

FOOD IN BEELD



FOTO: LUKKIEN

- MARFO EN VOEDSELVEILIGHEID
- WET- EN REGELGEVING
- ONDERWIJSINNOVATIE
- TIPS & TRICKS NIEUWSBRIEVEN
- CALCULATIE EN BEGROTING



FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

Van de hoofdredacteur

BRINKY TRADER

TEAMGEORIËNTEERDE ROL MET VEEL VRIJHEID EN VERANTWOORDELIJKHEID

ERMELO

Brinky is een familiebedrijf dat al decennia actief is. De activiteiten van Brinky kennen hun oorsprong in de handel en productie van pluimveevlees. De afgelopen jaren zijn de productgroepen uitgebreid met vis, groenten en andere soorten vlees. Deze producten kunnen worden geleverd vanuit voorraad en vanuit eigen koel- en vrieshuizen. Vanuit Ermelo drijft Brinky handel over de gehele wereld en wil voor al haar zakenrelaties een betrouwbare en een stabiele partner zijn. Mede door deze principes wordt al geruime tijd een stabiele groei doorgemaakt. Door deze groei en de ambitie voor de toekomst wil Brinky haar team van Traders uitbreiden en zijn we op zoek naar een ondernemende Trader die verantwoordelijk is voor het wereldwijd handelen in een groep producten waaronder vlees, vis en groenten.

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

BEVERAGES DEVELOPMENT MANAGER

ESSENTIAL NEW POSITION WITHIN FAST GROWING INNOVATIVE COMPANY

ARNHEM

Bevyz Global Ltd. is the only single serve multi-drink system in the world. With just a touch of a button in a beautiful, compact and cool designed machine every drink moment of the day is covered. Bevyz is a young, innovative and dynamic company, continuously aiming on making the consumers' drinks experience better, by creating innovative beverages for their single serve capsules. The beverage portfolio is varying from cold, hot and sparkling beverages including mixers. Bevyz works closely together with world-renowned brands and is located in Malta, USA and the Netherlands (Arnhem) where the R&D Centre is situated. To drive innovation and support the growth of the company, we are currently searching for a Beverages Development Manager, who is responsible for the development and improvement of new and existing beverages for the multi-drink system.

Consultant: Janneke van der Logt, telephone: +31 (0)317-468686 or +31 (0)6-23637490

PROCES / PRODUCT TECHNOLOOG

Bakery success starts here

ZELFSTANDIGE TECHNOLOOG DIE DOOR ENTHOUSIASME VERANDERINGEN KAN DOORVOEREN

STEENBERGEN

Dawn Foods Inc. is een groeiende wereldspeler in de bakkerij-industrie. Een familiebedrijf met ongeveer 4.000 medewerkers en het hoofdkantoor in de US. De sleutel achter het succes van Dawn is het geloof in drie belangrijke elementen: producten, medewerkers en klanten. De productenrange omvat o.a. bakkerijmixen, fruitvullingen, flavourings en bevoren eindproducten zoals muffins, brownies en cakes. De R&D van Dawn wordt aangestuurd vanuit verschillende Centres of Excellences (CoE's) in Europa. Voor de snelgroeiende categorie 'Frozen' is het CoE gevestigd in Engeland. Om de organisatie te versterken zijn we voor dit team op zoek naar een onafhankelijke Proces / Product Technoloog die verantwoordelijk is voor het optimaliseren van bestaande en ontwikkelen van nieuwe producten en productie- en verpakingsprocessen.

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

AREA SALES MANAGER

ONDERNEMER DIE TOEGEVOEGDE WAARDE CREËERT, ZOWEL TECHNISCH ALS COMMERCIEEL

ZUID / ZUIDWEST NL

Bakels Senior N.V., onderdeel van de internationale Bakels Groep, heeft zich vanaf oprichting in 1904 ontwikkeld tot een wereldwijd opererend concern. Met vestigingen in 40 landen verdeeld over alle continenten, is zij een vooraanstaande speler binnen de bakkerijgrondstoffenindustrie. Bakels richt zich op de ontwikkeling, productie en verkoop van een breed assortiment hoogwaardige bakkerijgrondstoffen voor de productie van brood en banket in zowel de ambachtelijke als de industriële markt als ook foodservice en catering. In Weesp vindt het merendeel van de productie van eigen ontwikkelde concepten plaats en bevindt zich ook de testbakkerij. Belangrijke steekwoorden die Bakels typeren zijn: uitstekende productkwaliteit, vertrouwen, kennis en kunde, integriteit, flexibiliteit, continuïteit, service- en klantgericht en innovatie. Om Bakels te versterken, zoeken wij een Area Sales Manager (voor de regio Z/ZW NL).

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

MANAGER VENDOR ASSURANCE FOOD

LEADING AND EXCITING ROLE AT PROMINENT SUCCESSFUL EUROPEAN COMPANY

DOETINCHEM

The Intersnack Group is the major European producer and marketer of savoury snacks (potato crisps, nuts and seeds etc.) with strong brands like Chio, Funny-Frisch, Ultje and Jack Klijn. Intersnack is serving more than 12 million consumers every day and is present in over 15 European countries. Intersnack has more than 25 production locations throughout Europe. Vendor assurance is a technical service to buyers as well as to operations to ensure food safety, processability and application of economical sourcing strategies. To strengthen the Vendor Assurance team in Doetinchem, we are searching for a highly motivated Manager Vendor Assurance Food, who will lead and develop a team of 3 Vendor Assurance Managers. This team is continuously managing and developing vendor relationships for centrally bought items to safeguard Intersnack's products and processes.

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

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

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



TOEKOMSTMUZIEK MET GENERATIE Z

De wereld waarin we leven is een 'globally connected world': het is de wereld van 'Generatie Z', geboren na 1990. Wat deze generatie kenmerkt is dat ze altijd en overal online zijn. Social media zijn onlosmakelijk met hun leven verbonden. De meeste leden van Generatie Z streven daarnaast naar afwisseling, flexibiliteit en zelfontplooiing. Een vaste baan en een van te voren uitgetekend carriërepad past niet meer in dat plaatje. Net als op andere gebieden in het leven, gaat het ook in het werk in toenemende mate om beleven, ontdekken en sociale netwerken.

„Zelfkennis, samenwerken en het delen van kennis worden in de toekomst steeds belangrijker. Het vraagt om nieuwe vaardigheden en organisatievormen,” signaleert Evert-Jan Ulrich, lector Innovatie en Ontwikkeling aan HAS Hogeschool. „De manier waarop kinderen en jongeren nu worden opgeleid sluit slecht aan bij de manier waarop ze graag zouden willen leren. Het zijn netwerkers die vastzitten in een hiërarchisch systeem.” Hij pleit dan ook voor verregaande onderwijsvernieuwing. „Leren kan overal,” stelt hij. Bijvoorbeeld via MOOC's. Of Hackathons.

Vrijdag 2 en zaterdag 3 mei vond de eerste 'World Hackathon Day' plaats. Een initiatief van twee Nederlandse jongeren; Jesse van Doren (17 jaar) en Araik Gingnagel (13 jaar). Samen met Nir Kouris (een Israëliische tech entrepreneur) beheren ze de community Global Young Innovators, en worden daarbij gesteund door boegbeelden uit de online wereld. Honderden jongeren tussen de 12-25 jaar uit de hele wereld deden mee aan de Hackathon Day. Ruim 40 bedrijven hadden in de weken ervoor hun probleemstelling voorgelegd aan de jongeren, die de drie meest uitdagende cases selecteerden. Daar zat dit keer geen 'food-gerelateerd' probleem bij, maar wie wat googled stuit op vele projecten, ideeën en initiatieven in onze branche. Zoals de 'Future of Food Hackathon', (november 2013) en de Food Systems Hackathon (in februari dit jaar). Tijdens de Dutch Design Week (oktober 2013) werd ook een hackathon georganiseerd, waarin landbouwers en dataridders samen zochten naar manieren om met data het voedingssysteem slimmer en beter te maken.

Terug naar de World Hackathon Day: hier toonden getalenteerde jongeren hun talenten aan startups, investeerders en multinationals, lieten ze zien hoe ze internationaal samenwerken en de mooiste online producten kunnen ontwikkelen. Jesse van Doren: „Vaak hoor ik dat multinationals problemen hebben met werken met internationale teams op

verschillende locaties. Wij willen aantonen dat jongeren goed kunnen samenwerken, elkaar inspireren en zo geweldige resultaten kunnen behalen.”

Op een dag betreedt deze 'Generatie Z' de arbeidsmarkt. Uw werkvloer. Wat betekent de komst van dit cohort voor de organisatie(vorm) van bedrijven? Moet de (vaak hiërarchische) structuur veranderen? Welke inzichten hebben ze op het gebied van hygiënisch ontwerp? Komen ze met heel slimme antwoorden op voedselveiligheidsproblemen, duurzaamheid, voedselverspilling?

Zoals dat altijd gaat met innovatie, zijn de eerste, rauwe ideeën of prototypes meestal niet direct realiseerbaar. Ze zijn er vooral op gericht om ons denkkader te verruimen. Schiet nieuwe ideeën dus niet onmiddellijk af, stap eens af van altijd dat 'Ja, maar...'

Laat je inspireren door generatie Z! Aldus generatie X ☺

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



Inhoud

THEMA:
VOEDSELVEILIGHEID



VOEDSELVEILIGHEID EEN GOEDWERKEND SYSTEEM MOET GEOLIED BLIJVEN

Voedselveilig werken is bij maaltijdenproducent Marfo geheel geïntegreerd in de bedrijfsvoering. De afdeling QA ondersteunt als spin in het web diverse afdelingen.

EN VERDER...

Nieuws	18
Wetgeving: Nieuwsbrieven	28
Workshop: Hygiënisch ontwerp	31
De bouw: calculatie en begroting	32
Nieuws	34

INTERVIEW

'LET'S CONNECT TO CHANGE EDUCATION'

Het lectoraat Innovatie en Ontwikkeling onder leiding van lector Evert-Jan Ulrich richt zich op onderwijsvernieuwing en innovatief ondernemerschap. Op 13 mei werd Evert-Jan geïnaugureerd.



WET- EN REGELGEVING

VEILIG VOEDSEL VAN BOER TOT BORD

Een van de belangrijkste beginselen van het huidige voedselveiligheidsbeleid is de 'van boer tot bord' benadering, gebaseerd op het analyseren van risico's en vaststellen van de traceerbaarheid van grondstoffen tot eindproducten. Voor alle kritische fasen van de keten zijn hygiëneregels en controles opgesteld die moeten worden nageleefd.



MARKETING

VEELZIJDIGHEID AAN DIGITALE GERECHTEN

Food? Dat is voor Lukkien dagelijkse kost! Bij Lukkien zijn ze namelijk iedere dag met voedsel bezig. En niet alleen tijdens hun lunch. Wat een mediaproductiebedrijf met eten te maken heeft? Meer dan je denkt!

De punt op de i

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

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

Bel 0314 - 322 630
of kijk op www.isosystems.nl

METAFLEX
ISOSYSTEMS



ONLINE VERKOPING

in opdracht van belanghebbenden,

Moderne Voedselproductiemachines

Knokkeweg 19 - 9980 Aalter (België)

SPIRAALOVEN "Stork Titan" TSO 600/96/4 ('07), cap. 500-3000 kg/u, voor stomen / garen / grillen, digitale luchttemperatuur, luchtvochtigheid, luchtsnelheid en verblijftijd; eiwitteermachine; **THERMISCHE OLIEKETEL** "Maxter" 1 IT 42520 V ('07), cap. 300°C / 245 L; vlampijpketel "Unibel"; schietbandsysteem / ontneestersysteem / metaaldetector / vacuumsealer "Ultrapack"; **SPIRAALVRIEZER** "Advanced" ('07), v.v. verdampers, 3 ventilatoren, koelcap. 135 kW, verdampingstemperatuur -22°C, luchttemperatuur -13°C; etikettenprinter "Hitachi" FXR-460; **KOELINSTALLATIE** "Arco" ('07), v.v. compressor "Blitzer"; weeginstallatie "Gullemex", "BRN"; **3x AUTOCLAVEN** "Stériflow", cap. 7750 dm³; **4x COMBISTEAMERS** "Leventi" Combimat; schalensluitmachine "Sealpack" 750; thermische sluitmachines; bakkenwasser "Cretel"; etc.

BIEDEN UITSLUITEND VIA INTERNET

SLUITING: woensdag 11 JUNI vanaf 14u00

BEZICHTIGING: donderdag 5 juni & dinsdag 10 juni - 09u tot 16u

FOTO'S / CATALOGUS/ INFO beschikbaar op onze website

TROOSTWIJK
www.TroostwijkAuctions.com



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



www.OSVnetwerk.com



www.YFMnetwerk.com

La Trappe

TRAPPIST

Abdij O.L.V. Koningshoeven



Proef de stilte

BIOLOGISCH BIER: LA TRAPPE PUUR

Sinds 1880 zijn monniken gevestigd in de Koningshoeven nabij Tilburg. Een sierlijk klooster, omringd door hoge bomen, goed onderhouden tuinen en een fraaie waterpartij. Het klooster is tevens één van de zeven trappistenbrouwerijen van de wereld.

Egbert Nillesen, directeur van Abracad Technoworks en mede-OSV'er heeft dit bezoek met bierhapjesproeverij voor ons geregeld. Het idee van een bierhapjesproeverij is dat we proberen de bier-spijs combinaties zo goed mogelijk te vinden. De hapjes worden zoveel mogelijk met streekproducten bereid. En daarna begeleid door een van hun mooie bieren!

Voor deze bijeenkomst op donderdag 22 mei hebben we al 22 deelnemers en dat is nog maar het begin. Lekker netwerken onder het genot van een

stevig glas bier; wat dacht je bijvoorbeeld van een glas Puur?

LA TRAPPE BIEREN

Een authentiek trappistenproduct moet gebrouwen worden binnen de muren van een Trappistenabdij onder toezicht van monniken. Een deel van de opbrengsten gaat naar goede doelen. Voorbeelden van La Trappe bieren van de Koningshoeven zijn Blond, Dubbel, Tripel, Quadrupel, Witte

Trappist, Bockbier, Isid'or en PUUR. Ieder bier heeft zijn eigen kwaliteiten. In de tuinen van het Trappistenklooster kunnen we naar hartenlust genieten van deze ambachtelijke bieren.

De excursie met bier- hapjesproeverij kost pp € 23,50 incl. btw

Geef je op via:
www.foodinbusiness.com/evenementen

DE OSV HEET VAN HARTE WELKOM:

Intertaste BV - Aart de Geus - Directeur BU Degens
Etiket Nederland BV - Dave Geurts - Commercieel Directeur

DE YFM HEET VAN HARTE WELKOM:

Intertaste BV - Ellen van der Linde de Roos - Marketing Medewerker



GESLAAGDE GOLFDAG



Met ruim 45 OSV/YFM-ers en hun gasten hebben we genoten van een zonnige dag en een perfecte barbecue ter afsluiting. Alhoewel sommigen het concept golf wel een hele nieuwe dimensie gaven.

Meer foto's van deze mooie netwerkdag vind je in het foto-archief:
<http://www.foodinbusiness.com/foto-archief-osv/>

BEDRIJFSBEZOEK LUKKIEN

Onder de bezielende leiding van Bert van Ravenswaaij hebben we met de leden van de YFM een rondleiding gehad door Studio Lukkien in Ede. Lees meer op pagina 26 over dit communicatiebedrijf 2.0 en kijk vooral ook naar de mooie voorpaginafoto; die komt uit hun koker.

www.lukkien.com



ALTIJD EEN AANKNOPINGSPUNT

De golfdag mag weer in de boeken als geslaagde bijeenkomst. Alsof we het allemaal verdienen: het was schitterend weer, genoten van de prachtige baan en zijn lekker verbrand. Met 34 mensen gingen we de baan in en ook de clinic was goed bezocht. Het blijft verbazingwekkend om te zien hoe makkelijk het contact ontstaat tussen wildvreemde mensen die je zo in flights van 4 de baan in stuurt. Of tussen een groep die onder begeleiding van een GolfPro een club in de handen wordt gedrukt en helemaal los gaat met die bal. Visitekaartjes zijn uitgewisseld, afspraken gemaakt. Er is altijd wel een aanknopingspunt te vinden met de gemeenschappelijke factor food.

Ik wil hier graag een compliment maken aan Roy Meenderink van ReflexSystems. Vorig jaar blies hij nogal hoog van de toren na het winnen van de clinic. Hij zou wel even zijn gvb (golfvaaardigheidsbewijs) halen en de volgende keer de wedstrijd winnen. Laat hij juist dat doen. Een hele prestatie Roy, chapeau! Dat belooft wat voor de winnares van de clinic van dit jaar: Ria Jansen van Jansen Techniek; toch ook maar gauw je gvb halen Ria.

De jaarprogramma's van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) en Young Food Management (YFM) zijn weer aangevuld. Huls (droge worst) in Vlagtwedde, Simadan (Biodieselfabriek) in Amsterdam en Nizo Food Research zetten de deuren voor ons open. Licht je productie wel eens stil als de monteur net even te laat komt, laat je dan informeren over de opleiding in techniek bij ROVC in Ede begin oktober: omscholen van een operator kan veel geld besparen. En wil je niet eens een kijkje nemen bij Iglo in Reken (D)? Zorg dat je er op tijd bij bent en hou de site in de gaten. Maar dat doen jullie wel: op het moment dat dit blad de pers opgaat, zijn er al 36 deelnemers aan de OSV-YFM Zomerbarbecue op 11 juni: en de uitnodigingen moesten nog de deur uit!

De Zomerbarbecue wordt dit keer gesponsord door Hutten en Zonen uit Nieuw Heeten. Hutten en Zonen is gespecialiseerd in de slacht, verwerking en export van kwalitatief hoogwaardig rundvlees. Het familiebedrijf staat al ruim tachtig jaar garant voor vakmanschap op het gebied van verse rundvleesproducten. Van dit prachtige vlees zullen de koks van Buitenzorg weer bijzondere gerechten maken. Dat wordt weer een groots feest.

Tot gauw!

Saskia Stender





Kwaliteit en betrouwbaarheid!

Ontdek tijdens het MFC-Event de nieuwe Scansteel Foodtech microcutter voor emulsiebereiding en de BLP M3 Injector van Fomaco. Tot ziens op stand C051!

Baaijens
Industrial Equipment bv
Dommelstraat 4, Oss
T +31 412 623 056
E info@baaijens.nl
www.baaijens.nl



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



De Proceskeuken: een hightech omgeving met computergestuurde geautomatiseerde procesapparatuur

EEN GOEDWERKEND SYSTEEM

MOET GEOLIED BLIJVEN

Voedselveilig werken is bij maaltijdenproducent Marfo geheel geïntegreerd in de bedrijfsvoering. De afdeling QA ondersteunt als spin in het web diverse afdelingen; vanaf het sourcen van grondstoffen tot en met de beleving van de eindgebruiker van de maaltijden.



Maaltijden mogen pas worden verzonden als alle onderzoeksstadia succesvol zijn afgesloten

‘Voedselveiligheid betekent nauw samenwerken tussen afdelingen’

„Voedselveiligheid staat of valt met gemotiveerde en gekwalificeerde medewerkers,” begint Mo Achelhi, QA-manager bij Marfo (sinds 2008 onafhankelijk van Martinair) zijn verhaal over de wijze waarop het bedrijf de voedselveiligheid borgt. De inzichten op het gebied van voedselveilig werken zijn in de loop der jaren veranderd, maar doordat Marfo ‘voedselveilig werken’ al ruim 40 jaar geheel geïntegreerd heeft in de dagelijkse praktijk, heeft deze werkwijze draagvlak op de werkvloer. „Wij vinden het belangrijk om factoren die voedselveiligheid beïnvloeden, zo in het proces in te richten, dat ze zo min mogelijk effect hebben op de dagelijkse gang van zaken. Als er omwille van de voedselveiligheid toch extra handelingen van medewerkers worden gevraagd, onderbouwen we dat altijd goed naar de uitvoerende. Dat creëert begrip, waardoor de motivatie blijft.”

NAUWE SAMENWERKING AFDELINGEN

Marfo is volledig ingericht op het produceren van dagelijks 100.000 vriesverse culinair hoogwaardige maaltijden en maaltijdcomponenten voor luchtvaart en zorg. Het leveren van een

veilig product is cruciaal. Om dit te waarborgen, ondersteunt de afdeling QA de diverse afdelingen; vanaf het sourcen van grondstoffen tot en met de beleving van de eindgebruiker. „Innovatie is onlosmakelijk met voedselveiligheid verbonden, evenals een nauwe samenwerking tussen afdelingen en elkaar continue wederzijds informeren,” vertelt Achelhi. Om dit te illustreren legt hij uit hoe het komt van idee tot maaltijd in een vliegtuig of ziekenhuis. „Startpunt is de Afdeling ‘Creadome’, onder leiding van sterrenchef Pascal Jalhij. Dit is het ontwikkel- en inspiratiecentrum van Marfo, waar de keukenbrigade met gastchefs uit de hele wereld een breed scala aan authentieke en etnische gerechten ontwikkelt. Afdeling Sales bemiddelt en vertaalt de klantwensen naar Creadome en vice versa. Quality Assurance (QA) screent de innovatieve ideeën uit Creadome via gedegen risicoanalyse. „Er moet worden vastgesteld of de maaltijd veilig kan worden geproduceerd of dat

er risico's aan kleven. Zijn er bezwaren, dan wordt de voorgestelde receptuur terugverwezen naar de tekentafel.”

NAAR EEN GROOTSCHALIGE VERSIE

Na goedkeuring door de klant vertaalt Creadome samen met een procestechnoloog, de maaltijd naar een grootschalige versie. Afdeling Inkoop gaat vervolgens om de tafel met potentiële goedgekeurde leveranciers, om tot levering van de gewenste grondstoffen in de gewenste kwaliteit te komen. Hierbij kijken we zowel naar lokaal als wereldwijd sourcen op een verantwoorde duurzame wijze,” vertelt Achelhi. „Als dat rond is, wordt bij Data het ‘paspoort’ van de ontwikkelde maaltijd opge maakt. Na validatie door de diverse afdelingen, blijft Data gegevens als calculaties, technische productinformatie, voedingswaarde, klanteisen c.q. restricties bewaken; allemaal in samenwerking met de kwaliteitsdienst.”

GRONDSTOF EN TRACEERBAARHEID

De grondstof bepaalt het uiteindelijke resultaat en de uitstraling van de eindmaaltijd of maaltijdcomponent. „Continue en bij elke levering wordt de grondstof naast de specificatie gelegd om te kijken of de leverancier ons volgens afspraak belevt. Ook is het cruciaal de herkomst van de grondstoffen te kennen,” benadrukt Mo Achelhi. „Recente incidenten over vermengd vlees bewijzen welke impact een niet goed werkend traceerbaarheidsstelsel kan hebben. Zo'n stelsel is dan ook een van onze harde eisen voor het toelaten van leveranciers bij leveranciersaudits. Procedures voor leveranciersselectie en beoordeling zijn verder aangescherpt.” Over recente voedselschandalen en fraudes is Achelhi duidelijk: „Je kunt ze nooit helemaal uitsluiten, maar wij nemen onze verantwoordelijkheid. Zo voerden we al onder meer onderzoek uit naar ‘vreemd DNA’ van onder andere varken en paard. Het Europees Parlement stemde onlangs in met een voorstel voor een geharmoniseerd controlesysteem voor bedrijven in de voedselketen. Marfo juicht dit voorstel toe vanuit het oogpunt van eerlijke concurrentie. Voedselveilig werken brengt kosten met zich mee. Wanneer een concurrent, en die zitten voor ons door heel Europa, volgens lagere standaarden kan werken, vallen die kosten doorgaans lager uit. Dat heeft effect op de marges. Omdat tegenwoordig de marges in de voedingsindustrie klein zijn, kan dit net het verschil maken tussen gunning en afwijzing door een potentiële afnemer.”

‘POSITIVE RELEASE-SYSTEM’

De Proceskeuken, waar de maaltijden met de goedgekeurde grondstoffen worden gefabriceerd, is een hightech omgeving met computergestuurde geautomatiseerde procesapparatuur als baklijnen, kooklijnen en sausketels. Een gekwalificeerd koksteam bereidt alle benodigde componenten. De door de klant geaccordeerde maaltijd is de culinaire referentie aan de hand waarvan het

Een gekwalificeerd koksteam bereidt alle benodigde componenten



U wilt uw prestaties en rendement optimaliseren?

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



SOFTWARE VOOR AL UW BEDRIJFSPROCESSEN EN ANALYSES

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



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

Zichtbare kwaliteit

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



MULTIVAC
BETTER PACKAGING

www.multivac.nl | +31 348 436570

MEER WETEN?
BEL ONS
OF KIK OP
ONZE SITE

*verse producten,
verantwoord verpakt!*

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



De Korrel

Verstand van grondstof tot eindproduct

De Korrel Beheer, producent van diverse soorten paneermeel, batter-, tumble- en injectiemixen, coatings en mengsels voor de vlees-, vis- en pluimveevleesverwerkende industrie. Tevens producent van clear coats voor frites, kruidencoats en kruidenbreaders, pastrymixen en bakkerijmixen.

De Korrel Beheer brengt zijn producten op de markt onder de merken ECS Paneermeel, Mastermix en HB Specialty Foods.

De Korrel Beheer, van grondstof tot eindproduct.

DE KORREL
BEHEER B.V.

ECS paneermeel industrie bv MASTER MIX BV HB Specialty Foods

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



Voedselveiligheid

Afdeling Assemblage stelt de maaltijden samen

kwiteitsteam continue monitort; zowel procesmatig als sensorisch. Mo Achelhi: „Het streven blijft natuurlijk dat één run geproduceerde 800 liter saus dezelfde sensorische eigenschappen heeft als de op labschaal ontwikkelde 1/2 liter saus.”

MONITORINGSPROGRAMMA

Afdeling Assemblage stelt met de bereide componenten vervolgens de maaltijden samen. De Creadome-chefs kijken mee en controleren of het eindproduct nog steeds overeenkomt met hetgeen met de klant is afgesproken. Iedere maaltijd wordt bemonsterd door de afdeling QA. „Het monitoringsprogramma start direct: microbiologische analyses, technische beoordeling, sensorisch onderzoek en, indien van toepassing, ook bijvoorbeeld allergenenonderzoeken en natriumbepaling. We werken met een ‘positive release-systeem’: maaltijden mogen pas worden verzonden als alle onderzoeksstadia succesvol zijn afgesloten.” Na assemblage wordt de verpakking gesloten en gaan de maaltijden door een gyrovriezer. Hier worden ze in twee uur diepgevroren. De inpakafdeling ontvangt de maaltijden die op lopende banden de vriezer uitkomen. Alvorens ze in transportverpakking worden verzameld, gaan ze nog door metaaldetectie-apparatuur. Via een transportband gaat het naar het Vrieshuis, waar de kratten en dozen automatisch worden gesorteerd, verzameld op pallets en opgeslagen tot ze kunnen worden verzonden naar de afnemer.”

SLOT EN SLEUTEL

Om procedures intern te toetsen en te evalueren, zijn de QA-medewerkers nauw betrokken bij het in goede banen leiden van dagelijkse productieprocessen. Zij beoordelen en bewaken de juiste toepassing van de procedures, verzamelen eventuele tekortkomingen en evalueren op weekbasis met de betreffende proceseigenaar. „Ze bekijken of de werkwijze nog verder moet worden afgestemd op de praktijk. Het gedocumenteerd kwaliteitsvoedselveiligheidssysteem is zodanig op de praktijk afgestemd dat de ene stap in de andere past, zoals slot en sleutel. Naast de registraties voor beheersmaatregelen, vormt het continu bewaken van de vastgestelde Operational Prerequisite Programs (OPRP's) en de critical control points (CCP's) de ruggengraat van ons voedselveiligheidssysteem,” stelt Achelhi.

COMPLETE STANDAARD

Marfo hanteert zowel de voedselveiligheidssystemen HACCP en BRC, als FSSC22000. „BRC is, naast de wens om eigen processen verder aan te scherpen, ook geïmplementeerd vanuit de behoefte van onze Engelse afnemers in luchtvaart en zorg,” vertelt de QA-manager. „Sinds 2010 is hier FSSC22000 bijgekomen. Het voordeel van dit internationale integrale systeem ten opzichte van andere voedselveiligheidsschema's, is de bredere focus van het schema. Het managementsysteem zoomt niet alleen in op directe voortbren-

gingsprocessen, maar ook op alle faciliterende bedrijfsprocessen die voedselveiligheid kunnen beïnvloeden.” Voor de komst van FSSC22000 werkte Marfo jarenlang volgens de principes van het kwaliteitsmanagementsysteem ISO9001 naast de voedselveiligheidssystemen BRC en HACCP. „Door het integreren van deze systemen - Basisvoorwaardenprogramma vanuit BRC en Voedselveiligheidssysteem vanuit HACCP en de principes van de ISO9001 - was er in feite al een FSSC-systeem. De introductie van FSSC22000 als complete standaard was een mooie kans en extra stimulans om bestaande studies nogmaals te actualiseren,” aldus Achelhi.

ONDERHOUD CONTINU PROCES

Het voedselveiligheidssysteem van Marfo is zo opgebouwd dat onderhoud een continu proces is. „Omdat de managementreview maandelijks wordt gehouden, hoeft er voorafgaand aan de jaarlijkse audits niet of nauwelijks te worden ingegrepen,” aldus Mo Achelhi. „Een goedwerkend systeem moet geolied blijven om het hele jaar te blijven werken, en niet eens per jaar uit het stof gehaald worden. Voorbereiden op audits, zoals binnenkort voor ISO 14001, is dan ook niet echt nodig.”

 www.marfo.com

WET- EN REGELGEVING

VEILIG VOEDSEL VAN BOER TOT BORD

Een van de belangrijkste beginselen van het huidige voedselveiligheidsbeleid is de 'van boer tot bord' benadering, gebaseerd op het analyseren van risico's en vaststellen van de traceerbaarheid van grondstoffen tot eindproducten. Voor alle kritische fasen van de keten zijn hygiëneregels en controles opgesteld die moeten worden nageleefd.

Het belang van de gezondheid van de consument wordt zo goed mogelijk beschermd door allerlei wet- en regelgeving rondom voedselveiligheid en controles op naleving van de wettelijke eisen. Vanuit een herzien beleid uit 2000 van de Europese Unie wordt er gecontroleerd op de gezondheid en welzijn van dieren, de gezondheid van planten, preventieve maatregelen betreffende het risico op verontreiniging van externe stoffen en op de voorschriften voor etikettering van levensmiddelen; zowel voor in de Europese Unie geproduceerde goederen als voor geïmporteerde goederen.

HET SUBSIDIARITEIT PRINCIPE

Op grond van het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap (25 maart 1957 te Rome getekend) en het grotendeels wegvallen van de juridische binnengrenzen van de aangesloten landen, worden er door de EU jaarlijks duizenden beslissingen genomen. Inzicht in de rechtsorde van de besluitvorming is niet gemakkelijk. Het algemene kenmerk van het legislatieve systeem van de EU is dat in alle lidstaten gemeenschappelijke regelingen gelden. Waar deze nood-

zaak niet bestaat, moet de bestaande rechtsorde van de lidstaat worden geëerbiedigd. Dit wordt het subsidiariteit principe genoemd.

VERORDENINGEN, RICHTLIJNEN, BESCHIKKINGEN

In zijn meest absolute vorm worden gemeenschappelijke regelingen tot stand gebracht in EU-verordeningen. Verordeningen zijn bindend en staan boven nationale regelingen. Maar ook op indirecte wijze kunnen de gemeenschapsnormen de rechtsorde van de EU-lidstaten beïnvloeden. Dit geschiedt via EU-richtlijnen. Deze richtlijnen zijn bindend ten aanzien van het te bereiken resultaat van elke Lidstaat, maar ze geven de nationale overheid de bevoegdheid de vorm voor de verwezenlijking vast te stellen. Verder bestaat er de mogelijkheid om voor concrete gevallen individuele besluiten te nemen over bedrijfstukken, rechtspersonen of natuurlijke personen. Hierbij spreekt men van beschikkingen. Ten slotte vaardigt de EU zogenaamde 'Aanbevelingen en Adviezen' uit. Deze hebben geen kracht van wet. >>

'Producenten en handelaren zijn verantwoordelijk voor de voedselveiligheid van de geproduceerde en op de markt gebrachte producten'





‘Het uiteindelijke resultaat zal zijn dat de consument weer ervaart dat voeding veilig is’

BORGING VAN VOEDSELVEILIGHEID

De EU heeft regels opgesteld voor de controle en levensmiddelenhygiëne in Verordening (EG) 852/2004 en 853/2004. Producenten en handelaren zijn daarmee verantwoordelijk voor de voedselveiligheid van de geproduceerde en op de markt gebrachte producten. In Verordening (EG) 852/2004 staat beschreven hoe de gevaren, vanaf het verkrijgen van grondstoffen via productieproces, tot aan het aanbieden aan de consument, moeten worden beheerst. Gebruikelijk is hiervoor de HACCP systematiek te kiezen en via een gevaren- en risicoanalyse de voedselveiligheid te borgen.

GEVAAR OF RISICO?

Er blijkt vaak verwarring te ontstaan bij de begrippen gevaar en risico. Wat is het verschil? Een gevaar is een biologische, fysische of chemische eigenschap van een levensmiddel dat kan leiden tot nadelige gevolgen voor de veiligheid

of de gezondheid van een mens. Een gevaar kan aanwezig zijn zonder dat het daadwerkelijk leidt tot die nadelige gevolgen. De kans dat het gevaar optreedt of zich zal verwezenlijken wordt het risico genoemd. Het risico is dus het resultaat van de vermenigvuldiging van kans met het gevaar. Uit de analyse van het risico komen de kritische controlepunten tevoorschijn, punten in het proces waar het risico kan worden beperkt of voorkomen. Deze controlepunten dienen bewaakt te worden met vastgestelde kritische grenzen en correctieve acties bij overschrijding van die grenzen om de voedselveiligheid te kunnen borgen.

VERTROUWEN VAN DE CONSUMENT

Ondanks het feit dat producenten en overheid een scala aan inspanningen plegen om de voedselveiligheid van de door hun op de markt gebrachte producten te borgen, komen er geregeld incidenten op het gebied van voedselveiligheid voor. De

meeste incidenten zijn van microbiologische aard (Salmonella Campylobacter, norovirus), soms van fysische aard (paardenvlees) of van chemische aard (melamine). Hoewel het voedsel steeds veiliger wordt geven de incidenten aan dat er ook zwakke punten in de voedselketen zijn die, met een vermindert toezicht, het vertrouwen van de consument op voedsel -veiligheid en -integriteit sterk onder druk zetten. Het Ministerie van Economische Zaken heeft dan ook in 2013 een Task Force Voedselvertrouwen ingesteld met als doel het vertrouwen van de consument in voedsel verder te vergroten. Uitgangspunt is dat het bedrijfsleven zich inzet voor aanscherping van het ketenkwiteitssysteem met de daarbij benodigde borging, om zich samen met de overheid in te zetten om bedrijven die de voedselveiligheid en integriteit in gevaar brengen, buiten de keten te houden. Voor meer info: <http://www.rijksoverheid.nl/documenten-en-publicaties/rapporten/2013/06/13/actieplan-taskforce-voedselvertrouwen.html>.

COMMUNICATIE

In alle gevallen van voedselveiligheid is communicatie over de feiten van wezenlijk belang om de consument goed te informeren over de oorzaak en de gevolgen. Bij het Voedingscentrum wordt momenteel gewerkt aan extra inzet om wetenschappelijk onderbouwde informatie te verspreiden over diverse onderwerpen met betrekking tot de voedselketen. Ook wetenschappers van onderzoeksinstituten (Rikilt, RIVM, TNO) en universiteiten zullen hierbij worden betrokken. Verder is het noodzakelijk het curriculum van de vervolgoopleidingen aan te passen, om ook hier in een zo vroeg mogelijk stadium relevante informatie en kennis op het gebied van voedselveiligheid aan de consument over te dragen. Het uiteindelijke resultaat zal zijn dat de consument weer ervaart dat voeding veilig is, en weer vertrouwen in de industrie krijgt dat daar maximale inspanning gepleegd wordt om het veilig bij de consument te krijgen.

GENOEMDE VERSLAGEN, RAPPORTEN EN REFERENTIES ZIJN BIJ DE AUTEUR OP TE VRAGEN: THEO.VERKLEIJ@TNO.NL

HetNIEUWEetiketteren.eu

Biedt u de helpende hand

ETIKETMETER

Letterhoogte meten

Grootste opp. verpakking	Min. x-hoogte letter
≥ 80cm ²	1,2 mm
< 80cm ²	0,9 mm

Hpkx

hanglijn
x-hoogte
basislijn

1,2 mm

basislijn

0,9 mm

basislijn

Letterhoogte volgens VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011.

Het Nieuwe Etiketteren.eu is een initiatief van ktba people in food

19 juni
Workshop
Kijk voor info en inschrijven op:
hetnieuweetiketteren.eu

Bent u al klaar voor de nieuwe wetgeving? Test het nu met deze handige etiketmeter!

Wilt u alles weten over het NIEUWE etiketteren? Schrijf u dan voor de workshop!

Kijk voor alle informatie op www.hetNIEUWEetiketteren.eu

Informatie - Workshops - Advies - En meer...

Een initiatief van: ktba people in food®

Telefoon: 0800 555 888 0

Heeft u de etiketmeter in deze advertentie gemist, of wilt u nog een etiketmeter ontvangen. Vraag hem dan GRATIS aan op www.hetnieuweetiketteren.eu

BEURSAGENDA 2014

MFC-EVENT

21 en 22 mei
EvenTron, Rosmalen
www.mfc-event.nl

INTERMEAT

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

BIBAC EXPO

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

MACROPAK

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

INDUSTRIAL PROCESSING

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

INDUSTRIAL EUROPEAN DAIRY SHOW

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

meer beurzen op:
www.wegwijzerfood.nl

NIEUWE MICROCUTTER



Als toeleverancier is Baaijens Industrial Equipment al jarenlang een betrouwbare factor in de voedingsmiddelenindustrie. Naast vlees en pluimvee, zijn de vis- en petfood-sector een steeds belangrijkere rol gaan spelen. Eén van de recente projecten van Baaijens is een complete aanvoerlijn voor bevroren blokken met receptuur, automatisering in de petfood industrie. Tijdens het MFC-Event in Rosmalen op 21 en 22 mei a.s. kunnen bezoekers op stand C051 kennismaken met de nieuwe Microcutter en de BLP M3 Injector van Fomaco. Ook kunt u hier uitge-

breide informatie krijgen over de andere leveranciers van Baaijens (Attec, AM2C, Inox Meccanica & Reich).

www.baaijens.nl

Uw partner voor optimale 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



VION WIJZIGT INVULLING AFDELING COMMUNICATIE

Naar aanleiding van wijzigingen in de structuur van VION en een andere en vernieuwde strategische invulling van de afdeling Communicatie heeft de directie van VION Food Group besloten de externe communicatie te outsourcen. Hiermee komt de positie van Marc van der Lee, Director Communications VION Food, te vervallen. Marc van der Lee is sinds 2001 werkzaam voor de onderneming. De directie dankt hem voor zijn jarenlange betrokkenheid en uitstekende inzet voor VION.

www.vionfoodgroup.com

PASTASAUZ VAN TWEDE KEUS TOMATEN

Het tomatenbedrijf Van der Kaaij in het Friese Berlikum heeft samen met het bedrijf Selekt Meat uit Harlingen een eigen pastasaus op de markt gebracht. Voor de saus gebruiken ze de 1 tot 2% tomaten die zijn uitgesorteerd omdat ze niet voor de versmarkt geschikt zijn: jaarlijks gaat het daarbij om circa 100 ton aan tomaten. Er worden in de saus geen e-nummers of andere kunstmatige toevoegingen verwerkt.

NIEUW PLATFORM VOOR VERWERKING VAN GROENTE-RESTSTROMEN

Infinity is een nieuw platform waarop groentereststromen en de ontwikkeling van relevante toepassingen op basis van reststromen in kaart worden gebracht; een initiatief van Food & Biobased Research, TOP bv, Topsector Agrifood en The Food Agency. Infinity is opgezet om uiteindelijk daadwerkelijk groentereststromen functioneel en grootschalig te gaan valoriseren. De doelstelling is niet alleen om hiermee reststromen tot een winstgevend product te maken, maar vooral ook om voedsel niet af te waarden tot afval of goedkope biomassa. Voedsel moet voedsel blijven. Op het online platform worden praktische voorbeelden gegeven van toepassingen van reststromen per product. Tijdens het symposium 'Eten moet eten blijven, kansen rond verduurzaming' op 13 mei is het platform officieel gepresenteerd.

FOOD GRADE MEMBRAAN-POMPEN

De Verderair HI-CLEAN is een nieuwe serie hygiënische en food grade membraanpompen die de Verderair serie compleet maakt. De HI-CLEAN pompen zijn ontworpen voor toepassing in hygiënische applicaties en de voedingsmiddelenindustrie. De nieuwe serie is ook geschikt voor vloeistoffen met een lage- tot zeer hoge viscositeit en media met vaste stoffen. De HI-CLEAN pompen kunnen vloeistoffen verpompen met een temperatuur tot 135 °C.

www.verder.nl



BELGISCHE MORA KIEST VOOR TRAMPER S-360 TRAYSEALER

Bij snackspecialist MORA is in de vestiging in het Belgische Mol onlangs een Tremper servogestuurd traysealer, type S-360, geïnstalleerd en in gebruik genomen. De traysealer draait met een continue capaciteit van maar liefst 16 slagen per minuut (= 80 verpakkingen)

de populaire kipsaté met zonder stokjes' in allerlei smaakvarianten. Met deze traysealer heeft MORA een gegarandeerd succesvolle vervangingsinvestering gedaan.

www.trampertechnology.nl

VSD STAPT OVER OP HENNEKEN

VSD Food Machinery levert vanaf 1 juni machines van het Duitse merk Henneken. „Henneken heeft een groot assortiment en de machines zijn aangepast op productspecifieke kenmerken,” vertelt directeur Hans Kooij. VSD Food Machinery levert al sinds 1979 machines voor de verwerking van vis, vlees en gevogelte. Het bedrijf ontwerpt en produceert onder eigen regie rook-, kook- en grillsystemen, kooktels en tunnels. Daarnaast is VSD gespecialiseerd in het leveren van marination systems zoals tumblers en injectoren. De afgelopen 35 jaar werkte het bedrijf samen met de



Oostenrijkse leverancier Inject Star: „We staan achter de kwaliteit die we altijd geleverd hebben, maar vinden dat Henneken innovatiever is en beter inspeelt op de producttechnologische vraag van de toekomst,” verklaart Kooij.

www.vsd.nl



Cordy Volkers van Bessels architecten & ingenieurs:
“Calculatie en begroting: 40% cijfers en 60% ervaring”

Bouwplannen?

Lees in deze Voedingsindustrie zijn artikel over het belang van het tijdig in beeld brengen van alle kosten

bessels
architecten & ingenieurs

www.bessels.com



‘We gaan meer leren in netwerken. Creativiteit en ondernemendheid worden kernwaarden’

ONDERWIJSINNOVATIE

‘LET’S CONNECT TO CHANGE EDUCATION’

Het lectoraat Innovatie en Ontwikkeling onder leiding van lector Evert-Jan Ulrich richt zich op onderwijsvernieuwing en innovatief ondernemerschap. Op 13 mei werd Evert-Jan geïnaugureerd. De middag stond in het teken van het thema ‘HAS-Hogeschool in 2025: op weg naar een ontwikkelings- en mensgerichter leer- en werksysteem’. Een interview.

„Het huidige onderwijssysteem voldoet niet meer, er moet wat veranderen. En daarmee moeten we niet nog jaren wachten.” Dat is het startpunt van de inaugurele rede van Evert-Jan. Hij weet: Onderwijsvernieuwing is ‘a hell of a job’.

Laten we bij het begin beginnen; waar staan we nu met het onderwijs?

„Het huidige onderwijssysteem is al 200 jaar min of meer hetzelfde. Leerplannen liggen voor vier jaar vast, de ontwikkelcapaciteit is beperkt. Veel aandacht gaat uit naar de uitvoering van de leerplannen. Roosters, periodes, vergaderingen en e-mails beperken de bewegingsvrijheid. Dit systeem past bij de ‘oude’ wereld, met beroepen die zich kenmerkten door weinig of relatief langzame verandering. Functies bleven tientallen jaren min of meer hetzelfde. Dit onderwijs is ook gericht op de vragen: ‘wat kom je tekort?’, ‘wat moet je er nog bij leren?’ Iedereen moet dezelfde leerstof kennen en beheersen. Deze manier van opleiding is killing voor creativiteit, voor uniciteit, ondernemendheid en het ontwikkelen van intelligentie. Studenten van nu willen worden gehoord,

zelf beslissen, ze willen worden uitgedaagd en ontdekken. De nieuwe ‘Generatie Z’ is een open wereldburger, met grote handigheid in interactieve nieuwe media, die graag zijn steentje aan de samenleving bijdraagt, zolang dat maar met veel eigen initiatief gepaard kan gaan. Deze generatie heeft duidelijk behoefte aan andere leersystemen.”

‘De leerlingen van nu zijn niet gemotiveerd’ hoorden we onlangs nog in het nieuws. Waar ligt dat aan volgens jou?

„De wereld waarin we leven verandert snel en wordt steeds complexer. Het is een ‘globally connected world’. Zelfs in arme landen zie je een enorme toename van smartphones: iedereen staat met elkaar in verbinding. Dit vraagt om nieuwe vaardigheden en organisatievormen. Zelfkennis, samenwerken en het delen van kennis worden belangrijker. Dat wringt met de organisatievorm van scholen en bedrijven, waar het draait om protocollen en vastgestelde patronen. De ‘Superstructural organizations’ zijn te traag en log om op deze veranderingen

te kunnen anticiperen. Werknemers zitten bij wijze van spreken ‘gevangen’ in de systemen. Organisaties zijn nog erg naar binnen gericht, de industrie is te druk met het hoofd boven water houden, omzet draaien en het kostenniveau laag houden. Er is daardoor weinig ruimte voor innovatie. Toch worden technologische innovaties (robots, nanotechnologie, 3D-printers, sensoren, etcetera) steeds belangrijker. De rol en impact van ICT wordt nog steeds onderschat. Kijk naar het bankwezen; daar is veel te laat ingespeeld op de vlucht die internetbankieren heeft genomen. Zowel in het bedrijf als in de opleidingen gingen men door op de oude manier. Veel bankfilialen moesten hun deuren sluiten, bankmedewerkers werden werkloos.

Is dit tekenend voor andere branches?

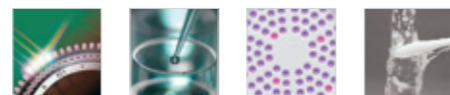
Ik denk het wel. Volgens recent onderzoek uitgevoerd door Oxford University zullen er nog veel meer beroepen verdwijnen door automatisering en digitalisering: in de top 3 staan de telemarketeer, accountant en winkelbediende. Anderzijds zullen er nieuwe beroepen en banen bijkomen. >>

Nauwkeurigheid

Kwaliteit

Veiligheid

Elke dag vertrouwen voedingsmiddelenbedrijven over de hele wereld op de snelle testmethoden van BioControl om de kwaliteit en veiligheid van hun producten en productie-omgeving te bepalen. Onze testkits zijn te vinden in de levensmiddelenlaboratoria met de hoogste eisen voor nauwkeurigheid, snelheid en efficiëntie. Met meer dan 25 jaar ervaring in de voedingsmiddelendiagnostiek biedt BioControl de breedste range, in eigen beheer geproduceerde, testmethoden voor de opsporing van door voedsel overgedragen ziekteverwekkende micro-organismen, bederf veroorzakende organismen, hygiëne en voor het monitoren van HACCP. Ontdek zelf waarom BioControl de eerste keuze is voor voedingsmiddelenproducenten die staan voor kwaliteit.



BIOCONTROL

Results. Right now.

www.biocontrolsys.com | info@biocontrolsys.com



Het reguliere onderwijssysteem van leren en toetsen bereidt studenten niet voldoende voor op de toekomstige beroepen, waarin andere kwaliteiten van hen worden gevraagd.

Welke kwaliteiten zijn dat dan?

„De toekomst vraagt om creatieve dwarsdenkers en constructieve neezeggars, om maar even met de woorden van Minister Bussemaker te spreken. Het vraagt daarnaast ook om zelfkennis en creativiteit. We hebben mensen nodig die ergens in uitblinken, en mensen die verbindingen kunnen leggen. In het bedrijfsleven waren tot nu ‘mannelijke’ eigenschappen altijd een pré, zoals individualisatie, analyse en oog voor detail. In de toekomst zijn juist typische vrouwelijke kernwaarden essentieel. Denk aan het kunnen verbinden, gemeenschapszin, synthese en de context zien.”

Maak jij je zorgen?

„Ja, toch wel. Voor de oudere generaties, ook de docenten, is het lastig om mee te gaan met de nieuwe ontwikkelingen. In het huidige onderwijssysteem is er geen ruimte om het echt anders aan te pakken. Docenten en studenten zitten in vast

‘In een snel veranderende omgeving is het essentieel dat studenten en docenten hun aandacht leren focussen’

een keurslijf van roosters, perioden, de toetscultuur, accreditaties en vastgestelde procedures. We doen wel wat projecten, maar daar moeten altijd weer verslagen van geschreven worden. Wie niet zo sterk in taal is, scoort lager. Ik denk dat er heel veel mogelijk is, maar we moeten van onze angsten af. Al die banen die gaan verdwijnen door de veranderende communicatie, door automatisering en robotisering: wie is ermee bezig? Wie denkt erover na? Moeten we nog zo lang, zo veel mensen blijven opleiden voor banen die binnen afzienbare tijd verdwenen zijn? Daar moet echt beleid op komen.”

Gaat de docent verdwijnen, net als de accountant telemarketeer en winkelbediende?

„De docent blijft, maar zijn of haar rol en taken gaan ingrijpend veranderen. Hij zal geen, of veel minder, colleges en standaard, herhaalde lesactiviteiten geven. Een aantal vaardigheden zijn niet te automatiseren: creativiteit, verbanden kunnen leggen, leidinggevende eigenschappen, originaliteit, sociale interactie. De docent krijgt een coachende rol. Er wordt veel gedaan in projecten: multidisciplinair internationaal, technologisch en bedrijfsprojecten. Echt samenwerken: tussen MBO en universiteit bijvoorbeeld. Dat gebeurt nu nog nauwelijks. Maar ieder heeft zijn kwaliteiten, je moet weten wat de ander kan en waar zijn kwaliteiten liggen.”

Hoe gaan we die kwaliteiten toetsen? Of is dat typisch een vraag vanuit ‘het oude denken’?

Evert-Jan lacht. „Diploma’s gaan verdwijnen. In plaats daarvan gaan we werken met portfolio’s. Daarin laat je zien hoe het staat met je kennis en je vaardigheden. Ben je ondernemend, kun je

innovatief denken, hoe onderhoud je je netwerk, hoe leg je verbindingen? Portfolio’s zijn uniek. Je kunt erin écht laten zien wie je bent, en wat een bedrijf aan jou heeft.”

Is het bedrijfsleven wel klaar om te selecteren op basis van portfolio’s in plaats van diploma’s?

„Nog niet denk ik. Het bedrijfsleven is nu nog heel competentiegericht. Ze zijn altijd op zoek naar ‘het schaap met de vijf poten’. Die werknemer bestaat niet. Daarom moeten we meer de talenten zien, en van daaruit samenwerken.”

De hogeschool in 2025 is er al over 9 jaar! Wat moet er gebeuren?

„Als we straks een andere kant op willen, moeten we nú gaan voorsorteren! Binnen de HAS pleit ik voor meer talentgericht onderwijs en kennisontwikkeling via projecten met zelfsturende, lerende teams, learning communities genaamd. Ik pleit voor gelijkwaardigheid vanuit de optiek van wederzijds leren, voor meer openheid en vertrouwen. Elkaar aanspreken op verantwoordelijkheid. De rol van de docent wordt meer waarnemen. In het reguliere onderwijs zijn belemmerende factoren vaak onvoldoende in beeld, zoals de impact van een moeilijke thuissituatie op het leren. In de Innovatieklas, waar veel meer persoonlijk contact is tussen studenten onderling en tussen de student en docent, heb ik ervaren dat privé zaken meer worden gedeeld. En dan komen er oplossingen. Dat kan alleen als er openheid en vertrouwen is. Je moet met elkaar verbonden zijn.”

„Mijn idee is dat de docent met studenten naar ‘buiten’ gaat: naar de echte wereld. Naar >>

bedrijven, gemeentes, provincies, stichtingen om oplossingen te zoeken voor vraagstukken uit de praktijk, in een mensgerichte verbinding. Wat je doet leer je, wat je niet doet leer je niet! Want verbinding onderling wordt steeds belangrijker: overleg is heel belangrijk en daarvoor moet je elkaar echt kennen. Het echte leren en innovatie vindt plaats buiten de comfortzone, in een vreemde wereld waar je nog niet bent geweest, waar je met je angsten wordt geconfronteerd. Buiten de comfortzone moet je oplossingen vinden voor problemen die je niet kende. Door je angsten te overwinnen kun je enorm groeien. 'Out of the comfortzone' opereren levert krachtig leren en veranderende mindsets op."

„Verder gaan we meer leren in netwerken. Creativiteit en ondernemendheid worden kernwaarden. Daarbij horen natuurlijk ook nieuwe docentrollen. Docenten moeten de talenten van studenten leren zien. Ze werken soms in de rol van expert, soms als inspirator, als connector, verkenners of organisator. Het nieuwe onderwijsmodel bestaat voor 70 procent uit leren in projecten, 20 procent coachen, 10 procent expertise- en inspiratiesessies."

Hoe ziet de toekomst van het leren eruit?

Het leerproces wordt belangrijker dan het eindresultaat. Connected Learning: we gaan van en met elkaar leren, in studio's of ateliers. Er ontstaan op opensourcesoftware gebaseerde

elektronische leeromgevingen. Leren kan overal, met WiFi en nieuwe media. Studenten leren door coaching, waarbij ze worden gestimuleerd door mensen die het beste uit hen naar boven halen, via tutorials en MOOC's, 'Massive Open Online Courses'. Netwerken worden informeel ontwikkeld. Ook zal er meer ruimte komen voor aandachtstrainingen, zoals Mindfulness. Vooral in een snel veranderende omgeving is het essentieel dat studenten en docenten hun aandacht leren focussen, zowel naar binnen als naar buiten gericht. Ik voorspel minder uitval in onderwijs en een grotere kans dat er grote talenten ontdekt worden. Iedereen heeft zijn kwaliteiten, maar we kennen onze eigen kracht vaak niet, omdat het er niet uitkomt door het huidige systeem."

Wat zijn essentiële toekomstvragen?

„Hoe kunnen we ons verbinden met deze stormvloed aan nieuwe ontwikkelingen? Hoe gaan we, docenten-studenten, bedrijven-scholen in verbondenheid met elkaar leren? Deze tijd vraagt om openheid. Dat kan ik niet alleen, dat kan ook de HAS niet alleen. Mijn oproep is: Let's connect to change education!"

Wat wens jij voor de toekomst?

„Op de eerste plaats experimenteerruimte voor het onderwijs. Ik zou graag zien dat de HAS Innovatie & Design centra er écht kunnen komen voor de creatieve makers onder de studenten. Ik hoop ook op een hechte samenwerking met andere vernieuwers, met scholen, ondernemers, overheden, burgers, noem maar op. We moeten veel meer 'open minded' zijn en niet op voorhand alles met de normen uit het oude systeem bekijken. Vanuit onderzoek en ervaring weten we dat alleen veerkrachtige en vernieuwende regio's die slim inspelen op kansen, succesvol zijn én blijven. Dit betekent dat je jezelf niet blind staart op succes, maar dat je je ogen openhoudt voor wat er in de omgeving gebeurt. Je veilig terugtrekken en je afsluiten voor de buitenwereld is levensgevaarlijk."

SISMATEC
process & packaging solutions

Just quality

Just quality. To optimize your production process, filling and packaging of your tasteful food products. Spare parts, 24/7 service and support

SISMATEC B.V. | TWENTEPOORT OOST 8 | 7609 RG ALMELO | THE NETHERLANDS | T: 0031-(0)546-874 111 | WWW.SISMATEC.NL

‘Als we straks een andere kant op willen, moeten we nú gaan voorsorteren!’



Industrial Auctions www.industrial-auctions.com

Overige veilingen voor de voedingsindustrie bij Industrial Auctions BV

21 mei 2014
Online veiling vis- en vleesverwerkende machines in Urk

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

Complete productielijnen

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

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

27 mei 2014
Online veiling machines voor de voedingsindustrie BKC International BV in Olst vanwege reorganisatie productie

www.industrial-auctions.com

VEELZIJDIGHEID AAN DIGITALE GERECHTEN:

DÉ SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Food? Dat is voor Lukkien dagelijkse kost! Bij Lukkien zijn ze namelijk iedere dag met voedsel bezig. En niet alleen tijdens hun lunch. Wat een mediaproductiebedrijf met eten te maken heeft?

Meer dan je denkt!

De voedingsmiddelenindustrie is enorm. Sterker nog; het is de grootste sector in Nederland. Al die producten moeten gefotografeerd en gefilmd worden voor verschillende marketingdoeleinden. Soms speelt het product daarin zelf de hoofdrol, een andere keer is het slechts een attribuut in een scène. Maar altijd moet het eten op de set er lekker uitzien. In de video of op de foto, perfect passend in de App of op de website. En juist dát is de 'specialiteit van het huis'.

CREATIE EN TECHNOLOGIE

Lukkien is een creatief crossmediaal productiebedrijf, waar creatie en technologie hand in hand samengaan. Effectief media combineren en integreren om merken te laten groeien én ideeën tot leven te brengen, dat is waar het om gaat. Ruim 170 medewerkers werken dagelijks aan uiteenlopende mediaproducties in een inspirerende werkomgeving van maar liefst 20.000 m². Zowel foto-shoots als tv-commercials, maar ook interactief webdesign, 3D en het ontwikkelen van apps; niets is ondenkbaar met alle disciplines en faciliteiten in Ede onder één dak. Onder dat dak vallen ook

de enorme studio's die Lukkien tot zijn beschikking heeft. Ruimtes die zich uitstekend lenen voor allerlei doeleinden. Speciale evenementen, prestigieuze productpresentaties of spectaculaire televisieshows, het kan allemaal!

SMAKELIJK!

Eigenlijk kun je Lukkien vergelijken met een grote hapjespan, vol (digitale) ingrediënten. Uit deze pan kunnen verschillende gerechten geserveerd worden. Bijvoorbeeld een tv-commercial als hoofdgericht. Het bijgerecht? Dat zijn de foto's voor advertenties. Natuurlijk gelijktijdig 'geschoten' tijdens het filmen, gebruikmakend van dezelfde volledig ingerichte, verlichte vaste keuken. Foto's die vervolgens ook gebruikt kunnen worden op de website of in een recepten-App die we óók maken. En ga zo maar door. Verschillende digitale gerechten dus, die elkaars smaak versterken. Allemaal afkomstig uit één grote pan, van het merk Lukkien!

Interesse? Neem contact op met Melle Lukkien (M.Lukkien@Lukkien.com)

 www.lukkien.com



GRATIS NIEUWSBRIEVEN VERSTUREN

WAAR ZIT TOCH DAT ADDERTJE?

Spam versturen is verboden: dat staat in de Telecommunicatiewet. Internet Service Providers (ISP's) hoeven als transporteur van e-mail spam niet tegen te houden. Toch hebben zij de afgelopen maanden de regels voor het versturen van nieuwsbrieven flink aangescherpt. Veel nieuwsbrieven belanden opeens in de spambox of komen helemaal niet meer aan. Wat te doen?

Wie berichten of nieuwsbrieven verstuurt, moet voorafgaand toestemming hebben gekregen van de ontvanger (dubbel opt-in). Ook moet de ontvanger kunnen zien van wie berichten afkomstig zijn, en er moet een afmeldmogelijkheid zijn. Misschien heeft u zich afgevraagd hoe het toch kan dat uw nieuwsbrieven en mailings, ondanks het feit dat u zich aan bovenstaande regels houdt, sinds begin dit jaar niet meer bij uw (potentiële) klanten terechtkomen. Dat heeft te maken met het feit dat, om de gunst van de klant te winnen, de grote ISP's proberen hen steeds beter te beschermen tegen ongewenste of niet-relevante mail. Ook onze eigen nieuwsbrieven kwamen steeds minder vaak aan bij onze lezers en wij zijn op onderzoek uitgegaan. De belangrijkste oorzaak van het slecht afleveren van de nieuwsbrieven was dat wij nog steeds de mail verzonden vanuit 1 IP-adres. Maar er zijn meer aandachtspunten.

AUTHENTICATIE

De meeste ISP's filteren binnenkomende e-mails op basis van authenticatie. Mailservers controleren of het IP-adres van de afzender overeenkomt met diens domeinnaam. Wanneer je een nieuwsbrief verzend uit naam van bijvoorbeeld test.nl, checkt de ontvangende mailserver of je de rechtmatige eigenaar bent van test.nl. Ben je dit niet, dan komt de mail niet aan.

WAT TE DOEN?

Om ervoor te zorgen dat je reputatie hoog blijft, zorg je ervoor dat de mailadressen kloppen. Teveel hardbouncers (foute mailadressen) kunnen zorgen voor een slechte reputatie. Grote ISP's (die uiteindelijk de mail doorzetten naar de ontvangers) worden hier steeds strenger in. Onze software (flitznieuws.nl) biedt de mogelijkheid de lijsten na elke verzending op te schonen en die foute mailadressen uit de lijst te verwijderen.

Veelgebruikte criteria om te bepalen of een mailing spam is of niet:

- DKIM

DKIM (DomainKeys Identified Mail) is een belangrijk onderdeel in het bewijzen van e-mail autoriteit. Het maakt gebruik van cryptografie om een verzonden e-mail te signeren. Met DNS (Domain Name System) haalt de ontvangende mailserver de handtekening op van de afzender en controleert of deze overeenkomt met de handtekening van de e-mail. Hiermee wordt de mail direct gekoppeld aan een domeinnaam. Dit is een zeer effectief middel om spam tegen te gaan, omdat veel spammers gebruikmaken van vervalste afzenderadressen.

- SPF Records

Sender Policy Framework (afgekort SPF) is een protocol om te helpen spam te verminderen door vast te stellen of de verzender van een mailbericht gerechtigd is een bericht te verzenden. Niet alle providers maken hier gebruik van, maar bij de providers die hierop controleren, maakt dit zeker verschil.

- Relevantie

Hoe lager het percentage clicks op je e-mailing, des te minder relevant je e-mailbericht blijkt voor de ontvangers, zo redeneert een ISP. De kans is groot dat bij onvoldoende clicks, jouw mailings in de toekomst minder goed worden doorgelaten. Probeer daarom relevante content in je nieuwsbrieven op te nemen; informatie die écht interessant is voor je doelgroep. Stem je mailings af op verschillende doelgroepen met doelgroepselecties. Hiermee verhoog je de relevantie voor de potentiële lezer, wat uiteraard tevens beter is voor de response. Ook al is een e-mailverzending relatief goedkoop en de verleiding groot om je hele database te gebruiken voor één bericht; het kan je reputatie op termijn flink beschadigen.

Voor een groot bereik en om met impact binnen te komen, heeft onze software ook een SMS-tool. In een SMS stuur je de link door van de nieuwsbrief, waarna men deze kan openen op de smartphone.

RISICO GEBRUIK EIGEN IP-ADRES

Wanneer je mail verstuurt vanaf je eigen server en je wordt op een blacklist gezet, heb je een groot probleem. Als je vanuit je eigen server een mailing verstuurt, gebruik je slechts 1 IP-adres. Dan wordt de ISP op scherp gezet en zal je bij voorbaat streng gaan controleren. Gebruik daarom bij voorkeur meerdere IP-adressen en vooral schone IP-adressen om mail te versturen. Zo blijft de eigen domeinnaam veilig. Wij hebben deze dienst onlangs ingekocht bij een bedrijf dat zijn IP-adressen als legitieme IP-adressen heeft geregistreerd bij ISP. De afleverrate van onze nieuwsbrieven is inmiddels enorm gestegen (97%).

PLUS- EN MINPUNTEN

Gratis nieuwsbrieven versturen kan via de bekende gratis e-mailproviders (bv. mailchimp, Ylmp en Laposta), maar ook via een aangekochte module (een éénmalige investering) die in je eigen website is ingebouwd. Een gratis dienst kent vooral minpunten: geen vaste wetgeving, e-mails worden verzonden op vervuilde IP-adressen en de afleverrate is niet inzichtelijk. Betaalde diensten daarentegen hanteren een privacy-beleid geheel volgens de Nederlandse wetgeving, bieden telefonisch support, gaan via 100% gegarandeerd schone IP-lijnen die continue worden gemonitord en getest, en de afleverrate is volledig inzichtelijk; gegarandeerd minimaal 90% bij het aanleveren van correcte mailadressen!

SOFTWARE UPDATES

Welke nieuwe trends op het gebied van e-mailmarketing dienen zich aan? Waar is winst te halen op het gebied van een nóg betere gebruiksvriendelijkheid? Welke ontwikkelingen op internet vragen om aanpassingen van de eigen software? Het aanpassen en up-daten van onze software is een non-stop proces; een speciale werkgroep van marketeers en ontwikkelaars binnen onze gelederen staat daarvoor garant.

 john@b2bcommunications.nl

Groter bereik, mét de aangescherpte regels betreffende e-mailmarketing!



www.flitznieuws.nl

De software www.flitznieuws.nl heeft zeer uitgebreide functies:

- makkelijk nieuwsbrieven ontwerpen met een drag en drop interface;
- zeer uitgebreide statistieken, o.a. heatmap afleverrate;
- drietraps nieuwsbrieven door het gebruik van triggermail;
- splittest a/b; de meest succesvolle nieuwsbrief (bv. de meest pakkende kop) versturen naar de volledige e-maillijst;
- versturen via beveiligde servers;
- integreert google analytics;
- meldingen via SMS.

TempMitter en TempWeb.
Draadloze temperatuurbewaking en -registratie via internet.

NL 074 265 77 88
BE 053 80 97 54

gullimex INSTRUMENTS

tempweb.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

Uw product in alle vormen die u wenst is?

Voor onze VHM1 machine is het kinderspel...

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

- Vlees
- Snacks
- Vis
- Brood
- Kaas
- Groenten
- Aardappelen
- ...

VERBUFA YOUR SOLUTION

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

Voedselveiligheid

WORKSHOP

HYGIËNISCH ONTWERP

Veel van de voedselveiligheids-issues zijn te verklaren door slecht hygiënisch ontwerp. De voedselschandalen, met name in de vis- en vleesverwerkende industrie, van de laatste tijd, waren deels te voorkomen geweest: als de machines en fabrieken hygiënisch ontworpen waren.



De veiligheid van voedsel staat onder vuur, het vertrouwen van de consument neemt af. Er wordt afgegeven op de sector en op de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA), maar feit is dat men nooit alles kan controleren. Goed QA management, maar ook juist uitgevoerd hygiënisch ontwerp, zijn cruciaal. Hygiënisch ontwerpen is het zodanig ontwerpen van fabrieken en machines, dat ze makkelijk schoon te maken zijn. Dat minimaliseert de kans op contaminatie.

SLECHT TE REINIGEN

Een voorbeeld is de salmonellabesmetting in gerookte zalm in 2012, waarbij duizenden mensen ziek werden en enkelen zelfs overleden zijn. De Onderzoeksraad voor Veiligheid heeft aangetoond dat de oorzaak toe te schrijven was aan

de slecht te reinigen onderdelen van de productielijnen. Met de juiste kennis en toepassing van hygiënisch ontwerp had dit voorkomen kunnen worden.

KENNIS

De combinatie van kennis van zowel microbiologie, levensmiddelentechnologie en werktuigbouwkunde is noodzakelijk bij hygiënisch ontwerpen. TOP b.v. heeft deze kennis in huis en wil met de workshops bereiken dat hygiënisch ontwerp breder ingezet gaat worden in de voedingsmiddelenindustrie. De food-innovatie dienstverlener werkt voor de MKB levensmiddelenindustrie en technologie toeleveranciers. Doel is verhoging van de omzet en marge door innovaties te bedenken en te introduceren,

waarbij de kwaliteits- en houdbaarheidsverbetering van voedsel op de eerste plaats staat.

INTERNATIONAAL

Omdat het probleem van het gebrek aan kennis van hygiënisch ontwerp ook internationaal speelt, is Top een samenwerking aangegaan met technologische dienstverlener Campden BRI uit Engeland, om de workshops ook buiten Nederland uit te rollen. De eerste workshop zal plaatsvinden in het najaar van 2014. De definitieve datum is nog niet bekend, maar geïnteresseerden uit de voedselverwerkende industrie kunnen alvast hun gegevens achterlaten op info@top-bv.nl

www.top-bv.nl

CALCULATIE EN BEGROTING

ALTIJD MAATWERK

‘Ieder mens is uniek, zoals ook iedere opdracht uniek is’. Dat is het vertrekpunt van iedere opdracht van Bessels architecten & ingenieurs. Projectmanager Cordy Volkers: „Deze filosofie houdt het voor ons altijd boeiend. Voor de opdrachtgever betekent het dat we vanuit ons enthousiasme en liefde voor ons vak altijd maatwerk leveren.”

De opdrachten bij Bessels architecten & ingenieurs, gespecialiseerd in onder meer de voedingsmiddelenindustrie, worden benaderd vanuit zowel de architectuur als het management. De taak van de projectmanager is het beheersen van de aspecten geld, organisatie, tijd, informatie en kwaliteit; van ontwerp tot en met oplevering/nazorg. Een van de projectmanagers is Cordy Volkers. Hij werkt inmiddels ruim 16 jaar bij Bessels en heeft als specialisme ‘de voedingsmiddelenindustrie’.

STICHTINGSKOSTENOPZET

Cordy Volkers: „Maatwerk betekent dat we bij een nieuwe opdracht in de ‘Initiatieffase’ naast het Masterplan (een programma van eisen vertaald in een vlekkenplan) direct ook een ‘StiKo’ voegen; de stichtingskostenopzet. In deze ‘investeringsinventarisatie’ brengen we niet alleen de bouwkundige kosten in beeld, het gaat echt veel verder. We maken een raming van alle te verwachten kosten: denk aan grondkosten, kosten voor terreininrichting, voor E- en W-installaties, voor de losse inrichting, procesinstallaties, NUTS-kosten en advieskosten. De StiKo geeft snel duidelijkheid over welke kosten op welke afdeling in een fabriek worden gemaakt. Ook biedt een StiKo de opdrachtgever

de mogelijkheid heldere afspraken te maken over de financiering.”

TE LAAG INGESCHAT

„Er bestaat een wezenlijk verschil tussen de stichtingskosten en de bouwkosten,” zegt Cordy. Ter illustratie geeft hij een voorbeeld: „De bouwkosten voor de uitbreiding van een fabriek worden door een aannemer geraamd op 850 euro/m². Op basis van dit gegeven regelt de opdrachtgever de financiering. Na realisatie blijkt dat de totale investering veel hoger is uitgevallen; 1.850 euro/m². Dit komt maar al te vaak voor. Allerlei kosten worden niet meegenomen in de eerste ‘schatting’, zoals tijdelijke voorzieningen, het verzwaren van de trafo, de rentekosten, veiligheidsvoorzieningen die genomen moeten worden, de verzwarende van het bestaande dak tegen extra water en sneeuw en advieskosten.

ELEMENTENBEGROTING

„In de StiKo werken we met vierkante meter prijzen. In de fase ‘Voorlopig Ontwerp’ brengen we vervolgens een verfijning aan in de vorm van een Elementenbegroting. Binnen deze kostenopzet bepalen we per onderdeel van het gebouw (wanden, vloeren, daken, enz.) nader om hoeveel vierkante meters het gaat. Zo kunnen

we de investering specifiek uitlichten. Op deze manier ontstaat een krachtig en bruikbaar middel voor de opdrachtgever om sturing te geven aan de vele beslissingen die er binnen het bouwproces genomen moeten worden. Willen we een kolommenvrije hal hebben voor € 50.000 meerinvestering? Of zijn de kolommen in het ontwerp in te passen en besteden we deze € 50.000 aan bijvoorbeeld een duurzamere vloerafwerking?”

BESTEKFASE

Het is essentieel dat er op wordt toegezien dat de beslissingen die genomen worden, binnen de beoogde investering passen, weet Cordy. „Bij wezenlijke planafwijkingen in de ‘Bestekfase’ maken we daarom een detailopzet van de kosten. Zo krijgen we een duidelijk beeld, waar we vervolgens op kunnen sturen. We proberen zo mogelijk voor de opdrachtgever de investering naar beneden bij te stellen. Daarmee creëren we ‘ruimte’ voor de financiële middelen die zo hard nodig zijn voor de procesinstallatie.”


UITVOERINGSFASE

Bessels heeft ook veel ervaring in het adviseren van de opdrachtgever over de contractvorming met de aannemer. Mogelijke valkuilen worden in beeld gebracht en de projectmanager geeft advies

over welke weg in te slaan. Nadat de contracten van de aannemer met de ‘meest economische’ aanbieder zijn ondertekend, gaat de fase ‘Uitvoering’ van start. „Tijdens de uitvoering blijft de controle op de kosten één van de belangrijkste taken,” licht Cordy toe. „Ons doel is de opdracht te realiseren binnen het afgesproken budget. De klant heeft geen boodschap aan onverwachte financiële ‘konijnen uit de hoge hoed’. Wij willen balans in de opgegeven kosten van de StiKo versus de eindinvestering van de opdrachtgever.

TOT SLOT

„Alleen als je in een vroeg stadium alle kosten in beeld brengt met de StiKo, kun je sturen in het begintraject. Dat is sowieso beter dan achteraf moeten bijpassen omdat het financieel niet past. Essentieel hierbij is onze probleem-specifieke kennis van de voedselverwerkende industrie. Zo weten we wat we moet berekenen en kunnen we rekening houden met allerlei nevenkosten, zoals aansluiting op en voorzieningen aan bestaande constructies.” „De StiKo moet naar onze mening binnen drie weken aan de opdrachtgever kunnen worden overlegd; dan heb je nog de mogelijkheid om eventueel alternatieven door te rekenen,” besluit Cordy.

 www.bessels.com

Cordy Volkers:
‘Een StiKo biedt de
opdrachtgever de
mogelijkheid heldere
afspraken te maken
over de financiering.’





UITBREIDING
DUURZAAM NIEUW BEDRIJFSPAND

Brilliant Group, de gespecialiseerde groothandel in hygiëne en veiligheid voor de voedingsindustrie, is begonnen een nieuw pand in Duiven te bouwen. Het bedrijf levert producten, begeleidt en adviseert klanten actief en verzorgt ook trainingen. Het bedrijf is de afgelopen jaren dusdanig hard gegroeid dat het huidige bedrijfspand, ook in Duiven, te klein is geworden. Het uitgebreide productassortiment moet op diverse locaties worden ondergebracht, wat vanuit logistiek oogpunt niet wenselijk is. De kantoorruimte in het nieuwe pand

wordt ten opzichte van het huidige pand verdubbeld, en het magazijn groeit van 500 naar ruim 1500 palletplaatsen. Het pand wordt volledig duurzaam, met onder meer vloer-, wand- en dakisolatie, koude-warmteopslag en een groot aantal zonnepanelen op het dak. Vanuit de nieuwe locatie heeft Brilliant Group het doel zich verder te specialiseren in de voedingsindustrie. Daarnaast zullen ook andere branches actief benaderd gaan worden.

www.hygienepartner.nl

RESEARCH
PIETER WALSTRA AWARD

The Dutch Pieter Walstra Award was installed in 2011 by the Dutch Dairy Organisation (NZO) to honor the late Prof. dr. Pieter Walstra. The Award has been presented to 'a person who has written an outstanding scientific publication related to dairy science, demonstrating originality and innovative aspects. This year the jury has selected, among seven submissions from six countries, Kirsten Kastberg Moeller, Development Scientist, Chr. Hansen, for her PhD thesis on 'Salt reduction in Cheddar cheese: Exploring the potential of lactic acid bacteria and coagulants in restoring flavor and texture'. Kastberg Moeller explored the potential of adapting the existing cheese-making technology, by modifying process parameters and extending the functionalities of added lactic acid bacteria and coagulant, to improve the flavor and texture of Cheddar cheese with up to 50% reduced salt level.

www.chr-hansen.com



DUURZAME VISSERIJ
GLOBAL OCEANS ACTION SUMMIT

Grenzen moeten worden doorbroken om overbevissing, klimaatverandering en vervuiling van de oceanen aan te pakken. De oplossingen voor duurzame visserij en blauwe groei zijn voorhanden en moeten nu wereldwijd worden toegepast. Dat vraagt om actie en die start vandaag. Tot die afsluitende verklaring komt de Global Oceans Action Summit na een week van topperleg in Den Haag.

Er werden tijdens de top meer dan 10 publiek-private partnerschappen gesloten. Bovendien committeren overheden, bedrijven en ngo's uit 80 landen zich aan concrete afspraken, zoals: Overbevissing en overcapaciteit moet worden gestopt. Subsidies vanaf nu alleen inzetten voor duurzame visserij; Illegaal vissen moet uitgebannen worden. Daarvoor zijn regionale afspraken met bedrijven nodig; Snellere erkenning van nieuwe, verbeterde vismethoden voor verduurzaming visserij en tegengaan van vervuiling.

John Kerry, minister van Buitenlandse Zaken van de Verenigde Staten, organiseert de volgende top in juni en geeft daarmee navolging aan de afspraken die in Den Haag worden gemaakt. Deze top werd mede georganiseerd door de Wereldbank, FAO en de overheden van Grenada, Indonesië, Mauritius, Noorwegen en de Verenigde Staten.

GRONDSTOFFEN
GOOD FARMING STAR-VARKENSVLEES

Zwanenberg Food Group, het bedrijf achter de Kips Leverworst, verwacht uiterlijk eind 2016 de Kips Leverworst volledig te kunnen produceren van grondstoffen afkomstig van varkens met één ster Beter Leven. Zwanenberg heeft daarover afspraken gemaakt met Vion. Om aan de vraag van Zwanenberg en andere afnemers te kunnen voldoen, wil Vion de productie van Good Farming Star-varkensvlees opvoeren. Het bedrijf kan nog niet aangeven wat het streven is op korte termijn. Op het ogenblik bedraagt de productie van Good Farming Star-varkens ongeveer 1 miljoen dieren op jaarbasis. De vierkantsverwaarding van de Good Farming Star-varkens is beter rond te zetten als ook vanuit de vleeswarenindustrie vraag ontstaat naar grondstoffen uit dit concept.

www.zwanenberg.nl



PACKAGING
A NEW SHRINK BAG

Specifically developed for the packaging and distribution of cooked hams and roast meats requiring heat treatment, the Cryovac® Alu300 is a coextruded shrink bag. Pigmented with a metalized effect, this innovative cook-in packaging protects beef, turkey and chicken products that are sensitive to light and oxygen, enabling a shelf life of up to 150 days. The Alu300 bag optimizes packaging by reducing by 59% the weight of the material used to protect the product. This leads to a 65% reduction in packaging carbon footprint and a 61% lower overall environmental impact. Translated into resource efficiency terms, that means only 28 kg of these bags are required to

pack 1000 products, as opposed to 70 kg of aluminium pouches.

Food safety is a key priority for processors and consumers of meat products. Cryovac® Alu300 shrink bags do not contain any aluminium foil, so are suited to production lines with metal detectors that ensure the absence of any metal elements inside the pack. Compatible with the dynamic easy opening system Cryovac® Grip & Tear®, the bags bring new levels of convenience to end-users and prevent the crosscontamination associated with using a knife to open.

www.sealedair.com



INTERNATIONAAL
ONDERNEMEN MET AMBITIE

Over de grens liggen vele mogelijkheden en kansen. RVO.nl begeleidt ondernemers met internationale ambitie bij het vinden van informatie over de exportmarkt. Ook helpen zij bij het leggen van contacten met zakenpartners en het benutten

van (financiële) ondersteuning. Vragen over Internationaal Ondernemen? Bel: 088 042 42 42

www.rvo.nl

AANDRIJFTECHNIEK
TRANSPORTTECHNIEK

Morskate®
Aandrijftechniek - Transporttechniek

Oosterveldsingel 47A
7558 PJ Hengelo (Ov)
The Netherlands
T +31 (0)74 - 760 11 11
info@morskateaanrijvingen.nl
morskateaanrijvingen.nl



Partners for great taste

- ✓ Dutch Spices vermarkt smaakvolle kruiden, specerijen, droge blends en totaaloplossingen in diverse toepassingsgebieden zoals vlees, vleesvervangers, aardappelen, zuivel en de bakkerij.
- ✓ Begin 2014 innoveert Dutch Spices met heerlijke marinades en (kook-)sauzen.



Dutch Spices streeft ernaar om voeding voor iedereen te maken, ook voor mensen met een voedselovergevoeligheid. Daarom worden de 14 allergenen vanuit de wetgeving én 10 extra allergenen vanuit de leda-lijst niet verwerkt in het assortiment, niet via receptuur en niet via kruisbesmetting, conform de VITAL 2.0 norm. 24 allergenen vanuit de leda-lijst: gluten, schaal- en schelpdieren, ei, vis, pinda's, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesam, sulfiet, lupine, weekdieren, lactose, glutamaat, cacao, koriander, mais, peulvruchten, rundvlees, varkensvlees, kippenvlees en wortel.