



AUTOMATISERING

- TRENDS IN AUTOMATISERING
- TERUGKOELEN KARKASSEN
- TRACK & TRACE WERKKLEDING
- FOOD QUALITY AND DESIGN
- DROGE WORST



30



FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

Van de hoofdredacteur



QA LEAD OPERATIONS

DIE QA VANUIT OPERATIONSVISIE IMPLEMENTEERT IN EEN DYNAMISCH PRODUCTIEOMGEVING

REEUWIJK

Vergeer Holland is met 600 medewerkers een toonaangevende speler in de internationale kaasmarkt. Een familiebedrijf dat door haar innovatieve, trendsetende en dynamische karakter alle marktsegmenten op een maatschappelijk verantwoorde wijze van kwalitatief hoogwaardige producten voorziet. Zo biedt Vergeer Holland voldoende keus voor alle kaasliefhebbers. Vergeer Holland heeft 4 vestigingen: Reeuwijk, Woerden, Bodegraven Rijping en Bodegraven Distributiecentrum. Zij leveren kaasproducten aan klanten in binnen- en buitenland. Rijpen, versnijden en verpakken behoren tot de kernactiviteiten. Om de productielocatie in Reeuwijk verder te versterken zijn wij op zoek naar een gedreven en enthousiaste QA Lead Operations die verantwoordelijk is voor het uitvoeren, onderhouden, monitoren en verbeteren van het QA-beleid en de implementatie hiervan op de werkvloer.

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



EXPORT MANAGER EUROPE AND MIDDLE EAST

TO EXPAND MARKETS THROUGH BUILDING RELATIONSHIPS

ALMELO

Zwanenbergh Food Group is one of the leading European producers and exporters of meat products and canned meat. They have 13 production sites in the Netherlands, the United Kingdom and the United States. The organisation, which was founded in 1875, sells various successful international brands. The company also supplies a number of well-known private labels. Zwan is a global A-brand in luncheon meat, hot dogs and smoked sausages. For further development of the expanding brand Zwan we are currently searching for an Export Manager Europe and Middle East who is responsible for executing the business plan, realising commercial targets and budgets for the region. For independent candidates with excellent verbal and written communication skills in Dutch, English, Spanish and German and eager to work various cultures this is a challenging next career step.

Consultant: Annoek Kogelman, telephone: +31(0)317-468686 or +31 (0)6-12504148



PRODUCTIELEIDER

BETROKKEN PEOPLE MANAGER DIE DE AFDELING OP EEN HOGER NIVEAU BRENGT

NIJKERK

Intertaste is met 3 productielocaties marktleider in de levering van pure kruiden en specerijen direct vanuit origine, seasonings, sauzen en soepen in tal van toepassingen en samenstellingen. Alle producten worden geleverd in hoeveelheden, verpakkingen en kwaliteiten zoals de klant die wenst. In Nijkerk produceert men met ± 140 medewerkers in verschillende ploegdiensten natte sauzen en dressings voor zowel A-merk klanten als voor Private Label. Voor de afdeling Vullen en Verpakken zijn wij op zoek naar een kritische en enthousiaste Productieleider. Deze daadkrachtige en pragmatische people manager geeft leiding aan ± 30 medewerkers en is verantwoordelijk voor het optimaal laten functioneren van het vul- en verpakkingsproces zodat doelstellingen op het gebied van veiligheid, kwaliteit en output worden behaald. Daarnaast ben je initiator en coördinator van verbeterprojecten voor de afdeling Vullen en Verpakken.

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



IMPLEMENTATIETECHNOLOOG

MET PASSIE VOOR OPTIMALISATIE- EN VERBETERTRAJECTEN

LEERDAM

VSI BV is een internationaal opererende, succesvolle en toonaangevende producent van voedingsrepen. Het modern ingericht en sterk geautomatiseerde bedrijf werkt voor afnemers in de gehele wereld. VSI onderscheidt zich daarbij door een hoge graad van expertise op het gebied van productieprocessen en exclusieve recepturen voor o.a. dieet-, sport-, candy- en functional food-repen. VSI produceert voedingsrepen voor merkeigenaren en Private Label. De ontwikkeling van repen gebeurt veelal in co-creatie. Er werken ruim 190 medewerkers en het bedrijf is sterk groeiend. Met een team van 11 personen op R&D heeft VSI alle benodigde kennis en kunde op het gebied van ingrediënten, coatings en smaak. Door de groei zijn wij voor VSI op zoek naar een ambitieuze Implementatietechnoloog die verantwoordelijk is voor het vertalen en implementeren van productontwikkelingsconcepten naar de productielijnen.

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



EXPORT MANAGER AFRICA

CHALLENGING ROLE FOR A RESULT-DRIVEN PIONEER WITHIN A PROMISING MARKET

ALMELO

Zwanenbergh Food Group is one of the leading European producers and exporters of meat products and canned meat. They have 13 production sites in the Netherlands, the United Kingdom and the United States. The organisation, which was founded in 1875, sells various successful international brands. The company also supplies a number of well-known private labels. The export brand Zwan is a global A-brand in luncheon meat, hot dogs and smoked sausages. For further development of the expanding brand Zwan we are currently searching for an Export Manager Africa who is responsible for executing the business plan, realising commercial targets and budgets for the region. For independent candidates with commercial experience in Africa and excellent verbal and written communication skills in Dutch, English and French this is a challenging next career step.

Consultant: Annoek Kogelman, telephone: +31(0)317-468686 or +31 (0)6-12504148

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 | t 0317-468686



ABRACADABRA

Softwareprogramma's die beter op elkaar aansluiten, geavanceerde camera's op de werkvloer voor een betere eindcontrole of als hulpmiddel bij het robotiseren van slachthandelingen, cyber security: we kunnen steeds goedkoper en efficiënter werken, beter de kwaliteit bewaken. De ontwikkelingen in automatisering en digitalisering gaan razendsnel!

Naarmate de digitalisering groeit, lijkt ook het aantal digibeten toe te nemen. Voor een grote groep is automatiseren en digitaliseren één groot abracadabra. Ik zie het aan websites waar je door de bomen het bos niet ziet, of een rubriek 'nieuws' waar het laatste bericht een half jaar oud is. Het valt niet mee om alle ballen in de lucht te houden. Ik merk het ook aan persberichten met ellenlange internetadressen, bomvol bijzondere tekens en gekke afkortingen. Geen hond die dat allemaal onthoudt! Neem je klant bij de hand en zorg ervoor dat het op de homepage duidelijk is waar hij naartoe kan navigeren, of zet er een button op. Nog beter; verwijs in je uiting naar een landingspagina op je site, en gebruik een korte fancy URL. Bijvoorbeeld www.foodinbusiness.com/app. Of kies voor een aparte landingspagina buiten je site zoals www.appfoodinbusiness.nl. Mijn collega's Saskia en John komen er graag meer over vertellen.

Niet alles moet of kan geautomatiseerd en gedigitaliseerd worden, daar ben ik van overtuigd. De menselijke 'touch' blijft onontbeerlijk in veel processen. Bovendien: ál onze zintuigen willen geprikkeld worden! (Wie werkzaam is in de voedingsindustrie weet dat als geen ander. Of zou dat nooit

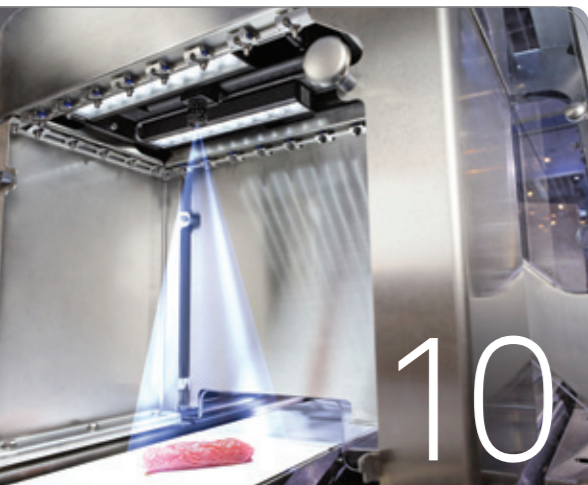
mogen vergeten!) Blijf naar elkaar luisteren, blijft elkaar in levende lijve ontmoeten, bijvoorbeeld op de vele beurzen die dit najaar weer georganiseerd worden, ga mee naar de bedrijfsbezoeken die voor leden van de OSV en YFM worden georganiseerd. Blijf horen, voelen, zien, ruiken en (vooral) proeven!

Judith Witte

judith@b2bcommunications.nl

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





10

AUTOMATISERING TRENDS IN AUTOMATISERING

Aandacht voor de belangrijkste trend: traceability, maar ook voor het analyseren van big data en machines die steeds beter op elkaar afgestemd zijn, voor visionsystemen, tablets op de productievloer en cyber security.

EN VERDER...

Procesinnovatie	5
Netwerken OSV & YFM	6
Column Dennis Favier	9
Reflex	15
Beursnieuws	16
Terugkijken karkassen	20
Productnieuws	26
Food Quality and Design	38

AUTOMATISERING TRACK & TRACE VOOR WERKKLEDING

Er is in voedingsbedrijven vaak onvoldoende inzicht in, en beheersing van de logistieke kledingstroom. Bedrijfstextielverlener Vendrig introduceert Walk'n Closet met track & trace voor werkkleding op basis van UHF/RFID-chips en UHF-scanning.



22



30

INTERVIEW INNOVATIEVE OPLOSSINGEN IN VLEESTECHNOLOGIE

NAWI uit Nederland en het Deens-Canadese SFKLEBLANC zijn dit voorjaar gefuseerd tot één bedrijf: SFK LEBLANC. Het resultaat is meer know-how en een breder aanbod. Twee gedreven mannen aan het woord.

BEDRIJFSREPORTAGE HET MEKKA VAN DE DROGE WORST

De leiding van Huls is anno 2014 in handen van worstmeesters Henk Koster, Arjan Zijlema en René Teerlink, respectievelijk 'de Ziel', 'het Fundament' en 'de Inspiratie'. Samen beschikken zij over meer dan 80 jaar ervaring als het gaat om het produceren van droge worst.



36

Vakblad voor de voedingssector: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar voor het management van industriële bedrijven in de vlees-, pluimveevlees- en visindustrie, de (gemaks) voedingsindustrie (waaronder snack-, salade-, vis-, conserven-, maaltijdcomponenten- en overige versproducten) en de groothandel in Nederland en België. Meer info: www.vakbladvoedingsindustrie.nl. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) en Young Food Management (YFM). **Aan dit nummer werkten mee:** Sofie Baan, Ria Besseling, Margien Huiges, Dennis Favier, Theo Verkleij. **Vormgeving:** After Five BV, Doetinchem. **Drukcoördinatie:** Creative Crossmedia. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. **Hoofdreductie:** drs. Judith Witte. **Uitgever:** Saskia Stender. **Sales:** sales@b2bcommunications.nl. **Redactie en administratie:** b2b Communications BV, Markweg 11, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl, www.b2bcommunications.nl. **Abonnementen:** Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 8,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op www.b2bcommunications.nl. **Copyright 2014:** b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden 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.

GENOMINEERD VOOR DE PROCES INNOVATIEPRIJS

VERDUURZAMEN

De IVG-C (Industrial Vortex Generator- Circulation) CoolWater technologie van Pathema BV is een totaaloplossing om koelwater volledig vrij van chemicaliën te beheersen en recycleren. De innovatie is genomineerd voor de Proces Innovatie Prijs ('PIP') 2014.

De innovatie van Pathema combineert alle technieken nodig om een koeltoren of verdampingscondensator op watergebied duurzaam te exploiteren; een 'plug & play' systeem dat zonder de inzet van chemicaliën, laag waterverbruik en een verlaagd energieverbruik de nieuwe standaard zet voor koelwaterbehandeling.

WATERKOELING

"In verschillende industriële processen is koeling met behulp van een verdampingscondensator of koeltoren vereist," vertelt Mark Boeren, directeur Pathema. "Bij het verdampen van water worden er traditioneel chemicaliën in het koelwater gedistribueerd om kalkaanslag, corrosie en microbiologische groei te vermijden. Het geloosde koelwater dat niet verdampt is, bevat chemicaliën. Dit water moet gezuiverd worden. Een belasting voor zowel de portemonnee van de eindgebruiker als ons milieu."

KUNSTMATIGE DRAAIKOLK

Door een kunstmatige draaikolk in de Vortex generator te creëren, ontstaat een vacuüm dat micro- en nanogasbellen door cavitatiekrachten aan het water onttrekt. Hierdoor ontstaan kalkkristallen die volledig in het water worden opgelost. Daarnaast verandert de viscositeit van het water door de ontgassing, waardoor het koeloppervlak efficiënter kan worden bevoeid en de warmtegeleiding aanzienlijk verbeterd. Gas is immers een belangrijke isolator. Als je dat aan het water onttrekt, verbeter je de warmte- en koude-doorgifte. Hierdoor is er niet alleen minder energie nodig om te koelen, maar verbetert ook nog eens de kwaliteit van het koelwater. Door toevoeging van verschillende technieken, zoals hydro-cavitatie, UV-C, elektrolyse, filtering en sensing van het proces, is deze technologie een totaaloplossing voor een duurzame koelwaterbehandeling.

IN DE PRAKTIJK

Het afgelopen jaar heeft Pathema samen met het ISPT, Bodec, Huntsman, FrieslandCampina en Heineken een aantal uitgebreide praktijktesten uitgevoerd met een opvallend positief resultaat. Mark Boeren: "Bij de Heineken brouwerij in Den Bosch bleek dat de IVG-C Coolwater op de drie belangrijkste punten (kalkaanslag, corrosie en microbiologische groei) gelijk of zelfs beter presteerde in vergelijking tot traditionele chemische



waterbehandeling. De case resulteerde in een ROI van de technologie van 2 tot 3 jaar."

DE STANDAARD VAN MORGEN

Pathema BV heeft de ambitie duurzame water-technologie te leveren. "Waterbehandeling die de standaard van morgen wordt, zonder de inzet van chemicaliën en/of additieven, waterbesparend, energiezuinig en onderhoudsarm", aldus Boeren.

Op dinsdag 30 september, na afloop van de eerste beursdag van Industrial Processing in de Jaarbeurs Utrecht (t/m 3 oktober), worden de winnaars van de PIP innovatieprijs bekendgemaakt.

www.pathema.nl

'Ook uw stem telt!
Breng uw stem uit op
www.pathema.nl'



www.OSVnetwerk.com



www.YFMnetwerk.com



OSV BEDRIJFSBEZOEK TECHACADEMY FOOD VIND DE GEWILDE TECHNICUS!

Bent u op zoek naar die perfecte allround TD'er? Of denkt u erover operators technisch bij te scholen zodat zij eerstelijns storingen kunnen oplossen en de productielijnen minder stilstaan? Hoe zorgt u voor een effectieve taakverdeling tussen productie en TD-medewerkers? Met goed opgeleide medewerkers maakt u het verschil!

Staat u voor een opleidingsuitdagingen zoals hierboven beschreven? Kom 7 oktober vanaf 15.00 uur naar het OSV-bedrijfsbezoek bij TechAcademy Food van ROVC. Neem vooral een collega van HR, Productie of TD mee naar dit bedrijfsbezoek.

OPLEIDINGSUITDAGINGEN

Belangrijk onderdeel van het programma is een workshop waarin we veelvoorkomende opleidingsuitdagingen in de foodindustrie bediscussieren. Uit onderzoek van ROVC onder 20 foodproducten blijkt dat een grote meerderheid worstelt

met de verschuiving van eerstelijnsstaken van TD'ers naar operators, en met de motivatie van medewerkers. Doe mee en leer van elkaar hoe technisch opleiden bijdraagt aan uw organisatiedoelstellingen.

TECHACADEMY FOOD IS EEN LABEL VAN ROVC

De TechAcademy Food van ROVC is een one-stop-shop met opleidingen speciaal gericht op de voedingsmiddelenindustrie. De missie is u te helpen efficiënter en effectiever te produceren. ROVC ondersteunt fabrikanten bij het verder ontwikkelen van zowel operators als Technische

Dienst medewerkers. Met praktijkgericht opleiden creëert de TechAcademy Food slagvaardige medewerkers. Door de samenwerking met SVO biedt de opleiding een totaalpakket; zowel op het voedings- als technische gedeelte. De techniek en het aanleren van technische vaardigheden staan in de opleidingen voorop.

Aan dit bedrijfsbezoek zijn geen kosten verbonden.

Geef je op via www.foodinbusiness.com/ evenementen

DE OSV HEET VAN HARTE WELKOM:

E-Doors BV - Pasquale van Ernst - Directeur
Dijkstra Voermans Advocatuur & Notariaat – Marco Balhuizen – (mede)eigenaar
Flexspecialisten - Pascale Steegman - Sales Manager
Kenneth Smit - Koos Minnema - Sales Director



FOODINBUSINESS

De nieuwste editie van FoodInBusiness staat binnenkort weer voor u klaar!

Onder de naam FoodInBusiness wordt elke uitgave van Voedingsindustrie sinds 2014 door ons vertaald naar het Engels en internationaal verspreid via de App FoodInBusiness.

Deze App is op elke tablet te downloaden via GooglePlay en de AppStore. De nummers worden verzameld in een kiosk en blijven één jaar beschikbaar. Lees het internationale vakblad op uw tablet, gratis, waar en wanneer u wilt. We bieden optimaal leesplezier door een aangepaste vormgeving.

Verwijs uw (internationale) relaties naar FoodInBusiness en zet daarmee Nederland als exportland nog beter op de kaart.

www.foodinbusiness.com/app

OSV-YFM ZOMER-BARBECUE



Met ruim 150 OSV/YFM-ers en hun gasten hebben we afgelopen juni genoten van het prachtige weer en de heerlijke producten van 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 hebben de koks van Buitenzorg weer bijzondere gerechten gemaakt. Er zijn heel wat kaartjes uitgewisseld en er is volop gesmuld van de gerechten. Wederom van alle kanten complimenten voor de koks van Buitenzorg te Ede, maar zeker ook voor de producten van Hutten.

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

NAJAARSGEWELD

We hebben de vakantieperiode ingeluid met de zomerbarbecue. Veel animo, een gezellige sfeer en zo lekker smullen: onze netwerkbarbecues blijven toch altijd hoogtepunten. En ondertussen natuurlijk kaartjes uitwisselen, want de zaken gaan door.

We hebben weer geprobeerd een groepsfoto te maken, maar het bordes wordt te klein! (Of de groep te groot, het is maar hoe je er tegenaan kijkt.) Gelukkig hebben we het fotoarchief op internet, zodat je toch een indruk kunt krijgen van de sfeer en het grote aantal bezoekers.

Nu zijn de vakanties (voor de meesten van ons) achter de rug en barst het geweld weer los. We vallen dit najaar, net als elk jaar, van de ene beurs in de andere. Je hebt de boel nog niet opgeruimd op de ene beurs of je mag al weer opbouwen op de volgende.

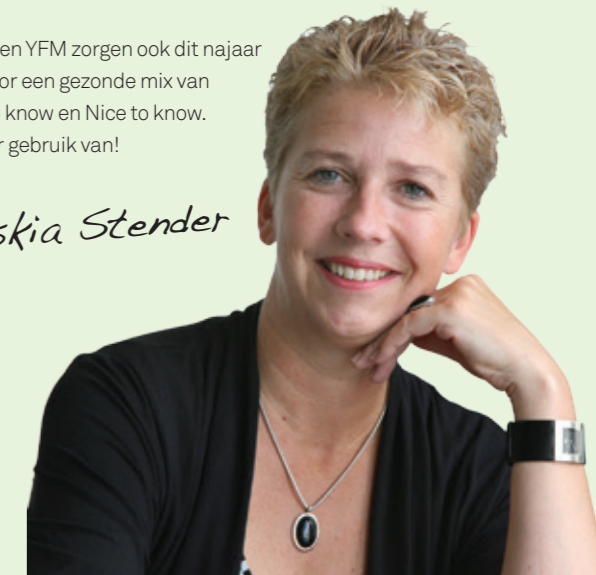
En natuurlijk je klaarmaken voor 2015: alle leads van de beurzen en acties nalopen, en bepalen hoe je gaat communiceren naar de markt. Moet je nou nóg meer digitaal? Ook voor mij een drukke tijd. Maar mijn team en ik zijn goed uitgerust en klaar voor de strijd.

Tussendoor mag er gelukkig ook een moment van ontspanning zijn. Verantwoorde ontspanning bieden we met onze bedrijfsbezoeken. Zoals die van ROVC, begin oktober: 'Vind de gewilde technicus', met een interactieve workshop. Of bezoek met mij het NIZO food research in november: 'Succesvol herformuleren'. Daar krijgen we ook een presentatie over 'virtual product development'. Uiteraard bekijken we alle faciliteiten en de Pilot Plant, waar we nieuwe benaderingen en technieken van succesvol herformuleren zullen zien, voelen en soms zelfs proeven.

Zet ook 26 november in de agenda. Dan organiseren we Smaakstampeij in Ede, met ook deze keer weer verrassende gerechten van diverse bedrijven.

De OSV en YFM zorgen ook dit najaar weer voor een gezonde mix van Need to know en Nice to know. Maak er gebruik van!

Saskia Stender



SISMATEC
process & packaging solutions

Gewoon kwaliteit

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

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

TempMitter
Professionele 2-in-1 voedselthermometer.

- Insteek- én oppervlaktemeting (IR) ✓
- Compatibel met TempWeb voor draadloze meting ✓
- Tijdwinst, automatiseert uw verplichte metingen ✓
- Robuust met groot helder display ✓

gullimex.com/tempmitter **gullimex** INSTRUMENTS

Industrial Auctions BV www.industrial-auctions.com

17 september 2014 vanaf 14:00u
Online veiling SKT NV vriestunnel Pinguin NV in Langemark (BE)
Kijkdag: Op afspraak Adres: Poelkappelstraat 71, Langemark (BE)

18 september 2014 vanaf 14:00u
Online veiling machines voor de voedingsindustrie in Wolvega (NL)
Kijkdag: 16 September Adres: Oppers 58, Wolvega (NL)

7 oktober 2014 vanaf 12:00u
Extra online veiling machines & inventaris Vion Convenience GmbH in Wunstorf (DE)

De nieuwste editie van FoodInBusiness staat binnenkort weer voor u klaar!

Onder de naam FoodInBusiness wordt elke uitgave van Voedingsindustrie sinds 2014 door ons vertaald naar het Engels en internationaal verspreid via de App FoodInBusiness.

Deze App is op elke tablet te downloaden via GooglePlay en de AppStore. De nummers worden verzameld in een kiosk en blijven één jaar beschikbaar. Lees het internationale vakblad op uw tablet, gratis, waar en wanneer u wilt. We bieden optimaal leesplezier door een aangepaste vormgeving.

Verwijs uw (internationale) relaties naar FoodInBusiness en zet daarmee Nederland als exportland nog beter op de kaart.

FOODIN BUSINESS.com
KENNIS DELEN MET TOPMANAGERS UIT DE FOODBRANCHE

www.foodinbusiness.com/app - info@foodinbusiness.com
FoodInBusiness is een project van b2b Communications

HET INNOVATIEPROCES DE WEG VAN IDEE NAAR REALISATIE

Een idee is lucht. Je kunt erover dromen, erover fantaseren, erover vertellen, maar daar blijft het dan ook bij. Daarbij is geen enkel idee uniek. Ergens op de aardbol heeft minstens één iemand hetzelfde probleem of dezelfde behoefte geïdentificeerd en had eenzelfde idee als jij. Demotiverend? Helemaal niet! De werkelijke uitdaging zit 'm namelijk niet in het idee bedenken, maar in de realisatie die daar op volgt.

De eerste stap om je idee te realiseren, is het concreet maken. Wat is het nou eigenlijk, en wat dus niet? Afkaderen en aanscherpen dus, totdat je iets hebt wat je in één adem kunt uitleggen. De tweede stap is om je idee behalve in woorden ook uit te kunnen drukken in meerdere zintuigen. Visualiseer! Tekenen en verzamel beelden die de sfeer weergeven. In geval van iets eetbaars; ga de keuken in! Je moet het ruiken, proeven, zien en voelen om het te begrijpen. Dan pas wordt het tastbaar. Dan pas spreken we niet meer van een idee, maar van een concept.

Nu heb je nog een lange weg te gaan. Ik houd meestal aan dat je op maximaal 5% van je realisatie zit, en dus nog 95% te gaan hebt voordat jouw idee te implementeren is in de markt. Het concept moet getoetst worden. Is het technisch, economisch en juridisch haalbaar? Ga experimenteren, optimaliseren, doorrekenen, zo vaak als nodig is. Hierna is je idee klaar om op te schalen naar een commercieel interessante schaalgrootte.

Nu volgen er proefproducties, risico-analyses, HACCP studies, nog meer proefproducties, kostprijsberekeningen, houdbaarheidsstudies en stabiliteitsoptimalisaties. Je kunt je zo voorstellen dat de weg van idee naar realisatie een lange is, met veel valkuilen op de route. Ik weet van deze valkuilen, omdat ik zelf al heel wat mensen ben tegengekomen die deze weg bewandeld hebben.

Je kunt je nu indenken waarom het idee dat jij bedacht nog helemaal niet bestaat... Degene die het eerder heeft bedacht, heeft óf de weg niet durven te bewandelen, óf is er niet in geslaagd de valkuilen te omzeilen. Jouw eigen kunnen, jouw inzicht en durf zijn naast een professionele aanpak de belangrijkste ingrediënten voor een succesvolle realisatie.

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



FOTO: KARIN JONKERS



TOOLS OM PROCESSEN TE OPTIMALISEREN

TRENDS IN AUTOMATISERING

‘Trends in automatisering’ is een zeer breed thema. Het gaat over traceability, het analyseren van big data en over machines die steeds beter op elkaar afgestemd zijn. Ook doen tablets hun intrede op de productievloer.

De belangrijkste trend is traceability. “Dit heeft natuurlijk alles te maken met de voedselschandalen van de laatste tijd,” zegt Godfried Mensink, hoofd automatisering bij machinefabrikant SFK LEBLANC. “Wij leveren slacht- en uitbeenlijnen en logistieke oplossingen. Voorheen was het voldoende om van een groep dieren de afkomst te registreren. Nu is de focus verplaatst naar het individuele dier. Er wordt bijvoorbeeld geregistreerd wat de dieren gegeten hebben en of ze eventueel ziek zijn geweest. Deze data blijven het hele productieproces aan het vlees gekoppeld.”

TRACEABILITY

Ook Roy Meenderink, commercieel directeur bij ReflexSystems Nederland (leverancier van automatiseringsoplossingen), noemt traceability als belangrijke trend. “Er is een bewustwording gaande. Voorheen waren fabrikanten bezig met traceability omdat het moest. Na de schandalen rondom paardenvlees en zalm zien ze ook steeds meer het belang er van in. Lidl en Aldi Duitsland eisen zelfs van hun leveranciers dat zij de herkomst vastleggen met fFrance. Dit betekent dat alle ingrediënten een code met zich meedragen. Tijdens de verwerking worden daar gegevens aan

toegevoegd. Al deze gegevens worden samengesmolten tot één code die de consument kan scannen. Zo kan hij precies zien waar de ingrediënten van een specifiek product vandaan komen. Aldi en Lidl Duitsland lopen hierin voorop. Ik verwacht dat ook andere retailers dit gaan eisen.” Ook Jacques Jobse, sales manager bij CSB-System Benelux, merkt dat zijn klanten veel met dit onderwerp bezig zijn. “We kunnen traceability zeer ver doorvoeren”, vertelt hij. “Maar we vertellen klanten ook dat het niet altijd nodig is om alles tot op het kleinste detail te registreren. Dit betekent namelijk ook dat je alle partijen gedurende het hele productieproces gescheiden moet houden. Het moet wel werkbaar blijven. Daarom brengen we altijd eerst de risico’s van bedrijven in kaart. Zij kunnen dan zelf kiezen voor een registratie per partij of bijvoorbeeld per dag.”

BIG DATA

Een tweede trend is het analyseren van big data. “Elk systeem maakt natuurlijk rapportages”, vertelt Maarten Cordenier, Food Solution manager ERP - SAP bij Delaware Consulting Nederland. “We zien dat voedingsmiddelenproducenten tegenwoordig steeds beter weten welke informa-

tie en analyses voor hen belangrijk zijn. SAP heeft HANA ontwikkeld, waardoor de informatie uit het ERP-systeem snel en up-to-date beschikbaar is. Daardoor kunnen zij zelf op een gebruiksvriendelijke manier specifieke gegevens uit het systeem halen en analyseren. In de voedingsindustrie wordt deze nieuwe in-memory technology veel gebruikt om direct inzicht te krijgen in bijvoorbeeld productiekosten, logistieke processen en om onderbouwde voorspellingen te doen voor de toekomst.” Ook Dennis Lucas, directeur van Provelu, noemt dit als trend. “Veel bedrijven werken met verschillende softwarepakketten, bijvoorbeeld voor de boekhouding, de logistieke processen en de personeelsplanning. Wij hebben dashboards ontwikkeld waarmee de data uit die programma’s geanalyseerd wordt. Sommige bedrijven nemen zelfs het weer hierin mee. Zo zien ze precies welke invloed het weer heeft op bijvoorbeeld het aantal orders dat geplaatst wordt. Het analyseren van big data is een goede manier om blinde vlekken op te sporen, kosten te besparen en kansen te zien. Een analyse kan bijvoorbeeld inzichtelijk maken bij welke medewerkers, machines en artikelen het snijverlies het hoogste is. Door deze inzichten kan het proces verder geoptimaliseerd worden.”

>>



“Retailers stellen hogere eisen aan traceability”

Traceability wordt steeds belangrijker

EÉN WAARHEID

Cordenier (Delaware) ziet dat steeds meer voedingsproducenten de verschillende softwareprogramma's - zoals logistiek, financiën en HR - vervangen door één ERP-applicatie, om de processen, zowel op kantoor als op de vloer, beter op elkaar aansluiten. “Het grote voordeel

hiervan is dat er maar één waarheid is. Iedereen heeft hetzelfde inzicht en werkt met dezelfde gegevens. Dit werkt efficiënt, er kan snel geschakeld worden en het voorkomt fouten. Zo kunnen kwaliteitsmetingen op de werkvloer bijvoorbeeld direct worden gecommuniceerd met de afnemer. Vooral in food, waar met verse producten

wordt gewerkt, is dit van belang.” Ook Ernst-Jan Huijbers, directeur van Alewijnse Industrial Automation, merkt dat verschillende systemen steeds vaker gekoppeld worden. “Je ziet bijvoorbeeld dat klanten orders rechtstreeks in een systeem plaatsens. Aan de hand daarvan maakt het systeem een logische productieplanning. Daarbij houdt het systeem rekening met alle mogelijke factoren, bijvoorbeeld dat de lijn het beste kan starten met allergievrije producten en dat er zo min mogelijk wisselingen plaatsvinden.” Meenderink (ReflexSystems) ziet een vergelijkbare trend. “Grote retailbedrijven plaatsen hun orders met het EDI-systeem. Deze gegevens worden vaak automatisch gebruikt om andere processen aan te sturen, zoals het automatisch inkopen van de juiste grondstoffen. EDI wordt steeds verder in de keten ingezet. Vroeger werd het alleen gebruikt door retailers. Nu zetten ook groothandels het in om bestellingen te plaatsen. Leveranciers van kleine bedrijven, bijvoorbeeld de horeca, zijn hier minder ver in. Maar ook zij zetten stappen. Ze introduceren steeds vaker een webshop die ook toegankelijk is voor smartphones. Het grote voordeel is dat klanten 24 uur per dag een order kunnen plaatsen. Bovendien zijn verkopers minder tijd kwijt met het aannemen van orders en houden ze meer tijd over om klanten goed te adviseren.”

CAMERA'S

Ook visionsystemen wordt veel als trend genoemd. “Camera's worden geavanceerder en worden daardoor steeds vaker ingezet,” vertelt Robert Ruesen, accountmanager automatisering bij Multivac. “Met camera's kunnen fabrikanten een goede eindcontrole uitvoeren, bijvoorbeeld op de afwezigheid van vervuiling in de sealnaad en de aanwezigheid van het label op de juiste positie. Met Optical Character Recognition (OCR) is het zelfs mogelijk om te controleren of de juiste tbt-datum op de verpakking staat. Zo kunnen fouten snel worden opgespoord.” Ook Mensink (SFK LEBLANC) merkt dat camera's steeds vaker worden ingezet. “Elk dier is anders. Dus

voor slachterijen is het nuttig om van alle dieren een 3D-foto te maken. Dit geeft een slachtrobot voldoende informatie om een buik te openen en bijvoorbeeld een endeldarm weg te boren.” Mensink zegt dat slachtrobots steeds meer handelingen over kunnen nemen, maar dat nog niet alle slachthandelingen zijn gerobotiseerd. “In de toekomst zullen er meer handelingen volgen.”

INTEGRATIE

Machinefabrikanten zien als trend dat klanten steeds vaker voor complete oplossingen kiezen. “Machines van dezelfde fabrikant sluiten optimaal op elkaar aan,” vertelt Ruesen (Multivac). “Zo leveren wij bijvoorbeeld een dieptrekmachine voor kleine portieverpakkingen gecombineerd met ons eigen robotsysteem om de verpakkingen in een doos te verpakken. Ons robotsysteem kan tot diep in de snijdingen van onze verpakkingmachine reiken om deze verpakkingen op te pakken, zonder verlies van efficiency. Met machines en robots van verschillende fabrikanten is die integratie nooit zo ver door te voeren. Daarnaast zien we dat klanten de machines steeds vaker centraal willen aansturen waarbij ook recepten en instellingen van de machines centraal worden opgeslagen. Dit is eenvoudiger te realiseren als de hele lijn hetzelfde besturingssysteem heeft. Alle bedienschermen van de lijn zijn op dezelfde wijze opgebouwd en geven informatie over de gehele lijn en niet over slechts één gedeelte. Die eenduidigheid is prettig voor medewerkers op de werkvloer.” Ook Roeland Wasser, eigenaar van Spako, merkt dat klanten steeds vaker voor complete oplossingen kiezen. “Het legen van een ketel is bijvoorbeeld een erg arbeidsintensieve stap. Daarom leveren we ook ketels met een pompunit. Het product kan in een buffertank of rechtstreeks in een vulmachine gepompt worden.” Daarnaast merkt hij dat grote klanten standaardisatie belangrijk vinden. “We hebben roerwerkketels met touchscreen bediening waar klanten standaardprogramma's in kunnen opslaan, met het aantal liters water waarmee de ketel gevuld wordt, de

temperatuur, de kooktijd en het toerental. Kleine bedrijven hechten vaak veel waarde aan het ambacht en vakmanschap. Dus dit soort oplossingen zijn vooral in trek bij grotere klanten.”

TABLETS

Ook de toename van het gebruik van smartphones en tablets wordt als trend gezien. “Voorheen waren bedrijfsapplicaties alleen toegankelijk vanaf een vaste werkplek,” zegt Sander Lenskens, sales manager SAP bij Delaware. “Nu zijn er steeds meer apps beschikbaar, waardoor medewerkers ook buiten kantoor via een tablet of smartphone toegang hebben tot het systeem en processen kunnen aansturen of afwickelen. Een voorbeeld hiervan is het goedkeuren van een productieorder of inkoopfactuur. Ook financiële inzichten zijn mobiel toegankelijk. We zien een trend dat deze toepassingen steeds meer hun intrede doen op de werkvloer.” Ook Lucas (Provelu) ziet deze trend. “We ontwikkelen veel apps zodat de gegevens bij de bron ingevoerd kunnen worden, eventueel met foto's erbij. Robuuste smartphones en tablets zijn een stuk goedkoper geworden.

Bovendien zijn er sterke, waterdichte behuizingen. Vooral bij kwaliteitsinspecties levert een tablet een duidelijke efficiëntiewinst op.”

CYBER SECURITY

Huijbers (Alewijnse) noemt als laatste trend: cyber security. “Bedrijven worden zich steeds meer bewust van de kwetsbaarheid van hun systemen. Cyber criminelen voeren massale aanvallen uit. Bedrijven die het minst goed beveiligd zijn, kunnen wachten op het moment dat cyber criminelen een keer binnendringen. Ze kunnen dan valse facturen aanmaken, klantorders wijzigen en het productieproces aanpassen. Gemiddeld hebben bedrijven pas na 227 dagen in de gaten dat cyber criminelen binnen zijn. Er zijn technische oplossingen om systemen te beveiligen en het heeft te maken met beleid. Een virus kan overgebracht worden via een advertentie die aangeklikt wordt of een usb-stick die van thuis meegebracht is. Het blijft een wedloop. Maar als bedrijven hun cyber security goed op orde hebben, dan is de kans op een digitale inbraak een stuk kleiner.”

Cyber security



Oplossingen op maat:

Metten, regelen en registreren van temperatuur

Tempcontrol is specialist op het gebied van meten, regelen en registreren van temperatuur, vocht en dauwpunt. Wij produceren temperatuursensoren en leveren instrumentatie van bekende merken als AsconTecnologic, ASL, Dostmann, Inor, MBW, Giussani en Kambic.

Bezoek onze stand 11E04 op de WoTS beurs. Gratis voorregistratie op tempcontrol.nl



- Levering van instrumentatie en accessoires
- Eigen productie temperatuursensoren
- Uitvoeringen op klantspecificatie
- Standaard uitvoeringen
- Eigen kalibratielaboratorium

Tempcontrol
Industrial Electronic Products

t: 015 - 251 18 31 • tempcontrol.nl • info@tempcontrol.nl

REFLEXSYSTEMS

GEBRUIKSVRIENDELIJKE AUTOMATISERINGSOPLOSSINGEN



ReflexSystems biedt al ruim 20 jaar automatiseringsoplossingen voor de foodindustrie.

Halverwege de jaren 90 is ReflexSystems ontstaan door het samengaan van 2 bedrijven die hun sporen in de foodindustrie ruimschoots hebben verdient.

ReflexSystems biedt de foodindustrie intelligente automatiseringsoplossingen, waaronder Reflex 3000, een zeer uitgebreid softwarepakket voor alle bedrijfsprocessen en het registratiesysteem Flex 3000. Beide systemen zijn gebruiksvriendelijk dankzij een scherpe toespitsing op de praktijk.

VOOR GROTE ÉN KLEINE BEDRIJVEN

"De specifieke dynamiek van de foodindustrie is het uitgangspunt bij de ontwikkeling van elke nieuwe module die aan het Reflex 3000 pakket

wordt toegevoegd," legt Roy Meenderink, commercieel directeur uit. "Daarom past het programma heel goed in zowel kleine als grote bedrijven; van horecagroothandel tot visverwerker en van AGF-specialist tot vleesleverancier."

De dagelijkse gang van zaken in de foodindustrie is voor ReflexSystems een onuitputtelijke inspiratiebron voor verbeteringen, uitbreidingen en vernieuwingen. Roy: "Wie met onze systemen werkt, ervaart direct ons motto 'Easy. For sure.'"

'Easy. For sure'

Ons uitgangspunt is dan ook dat iedereen met onze systemen moet kunnen werken. Dankzij de gebruiksvriendelijkheid is dat geen probleem."

www.reflex-systems.nl

Zo goed als nieuw

Multivac ontwikkelt en fabriceert verpakkingsmachines sinds 1961. Deze jarenlange ervaring in kwaliteit heeft ervoor gezorgd dat onze machines een bijzonder lange levensduur hebben. **Daarom is er nu de Multivac Pro Selection:** een lijn van bestaande Multivac verpakkingsmachines door Multivac zelf geselecteerd én gereviseerd. De revisie van deze machines vindt plaats volgens de laatste kwaliteitsnormen en beveiligingseisen. Multivac Pro Selection machines staan voor kwaliteit en betrouwbaarheid zoals u dat van een nieuwe Multivac gewend bent. **Kortom, de degelijkheid en prijs van toen, met de eisen van nu.**



MULTIVAC
PRO SELECTION

www.multivacproselection.nl | +31 348 436570

*eens een Multivac,
altijd een Multivac!*



MEER WETEN?
BEL ONS
OF KIJK OP
ONZE SITE

De voordelen op een rij:

vakkundige revisie door Multivac; alléén originele Multivac onderdelen; volledig conform CE normering; alle expertise onder één dak.

PRO SELECTION IS PART OF
MULTIVAC
BETTER PACKAGING



Veel handen maken licht werk...



BEZOEK 4 BEURZEN OP ÉÉN DAG!

GROOTSTE INDUSTRIËLE TREFPUNT VAN NEDERLAND

Van 30 september t/m 3 oktober vinden in de Jaarbeurs in Utrecht vier beurzen plaats.

De drie industriebeurzen van VNU: Macropak, Industrial European Dairy Show en Industrial Processing, en de vier werelden van World of Technology & Science (WoTS). Zo ontstaat het grootste industriële trefpunt van Nederland.

Vier industriebeurzen gelijktijdig onder één dak: dat biedt bezoekers uit de industrie, zorg en wetenschap nog meer contactmogelijkheden. De

kracht voor de klant zit in het complete overzicht en de samenhang van technologieën. Voor alle beurzen geldt dat voorregistratie gewenst is. Bij

voorregistratie heeft u gratis toegang tot de beurs van uw keuze en, op vertoon van uw badge, ook tot de andere drie. >>

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

INDUSTRIAL PROCESSING

Industrial processing is de grootste vakbeurs voor de totale natte en droge procesindustrie in de Benelux. Het programma omvat producten en leveranciers van procesapparatuur, -engineering en -automatisering. Met name interessant voor professionals uit de (dier-)voeding, farma en chemie.

PROGRAMMA

Op de beurs wordt stilgestaan bij de volgende onderwerpen: procesapparatuur, bouwkunde, proces automatisering, integrator, procesbesturingstechniek, weeg- en doseerapparatuur, voedselveiligheid, explosieveiligheid, industriële veiligheid, bouw van installaties, industriële schoonmaaktechnieken, stofverwijdering, energie en milieu, afvalverwerking en recycling, waterrecycling en verwerking, kwaliteitsborging en analysetechnieken, bijhouden en opsporen, op- en overslag / intern en extern transport, onderhoud en outsourcing en diensten. Voor het laatste productnieuws, aanbiedingen en marktinformatie het hele jaar door kan de professional ook terecht op Processingprofs.

PIP

Op dinsdag 30 september, na afloop van de eerste beursdag, worden de winnaars van de Proces Innovatie Prijs ('PIP') 2014 bekendgemaakt tijdens een feestelijke uitreiking in Media Plaza (Jaarbeurscomplex).

www.industrialprocessing.nl

INDUSTRIAL EUROPEAN DAIRY SHOW

Tijdens de Industrial European Dairy Show presenteren bedrijven uit de Europese zuivelsector hun innovaties en zijn er professionals die hun kennis en expertise delen. Vooraanstaande bedrijven leiden hun gasten rond in de zuivelfabriek van de toekomst.

THEMA'S

De belangrijkste thema's van de beurs zijn: voedselveiligheid en traceerbaarheid in de zuivel voed-

selketen, energievermindering en duurzaamheid in zuivelverwerking, tegengaan van zuivelafval door verpakkingen en oplossingen voor verwerking, de toekomst van zuivelvalorisatie, continuïteit en optimalisatie in toekomstige zuivelproductie en Nederlandse zuivelindustrie, rolmodel voor China?

www.industrialeuropeandairyshow.com

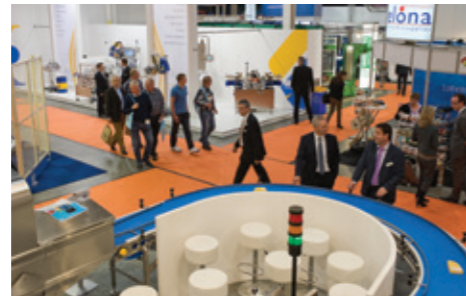


FOTO: MACROPAK

MACROPAK 2014

Op Macropak vindt u het laatste nieuws op het gebied van verpakkingsmachines, verpakkingen, materialen, etiketteren en coderen. In samenwerking met NVC Nederlands Verpakkingscentrum biedt de beurs een inspirerend inhoudelijk programma.

PROGRAMMA

In het Design Center ziet u trends en innovaties, ontwerp en design voor verpakken en verpakkingen. Onmisbare informatie en inspiratie voor brandmanagers, productmanagers en marketeers. Bij het Design Center staat een theater waar doorlopend seminars plaatsvinden. Er is een specifiek programma over ontwerp & design is het 'Design programma'. Inschrijven voor de seminars kan tegelijk bij uw badge-aanvraag.

In het Theater Pakhuis presenteren diverse bedrijven inspirerende praktijkverhalen en de nieuwste oplossingen.

www.macropak.nl

WORLD OF TECHNOLOGY & SCIENCE

World of Technology & Science (WoTS) omvat de vier werelden Automation, Laboratory, Motion & Drives en Electronics. Bezoekers kunnen binnen deze 'werelden' aan allerlei interactieve beursprojecten deelnemen. Ga naar de website voor het complete programma en inschrijving. Het conferentieprogramma bestaat uit zo'n 20 seminars.

PROGRAMMA

Een kleine greep uit de projecten waaraan u kunt deelnemen: Binnen 'Process Automation' bijvoorbeeld krijgen relevante thema's in de procesautomatisering door samenwerking tussen exposanten inhoud. U krijgt een X-pedition langs zes tot acht stands waar concrete kennisoverdracht wordt geboden door een verhaallijn, een app en demonstraties op de stands. De thema's zijn Duurzaamheid, Efficiency en Veiligheid.

Ook Factory Automation/Machinebouw is een interactief project. Productielijnen en machines worden continue effectiever, veiliger en efficiënter. In zeven stappen realiseert u door een verhaallijn, een app en demonstraties op de stands, concrete verbeteringen in uw productielijn of aan een machine. Of volg de 'Groen Kweken X-pedition' van de World of Laboratory, en wordt meegenomen in een verhaal 'Van zaad naar voedzame plant'. U start met de selectie van een onbekend zaadje en doorloopt het opkweekproces om te ontdekken welke plantsoort u hebt geselecteerd. De 'Meet DNA X-pedition' biedt de mogelijkheid om DNA onderzoek zelf te beleven. Door het sample te meten en analyseren komt u in aanraking met de nieuwste ontwikkelingen en krijgt u inzicht in de werking van deze Life Sciences technologieën.

TECHAWARD 2014

Exposanten kunnen meedoen aan de TechAward 2014. De producten en/of technologieën met de meeste stemmen worden opgenomen in de TechAward Galerij op de beursvloer. Breng uw stem uit op de site!

www.wots.nl

...kijk eens, zonder handjes!



bezoek ons op de
beurs en overtuig uzelf
van onze **VI-serie:**
oplossingen voor uw totale snijlijn

MACROPAK
stand 01.B113
sleegerstechnique.com



30 september - 3 oktober
Jaarbeurs Utrecht

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

VERVOER VAN VLEES:

TRANSPORT ALS VERLENGDE VAN DE KOELCEL

In 2013 heeft de EFSA een call uitgeschreven om informatie en resultaten aan te leveren uit onderzoek waarin is gekeken naar de relatie temperatuuurdaling vlees en de impact op de ontwikkeling van pathogene micro-organismen, wanneer het vlees bij een kerntemperatuur hoger dan 7 °C vervoerd zou worden. TNO heeft hiervoor in Nederland, samen met runder- en kalverslachterijen, onderzoek uitgevoerd.

De overheid ziet erop toe dat voedsel veilig is; mensen moeten erop kunnen vertrouwen dat voeding niet schadelijk is voor hun gezondheid. Veel wet- en regelgeving over voedselveiligheid is Europese wetgeving. Zo gelden er Europese normen voor ongewenste stoffen, zoals dioxine en hormonen, en gelden er in de hele Europese Unie (EU) regels voor salmonella en campylobacter. Ook over het vervoer zijn zaken vastgelegd. Bijvoorbeeld dat rood vlees pas vervoerd mag worden als de kerntemperatuur 7 °C of lager is, om zo uitgroei van ziekteverwekkers te beperken. Ontwikkelingen in koeltechniek en transport zijn sinds deze regels werden vastgelegd, zó ver gevorderd, dat vlees ook tijdens het vervoer verder gekoeld kan worden.

VERVOER VAN VLEES

Het vervoer van vlees kan als verlengde gezien

worden van de koelcel in het slachthuis. Eerder mogen vervoeren bespaart op energie en is logistiek gunstig. Op verzoek van de EU Commissie heeft de European Food Safety Authority (EFSA), aangegeven met een 'opinion' te komen. In 2013 schreef het onderzoeksinstituut een call uit om informatie en resultaten aan te leveren uit onderzoek waarin is gekeken naar de relatie temperatuuurdaling vlees en de impact op de ontwikkeling van pathogene micro-organismen, wanneer het vlees bij een kerntemperatuur hoger dan 7 °C vervoerd zou worden.

ONDERZOEK, OPZET EN RESULTAAT

TNO heeft van verschillende runder- en kalverslachterijen het temperatuursverloop van karkassen in kaart gebracht. De resultaten zijn in een simulatie computermodel verwerkt. Dit

model maakt de relatie tussen karkasgewicht, koelsysteem, koelregime en koeltijd op het uiteindelijke temperatuursverloop van het vlees zichtbaar. De focus lag daarbij op het warmste punt van het karkas. Het door TNO ontwikkelde mathematisch model is gevalideerd met experimentele data. Hieruit bleek dat het model accuraat genoeg is om voorspellende temperatuur-tijd profielen per karkas aan te geven. Na vaststelling van het temperatuurprofiel zijn er schaduwexperimenten uitgevoerd om het transport na te bootsen. Daarvoor zijn karkassen uit het actieve koelsysteem gehaald en naar een passief koelsysteem overgebracht, waarbij de tijd is vastgesteld voor temperatuurvereffening. Na toestemming van de NVWA is er een praktijktransport in een vrachtauto uitgevoerd met gedeeltelijk gekoelde karkassen. Het resultaat

van deze experimenten is gerapporteerd en door de EFSA mede gebruikt om hun opinion aan de EU Commissie te schrijven.

ENERGIEVERBRUIK 10% LAGER

Het eindresultaat van het onderzoek is dat er een actief koelregime moet zijn om de karkassen te koelen tot een gemiddelde temperatuur van 7 °C. Vervolgens kan men overgaan naar een passieve koeling, waarbij de omgevingstemperatuur lager dan 7 °C blijft. Het karkasoppervlak blijft hiermee ook beneden de 7 °C en het karkas zal verder in temperatuur dalen. In de onderzochte situatie is aangetoond dat als karkassen na een actieve koeling een gemiddelde temperatuur hebben van 7 °C of lager, overgegaan kan worden naar extern transport. Microbiologische risico-evaluatie van zo'n karkas dat eerder van

de actieve naar de passieve koeling gaat, geeft aan dat er geen verschil bestaat in risico tussen deze nieuwe situatie en de huidige situatie. Dit geldt zowel voor de bederforganismen, als voor de pathogene micro-organismen. Het energieverbruik van deze wijze actief koelen van karkassen tot een gemiddelde temperatuur van 7 °C en daarna verder passief koelen (wat ook tijdens vervoer kan) is 10% lager ten opzichte van volledig gekoelde karkassen (maximaal 7 °C).

EFSA OPINION

De EFSA heeft in Journal 2014;12 (3):3601 gepubliceerd over het bovenstaande onderwerp (Scientific Opinion on the public health risks related to the maintenance of the cold chain during storage and transport of meat.) De nadruk in deze opinie is gelegd op het voorkomen van

groei van pathogene micro-organismen door het beheersen van de oppervlaktetemperatuur van het vlees tijdens koelen. De EFSA komt tot de conclusie dat de maximumtemperatuur van het oppervlak van het vlees van veel groter belang is dan de kerntemperatuur van het karkas. Een gesloten koelketen is van eminent belang.

OP DE AGENDA

Het is nu aan de Europese Commissie om op verzoek van de lidstaten met een voorstel te komen om de wetgeving (853/2004) op dit gebied aan te passen en vervoer van gedeeltelijk gekoelde karkassen, onder specifieke voorwaarden, mogelijk te maken. Het onderwerp staat op de agenda.

 www.tno.nl





Projectleider Paul de Jonge bij de
tourniquet van Walk'n Closet

VENDRIG WALK'N CLOSET

ZICHT OP LOGISTIEK BEDRIJFSKLEDING

Voedingsbedrijven gebruiken dagelijks grote hoeveelheden kleding in alle soorten en maten. Ze hebben echter vaak onvoldoende inzicht in de logistieke kledingstroom en de beheersing daarvan. Bedrijfstextielverlener Vendrig introduceert Walk'n Closet met track & trace voor werkkleding op basis van UHF/RFID-chips en UHF-scanning.

Track & trace van producten en productstromen met RFID (Radio Frequency Identification) is sterk in opkomst. Dit informatiesysteem maakt gebruik van kleine informatiechips die onzichtbaar zijn verwerkt in producten zoals verpakkingen en maakt deze gemakkelijk traceerbaar. RFID in combinatie met UHF-scanning (Ultra High Frequency) gaat nog een stapje verder: de techniek maakt de gebruiker, de producten op locatie en in bulk traceerbaar. Bedrijfskleding bijvoorbeeld. Dit is de basis van het nieuwe concept Walk'n Closet voor bedrijfskleding, ontwikkeld door Textelligence. Vendrig, specialist in verhuur en reiniging van bedrijfskleding in IJsselstein, introduceert het systeem voor voedingsbedrijven.

VEEL BEWEGINGEN

"Met die UHF/RFID-combinatie biedt Walk'n Closet direct twee voordelen voor de voedingsindustrie: bedrijven kunnen de kleding zelf registreren

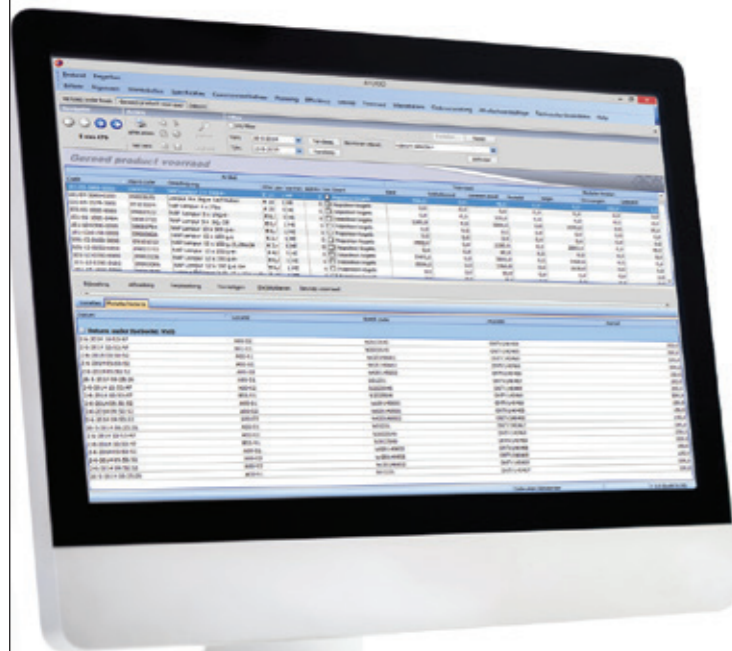
en bovendien bulk (kleding per container) scannen en lezen", vertelt Paul de Jonge, projectleider Walk'n Closet en hoofd Relatiebeheer van Vendrig. Bedrijfskleding kent een traject met veel bewegingen. Dat begint al bij de wekelijkse levering door de wasserij, gevolgd door het gebruik binnen het bedrijf. "Dan rijst de vraag waar een kledingstuk zich bevindt. In veel voedingsbedrijven dragen medewerkers poolkleding. Deze is anoniem en wordt op maat uitgegeven. De intern verantwoordelijke heeft geen idee wie wat draagt en wanneer. Ook zijn de reparatiekosten per medewerker onduidelijk en er is geen controle op het dragen van de juiste maat. Medewerkers kiezen bovendien al snel nieuwere en nettere kleding uit. Dit gedrag is anoniem en moeilijk te sturen. Ook het sturen van het kledinggebruik per afdeling, bijvoorbeeld op onderscheid tussen low en high care productieafdelingen, verloopt vaak moeizaam", zo belicht De Jonge praktische situaties. "Voor een

andere oplossing, persoonsgebonden kleding op naam, uitgegeven en opgeborgen in persoonlijke uitgiftekasten, is veel meer kleding nodig. Bovendien moet er ook dan kleding beschikbaar zijn voor alle medewerkers inclusief flexwerkers. Walk'n Closet stuurt op het persoonlijk gebruik van kleding door de medewerker en maakt hem verantwoordelijk voor zijn werkkleding."

EIGEN IDENTIFICATIECODE

In ieder kledingstuk in het Walk'n Closetsysteem is een flexibele, duurzame UHF/RFID-chip met een eigen identificatiecode ingebracht. De medewerker wordt gescand bij binnenkomst en bij het verlaten van de kleedruimte. Bij binnenkomst in de kleedruimte krijgt hij via een beeldscherm de instructie om uit een bepaalde container een schoon kledingstuk te nemen. Aan het eind van de werktijd, bij het verlaten van de kleedruimte, scant het systeem via de chip of de vuile kleding in de vuilgoedkast is gedaan. Antennes bij de entree en in de vuilgoedkast registreren aankomst, vertrek, gebruik en inlevering van de kleding. Bovendien verzamelen ze gegevens van de drager en het kledingstuk in een database. Een verantwoordelijke medewerker die toezicht houdt op de kleding, is dus niet meer nodig.

'Een oplossing om hygiëneborging, veiligheid en kleding- en beheerskosten te verbeteren'



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 groeimogelijkheden voor de organisatie.

Westsingel 98 4461 DN Goes

T +31(0)113-222800

info@4food.nl

www.4food.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 americain, 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



Automatisering

Paul de Jonge (l) en Steven Smol (r) in de wasserij van Vendrig

NAAR DRAGER EN DRAAGMOMENT

“Met Walk’n Closet maken we het gebruik van bedrijfskleding persoonlijk naar drager en draagmoment. Het systeem geeft continu inzicht in wie welk kledingstuk draagt en wanneer het wordt ingeleverd. Walk’n Closet maakt het voor afnemers aantoonbaar dat het bedrijf de hygiëneregels naleeft. Medewerkers van high care zones dragen de vereiste kleding en wisselen deze daadwerkelijk dagelijks,” betoogt De Jonge. Het basissysteem bij het voedingsbedrijf bestaat uit registratieantennes voor de UHF/Rfid-chips in de kleedruimten. “Maar het kan ook met een tourniquet, een toegangspoort, bij de ingang worden uitgebreid,” vertelt Steven Smol, Sales & Marketing Director van Textilligence die Walk’n Closet ontwikkelde. “De medewerker krijgt dan na het scannen toegang en leest instructies op een beeldscherm. Het systeem weet welke kleding hij nodig heeft. Verdere persoonlijke controle op kledinguitgifte is niet nodig.” Het systeem maakt eveneens de kledingstroom tussen het bedrijf en de wasserij controleerbaar, naast de huidige barcodescanning bij Vendrig zelf. De medewerker van Vendrig heeft met zijn pasje toegang tot de kleedruimte van het bedrijf. Hij controleert of de container met vuile kleding in orde is, voert deze af en komt terug met een container met schone kleding. Omdat de kleding ook bij Vendrig wordt gescand, is de controleketen gesloten.

BEHEERSKOSTEN VERBETEREN

Geen persoonlijk toezicht op de kledingstroom

is een besparing waarmee investeren in Walk’n Closet direct is terug te verdienen. De investering hangt ook af van de infrastructuur van het bedrijf, het inrichten van het aantal locaties met Walk’n Closetregistratie en het al dan niet plaatsen van tourniquets. Denk ook aan het besparen op inrichting van de kleedruimte. Zo kunnen kasten voor werkkleding worden vervangen door rolcontainers en zo hoeft werkkleding niet meer worden ingelegd. Het systeem is een oplossing om hygiëneborging, veiligheid en kleding- en beheerskosten van voedingsbedrijven te verbeteren. Omdat Walk’n Closet iedere drager van werkkleding persoonlijk maakt, krijgt een onderneming inzicht in kosten op basis van nauwgezette managementinformatie. “De aanschafkosten van bedrijfskleding zijn weliswaar doorgaans stabiel, maar de beheerskosten kunnen sterk variëren. Deze kostenpost kan fors oplopen door de interne distributie van het bedrijf. Walk’n Closet geeft real time informatie over het kledingverbruik en daardoor maximale beheersing. Bedrijven kunnen zo’n 20% op poolkleding besparen door kledingverbruik op maat en minder wasbeurten, afhankelijk van de vervuilingsgraad,” geeft De Jonge een indicatie. “Voor duurdere veiligheidskleding bijvoorbeeld, vormt Walk’n Closet een waterdichte oplossing tegen niet inleveren of zoekraken.”

ANTICIPEREN

De grootste besparing zit echter in minder handeling en beter inzicht in die beheerskosten. Omdat

Walk’n Closet aangeeft wie en wanneer welk kledingstuk gebruikt, komen mogelijke besparingen snel aan het licht. “Productiebedrijven kunnen met de kledinginzet per locatie nauwkeurig anticiperen op processen en pieken in de productie, zeker bij seizoensinvloeden en de inzet van uitzendkrachten. Kleding kan precies worden afgestemd op processen in low en high care zones en medewerkers kunnen worden aangesproken op hun draaggedrag vanwege het inzicht in reparatiekosten,” aldus Paul de Jonge.

www.vendrig.nl/walkncloset



In ieder kledingstuk wordt een UHF/Rfid-chip met een eigen identificatiecode ingebracht.

BEURSAGENDA 2014

BIBAC EXPO

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

JAARBEURS UTRECHT

30 september t/m 3 oktober:

WORLD OF TECHNOLOGY & SCIENCE

www.wots.nl

MACROPAK

www.macropak.nl

INDUSTRIAL PROCESSING

www.industrialprocessing.nl

INDUSTRIAL EUROPEAN DAIRY SHOW

www.industrialeuropeandairy-show.com

HEALTH INGREDIENTS EUROPE & NATURAL INGREDIENTS

2 t/m 4 december

RAI Amsterdam

www.ingredientsnetwork.com

meer beurzen op:
www.wegwijzerfood.nl

NIEUWE SNELTEST VOOR PSP TOXINEN

Neogen Europe heeft een nieuwe sneltest gelanceerd voor de eenvoudige detectie van PSP Toxinen in schelpdieren. De 'Reveal® 2.0 test voor PSP' geeft in 5 minuten na extractie aan of er meer of minder dan 800 ppb (parts per billion) PSP-toxinen worden gedetecteerd.

www.neogeneurope.com/nl

GREENPORT GELDERLAND GAAT INTERNATIONAAL!

Ervaren ondernemers in internationaal zakendoen in de tuinbouw delen hun know-how in de bijeenkomst 'Greenport Gelderland gaat Internationaal' op 23 september, vanaf 15.30 uur in het Nationaal Fruitpark, Ochten. Ruud Huirne (directeur Food & Agri Rabobank Nederland) spreekt over kansen en bedreigingen van internationalisatie. In tafelsessies met ervaren ondernemers komen diverse landen en (deel)sectoren in de tuinbouw aan bod.

www.kvk.nl/ggi

AFVULAPPARATUUR VOOR POEDERS

Thehabo Techniek heeft een nieuwe lijn afvulapparatuur, uitgevoerd in RVS en eenvoudig bedienbaar middels aanraakscherm. Het poeder wordt manueel of automatisch in de 26 liter trechter gestort. De unit is voorzien van een weegschaal om de af te vullen hoeveelheid in te stellen, met een nauwkeurigheid van circa 1 %. Er kan tot 500 gram per keer afgevuld worden. Afhankelijk van het type poeder en de operator is een snelheid tot 60 stuks per minuut haalbaar.

www.tehabo.nl

STATE-OF-THE-ART VARKENSSLACHTLIJN

Westfort Vleesproducten investeert in een nieuwe varkensslachterij in IJsselstein. MPS meat processing systems in Lichtenvoorde is gekozen als leverancier van de slachtlijn met koelcellen en productverwerkingslijnen. De nieuwe slachterij is naar verwachting eind 2015 volledig operationeel. De slachtlijn zal zijn voorzien van de nieuwste technieken, waarbij dierenwelzijn, automatisering en duurzaamheid speerpunten zijn.

www.mps-group.nl

LANGERE HOUDBAARHEID DOOR NIEUWE KOELTECHNIEK

Permachill is een nieuwe koeltechniek voor groente en fruit, ontwikkeld door het Wageningse bedrijf TOP bv. De techniek koelt op een stabiele manier waardoor overal in de koelruimte dezelfde optimale temperatuur van net boven de nul graden bereikt kan worden. Het groenten en fruit gaan in 'winterslaap' en blijft daardoor dagen langer goed. Er minder derving plaats dan bij conventionele koeltechnieken. De techniek kan toegepast worden in elke schakel van de keten. Een webapp (online calculatie methode) op www.permachill.eu berekent de potentiële houdbaarheidswinst die geboekt kan worden bij gebruik van de nieuwe techniek op AGF producten.

www.permachill.eu

AFIM IGLO LUCHTDEUR



Praktische voordelen:

- Hygiënische oplossing.
- Geen logistiek snelheidsverlies.
- Geen zichtbelemmering in de doorgang.
- Geen onderhoudskosten.
- Behoud van temperatuur op de juiste plaats.
- Tegenhouden van vliegende insecten.
- Geen kans op schade.
- Geen ijsvorming in de doorgang van een vriescel.

info@hilgenkamp.nu

HAKO-ANTIBAC

De eisen die aan hygiëne worden gesteld worden steeds strenger. Hako heeft de antibacteriële schoon- en vuilwatertank ontwikkeld waarbij het laboratoriumresultaat een verlaging geeft van 99,9% van verschillende bacteriestammen en schimmels. De groei wordt duidelijk geremd, zodat onze machines bijzonder geschikt zijn voor hygiënisch gevoelige plaatsen.



www.hako.nl

TRAINING TEAMLEIDER



De rol van de operationeel leidinggevende is sterk aan het veranderen. Er worden meer specifieke competenties verwacht. Benned en Jansen Training hebben een inspirerende training samengesteld waarin de leidinggevende zijn/haar leiderschap ontwikkelt en communicatieve vaardigheden

sterk vergroot. Er wordt geëxperimenteerd met technieken uit de LEAN-filosofie die direct toepasbaar zijn, zoals SMED, 5S en Kaizen.

www.benned.nl/Opleidingen/Teamleiders

NIEUWE CONTROLEWEGER

De Precia Molen controleweger CKW 410 is ontworpen voor vele weegtoepassingen, zowel statische als dynamische, zoals de controle van (productie)toleranties. Capaciteit 60 wegingen per minuut. De controleweger wordt aangestuurd door de gebruikersvriendelijke I410. Door de configureerbare parameters is deze controller heel eenvoudig te integreren in vrijwel ieder proces.

www.preciamolen.com



Nieuw Duurzaam DC voor Bring Cargo in Zwijndrecht
Ontwerp: Bessels Architecten
Realisatie: VDR Bouwgroep
BREAM 'Excellent'



bessels architecten & ingenieurs
www.bessels.com

HALFAUTOMATISCHE TOPSEALERS

Het Packhuys introduceert een nieuwe serie halfautomatische topsealmachines waarmee naast MAP verpakkingen, ook SKIN verpakkingen gemaakt kunnen worden. De machines zijn gunstig qua prijs, compact en verrijdbaar. Het wisselen van formaat vergt slechts enkele minuten. De vacuümpomp behoort tot de standaarduitrusting, evenals de mogelijkheid om hoog zuurstof gasmengsels te verwerken.

www.het-packhuys.com



SNEL EN BETROUWBAAR

Minimaliseren van microbiologische risico's? Controle krijgen over de fysische eigenschappen van uw product zoals textuur, kleur, smaak en voedingswaarden? Het meten van wateractiviteit (Aw-waarde) met meetinstrumenten van het Zwitserse merk Novasina zorgt eenvoudig voor betrouwbare, nauwkeurige en reproduceerbare meetwaarden zonder verbruikskosten.

www.pedak.nl



BEGIN MET BESPAREN

Wilt U besparen op de reinigingskosten van uw containers- en IBC's én de hoogste standaard op het gebied van hygiëne hanteren binnen uw bedrijf? De innovatieve reinigungsunit van D&W Process Technology biedt u de perfecte mogelijkheid om containers in-huis te reinigen en te spoelen. U bent verzekerd van de hoogste hygiëne-standaard tegen lagere reinigingskosten.

www.dwpt.nl/reinigungsunit/



NIEUWE CIP REINIGER

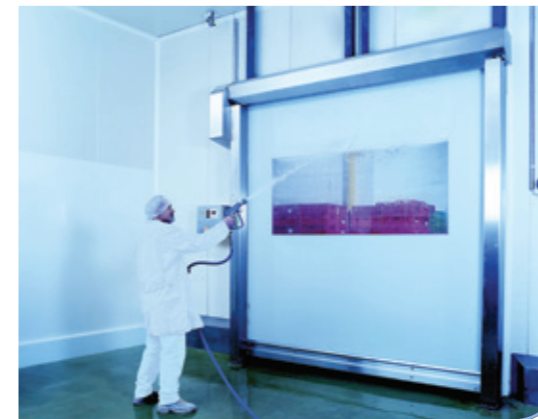
S-Clean CIP LF is een hoog alkalisch reinigingsmiddel met optimaal reinigend vermogen en uitstekende schuimremdheid. Deze nieuwe formule is volledig NTA-vrij. Voor kalkbinding gebruikt Qlean-tec veilige componenten, die tevens duurzamer en krachtiger zijn. Met S-Clean biedt Qlean-tec een krachtige, veilige totaaloplossing voor hygiëne in de voedingsindustrie.

www.qleantec.com

AANBEVELING

De hygiënische snelroldeur, de EFAFLEX SRT-Easy Clean, is speciaal ontwikkeld voor de voedingsmiddelenindustrie en extra schone of natte ruimtes. Dankzij de scharnierbare zijkapen en draaibare afdekkappen is deze deur zeer eenvoudig te reinigen. De deur wordt zelfs aanbevolen door de Duitse Voedsel- en Warenautoriteit!

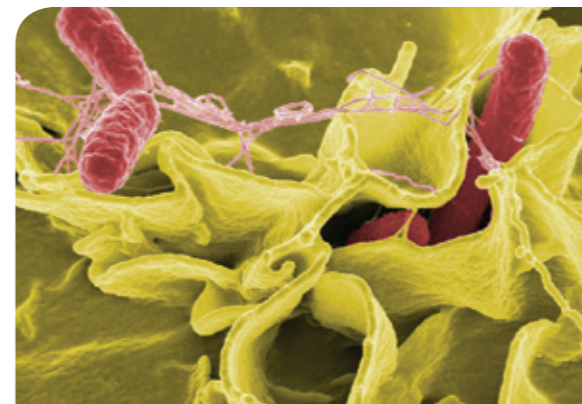
www.efaflex.nl



WERK MAKEN VAN AFWERKING

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

www.isosystems.nl



MASTERCLASS MICROBIOLOGIE

Worstelt u ook met microbiologische vraagstukken? De N&S Academy heeft speciaal voor kwaliteitsmanagers werkzaam in de voedingsmiddelenindustrie een Masterclass Microbiologie ontwikkeld in samenwerking met ALcontrol Laboratories. Deze cursus geeft u handvatten en inzicht in de fascinerende wereld van micro-organismen, hun pathogeniciteit en de bijbehorende wetgeving.

www.ns-quality.nl

AUTOMATISEREN ZONDER ZORGEN



Onvoldoende voorraad, dubbel uitgevoerde orders, foutieve klantgegevens, onjuiste kostprijzen, achterstallige facturatie, onderbezetting; het is de schrik van iedere leidinggevende. De prangende vraag is, hoe dan wel? Op welke manier blijft een organisatie 'in control'? 4FOOD ERP software biedt een passende oplossing voor voedselproducerende bedrijven. Branchespecifieke zaken, zoals traceability, behoren tot de standaard functionaliteit. Het resultaat: meer controle, efficiency en rust. En dus: meer mogelijkheden voor de organisatie.

www.4food.nl

FUSIE NAWI EN SFK LEBLANC

INNOVATIEVE OPLOSSINGEN IN VLEESTECHNOLOGIE

NAWI uit Nederland en het Deens-Canadese SFK LEBLANC zijn dit voorjaar gefuseerd tot één bedrijf: SFK LEBLANC. “Geen zorgen, er verdwijnt niks,” stellen Sales Director Alfred Klunder en CEO Ib Nykjær. Het resultaat is vooral méér: meer knowhow en een breder aanbod. Twee gedreven mannen aan het woord.

Vanuit Borculo, standplaats van NAWI houdt de uit Denemarken afkomstige CEO Ib Nykjær een deel van zijn tijd samen met Alfred Klunder contact met de vijf andere vestigingen van het bedrijf, gevestigd in Canada, China, Denemarken, Rusland en de VS, en daarnaast met een wereldwijd netwerk aan lokale agenten.

WAT IS DE ACHTERGROND VAN DE BEDRIJVEN?

“SFK Systems A/S was van origine een Deens bedrijf, ooit gestart binnen Danish Crown voor het ontwerp en de fabricage van de slachtlijnen voor varkens,” blikt Ib terug. “Ruim 10 jaar geleden zijn we volledig verzelfstandigd, er is dus geen link meer met DC. Na de overname van het Canadese bedrijf LEBLANC zijn we ook internationaal gegaan. LEBLANC was vooral sterk in de snijzaalbranche; in Noord-Amerika hadden ze 60% van de varkens-snijzalen in handen. Na de overname hadden we niet alleen een groot deel van de internationale

markt te pakken, maar ook de expertise in huis om het hele proces van slacht tot uitbenen van varkens te verzorgen.” Maar het ondernemende management wilde meer: ook klanten in de rundersector bedienen. “Zo kwamen we uit bij NAWI.”

Alfred Klunder vervolgt: “NAWI werd in 1980 opgericht door Gerard Nabers en Frans Wittebroek. Zij voerden voor Coveco Borculo het servicewerk uit. Van het een kwam het ander: vanuit de mentaliteit ‘dat kun’n wij’ ok wal’ pakten ze steeds meer onderdelen op. Zo groeide NAWI uit tot een bedrijf gespecialiseerd in slachtlijnen en snijzalen voor zowel runderen als varkens en in logistieke oplossingen. Ook bij ons was er behoefte aan een bredere blik: we wilden graag de grens over, voet aan de grond krijgen in de internationale markt. Een fusie met SFK LEBLANC, dat wereldwijd al vijf kantoren en vier productielocaties had, was dan ook precies waar we naar op zoek waren.

“Ook geografisch paste het goed,” vindt Ib. “SFK LEBLANC was inmiddels goed vertegenwoordigd in Noord-Amerika, maar minder in Midden-Europa. Daar heeft juist NAWI een goede naam opgebouwd.”

IS HET DAN NIET JAMMER DAT DE NAAM NAWI VERDWIJNT?

Alfred lacht: “Dat wilden we inderdaad niet. NAWI staat binnen Europa immers bekend als dé expert op het gebied van runderslacht. De naam ‘NAWI’ blijft daarom bestaan: niet als bedrijfsnaam, maar als merknaam voor de slachtlijnen voor rundvee, kalveren en schapen.”

OOK LOGISTIEK EN WAREHOUSING WAS ALTIJD EEN STERKE KANT VAN NAWI. WAT GEBEURT DAARMEE BINNEN DE NIEUWE ORGANISATIE?

“De logistieke tak blijft!” verklaart Alfred gedreven. “Dat is echt mijn passie. Fusiepartner SFK LEBLANC zag eveneens de potentie van de logis- >>

‘Wij blijven dezelfde jongens en klanten houden dezelfde contactpersoon. De fusie is vooral een kwestie van twee bedrijven die elkaar versterken’





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 ideale route van Vers naar Verpakt

30 SEPTEMBER T/M
3 OKTOBER 2014
MACROPAK
 HAL 1 STAND A010
 JAARBEURS UTRECHT

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

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

Trampler Technology

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

the packaging innovators

tieke oplossingen. Samen besloten we om deze productgroep krachtiger in de markt te zetten met een eigen merk: FP LOGISTICS, een afkorting van Food Production Logistics. FP LOGISTICS richt zich exclusief op de hygiënegevoelige omgeving. We leveren oplossingen voor leveranciers in de voedingsindustrie, zoals groentesnijderijen en vleesvoerverpakkers. Onze expertise ligt in krat-, doos-, pallet- en dolavoplossingen, inclusief warehousing. Of je nou wil stapelen, ontstapelen, bufferen of wassen in krattenwasmachines; als het product dat van A naar B vervoerd wordt hygiënegevoelig is, en wanneer voedselveiligheid een belangrijke kwestie is, maken wij het. Het merk is gebouwd op de bestaande NAWI-oplossing, aangevuld met producten uit het SFK LEBLANC portfolio, en zal vanuit die basis verder uitbreiden. Wat verandert is de naam; wat blijft is de vertrouwde kwaliteit, service en expertise in automatisering. Uitgangspunt is de leantheorie: alle stappen die vanuit de optiek van de klant geen waarde toevoegen, proberen we



‘Wat verandert is de naam; wat blijft is de vertrouwde kwaliteit, service en expertise in automatisering’

uit het proces te elimineren. Voor mij is de kostprijs laag houden en een optimale efficiency bereiken, echt een uitdaging. Het vinden van het juiste concept, passend bij het proces van de klant; dat uitzoeken vind ik heerlijk om te doen. Het is net als bouwen met lego,” zegt hij met een kwinkslag naar zijn Deense collega.

WAAR LIGT DE FOCUS VAN HET NIEUWE SFK LEBLANC?

“Wij verkopen uitsluitend oplossingen voor het vervaardigen en onderhouden van slachtlijnen voor rundvee, varkens en schapen, en hoogwaardige geautomatiseerde snijzalen voor deze drie branches. Daarnaast focussen we ons op logistieke oplossingen voor hygiënegevoelige producten. Alles ontworpen om te voldoen aan de meest veeleisende standaarden op het gebied van hygiëne, effici-

ency, betrouwbaarheid, flexibiliteit en ergonomie,” antwoordt Alfred. “Waarom die hoge standaarden? Wereldwijd zijn er verschillen tussen wet- en regelgeving. Maar als ondernemingen in landen waar de regels minder scherp zijn, willen exporteren, zullen zij zich toch aan de regels moeten houden van de importerende landen. De druk op aanbieders om op dezelfde hoge kwaliteitsstandaard te produceren is groot.”

En dát raakt dan weer Ib's persoonlijke passie: “Mijn drive is wereldwijd mensen kunnen voorzien van voedselveilig geproduceerd vlees,” zegt hij. “Onze klanten krijgen het meeste vlees tegen zo laag mogelijke kosten en zo weinig mogelijk milieu-impact, vandaar onze slogan ‘getting the most out of meat’. Dierenwelzijn vinden we erg belangrijk. In veel landen is waterverbruik een issue; dat heb-



ben we door slim ontwerpen en slimme software weten te halveren. Uitbenen is precisiewerk: we streven naar optimale verwaardiging. Door de kosten voor de klant te verlagen, processen te optimaliseren en verregeande automatisering, is het mogelijk nóg preciezer te werken. Per geslacht beest levert dat misschien maar een beetje meer op, maar bij grote volumes tikt dat echt aan. Ook tracking en tracing wordt steeds belangrijker. Dit vereist volledig geïntegreerde systemen. Er gaat vrij veel geld zitten in onderzoek en ontwikkeling van zowel apparatuur als automatisering, maar het is een must: innovatief zijn is echt waar je je markt mee wint. Klanten hebben zelf vaak ook een schat aan kennis. Zij vragen om klant-specifieke oplossingen."

WAAR HALEN JULLIE DE KENNIS VANDAAN DIE NODIG IS OM TE INNOVEREN?

Alfred: "Omdat het belangrijk is om op de hoogte te blijven van wat de markt wil, en omdat we leidend willen zijn met onze oplossingen, hebben we onze eigen R&D afdeling. Daar ontwikkelen we zelf nieuwe apparatuur en testen we de oplossingen met onze key customers."
Ib: "Verder krijgen we input van zowel onderzoeks-

instituten als van onze leveranciers. We werken bovendien samen met universiteiten in Europa en Noord-Amerika."

HOE BEDIENEN JULLIE DE 'GLOBAL MEAT MARKET'?

"Onderdeel van onze bedrijfscultuur is de wens om dicht bij de klant te staan. Probeer geen Deens kantoor in Rusland neer te zetten, dat werkt helemaal niet," weet Ib uit ervaring. "Zelfs al spreek je de taal vloeiend, je bent nog steeds niet opgegroeid in dezelfde cultuur. In ieder land hebben daarom we lokale vertegenwoordigers, die letterlijk en figuurlijk de taal van het land spreken, maar ook doordrongen zijn van ónze bedrijfscultuur: de klant en het proces staan altijd centraal. Zij begrijpen hoe ze met de lokale klant moeten communiceren. Dankzij onze wereldwijde dekking, gecombineerd met lokale expertise, kennen en begrijpen we echt de markten waarin we opereren. Dat moet ook wel, want service verlenen houdt niet op bij het helpen neerzetten van een lijn bij een bedrijf; SFK LEBLANC is een full-service provider. Een wereldwijd servicenetwerk dekt alle servicebehoeften van onze klanten: van 24/7 controle op afstand en trouble-shooting

op locatie, tot periodieke onderhoudscontrole en inspecties."

WAT MERKEN BESTAANDE KLANTEN VAN DE VERANDERINGEN?

Ib: "Sommigen waren bezorgd dat er veel zou veranderen. Die zorg is ongegrond. Het portfolio is verbeterd, we hebben ontzettend veel technische kennis in huis."
Alfred: "We blijven dezelfde jongens, we doen business op dezelfde manier en klanten houden gewoon dezelfde contactpersoon. De fusie is niet zozeer een verandering, maar vooral een kwestie van twee bedrijven die elkaar versterken, en van consolidatie van de bedrijfsactiviteiten."

TOT SLOT: HOE ZIEN JULLIE DE TOEKOMST?

"Bright!" antwoordt Ib enthousiast. "Rooskleurig," lacht Alfred. "Samen hebben we de spierballen om wereldwijd een krachtig bedrijf neer te zetten," voegt hij eraan toe. "Inmiddels hebben we al orders in gebieden waar we eerder geen klanten hadden," vervolgt Ib trots. "We've got a really big potential all over the world."

 www.sfkleblanc.com



Persoonlijk advies bij het

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

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

GO Consulting
Postbus 925
7400 AX Deventer (NL)



31 jaar




Bezoek ons op:
Standnummer
04BV D060

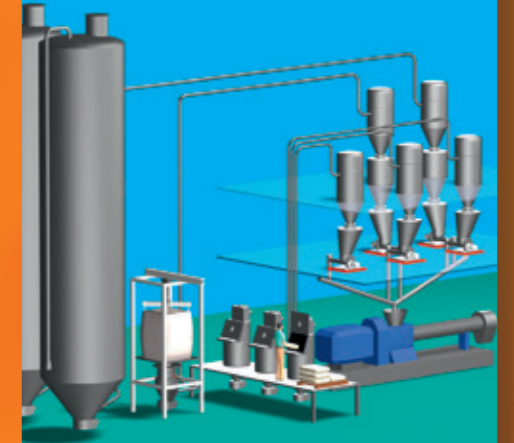
CERTUSS TC series 80-2000 kg/h
10% minder gas - 10% meer stoom

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



Grondstof-
toevoer in
continu
processen

**Automatisch
continu**



Continu
voedingssystemen
voor mixers:

- optimaal
- nauwkeurig
- betrouwbaar

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

Right
to the Point 
www.azo.be

HULS IN VLAGTWEDDE:

HET MEKKA VAN DE DROGE WORST

Het fenomeen ‘verduurzaming van voedsel’ is al eeuwenoud. Vooral vlees en vis worden van oudsher verduurzaamd door het te drogen, roken, koken of pekelen. Dat levert lekkernijen als stokvis, beefjerky en biltong op. En natuurlijk: droge worst.

‘De kruiding, temperatuur, relatieve luchtvochtigheid en luchtsnelheid bepalen de smaak en bite’

De leiding van Huls is anno 2014 in handen van worstmeesters Henk Koster, Arjan Zijlema en René Teerlink, respectievelijk ‘de Ziel’, ‘het Fundament’ en ‘de Inspiratie’ van Huls. Samen beschikken zij over meer dan 80 jaar ervaring als het gaat om het produceren van droge worst. Met drie vrolijke worstmeesters om de tafel (en schaaltes vol lekkere producten om te proeven).

TERUGBLIK

De geschiedenis van worstmaker Huls gaat terug tot 1931, het jaar waarin Henk Huls zijn eigen ambachtelijke slagerij opent in het Groningse Vlagtwedde. Zoon Willy krijgt van zijn vader in 1966 toestemming om droge worst te gaan maken onder de bedrijfsnaam Huls. Met Groninger Metworst en later ook met Boerenmetworst gaat Willy zelf de boer op bij slagerijen in Vlagtwedde en omgeving, tot in Drenthe, om zijn droge worsten te verkopen. Zo legt hij de basis voor het huidige Huls. In 1970 verhuist het bedrijf naar een voormalig schoolgebouw in het dorp, dat tot productielocatie wordt omgebouwd. Vanuit de kantine hebben de werknemers uitzicht over het weidse Groningse landschap. Per week wordt in de fabriek maar liefst zestig ton vlees omgevormd tot worst. Daaruit ontstaan ongeveer 500.000 eindproducten. “Het grootste deel van de productie wordt in de noordelijke provincies verkocht,” vertelt Henk. „Hier liggen dan ook de roots van Huls. Maar het is te merken dat er vanuit de rest van Nederland steeds meer vraag komt naar onze producten.”

KOSTER

Berend Koster begon net als Willy Huls een worstenmakerij. Ook hij ging op pad langs zelfstandige winkeliers om zijn worsten te verkopen. Huls en Koster kwamen elkaar ergens onderweg tegen en besloten de handen ineen te slaan. Huls nam Koster over: vandaar dat er nog altijd naast Huls worsten ook Koster worsten worden gemaakt en verkocht. Behalve in Vlagtwedde heeft Huls ook in Lichtenvoorde een fabriek waar droge worsten gemaakt. Samen vormen beide bedrijven de Business Unit Huls; een onderdeel

van de Zwanenberg Food Group (één van de leidende Europese producenten en exporteurs van vleeswaren en vleesconserven).

HET PRODUCTIEPROCES

“Het vlees en het spek voor onze worst moet aan specifieke eisen voldoen,” vervolgt Henk Koster. “Het moet afkomstig zijn van gezonde, goed gevoede en niet te jonge dieren. Het vlees moet vast en droog en het spek niet olieachtig zijn. De zuurgraad mag niet te laag zijn met het oog op een goede zoutopname en het juiste droogproces. Hygiëne is in alle fasen van het productieproces van groot belang, omdat de droge worst een rauw product is.”

“Voor een droge worst kunnen alleen poreuze darmen worden gebruikt om het worstdeeg in de stoppen,” vertelt Arjan Zijlema. “De worst moet namelijk kunnen ademen en via de darm zijn vocht kwijtraken. Droge worst is een typisch streekproduct. De kruiding, temperatuur, relatieve luchtvochtigheid en luchtsnelheid bepalen allemaal de uiteindelijke smaak en bite, en zijn voor ieder type weer anders. Al die aspecten worden hier scherp in de gaten gehouden via een geavanceerd systeem. Zo worden de regionale Groninger worsten gekenmerkt door het gebruik van veel kruidnagel, dat van oudsher werd toegevoegd aan de worst als conserveringsmiddel. En de Drentse Kosterworsten vallen op door hun karakteristieke ingevallen vorm, die ontstaat door de korte rijpingstijd en intensief drogen bij hoge temperatuur.”


SMAKEN VERSCHILLEN

“We maken ook op mediterrane leest geschoeide schimmelworstjes,” vult René aan. “Die worden luchtgedroogd en rijpen juist langzaam om de groei van de natuurlijke schimmel, zoals we die kennen op kazen en worsten uit Zuid-Europese landen, mogelijk te maken.”

“De Sticks hebben het hoogste indroogpercentage van al onze worsten,” vervolgt Arjan. “Deze worst verliest tijdens het intensieve droogproces maar liefst zestig procent aan gewicht. Ze hebben een



fijne structuur, worden gemaakt van het verse vlees van rijpe varkens en krijgen een smakelijke kruiding met onder andere peper en koriander. Snackworstjes als de Huls Sticks en de Huls Boerenjongens worden zonder ‘velletje’ gemaakt en kunnen dus zo uit het vuistje gegeten worden. Het vleeseigen omhulsel bestaat uit dierlijke bindweefsel; collageen.” De Fryske Knipwoorst, die zijn naam dankt aan een natuurdarm zonder het metalen clipje aan het eind, worden in een lange streng gemaakt en kunnen per worstje worden losgeknipt. “Typisch Fries is het gebruik van echte turf waarmee de worst na het drogen wordt gerookt,” legt Arjan uit. “In combinatie met specerijen als peper, foelie en gember geeft dat de specifieke ‘Friese’ smaak.” Wat alle worsten van Huls gemeen hebben, is dat ze onmisbaar zijn bij de borrel; daarover zijn de drie worstmeesters het roerend met elkaar eens.

 www.hulsdrogeworst.nl



www.YFMnetwork.com

Dit bedrijf zette zijn deuren open voor de leden van Young Food Management (YFM). Zij werden getraakteerd op een interessante rondleiding door de fabriek, en op een heerlijke proeverij van de producten van Huls. Ook mee met een bedrijfsbezoek? Kijk op de site van YFM voor meer informatie.

 www.yfmnetwork.com

FQD: DE FOOD QUALITY AND DESIGN GROEP

DE ONTWIKKELING VAN GEZONDE(RE) VOEDINGSMIDDELEN



Vincenzo
Fogliano

Op 1 mei 2014 hield professor Vincenzo Fogliano zijn inaugurele rede ter aanvaarding van zijn hoogleraarschap aan Wageningen Universiteit bij de leerstoelgroep Food Quality and Design (FQD). In deze rede benadrukte hij het belang van de ontwikkeling van gezonde(re) voedingsmiddelen en de duurzaamheid van de productie ervan.

Vincenzo Fogliano was hiervoor hoogleraar Food Chemistry and Functional Foods aan de Universiteit van Napels. Hij volgt professor Tiny van Boekel op als hoofd van deze leerstoelgroep. FQD verricht onderzoek en onderwijs op het gebied van het ontwerpen van voedingsmiddelen met specifieke kwaliteitsattributen zoals gezondheid, smaak, verzadiging of duurzaamheid. Hierbij wordt een geïntegreerde aanpak toegepast van verschillende technologische en sociaal-wetenschappelijke disciplines. FQD richt haar onderzoek met name op plantaardig voedsel, zuivel, alternatieve eiwitbronnen en kwaliteitsmanagement.

PLANTAARDIG VOEDSEL

Op het gebied van de gezondheidsaspecten van groente en fruit doet FQD onderzoek naar de gehalten van diverse gezondheidsbeschermende phytochemicaliën die van nature in planten voorkomen. Er is veel van het onderzoek gedaan aan groenten uit de Brassica familie, zoals broccoli en andere koolsoorten, waarin zogenaamde glucosinolaten voorkomen. Van deze verbindingen is aangetoond dat ze een beschermende invloed kunnen hebben bij het ontstaan van bepaalde, veel voorkomende, vormen van kanker. Door de invloed van diverse processen in de gehele productieketen, blijkt dat deze gehalten in eindproducten enorm kunnen variëren. Het optimaliseren van de gehele keten kan dus een grote winst betekenen voor de volksgezondheid. Door de mechanismes van deze veranderingen in de gehalten te onderzoeken en wiskundig te modelleren, is optimalisatie op een efficiënte wijze mogelijk. Hierdoor kunnen producten ontwikkeld worden met een gegarandeerd hoger gehalte aan gezondheidsbeschermende stoffen ten opzichte van het huidige aanbod.



I-STOCK@DIFDAVE

BROCCOLIPASTA

Een goed voorbeeld van een fundamenteel onderzoeksproject met een directe praktische toepasbaarheid is het ontwikkelen van groentepasta. Pasta die groen gekleurd is met spinazie ligt al in het supermarktschap, het gehalte groente in deze pasta is echter erg laag. Onderzoekers van FQD hebben in samenwerking met de Wageningse Food Physics groep gekeken op welke manier het gehalte aan groente in de pasta sterk verhoogd kan worden. In dit onderzoeksproject is een pasta ontwikkeld die voor 20% uit gedroogd broccolipoeder bestaat en toch een goede smaak en textuur heeft. De consumptie van 100 gram van deze pasta komt overeen met de consumptie van 200 gram gekookte broccoli. Voeg hier een lekkere tomatensaus aan toe en je zit ruim boven de aanbevolen dagelijkse consumptie van groente!

ZUIVEL

Een andere onderzoekslijn van FQD is gericht op de productgroep zuivel. Hier wordt onderzoek gedaan naar de invloed van de melksamenstelling op de kwaliteit van diverse eindproducten. Productkwaliteit, duurzaamheid en de volksgezondheid staan in het onderzoek centraal. Zijn er bijvoorbeeld eiwitten in koemelk aanwezig die specifieke functies van moedermelk kunnen vervangen in zuigelingvoeding?

ALTERNATIEVE EIWITBRONNEN

Het gebruik van alternatieve eiwitbronnen om te kunnen voldoen aan de wereldwijd groeiende vraag naar eiwitrijke producten, is een ander belangrijk thema binnen het onderzoek van FQD. Hierbij wordt gekeken naar de duurzaamheidsaspecten en de toepasbaarheid van insecten en peulvruchten. Naast de technologische aspecten van deze eiwitten, is de acceptatie door consumenten van deze alternatieven een aandachtspunt. Hoe staan ze tegenover de vermelding van 'meelwormeiwit' op de ingrediëntendeclaratie?


INTERACTIE MET DE MENS

De uiteindelijke productkwaliteit is niet alleen afhankelijk van de ingangskwaliteit van de grondstoffen en de invloeden van technologische processen. Ook de interactie van de voedingsmiddelen met mensen gedurende de keten tijdens productie, bereiding en consumptie is cruciaal. Het gedrag van zowel productiemedewerkers als consumenten en de effecten hiervan op de kwaliteit van de voedingsmiddelen is dan ook een belangrijk onderzoeksthema van FQD. Er wordt bijvoorbeeld onderzoek gedaan naar de effectiviteit van verschillende Food Quality Management Systemen.

SAMENWERKING MET BEDRIJVEN

FQD biedt diverse mogelijkheden van samenwerking met bedrijven, ook met het MKB, zowel op het gebied van onderwijs als onderzoek. Denk aan een groep enthousiaste studenten die een aantal weken aan de slag gaat met een casus uit een bedrijf. In het verleden hebben diverse bedrijven al gebruikgemaakt van de kennis en creativiteit van studenten om ideeën voor nieuwe producten of processen op te doen of uit te laten werken. Ook is het mogelijk om onderzoeksprojecten te doen met studenten gedurende vier of zes maanden: als afstudeerproject, of in de vorm van een stage. Grotere projecten kunnen worden aangepakt in een promotieonderzoek van vier jaar. Deze projecten kunnen door bedrijven worden gesponsord; zelfstandig of in de vorm van een samenwerkingsverband, en vaak met overheidssubsidies.

Ook kleinere projecten kunnen voor een belangrijk deel gefinancierd worden met zogenaamde innovatievouchers voor het MKB. Bij al deze vormen van samenwerking worden altijd heldere afspraken gemaakt over de vertrouwelijkheid van de resultaten. Een eerste contact over samenwerking is altijd vrijblijvend.

 www.wageningenur.nl/fqd
www.facebook.com/FoodQualityAndDesign



VOEDSEL-
VEILIGHEID



OPERATIONELE
EFFICIËNTIE



HOUDBAARHEID-
SVERLENGING

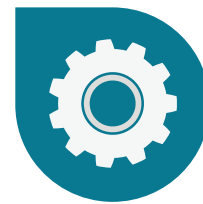


OPBOUWEN
VAN MERKNAAM

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 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® Diversey