

KOELEN & VRIEZEN

- INTERVIEW ALOYS PUTMANS (NEKOVRI)
- WETGEVING: TERUGKOELEN KARKASSEN
- VERPAKKEN VAN KAAS
- INGREDIËNTEN
- MERKMISBRUIK



10



28

FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

Van de hoofdredacteur

QESH MANAGER

PROACTIEVE MANAGER BIJ GROTE EUROPESE MARKTLEIDER

ZEEWOLDE

Vandemoortele is een Belgisch familiebedrijf met een Europese marktleiderspositie in diepgevroren brood- en banketproducten (Bakery Products) en margarines, oliën, frituurvetten en bak- en braadproducten (Lipids). Vandemoortele telt totaal 4.700 medewerkers, heeft verkoop- en productielocaties in 12 landen in Europa en een hoofdkantoor in Gent, België. Vandemoortele Nederland B.V. is gevestigd in Zeewolde, hier worden margarines en vetten geproduceerd en zij is bij de Nederlandse consument bekend van de merken Diamant, Gouda's Glorie, Reddy, Wajang en Twenty Four. Tevens worden veel van haar producten onder private label geleverd aan retailers in binnen- en buitenland. Voor het aansturen van de afdeling QESH op de locatie in Zeewolde zijn wij op zoek naar een gedreven QESH Manager. Deze eindverantwoordelijke en daadkrachtige manager is pragmatisch ingesteld en geeft leiding aan 7 medewerkers.
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126



Ten Kate

SALES MANAGER INGREDIENTS

TO BUILD AND DRIVE NEW BUSINESS

MUSSELKANAAL

Ten Kate Vetten B.V. is an important European producer of high quality animal fats and proteins. The products are exported worldwide to the food, feed and technical industry. This family owned business is known for innovation, trustable service, high quality products and partnership. Ten Kate has approximately 200 employees and a sales turnover of more than € 120 million. The head office is located in Musselkanaal (Groningen), next to that Ten Kate has several production locations in The Netherlands and Germany. The commercial teams are located in The Netherlands, Germany and Hong Kong. Currently we are searching for a driven Sales Manager Ingredients who is responsible for driving and developing sales, mainly proteins, for the (inter)national business. Challenging next career step for successful commercial entrepreneur with a technology background.
Consultant: Annoek Kogelman, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-12504148



PLANT MANAGER

DAADKRACHTIGE PEOPLE MANAGER DIE MENSEN KAN MOTIVEREN EN OVERTUIGEN

WAALWIJK

Oerlemans Foods is een private equity owned bedrijf met een solide marktpositie in vriesverse groenten, fruit en aardappelproducten. Met een hoogwaardig assortiment beantwoordt Oerlemans aan de wensen van klanten in de internationale foodservice, retail- en industrie. Oerlemans exporteert naar ruim 50 landen en is uitgegroeid tot een onderneming met verschillende vestigingen in Europa. Naast een hoofdkantoor in Venlo en een aardappelverwerkende site in Broekhuizen heeft Oerlemans een tweede productielocatie in Waalwijk. Hier worden verschillende soorten groenten verwerkt, ingevroren en verpakt. Om ook de locatie Waalwijk naar een next level te brengen zijn wij op zoek naar een ondernemende Plant Manager die verantwoordelijk is voor de gehele productielocatie en de optimale voortgang van het productie- en verpakkingsproces waarbij je leiding geeft aan totaal ± 65 medewerkers.
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



QHSE MANAGER

GEVARIËERDE FUNCTIE BIJ EEN GROEIENDE, TOONAANGEVENDE ORGANISATIE

MIDDENMEER

Crown of Holland is onderdeel van Tradin Organic een snelgroeiende, dynamische organisatie in de biologische food branche. De high-tech fabriek van Crown of Holland in Middenmeer is in september 2013 geopend, in totaal werken hier 30 medewerkers in ploegendienst. Hier worden biologische cacao's verwerkt tot biologische cacao's, -boter en -massa voor de cacao's verwerkende industrie wereldwijd. Crown of Holland is FSSC 22000 en OHSAS gecertificeerd en werkt conform alle Organic standards. Om het huidige QHSE-team, bestaande uit 2 medewerkers, te versterken zijn wij op zoek naar een ondernemende QHSE Manager die verantwoordelijk is voor het borgen en (laten) uitvoeren van het QHSE-beleid. Deze initiatiefrijke en besluitvaardige spil is aanspreekpunt voor intern en extern en weet QHSE binnen de nieuwe plant verder uit te bouwen en te professionaliseren.
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126

AB MAURI MANAGER OPERATIONS

GEPASSIONEERDE CHANGE MANAGER MET OOG VOOR MENS EN MACHINE

DORDRECHT

AB Mauri is een wereldwijde groep van gist- en bakkerij ingrediënten producerende bedrijven met een indrukwekkende footprint. Met meer dan 6.000 werknemers wereldwijd, is zij een van de grootste spelers in de industrie. Bakkerijgrondstoffen zijn een substantieel onderdeel van het bedrijf, dat vastbesloten is haar technologisch leiderschap verder uit te bouwen. AB Mauri is lokaal georganiseerd, heeft daardoor de beste kennis van de markt en speelt hierop succesvol in met de beste experts uit de industrie, met een brede kennis en begrip van de sector. Zij ontwerpt nieuwe technologieën, die concurrentievoordeel leveren aan zowel de klanten als AB Mauri's activiteiten. Voor de productielocatie in Dordrecht zijn wij op zoek naar een zeer gemotiveerde Manager Operations die verantwoordelijk is voor het aansturen van de gehele productielocatie, zodat productie gerealiseerd wordt overeenkomstig kwaliteits-, kosten- en leverbaarheidsnormen.
Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885

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



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



GRENSVERLEGGEND

De Europese Commissie; we kunnen er niet omheen. Begin 2015 is de nieuwe EU verordening voor F-gassen, nr. 517/2014, in heel Europa doorgevoerd. Dat heeft grote consequenties. Door de verordening wordt de hoeveelheid beschikbare middelen met een hoog 'aardopwarmingsvermogen' (waaronder veel F-gassen) sterk gereduceerd, en in sommige gevallen zelfs geheel verboden. Ook het koudemiddel R404A zal vanaf 2020 voor veel stationaire systemen verboden zijn. De EU heeft een ambitieus tijdplan uitgestippeld: in 2018 moet de branche de totale hoeveelheid F-gassen hebben teruggebracht met 37%. In 2030 mag de hoeveelheid nog slechts 21% bedragen van wat er in 2015 werd gebruikt.

Overgaan naar het gebruik van natuurlijke koudemiddelen betekent innoveren: de constructie van compressors moet worden veranderd en de systeemtechniek moet worden aangepast. Ammoniak (NH₃) staat bekend als giftig, koolwaterstoffen zijn brandbaar en CO₂ staat altijd onder zeer hoge druk, dus de transitie heeft ook consequenties voor de veiligheidseisen. Er zal een striktere certificering gelden voor werknemers, de documentatie en de administratie.

Twee auditoren van de Food and Veterinary Office (FVO) van de Europese Commissie bezochten afgelopen 2 weken Nederland; in het kader van traceability bij bedrijven 'na' het slachtproces. Alle vleessoorten (inclusief vleesbereidingen, vleesproducten) werden tot onderwerp van terugtracering gekozen. De hele keten, van oorspronkelijke producent en importeur tot aan de detailhandel, werd bij het onderzoek betrokken.

Strengere controles zijn blijkbaar nodig, want het gaat nog vaak mis. Uit het 'Food Fraud Network Activity Report 2014' dat de Europese Commissie onlangs publiceerde, blijkt dat de meest fraudegevallen die in 2014 onderzocht werden door het EU Food

Fraud Network (FFN) betrekking hadden op vleesproducten. Van de 60 gevallen die zijn onderzocht, hadden de meeste betrekking op foutieve etikettering (25%). In 22% van de gevallen was er sprake van valse certificaten en/of documenten. Het FFN werd in 2013 opgericht als gevolg van het paardenvleeschandaal en bestaat uit 28 nationale organisaties die internationaal samenwerken om voedsel fraude tegen te gaan.

Ook wij blijven grensverleggend over de nationale grenzen heen kijken. Vanaf 9 juni heeft Vakblad Voedingsindustrie online een nieuwe look en is daar ook in het Engels te lezen.

Judith Witte

judith@b2bcommunications.nl

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



Inhoud

THEMA: KOELLEN & VRIEZEN



20

EU WETGEVING VERVOER VAN KARKASSEN

In augustus 2015 besteedde Vakblad Voedingsindustrie aandacht aan onderzoek naar het vervoer van gedeeltelijk gekoelde karkassen. Dit in het licht van mogelijke aanpassing in de EU wetgeving. Tijd voor een update.

EN VERDER...

OSV/YFM netwerken in food	6
Nieuws	22
Ruitenbergh Ingrediënts	28
Even voorstellen: QiSOFT	32
Luchtdichte deursystemen	34
Column Dennis Favier	37
Merkmisbruik	38

INTERVIEW

EEN KOUD KUNSTJE

Nekovri is de belangrijkste organisatie in Nederland op het gebied van logistiek van temperatuurgevoelige producten. Aloys Putmans, algemeen secretaris van Nekovri, over ontwikkelingen in de branche, de trends en toekomstverwachtingen.



10



KOELLEN & VRIEZEN KLAAR VOOR DE TOEKOMST?

De koelinstallatie hoort in dienst te staan van het productieproces. Dit proces verandert vaak in de loop der jaren, en wet- en regelgeving voor het gebruik van koudemiddelen wordt continu aangescherpt. Hoe up-to-date is uw koelinstallatie?

BEDRIJFSREPORTAGE KWALITEITSKAAS IN ENVELOPVERPAKKING

Om van kaasblok tot verpakte plakjes kaas te komen, installeerde Multivac bij OSM SIERPC in Polen een bijna 60 meter lange verpakkingslijn. De voornaamste componenten: de MR535 dieptrekverpakkingsmachine en de MR337TQ transportbandetiketterder.



24

Vakblad voor de voedingssector: VOEDINGSINDUSTRIE. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar voor het management van industriële bedrijven in de vlees-, pluimveevlees- en visindustrie, de (gemak)svoedingsindustrie (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 werken mee: Dennis Favier, Theo Verkleij, Kevin Day Vormgeving: After Five BV, Doetinchem Drukcoördinatie: Creative Crossmedia. Vakblad VOEDINGSINDUSTRIE is een uitgave van b2b Communications BV. Hoofredactie: drs. Judith Witte. Uitgever: Saskia Stender. Sales: sales@b2bcommunications.nl. Redactie en administratie: b2b Communications BV, Markweg 11, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl, www.b2bcommunications.nl. Abonnementen: Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027. info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 8,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. 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 2015: b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoerd, verspreid, openbaar gemaakt of anderszins verspreid, 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.

Tempcube
Plug-and-play datalogger registreert online temperatuur en luchtvochtigheid. Inclusief motion-detection en RTLS. Draadloos systeem, configureert zichzelf en werkt 24/7. Simpel. Snel. Betrouwbaar.

- Geheugen ≥ 15.000 metingen ✓
- 60 maanden cloud opslag ✓
- 1 batterij: levensduur 10 jaar ✓
- Robuust en waterdicht ✓
- Op ware grootte afgebeeld ✓

gullimex.com **gullimex** INSTRUMENTS

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

16 juni: Online veiling bakkerij-, vlees- en visverwerkende machines in Oirschot

18 juni: Online veiling machines & toebehoren voor de food & non-food industrie in Weert i.v.m. verhuizing VH verpakkingsmachines B.V.

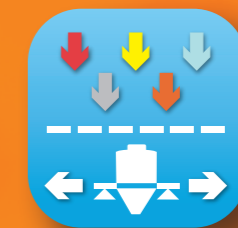
24 juni: Online veiling van machines voor de vlees- en visverwerkende industrie in Urk

Overige aankomende veilingen

Online veiling vleesverwerkingsfabriek in Gelsenkirchen, Duitsland

Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie in Middelburg

www.industrial-auctions.com



Toevoeging van kleincomponenten

Automatisch traceerbaar



AZO® Automatiseren van kleincomponenten:

- betrouwbaar
- nauwkeurig

AZO®. The No. 1 in mixer feeding

Right to the Point

AZO®

www.azo.be

VERBUFA SCHIETBAND



De Verbufa Schietband is dé oplossing om hamburgers, ballen en staven in hoog tempo te positioneren in verpakkingen en verpakkingsmachines. De Verbufa Schietband wordt direct achter de Verbufa VHM-1 vormmachine geplaatst en is eenvoudig te bedienen middels een touch screen besturing.

www.verbufa.nl

ENZYMATISCHE REINIGERS EN BIOFILMDETECTIE

Qlean-tec biedt i.s.m. Realco een detectiemethode om biofilm-besmetting aan te tonen en met een enzymatische technologie te verwijderen. In de voedingsmiddelenindustrie brengt de opbouw van biofilm een groot risico. Wij helpen u de hygiëne in uw bedrijf te optimaliseren.

www.qleantec.com/nl/nieuws/78/



KANTELBAARE ROERWERKKETELS

Spako heeft het laatste jaar hard gewerkt aan het doorontwikkelen van zijn middelgrote kantelbare roerwerkkeutels, bedoeld voor bedrijven die charges maken van 80 tot 300 liter. De keutels zijn elektrisch verwarmd, deels direct en deels dubbelwandig. Het roerwerk is van onderen aangedreven, de bovenzijde is volledig beschikbaar om te vullen. In het deksel een luikje om ingrediënten toe te voegen. Mengen kan altijd in een gekantelde stand met tumble-effect. Op basis van de TRK keutels is een wok uitvoering mogelijk.



www.spako.nl



PAPIERLOOSORDERPICKEN

Voordelen papierloos orderpicken met Reflex 3000: Sterke reductie aantal orderpick fouten! Vermindering aantal naleveringen! Eenvoudige emballage registratie! Productiviteit analyse orderpikker! Direct inzicht in de voorraad! Tot wel 20% kostenbesparing ten opzichte van traditionele orderpick!

www.reflex-systems.nl

ALLES ONDER CONTROLE MET FOBIS®

FOBIS® is al jarenlang hét automatiseringssysteem voor toonaangevende bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie. Met vele branchespecifieke functionaliteiten en de uitermate flexibele opzet van de software, biedt

FOBIS® voor elke organisatie een standaard oplossing. FOBIS® integreert de productie- en de administratieve processen binnen één systeem, waarmee u altijd realtime inzicht heeft in zowel de voortgang alsook de uit-

voering van uw bedrijfsprocessen.

www.rbk.nl



TEMPCUBE

Kunt u het geloven? Een temperatuur en rV-logger die zichzelf installeert, meetresultaten die direct online staan en loggers met een batterijlevensduur van 10 jaar. Ongekend gemak én de beste kwaliteit. TempCube: de revolutie in datalogging. Plug & Play, Meetgegevens 24 /7 online beschikbaar. 1 batterij: levensduur 10 jaar

www.gullimex.com/TempCube



TREIF TWISTER SP +

De TREIF Twister SP + is de laatste ontwikkeling op gebied van vers vlees snijden. Met deze machine kunnen op de meest efficiënte manier reepjes- en blokjes worden gesneden. Dankzij een innovatie van TREIF onderscheidt de Twister SP+ zich door een optimaal snijrendement en het beste resultaat. Naast het snijden van het mooiste blokje/ reepje voorkomen we ook dat er reststukken overblijven.

www.sismatec.nl



GEDURFDE 'ROOK'SMAAK MET EEN CLEAN LABEL

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

- Natural Hardwood Smoked Sugar / Maltodextrin
 - Natural Mesquite Smoked Sugar / Maltodextrin
- Red Arrow c.q. Smoky Light B.V. levert de enige Mesquite-rook die is goedgekeurd voor gebruik in EUROPA.

www.smokylight.nl



IMIS FOOD

iMIS Food van QAssurance stelt de producent in staat om zelf real-time voedselveiligheid te managen. iMIS Food bestaat uit verschillende managementsystemen (handboek, controlerondes, rapportages, specificaties en etikettering, traceren) en professionele ondersteuning met iMIS Food Helpdesk & Updates. Met iMIS Food: blijven de kwaliteitskosten voor FSSC22000, BRC en IFS beperkt wordt de kwaliteitsafdeling jaarlijks niet groter zijn geen dure software-aanpassingen in bestaande systemen nodig.

www.qassurance.com



RÜHLE MPR-220 HIGH-TEC TUMBLER



De nieuwste High-tec Tumbler van Rühle, de MPR-220, heeft uitstekende tumble- en mengcapaciteiten. Deze 220-liter tumbler beschikt over een tabletbesturing voor extra gebruiksgemak. Tijdens reinigen van de machine kan de tablet verwijderd worden. De tablet kan ook meegenomen worden, om elders in alle rust nieuwe programma's te schrijven.

www.vanuhm.nl

JCS CHECKWEGER

De JCS Checkweger is een weegoplossing voor natte productie omstandigheden. De weger onderscheidt zich van traditionele checkwegers door zijn stevige modulaire transportbanden en robuuste open constructie. De JCS Checkweger heeft een OIML R51 type goedkeuring van het NMI en kan ingezet worden voor E-wegingen, ijkwaardige wegingen en controle wegingen.

www.jansencontrolsystems.nl



HYGENIC DESIGN BRANDBLUSSERKAST

Met de Hygenic Design Brandblusserkast bevordert u de veiligheid op verschillende niveaus. Hij verhoogt de productiezekerheid, doordat vervuiling of besmetting voorkomen wordt, en waarborgt de brandbestrijding en dus uw veiligheid. Een zichtvenster vereenvoudigt het werk van uw BHV, die de deur van de kast niet hoeft te openen tijdens de inspectieronde. De kast past in een 5S-systeem en de deur kan zonder speciale sleutel worden geopend.

www.rittal.nl





www.OSVnetwerk.com



www.YFMnetwerk.com



17 JUNI OSV-YFM

ZOMER BARBECUE

De OSV-YFM Zomerbarbecue van woensdag 17 juni, bij Buitenzorg in Ede, wordt gesponsord door de Koning Vlees uit Zwijndrecht. Het bedrijf heeft zich gespecialiseerd in de levering van vleescomponenten op maat als smaakmaker voor soepen, sauzen, salades, pizza's en maaltijden.

Kwaliteit en smaak, dat is waar het om draait bij De Koning Vlees

"U zegt en wij draaien" is het principe in denken en handelen en vanuit deze basis worden er elke dag mooie en lekkere (gegaarde) vleesproducten geproduceerd in de keuken van De Koning Vlees.



De klant is keizer bij De Koning

Deze producten voldoen aan hoge kwaliteitseisen. De toebeide eindproducten worden gesneden en verpakt in een high risk ruimte. Ook na het verpakken houdt De Koning Vlees graag controle over de kwaliteit. Daarom is de logistiek voor het grootste gedeelte in eigen beheer.

"Als kroon op ons werk en onze producten hebben we in 2010 de titel 'Bij Koninklijke Beschikking Hofleverancier' gekregen en deze bekroning delen wij uiteraard graag," aldus Arjan de Koning.

Datum: Woensdag 17 juni 2015
Locatie: Sociëteit Buitenzorg, Amsterdamseweg 19 in Ede
Ontvangst: 17.00 uur
Start BBC: 18.00 uur

Je kunt je aanmelden tot 15 juni; er zijn al meer dan 100 inschrijvingen.

Aanmelden via:
www.foodinbusiness.com/evenementen

DE OSV HEET VAN HARTE WELKOM:

Milmeq Ltd – Roel Hoffman – Agent Benelux



AGENDA 2015

OSV-YFM Winterbarbecue op woensdag 28 januari in Sociëteit Buitenzorg te Ede

OSV-YFM Workshop 'Krijg grip op je e-mailmarketing' op dinsdag 10 februari ism Wallbrink Crossmedia bij TechAcademyFood in Ede

YFM Bedrijfsbezoek Heksnkaas/De Zuivelhoeve op dinsdag 3 maart in Oldenzaal

OSV Bedrijfsbezoek Intralox op donderdag 12 maart met als thema: trends in hygiëne

OSV-YFM Workshop 'Het perfecte duo: e-mailmarketing en lead nurturing' op dinsdag 31 maart ism Wallbrink Crossmedia in Velp

OSV-YFM Golfdag op vrijdag 24 april, Golfclub Naarderbos in Naarden

YFM Bedrijfsbezoek Ruitenberg Ingredients op dinsdag 2 juni met thema Innovatie in food

OSV Bedrijfsbezoek Pathema op dinsdag 9 juni met een bezoek aan een foodproducent in 's-Hertogenbosch

OSV-YFM Zomerbarbecue op woensdag 17 juni in Sociëteit Buitenzorg te Ede

YFM Bedrijfsbezoek oktober

OSV Bedrijfsbezoek Ruitenberg Ingredients op dinsdag 6 oktober met thema Innovatie in food

OSV Bedrijfsbezoek NutriControl op donderdag 5 november: Een kijkje achter de schermen van een voedingslaboratorium

OSV-YFM Smaakstampeï eind november in Sociëteit Buitenzorg te Ede

Kijk op www.foodinbusiness.com/evenementen voor de meest actuele informatie



VRIJE KENNISVERGARING

In de aanloop naar de zomer hebben we het druk gehad in de netwerken. We hebben elkaar vaak gezien op de door ons georganiseerde evenementen en bijeenkomsten, en dat sluiten we af met de traditionele Zomerbarbecue. We hebben van elkaar en van de sprekers op de bijeenkomsten en tijdens de bedrijfsbezoeken weer de nodige informatie verkregen. Kennis delen is één van de pijlers van de OSV en YFM.

Naast het oh zo belangrijke persoonlijke contact is ons motto: crossmediaal.

We verspreiden vakblad Voedingsindustrie naar alle foodproducenten in Nederland, maar daarmee zijn we er nog niet. Er ligt nog zo'n grote markt buiten onze grenzen.

We hebben dit voorjaar dan ook keihard gewerkt aan de ontwikkeling van een compleet nieuwe site voor vakblad Voedingsindustrie. We zijn nu klaar voor 2020. Door een krachtige SEO zijn we optimaal vindbaar en vliegen we naar boven in Google.

Het vakblad is volledig vertaald naar het Engels, de website is tweetalig en daardoor ook voor de buitenlandse markt goed vindbaar en leesbaar: hoezo grenzen? Iedereen, over de hele wereld, kan vrij alle artikelen lezen zonder enige vorm van abonnement. Wij staan voor vrije kennisvergaring. In tegenstelling tot veel van onze collega-uitgevers die alleen werken met abonnementen, ook online. Die drempel hebben wij weggelaten.

Voor onze adverteerders hebben we een zichtbare plek gecreëerd in de nieuwe layout. Uiteindelijk gaat iedereen voor optimale exposure en daar werken wij graag aan mee. Samen zetten we Nederland nog beter op de kaart.

Neem eens een kijkje op www.vakbladvoedingsindustrie.nl. Ik ben benieuwd wat je ervan vindt!

Zie ik je op de Zomerbarbecue?

Saskia Stender



WAAR EEN KLEIN LAND GROOT IN KAN ZIJN

EEN KOUD KUNSTJE

Nekovri is de belangrijkste organisatie in Nederland op het gebied van logistiek van temperatuurgevoelige producten. 'Een zichzelf respecterende branchevereniging als Nekovri moet over de horizon durven kijken,' vinden ze. Aloys Putmans, algemeen secretaris van Nekovri, vertelt over ontwikkelingen in de branche, de trends en toekomstverwachtingen.

Leden van Nekovri zijn koel- en vriestransport-bedrijven en koel- en vrieshuizen die dienstverlening verzorgen voor derden. De organisatie heeft 135 leden, en vertegenwoordigt daarmee 95 % van de sector. Het bestuur telt 6 leden, in de portefeuille van algemeen secretaris Aloys Putmans vinden we onder andere Energie commissie, Veiligheid, Communicatie, Europese ontwikkelingen en ECCLA - Europese aangelegenheden.

VERANDERINGEN IN DE VOEDINGSBRANCHE HEBBEN DIRECT INVLOED OP DE KOEL- EN VRIESBRANCHE. WAT ZIJN DE BELANGRIJKSTE TRENDS VAN DE AFGELOPEN 15 JAAR?

"Koel- en vrieshuizen zijn ontstaan door groei van de volumemarkt, vooral van seizoensgebonden producten. De afgelopen tien, vijftien jaar is onze productkennis enorm toegenomen.

Zo weten we hoe we de groei in bijvoorbeeld bloembollen kunnen stoppen tot precies het moment dat wij willen dat ze gaan bloeien. En waren er vroeger teveel appels, dan werd er appelmoes of appelsap van gemaakt. Was het fruit ook daarvoor te slecht, dan werden hele partijen doorgedraaid. Nu zijn we in staat om, dankzij de koelhuizen, appels meer dan 12 maanden te bewaren. Als ze het koelhuis uitkomen, is het alsof ze vers geplukt zijn. Wat ik wil zeggen is dat waar het vroeger bij een vrieshuis slechts ging om het regelen van de temperatuur, er nu enorm veel productkennis is; we weten wat de invloed is van factoren als luchtsamenstelling (verhouding zuurstof-stikstof) en vochtgehalte, van de invloed van licht en donker én van de temperatuur, en dat productspecifiek. Want voor appels is het anders dan voor bananen, tomaten, vlees of vis. Ook de

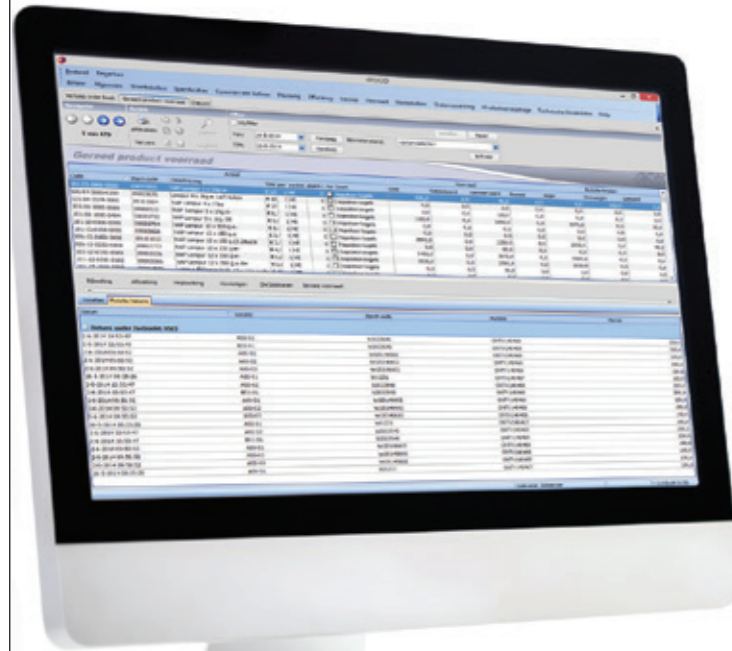
snelheid van invriezen heeft invloed op het product, op de structuur, de smaak en de kleur. Te snel invriezen van vlees bijvoorbeeld maakt de cellen kapot, en dat wil je niet. Wij weten hoe je vlees gecontroleerd invriest, zodat de kwaliteit behouden blijft. De zorg voor de kwaliteit van het product staat centraal.

"Een andere belangrijke trend is dat de leden van Nekovri zich meer en meer hebben ontwikkeld tot de logistieke partner van producenten, importeurs, groot- en detailhandel", vervolgt Aloys. "Wij doen meer dan alleen producten opslaan. Voor een voedselproducent in Rotterdam verzorgen we bijvoorbeeld ook de contacten in het buitenland, de douane-afhandeling, de contacten met NVWA en het transport naar afnemers."

>>

© ANNIE VAN SCHAYK FOTOGRAFIE

'Koelen is een vak, de zorg voor de kwaliteit van het product staat altijd centraal'



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?

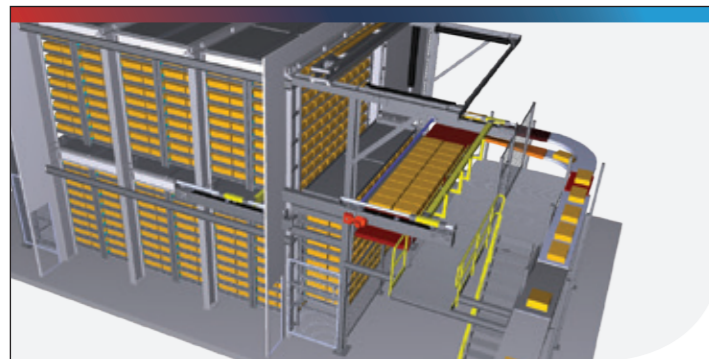
4FOOD ERP software biedt een passende oplossing voor voedselproducerende bedrijven. Het resultaat: méér controle, méér efficiency, méér rust en méér mogelijkheden voor de organisatie.

Westsingel 98 4461 DN Goes

T +31(0)113-222800

info@4food.nl

www.4food.nl



Zelf uw producten invriezen?

Milmeq Ltd is wereldpionier van in-doo's bevroeringstechnologie. Sinds 1952 bieden wij innovatieve oplossingen op maat.

Milmeq Ltd, ontwerpt en levert:

- Automatische dozenvriezers
- Plaatvriezers (horizontaal)
- SRT (single retention time)
- MRT (multiple retention time)

Milmeq p/a Ice & Easy | Genualaan 3 | 5237 EC 'S-HERTOGENBOSCH
+31(0) 73 642 7061 | RHoffman@milmeq.com | www.milmeq.com



Is koeling in uw proces van groot belang?

Minimaliseer uitval en verleng de levensduur van uw koelapparatuur! Wij ontzorgen u bij het organiseren en uitvoeren van onderhoud.

Specialisten in koeling

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



©ISTOCK/PIDJCE

WELKE POSITIE NEEMT NEDERLAND IN BINNEN EUROPA?

"We zijn een klein landje, maar dankzij Rotterdam en Schiphol, de toename van de genoemde 'waarde-toevoegende handelingen in opdracht van de klant', en het feit dat we op allerlei manieren proberen de kosten te drukken, is Nederland de grootste in Europa op het gebied van logistiek van temperatuurgevoelige producten.

Historisch gezien gingen bananen bijvoorbeeld altijd naar Antwerpen; omdat ze daar een retourvracht hadden. Zo simpel ligt het soms. Vorig jaar is het binnenhalen van het fruit van Antwerpen naar Vlissingen verhuisd: omdat wij ook retourvrachten kunnen aanbieden, en omdat er een hypermodern koelhuis is gebouwd. Daar zijn complete cellen ingericht met geconditioneerde koelkamers en met een optimale lucht- en lichtsamenstelling. Zo structureren we het rijpingsproces".

"Koelen en vriezen is een vak. Wij zien natuurlijk graag dat bedrijven die overwegen een eigen koel- of vrieshuis neer te zetten, in hun sommetje mee-

nemen wat het hen oplevert als ze dit outsourcen. Door gezamenlijk de kosten te drukken, kunnen we scherpere prijzen hanteren voor klanten. Bovendien brengen we kennis en waarde in; dat levert klanten rendement op.

"In een vrieshuis voor friet wordt bijvoorbeeld met nieuwe technieken zoveel zuurstof uit het gebouw gehaald, dat er geen ontbranding meer kan plaatsvinden: voor vuur is zuurstof nodig. Dat levert een flinke reductie op van de kosten voor de brandverzekering. Andere projecten zijn het gezamenlijk inkopen heftrucks, en van energie. Nekovri heeft een centrale energie-inkoop in samenwerking met Powerhouse. Onderzoek heeft aangetoond dat vrieshuizen goedkoper stroom inkopen door gebruik te maken van deze mogelijkheid. De besparing kan oplopen tot boven de 30%. De meeste Nekovrileden hebben al energie ingekocht voor de komende jaren en we kijken nu naar de inkoop voor 2019."

OOK DUURZAAMHEID IS EEN BELANGRIJK THEMA. WAT IS DE VISIE VAN NEKOVRI HIEROVER?

"De Nederlandse koel- en vrieshuizen zijn al vanaf de eerste fase deelnemer in het convenant Meerjarenaafspraken Energie-efficiency (MJA) in samenwerking met RVO. Na MJA1 en MJA2 loopt nu het MJA3 convenant. Deelnemende bedrijven uit de koel- en vriesbranche leveren een bijdrage aan de verbetering van de energie-efficiency binnen de branche."

"In het kader van duurzaamheid zijn we in het najaar van 2014 gestart met de campagne 'Het is een koud kunstje'. Doel van de campagne is om ondernemers en werknemers bewust te maken van ingesleten gedragspatronen, waardoor we energie verliezen. Als we de werkvloer op een positieve manier aanspreken, is dat niet alleen goed voor het milieu, maar het levert ook zo een paar procent rendement op. De tijd is rijp om de verbetertrajecten tussen de oren van de mensen te krijgen, de werkvloer ervan bewust te maken dat ook zij door duurzamer bezig te zijn, een paar % van de kosten kunnen drukken; door bijvoorbeeld lampen uit te doen, deuren te sluiten, een >>

betere afvalscheiding en zuinig om te gaan met materieel.”

VANAF JANUARI 2015 MAG R22 NIET MEER BIJGEVULD WORDEN, EN OOK DE EUROPESE REGELGEVING VOOR FLUORISERENDE GASSEN IS ONLANGS GEWIJZIGD*. WELKE CONSEQUENTIES HEEFT DAT VOOR BEDRIJVEN?

• De tekst 'Verordening (EU) Nr. 517/2014 betreffende gefluoreerde broeikasgassen' is gepubliceerd in het officiële publicatieblad van 20 mei 2014, en heeft Verordening (EG) nr. 842/2006 op 1 januari 2015 vervangen. “De focus in onze branche ligt bij het opslaan van landbouw- en visserijproducten. Landbouwbeleid wordt grotendeels in Brussel bepaald; het is dus belangrijk om juist het Europese beleid goed te volgen en er dicht bovenop te zitten. We praten mee op hoog, bijna politiek niveau. In 2025 moeten we helemaal van de F-gassen af zijn. Dat is een flinke klus, want op dit moment werkt zeker 75% van huidige installaties in Nederland op F-gassen. Als je je installatie goed onderhoudt, gaat hij wel 25 tot 30 jaar

mee, dus er zijn er nog heel veel van. We steunen Brussel in hun beleid, mits we de mogelijkheid krijgen de transitie gefaseerd aan te pakken en er goede financieringsmogelijkheden zijn.”

WAAROM MOETEN DE F-GASSEN VERDWIJNEN EN WAT IS HET ALTERNATIEF?

“F-gassen zijn bijzonder schadelijk voor het milieu vanwege de enorme CO₂ uitstoot. Dat er toch zoveel installaties op dit koudemiddel werken, valt te verklaren uit de historie. Het natuurlijke koudemiddel ammoniak heeft het imago kan-kerverwekkend te zijn. Als je er zorgvuldig mee omgaat, is het volledig beheersbaar, maar juist in de tijd dat er een hoos was in de bouw van koel- en vrieshuizen, stond de overheid heel sceptisch tegenover het gebruik ervan. Er werd dus gekozen voor de veel energiezuinigere fluoriserende gassen.”

“Vervangen van de installatie in een vrieshuis doe je niet zomaar even. Heb je een auto met airco op F-gassen, dan kun je die in een dag laten ombouwen. Maar zet je de koeling uit in een vrieshuis, waar het 30 jaar lang op -30 graden Celsius was, dan scheuren de muren, en moet je eigenlijk een heel nieuw gebouw neerzetten. Een bijkomend probleem bij vervangen is het financieren; banken willen niet investeren in de ombouw van een installatie die minder energiezuinig is. We moeten als branche echt nadenken hoe we dit gefaseerd aanpakken. Er zijn goede alternatieven, zoals natuurlijke koudemiddelen (ammoniak) of een cascade-systeem.”

INNOVATIES VOLGEN ELKAAR SNEL OP, DE UITBREIDING VAN DE MAASVLAKTE IS EEN FEIT, THEMA'S ALS VOEDSELVERSPILLING, DUURZAAMHEID EN HET WERELDVOEDSELVRAAGSTUK STAAN HOOG OP DE AGENDA. HOE ZIET U DE TOEKOMST VAN DE BRANCHE?

“We verwachten dat binnen nu en 10 jaar 40 procent van de volumemarkt zal plaatsvinden in gesloten ketens, met retail als eindstation. Albert Heijn kiest voor vaste leveranciers. Dat levert kleinere marges op voor de leverancier, maar

hij heeft wel de zekerheid van afname en geen zorgen om acquisitie. De retailer krijgt zekerheid van leveringen, er zijn duidelijke afspraken over de kwaliteit van het product, het betekent reductie van de inkoopkosten. Op deze veranderende markt zullen we als branche moeten inspelen.”

“Monitoringssystemen zijn niet meer weg te denken uit onze branche, en ze worden steeds geavanceerder. Je móet de kwaliteit van de producten kunnen garanderen, ook in het kader van tracking en tracing. Dus investeren wij ook hier in nieuwe ontwikkelingen en in onderzoek, onder meer in samenwerking met Wageningen Universiteit. Deze activiteiten worden ondersteund door diverse interne expertteams; we hebben teams bestaande uit leden die zich verdiepen in voedselveiligheid, Arbo, energie.

“Ten slotte verwacht ik dat netwerken steeds belangrijker wordt. Het is het tegenovergestelde van verkopen; bij netwerken geeft je wat weg, bij verkopen wil je wat binnenhalen. Die twee moet je goed scheiden, vind ik. De investering van echt netwerken komt vanzelf terug, daarvan ben ik overtuigd. Er staat een nieuwe generatie aan het roer, die ervoor open staat om kennis te delen, om kennis weg te geven. Het gaat uiteindelijk over de kwaliteit van de hele keten. Daarom willen we de bestaande expertteams gaan uitbreiden met leveranciers; met ondernemers die mee willen denken en een aandeel willen leveren aan het ontwikkelen van een toekomstvisie. Er zijn zoveel raakvlakken, er is zoveel kennis. Ik ben ervan overtuigd dat we die kennis met elkaar moeten delen. Onze hoofden zijn te klein om alles alleen te doen.”

 www.nekovri.nl



VAN DER MOOLEN FOODGROUP

PASSIE VOOR TAILOR-MADE NOODLES, PASTA & RIJST!

De allerlekkerste snacks en maaltijden ontstaan aan de basis!

Met de keuze van de juiste kwaliteit noodles, pasta en rijst legt u een sterke basis voor het succes van uw snacks en maaltijden! Deze basis biedt u alle mogelijkheden om uw eigen recepturen optimaal te profileren en daarmee uw eindproducten te onderscheiden.

Van der Moolen-Foodgroup biedt u hoogwaardige noodles, pasta en rijst die tailor made op uw wensen worden afgestemd. Zo wordt er samen met u de perfecte basis gecreëerd die succes verzekerd!

Van der Moolen-Foodgroup
053 431 20 78
info@vdmfoodgroup.nl

www.vdmfoodgroup.nl

Ook voorgekoekt leverbaar!

CHECKLIST
VOOR VEEL MENSEN IS HET AL EEN NIEUW KWISTE OM BEWUST OM TE GAAN MET ENERGIE!

DOET U HEEP?

- 1 geen onnodige verlichting**
Denk voor jezelf en samen met collega's of er verlichting is op welke tijden of omstandigheden.
Denk hoe je dit samen kunt verzorgen, want:
Lamp aan = verbruik!
- 2 deuren dicht**
Denk voor jezelf en samen met collega's hoe het deuren dicht efficiënter kan worden gemaakt. Wanneer staan deuren te lang open? En waarom komt dat?
Denk hoe je dit samen kunt verzorgen, want:
Teveel open deuren = een open portemonnee!
- 3 elektrische apparaten uit**
Denk voor jezelf en samen met je collega's welke apparaten vaak onnodig aan blijven staan, PC's, beeldschermen, Printers, Alarcs?
Denk hoe je dit samen kunt verzorgen, want:
Stuurder zijn = geld eruit!
- 4 verwarming niet te hoog**
Denk voor jezelf en samen met collega's of de verwarming niet te warm staat of dat de verwarming te laag staat.
Denk hoe je dit samen kunt verzorgen, want:
Temperatuur omhoog = rekening omhoog!
- 5 betere afvalscheiding**
Denk voor jezelf en samen met je collega's of er wordt te behalen voor de afvalbeheerders. Verhaalbaarheid van vuilnis kan geld!
Denk hoe je dit samen kunt verzorgen, want:
Meer afval = meer bakken!
- 6 zuinig omgaan met materieel**
Denk voor jezelf en samen met je collega's hoe er zorgvuldiger met materiaal kan worden omgegaan. Verhaalbaarheid van vuilnis kan geld!
Denk hoe je dit samen kunt verzorgen, want:
Weggegooid materiaal = weggegooid geld!

NEKOVRI
voor van nu af toe!

GEA **IN-BULLY** **STON** **KofuNL** **MAKRO**

Verbufa Vorm- en Doseeroplossingen



Uw product in alle vormen die u wenst!
De Verbufa vormmachines zijn de oplossing om diverse producten in een hoog tempo te portioneren: ballen, staafjes, schijven rond, drie of rechthoekig, met de vormmachines van Verbufa kan het allemaal.

Uw product in elke verpakking, tray-sealer en dieptrekker perfect gedoseerd! De Verbufa Doseermachines zijn de oplossing voor het gewichtsnauwkeurig doseren van Spreadables als filet americain, salades, pesto, taartvulling en maaltijden.

VERBUFA

YOUR SOLUTION
www.verbufa.nl



KOELINSTALLATIES IN HET PRODUCTIEPROCES:

KLAAR VOOR DE TOEKOMST?

Koelen is essentieel voor de kwaliteitsbeheersing in de gehele voedselketen. De koelinstallatie hoort in dienst te staan van het productieproces. In de meeste bedrijven verandert dit proces in de loop der jaren. En ook de wet- en regelgeving voor het gebruik van koudemiddelen wordt continu aangescherpt. Hoe up-to-date is úw koelinstallatie eigenlijk?

“De bedrijfszekerheid en de betrouwbaarheid van koeling is essentieel geworden binnen onze voedselketen. Niet alleen voor de kwaliteitsbeheersing, maar zeker ook voor onze gezondheid. We kunnen niet meer zonder,” zegt Domagoj Gobac, eigenaar van Go Consulting. Hij geeft advies in het ontwerp en toepassen van koelinstallaties, voornamelijk binnen de voedingsindustrie.

BEETJE LUI

“Met de temperatuurbeheersing binnen onze voedselketen kunnen we de beschikbaarheid en houdbaarheid van voedsel verlengen. Daarin zijn we inmiddels aardig geslaagd – onze winkelwagentjes zijn op vrijdag overladen met een voorraad aan vers vlees, vis en melk voor hele week. Een teken van welvaart en vooruitgang. De consumptie van bijna steriel voedsel heeft echter ook geleid tot een verminderde weerstand tegen allerlei microscopisch kleine beestjes waar onze voorvaders niet eens van wisten, laat staan last

van hadden. Ons verdedigingsmechanisme voor infectieuze kiemen is een beetje lui geworden.”

HYGIËNE

Niet overal in de wereld wordt gekoeld zoals in de Westerse samenleving. “Een paar jaar geleden was ik in Madagaskar. Langs de weg zag ik marktkramen, vele gevuld met karbonadestrogen en andere soorten vers vlees. Nergens was koeling. Het vlees lag gewoon in de buitenlucht (28°C), met een zwerm vliegen eromheen. Mijn eerste gedachte was: hier ga ik geen filet American kopen, ik wil graag te zijner tijd weer naar huis keren, bij voorkeur levend. Dat er zoveel kramen waren onder deze condities, wees niet op een slecht functionerende hygiëne-inspectie. Ik vermoed dat de lokale bevolking gewoon minder, of zelfs geen last had van het gebrek aan hygiëne: door een betere natuurlijke weerbaarheid.” Domagoj noemt de afhankelijkheid van koeling in de Westerse samenleving een ‘noodzakelijk kwaad’.

WERKING

“Het werkingsprincipe van een koelinstallatie is gebaseerd op de faseverandering van een koudemiddel, dat bij een lage druk (en temperatuur) warmte onttrekt aan een geconditioneerde koel- of vriesruimte, om deze vervolgens bij een hogere druk (en temperatuur) aan een ander medium (zoals de buitenlucht of water) af te geven. Ik zie het koudemiddel als het bloed van een koelinstallatie, het is een essentieel onderdeel. Hiermee wordt de energie getransporteerd,” legt hij uit. “Naast natuurlijke koudemiddelen zoals ammoniak (NH₃) en koolstofdioxide (CO₂) werden sinds de jaren 50 synthetische gassen, freonen, toegepast. Eind jaren zeventig ontdekte men hoe groot de invloed was van traditionele freonsoorten (R12, R502 en R22) op de afbraak van de ozonlaag en begon gestaag met het hun uitfaseren. In vervolg op een aantal eerdere maatregelen geldt sinds 1 januari 2015 een algeheel verbod op de productie en handel in HCFK's (o.a. R22). In de praktijk betekent dit dat >>

Voeding- & vleesverwerkingsmachines



2x STOOMTUNNELS "NON"; kookketel "Gernal"; afvulmachine "APV"; grill-lijn "AFO"; patésnijmachine; vacuummachines; bandvaatmachine; **5x BEENDERLINTZAAGMACHINES**; kebab-pitasnijder "EBM"; krattenwasser "Hobart"; etiketteermachine "Bopack"; schalensluitmachine; verpakkingsmachine "Deca"; friteuse "Perfecta"; **COMBI-STEAMERS**; etc

SLUITING: donderdag **18 JUNI** vanaf 14u00

Bezichtiging: woensdag 17 juni van 9u00 tot 16u00

Beukenhofstraat 77 - 8570 Vichte (België)

Foto's / catalogus beschikbaar op onze website

www.TroostwijkAuctions.com



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

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

Onafhankelijk advies bij

- Afstemming koelbehoefte aan uw productieproces
- Aanschaf nieuwe of vervanging bestaande koelinstallaties
- Subsidiemogelijkheden & Energiebesparing
- Begeleiding & controle bij uitvoering



GO Consulting
Postbus 925
7400 AX Deventer (NL)

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

SISMATEC
process & packaging solutions

Gewoon kwaliteit

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

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



©ALSEMGEEST DESIGN & BUILD

het bijvullen van R22 verboden is, het is nu een milieudelict." Zoals verwacht werd EU beleid verder aangescherpt. De nieuwe F-gas verordening (per 1 januari 2015 van kracht) legt onder andere beperkingen op voor het gebruik van een aantal freonsoorten, waaronder R507 en R404a. Het doel van de verordening is om in 2030 productie van HFK's tot 21% teruggedrongen te hebben.

LEKKAGE

"Afhankelijk van de uitvoering, bedrijfsomstandigheden en onderhoud van de koelinstallatie, heeft deze een levensduur van 15 tot wel 25 jaar. Veel installaties die gebouwd zijn voor 2001 werken nog met R22. Oude installaties die met R22 werken vormen een aanzienlijk bedrijfsrisico. De kans op lekkages neemt toe naarmate de installatie ouder is. Bij een omvangrijke lekkage is de kans groot dat de installatie voor een korte of langere periode buiten bedrijf komt, met alle gevolgen van dien."

"Koeling is een essentieel onderdeel in het productieproces," stelt Domagoj. "Iedere ondernemer zou moeten weten of zijn installatie nog afgestemd is op het proces en of de installatie klaar is voor de toekomst. In de praktijk blijkt dat dit in veel gevallen niet zo is. Doordat de wet- en regelgeving voor HCFK's steeds verder is aangescherpt, wordt het gebruik van natuurlijke koudemiddelen aantrekkelijker. De overheid stimuleert bovendien het gebruik van natuurlijke koudemiddelen, zoals ammoniak, CO2 en propaan, met fiscale maatregelen.

VOORBEELD

Visleverancier/-verwerkingsbedrijf Schmidt Zeevis Rotterdam B.V. is sinds 1908 gevestigd op de locatie Vasteland te Rotterdam. Het bedrijf levert een groot assortiment vis en visproducten aan verschillende afnemers waaronder horeca (hotels, restaurants en cateringbedrijven), scheepsbevoorraders, groothandels en particu-

lieren. Het bedrijf is actief in de import en export van vis over de hele wereld. In Rotterdam wordt gebouwd aan een nieuwe productielocatie in Spaanse Polder. "Schmidt Zeevis Rotterdam BV is een typisch voorbeeld van een bedrijf dat in de loop der jaren uit zijn jasje is gegroeid," zegt Gobac. "De productie werd uitgebreid, ze gingen meer soorten vis verwerken en de klantenportefeuille groeide. De oude locatie, met verschillende kleinere ruimtes en freoninstallaties, voldeed niet meer aan hun wensen en aan de eisen die voortvloeiën aan productieproces."

INVESTERINGSAFTREK

Het bedrijf schakelde een team van experts in bij de ontwikkeling van de nieuwbouwplannen, waaronder Go Consulting. Het projectteam keek ook kritisch naar de koelinstallatie. "Bij het ontwerp en de keuze van de nieuwe installatie is aandacht besteed aan alle aspecten die te maken hebben met koeling, de exploitatiekosten (aanschafprijs, energieverbruik en onderhoudskosten) en de betrouwbaarheid en kwaliteit van de componenten. Op basis van een uitgebreide analyse heeft Schmidt gekozen voor een installatie die werkt met natuurlijke koudemiddelen; een ammoniak-CO2 installatie. Dat deze installatie in aanmerking komt voor de Energie Investeringsaftrek (EIA), een regeling waarmee bedrijven fiscaal voordelig kunnen investeren in energiezuinige technieken en duurzame energie was een bijkomend voordeel. Met deze regeling stimuleert het ministerie van Economische Zaken duurzaam ondernemen. Schmidt Zeevis kan 41,5% van de investeringskosten aftrekken van de fiscale winst, bovenop de gebruikelijke afschrijving. Een goed voorbeeld dat het zinvol is om kritisch te blijven kijken naar je koelinstallatie." Wilt u de nieuwbouw volgen? Kijk dan op www.schmidtnieuwbouw.nl

 www.goconsulting.nl

EU WETGEVING:

ONDERZOEK NAAR VERVOER VAN GEDEELTELIJK GEKOELDE KARKASSEN, EEN UPDATE

In augustus 2014 besteedde Vakblad Voedingsindustrie aandacht aan onderzoek naar het vervoer van gedeeltelijk gekoelde karkassen. Dit in het licht van mogelijke aanpassing in de EU wetgeving. Tijd voor een update.

De Europese Commissie is op verzoek van de lidstaten verzocht de wetgeving (853/2004) aan te passen door vervoer van gedeeltelijk gekoelde karkassen (onder voorwaarden) mogelijk te maken. In januari gaven twee experts daarom een presentatie over de bevindingen van relevant onderzoek bij de Europese Commissie, Health and Consumers Directorate-General, Unit G4; Theo Verkleij van TNO, en Annemie Geeraerd van Katholieke Universiteit Leuven.

TNO

Met de presentatie van het door TNO ontwikkelde mathematisch model voor het vaststellen van de temperatuur-/ tijdprofiel van het koelen van karkassen, is aangetoond hoe het temperatuursverloop van karkassen verloopt vanaf

slacht tot en met opslag in de koelcel dan wel tijdens vervoer. Theo legt uit: "Het model geeft aan op welk moment de gemiddelde temperatuur van het karkas 7°C is; het punt waarop volgens de wetgever 100 % van de benodigde energie aan het karkas onttrokken is. Het is vanaf dat punt al goed mogelijk om rund-, kalver- of varkensarkassen te gaan vervoeren. Wanneer onder deze omstandigheden de omgevingstemperatuur van de karkassen beneden de 5°C blijft, blijft de voedselveiligheid op minimaal hetzelfde niveau als bij opslag in een koelcel. De groei van de pathogene micro-organismen, zoals geïdentificeerd door de EFSA; namelijk *Salmonella*, *VTEC*, *Cysticercus* en *Mycobacteria*, maar ook *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum resp. perfringens* en

Staphylococcus aureus, zijn in kaart gebracht. Extra aandacht is besteed aan bederf veroorzakende micro-organismen zoals *Pseudomonas*. Bij alle berekeningen en situaties voor het vervoer van de karkassen met een gemiddelde temperatuur van 7°C, was de geïdentificeerde groei van micro-organismen minder tot hetzelfde ten opzichte van de huidige situatie."

KU LEUVEN

Annemie Geeraerd van de KU Leuven gaf een presentatie van uitgevoerd onderzoek aan



ISTOCK/FRITOG



ISTOCK/VANDERWOLF-IMAGES

karkassen van Belgische Blauwe runderen, waarvan 70% van de warmte afgevoerd was. Theo Verkleij: "Ook hier is door de onderzoeker aangetoond dat het voedselveiligheidsrisico van op deze wijze vervoerde karkassen niet groter geworden is. Een punt van aandacht in het onderzoek was de totale hoeveelheid restwarmte die nog aanwezig is bij deze karkassen. Mede door het hoge karkasgewicht van de Belgische Blauwe runderen is het KU Leuven niet gelukt de geladen vrachtauto op een temperatuur onder de 7°C te houden. Dit gaf in de vergadering aanleiding tot vragen van de aanwezige EC leden. Een temperatuurstijging is immers ongewenst. Gelukkig was er voorafgaand aan de vergadering een berekening gemaakt van het door koelen van de Belgische Blauwe runderen met behulp van het TNO model. Daaruit bleek dat ook zeer zware karkassen voldoen aan de in het model opgestelde fysische regels. Hiermee waren deze vragen beantwoord."

AANVULLENDE VRAGEN

Vanuit de EFSA kwam nog een aanvullende vraag; naar het risico op uitgroei van bederf

veroorzakende micro-organismen. In de vergadering is toegelicht dat dit in het TNO rapport vermeld en uitgezocht is: er is geen verhoogd risico. Op een tweede vraag, naar het gedrag van parasieten in vlees, kon geantwoord worden dat de afkoelcurve van karkassen die tot een kern-temperatuur van 7°C op het slachthuis gekoeld worden, niet anders is dan de afkoelcurve van karkassen die bij een gemiddelde temperatuur van 7°C al vervoerd worden -vermits de omgevingstemperatuur tijdens vervoer even laag is als tijdens opslag.

HOE VERDER?

In een draft voorstel tot wijziging van de huidige wetgeving, is de conclusie van het TNO onderzoek overgenomen. Daarin is aangegeven onder welke voorwaarden gedeeltelijk gekoelde karkassen vervoerd mogen worden. Op 11 maart kwam er een nieuw verzoek van de EC (Sante /G4/AC/hh (2015) waarin gevraagd wordt om aanvullend wetenschappelijk advies betreffende de groei van bederf veroorzakende micro-organismen. De EFSA heeft aangegeven uiterlijk 31 oktober 2015 met hun opinie te komen.

Diverse onderzoeksorganisaties zijn bezig om deze data te verzamelen en als rapportage naar de EFSA te sturen.

ONTHEFFING

Momenteel mag vervoer van karkassen pas plaatsvinden als de maximale temperatuur op de warmste plek in het karkas 7°C of lager is, vat Theo Verkleij de stand van zaken samen. "In een aantal gevallen kan voor het vervoer van vlees, respectievelijk karkassen, via de NVWA ontheffing aangevraagd worden; dit moet onderbouwd zijn met onderzoek. Toepassingsgebied voor de ontheffing is uitsluitend Nederland. Na 31 oktober is bekend hoe de nieuwe situatie gaat worden; dan weten we vanaf welk moment karkassen verladen en (grensoverschrijdend) vervoerd mogen worden."

 www.tno.nl

BEURSAGENDA 2015 SLAVAKTO

21 t/m 23 september
Jaarbeurs, Utrecht
www.slavakto.nl

MEAT EXPO
27 t/m 30 september
Kortrijk Xpo
www.meatexpo.be

ANUGA
10 t/m 14 oktober
Koelnmesse, Keulen
www.anuga.com

meer beurzen op:
www.wegwijzerfood.nl

HERGEBRUIK KIA EXPEDITIE START IN JUNI

Hoe kunt u de reststoffen op uw bedrijf hergebruiken en zo waarde toevoegen aan uw producten en verlies van grondstoffen beperken? Dat ontdekt u tijdens de KIA-expeditie Circulaire Economie, opgezet door Food Valley NL en MVO Nederland, in samenwerking met Innofood. Het vijfdaagse programma is bekend en de eerste bijeenkomst is op 23 juni. Info en aanmelden bij Frances Fortuin, frances.fortuin@foodvalley.nl of Gerard Teuling, g.teuling@mvonederland.nl

www.foodvalley.nl

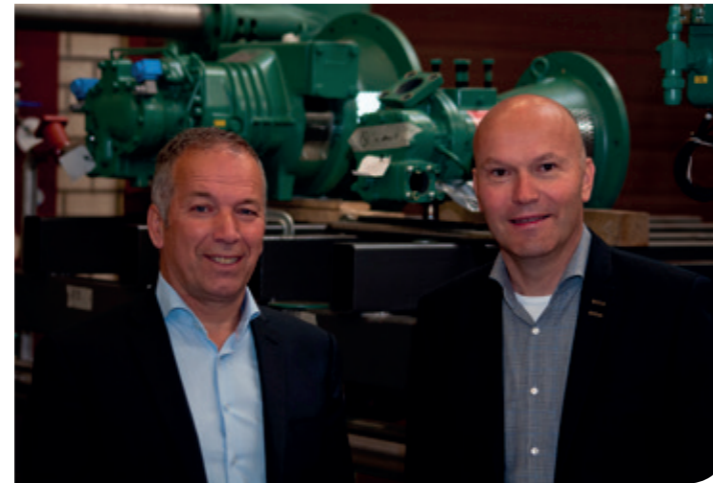
MACHINES DUBBELCLIP- AUTOMAAT

Clipspecialist Clip-XL introduceert de nieuwe clipautomaat 'K4-60' van Lorenzo Barroso. Deze volautomatische dubbelclipper is inzetbaar voor een grote diversiteit aan kunst- en natuurdarmen tot circa Ø 65 mm. Voor grotere kalibers is er een grotere machine leverbaar. Ideaal voor het snel verpakken van bijvoorbeeld worsten, sauzen, kruidenboters, soepen, stampotten, marsepein en halffabricaten in een relatief goedkope buisfolie. De clipper is uitgevoerd in RVS en kunststof en heeft weinig onderhoud.

www.clip-xl.nl



KOELEN & VRIEZEN CONDITIONEREN VAN VERSPRODUCTEN



Directeur Jan Vliet van Zante (links) naast accountmanager Marcel Denecke

Van Kempen, toonaangevende speler op het gebied van koeltechniek, is gespecialiseerd in het conditioneren van producten in de sectoren groente en fruit, bloemen, vlees en vis. Om kwaliteit te kunnen garanderen heeft het bedrijf alle benodigde disciplines in eigen huis; van onderhoud, reparaties en certificeringen tot tussentijdse keuringen. Accountmanager Marcel Denecke: "Met het door onszelf ontwikkelde besturingssysteem

'VK Dynamics' kunnen we op afstand koelinstallaties beheren en processen controleren, en wij hebben ruime ervaring in de toepassing van natuurlijke koudemiddelen. Daarmee zijn energiebesparingen te realiseren van circa 25% t.o.v. HFK's. Installaties met natuurlijke koudemiddelen zijn uitermate geschikt voor warmteterugwinning."

www.vkkt.nl

ADVERTENTIE

Optimale hygiëne voor maximaal resultaat

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

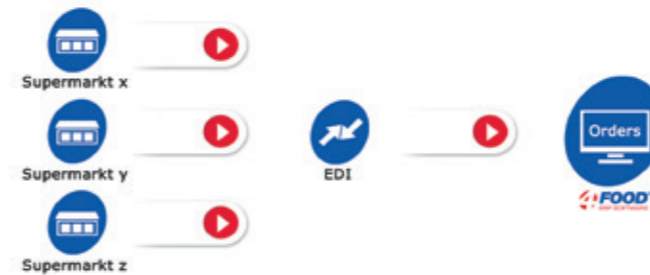
LABAZ, Simple, save and sustainable



AUTOMATISERING NIEUWE RELEASE EDI ÉN 4FOOD ERP SOFTWARE

4FOOD ERP software (een product van Estrategy B.V.) is een geïntegreerde automatiseringsoplossing voor voedselproducerende bedrijven. Implementatie leidt tot méér controle, efficiency, rust en groeimogelijkheden voor de organisatie. Electronic Data Interchange (EDI) zorgt voor efficiënte, betrouwbare en snelle aanlevering van informatie-uitwisseling met ketenpartners. De nieuwe release van 4FOOD biedt uitgebreide mogelijkheden voor EDI datakoppeling en uitwisseling van EDI berichten van verkoop- en inkooporders en facturen. Specificaties: ondersteuning van alle gangbare EDI-formaten (o.a. Edifact) en van aflever- en factuuradressen (automatisch de juiste adressen op alle documenten); matchen van artikelen op basis van het eigen artikelnummer, de klant of EAN code; notificatie en logging.

www.4food.nl



Schematisch: verkooporders worden via een EDI bericht elektronisch aangemeld in 4FOOD

3D FOODPRINTING WERELDPRIMEUR 3D PASTAPRINTER

Barilla en TNO presenteren op de EXPO2015 in Milaan een prototype van een met TNO-kennis ontwikkelde pastaprinter die 3D pastavormen kan printen die met normale technieken niet mogelijk zijn. De printer is een wereldprimeur en op dit moment in staat om 4 elementen per 2 minuten te printen. De in een bijzondere vorm geprinte pasta smaakt als normale verse pasta en wordt op gelijke wijze bereid. EXPO2015 loopt van mei tot oktober 2015. Bekijk het filmpje op:

www.youtube.com/watch?v=4dWHLujJ0Ik&feature=youtu.be



AUTOMATISERING CONO KAASMAKERS OVER XML-INTERFACE



CONO Kaasmakers heeft vorig jaar de nieuwe kaasmakerij in gebruik genomen. Veel data die tijdens het proces vrijkomt, wordt automatisch vastgelegd. Daardoor zijn er geen administratieve taken meer voor de operator. De operator kan zich volledig concentreren op het maken van de bijzondere CONO kazen. De verschillende informatiesystemen in de fabriek zijn gekoppeld aan QIS, waarin de informatie over het proces wordt vastgelegd. Informatie over opbrengsten en verbruiken gaan automatisch naar het ERP systeem.

CONO heeft er voor gekozen om de data-uitwisseling tussen QIS de andere informatiesystemen te doen via XML berichten. Hierbij wordt gebruikgemaakt van de nieuwe XML Import en Export Interface van QIS die onderdeel uitmaakt van de QIS ProcessLink Module. Het voordeel van deze module is dat deze, via eenvoudige en flexibele configuratie, in staat is een formaat XML dat door een systeem wordt aangeleverd om te zetten naar een formaat dat door QIS kan worden verwerkt. Ook kan QIS eenvoudig een XML bericht aan-

leveren in het formaat dat door het ontvangende systeem kan worden verwerkt. Jos Hensen van Greywise Consultancy, projectleider van de automatisering van de nieuwe kaasmakerij, geeft aan: "Door het gebruik van de configureerbare QIS XML-interface is de ontwikkeltijd drastisch verkort. De kosten voor de integratie zijn lager omdat de andere partijen hun interfaces niet hoeven aan te passen; de vertaalslag gebeurt snel en flexibel met de QIS XML-interface."

Met Alfa-Beta Solutions is een norm XML structuur afgesproken, zodat deze interface ook bij andere klanten zonder aanpassingen kan worden toegepast. "Bij het integreren van oplossingen is het van belang dat je zekerheid hebt dat de koppeling out-of-the-box past. Deze interface toont aan dat klanten zich niet langer zorgen hoeft te maken over integratie. QISOFT levert de stekker en het stopcontact", aldus Frank Resink (directeur Alfa-Beta Solutions).

Kijk voor het volledige artikel op: www.qisoft.com/nieuws



INNOVATIEF:

KWALITEITSKAAS IN ENVELOPVERPAKKING

Om van kaasblok tot verpakte plakjes kaas te komen, is in de regio Mazovia in Polen een bijna 60 meter lange verpakkinglijn geïnstalleerd. De voornaamste componenten zijn de Multivac R535 dieptrekverpakkingmachine en de MR337TQ transportbandetiketteerder. De nieuwe verpakking is eenvoudig te openen, hersluitbaar en houdt de kaas lang vers.

‘De flexibiliteit en nauwkeurigheid van het gekozen model waren doorslaggevende criteria’

Gezien de idyllische ligging van het bedrijf in de regio Mazovia in Polen, zou je niet verwachten dat Okregowa Spoldielnia Mleczarska SIERPC (OSM SIERPC) jaarlijks meer dan 200 miljoen liter melk verwerkt; afkomstig van meer dan 1500 toeleveranciers. Al 90 jaar produceert ‘De Regionale Zuivel Coöperatie van SIERPC’, zoals de vertaling letterlijk luidt, zuivelproducten als gerijpte kaas, Italiaanse kaas en kwark. Negentig jaar traditie en ervaring is duidelijk terug te vinden in de kaas en wordt tegenwoordig gecombineerd met state-of-the-art technologie. Zo ontstaat een continu hoge productkwaliteit. Het ISO kwaliteitssysteem dat in 2001 is geïmplementeerd, gecombineerd met HACCP sinds 2003 en het BRC systeem, geïntroduceerd in 2009, garanderen dat de productie aan de hoge Europese eisen voldoet.

EEN EIGEN VERPAKKINGSLIJN

Gerijpte harde kaas was lange tijd één van de specialiteiten van OSM SIERPC. Vóór 2010 leverde het bedrijf de kaas enkel in blokvorm aan zakelijke partners. “De vraag was constant hoog, dus we hebben nooit consumentenproducten of -verpakkingen overwogen,” verklaart Grzegorz Ganko, voorzitter van het bestuur van OSM SIERPC. “In het enkele geval dat klanten om geportioneerde of gesneden kaas vroegen, werden subcontractors ingeschakeld.” In de afgelopen jaren is het aantal supermarktketens echter drastisch toegenomen. En daarmee het aanbod kant-en-klaarproducten. Verpakking speelt een grote rol bij deze produc-



ten; voordat een producent potentiële klanten van de kwaliteit van zijn product kan overtuigen, moet hij toch eerst hun aandacht trekken met een aantrekkelijke verpakking en presentatie. OSM SIERPC lanceerde een gerijpte harde kaas op de Poolse markt onder de merknaam Sér Królewski. Het nieuwe premium product werd als kant-en-klaarverpakking (gesliced) aangeboden in drie varianten: Emmentaler, Sér Królewski gerookt en Sér Królewski Light. Het bedrijf had het slicen en verpakken uitbesteed aan een loonverpakker op zo’n 200 km afstand. “De toename van de verkoopvolumes maakte deze oplossing uiteindelijk onrendabel”, aldus Grzegorz Ganko. “Om toch aan onze verplichtingen te kunnen voldoen en de kosten te minimaliseren, besloten we onze eigen verpakkinglijn aan te schaffen. We begonnen vrijwel meteen met de bouw van een nieuwe productielocatie. Gelijktijdig startte onze zoektocht naar een verpakkinglijn.” Sinds 1993 verpakt het bedrijf kwark op Multivac kamermachines. “In de afgelopen twintig jaar zijn er diverse semi-automatische verpakkingsopties van Multivac

bij gekomen. We hadden dus genoeg ervaring met hun uitstekende kwaliteit en service.”

INNOVATIEF VERPAKKINGSONTWERP

Een eerste vereiste bij het ontwikkelen van een goede verpakking was het advies van een expert. OSM SIERPC wilde zijn premiumproduct op drie manieren met een innovatieve verpakking positief onderscheiden van zijn concurrenten; visueel met een aantrekkelijk ontwerp, met een goede houdbaarheid en een hersluitmogelijkheid. Multivac Polen reageerde op de uitdagende eisen met de presentatie van een envelopverpakking van flexibele folie met de aanbeveling deze als MAP verpakking (Modified Atmosphere Packaging) te gebruiken. Het concept werd vrijwel direct goedgekeurd en geïmplementeerd in een bijna 60 meter lange productielijn met een verwerkingscapaciteit van 700 kg kaas per uur. De lijn begint met een slicer die van de kaasblokken plakjes maakt en eindigt met een half-automatische kartonneermachine. Daartussen staat de Multivac R535 dieptrekverpakkingmachine met twee vorm- en

Tot
30%*
betere
warmte-isolatie

Industriële sectionaaldeur SPU F42

Industriële sectionaaldeur SPU 67 Thermo

Energie besparen inbegrepen: sectionaaldeuren SPU Thermo

- Europa's nr. 1 met meer dan 75 jaar ervaring bij de productie van deuren
- Uitstekende warmte-isolatie: U-waarde tot max. 0,51 W/(m²·K)
- Wereldprimeur: thermisch onderbroken loopdeur met extra platte roestvrijstalen drempel



* Industriële sectionaaldeur SPU 67 Thermo in vergelijking met de SPU 42

HÖRMANN
Deuren voor woning en industrie



twee sealstations, zodat zowel vacuüm- als MAP verpakkingen geproduceerd kunnen worden. Op de lijn is een inspectiesysteem gebouwd dat de sealnaden inline controleert, een MR337 TQ transportbandetiketterder en een checkweger met geïntegreerde metaaldetector. De verpakkingen die tussen de 100g en 750g wegen, kunnen zowel in harde- als in flexibele folie verpakt worden. De gehele lijn kan vanuit één centraal bedieningspaneel bediend worden.

ONDSCHIEDENDE KAASVERPAKKING

De transportbandetiketterder kan zowel op de boven- als de onderzijde van de verpakking etiketteren en is uitgerust met dubbele etiketteerkoppen. Zo kan er non-stop geëtiketteerd worden. De flexibiliteit en nauwkeurigheid van het gekozen model waren doorslaggevende criteria.

“We hebben de nadruk gelegd op een aantrekkelijk en modern ontwerp dat duidelijk afwijkt van de concurrentie. We wilden dat beeld niet teniet doen met visuele missers als scheef aangebrachte etiketten”, zegt Grzegorz Ganko.

EEN TWEDE LIJN

De verpakking van flexibele folie lijkt op een envelop die gesloten is met een etiket. Dit etiket maakt het mogelijk de verpakking na openen te hersluiten zodat de kaas niet uitdroogt. De plakjes kaas worden in de verpakking ondersteund door een kartonnen inleg, zodat deze niet vervormen of scheuren. De kaasplakjes worden via de lange zijde van de verpakking uit- en ingeschoven, waarna de verpakking met behulp van het aangebrachte etiket hersloten kan worden. Het premiummerk Ser Królewski heeft met deze innovatieve verpak-

king niet alleen diverse prijzen gewonnen, maar ook de aandacht van consumenten. “We verpakken Ser Królewski sinds 2012 in deze verpakking. Sindsdien is het een groot verkoopssucces”, vat Grzegorz Ganko samen. De vraag is zo groot geworden dat het bedrijf heeft besloten te investeren in een tweede lijn, die op dit moment geïnstalleerd wordt. “Het feit dat de vele componenten in onze verpakkinglijn optimaal samenwerken, is mede te danken aan de know-how van Multivac en haar serviceteam”, zegt Grzegorz Ganko en hij voegt toe, “Ik had nog nooit een dergelijke complexe verpakkinglijn gezien. Nog steeds ben ik gefascineerd door zijn hoge efficiency en kwaliteit”.

 www.multivac.com

INNOVATIEVE OPLOSSINGEN VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

THE ART OF MAKING IT HAPPEN!

Ruitenberg Ingredients is een pionier in het vinden van creatieve, innovatieve oplossingen voor de voedingsmiddelenindustrie. "Iedere dag inspireert ons gepassioneerde team onze klanten om ingrediënten en procestechnologie om te zetten in specifieke proces- en productverbeteringen."



"We bieden een breed assortiment aan applicaties voor de industriële bereiding van bakkerijproducten," vertelt Jaco van Harten, commercieel manager van de bakkerijdivisie binnen Ruitenberg Ingredients. Deze divisie levert wereldwijd producten aan industriële bakkerijen, met een focus op Europa. "Ook voor de industriële bereiding van bakkerijproducten bieden we een breed assortiment aan. De uitdaging bij het ontwikkelen van vullingen is het krijgen van de juiste smaak, textuur en functionaliteit in combinatie met een acceptabele prijs voor de klant."

PARTNER IN ONTWIKKELING

Voedingsmiddelenproducenten verwachten tegenwoordig complete en maatwerk oplossingen in plaats van simpelweg de levering van basisingrediënten. Ze zijn constant op zoek naar nieuwe producten waarmee zij kunnen inspelen op de snel veranderende consumentenbehoeften. Dankzij hun jarenlange ervaring in de voedingsmiddelenindustrie, hebben de voedingsmiddelen-technologen bij Ruitenberg een enorme knowhow opgebouwd: "We investeren continu in het ontwikkelen van bestaande en nieuwe producten, zowel naar aanleiding van trends die we signaleren in de markt als specifiek op klantaanvraag," vervolgt Jaco. "Ons nieuwe deegconcept RudinRapiDo is daar een mooi voorbeeld van. Dit gistvrije deeg hebben we ontwikkeld vanuit behoeften van zowel de industriële bakkerij als de consument. Met RudinRapiDo CoEx is het mogelijk om deegproducten te produceren middels co-extrusie. Het grote voordeel hiervan voor de industrie is dat de productiecapaciteit enorm toeneemt. En het komt tegemoet aan de vraag van consumenten, die broodsnacks willen met minder calorieën, die onderweg warm gegeten kunnen worden. Ook die behoeftes worden met dit deeg ingevuld."

VAN ONTWERP TOT IMPLEMENTATIE

"De uitdaging bij het ontwikkelen van vullingen is het krijgen van de juiste smaak, textuur en functionaliteit in combinatie met een acceptabele prijs voor de klant," legt Jaco uit. In Twello staat het



"bakkerij applicatiecentrum" va het bedrijf, waar de technologische kennis van het gepassioneerde team gecombineerd wordt met een fijn gevoel voor culinaire finesse. "Hier kunnen we samen met de klant concreet werken aan een vulling die voldoet aan zijn wensen," vertelt Jaco. "Want op verzoek van de klant helpen we hem bij het bedenken en creëren van onder meer nieuwe vullingen; indien gewenst gaan we ook op zoek naar alternatieve ingrediënten voor het vervangen van additieven, of om het product allergeenvrij te krijgen. Samen kijken we naar hun specifieke applicaties en naar het productieproces, om de beste en meest efficiënte oplossing te vinden. Onze voedingsmiddelentechnologen helpen daarna op de productievloer bij het implementeren van de verbeteringen van producten en processen. Zo zijn we er zeker van dat de geboden oplossing werkt."

AANTREKKELIJKE PRESENTATIE

Ruitenberg Ingredients biedt inmiddels een enorme verscheidenheid aan vullingen voor de industriële productie van (voornamelijk hartige) snacks en kant- en klaarproducten. De vullingen worden gebruikt in producten van onder meer brood-, blader- en filodeeg. Daarnaast worden de vullingen ook toegepast in hartige taarten en als maaltijdcomponent. "Een van de meest in het oog springende aspecten van onze vullingen is de aantrekkelijke presentatie," vindt Jaco. "Zelfs na invriezen en afbakken van het product, houdt de vulling zijn volume én blijft hij binnen het deeg. We hebben een uitgebreid assortiment vullingen met een uitzonderlijke smaak en textuur. Daarnaast bieden we ook andere producten, zoals een 100% eivervanger die bakkerijproducten voorziet van de

vertrouwde goudbruine kleur en de daarbij behorende glans: RudinGlaze. Dit product reduceert bovendien het risico op microbiologische besmetting en sluit salmonella uit."

NIEUWE CONCEPTEN


"De afgelopen periode is ons team druk bezig geweest met de ontwikkeling van onze nieuwe range vullingen genaamd RudinFilling GRW. Deze vullingen groeien tijdens het bakken mee met het deeg, waardoor de producten van binnen volledig gevuld zijn met de vulling. Verder is er gewerkt aan een verbeterde receptuur voor de RudinGlaze, waardoor het nu ook zijn glans blijft houden na invriezen. "Deze nieuwe concepten worden geïntroduceerd tijdens de IBA beurs, van 12 tot en met 17 september in München," besluit Jaco. "Bezoek onze stand (hal 4, stand 421), om deze nieuwe concepten zelf te ervaren. Ons motto is niet voor niets: 'the art of making it happen!'"

 www.ruitenberg.com



www.YFMnetwork.com

*Dit bedrijf zette zijn deuren open voor leden van Young Food Management (YFM).
Op 6 oktober mag de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) binnenkijken. Interesse? Geef je tijdig op!*

 www.yfmnetwork.com
www.osvnetwork.com



Feeding all needs from process to end of line.

www.staubli.com/robotics

Productiviteit zonder compromis.

Stäubli robots en uw mensen werken naast elkaar in primaire of secundaire handling, verwerking of verpakking in de meest gevoelige voedselverwerkende omgevingen. Steeds met dezelfde properheid, consistentie en prestatie.

De toekomst is mens en machine.



STÄUBLI

ROBOTICS

Stäubli Benelux N.V., +32 56 36 40 04
Stäubli is een merk van Stäubli International AG gedeponeerd in Zwitserland en in andere landen. © Stäubli, 2015



KIM

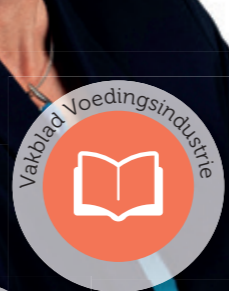
NEDERLAND
K.I.M. Nederland B.V.
Tweelingenlaan 144
7324 BP Apeldoorn

T. +31 (0)55 368 91 91
info@kim-nederland.nl
www.kim-nederland.nl

KOEL- EN VRIESHUISBOUW • ISOLATIESYSTEEMBOUW

Bij K.I.M. Nederland profiteert u van een unieke expertise in de koel- en vrieshuisbouw en isolatiesysteembouw. Deze is volledig afgestemd op uw logistieke organisatie en de actuele marktontwikkelingen in uw branche.

Dat zorgt voor een eindproduct dat exact aansluit op uw eisen en wensen!



Communicatiespecialisten in food

Bij het opzetten van een marketingcampagne komt veel kijken. Het huidige medialandschap kenmerkt zich door beweging en dynamiek. Er zijn de afgelopen 10 jaar steeds meer mediakanalen bijgekomen. Om klanten te bereiken is het essentieel om deze crossmediaal in te zetten. De klanten zijn kritisch, stellen vragen en gaan ook zelf op zoek naar eerlijke informatie. Social media zijn een wezenlijk onderdeel van hun dagelijks leven. Hun winkelgedrag en het betalingsverkeer speelt zich meer en meer online af. Tegelijkertijd is er behoefte aan écht contact. Face-to-face, eerlijk en open, persoonlijk.

Wij kennen de dynamiek van het medialandschap anno 2015 als geen ander. Met de netwerken Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) en Young Food Management (YFM), Vakblad Voedingsindustrie en vakblad Vers&Vers en de sites www.FoodInBusiness.com en www.wegwijzerfood.nl zetten wij uw bedrijf op de kaart.

Samen met de Wallbrink Crossmedia Groep zetten we onze expertise en netwerken in om zo een totaalpakket aan communicatiemiddelen te bieden. Eén aanspreekpunt voor de complete marketing.

ROBUUSTE EN FLEXIBELE SOFTWARE

QIS VOOR DE STEEDS VERANDERENDE PRODUCTIEOMGEVING

PAPIERLOZE WERKVLOER

Neem afscheid van alle handgeschreven formulieren die in een map terecht komen. Overtypen in andere systemen hoeft ook niet meer. Alle handmatige meetpunten en andere informatie gaan rechtstreeks van de werkvloer naar de QIS Real Time Display. Ontlast uw operator van het schrijfwerk, zodat het proces centraal staat en niet de administratie. Digitale informatie is per direct beschikbaar en kan eenvoudig gedeeld worden door het gehele bedrijf; voor proactieve besturing, analyse, audits en (proces) verbetering.



DIRECT INZICHT IN KWALITEIT EN PROCES

Met behulp van real-time informatie en real-time analyse geeft QIS volledig inzicht in het proces. De operator is hierdoor continu op de hoogte van de status, kwaliteit en voortgang van het productieproces. Handmatige en geautomatiseerde gegevens zijn geïntegreerd. Indien nodig kan de operator ingrijpen op basis van een geïnformeerde beslissing, gesteund door online specificaties en instructies. Tegelijkertijd staat de operator aan de basis van de informatiebehoefte voor het (kwaliteits)management ten behoeve van het continu verbeterproces.



ZICHTBAAR EN VOLGBAAR

QIS ondersteunt een complete tracking & tracing omgeving. Deze koppelt informatie over productieomstandigheden, doseringen en samenstelling aan de output van het productieproces, inclusief eventuele integratie met uw ERP. Volg het product van grondstof tot eindproduct, inbegrepen alle omstandigheden waaronder uw product is verwerkt. Realiseer aanvullende handmatige of geautomatiseerde registratie van o.a. batches, doseringen en tijdstippen op de plek van uitvoering.



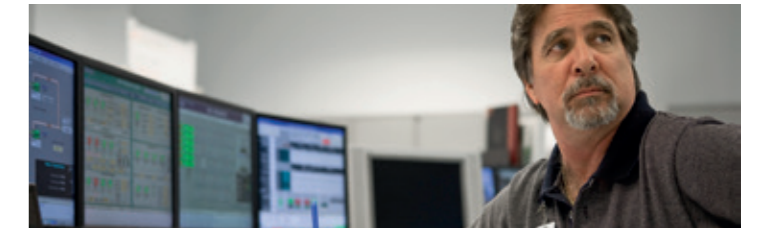
ANALYSE EN RAPPORTAGE

Met de QIS-analysetools kunt u data van dagen, maanden of jaren selecteren en in enkele seconden geavanceerde statistische resultaten oproepen in overzichtelijke lijsten en grafieken. Met één enkele muisklik heeft u toegang tot PDCA-gerelateerde analyses waaronder: 'Product en Proces Capability Analysis', 'Control/Specification Limits, Conformance to (Customer) specification', 'What-If?' en variantieanalyses. Deze opties zorgen voor ondersteuning van de dagelijkse besluitvorming over productie, kwaliteit, MVO en klantgerichte aspecten.



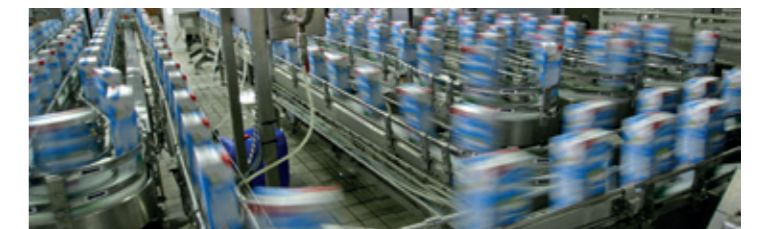
AUTOMATISCH DATA VERZAMELEN EN INTEGREREN

QIS heeft uitgebreide interfacemogelijkheden voor het naadloos uitwisselen van gegevens met de meeste industriële standaard productiesystemen en ERP-systemen; waaronder Infor M3, SAP en Oracle. De interfaces met gestandaardiseerde protocollen, zoals OPC en XML, zijn al aanwezig in onze bibliotheek. Daarnaast beschikt QiSOFT over een groot aantal specifieke import- en exportinterfaces. De QIS-interfaces zijn volledig configureerbaar en te implementeren zonder programmeren. Heeft u behoefte aan een interface die nog niet bij QiSOFT bekend is, dan wordt deze in goed overleg met u ontwikkeld en toegevoegd aan de standaard.



OEE- EN KPI-PRESTATIEBEHEERSING

QIS beschikt over enkele pre-built dashboardstyle rapportages voor het tonen en analyseren van actuele en historische data, inclusief de Productie Reportage en OEE. De interactieve Drill-down rapportages maken het eenvoudig om probleemgebieden zichtbaar te maken per proces, per productierun en per ploeg, dag en week; op basis van een instelbaar tijdstip en periode. De oorzaak van verstoringen in product en proces worden geaccentueerd weergegeven in de real-time pareto-analyse. Uw eigen rapportage is beschikbaar voor alle gebruikers. QIS kan alle data integreren in uw bedrijfsbrede rapportage, gebruikmakend van standaard rapportagesystemen zoals SQL Reporting Services, Crystal en Business Objects.



Quality Improvement System (QIS) is een 'state of the art' softwaresysteem, gespecialiseerd in het verzamelen, analyseren en visualiseren van real-time kwaliteit, productie en prestatiegegevens.

Met meer dan 27 jaar ervaring, geïmplementeerd in meerdere soorten productieomgevingen, blijft QIS voorlopen in technologie. Het systeem helpt wereldwijd productiebedrijven met het continu verbeteren van productkwaliteit, minimaliseren van verspilling en optimaliseren van procesefficiëntie.

 www.qissoft.com

SPECIALIST IN LUCHTDICHTE DEURSYSTEMEN

'OPEN TO THE WORLD, CLOSE TO YOU'

Om maar gelijk met de deur in huis te vallen: een kenner bestempelde de Metaflex-deur eens als 'de Bentley onder de deuren'. In Aalten wordt met nuchterheid gereageerd op die vergelijking. Feit is wel dat hun deuren al jarenlang aan de top van de markt staan in, onder andere, de voedingsindustrie.

Metaflex is specialist in luchtdichte deursystemen en geavanceerde automaten; niet alleen voor de foodsector, maar ook voor de medische- en de zorgsector, voor cleanrooms en laboratoria. Het bedrijf werd in 1976 opgericht in de Achterhoek, en alweer ruim 10 jaar geleden zette het bedrijf

tevens een productiefaciliteit in India neer. Dat maakt dat de slogan 'Open to the world, close to you' in lijn is met hun ambitie. De keus aan deuren is groot; er zijn vele typen leverbaar in schuif- en draaivariant. Behalve de uitstekende kwaliteit onderscheidt Metaflex zich in de automatisering

van de deuren; volledig weggewerkt in de rail en afdekkap, oersterk en zonder spiraalsnoeren of andere hinderlijke obstakels.

FOOD

In een ruimte waar levensmiddelen opgeslagen



liggen, is een stabiele temperatuur vereist om de condities te handhaven. De isolatie en volledige afsluiting van de deuren is hier een belangrijk onderdeel van. "Onze deuren voor de voedselverwerkende industrie zijn makkelijk schoon te maken en te voorzien van een food safe coating," zegt Accountmanager Harry Zomer. Met name in de vleesindustrie, waar 24/7 met heftrucks wordt gereden, heeft de Metaflexdeur bewezen dat er wel degelijk een kwaliteitsverschil bestaat. "Het zijn misschien niet de goedkoopste in aanschaf," weet Harry Zomer, "maar ze verdienen zich altijd terug door onder meer besparing op onderhoud, koelkosten en het voorkomen van stagnatie van de productie. Deuren die traag open en dicht gaan, verstoren het logistieke proces. Onze deursystemen zijn betrouwbaar en onderhoudsarm. Door de robuuste opbouw kan de deur tegen een stootje en de luchtdichte afsluiting zorgt voor een laag energieverbruik. Ook de levensduur moet in het kostenplaatje worden meegenomen. Metaflex-deuren die al meer dan 25 jaar in bedrijf zijn zonder noemenswaardige problemen, zijn echt geen uitzondering."

IN HET BESTEK

"Onlangs hebben we weer deuren vervangen van een concurrent," vervolgt hij. "Deze zaten er nog maar een paar jaar in, maar de gebruiker was de hoge kosten voor onderhoud, ijsvorming



door lekkende kieren, en stagnatie van zijn productieproces beu. Daarom heeft hij besloten om de deuren voortaan als zodanig in het bestek op te nemen, zodat de aannemer of panelenbouwer verplicht wordt deze bij Metaflex onder te brengen. Metaflex levert haar producten via elke gewenste isolatiesysteembouwer, en via haar eigen 'Premium Resellers'; gespecialiseerde partners, zoals Stinstra uit Leeuwarden. Als totaalleverancier bouwt hij veelal complete koel- en vrieshuizen of geconditioneerde ruimtes waar de Metaflex-deuren een essentieel onderdeel van uitmaken. "Gebruikers willen de bouw van de wanden, vries- en koelcellen, en geconditioneerde ruimtes graag in één hand houden, met onze deuren daarbij."

IEDER GEWENST DESIGN

Om de deuren meer 'smoel' te geven, biedt

het bedrijf unieke mogelijkheden voor het personaliseren ervan. "Door afwerking met hoogwaardige 3M™ folie is het deurblad in ieder gewenst design te verkrijgen," legt Harry uit. "Denk aan een logo, een afbeelding van gesneden ham voor een versafdeling, of een smakelijke maaltijd bij de maaltijdenverpakking op de deuren. Naast een eigen sfeer zijn ook teksten, voorschriften en aanduidingen een optie. Uiteraard blijven de deuren te reinigen met dezelfde middelen als de klant gebruikt."

Kortom, zo stelt Harry Zomer: "Om aan de top te blijven, moet je innoveren en inspelen op dat waar de markt naar vraagt. Dat is nóg een reden voor onze slogan: Open to the world, close to you."

 www.metaflex.nl





Partners for great taste

Dutch Spices:
het eerste bedrijf in
Europa voor aller-
geenvrije smaak-
oplossingen.

- ✓ Dutch Spices vermarkt smaakvolle kruiden, specerijen, droge blends, marinades, (kook-)sauzen en totaaloplossingen in diverse toepassingsgebieden zoals vlees, vleesvervangers, aardappelen, zuivel en de bakkerij.
- ✓ Alle producten van Dutch Spices worden geproduceerd in een High Care omgeving en voldoen aan de VITAL norm.
- ✓ **Vraag uw 'free sample kit' aan via het contactformulier op www.dutchspices.nl ovv 'sample kit'**



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, maïs, peulvruchten, rundvlees, varkensvlees, kippenvlees en wortel.

ONVERANTWOORDE PRIJZEN

Een broodje, croissant, beleg, eitje én een kop koffie voor 1 euro; bij meubelgigant IKEA kun je ontbijten voor een schijntje, en ook lunchen en dineren voor enkele euro's. Ook andere grote ketens stunen met prijzen voor voeding op een manier waarvan ik een slecht gevoel krijg. Als ons eten zo weinig waard is, kan het bijna niet anders dat dit effect heeft op hoe dit voedsel geproduceerd wordt.

Iedereen zal begrijpen dat de kwaliteit van zulke extreem goedkoop voedsel te wensen over laat. Maar wat niet iedereen in de gaten heeft, is dat ergens in de keten nog meer offers zijn gemaakt om tot zulke lage prijzen te komen. Naast het feit dat er heel weinig marge voor de producent overblijft, zijn zaken als eerlijke handel, dierenwelzijn en milieu hier geen vanzelfsprekendheid.

Nu is het natuurlijk zo dat onze vraag voor goedkopere producten aan de basis ligt van het aanbod van deze bedrijven. Het zijn dus ónze keuzes die zorgen voor deze situatie. Wij kiezen ervoor om weinig uit te geven aan voedsel en relatief veel aan smartphones en flatscreens. Hoe goedkoop en dus onsmakelijk, oneerlijk, dieronvriendelijk of milieubelastend willen wij ons voedsel hebben? U bent foodproducent (of op een andere manier professioneel met voeding bezig). Welke keuzes maakt uzelf?

Gelukkig snijdt het mes aan twee kanten, want als onze keuzes zorgen voor minder goede producten en een onverantwoorde productieketen, dan kunnen onze keuzes ook het tegenovergestelde bereiken! Wie meer van zijn inkomen besteedt aan goede voeding, heeft misschien een iets minder nieuwe telefoon, ... maar wel lekkerder en eerlijker eten.

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

NAMAAK: WEET WAT ER OP JE BORD LIGT

Merkmisbruik is geen nieuw fenomeen. Er worden door de douane regelmatig ladingen namaaktassen, -schoenen of –gadgets onderschept. Dat ook voedingsmiddelen worden nagemaakt is voor velen wel een nieuw verschijnsel.

Afgelopen december en januari heeft de Europese politieorganisatie Europol samen met Interpol voor de vierde keer Operatie Opson uitgevoerd. Hierbij werd 2.500 ton aan nagemaakt en illegaal voedsel in beslag genomen. In totaal vonden in 47 landen, waarvan twintig EU-lidstaten, invallen en controles plaats. Naast supermarkten werden ook zee- en luchthavens gecontroleerd.

DUBIEUZE KAVIAAR

In Frankrijk trof de douane een dubieuze lading kaviaar uit China aan die verpakt zat in nagemaakte dozen van het merk d'Aquitaine. In Italië werd 31 ton zeevruchten ontdekt die verkocht werd als vers product. In werkelijkheid werden de zeevruchten, nadat ze ingevroren waren geweest, bewerkt om ze vers te laten lijken. Daarnaast werd onder andere vier ton illegaal ingevoerde aardbeien, 25 ton nep-boter en 275.000 liter aan vloeistoffen – met name nepalcohol – in beslag genomen. In sommige gevallen gaat het 'slechts' om namaakproducten, maar soms komt ook de voedsel- en dus de consumentveiligheid in het geding. Bij de lading nepalcohol werd bijvoorbeeld ook wodka aangetroffen die gemaakt was van antivries.



©LUPU ROBERT CIPRANU/SHUTTERSTOCK.COM

Volgens het onderzoek speelt het internet een belangrijke rol bij de toename van nagemaakt en illegaal voedsel.

E-COMMERCE

Verkoop van nagemaakte producten gebeurt niet alleen via de traditionele distributiekanaalen, maar in toenemende mate via het internet. De schade uit zich niet alleen in financieel verlies voor producenten en handelaren, maar ook in afnemend consumentvertrouwen. Politie en justitie ondernemen wel actie tegen deze

praktijken, maar zij kunnen er niet alleen voor zorgen dat het onderliggende probleem wordt aangepakt. Er ligt ook een belangrijke taak bij merkeigenaren. De waakzaamheid van producenten en de bewustwording van de consument moet vergroot worden. Aangezien de illegale handel van voedingsmiddelen op het internet een enorme vlucht neemt, is het cruciaal dat met name dit kanaal gecontroleerd wordt.

Merkbeschermingsbedrijf MarkMonitor heeft een aantal tips geformuleerd waarmee zowel

producenten als consumenten zich kunnen weren tegen namaakvoedsel.

TIPS VOOR MERKEN

• **REGISTREER MERK- EN PRODUCTNAMEN**
De eerste stap om misbruik tegen te gaan, is het registreren van merk- en productnamen. Hierbij is het belangrijk dat deze handelsmerken zowel in het thuisland als internationaal geregistreerd staan. Merkbescherming moet onderdeel uitmaken van de product lifecycle. Het Benelux-Bureau voor de Intellectuele Eigendom (BBIE) is de officiële instantie voor merkbescherming. Hier kunnen bedrijven hun merk- of productnaam registreren. Na registra-

tie is het merk voor een periode van tien jaar wereldwijd beschermd.

• MAAK GEBRUIK VAN GEAUTOMATISEERDE TOOLS

Internet speelt een belangrijke rol in de handel van namaakvoedsel. Dit kanaal moet dan ook continu gemonitord worden. Maak daarbij gebruik van geautomatiseerde tools.

• HANDHAAF EEN OFFENSIEVE MERKBESCHERMINGSSTRATEGIE

Om online misbruik te voorkomen, is het belangrijk een offensieve merkbeschermingsstrategie te handhaven. Een merkeigenaar

moet actief op zoek naar frauduleuze websites, om ze vervolgens ook offline te halen. Voor een efficiënte aanpak is het essentieel dat de IT-, marketing- en juridische afdeling samenwerken.

• ONDERNEEM JURIDISCHE STAPPEN

Wanneer frauduleuze websites geïdentificeerd zijn, is de laatste stap van de merkbeschermingsstrategie de juridische strijd om deze sites offline te halen. De registratie van product- en merknamen speelt hierbij een belangrijke rol, omdat merken hiermee kunnen aantonen dat er sprake is van merkinbreuk. Als oplichters weten dat een bedrijf actief op zoek gaat naar malafide sites en deze uit de lucht haalt, zullen zij sneller opgeven en op zoek gaan naar een ander, makkelijker doelwit.

TIPS VOOR CONSUMENTEN

• CHECK DE URL

Oplichters staan erom bekend domeinnamen te kopen waarbij de merknaam een kleine spelfout bevat. Deze truc heet 'typosquatting'.

• WEES ALERT BIJ AANBIEDINGEN

Is de prijs te mooi om waar te zijn, dan is dat waarschijnlijk ook zo.

• ONDERZOEK DE REPUTATIE VAN DE VERKOPER OF WEBSITE

Het kan nooit kwaad om de naam van de website in combinatie met de termen 'oplichting', 'namaak' of 'illegaal' in te typen in een zoekmachine. Hierdoor kom je er snel achter of de verkoper voorkomt op een van de websites die waarschuwen voor oplichters.

• BEKIJK DE WEBSITE

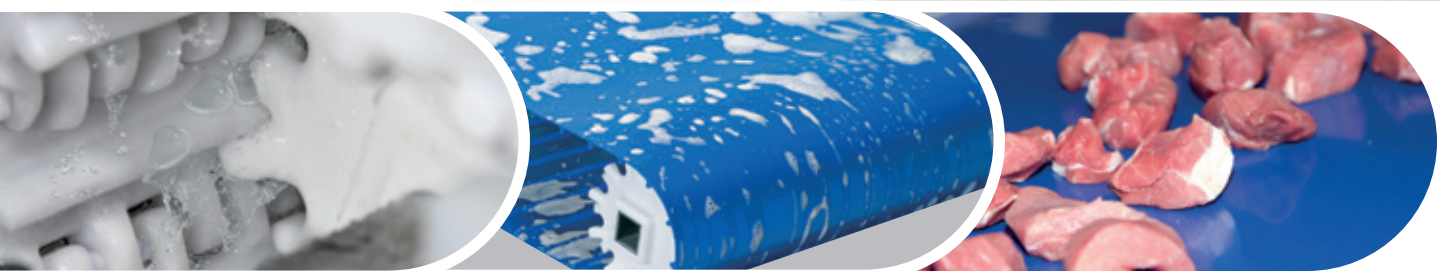
Sommige websites zien er op het eerste gezicht professioneel uit, maar let op de details. Bevat de site bijvoorbeeld erg veel spelfouten, dan moet er een alarmbel gaan rinkelen.

 www.markmonitor.com

©EUGENE SERGEEV/SHUTTERSTOCK.COM

Habasit - uw eerste keuze voor transportbanden

Weefselbanden, kunststof modulaire banden, positief aangedreven banden en Cleaning-in-Place systemen - Habasit is dé full-range leverancier voor de vleesverwerkende industrie.



Profiteer ook van de hoogwaardige kwaliteit van de wereldmarktleider.

En realiseer:

- Verlaging van de operationele kosten
- Optimale hygiëne condities
- Besparing op het water- en energieverbruik

Habasit Netherlands B.V.
Tel.: +31 (0) 33 247 2030
Web: www.habasit.nl

