



TO CLAIM
OR NOT TO CLAIM...

- INTERVIEW: JAN WILLEM SIPMA
- VOEDSELANALYSE IN HET LAB
- ASBEST IN INSTALLATIES
- CHEMICALIËNVRIJE
WATERBEHANDELING



FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

Van de hoofdredacteur

BANKETGROEP SENIOR INKOPER

GEPASSIONEERDE ONDERHANDELAAR DIE KANSEN BENUT IN EEN ORGANISATIE MET KORTE LIJNEN TILBURG
De Banketgroep bundelt authentiek Nederlandse producten met een sterke positie in de thuismarkt en veelbelovende kansen in exportmarkten. De Banketgroep heeft haar kantoor in Tilburg en 6 bakkerijen verspreid over Nederland waar in totaal 450 medewerkers werken. Het assortiment Koek & Banket bestaat uit een groot aantal varianten stroopwafels, eierwafels, cake, boterkoek en seizoensproducten, gemaakt onder private label (huismerken) en eigen merken (Gouda's Gilde, Kanjers, Buys, De Lekkerste). Om deze ambitieuze onderneming verder te versterken, zijn wij op zoek naar een pragmatische Senior Inkoper die verantwoordelijk is voor de optimale inkoop van grondstoffen, verpakkingsmaterialen en NPR zaken tegen concurrerende condities, goede kwaliteit en met de juiste snelheid.
Consultant: Annoek Kogelman, telefoon 0317-468686 of 06-12504148

FARM FRITES GROUP QUALITY COÖRDINATOR

MULTITASKER MET HELICOPTERVIEW DIE 6 FABRIEKEN ONDERSTEUNT OUDENHOORN
Farm Frites is een internationale aardappelverwerkende organisatie; wereldwijd werken 1.500 medewerkers op 40 locaties aan de ontwikkeling, productie en verkoop van bevroren en gekoelde aardappelproducten. Wereldwijd zijn er 6 fabrieken. Op de locatie in Oudenhorn (Zuid-Holland) werken 330 medewerkers, waarvan 160 in de productie en 170 op ondersteunende afdelingen voor Farm Frites wereldwijd. Voor de afdeling Corporate Quality zijn wij op zoek naar een zelfstandige Group Quality Coördinator die verantwoordelijk is voor het borgen, ontwikkelen en continu verbeteren van de kwaliteitsmanagementsystemen binnen de gehele Farm Frites organisatie. Deze kritische professional geeft leiding aan 2 medewerkers en is eerste aanspreekpunt m.b.t. alle kwaliteitszaken (specificaties, questionnaires, issues etc.) voor bestaande en nieuwe klanten en bezoekt leveranciers en co-producers voor o.a. audits.
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126

AB MAURI SENIOR PRODUCTONTWIKKELAAR

PRAKTISCH INGESTELDE BAKKERIJSPECIALIST MET BREDE BLIK DORDRECHT
AB Mauri, onderdeel van ABF, is een wereldwijde groep van gist- en bakkerijrediënten producerende bedrijven met een indrukwekkende footprint. Met meer dan 6.000 werknemers wereldwijd, is zij één van de grootste spelers in de industrie. Bakkerijgrondstoffen zijn een substantieel deel van het bedrijf dat vastbesloten is om haar technologisch leiderschap in de bakkerijsector 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 ontwerpen nieuwe producten, die concurrentievoordeel leveren aan zowel de klanten als AB Mauri's activiteiten. Voor de productielocatie in Dordrecht zijn wij op zoek naar een enthousiaste Senior Productontwikkelaar die verantwoordelijk is voor het initiëren, begeleiden en uitvoeren van NPD projecten.
Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885

Vecozuivel EXPORT MANAGER

PIONIER DIE INTERNATIONAAL NEW BUSINESS REALISEERT ZEEWOLDE
Vecozuivel is een jong, innovatief en trendsetend zuivelbedrijf met circa 80 medewerkers. Vanaf de jaren '90 is zij van de verkoop in de eigen boerderijwinkel uitgegroeid tot een van de grootste leveranciers van biologische, dagverse zuivelproducten aan grote supermarktketens in Nederland. In 2009 heeft Vecozuivel in Zeewolde haar moderne zuivelfabriek in gebruik genomen. Met de realisatie hiervan heeft zij een grote stap gezet in de verdere professionalisering van de biologische zuivelbranche. Vecozuivel is een slagvaardig bedrijf dat verder kijkt en haar nek uitsteekt als het gaat om innovaties. Voor de uitbouw en verdere ontwikkeling van de exportmarkten, zoeken wij een proactieve en organisatorische Export Manager. Deze is verantwoordelijk voor het op- en uitbouwen van de markt in de (biologische) zuivelindustrie in de regio Zuidoost-Azië en Midden-Oosten door middel van agenten, distributeurs en directe afnemers.
Consultant: Bert den Uijl, telefoon 0317-468686 of 06-53959057

Ausnutria Hyproca MANAGER CENTRAAL QC LABORATORIUM

OPERATIONEEL MANAGER DIE NIEUWBOUW REALISEERT EN DAARNA ZORGT VOOR SUCCESVOLLE GROEI HEERENVEEN / LELYSTAD
Ausnutria Hyproca is een professioneel, snel groeiend en internationaal opererend zuivelconcern in Nederland met ruim 100 jaar ervaring, 400 medewerkers en 3 productielocaties. Zij ontwikkelt, produceert en verkoopt hoogwaardige eindproducten o.a. babyvoeding, melkpoeders en roomboter op basis van koe- en geitenmelk. Ook is zij gespecialiseerd in het drogen van producten die dienen als ingrediënt voor de levensmiddelenindustrie. Ausnutria Hyproca produceert en verkoopt zowel eigen merken (Kabrita en Neolac) als private label babyvoeding voor de consument en de zakelijke klant. Momenteel wordt er een nieuwe state-of-the-art babyvoedingsfabriek gebouwd (Heerenveen) met een te realiseren Centraal QC Laboratorium. Wij zijn op zoek naar een Manager Centraal QC Laboratorium die verantwoordelijk wordt voor het opzetten, inrichten, managen en verder uitbouwen van dit Laboratorium.
Consultant: Jakob Jan Verbraak, telefoon 0317-468686 of 06-51820349

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

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



'KOMKOMMERTIJD'?

Niets van gemerkt: de oogstmaand stond bol van de interessante berichten:

Het Centraal Bureau voor de Statistiek (CBS) maakt bijvoorbeeld bekend dat het goed gaat met het vertrouwen van ondernemers in de industrie. Ook het consumentenvertrouwen groeit weer. Sinds oktober 2014 hebben positief gestemde ondernemers de overhand. De export, investeringen en de consumptie van huishoudens zijn de afgelopen maand gestegen en zorgden ervoor dat het economisch herstel doorzet.

Een ander opvallend zomerbericht: voor het eerst zullen er in Nederland meer webshops zijn dan fysieke winkels: Consumenten kopen steeds meer online. Er is één kanttekening: alleen de echt grote webwinkels profiteren van de groei. 'Kunnen in een winkelstraat meerdere zaken hetzelfde product verkopen, op internet vaagt steeds één grote reus de concurrentie weg. Dat betekent dat winkeliers die nu beginnen, eigenlijk kansloos zijn, tenzij ze met een nieuw baanbrekend idee komen,' zo meldde de Volkskrant op 22 augustus.

Geen ondernemer wil kansloos zijn. Alle middelen worden dan ook uit de kast gehaald om de klant te verleiden tot koop. Hoever ga je daarin? Is wat de afdeling marketing briljant vindt, ook gecheckt bij de juridische afdeling? Blijkbaar niet, zo stelde de Consumentenbond: 'Fabrikanten bieden consumenten met claims op voedingsmiddelen zoals 'rijk aan vezels', 'vetarm' of 'rijk aan vitamine C' de illusie dat hun vaak ongezonde producten gezonder of beter zijn dan soortgelijke producten.'

Wat op het etiket staat moet gewoon kloppen (en dat geldt ook voor diervoeding!) met de inhoud. De NVWA neemt de meldingen over misleiding misschien niet direct in behandeling, omdat er geen sprake is van risico's voor de volksgezondheid; het is geen reden om achterover te leunen. Dankzij het Meldpunt Misleiding dat Foodwatch in augustus startte, heb je voor je het weet een negatief imago. Weg vertrouwen van de consument.

Zodra er wel risico's voor de voedselveiligheid zijn, wordt er direct streng gecontroleerd. Zo ontving ik begin augustus een brief van de Inspectie Leefomgeving en Transport (ILT): daarin vertelden

ze dat ze zijn begonnen om bedrijven met industriële installaties structureel te inspecteren op asbest. 'De focus ligt op de voedsel- en drankindustrie vanwege de eventuele effecten op de volksgezondheid als asbestvezels in de voedselketen vrijkomen,' aldus het ministerie.

Aandacht voor kwaliteit en voor het borgen van voedselveiligheid wordt steeds belangrijker, dat blijkt wel weer. Daar heb je wel gekwalificeerd personeel voor nodig. SVO is daarom in september gestart met een nieuwe mbo-opleiding tot Kwaliteitsmedewerker.

Er is géén kanttekening, niets 'kansloos'. Wél veel perspectief voor de toekomst. Want controle blijft altijd nodig.

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



Inhoud

VOORPAGINA: ©IMAGE LICENSED BY SIGNIBLIO



8

JURIDISCH

TO CLAIM OR NOT TO CLAIM...

"Fabrikanten nemen loopje met etiketteringsregels", zo luidt de kop boven een recent persbericht van de Consumentenbond. De bond heeft diverse producten uit de schappen van supermarkten bekeken en vindt de claims misleidend. Waar gaan de producenten volgens de Consumentenbond de mist in? Zijn ze in overtreding?

EN VERDER...

OSV/YFM netwerken in food	6
Vacuüm skin verpakkingen	19
Column: Dennis Favier	21
Nieuwbouw en deuren	22
Nieuws	24
Asbest in industriële installaties	32
Chemicaliënvrije waterbehandeling	36
Column: Herman Bessels	38

INTERVIEW

NIEUWE MBO-OPLEIDING KWALITEITSMEDEWERKER

Vanaf september start SVO vakopleiding food met de nieuwe mbo-opleiding 'Kwaliteitsmedewerker'. Jan Willem Sipma, Manager Markt & Beroep bij SVO: "Aandacht voor kwaliteit en het borgen van voedselveiligheid wordt steeds belangrijker. Er is een grote behoefte aan deskundigheid."



14



28

BEDRIJFSREPORTAGE

VOOR IEDERE WENS EEN PASSEND PRODUCT

Tien jaar geleden verhuisde De Koning Vlees B.V. van de locatie 'waar het in 1910 allemaal begon' naar een nieuw en hypermodern ruim pand op het industrieterrein van Zwijndrecht. Wat opvalt is de aandacht voor hygiëne, de slimme routing en de duurzame energie-oplossingen.

BEDRIJFSREPORTAGE

ANALYSES GARANDEREN OVEREENKOMST ETIKET MET INHOUD

Hond- en kateigenaren zien liever dat zichzelf ziek zouden worden van voedsel dan hun huisdier. Daarom wordt diervoeding zorgvuldig gecontroleerd, van grondstof tot eindproduct in de winkel. Food- en feedlaboratorium NutriControl ondersteunt organisaties in de hele keten.



34

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. **Oplage:** 3000 Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) en Young Food Management (YFM). **Aan dit nummer werken mee:** Marco Balhuizen, Herman Bessels, Marianne Kootstra, Inga van Uchelen **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. **Redactieadministratie:** b2b Communications BV, Markweg 1, Postbus 50, 6880 AB Velp, KvK 59203455. Telefoon +31 (0)263700027, 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 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.

Go Green
NATUURLIJKE KOUEDEMIDDELEN

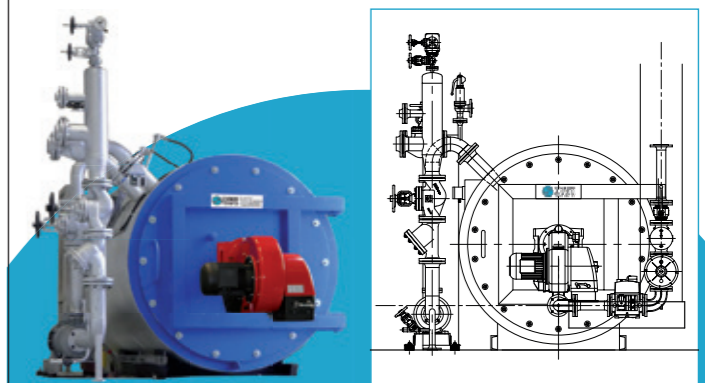
CO₂ Koelsystemen

Energie efficiënt, betrouwbaar en milieuvriendelijk

Bel ons voor een vrijblijvend advies op maat

Specialisten in koeling

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



Thermische olietkeltels
van 80 tot 8000 kW, NO_x < 70 mg

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



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!



OSV OP BEZOEK BIJ RUITENBERG INGREDIENTS

Op dinsdag 6 oktober zijn we welkom bij Ruitenberg Ingredients in Twello, waar Natasja Huisman-Ganzeboom (oud-voorzitter van de YFM) en haar collega's ons zullen ontvangen.

Naast een rondleiding door diverse Tech Centers en het lab, komen we die dag meer te weten over het creëren van hartige en zoete vullingen, het werken met deeg zonder rijstijd, het samenstellen van Rudin® TapiDo producten op een Rheon lijn, en hoe de innovatieve Hamburger Stick met sliceable sauce gemaakt wordt. Ook het produceren van worstjes met alginaat casing op een co-extrusie lijn, en het Atomizen van vloeibare rook op worstproducten zal getoond worden. Het wordt zeker een afwisselend programma: van het samenstellen van vlees-, vis- en vegaproducten, tot het maken van drop- en zoetwarenproducten.

INTERNATIONALE SPELER

Ruitenberg opereert wereldwijd. Samen met haar klanten zoeken ze naar specifieke applicaties en processen, met als doel het vinden van de beste en meest efficiënte oplossing. Dit vraagt om een langetermijnrelatie gebaseerd op vertrouwen. Om zeker te zijn van de werking, worden de gevonden oplossingen altijd geïmplementeerd met hulp van de Ruitenbergtechnologen. Ruitenberg producten worden verkocht onder het merk Rudin®. Ruitenberg is tevens de exclusieve

DE OSV HEET VAN HARTE WELKOM:

MEGA Magazijninrichting BV - Jan Nieuwenhuis - Directeur/Eigenaar
Bart Nijs Fotografie - Bart Nijs - Directeur
Milmeq Europe - Roel Hoffman - Sales Agent

Europese distributeur van Zesti®Smoke en Kraft® Foods Grill Flavours.

PROGRAMMA

Datum: dinsdag 6 oktober
Locatie: Ruitenberg Ingredients BV,
Griftstraat 8, 7391 TM TWELLO

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



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

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



KLAAR VOOR HET NAJAAR

Als voorbereiding op het zomerreces hebben we in juni drie prachtige activiteiten georganiseerd. Met de YFM brachten we een bezoek aan Ruitenberg Ingredients. Het enthousiasme van de werknemers en de deelnemers was zo groot, dat het programma flink uitliep. Ik denk dat dat genoeg zegt. 6 oktober gaan we met de OSV dit bedrijf bezoeken en ik spreek nu uit ervaring: Het is absoluut de moeite waard, zet deze datum in je agenda.

Wat zeker ook een plaats verdient in onze succesverhalen, is het bedrijfsbezoek van Pathema in Den Bosch. We werden hartelijk ontvangen in de Brasserie de Gruyterfabriek; een prachtige locatie met een warme sfeer. De presentatie van Mark Boeren was zeer interessant en de interactie met de zaal groot. Na de theorie volgde de praktijk: een bezoek aan Vitelco, dat gevestigd is op hetzelfde terrein. Er is zoveel over te vertellen, dat we daar een heel artikel over hebben geschreven. Lees het verderop in deze uitgave.

En dan de klapper, de Zomerbarbecue. Ruim 150 deelnemers genoten op 17 juni van de producten van De Koning Vlees. Er zijn weer heel veel foto's gemaakt, die vind je op de site.

De zomervakantie zit er voor de meesten weer op. Goed uitgerust en klaar voor het najaar gaan we weer aan de slag. Alhoewel; als ik de onderzoekers moet geloven, is ons stresslevel inmiddels weer torenhoog door de volle 'in-boxen' die in de vakantietijd alleen maar groeien. Drie dagen aan het werk en de vakantierust is volledig verdwenen. Lekker dan!

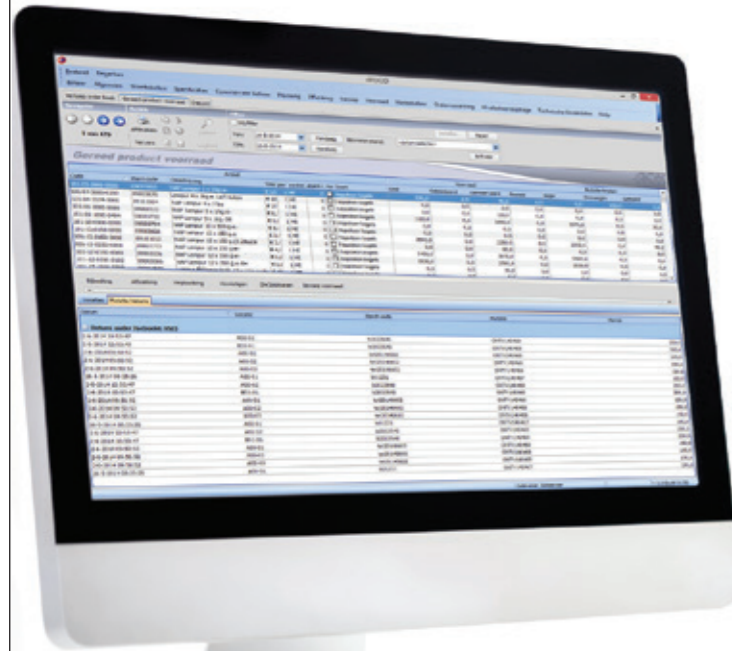
Saskia Stender



VOEDINGSCLAIMS ONDER DE LOEP

TO CLAIM OR NOT TO CLAIM...

“Fabrikanten nemen loopje met etiketteringsregels”, zo luidt de kop boven een recent persbericht van de Consumentenbond. De bond heeft diverse producten uit de schappen van supermarkten bekeken en vindt de claims misleidend. Waar gaan de producenten volgens de Consumentenbond de mist in? Zijn ze in overtreding? »



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



Fabrikanten laten producten onterecht beter of gezonder lijken dan soortgelijke producten, bijvoorbeeld door 'bron van vezels' op een ontbijtkoek te zetten, terwijl alle gewone ontbijtkoek van nature een bron van vezels is. Ook laten de producenten consumenten graag geloven dat hun ongezonde producten wel gezond zijn: 'met B-vitamines' staat er dan op de verpakking van snoepjes, of bij chips en zoutjes de claim 'bron van vezels'. Dat is nogal wat.

REGELGEVING

Er gelden diverse regels voor de verpakking en etiketten van voedingsmiddelen. Die zijn in verschillende Europese en nationale wetten vastgelegd. De regelgeving is niet in alle Europese landen gelijk. Daarnaast passen de nationale toezichthouders de regels ook niet overal op dezelfde manier toe. Dat levert een enorme uitdaging op voor een internationaal opererende voedingsproducent. In dit artikel wordt in het kort een aantal belangrijke Nederlandse juridische kaders geschetst.

VERBOD OP MISLEIDING

Het verstrekken van misleidende (verkoop) informatie is verboden. De verpakking van een product is een vorm van informatieverstrekking en valt daar dus ook onder. Misleiding kan onder meer bestaan over de voornaamste kenmerken van een product zoals voordelen, samenstelling of de te verwachten resultaten na gebruik.

WANNEER IS ER SPRAKE VAN MISLEIDING?

Mogen de asperges in een pakje 'Limburgse aspergesoep' afkomstig zijn uit Frankrijk? En mag een eiersalade 'scharreleisalade' wordt genoemd als de mayonaise in de salade gemaakt is van eieren uit een legbatterij? Bij de toetsing of de informatie al dan niet misleidend is staat een fictieve 'doorsnee-consument' centraal. Het

gaat dus niet om 'iedere' consument. De misleidende informatie moet die 'gemiddelde consument' bovendien tot aanschaf hebben aangezet. De gemiddelde consument wordt geacht de ingrediëntendeclaratie op de achterzijde van de verpakking te lezen. De drempels liggen dus hoog. De Autoriteit Consument en Markt (ACM) ziet toe op naleving van de algemene regels omtrent misleiding. Consumenten kunnen ook een procedure starten bij de civiele rechter of een klacht indienen bij de Reclame Code Commissie. Meldingen over misleiding neemt de NVWA niet direct in behandeling, omdat er geen sprake is van risico's voor de volksgezondheid. Als op termijn blijkt dat veel meldingen hetzelfde onderwerp betreffen, kan de NVWA besluiten een onderzoek te starten.

ETIKETTERINGSVOORSCHRIFTEN

Er bestaan afzonderlijke regels voor de etikettering van voedingsmiddelen. Deze voorschriften

zijn er op gericht consumenten duidelijk en eerlijk te informeren over de samenstelling van producten. Het gaat met name om juiste vermelding van allergenen, voedingswaarde, ingrediënten en benaming van gebruikte toevoegingsmiddelen. Ook gaat het om de herkomst van een product, houdbaarheid en wijze van bewaring en gebruik, benaming van het product en vermelding van de fabrikant/verantwoordelijke organisatie. De NVWA ziet toe op naleving van die specifieke regels. Ook kan een klacht worden ingediend bij de Reclame Code Commissie. Het onderzoek van de Consumentenbond zag overigens niet op naleving van de etiketteringsvoorschriften. In zoverre is de kop "Fabrikanten nemen loopje met etiketteringsregels" boven haar persbericht ongelukkig gekozen.

TWEE SOORTEN CLAIMS

Fabrikanten kennen producten soms bepaalde eigenschappen toe die prominent op de ver-

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 INSTRUMENTS
gullimex.com

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



Marco Balhuizen is advocaat/partner bij Dijkstra Voermans Advocatuur & Notariaat, Utrecht

- Wetenschappelijk onderbouwd moeten kunnen worden
 - Begrijpelijk en niet misleidend voor de consument mogen zijn

De wet staat slechts het gebruik van 30 specifieke genoemde voedingsclaims toe. Bovendien mogen die claims alleen worden gehanteerd, wanneer het voedingsmiddel aan de bijpassende, strenge, voorwaarden voldoet. Zo geldt bijvoorbeeld voor de claim "bron van vezels" dat het vezelgehalte van het product minimaal 3 gram/100 gram of 1,5 gram/100 kcal is. Voldoet het product hieraan, dan mag die claim dus worden gevoerd.

GEZONDHEIDSCLAIMS

Gezondheidsclaims mogen slechts op de verpakking worden gebruikt wanneer die claim – na het doorlopen van een strenge procedure bij de European Food Safety Authority – is goedgekeurd. Tot op heden zijn er velen duizenden claims ingediend en slechts 256 goedgekeurd. Zo is de claim voor favonolen in chocolade "een dagelijkse inname van 200 mg flavanolen bevordert de elasticiteit van de bloedvaten en daarmee de normale bloedsomloop" goedgekeurd. Claims over probiotica in relatie tot de darmflora zijn door de EFSA afgewezen. Niet-specifieke claims die een verband leggen met de gezondheid mogen alleen samen met een daarmee verband houdende goedgekeurde gezondheidsclaim worden gemaakt. Een voorbeeld is de vermelding 'Weerstand' op een voedingssupplement. Dit is toegestaan als naast of na die vermelding een specifieke goedgekeurde gezondheidsclaim aanwezig is die voldoet aan alle voorwaarden, bijvoorbeeld 'Vitamine C draagt bij aan de normale werking

van het immuunsysteem'. Maar wat te denken van het gebruik van aanduidingen als 'gezond' of 'superfood'? Mogelijk kwalificeren ook die als een algemene gezondheidsclaim. De NVWA ziet toe op naleving van de claimsregelgeving. Ook kan een klacht worden ingediend bij de Reclame Code Commissie. Onder omstandigheden kan een procedure voor de burgerlijke rechter worden gestart.

HOE NU VERDER?

De Consumentenbond heeft de resultaten van haar onderzoek aangeboden aan de NVWA. Het is niet duidelijk wat de NVWA hiermee gaat doen. Deze zomer publiceerde de NVWA de uitkomsten van een onderzoek naar de verpakking van ontbijtproducten. Van de 126 gecontroleerde verpakkingen van 24 verschillende fabrikanten voldeden 64 niet aan de geldende eisen. De laatste brede handhavingsactie op de naleving van de claimsregels dateert alweer van eind 2010. In augustus is Foodwatch een Meldpunt Misleiding gestart. Consumenten kunnen hier klachten kwijt over reclame voor voedingsmiddelen die zij misleidend vinden.

De industrie dient zich bewust te zijn van de veelheid en verscheidenheid aan regels die er bestaan ter voorkoming van misleiding van de consument. Dit geldt voor zowel de marketing als voor de juridische afdelingen van bedrijven. In dit woud aan regels de weg vinden, blijkt in de praktijk soms een lastige opgave. Helemaal wanneer het product in verschillende landen op de markt wordt gebracht. "To claim or not to claim; that's the question!"

 www.dvan.nl/sectoren/food/

1. ARTIKEL 6:193A-6:194 BURGERLIJK WETBOEK EN ARTIKEL 7 VERORDENING (EU) NR. 1169/2011 BETREFFENDE DE VERSTREKKING VAN VOEDSELINFORMATIE AAN DE CONSUMENTEN.
2. NIET MISLEIDEND VOLGENS DE RECLAME CODE COMMISSIE, 22 JULI 2011, DOSSIERNR. 2011/00544 (HONIG)
3. NIET MISLEIDEND VOLGENS DE RECLAME CODE COMMISSIE, 16 SEPTEMBER 2008, DOSSIER 08.0337 (STICHTING WAKKER DIER/JOHMA)
4. NEDERLANDSE RECLAME CODE EN RECLAMECODE VOOR VOEDINGSMIDDELEN (RVV) 2015.
5. ZIE ONDER MEER VERORDENING 1169/2011, DE VERSTREKKING VAN VOEDSELINFORMATIE AAN CONSUMENTEN EN WARENWETBESLUIT ETIKETTERING VAN LEVENSMIDDELEN.
6. RECLAMECODE VOOR VOEDINGSMIDDELEN (RVV) 2015.
7. VERORDENING 2006/1924 VOEDINGS- EN GEZONDHEIDSCLAIMS.
8. NIET TE VERWARREN MET "MEDISCHE CLAIMS". DAT IS EEN BEWERING OVER HET VOORKOMEN, BEHANDELEN OF GEZENE VAN EEN ZIEKTE. BIJVOORBEELD "OMEGA-3 VETZUREN BESCHERMEN HET HART". ZULKE CLAIMS DIE AAN LEVENSMIDDELEN EEN GENEESKRACHTIGE WERKING TOESCHRIJVEN ZIJN VERBODEN.
9. BIJVOORBEELD "OMEGA-3 VETZUREN BESCHERMEN HET HART".
10. ZIE VOOR HET EFSA-REGISTER [HTTP://EC.EUROPA.EU/NUHCLAIMS](http://ec.europa.eu/nuhclaims).

Voedselveiligheid

Nauwkeurigheid

Snelheid

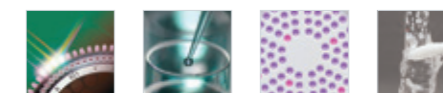


Assurance GDS

Pathogenen Detectie zonder Compromis

Wanneer nauwkeurigheid belangrijk is kiezen levensmiddelenlaboratoria Assurance GDS® om aan hun hoge prestatie-eisen te voldoen. Assurance GDS biedt verschillende niveaus van specificiteit met een innovatieve Immuno-magnetische scheidingsstap en zeer specifieke primers en probes om te zorgen voor een nauwkeurige genetische bepaling van ziekteverwekkers. Huidige tests omvatten Salmonella, *Listeria monocytogenes* en *E. coli* O157:H7 en Top STEC.

Ontdek waarom Assurance GDS de eerste keuze is voor voedingsmiddelenproducenten die voor kwaliteit staan.



BIOCONTROL

Results. Right now.

www.biocontrolsys.com | info@biocontrolsys.com

NIEUWE MBO-OPLEIDING KWALITEITSMEDEWERKER

NAADLOZE AANSLUITING OP DE PRAKTIJK

Vanaf september start SVO vakopleiding food met de nieuwe mbo-opleiding 'Kwaliteitsmedewerker'. Jan Willem Sipma, Manager Markt & Beroep bij SVO: "Aandacht voor kwaliteit en het borgen van voedselveiligheid wordt steeds belangrijker, zeker nu de supermarktketens eisen dat alles op de juiste manier is geborgd. Er is een grote behoefte aan deskundigheid."

De mbo-opleiding Kwaliteitsmedewerker is bedoeld voor medewerkers die nu al kwaliteitstaken uitvoeren, of dit willen gaan doen; mensen die werken binnen de kwaliteitsdienst en meer willen leren over kwaliteitssystemen en -controles, en het uitvoeren van audits. De opleiding start in september, op de nieuwe leslocatie van SVO in Houten. In 2016 is het ook mogelijk om

in januari te starten. Het is de ambitie om de opleiding ook op de andere SVO-locaties aan te bieden. De opleiding duurt anderhalf jaar.

EXPERTISE GEKOPPELD

De opleiding is ontwikkeld samen met Bureau voor Kwaliteitszorg (BK), dat als onafhankelijke organisatie zorgdraagt voor kwaliteit en voedselveiligheid in de voedingsmiddelenindustrie en bij zorginstellingen. "We hebben bekeken hoe we onze expertise aan elkaar konden koppelen en hoe we belangrijke nieuwe elementen konden invoeren. De opleiding wordt ook samen met BK uitgevoerd."

PERSPECTIEF VOOR DE TOEKOMST

"De kwaliteitsmedewerker voedingsindustrie is vaak de rechterhand van de kwaliteitsmanager, de schakel tussen kwaliteitsdienst en productie. Hij is het aanspreekpunt voor de productie en draagt bij aan de kwaliteitsver-

betering binnen de organisatie. Vaak zijn deze mensen allerlei taken 'erbij' gaan doen en hebben ze zich in de praktijk of met trainingen, bijgeschoold. Nu is er een opleiding die naadloos aansluit op de praktijk en medewerkers de kans biedt om een mbo-diploma op niveau 4 te behalen. Het diploma biedt hen perspectief voor de toekomst, want met dit diploma op zak kun je op termijn verder doorgroeien naar het hbo."

KENNIS EN ERVARING

Om te kunnen starten met deze opleiding is kennis en ervaring in de voedingsmiddelen-technologie een pre. Daarnaast is een afgeronde relevante niveau 3-opleiding nodig of een andere gelijkwaardige opleiding. "Er wordt altijd een intake-toets op cognitieve en persoonlijkheidsaspecten uitgevoerd en er wordt een taal- en/of rekentoets afgenomen om het niveau te bepalen," vertelt Jan Willem. "Aan het >>



'Het borgen van voedselveiligheid wordt steeds belangrijker'



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.



begin van de opleiding bekijkt de student samen met SVO en het leerbedrijf wat hij tijdens de opleiding gaat leren. Daarbij houden we rekening met wat hij al kan en weet. Tijdens de opleiding blijven we hierover in overleg.”

KERNTAKEN EN THEMA'S

De mbo-opleiding Kwaliteitsmedewerker is opgebouwd uit kerntaken met een aantal thema's die terugkomen in het dagelijks werk. “Studenten werken aan een kerntaak gerelateerd aan de thema's tijdens de lessen en tijdens hun werk,” licht Jan Willem toe. “Elke kerntaak sluiten we af met theorie-toetsen en een praktijktoets. Als alle toetsen zijn gehaald, mag de student de Proeve van Bekwaamheid afleggen.” Ook de generieke vakken zijn in de opleiding opgenomen: rekenen, Engels en Nederlands: “Het is heel belangrijk dat de kwaliteitsmanager op de juiste manier eventuele problemen kan verwoorden en een heldere rapportage kan maken. Bovendien voldoet de

opleiding hierdoor aan de wettelijke eisen van het mbo-diploma.”

DIRECT RENDEMENT

“Studenten leren bij SVO volgens de beroeps-begeleidende leerweg (BBL). Dit betekent dat studenten één dag in de week naar school gaan. De andere vier dagen werken ze bij hun leerbedrijf. Daar doen zij praktijkervaring op en ontwikkelen zij hun vaardigheden. Ze maken werkplekopdrachten om zoveel mogelijk aansluiting te krijgen op de praktijk. Studenten kunnen tijdens de lessen onderling ervaringen uitwisselen, waardoor zij ook veel van elkaar leren. De opleiding zorgt voor de werkgever direct voor rendement door de combinatie van werken en leren,” belooft Sipma.

ERKEND LEERBEDRIJF

Op de vraag of iedere werkplek goed is, is het antwoord 'nee'. Jan Willem: “Een vereiste is dat

WET- EN REGELGEVING

Het wettelijk cursusgeld (voor leerlingen van 18 jaar en ouder) is € 570,-. Voor werkgevers die een BBL-student begeleiden, is een tegemoetkoming in de kosten mogelijk tot maximaal € 2.700,-. Bel voor meer informatie 030 275 81 81, of bekijk de voorwaarden op www.svo.nl/praktijkleren

Let op: vanaf 1 juli 2015 is de Wet Werk & Zekerheid op een aantal punten gewijzigd. Onder bepaalde voorwaarden kan de werkgever na een BBL-overeenkomst zijn medewerker maximaal drie keer een 'bepaalde tijd contract' aanbieden.

het een erkend leerbedrijf is en dat er een praktijkopleider benoemd is. Omdat een mbo-opleiding bij SVO voor een groot deel plaatsvindt op de werkvloer, is de rol van de praktijkopleider van het leerbedrijf erg belangrijk; hij begeleidt en beoordeelt de student op de werkplek.” Zowel de student als het leerbedrijf worden bovendien begeleid door een mentor van SVO. “Deze mentor is het eerste aanspreekpunt en heeft intensief contact met de student, de docenten én het leerbedrijf over de voortgang van de student. Wij vinden het belangrijk dat de student en zijn bedrijf de aandacht krijgen die zij verdienen.”

 www.svo.nl/inschrijven

Goede ideeën



Epos op de Slavakto

Goede ideeën! Daar draait het volgens ons om tijdens Vlees 2015 (Slavakto).

Onze mensen laten u graag nieuwe, unieke concepten zien op onze bijzondere stand 4C016. Zij denken graag met u mee over de toepasbaarheid in uw bedrijf & de mogelijkheden waarmee u zich kunt onderscheiden.

Wij nodigen u van harte uit om met onze mensen een ideeën-ronde te maken en natuurlijk van alles te proeven! Dat smaakt naar meer...

Kom naar stand 4C016 op de Slavakto op 21 t/m 23 september in de Jaarsbeurs Utrecht en wij laten u goede ideeën zien!

Kijk op onze website voor gratis toegangskarten:
www.epos-specerijen.nl

NIEUWE DIEPTREKKER VOOR VACUÛM SKIN VERPAKKINGEN

ALS EEN TWEEDE HUD

De MULTIVAC R 105 MF is de laatste innovatie van MULTIVAC op dieptrek gebied. De R 105 MF is een compact instapmodel voor het produceren van vacuüm skinverpakkingen, (MultiFresh™) voor kleine tot middelgrote batches.



De machine heeft dezelfde technische basis als de grote MultiFresh™ dieptrekverpakkingmachines, waaronder bovenfolie in de ketting en voorverwarming van de bovenfolie.

MOOIE PRESENTATIE

De vraag naar vacuüm skinverpakkingen is onverminderd hoog en neemt nog steeds toe. Niet verbazingwekkend, want het is een betrouwbare verpakking die het product mooi presenteert en bovendien een optimale houdbaarheid meegeeft. Om deze verpakking te produceren, is een speciale machine nodig die het mogelijk maakt de bovenfolie spanningsloos als een tweede huid over het product te draperen. Hierdoor blijft de natuurlijke vorm van het product intact. Omdat de bovenfolie rondom het product aan de onderfolie sealt, wordt vocht-

uittreding (drip) tot een minimum beperkt en kan de verpakking staand of hangend gepresenteerd worden.

MULTIVAC R 105 MULTIFRESH

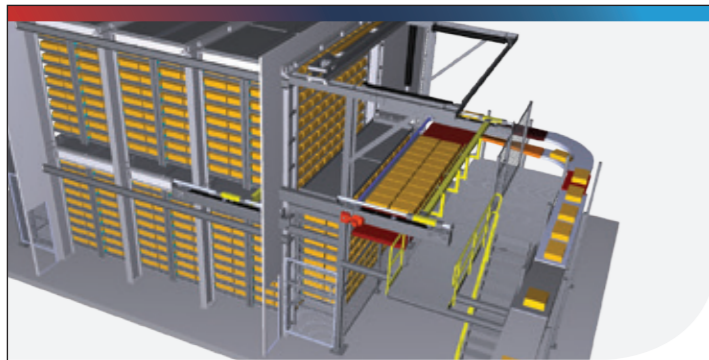
MULTIVAC heeft jarenlange ervaring met vacuüm skinverpakkingen. Het leveringspakket bestaat uit een complete range dieptrekkers en traysealers speciaal ontworpen voor deze verpakkingvorm. De meest recente innovatie is de MULTIVAC R 105 MF, een compacte instapdieptrekker. De R 105 MF heeft dezelfde technische basis als de grote machines voor MultiFresh™, zodat ook op deze instapdieptrekker kwaliteitsverpakkingen kunnen worden geproduceerd. Zo wordt in de R 105 MF de bovenfolie in de ketting getransporteerd voor een optimale stabiliteit. De R 105 MF is een flexibele machine die in het bijzonder

geschikt is voor het wisselend produceren van kleine batches. Hij neemt weinig ruimte in beslag.

COMPLETE RANGE

MULTIVAC biedt een compleet programma aan MultiFresh™ skinfolie, geproduceerd door toonaangevende foliefabrikanten. De MultiFresh™ bovenfolie range is ontworpen voor diverse producthoogtes en -vormen en verkrijgbaar in diverse diktes (75, 100, 125 en 150 µm). Multi-Fresh™ folie kenmerkt zich door ongeëvenaarde rekbaarheid, zodat ook de hoogste producten moeiteloos verpakt kunnen worden. De range aan onderfolie bestaat uit APET en PS met diverse barrière- en peeleigenschappen.

www.multivac.nl



Zelf uw producten invriezen?

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

Milmeq Ltd, ontwerpt en levert:

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

Milmeq
engineering for the future



www.industrial-auctions.com



23 september: Online veiling machines en inventaris voor de visverwerkende industrie wegens outsourcing productie Haasnoot Vis in Katwijk ZH (NL)



Kijkdag: 21 september (9:00-15:00u) Adres: Rijnlandkade 1, Katwijk ZH

1 oktober: Online veiling van machines voor de voedingsindustrie, koeling en overige inventaris wegens beëindiging van de bedrijfsactiviteiten van de Zeeuwse Vleeshandel BV in Middelburg



Kijkdag: 29 september (9:00 tot 15:00u) Adres: Elekraweg 15, Middelburg

13 oktober: Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie in Castelvetro (It)



ONLINE VERKOPING

in opdracht van belanghebbenden, wegens **STOPZETTING** activiteiten

Aardappelverwerkingsbedrijf



ABRASIEF SCHILLER "Debruyne"; **OPTISCHE SORTEEERDER** "Opti Serve" 1300 ('11); electro/pneum. sorteerder "Select" Agroselector; ijswaterinstallatie met pompsysteem "Damfos"; acuüm **VERPAKKINGSMACHINE** "Variovac" Primus ('07); **WATERSNIJINSTALLATIE** "Keremko"; transportbanden; ontsterner; zoutbad "Bruynooghe"; big-bag vulstation; koelvrachtwagen en -oplegger;

SLUITING: donderdag 1 OKTOBER vanaf 14u00

Bezichtiging: zaterdag 26 september van 09u00 tot 12u00
woensdag 30 september van 13u00 tot 16u00

Ruddervoordestraat 3 - 8750 Zwevezele (België)

Foto's / catalogus beschikbaar op onze website

www.TroostwijkAuctions.com



KLAAS DIJKSTRA
BRENGT BUSINESS BIJEN

klaasdijkstra.com

Klankborden is kracht...

Je staat voor uitdagingen zoals investering of uitbreiding waarover je wilt sparren en of spiegelen...

Je wilt je bedrijfs-usp's optimaal promoten aan de hand van een stevig plan...

Je wilt je team informeren, structureren, motiveren, teambuilden...

Je hebt geen tijd om je bezig te houden met social media maar je moet wel...

Klaas Dijkstra helpt je met het nemen van je beslissingen. Hoe? Luisteren, reageren, daadkracht.

KLAAS DIJKSTRA PARTNER IN COACHING, COÖRDINATIE EN COMMUNICATIE

+31 6 53 25 56 38 • klaas@klaasdijkstra.com

Alteveerselaan 14 • 6881 AV Velp (GLD)

DE ONLINE BOODSCHAP

Nog niet zo lang geleden werd internetverkoop van voedselproducten afgedaan als klein en onbelangrijk. Dit zou zo hard niet gaan lopen, want eten wat je wilt kopen moet je eerst zien en voelen. De winkelvloer zou om die en andere redenen de belangrijkste marktplaats van voedsel blijven.

Niet dus. In de afgelopen jaren zijn internetaanbieders van eten als paddenstoelen uit de grond geschoten. Eerst enkel kleine aanbieders van streekboxen, maar toen zij succesvol bleken, betraden ook de grote jongens het speelveld van de online voedselverkoop. Nu al is online verkoop van voedsel in Nederland goed voor een half miljard. De prognoses zijn dat dit in 2020 is verviervoudigd. Ter vergelijking: in Engeland is dat al 15 miljard en wordt geschat dat het over vijf jaar op 28 miljard bedraagt.

Albert Heijn loopt inmiddels al een tijdje mee met Albert.nl en heeft recent aangekondigd HelloFresh te volgen met het aanbieden van maaltijdboxen. En 'new kid on the block' Picnic gaat op zijn beurt weer de strijd aan met Albert Heijn door boodschappen te gaan bezorgen zonder bezorgkosten.

Supermarkten die nu nog niet groots hebben ingezet op de online markt, zal het waarschijnlijk net zo vergaan als de kledingwinkels die al jarenlang hun omzet zien verdwijnen naar online aanbieders, terwijl zij met de dure vierkante meters in de stadcentra opgescheept zitten. Met faillissementen en duizenden werklozen tot gevolg.

Geldt dit dan voor al het voedsel dat wij kopen? Ik denk het niet. De grote bulk verschuift naar online, maar aanbod van ambachtsproducten zal nog steeds veel in winkels geschieden: omdat de producten afhankelijk zijn van het verhaal en de beleving.

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

FOTO: KARIN JONKERS



INDUSTRIËLE DEURSYSTEMEN VOOR NIEUW VRIESHUIS

KWALITEIT STAAT VOOROP

De bouw van het nieuwe vrieshuis voor ter Maten Pluimveebedrijf in Bunschoten-Spakenburg die in 2014 is gestart, werd maart 2015 afgerond. Hörmann leverde en plaatste er overhead- en snelloopdeuren, en dockequipment.

J.A. ter Maten Pluimveebedrijf is een toonaangevende producent van pluimvee(vlees) producten, die wereldwijd haar producten exporteert. Het productieproces begint met verse pluimveedelen, die gekoeld worden aangevoerd. Na ontvangst- en kwaliteitscontrole van

de producten, worden deze met geavanceerde apparatuur verwerkt tot een breed assortiment eindproducten. Deze worden dezelfde dag vers uitgeleverd, of direct kant-en-klaar diepgevroren voor de klant.

NIEUW VRIESHUIS

De Hörmann-groep is de grootste aanbieder van industriële deuren en dockequipment, en van garage- en huisdeuren, kozijnen en aandrijvingen voor woningen in Europa. Bij de renovatie van het bestaande pand van Ter



Maten, vervingen ze eerder al alle industriële deursystemen en dockequipment. Dit was de klant zo goed bevallen, dat Hörmann ook de industriële deursystemen voor het nieuwe vrieshuis mocht leveren. In het voortraject gingen ze met de architect S-Tek uit Ede in gesprek met ter Maten. Gezamenlijk werd het traject voor de nieuwbouw ingezet.

SECTIONAALDEUREN

Ter Maten stelt hoge eisen aan de kwaliteit van haar producten. Maar ook aan haar vrieshuis. Daarom kozen ze voor de geïsoleerde industriële sectionaaldeur van het type SPU 67T van Hörmann. Deze deur beschermt goed tegen warmte- en koudeverlies. Zo is de deur voorzien van de kozijnaansluiting ThermoFrame voor een thermische onderbreking tussen kozijn en de constructie, dubbele afdichtstrips aan beide zijden van de deur, een dubbele latei én bodemafdichting. De isolatiewaarde neemt hierdoor toe tot maar liefst 21%.

SNELLOOPDEUREN

Snelloopdeuren in het vrieshuis zorgen voor het optimaliseren van de verkeersstroom, verbetering van de klimaatregeling en energiebesparing. In de vrieshal is onder andere het deurtype V5030 SEL RVS geplaatst. Deze veroorzaakt weinig geluid en functioneert ook snel en betrouwbaar bij sterke tocht. De deur is uitgerust met veerstaal-windbeveiligingen, die de deur de noodzakelijke stabiliteit verlenen en een hogere weerstand tegen windbelasting mogelijk maken.

EFFICIËNT

Het wagenpark van ter Maten bestaat uit klimaatgecontroleerde truck-/opleggercombinaties en enkele Langere en Zwaardere Vrachtautocombinaties (LZV-combinaties). Om het laden en lossen zo efficiënt mogelijk te laten verlopen, is gekozen voor docklevellers met telescopische lip. Docklevellers van Hörmann zijn doordachte oplossingen om het hoogteverschil tussen de laadvloer van de verschillende vrachtwagens

en de laaddocks feilloos te compenseren. De lading kan in één horizontale beweging in of uit de vrachtwagen gereden worden. De robuuste staalconstructie met een platform dat bestand is tegen kromtrekking, compenseert de lastverdeling van de vrachtwagen zonder problemen, zelfs bij ongelijke lading. De hydraulica, met 2 hydraulische cilinders en een cilinder voor de telescopische lip, is betrouwbaar, gemakkelijk te bedienen en uiterst veilig. De docklevellers zijn uitgerust met automatische noodstopventielen in de hydraulische cilinders voor een bliksemsnelle beveiliging van de dockleveller; belangrijk als een vrachtwagen te snel wegrijdt van een platform dat nog belast is.

 www.hormann.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

FOOD VALLEY EXPO

12 en 13 oktober
Wageningen Campus
www.foodvalleyexpo.com

meer beurzen op:
www.wegwijzerfood.nl

BEURSNIEUWS SLAVAKTO: 'VLEES 2015'

Betrokkenen uit de vleessector maken zich op voor hét driejaarlijks event in de branche. Van 21 tot en met 23 september 2015 staat de Jaarbeurs in Utrecht in het teken van inspirerende ontmoetingen tussen onder andere slagerijen, poeliers, fabrikanten, traiteurs, groothandelaren, koks en leveranciers. Naast de diverse activiteiten en uiteenlopende stands worden ook de prestigieuze vakwedstrijden gepresenteerd. Slavakto 2015 krijgt het thema Vlees 2015: iedereen die zakelijk iets met vlees te maken heeft is welkom!

www.vlees2015.nl

NIEUWBOUW VERNIEUWDE FABRIEK

Driessen Logistics verdubbelt het vloeroppervlak van zijn foodmengerijen dit jaar naar 5.000 m². Na interne verbouwingen is het nu tijd voor de realisatie van nieuwbouw op FoodSquare Deurne. Steeds meer focust het familiebedrijf op food; naast de nieuwe productieruimtes beschikt Driessen Logistics over 35.000 m² capaciteit voor op- en overslag van foodproducten. Medio oktober wordt de vernieuwde fabriek officieel geopend. Er zijn straks 20 volledig gecompartmenteerde meng- en ompakruimtes met paddel-, tumble-, stuwstraal- en nautamengers. Het ontwerp en de engineering zijn in eigen huis ontwikkeld. De volledige fabriek zal worden gecertificeerd onder FSSC 22000 en voldoen aan de strikte eisen van halal en kosher.

www.driessenlogistics.nl

VOEDINGSINDUSTRIE FOODINBUSINESS ONLINE

OOK ONLINE!

Op www.vakbladvoedingsindustrie.nl lees je alle artikelen gemakkelijk online. De site is volledig responsive en optimaal leesbaar op mobiel, tablet en PC. Alle artikelen die sinds 2014 zijn verschenen, zijn inmiddels ook vertaald in het Engels. Met één muisklik schakel je over naar de Engelstalige versie 'FoodInBusiness'.

Wil je jouw relaties op de hoogte brengen van interessante informatie? Wij staan voor vrije kennisdeling en vragen geen abonnementsgeld voor de online edities. Het vakblad is daarom vrij in te zien én alle artikelen zijn eenvoudig te delen via e-mail en Social Media.

www.vakbladvoedingsindustrie.nl

INNOVATIE HUTTEN START 'VERSPILLINGSFABRIEK'

Cateraar Hutten start december 2015 in Veghel een 'verspillingsfabriek'. In deze fabriek worden van reststromen met een minimale waarde smaakvolle producten gemaakt. "Het initiatief oogst veel waardering, maar we zouden graag meer medewerking willen krijgen", aldus directeur Bob Hutten. "We nodigen ook nadrukkelijk leveranciers en bedrijven uit die willen aanhaken bij ons concept." Bij reststromen gaat het om producten die niet verkocht zijn in de supermarkt, zoals

overrijpe tomaten, of restjes vlees die overblijven bij het versnijden van vleeswaren. Aandacht voor de logistieke organisatie en een intensieve begeleiding van de leveranciers is bij aanvang van de fabriek top of mind voor Hutten. Bij het opzetten van de fabriek zijn diverse kennispartners betrokken, zoals de Wageningen University, de HAS, de Hogere Hotelschool en partijen als Sligro.

www.hutten.eu

ADVERTENTIE

Juist bij food komt het aan op hygiëne!

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

LABAZ, Simple, save and sustainable



VOEDSELVEILIGHEID EASY TO CLEAN MONSTERNAME SYSTEEM

De eisen voor het hygiënisch produceren van high end voedingsmiddelen en farmaceutische producten stijgen, en ook de vraag naar goed reinigbare en contaminatievrije monstername systemen neemt toe. Daarom ontwikkelde Dinnissen samen met haar afnemers een vernieuwde versie van haar automatische monsternamesysteem. Het vernieuwde monsternamesysteem is in samenwerking met klanten sterk verbeterd op het gebied van hygiëne en het voorkomen van contaminatie, en ontworpen volgens EHEDG en ATEX richtlijnen. Het vernieuwde systeem neemt net als haar voorganger automatisch monsters af volgens de aangegeven frequentie, volume en gewicht. De samples worden daarna opgevangen in een samplezakje of -beker.

www.dinnissen.nl

OVERNAME STERKE GROEI

Per 1 juli 2015 heeft het management van Vaessen-Schoemaker b.v. het meerderheidsbelang van de familie Schoemaker overgenomen. Vaessen-Schoemaker, opgericht in 1946 en gespecialiseerd in functionele ingrediënten voor de vlees-, vis-, kip- en bakkerijindustrie, maakt een sterke groei door. Met de aandelenovername door het management, zal de rol van het bedrijf als 'functionality expert' de komende jaren verder worden uitgebouwd met vernieuwende producten in bestaande en in nieuwe markten.

www.vaessen-schoemaker.nl

FOOD VALLEY EXPO PROGRAMMA VOL INNOVATIE

Food Valley Expo vindt plaats op Wageningen Campus, op 12 en 13 oktober. Op de beursvloer presenteren ruim vijftig innovatieve bedrijven hun producten, in verschillende workshops gaan experts in op de nieuwste ontwikkelingen en Enterprise Europe Network (EEN) Nederland verzorgt het matchmaking event. Maandag 12 oktober staat in het

AUTOMATISERING NIEUW BIJ QISOFT



Per 15 september treedt Victor van Linden in dienst als Sales manager Benelux bij QiSOFT Nederland. Victor wordt verantwoordelijk voor het verder uitbouwen van de verkoop van QIS in de voedingsmiddelenindustrie en andere proces-gerichte industrieën.

Nieuw is ook de toevoeging van de integratie van QIS met Microsoft's SQL Server Reporting Server SSRS. Deze integratie maakt het mogelijk om, naadloos en interactief, gebruik te maken van de kracht een standaard Rapportage-op-

lossing met de flexibele QIS data. De rapporten kunnen vanuit QIS worden opgestart, waarbij een groot aantal parameters vanuit QIS wordt doorgegeven aan het SSRS. Dit opent de deur naar eenvoudig te beheren incidentele en periodieke rapportages. Een tweede belangrijke optie is het maken van klantgerichte KPI dashboard's, die simpel (al dan niet automatisch) worden ververst met de meest recente QIS gegevens over kwaliteit en productiviteit.

www.qisoft.com

pluimvee te ontdoen van veren van Marel Stork Poultry Processing, de extractietechnologie om pectine uit de pulp van koffiebesen te winnen van Pectcof en de biobased koffiecapsules van Koffiebranderij Peeze.

www.foodvalleyexpo.com



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

LOGISTIEK

NIEUWE GENERATIE PMR PALLETTRUCKS

De UniCarriers Group is wereldwijd producent en fabrikant van voertuigen voor intern transport met capaciteiten tussen de 350 en 10.000 kg. De nieuwe

UniCarriers PMR200 electropallettruck met opklapbaar platform scoort hoog op ergonomie en betrouwbaarheid: deze veelzijdige truck is snel en robuust, en geschikt voor

zowel het laden en lossen van vrachtwagens, als voor het transport van pallets over lange afstanden.

 www.unicarriers.nl



SAMENWERKING

PARTNERS4FOOD

Partners4Food is een nieuw samenwerkingsverband binnen de foodbranche; een formatie van vijf gedreven spelers die elkaar aanvullen, versterken en het ontzorgen van de klant centraal stellen. De partners (Espera Nederland B.V., Etiket Nederland B.V., Multivac BV, ReflexSystems Nederland en SRC System Integrators BV) zijn actief als toeleveranciers van de foodbranche en leveren elk een eigen specialisme op het gebied van wegen, etiketteren,

verpakken, software en automatisering. De gezamenlijke focus ligt op het optimaliseren van bedrijfsprocessen binnen de (vers) foodbranche met als doel een totaaloplossing voor de klant te kunnen bieden.

KENNISEVENT

Om de nieuwe samenwerking bij de doelgroep onder de aandacht te brengen, organiseert Partners4Food op donderdag 8 oktober een kennisevent. met onderwerpen als: trends in verpakken, herkomstetikettering,

alternatieve financieringen en ontwikkelingen binnen de branche. De middag wordt afgesloten met een hapje & drankje en gelegenheid om te netwerken. Beslissers van Nederlandse (vers)foodbedrijven zijn van harte welkom om zich te laten inspireren tijdens deze informatieve middag, vanaf 12.30 uur (inclusief lunch) tot 17.00 uur. Locatie: Merveeld te Utrecht. Mis het niet! Aanmelden kan via:

 info@partners4food.nl

PERSONEEL

OVERBRUGGINGS-REGELING TRANSITIE-VERGOEDING

Per 1 juli 2015 zijn wijzigingen in het ontslagrecht uit de Wet werk en zekerheid in werking getreden. Een van de wijzigingen betreft de introductie van een transitievergoeding. Werknemers (tijdelijk en vast) die ten minste twee jaar in dienst zijn geweest, komen bij ontslag in aanmerking voor een transitievergoeding. De hoogte van die vergoeding is afhankelijk van de duur van het dienstverband en bedraagt een derde maandsalaris per dienstjaar en een half maandsalaris voor alle dienstjaren die de werknemer langer dan tien jaar in dienst is geweest. Voor kleine werkgevers is er een overgangsregeling.

Werkgevers met minder dan 25 werknemers mogen, in geval van ontslag om bedrijfseconomische redenen, bij het bepalen van de transitievergoeding uitgaan van een startdatum van 1 mei 2013, ook al heeft het dienstverband langer geduurd. Voorheen waren zij bij het aanvragen van een ontslagvergunning bij het UWV geen ontslagvergoeding verschuldigd. De overgangsregeling, die duurt tot 1 januari 2020, moet hen in staat stellen om een potje op te bouwen voor de transitievergoeding.

 www.uwv.nl



VAN DER MOOLEN FOODGROUP



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

Ook voorgekookt leverbaar!

www.vdmfoodgroup.nl

PASSIE VOOR TAILOR-MADE NOODLES, PASTA & RIJST!

HOFLEVERANCIER DE KONING VLEES B.V.

VOOR IEDEERE WENS EEN PASSEND PRODUCT



De Koning Vlees B.V. vervaardigt smakelijke vleesproducten voor de voedingsmiddelenindustrie, de horeca en grootkeukens; in binnen- én buitenland. Directeur-eigenaar Arjan de Koning: "Onze bedrijfscultuur is samen te vatten in zes kernwaarden: klantgericht, ondernemend, pragmatisch, resultaatgericht, commitment en respect."

Tien jaar geleden, december 2005, verhuisde De Koning Vlees B.V. van de locatie 'waar het in 1910 allemaal begon' naar een nieuw en hypermodern ruim pand op industrieterrein Bakestein te Zwijndrecht. Wat tijdens een rondleiding direct opvalt is de aandacht voor hygiëne, de slimme routing en de duurzame energie-oplossingen. Er wordt hard gewerkt, overlegd en gelachen. De sfeer is ontspannen.

HOFLEVERANCIER

Wie binnenloopt bij De Koning om bij de kantoren te komen, kan natuurlijk de lift nemen. Maar dan mis je de oude foto's aan de wanden. Neem je de trap naar de receptie, dan zie je op de tussenverdieping, waar het daglicht aan alle kanten binnenvalt, een antieke houten toonbank met prachtig houtsnijwerk, een snijmachine van vóór WOII en een vitrine met accessoires die allemaal de rijke



historie van dit bedrijf representeren. Bovenaan de trap de kroon op het werk: een imposant schild van het Koninklijk Wapen met de toevoeging 'Bij Koninklijke Beschikking Hofleverancier'. "Twee jaar voor ons jubileum zijn we begonnen alle informatie te verzamelen," vertelt Arjan de Koning. "Dat was nog een lastige klus. Veel documenten lagen in het archief van Rotterdam, dat in WOII flink onder vuur heeft gelegen." De Koninklijke onderscheiding werd in 2010 aan De Koning Vlees BV toegekend. Alleen bedrijven met een uitstekende reputatie, die uitblinken op het gebied van kwaliteit, soliditeit en continuïteit, én precies honderd jaar bestaan, komen ervoor in aanmerking.

OPTIMALISERING EN PROFESSIONALISERING

"De afgelopen 10 jaar hebben we een flinke groei doorgemaakt," vervolgt Arjan. "Het aantal mensen dat we in dienst hebben is behoorlijk gestegen, de omzet nog harder en de productie op deze nieuwe locatie kan de groei aan. Nu is het tijd voor organisatorische optimalisatie; voor professionalisering van het management. Nu we doorgroeien naar een middelgroot bedrijf, moeten we ons traditionele

organogram voor een kleine onderneming onder de loep nemen. Van oudsher werd het bedrijf aangestuurd door een één-koppige directie. Tien jaar geleden zijn mijn vader en ik dat samen gaan doen, en anderhalf jaar geleden hebben we een derde directielid aangetrokken: Jacques van der Linden. Zijn expertise ligt in organisatorische optimalisatie, dit voor verdere professionalisering van het bedrijf."

BETROKKENHEID

Arjan maakt dagelijks, een ronde door de fabriek. "Zo blijf ik betrokken bij wat er op de werkvloer speelt," verklaart hij. Op de dag van het interview loop ik met hem mee door de héle fabriek. Op de afdeling waar op dat moment soep- en vleesballen gemaakt worden, valt het me op dat deze vrij fors zijn. "Deze klant wil ze in dit formaat, dus dan maken we dat," legt Arjan uit. "Vleessoort, gewicht, afmeting, vorm, smaak, kleur, drijvend of zinkend; de klant kan het exact aangeven. Op de slagersafdeling worden ondertussen spareribs gemarineerd en staat er een batch klaar om te worden voorgegaard. "In onze keuken werken vakmensen >>

'Ons succes hangt af van de prestaties van het hele team'

die weten hoe ze een lekker stukje vlees moeten bereiden,” vervolgt hij niet zonder trots. “Doordat we enkele zaken hebben geautomatiseerd, wordt er echter steeds minder gebruik gemaakt van de snijtafels,” vertelt Arjan. “Daarom zijn we nu voor deze afdeling kritisch aan het kijken naar de ruimte en de opstelling: hoe kan het efficiënter? Door het personeel mee te laten denken, raken zij er meer bij betrokken. Misschien maken we wel meer ruimte voor de spareribs, daarin gebeurt veel op dit moment.”

In de laatste koelruimte, waar kratten op pallets klaarstaan om naar de klant gebracht te worden, zie ik de meest uiteenlopende vleesproducten: voorgegaarde varkensnekken, grote zakken met spekblokjes en hamreepjes bijvoorbeeld. “Die zijn voor een Chinees restaurant,” legt Arjan uit. “In de Oriëntaalse keuken is veel vraag naar voorgegaarde varkensnekken; daarmee sparen ze enkele uren werk uit. Die hamsnippers gebruiken ze voor in de nasi.” Op een andere pallet zie ik een breed assortiment pizzatoppings. Arjan: “We bedienen niet alleen de Chinese en Hollandse keukens, maar ook de Franse, Italiaanse, Griekse, noem maar op. Voor iedere wens hebben wij een passend product; ook voor zorginstellingen en grootkeukens. Afnemers kunnen rekenen op een constante, hoge kwaliteit en op een snelle, tijdige levering.”

OPEN OVERLEGCUITUR

“Daarnaast willen wij een aantrekkelijke werkgever zijn, met waardering voor ieders inbreng,” vervolgt hij. “Daarom hebben een open overlegcultuur. Ons succes hangt af van de prestaties van het hele team, dat realiseren we ons heel goed. Een goede werksfeer is daarvoor erg belangrijk. Er is weinig uitstroom, dus ik denk dat we daarin wel slagen. Waar je echt rekening mee moet houden als management, is dat medewerkers scherper en mondiger zijn dan 10, 20 jaar geleden. Ze weten, willen én kunnen meer. Wij vinden dat het personeel zich gestimuleerd moet voelen in hun job, dat geeft enthousiasme! Door de groei in personeelsaantal, verandert er continu wat. Iemand die al 35

jaar bij ons in dienst is, gaat gebruik maken van de seniorenregeling. Hij zit nu wel op een leidinggevende positie, dus hoe vullen we dat straks in? Gaan we dieper, of juist breder in de organisatie zoeken? Er zijn mensen die hogerop willen, mensen die minder of juist meer willen werken. Dat zijn interessante vraagstukken.”

AUTOMATISERING

Wat hij ontdekte is dat een schijnbaar kleine verandering verstrekende gevolgen kan hebben. “De routeplanning werd van oudsher altijd berekend door één persoon. Door de groei van het bedrijf liep het hoofd van onze planner om, het was essentieel dit te automatiseren,” aldus Arjan. “Het directe gevolg van die automatisering was dat de planner meer rust kreeg, en de chauffeurs efficiëntere routes gingen rijden. De nieuwe routing scheelde hen niet alleen veel tijd; het leverde ons ook een flinke brandstofbesparing op. En slimmer gebruik van de opslagruimte: we starten met route 1, gevolgd door route 2, en tegen de tijd dat route 3 klaar is en eruit moet, is 1 al weg.” En wat gebeurde met de planner? “Hij is een stapje naar voren in het proces gegaan en zorgt er nu voor dat de wagens snel wegkunnen met de juiste producten, want we streven naar 100% kwaliteit, op alle vlakken. Dit heeft hij goed opgepakt en ook nu heeft hij het naar zijn zin. Achteraf bleek de verandering nóg een bijkomend voordeel te hebben: de mensen van de slagers- en snijafdeling kunnen gericht de gewenste route produceren waardoor er nog meer rust op de afdeling is en wij niet vroeger hoeven te starten met werken.”

DE SCHAKEL


“In de aanloop naar optimalisatie van het proces zaten we kort in een vicieuze cirkel,” vertelt Arjan. “We moesten wat doen, maar waar begin je? Veel managers zullen het herkennen: als je ‘dit’ wil aanpakken, moet je eigenlijk eerst ‘dat’ veranderen. Maar om ‘dat’ te wijzigen, is het noodzakelijk daarvoor ‘zus’ te doen. Maar dán moet je eerst...’ Voor je het weet, is het cirkeltje rond en gebeurt er niets. De kunst is om het grote geheel te zien, om te ont-



dekken waar de schakel zit om te kunnen starten. En als je die niet kan vinden, is er maar één oplossing: gewoon ergens beginnen. Dat hebben we gedaan. Maar wel in concept. Zo was er ook minder weerstand onder het personeel. Zij wisten: als het niet werkt, kunnen we het na verloop van tijd weer terugdraaien. Gelukkig bleek dat niet nodig.”

OMDENKEN

Arjan houdt van innovatieve ideeën, dat ontdekken mensen die hem ontmoeten al snel. “Om te kunnen ‘omdenken’ is het belangrijk ook buiten je werk actief bezig te zijn,” stelt hij. “Ik vind het bijvoorbeeld leuk om jeugdteams te organiseren en zit in de kerkenraad. Ook je eigen kinderen leren je anders naar de wereld te kijken. Door naast het werk totaal andere dingen te doen, ga je makkelijker ‘out of the box’ denken, en kom je eerder op innovatieve oplossingen.” En hij besluit ter illustratie: “Je kent deze toch wel: ‘Iedereen wist dat het niet kon, totdat er iemand kwam die dat niet wist.’”

 www.dekoningvlees.nl



RISICOVOLLE STOFFEN

ASBESTVERWIJDERING UIT INDUSTRIËLE INSTALLATIES

De Inspectie Leefomgeving en Transport (ILT) inspecteert sinds augustus 2015 bedrijven met industriële installaties op asbest. De focus ligt eerst op de voedsel- en drankindustrie. Deze keuze is ingegeven door eventuele effecten op de volksgezondheid als asbestvezels in de voedselketen vrijkomen.

Asbest heeft lang bekend gestaan om zijn goede eigenschappen: sterk, slijtvast, en bestand tegen vocht en hoge temperaturen. Maar uit onderzoeken is gebleken dat blootstelling aan asbestvezels ernstige gevolgen voor de gezondheid met zich mee brengt. Nog steeds is asbest aanwezig in industriële procesinstallaties die voor 1 januari 1994 zijn gebouwd of vervaardigd. De ILT voert daarom inspecties uit bij bedrijven met één of meer procesinstallaties.

INSPECTIES

Tijdens deze inspecties gaat men na of het betrokken bedrijf op de hoogte is van de asbestregelgeving, en zo ja wat het bedrijf doet om te voorkomen dat mens en milieu worden blootgesteld aan asbestvezels. Op basis van een overzicht van de installaties en de onderhoudslogboeken gaan de inspecteurs onder meer na of onderhoudswerkzaamheden aan de installaties conform het Asbestverwijderingsbesluit zijn verricht: Beschikt het bedrijf bij het uit elkaar nemen (bij onderhoud of renovatie) van een installatie gebouwd voor 1994 over een asbestinventarisatierapport voor die installatie dat is opgesteld door een daarvoor gecertificeerd inventarisatiebureau (SC 540)? Werden/worden asbestverwijderingswerkzaamheden die meer risico geven op blootstelling aan asbestvezels uitgevoerd door een daarvoor gecertificeerd



©ISTOCK/BERMAU

bedrijf (SC 530)? Wordt eerst het asbest verwijderd voordat andere werkzaamheden aan de installatie worden verricht? Ook wordt nagegaan of in het onderhoudsmagazijn asbesthoudende reserveonderdelen aanwezig zijn.

KENNIS TE BEPERKT

De meeste bedrijven weten dat asbestvezels gevaarlijk zijn voor de gezondheid. Hierdoor staan men open voor wijzigingen die als gevolg van de geconstateerde tekortkomingen moeten worden doorgevoerd en treffen de bedrijven vaak direct

voorzieningen om de risico's te verminderen. Maar het kan beter. Het bewustzijn dat asbesthoudende toepassingen in industriële installaties aanwezig kunnen zijn moet groter worden, vindt het ILT. Kennis van de asbestregelgeving is op dit moment slechts beperkt aanwezig. Daardoor is de naleving van die regelgeving eveneens beperkt. Ruim 40 % van de bedrijven met industriële installatie(s) leeft de asbestregelgeving niet of niet geheel na.

www.ilent.nl



Optimaal voeden van mixers en processen

Automatisch efficiënt



Voedingssystemen voor mixers :

- betrouwbaar
- nauwkeurig
- economisch

AZO. The No. 1 in mixer feeding

Right to the Point

AZO.
www.azo.be

LETS bv

Your professional partner in cleaningsystems



Bakkenwasser: voor 30-70 bakken per uur

Nieuw model!



LETS Impact: Kratten wassen op hoge druk tot 140 bar. Reinigt wat voorheen niet schoon werd



Kijk voor meer info op www.letsbv.nl of bel 0321-38 66 00

ANALYSES GARANDEREN OVEREENKOMST ETIKET MET INHOUD

'CONTROLE IS ALTIJD NODIG'



Hond- en kateigenaren zien liever dat zichzelf ziek zouden worden van voedsel dan hun huisdier. De dieren kunnen tenslotte niet vertellen waar het aan scheelt. Daarom wordt diervoeding zorgvuldig gecontroleerd, van grondstof tot eindproduct in de winkel. Food- en feedlaboratorium NutriControl ondersteunt organisaties in de hele keten.

Partner in Petfood in Ittervoort produceert blikvoedsel voor honden en katten, hoofdzakelijk voor private labels in Nederland, Duitsland, Scandinavië, België, Frankrijk en Engeland. De blikjes bevatten paté of brokjes, in gelei of saus. Er rollen 200.000 blikjes per dag en circa 9 miljoen blikjes per maand van de band.

Jaarlijks is dat 65 ton blikvoer. Het is dus zaak om op ieder moment in het proces vinger aan de pols te houden.

HOOGWAARDIGE VOEDING

QA-manager van Partner in Petfood Kees Timmermans: "We werken met 30 verschillende grondstoffen waar vervolgens volgens 100 verschillende recepturen diervoeding van gemaakt wordt. Elk recept voldoet aan specifieke eisen op het gebied van samenstelling of smaak, zoals dieetvoeding voor zieke, jonge, oude of te zware dieren. Onze nutritionist stelt het op maat samen voor de klant. Huisdieren hebben een hoge emotionele waarde in onze maatschappij. Daarom is er naast de gebruikelijke certificeringen die wij ook hebben, zoals de BRC, IFS, MSC, Skal, een extra Europese richtlijn opgesteld door de FEDIAF. Hierin zijn fabrikanten van 26 Europese landen vertegenwoordigd die ervoor willen zorgen dat dieren hoogwaardige en verantwoorde voeding krijgen. De eisen daarvoor zijn strikter dan die van Nederlandse overheid."

AFBREUKRISICO

Om te zorgen dat ieder product daadwerkelijk voldoet aan alle eisen en volledig veilig is, werkt Partner in Petfood samen met NutriControl. Wim Peter van Panhuis, salesmanager van NutriControl: "De

vleessector ligt al een tijdje onder een vergrootglas en klanten willen zeker weten dat het product in orde is. Het afbreukrisico in de voedselindustrie is erg groot, daarom kun je er beter voor zorgen dat de kans op afwijkingen in het product zo klein mogelijk is. Controle is altijd nodig; mensen kunnen fouten maken en het is voedsel." Daarom is er een gedetailleerd controleplan opgesteld voor Partner in Petfood, dat regelmatig door Kees en Wim Peter geëvalueerd wordt.

NIR TECHNOLOGIE

Alle grondstoffen die binnenkomen worden gecontroleerd op juistheid van de opgegeven specificaties. Ook de aan het vlees toe te voegen premixen met mineralen, vitamines en metalen worden steekproefsgewijs geanalyseerd. Kees: "Tijdens het produceren nemen we uit iedere partij monsters die door onszelf gecontroleerd wordt met behulp van infraroodtechnologie (NIR). Hiermee kunnen we zien of de voedingswaarde goed is. Referentiemonsters van dezelfde partij sturen we op naar het laboratorium in Veghel. Na twee weken komt de uitslag binnen waaruit de precieze hoeveelheid vocht, vet, eiwit en ruwe as blijkt. Als het goed is, komen onze analyse en die van het laboratorium overeen." De productiehuis van Partner in Petfood is vergaand geautomatiseerd. Kees: "Aan één lijn werken maar vijf

mensen. Op verschillende punten in het proces wordt gecontroleerd, zoals de temperatuur van de voeding in het blikje nadat het in de autoclaaf is geweest." Alle controle- en testapparatuur van Partners en Petfood wordt door NutriControl ingesteld en gecontroleerd.

AANTOONBAAR

NutriControl voert zo'n 600.000 analyses per jaar uit, voornamelijk op het gebied van diervoeding en zuivel. Wim Peter: "We voeren de meeste analyses in huis uit, waardoor we snel kunnen werken en één op één contact met de klant hebben." Het lab is onafhankelijk en garandeert volledige geheimhouding naar alle klanten toe. "We werken bijvoorbeeld ook voor retailers, die de producten op hun beurt laten analyseren. Waar het bij iedere klant om gaat is dat de kwaliteit van de voeding aantoonbaar goed is en de samenstelling zo constant mogelijk. Katten zijn bijvoorbeeld erg gevoelig voor schommelingen." Naast voedselanalyses voeren ze ook analyses van drinkwater, mate van vermenging (homogeniteit) en versleping in de apparatuur uit. Met deze data kan dat de fabrikant vervolgens rekening houden in zijn proces. NutriControl ontwikkelt zich doorlopend. Wim Peter: "Wij beschikken over een eigen NIR (Nabij Infra Rood)-afdeling. We werken eraan om de gegevens op afstand te kunnen uitwisselen en zo ook de apparatuur te kalibreren."

BESTE MOMENT

Kees Timmermans: "Het voordeel van deze samenwerking is dat zij alle expertise in huis hebben, zowel op het gebied van processen als analyses. Daarnaast zijn ze altijd op de hoogte van meest actuele regelgeving. Daardoor kan Wim Peter ons gericht adviseren over de analyses die nodig zijn en het beste moment daarvoor. Uiteraard rekening houdend met de efficiency. Als wij alles zelf zouden moeten doen, houden we geen tijd over om te produceren."



CHEMICALIËNVRIJE WATERBEHANDELING

‘GROEN IS POEN!’

Begin 2012 installeerde Pathema B.V. bij Vitelco een IVG-C CoolWater skid. Daardoor kon de verdampingscondensor volledig vrij van chemicaliën geëxploiteerd worden. Het was ‘Fase I’ van een veel groter project, dat inmiddels toe is aan fase IV. Het verhaal van een samenwerking die Vitelco veel meer opleverde dan alleen kostenbesparing.

Als onderdeel van de PALI Group slacht Vitelco op jaarbasis ruim 350.000 kalveren. Het vlees wordt, afgestemd op de wensen van retail en foodservice in binnen- en buitenland. Ongeveer 70% van het geëxporteerde kalfsvlees gaat naar Europese lan-

den ruim 30% gaat naar Azië, het Midden Oosten en de V.S.

FASE I
Begin 2012 installeerde Pathema B.V. een IVG-C

CoolWater skid. De verdampingscondensor van Vitelco B.V. wordt hierdoor volledig vrij van chemicaliën geëxploiteerd. Het spuiwater is volledig recyclebaar en wordt voor de vrachtwagen wasstraat ingezet in plaats van leidingwater. ROI van deze



Fase II



Fase III

verdampingscondensor en de vrachtwagenwasstraat. De indikking van voorheen (factor 2,3) is verhoogd naar een factor 8,0 dankzij de hoge waterkwaliteit. In vergelijking met 2011 zijn nu

de jaarlijkse koelwaterkosten 87% gedaald. De verwachte ROI van deze investering is minder dan twee jaar! De besparing op leidingwater voor de verdampingscondensor bleek 95%; op leidingwater voor de wasstraat 100%.

FASE III

In januari 2015 is een 2e IVG-C CoolWater skid geplaatst voor de chemievrije koelwaterbehandeling van verdampingscondensoren op het aangrenzende bedrijf Vriesskade B.V.; onderdeel van de PALI Group dat het geslachte kalfsvlees invriest. Het gezamenlijke vermogen van 2,2 mW van de drie losse verdampingscondensoren wordt nu door één waterbehandeling behandeld. “Door deze opzet is er minder technische nazorg en direct toezicht op de waterkwaliteit,” legt Mark uit.

VEILIGHEID

Tom Theunissen, hoofd van de technische dienst bij Vitelco, is tevreden. “Ook al was de beslissing om voor het Pathema-systeem te kiezen in eerste instantie vooral kostentechnisch ingegeven, inmiddels weten we dat de veiligheid van het personeel beter te waarborgen is. Voorheen moest er altijd iemand handmatig de chemicaliën toevoegen. Bovendien kunnen we nu real-time zien wat de waarden zijn. Vóór installatie van het nieuwe systeem moest er een monster naar het lab, nu kun je meteen reageren als er waardes afwijken. Het systeem draait ook veel stabielier.” Een positieve bijkomstigheid is dat het systeem een stuk schoner blijft. Filters verschonen hoeft nog maar eens per maand. Theunissen: “Nu de kinderziekten eruit zijn, constateren we dat door de waterbehandeling oude kalklagen oplossen of loskomen en in de lekbak terug te vinden zijn. Dat vereist even alertheid, want er vallen soms juist

installatie bleek 2,4 jaar door, de besparing op leidingwater en chemicaliën voor kalk-, corrosieaanslag en voor microbiologische behandeling.

Pathema B.V. levert duurzame technologie aan de industrie & maatschappij. “Onze motivatie is de waterschaarste terug te dringen in harmonie met het milieu en financieel rendementvol,” vertelt Mark Boeren van Pathema. “Water is een schaars goed, het is onze gezamenlijke plicht hier verantwoord mee om te gaan. Ons doel is de markt te ontzorgen en onze technologie als oplossing te brengen. Daarbij willen we graag deelgenoot zijn van het proces en de verandering daarin, zodat we de klant volledig kunnen ondersteunen om het maximale uit de investering te halen. Groen is Poen!”

FASE II

In september 2014 plaatste Pathema een NANO filtratie die grond- en/of regenwater inzet ter vervanging van leidingwatersuppletie voor de

TOEPASSINGSMOGELIJKHEDEN EN VOORDELEN

- Chemievrije waterbehandeling.
- Verlaagd waterverbruik, verhoogde waterkwaliteit.
- Verlaagd energieverbruik.
- Spuiwater 100% recyclebaar.
- Hergebruik van afvalwater effluent.
- Geen lozingskosten/belastingen.
- Spuiwater losbaar als oppervlakte-/regenwater.
- Veiligheid voor personeel.
- Meer grip en directe controle op het koelproces.

Pathema levert, verhuurt en onderhoudt in de Benelux chemicaliënvrije waterbehandeling die in eigen beheer is ontwikkeld en gefabriceerd.

Voor verschillende toepassingen zijn referentieadressen waar onze installaties al langere tijd operationeel zijn. Branches:

- (Koude)logistiek
- Voedingsmiddelenindustrie
- Leisure (sport- en ijsbanen)
- Industrie en utiliteit
- Datacenters

De werking is door verschillende instanties met succes getoetst door ISPT (Institute for Sustainable Process Technology, NL), VITO/VAKWA (BE) en TU/e (deelrapportage invloed van Vortexbehandeling, NL)

grotere stukken op het filter. Overigens is dat ook wel weer de kracht van Pathema: wanneer je ook belt; ze staan je 24/7 ter zijde met raad en daad.”

STAP VOOR STAP DUURZAMER – FASE IV

Mark Boeren van Pathema: “Het doel is een circulair model te implementeren. Dit houdt in een zo laag mogelijke inname van grondstoffen, chemicaliën en zo veel mogelijk hergebruik van de (water) stromen. In dit geval wordt 100% van het spuiwater gerecycled en zijn we voornemens om in de toekomst een groot deel van het afvalwater dermate te behandelen dat deze stroom weer ingezet kan worden in het proces.” Dit kan het proces nog duurzamer en de exploitatiekosten nog lager maken.”

 www.pathema.nl

BLUSSEN MET BENZINE...

Het klinkt raar, maar in veel gevallen is blussen met benzine de beste oplossing bij een brand.


De meeste schade aan een gebouw ontstaat niet door het vuur, maar al in de eerste minuten: door roet. Veel branddetectoren werken op warmte, maar roet heeft weinig warmte nodig om te ontstaan. Voordat het brandalarmsysteem de ventilatie stopt en gestart wordt met blussen, is de roet-ellende er al.

We gaan een gebouw blussen dat geen restwaarde meer heeft. Volgens de verzekering is alles nog perfect bruikbaar; in de praktijk blijkt dit vaak moeilijk realiseerbaar. Roet kruipt overal tussen en roetstank is moeilijk te verwijderen. Bovendien tast het de RVS-installaties en schakelmateriaal aan.

Gebouwen worden volgens de bouwvoorschriften gecontroleerd op brandscheiding. Met goede blussystemen is het toegestaan zeer grote ruimtes te creëren. De vraag is echter of het wijs is van dit recht altijd gebruik te maken. In het bijzonder gaat dit op bij productieruimtes. Een gebouw wordt beoordeeld op brandscheiding, maar niet op roetscheiding. Een goede rook- en roetscheiding kost weinig en kan veel ellende besparen. Hoe roet-/luchtdicht een gebouw is, is eenvoudig te beoordelen.

Is de brand eenmaal daar, laten we dan ook alles gecontroleerd snel en schoon laten uitbranden middels een benzineblussing. We zijn dan van alle rommel af en houden een schone betonplaat over waarop we met vervangende nieuwbouw de volgende dag verder kunnen.

Wilt u weten wat roet is? Pak een stukje wit dakisolatie of tempex verpakkingsmateriaal. Dat is het bekende witte korrelige materiaal. Neem een blokje van 5x5x5 cm en leg dat op een bord in een kleine ruimte (wc). Steek het aan en laat de deur op een kier. Succes verzekerd. Ik hoor graag wat de resultaten van deze proef zijn!

 www.bessels.com



Dit was een lichtkap

FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

QESH MANAGER

DAADKRACHTIGE COACH DIE HET QESH BEWUSTZIJN OP EEN HOGER NIVEAU BRENGT

OUDENHOORN

Farm Frites is een internationale aardappelverwerkende organisatie; wereldwijd werken 1.500 medewerkers op 40 locaties aan de ontwikkeling, productie en verkoop van bevroren en gekoelde aardappelproducten. Wereldwijd zijn er 6 fabrieken. Op de locatie in Oudenhorn (Zuid-Holland) werken totaal 330 medewerkers, waarvan 160 in de productie. Voor het managen en aansturen van zowel QA als Arbo en Milieuzaken zoeken wij voor deze locatie een onafhankelijke en proactieve QESH Manager. Deze pragmatisch ingestelde people manager is communicatief sterk en doortastend op verschillende niveaus, intern en extern, en geeft leiding aan de afdeling QESH bestaande uit 7 medewerkers. De focus ligt op het optimaliseren van de bewustwording bij medewerkers op het gebied van zowel continu verbeteren als de kwaliteits-, veiligheids-, gezondheids- en milieusystemen van het door corporate vastgestelde QESH-beleid.
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126



SENIOR MARKETEEER

MET BIJZONDERE PASSIE VOOR MERKEN EN BUSINESS DEVELOPMENT!

REEUWIJK

Vergeer Holland is met 500 medewerkers een toonaangevende speler in de internationale kaasmarkt. Als familiebedrijf is Vergeer een bedrijf dat op maatschappelijk verantwoorde wijze, trendsetend is en de markt van kwalitatief hoogwaardige producten voorziet. Zowel de soorten als het assortiment en de verpakkingen worden naar wens van de klant en consument aangepast. Vergeer opereert zowel onder eigen merk als onder private label binnen de retail, out of home, groothandel en industrie. Doordat de export van Vergeer toeneemt zijn wij voor de hoofdlocatie in Reeuwijk op zoek naar een gedreven en enthousiaste Senior Marketeer die verantwoordelijk is voor het mede bepalen en uitvoeren van de marketingstrategie en strategische plannen voor het Vergeer merk, in zowel binnen- als buitenland en het daarbij bewaken van de huisstijl en identiteit.
Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490



PRODUCT MANAGER

PROFESSIONAL MET PIONIERMENTALITEIT, GERICHT OP OPTIMALISATIE

LANDELIJK WERKZAAM VANUIT HUIS

Eurofins is een internationale beursgenoteerde onderneming die gespecialiseerd is in onafhankelijk laboratoriumonderzoek en advies op de gebieden food, feed, farmaceutica en gezondheidszorg, milieu en water. Zij is wereldwijd actief en de groeiambitie wordt al jaren gerealiseerd. Wereldwijd is zij marktleider met ± 200 laboratoria verspreid over 36 landen. Daarnaast verzorgt de food divisie ook dienstverlening in de vorm van onder meer monitoring, audits, validaties en advies. Eurofins Food is een jong, dynamisch en informeel bedrijf dat staat voor kwaliteit, snelheid en klantgerichtheid. Voor uitbreiding van het team zijn wij op zoek naar een gedreven en enthousiaste Product Manager, met focus op het ontwikkelen en beheren van een optimaal productportefolio en de merkpositionering van Eurofins in de verschillende markten.
Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490



AUDITOR VOEDSELVEILIGHEID (0,8-1,0 FTE)

INHOUDELIJKE FUNCTIE VOOR EEN ONDERNEMENDE RELATIEBOUWER

LANDELIJK WERKZAAM VANUIT HUIS

MPS-ECAS is een certificeringsorganisatie die zich bezig houdt met product-, systeem- en inspectiecertificaties. Als certificerende organisatie heeft MPS-ECAS een toonaangevende positie binnen de agrarische sector en richt zich met name op kwekers, handelaren, de verwerkende industrie en grootwinkelbedrijven. Zij levert professionele certificeringstrajecten voor onder andere: IFS, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, BRC, Q&S en FSSC 22000. Wij zijn op zoek naar een enthousiaste en gemotiveerde Auditor Voedselveiligheid. De auditor is verantwoordelijk voor het auditen van levensmiddelen-, groente/fruit- en verpakkingsbedrijven op het gebied van voedselveiligheid, kwaliteit en duurzaamheid. Hierbij staat het informeren van de klant over de waarnemingen en verbetermogelijkheden binnen de organisatie centraal.
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



JUNIOR CONSULTANT FOOD RECRUITMENT

DIE TOEGEVOEGDE WAARDE CREËERT VOOR OPDRACHTGEVER ÉN KANDIDAAT

WAGENINGEN

DUPP - Food Recruitment is als nationaal en internationaal opererend werving- en selectiebureau gespecialiseerd in de food branche. In deze sector willen wij voor opdrachtgevers en kandidaten dé werving- en selectiepartner zijn. Vanuit de 'Food Valley' investeren wij continu in ons relatienetwerk en in kennis en ervaring van de food branche c.q. arbeidsmarkt. Door onze relaties worden wij ervaren als een open, enthousiast en resultaatgericht werving- en selectiebureau. Wij werven en selecteren kandidaten op HBO- en academisch niveau. Om ons hechte team te versterken, zoeken wij een betrokken Consultant Food Recruitment. Deze gedreven teamplayer is verantwoordelijk voor het adviseren en begeleiden van een eigen klantenportefolio en kandidaten op het gebied van werving en selectieprojecten van intake tot en met het invullen van de vacature.
Consultant: Bert den Uijl, telefoon 0317-468686 of 06-53959057

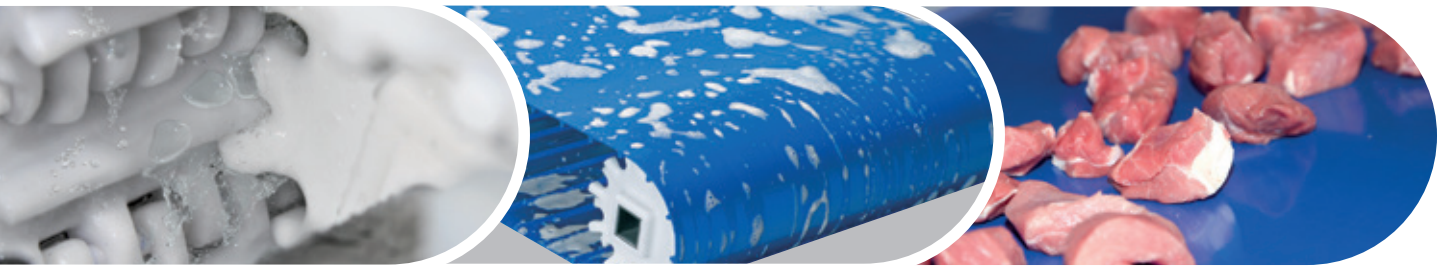
Voor meer informatie zie onze website: www.dupp.nl of mail uw reactie naar: info@dupp.nl

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



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

