ontwikkelen product. Hier versmelten natuur (de ingrediënten), wetenschap (de chemische reactie tussen die ingrediënten) en cultuur (smaak, behoeftes en traditie) tot een product dat we kunnen proeven, ruiken, zien en voelen. Als de fundering zwak is, is de kans klein dat dit leidt tot een succesvol product.

Een goed en lekker product verkoopt zich zelden vanzelf. Al in een heel vroeg stadium moet de uiteindelijke gebruiker (de doelgroep) geïdentificeerd worden. Wat zijn zijn behoeftes en drijfveren? Sluiten de ingrediënten, smaak en vorm daar op aan? Zonder deze aansluiting kan het product best innovatief zijn, maar zal het moeilijk te verkopen blijken. En zul je er dus niet de vruchten van plukken.

De stap die na de keuken volgt, is ook belangrijk. Een product ontwerpen en maken is heel wat anders dan het op grote schaal industrieel bereiden. Nu komt de 'harde kant' om de hoek kijken. De producten moeten aan andere eisen voldoen: langer houdbaar en stabiel zijn. Vaak zijn er andere, meer industrieel toepasbare ingrediënten vereist. En dat allemaal tegen een prijs die de gebruiker er uiteindelijk voor wil betalen.

De zachte en de harde kant: je kunt het ene aspect niet als superieur zien ten opzicht van de ander. De enige manier om te komen tot een succesvol product is alle aspecten van productontwikkeling te erkennen én te respecteren. En dat niet alleen: zonder een goede wisselwerking en samenwerking tussen technologie en design, tussen hard en zacht, is de kans op een succesvolle realisatie van een nieuw product erg klein.

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

SISMATEC
process & packaging solutions

Gewoon kwaliteit

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

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

SCHARFF
TECHNIEK BV

Sterk in Stoom

31 jaar

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

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



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

AZO.
www.azo.be

BASIS VOOR INNOVATIEVE, SMAAKVOLLE PRODUCTEN

KOOLHYDRATEN: POLYMEER MOGELIJKHEDEN

Om de levensmiddelen in de winkelschappen zowel gezond als van een constante, hoge kwaliteit te laten zijn, verricht prof.dr. Henk Schols onderzoek naar de structuur van individuele koolhydraten.

‘Als we de structuur en eigenschappen van zoveel mogelijk afzonderlijke koolhydraten kennen, kunnen we die kennis toepassen voor innovatieve, smaakvolle, stabiele en gezonde producten’

Koolhydraten in onze voeding leveren energie en zorgen voor een gemakkelijke stoelgang. Van de vele verschillende koolhydraatmoleculen, waaronder tal van soorten kleine suikers, zetmeel en voedingsvezels, weten we echter betrekkelijk weinig. Dat geldt ook voor hun rol tijdens het bewaren en verwerken van levensmiddelen of voor de invloed van koolhydraten op de gezondheid. Met de aanvaarding van het ambt van persoonlijk hoogleraar Biochemie van levensmiddelen aan Wageningen University gaat prof. Henk Schols hierin verandering brengen. “We willen graag weten hoe voedingsvezels in de darmen onze gezondheid beïnvloeden.”

VOEDINGSVEZEL

“Met koolhydraten duidt men een enorme verzameling aan van verschillende soorten suikers in wisselende samenstelling,” zei hij in zijn oratie ‘Koolhydraten: polymeer mogelijkheden’. “Kleine suikermoleculen zoals glucose en fructose worden snel in het lichaam opgenomen en geven energie. Maar er zijn ook koolhydraten bestaande uit ketens van tien tot twintig of zelfs enkele duizenden suikermoleculen, de polysachariden, die als ‘voedingsvezel’ op het etiket van levensmiddelen worden vermeld. Die hebben allemaal hun eigen invloed op de sensorische eigenschappen van een levensmiddel en op de voedings- en gezondheidswaarde voor de mens.”

MEER ONDERZOEK NODIG

Over de invloed van koolhydraten op onze gezondheid is nog weinig bekend, erkent prof. Schols, met name hun gedrag in de dikke darm. Vezels dragen bij aan de stoelgang. Ze bereiken intact de dikke darm en worden daar deels door bacteriën

gefermenteerd. De fermentatie kan de samenstelling van de darmbacteriën veranderen. “Maar het precieze mechanisme is niet duidelijk”. Sommige polysachariden spelen wellicht zelfs een rol bij het regelen van het cholesterolniveau in het bloed en in het verhogen van de weerstand van ons immuunsysteem. “We kennen de mechanismen nog niet precies, omdat het gezondheidsonderzoek tot nu toe vaak plaatsvond met onvoldoende gekarakteriseerde mengsels van koolhydraten,” zegt prof. Schols.

FUNCTIONEEL INGREDIËNT

Koolhydraten bepalen ook de eigenschappen van groente en fruit, zoals stevigheid, textuur en viscositeit. Deze eigenschappen kennen een grote natuurlijke variatie, omdat de kwaliteit van de oogst per jaar, ras of perceel telkens anders uitvalt. Om te voldoen aan de wensen van de consument worden de karakteristieken van een grondstof of eindproduct vaak veranderd of verbeterd. Daarbij wordt vaak gebruikgemaakt van koolhydraat-ingrediënten met een specifieke functionaliteit. De consument wil immers een constante en hoge kwaliteit levensmiddelen en heeft tevens behoefte aan een maaltijd die bijvoorbeeld in steeds minder tijd te bereiden is, zoals instant soepen en sauzen of kant-en-klaarmaaltijden. Deze toegevoegde polysachariden – ‘verdikkingsmiddelen’ – zijn veelal afkomstig uit plantaardige producten zoals zetmeel uit tarwe of pectine uit citrusschil-

Pectine, een verzamelnaam van tientallen soorten koolhydraten, uit citrusschillen wordt gebruikt als verdikkingsmiddel.



Prof. dr. Henk Schols

len. Koolhydraten bepalen zo voor een groot deel hoe we ons eten ervaren. Pectine – ook al een verzamelnaam van tientallen soorten koolhydraten – zorgt bijvoorbeeld voor de stevigheid van worteltjes. Maar bij het koken breekt het pectine af tot kleinere brokstukken. “Daardoor verdwijnt de hardheid en hebben we een gaar product”, licht prof. Schols toe.

STRUCTUUR EN EIGENSCHAPPEN

Het kennen van de componenten in een product is niet voldoende om te beoordelen wat er gebeurt. “Daarvoor moet je de precieze structuur van de individuele koolhydraten kennen. Maar dat is gemakkelijker gezegd dan gedaan! Achter schijnbaar eenvoudige levensmiddelen schuilt een wereld van wetenschappelijk onderzoek: de biochemie van koolhydraten”, aldus de hoogleraar. Voor het zuiveren van koolhydraten beschikt de onderzoeksgroep van prof. Schols over een state-of-the-art analytisch instrumentarium, zoals massaspectrometrie. “Met onze groep zijn we graag een van de eersten die deze nieuwe technologieën op levensmiddelen toepassen om veranderingen van koolhydraten waar te nemen en te begrijpen. Als we de structuur en eigenschappen van zoveel mogelijk afzonderlijke koolhydraten kennen, kunnen we die kennis toepassen voor innovatieve, smaakvolle, stabiele en gezonde producten en ook betere voedingsadviezen,” aldus prof. Schols.

 www.wageningenur.nl

BEURSAGENDA 2014

SIAL

19- 23 oktober
Paris Nord Villepinte
www.sialparis.com

DE FOOD VALLEY EXPO

23 oktober
Congrescentrum Papendal,
Arnhem
foodvalleyexpo.nl

FLANDERS' FOOD TECHNOLOGY DAYS

13 en 14 november
Crown Plaza Hotels, Brussel
www.flandersfood.com

DE EMBALLAGE

17 t/m 20 november
Parijs
info@promosalons.nl

PACKAGING INNOVATIONS

26 en 27 november
Benelux Taets Art and Event
Park, Amsterdam
www.easyfairs.com/pi-nl

meer beurzen op:
www.wegwijzerfood.nl

REINIGEN

CLEAN-MACHINE REKENT AF MET BACTERIËN IN KRATTEN

Clean-Machine reinigt voor de voedselverwerkende industrie kratten, bakken, emmers en pallets onder zeer hoge druk en tot 80°C. Na reiniging droogt, desinfecteert en stapelt het bedrijf de kratten. De Clean-Machine reinigt volgens de ISO 22.000 norm. Met het grondige reinigingsproces draagt het bedrijf bij aan een efficiënte en zekere bedrijfsvoering van haar klanten en daarmee aan een hoger rendement. Onlangs heeft Clean-Machine een nieuw hypermodern pand betrokken aan de Kooihoek 11 in Bunschoten-Spakenburg, en nu beschikking over 6 geavanceerde dockshelters voor aan- en afvoer. Ondernemers die nieuwsgierig zijn naar de werkwijze, kunnen rekenen op een gratis proefpartij en een aantrekkelijke introductiekorting.

www.clean-machine.nl

CULINAIRE MINDMAP

WAT MAAKT UW PRODUCT UNIEK?

Catch-On creatieve communicatie komt met de nieuwe B2B-aanpak Spice Up Your Product. In samenwerking met meesterkok Angélique Schmeinck maken we een culinaire mindmap van uw product. Zo creëert u in no-time nieuwe afzet- of promotiemogelijkheden.

www.catch-on.nl



Juist bij food komt het aan op hygiëne!

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

LABAZ, Simple, save and sustainable



REINIGEN

NIEUWE LIJN SCHUIM-REINIGINGSAPPARATUUR: HYBRID

De HYBRID range bestaat uit zogenaamde mainstations, of boosterpompen, die decentraal geplaatste satellieten voorzien van de juiste waterdruk. Met de Hybrid Satelliet introduceert Ecolab nieuwe technologieën waarmee reinigen en desinfecteren veiliger en efficiënter wordt. Met de gepatendeerde Corona Technology™ wordt perslucht orbitaal in het mengsel van detergent en water geïnjecteerd. Tijdens uitgebreide testen is gebleken dat de schuimkwaliteit door kleinere belletjes een betere kleefkracht en bevochtiging geven. De nieuwe Hybrid satelliet biedt een gebruiksvriendelijke en slimme bediening.

www.nl.ecolab.eu

SEMINAR

INTRODUCTIE RICHTLIJNEN HYGIËNISCH ONTWERP

TOP bv uit Nederland en Campden BRI uit Engeland presenteren op 23 oktober nieuwe richtlijnen voor hygiënisch ontwerp voor de versverwerkende industrie. Deze richtlijnen zijn bedoeld om verwerkers van verse producten als groenten, fruit, vlees en vis en machinebouwers handvatten te geven om machines en productieruimtes nog beter te ontwerpen met hygiëne als aandachtspunt. Hiermee wordt de kans op voedselveiligheidsrisico's verkleind. De richtlijnen worden gepresenteerd op het eerste internationale seminar over hygiënisch ontwerp op 23 oktober in Arnhem.

www.toptechnologytalks.nl/events

DATABASE

NIEUWE ONLINE BIBLIOTHEEK VLEESINDUSTRIE



EBLEX en BPEX publiceren een bijgewerkte online bibliotheek met feiten en cijfers over de vleesindustrie. De database is gratis beschikbaar voor partners en belanghebbenden binnen de vleesindustrie. De nieuwe gepubliceerde documenten die zowel de Britse als wereldwijde cijfers bevatten, vervangen de oude statistieke factsheets. Deze werden voorheen aangeboden door de Meat and Livestock Commission en gefaxt naar de abonnees.

www.eblex.org.uk/markets/industry-reports/meatstats/

PACKAGING

A NEW VACUUM SEALING MACHINE

With its new VS9X vacuum chamber belt machine, Sealed Air is raising the bar in productivity, hygiene, maintenance and performance monitoring. The sealing bar length of up to 1,200 mm is the key to high capacity. A speed-controlled integrated vacuum booster pump enables fast cycle speeds, leading to three vacuum cycles per minute. Production efficiency goes hand in hand with the sector's highest demands for food safety. All-round machine access, including chamber actuation allowing a 400 mm chamber opening allow effective, thorough cleaning. Closing the loop to cost-saving, resultant easy maintenance means reduced downtime. The VS9X comes

in two versions, one with a standard infeed conveyor and the other with an integrated buffer conveyor for further labour cost reduction and easy line or automation integration. Both are compatible with all sealed Air bag packaging innovations, including easy opening systems.

www.sealedair.com



METEN

WIFI DATAREGISTRATIE

Het monitoren van temperatuur en relatieve vochtigheid is extreem belangrijk bij applicaties waar het over-/onderschrijden van vooraf ingestelde alarmgrenzen drastische consequenties kan hebben. Tot nu toe was dit slechts mogelijk met dataloggers of stationaire data-acquisitie. Het grootste nadeel van de stationaire optie is dat deze vaak complex zijn om te installeren en in



uw bestaande IT structuur geïntegreerd moeten worden. Met Saveris 2 heeft u niet meer nodig dat een standaard webbrowser en WiFi netwerk. Saveris 2 registreert temperatuur- en relatieve vochtigheid en stuurt de meetdata via WiFi naar de beveiligde Cloud. De meetgegevens kunnen overal en altijd worden opgeroepen via een smartphone, PC of tablet. Zodra er een grenswaarde wordt overschreden, stuurt het systeem direct een alarm per e-mail of SMS.

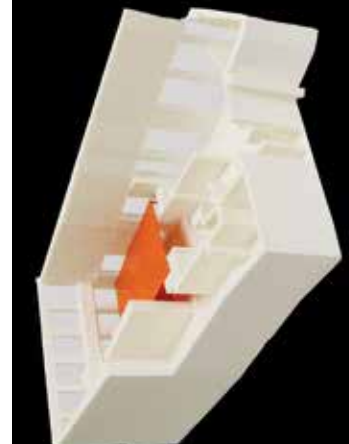
www.testo.nl

3D studiemodel

bestaand object

in rood

de te slopen verdiepingsvloer



bessels
architecten & ingenieurs

www.bessels.com



Snel, thermisch geïsoleerd: spiraalroldeur HS 7030 PU

- Openingsnelheid: tot 2,5 m/s
- Uitstekend thermisch geïsoleerd: $U_D=1,95 \text{ W}/(\text{m}^2\cdot\text{K})^*$
- Standaard veiligheidslichtscherm

* bij een deurmaat van 25 m²

www.hormann.nl • info@hormann.nl

HÖRMANN
Deuren voor woning en industrie

