



REINIGING EN DESINFECTIE

- ANNIE SCHREIJER-PIERIK
- NIEUW: NOCOSPRAY-METHODE
- REINIGEN MET CHLOORDIOXIDE
- 9 ONTWERPBLUNDERS
- VLEES EN GEZONDHEID



FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

Van de hoofdredacteur

AAK QESH MANAGER

PEOPLE MANAGER DIE KAN OVERTUIGEN EN VERBETEREN

ZAANDIJK

AAK is één van 's werelds meest toonaangevende fabrikanten van speciale plantaardige oliën en vetten met een hoge toegevoegde waarde. AAK is gespecialiseerd in specifieke toepassingen van de klant voor vetcomposities met een hoge mate van technologische ondersteuning. Het hoofdkantoor is gevestigd in Malmö (Zweden). Wereldwijd heeft zij 2.500 werknemers en fabrieken in zeven landen. AAK heeft een sterke klantportfolio met internationale relaties, waaronder een aantal van de meest gerenommeerde spelers in de voedingsmiddelenindustrie. AAK Netherlands is gevestigd in Zaandijk. Ter versterking van deze organisatie waar volop geïnvesteerd wordt, zoeken wij een ambitieuze QESH Manager die verantwoordelijk is voor het verder ontwikkelen en borgen van het QESH beleid, onder meer door het opstellen en opvolgen van langetermijn- en jaarpunten en het continu verbeteren van de kwaliteits-, veiligheids- en milieusystemen.
Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490

vandemoortele QUALITY COÖRDINATOR

EINDVERANTWOORDELIJKE ROL BIJ GROTE EUROPESE SPELER

BRUNSSUM

Vandemoortele is een Belgisch familiebedrijf in diepgevroren brood- en banketproducten en margarines, oliën, frituurvetten en bak- en braadproducten. De divisie Bakery bestaat uit 36 plants in diverse Europese landen. Zij maken brood- en bladerdeegproducten, donuts en een grote variëteit aan patisserie. In Brunssum maakt men voor de gehele Europese markt een zeer groot, continu vernieuwend, assortiment custom-made taarten, muffins en cakegebak. Deze worden als halffabricaten of eindproducten geleverd aan alle bekende retailers, de food-servicemarkt en het bakkerijkanaal. Voor het aansturen van de afdeling Quality op de groeiende locatie in Brunssum zijn wij op zoek naar een enthousiaste Quality Coördinator. Deze proactieve team player geeft leiding aan 3 kwaliteitsmedewerkers en is verantwoordelijk voor het monitoren, borgen en uitbouwen van alle kwaliteitssystemen.
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126

MeadJohnson Nutrition PROCESTECHNOLOOG

STERKE AFFINITEIT MET TECHNIEK EN VERPAKKINGSMATERIALEN

NIJMEGEN

Mead Johnson Nutrition is één van de grootste fabrikanten van zuigelingenvoeding ter wereld en bestaat al ruim 100 jaar. Zij verkoopt meer dan 70 producten in ruim 50 landen. In Nederland bestaat het assortiment uit standaard zuigelingenvoedingen en uit voedingen voor zuigelingen met voedingsproblemen. Over de gehele wereld doet Mead Johnson omvangrijke onderzoeken, waarmee wordt bijgedragen aan nieuwe ontwikkelingen. Het hoofdkantoor is gevestigd in Glenview (USA). In Nijmegen staat een productieplant waar geproduceerd wordt voor markten in Europa, Azië en Latijns Amerika. Op dit moment is de bouw van twee nieuwe verpakkingsafdelingen in volle gang. Voor deze afdelingen zijn wij op zoek naar een gedreven Procestechnoloog die verantwoordelijk is voor het ontwikkelen van nieuwe processen en implementeren van nieuwe producten en verpakkingsmaterialen in productie (Blending & Verpakken).
Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490

ERU KAM MANAGER

FUNCTIE MET RUIMTE VOOR INITIATIEVEN, BINNEN EEN GROEIENDE ORGANISATIE

WOERDEN

Koninklijke ERU is sinds 1824 een toonaangevende producent in kaas en internationaal actief in retail en foodservice. Koninklijke ERU heeft zich toegespitst op de productie van kaasproducten van zeer hoge kwaliteit. Door continue productontwikkeling op basis van gedegen marktkennis, slaagt de organisatie er in om aantrekkelijke producten te brengen. Met het alom bekende Goudkuipje heeft ERU een plekje veroverd bij vele Nederlandse gezinnen en ERU is met haar assortiment kaasproducten een vertrouwd beeld op de dagelijkse ontbijt- en lunchtafels van velen. Innovatie is zeer belangrijk voor ERU en de wensen van de consument staan daarbij altijd centraal. ERU speelt hierop in met gezonde en smaakvolle productinnovaties. Voor deze marktgerichte organisatie zijn wij zoek naar een slagvaardige KAM Manager die verantwoordelijk is voor het verder ontwikkelen, implementeren, evalueren en zo nodig bijsturen van zorgsystemen en procedures op het gebied van kwaliteit, arbo en milieu.
Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885

SEA FRESH UNIK-HOLLAND KWALITEITSMANAGER

PRAGMATISCHE PROFESSIONAL DIE ZAKEN OP SCHERP WEET TE ZETTEN

URK

Sea Fresh BV is in 1999 opgericht en uitgegroeid tot een grote Europese speler in hoogwaardige verse visproducten. Sea Fresh is een familiebedrijf met ongeveer 50 medewerkers. In Urk staat de fabriek, waar dagelijks diverse soorten verse vis worden verwerkt en verpakt voor de verkoop aan retail en groothandel in zowel Nederland als het buitenland. Sea Fresh levert een totaalassortiment; van visfilets tot producten met toegevoegde waarde. Naast Noordzee- en zoetwatervis is Sea Fresh gespecialiseerd in verse tonijn. Kwaliteit staat bij Sea Fresh voorop, zij is IFS Higher Level gecertificeerd. Op het gebied van duurzaamheid is Sea Fresh MSC en ASC gecertificeerd. In verband met de omzetgroei, nieuwbouw en de verdere professionalisering zijn wij op zoek naar een zelfstandige Kwaliteitsmanager die verantwoordelijk is voor het borgen en verder ontwikkelen van het kwaliteitsbeleid.
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126

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



HET GESPREK VAN DE DAG

Dit najaar beleefden we de koudste oktober sinds 2003, gevolgd door de warmste 6 november ooit: het was overal in het nieuws. Het weer is nog altijd het meest besproken onderwerp op de straat. Maar voeding wint terrein! Spraakmakende voedings-gerelateerde berichten buitelden dit najaar over ons; als blaadjes in een herfststorm.

Wat het meeste stof deed opwaaien was de publicatie van een rapport van de WHO waarin de consumptie van vlees en kanker worden gerelateerd. De media pakten het item gretig op, inclusief ongenueanceerde en kromme interpretaties. Inmiddels is de storm geluwd, maar de angst zit er bij veel mensen aardig in.

Vlak daarna bracht de Gezondheidsraad haar nieuwe adviezen uit over gezond eten. Het Voedingscentrum is nu druk bezig deze adviezen door te rekenen naar een nieuwe Schijf van Vijf, die medio maart 2016 wordt uitgebracht. De kranten kopten: 'We moeten meer peulvruchten eten.' En ook: 'Dagelijks een handje noten'. Ongezouten, dat wel. Zoutreductie blijft belangrijk; het is één van de pijlers in het Akkoord Verbetering Productsamenstelling, dat de ambitieuze doelstellingen formuleert voor de reductie van de hoeveelheden zout, verzadigd vet en calorieën in levensmiddelen tot en met 2020. U heeft nog vier jaar...

Op 30 oktober publiceerde de Wetenschappelijke Raad voor het Regeringsbeleid (WRR) het advies 'Naar een voedselbeleid'. In hun reactie op het advies schrijven Dijkzema en Schippers namens het kabinet: 'Terecht plaatst de WRR deze opgaven nadrukkelijk binnen de internationale context waarin de voedselproductie plaatsvindt.' Dat de internationale context steeds belangrijker wordt is evident. Daarom verbaast het mij dat er toch zo weinig over de grens wordt gekeken. Voor veel mensen is wat er in Brussel en Straatsburg wordt besloten een 'ver van mijn show'. Nederland neemt op 1 januari 2016 het voorzitterschap van de Raad van de Europese Unie over van Luxemburg. Zou daarmee in Nederland 'Europa' meer op de kaart worden gezet en in de top 3 van gespreksonderwerpen komen?

Ik doe alvast een poging: in oktober werd een wetsvoorstel van de Europese Commissie dat importverboden van genetisch gemodificeerde voedingsmiddelen en veevoerders per lidstaat mogelijk zou hebben gemaakt, verworpen door het Europees Parlement. Een belangrijke beslissing! Eerder die maand werd de Herzene wet novel foods juist aangenomen; het zou een boost kunnen geven aan de voedingsindustrie en aan innovaties in productontwikkeling en -verbetering.

Tijdens het EU-voorzitterschap heeft het Nederlandse kabinet beloofd een conferentie te organiseren over productverbetering. Tegelijk zal er een publiekscampagne over voeding starten, met de introductie van de nieuwe Schijf van Vijf. Productverbetering, gezonde keuzes maken,... de consument vindt het steeds belangrijker. En ook dat wát we eten veilig is. Het kabinet zet volgend jaar stevig in op een versterkte borging van de voedselveiligheid, en vindt dat de verantwoordelijkheid hiervoor bij de bedrijven ligt.

Voedsel waarmee is gesjoemeld, of waar je ziek van wordt; het wordt gegarandeerd voorpaginanieuws. Wilt u om deze reden tóch het gesprek van de dag (of het jaar) worden? Lees dan vooral niet verder! (disclaimer: doorlezen is voor eigen risico. Dit nummer bevat diverse tips, een primeur op het gebied van desinfectie, en inspirerende verhalen om de hygiëne en voedselveiligheid te borgen).

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



Inhoud

THEMA: REINIGING EN
DESINFECTIE

16

TRENDS& ONTWIKKELINGEN

VOEDSELVEILIGHEID ANNO 2015

Wij spraken zes experts over reiniging en hygiëne in de voedingsindustrie: over managementsystemen die meten en analyseren, enzymatische reiniging tegen biofilms, een gloednieuwe opleiding Foodreininging en over schoonmaakbewust inrichten en ontwerpen.

EN VERDER...

OSV/ YFM netwerken in food	6
Wetgeving: Novel Foods	8
Samenwerking Hago-Smilde Foods	21
Hygiëne met chloordioxide	28
Nieuws	30
Analyses	33
Vernieuwd systeem hygiënecontrole	35
Architectuur: 9 valkuilen	36
Bedrijfsreportage Fresco Foods	38
Vleescongres ICOMST	42
Voeding voor ouderen	45

INTERVIEW

HERZIENE RICHTLIJN NIEUWE VOEDINGSMIDDELEN

Op 29 oktober stemde het Europees Parlement in met de herziene richtlijn Nieuwe Voedingmiddelen. Europarlementariër Annie Schreijer-Pierik: "Ik ben blij dat het Europees Parlement heeft ingestemd met de richtlijn, zodat nieuwe voedingsmiddelen makkelijker toegelaten kunnen worden op de Europese markt."

10



22

PRIMEUR

DESINFECTEREN MET ZUURSTOFRADICALEN

Simpel Desinfecteren introduceert de Noco-spray-methode in de Nederlandse voedingsindustrie. Volgende maand krijgt de vloeistof Nocolyse-Food het N-nummer van het CTGB. Gerenommeerde voedselproducerende bedrijven testten de methode, en delen hun ervaringen.

BEDRIJFSREPORTAGE

STOOM ONMISBAAR IN HET PRODUCTIEPROCES

Bij Koetsier Vleeswaren draait alles om authenticiteit, vakmanschap en duurzaamheid; ondanks de modernste productiemiddelen. Of misschien wel juist dankzij die moderne productiemiddelen: zoals de inzet van een Certuss stoomgenerator. "Je kunt niet meer zonder stoom in het productieproces van vleesproducten," benadrukt Bert Koetsier.

40



Onderhoud loont.

Tijdig onderhoud voorkomt onnodig energieverbruik, minimaliseert uitval en verlengt de levensduur van uw koelsysteem. Wij helpen.

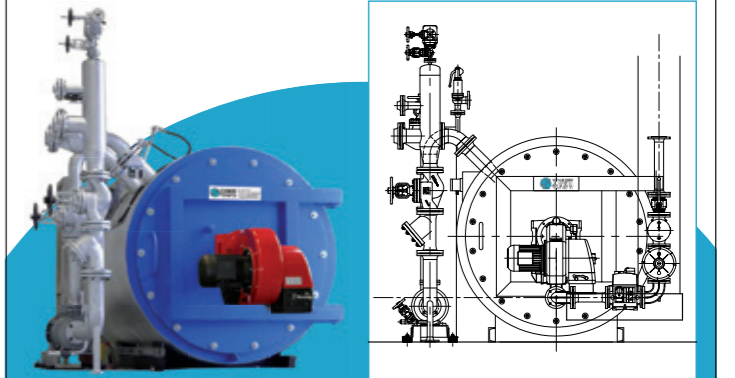
Specialisten in koeling

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



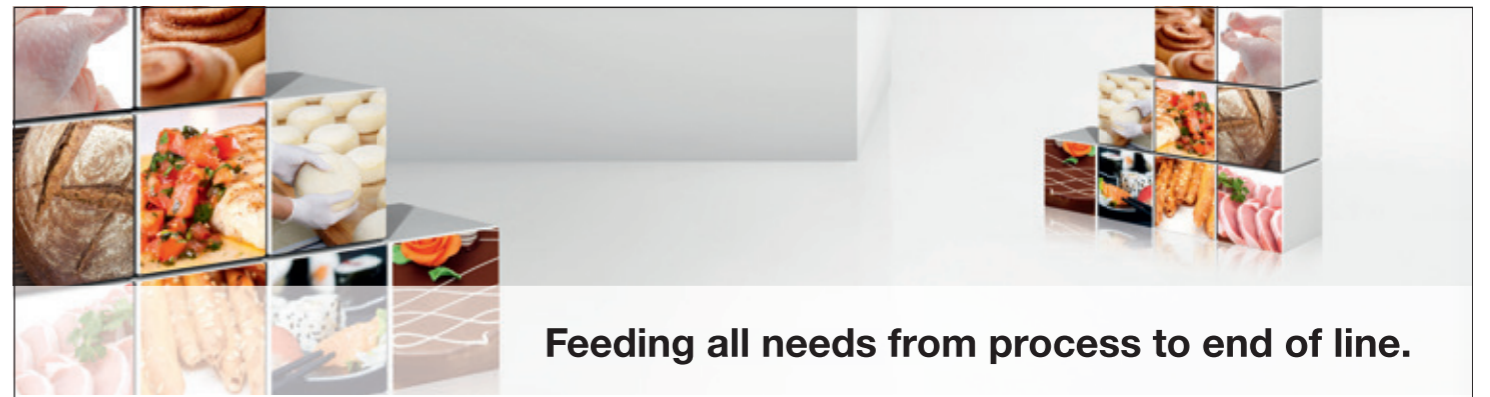
SCHARFF
TECHNIEK BV

Sterk in stoom
Thuis in thermische olie



Thermische olieketels
van 80 tot 8000 kW, NOx < 70 mg

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



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.



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

STÄUBLI



www.OSVnetwerk.com



www.YFMnetwerk.com



WINTERBARBECUE 27 JANUARI

Diverse malen komt van de leden de vraag 'heb je al een datum geprikt voor de winterbarbecue 2016? Als ik dat weet, dan plan ik de wintersportvakantie er omheen, want ik wil er bij zijn'. Dat doet ons goed, er wordt echt naar uitgekeken. Het is natuurlijk een uitgelezen mogelijkheid om het nieuwe jaar in te luiden met je relaties in food. Waar sta je, waar ga je naar toe, wat doen je collega's? Er wordt veel informatie uitgewisseld op onze netwerkbijeenkomsten en dat is ook het bestaansrecht van de OSV-YFM. Na ruim 20 jaar is er ondanks alle nieuwe vormen van communicatie nog steeds behoefte aan elkaar te ontmoeten, en in een ongedwongen sfeer bij te praten.

We verwachten weer een opkomst van ruim 200 deelnemers. Kom je ook? Ben je nog geen deelnemer aan onze netwerken dan is dit de gelegenheid om kennis te maken. Maar pas op, als je eenmaal binnen bent, wil je niet meer weg. Zet in je agenda: Winterbarbecue 27 januari 2016, Buitenzorg Ede. Geef je nu al op via:

www.foodinbusiness.com/winterbarbecue

WIJ HETEN VAN HARTE WELKOM:

Scharff Techniek BV - Bernard Scharff - Directeur

OP BEZOEK BIJ HESSING SUPERVERS

Dinsdag 17 november ging de YFM met een grote groep naar Hessing Supervers in Zwaagdijk. De productie van deze leverancier in panklare groenten hebben we vol mee kunnen maken. Na een korte introductie van het bedrijf en een rondleiding kregen we volop gelegenheid tot het stellen van vragen. Hessing weet uit ervaring dat de vragen pas loskomen bij het zien van de praktijk: want groentesnijden is een vak apart. Namens alle deelnemers, nogmaals bedankt voor deze kans om een kijkje in de keuken te nemen!

Meer informatie over onze evenementen vind je op:

www.foodinbusiness.com/evenementen



OP BEZOEK BIJ NUTRICONTROL

Op donderdag 5 november waren we met een groep OSV-ers welkom bij NutriControl in Veghel. Na een presentatie van Wim-Peter van Panhuis zijn we de diverse laboratoria ingedoken. Een bijzondere reis langs pipetjes en reageerbuisjes, via bunsenbranders en petrischaaltjes naar de meest moderne apparatuur waarmee steeds sneller en nauwkeuriger kan worden gemeten.

Er is een wereld voor ons opengegaan. Onvoorstelbaar wat er allemaal mogelijk is en ze zijn nog lang niet uitontwikkeld. Er is geen onderzoek te gek. Als je meer wilt weten kijk dan maar eens op hun website of ga ook op bezoek, het is de moeite waard!

www.nutricontrol.nl

OSV-YFM SMAAKSTAMPEI

Op het moment dat dit blad de pers opgaat, stromen de aanmeldingen voor Smaakstampeï binnen. Met dit concept worden we op diverse locaties in het pand van Buitenzorg in Ede verrast met spannende gerechten. Doordat niemand op één vaste plek blijft staan of zitten, zijn de contactmomenten legio. De deelnemers aan de vorige edities van Smaakstampeï reageerden enthousiast: ontspannen, doelgericht, veel nieuwe contactmomenten en 'ook érg lekker'. Zeker voor herhaling vatbaar. En dat doen we dus.

Voor Smaakstampeï 2015 op 18 november zorgde Jaap Brokking van BBS Food voor een gastronomische oppepper van onze smaakpapillen.

Een verslag vind je op internet: www.foodinbusiness.com/osv/smaakstampeï

HETZE OP VOEDSEL

Er is toch altijd wat te doen in ons vakgebied. We verzinnen nieuwe voedingsadviezen, een nieuwe Schijf van Vijf en zetten rood en bewerkt vlees op het zelfde niveau als asbest en roken op de 'kanker'lijst. Wat een gedoe. Straks mogen we ook niet meer ademen, want wie weet wat er allemaal in de lucht rondzweeft.

De consument snapt er helemaal niets meer van, stopt acuut met het eten van rood vlees. En wat is nou bewerkt en wat niet? Gehakt valt niet onder bewerkt vlees, gekookte kipfilet wel, snap jij het nog? Dan voorlopig maar helemaal geen vlees en vleeswaren meer.

Er zal best een kern van waarheid inzitten, maar om het nou op hetzelfde gevaarniveau te plaatsen als roken en asbest, daar kan ik echt niet bij. Gelukkig is de berichtgeving hierover alweer wat genuanceerd, maar de schrik zit er goed in bij de consument.

En dan moet je vooral kiezen voor biologisch, duurzaam, diervriendelijk... als je dan te horen krijgt dat bij controles blijkt dat eieren van vrije uitloop kippen het meest kans maken op een verhoogd dioxinegehalte, dan vraag ik me af waar we allemaal mee bezig zijn. Goed voor de dieren en het milieu, maar niet (altijd) goed voor de mens. Als consument word je van hot naar haar geslingerd en weet je toch echt niet meer wat je moet doen?

Laten we nou maar gewoon vasthouden aan 'alles met mate' en als voedingsindustrie de voedselveiligheid goed blijven borgen, en de reiniging en desinfectie op niveau houden. Dan komen we er wel.

Saskia Stender



ÉÉN LOKET VOOR TOELATING VAN NIEUWE VOEDSELPRODUCTEN

HERZIENING EU NOVEL FOODS REGULATION

Op woensdag 28 oktober stemden de leden van het Europees Parlement over wetgeving die beoogt de vergunningsprocedures voor nieuwe voedingsmiddelen (novel foods) te vereenvoudigen. De herziening van de regelgeving is hard nodig om up-to-date te zijn met de wetenschappelijke en technologische vooruitgang

Sinds 1997 zijn er Europese regels van kracht voor het op de markt brengen van nieuwe voedingsmiddelen: 'novel foods'. Om deze producten op de Europese markt te mogen brengen, is een veiligheidsassessment en autorisatie vereist: dat was jarenlang een tijdrovende en kostbare onderneming. Met een toelatingsprocedure voor nieuwe voedingsmiddelen die in alle EU-landen gelijk is, verwacht de Commissie de administratieve lastendruk te verminderen en de concurrentiekracht van de Europese levensmiddelenindustrie te vergroten.

GOEDKEURING

Op woensdag 28 oktober keurden de EP-leden een verslag goed om de vergunningsprocedures voor nieuwe voedingsmiddelen te vereenvoudigen. De Parlementsleden hebben wel een aantal wijzigingen aangebracht in het eerder bereikte akkoord met de lidstaten. Om die reden zal dit akkoord nog moeten voorgelegd worden aan de lidstaten in de Raad van Ministers. Pas na instemming van de lidstaten kan de wetgeving in werking treden.

WAT ZIJN NOVEL FOODS?

Nieuwe voedingsmiddelen omvatten producten zoals insecten en nanomaterialen, maar ook schimmels, algen en nieuwe kleurstoffen. Of producten met toegevoegde stoffen die de gezondheidswaarde van het product verbeteren. Een voorbeeld hiervan is de toevoeging van fytoosterol aan margarine voor een cholesterolverlagend effect. Ook gaat het om producten die zijn geproduceerd met behulp van nieuwe technologieën en productieprocessen. Denk daarbij aan moderne biotechnologie of een nieuwe fok- of kweektechniek. Voedsel dat oorspronkelijk buiten de EU werd gegeten, wordt ook geclassificeerd als nieuw. Bijvoorbeeld zaden of sappen van exotische planten uit het tropisch regenwoud, zoals chia zaden. Sinds 1997 zijn er zijn er rond de 180 nieuwe voedingsmiddelen ingediend (7-10 per jaar). Van alle aanvragen zijn er sindsdien ongeveer 80 'novel foods' geautoriseerd voor gebruik in de EU.

GELIJK SPEELVELD

Eind september werd in Brussel een seminar voor journalisten gehouden over de herziening van de



©JELLE VAN DER WOUF



©IMAGE LICENSED BY SIGNIBIBLIO

Chiazaden (lat. *Salvia hispanica*)

EU-richtlijn Novel Foods. Voedingsindustrie was daarbij. In het seminar kwamen de verschillende actoren die bij het wetsvoorstel zijn betrokken

aan het woord, waaronder Valeriu Curtui (hoofd van de EFSA-afdeling Nutrition), James Nicholson (de ENVI-rapporteur voor de novel foods regulation) en de zes schaduwrapporteurs. In het panel zat ook Europarlementariër Jan Huitema (1984), sinds juli 2014 lid van het Europees Parlement voor de VVD. "Het grootste pluspunt van de nieuwe wetgeving vind ik dat er een centraal niveau van autorisatie ontstaat waarin wetenschap leidend is," zei Huitema. "Een tweede pluspunt is dat er in Europa een gelijk speelveld wordt gecreeërd. Voedsel wordt schaars, de nutriële waarde ervan wordt steeds belangrijker. Innovatie is nodig om straks de wereld te voeden. Daarbij zijn wij als fractie vooral kritisch op het punt dat het beleid haalbaar moet zijn voor alle partijen, dus ook voor de ondernemer. Of er ook minpunten zijn? Ja, dat het zo verschrikkelijk lang geduurd heeft voor deze wet bekrachtigd wordt."


ÉÉN LOKET

Ondernemingen die een nieuw voedselproduct op de markt willen brengen, moeten zich voortaan in Brussel bij de Commissie melden, en niet langer zoals voorheen bij de overheid in een afzon-

derlijke lidstaat. Een gecentraliseerd loket voor toelating van nieuwe voedselproducten voorkomt uiteenlopende niveaus van voedselveiligheid en bescherming van de menselijke gezondheid binnen de Europese Unie. Bovendien biedt een gecentraliseerde aanpak een betere garantie voor een soepele werking van de interne markt voor nieuwe voedingsmiddelen en kan het de concurrentiepositie van de Europese voedselindustrie versterken.

BELANGRIJK

Producten die reeds op de nationale markt zijn toegelaten kunnen gewoon in de schappen blijven tijdens de Europese goedkeuringsprocedure. Dit geldt bijvoorbeeld voor insecten die reeds in diverse supermarkten in Nederland verkocht worden. Indien een product alleen op de nationale markt verkocht zal worden, en er dus geen toestemming gewenst is voor verkoop op andere Europese markten, is het niet nodig om een goedkeuringsprocedure te starten.

 [ec.europa.eu/
food/safety/novel_food](http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food)

Insecten zijn in Europa een novel food



©IMAGE LICENSED BY SIGNIBIBLIO



‘Het belangrijkste is dat we de deur openhouden voor nieuwe technologische ontwikkelingen’

EUROPARLEMENTARIËR ANNIE SCHREIJER-PIERIK:

‘GELIJK SPEELVELD CRUCIAAL VOOR NEDERLANDSE BEDRIJVEN’

Op 29 oktober stemde het Europees Parlement in met de herziene richtlijn Nieuwe Voedingsmiddelen. De huidige richtlijn stamt uit 1997. Europarlementariër Annie Schreijer-Pierik: “Ik ben blij dat het Europees Parlement heeft ingestemd met de richtlijn, zodat nieuwe voedingsmiddelen makkelijker toegelaten kunnen worden op de Europese markt.”

In het voorstel is onder andere een definitie van nanotechnologie opgenomen en wordt ook de deur open gehouden voor andere technologische ontwikkelingen. In het goedkeuringsproces wordt een grotere rol toegekend aan het EFSA, wat maakt dat de procedure wordt gecentraliseerd. Producenten hoeven hierdoor niet langs 28 verschillende instanties om hun producten op de Europese markt krijgen.

WAT WAS JOUW ROL BIJ HET TOT STAND KOMEN VAN DE HERZIENE RICHTLIJN NIEUWE VOEDINGSMIDDELEN?

“Het dossier novel foods was een van de eerste onderwerpen waarmee ik geconfronteerd werd als Europarlementariër,” vertelt Annie Schreijer-Pierik op haar kantoor in Brussel. “De discussie was stevig en ging over nanotechnologie. De tendens in het Parlement was om hormonen, klonen, gmo’s en nanotechnologie op één grote hoop te gooien. Dat heeft de discussie enorm vertroebeld. Er was geen nuance, men was heel negatief. Ik schrok daarvan.” Annie schetst zichzelf als nuchtere Twentse, opgegroeid op de boerderij van haar ouders, in een omgeving waar wetenschap en nuchterheid de basis vormen voor het

nemen van beslissingen. Dat neemt niet weg dat hier een vrouw zit met een enorme bevoegdheid en passie voor alles wat met voeding, het platteland, ondernemen en landbouw te maken heeft.

“Diezelfde vertroebeling zag ik bij de debatten rondom etikettering, en het rapport over klonen,” vervolgt ze. “Mensen vergeten nog wel eens dat er gewoon in de natuur vanzelf veel verandert. Samen met rapporteur Nicholson heb ik in de discussie rondom novel foods vooral wetenschappelijke kennis ingebracht; dat is nodig om een gefundeerde mening te kunnen vormen. Ik >>

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




SISMATEC
process & packaging solutions

Gewoon kwaliteit

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

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



ebro TLC 730
Professionele 2-in-1 voedselthermometer.

- Insteek- én oppervlaktmeting (IR) ✓
- Snel, nauwkeurig en betrouwbaar ✓
- Compact, robuust en spatwaterdicht ✓
- Voldoet aan HACCP en EN 13485 richtlijnen ✓

gullimex.com **gullimex** INSTRUMENTS

denk dat dat gelukt is. Goede voorlichting vanuit kennisinstituten blijft hard nodig. Mensen moeten uitleg krijgen over een onderwerp als nanotechnologie.”

TEGENSTANDERS VAN DE VERNIEUWDE WET ZIJN ERG BANG DAT DE VOEDSELVEILIGHEID IN GEVAAR KOMT DOOR NANOTECHNOLOGIE IN VOEDING TOE TE LATEN: HOE STAAT DE EVP HIERIN? DELEN JULLIE DE ANGST?
“Nee, angst is juist wat de discussie enorm de verkeerde kant op trekt. Als mensen zich door angst laten leiden, nemen ze de verkeerde beslissingen. De basis bij deze discussie zouden

‘De wet zet het kader voor bedrijven die voedsel produceren in Europa’

juist feiten moeten zijn, niet de emotie. De EVP kijkt natuurlijk kritisch naar de ontwikkelingen, maar zolang nog niets bewezen is en zolang wetenschappers het met elkaar oneens zijn, heeft het geen zin vroege conclusies te trekken. Experts geven aan dat er op dit moment technisch geen mogelijkheid is voor nanodeeltjes om in ons lichaam schade aan te richten. Er is geen reden om bang te zijn. Het is goed om altijd op te

passen, maar zonder goede voorlichting gebaseerd op kennis, staat de emotionele discussie voorop.”

WAT VIND JE DE BELANGRIJKSTE PUNTEN IN DE WETGEVING OVER NIEUWE VOEDINGSMIDDELLEN DIE ER NU LIGT?

“Het belangrijkste is dat we de deur openhouden voor nieuwe technologische ontwikkelingen. >>

Die zijn hard nodig als we in de toekomst de wereldbevolking duurzaam willen blijven voeden. Natuurlijk is het ook heel belangrijk dat wát men eet, volkomen veilig en gezond is... maar dan moet er voedsel zijn. De wereldbevolking neemt sterk toe en zal dan naar verwachting negen miljard mensen tellen. In nog geen veertig jaar tijd komen er dus twee miljard mensen bij; die moeten wonen, werken en eten. Hoe organiseren we dat?

“Wat voor de voedingsmiddelenindustrie eveneens interessant is, is de vraag hoe men omgaat met reststoffen, waaronder nanodeeltjes, in rest- en afvalwater. Onlangs spraken we met de Commissie over de invulling van de Kaderrichtlijn Water, een Europese richtlijn die voorschrijft dat de waterkwaliteit van de Europese wateren vanaf 2015 aan bepaalde eisen moet voldoen. Een meerderheid is inmiddels positief over nano, maar ik ben benieuwd; hoe ver gaat de Commissie met het toelaten ervan? Dat zal ook gevolgen hebben voor de voedingsmiddelenindustrie. Ook op de Klimaattop in Parijs bleek weer: duurzaamheid is hot, en daar valt de voedselproductie ook onder. Het is allemaal met elkaar verbonden, het één staat niet los van het ander.”

WAT KAN DEZE WET BETEKENEN VOOR DE TOEKOMST VAN EUROPESE VOEDSELPRODUCERENDE BEDRIJVEN?

“De wet zet het kader voor bedrijven die voedsel produceren in Europa. Dat is van groot belang, want als deze wetgeving in werking treedt, weten bedrijven waar ze zich de komende jaren aan moeten houden.”

WAAR STEUNT HET HEN? HOE PROFITEREN ZIE ERVAN EN WAAR KAN HET HEN TEGENWERKEN?

Het bedrijfsleven kan profiteren van de gemeenschappelijke markt en de regels die overal gelden; zo wordt zaken doen over de grens makkelijker. Het gaat hier om de toekomst van de verwerkende industrie; daarom moeten we in

dit proces van de politiek redelijkheid vragen. Bureaucratische drempels, bijvoorbeeld rondom etikettering, kunnen dit proces vertragen. Wij vinden dat het voor het bedrijfsleven wel werkbaar moet blijven. Per onderwerp kan enorm verschillen wat de discussiepunten zijn, maar meer dan eens hebben ze te maken met het gelijke speelveld voor Europa. En met kansen voor het bedrijfsleven versus het behoud van het milieu.”

WAT IS HET STANDPUNT VAN DE EUROPESE VOLKSPARTIJ HIERIN?

“De EVP probeert tussen die twee een balans te vinden, omdat ze elkaar volgens ons niet uitsluiten maar juist enorm kunnen helpen. Bij de circulaire economie bijvoorbeeld is het juist van belang dat bedrijven meewerken aan technieken die ervoor zorgen dat we minder afval produceren en duurzamer omgaan met onze hulpbronnen.”

WAAROM IS HET CREËREN VAN EEN GELIJK SPEELVELD IN EUROPA GUNSTIG VOOR NEDERLANDSE BEDRIJVEN?

“Nederland exporteert het meeste naar landen in Europa, een gelijk speelveld is cruciaal voor Nederlandse bedrijven. Mijn ervaring, na een jaar Europa is dat Nederland voorop loopt. Maar volgt de rest van Europa ook? We moeten ervoor waken dat Europa niet een terugslag krijgt ten opzichte van andere werelddelen: als de regels hier te streng en onuitvoerbaar worden, prijzen we ons ten opzichte van de rest van de wereld uit de markt. Andere landen buiten Europa maken gebruik van onze kennis en streven ons voorbij. Dat is slecht voor onze concurrentiepositie. En dat gaat ten koste van het werk en de toekomst van onze kinderen!”

WANNEER KAN DE NIEUWE REGELGEVING IN WERKING TREDEN?

“Eerst moet er een akkoord bereikt zijn tussen de Raad en het Parlement. Daarna stemt het Parlement in met de eindtekst zoals in het akkoord en daarmee treedt de wetgeving in werking.

ANNIE SCHREIJER-PIERIK

Annie Schreijer-Pierik is sinds 2014 Europarlementariër namens de fractie van de EVP (Europese Volkspartij). In het Europees Parlement is zij lid van de Commissie voor Milieubeheer, volksgezondheid en voedselveiligheid, en plaatsvervangend lid van de Commissie Landbouw en plattelandontwikkeling en Visserij. Ze is al jaren politica voor het CDA. Na 4 jaar gemeenteraad in Ambt Delden en 3 jaar Statenlid in Overijssel was ze 12 jaar Tweede Kamerlid. Daar was ze jarenlang voorzitter van de vaste commissie voor Landbouw, Natuurbeheer en Voedselkwaliteit. Haar hart ligt bij de landbouw; ze werd geboren als dochter van een boerenfamilie en in Hengevelde runt zij met haar man en zoon een varkensboerderij.

VERWACHT JE DAT DAT ER NU MEER AANVRAGEN KOMEN VOOR NIEUWE VOEDINGSMIDDELLEN?

“Dat ligt natuurlijk aan de hoeveelheid producten die er ontwikkeld worden door bedrijven, maar met het Junckerfonds en de circulaire economie gaat het klimaat hiervoor zeker verbeteren.”

www.europarl.europa.eu/meps/nl/125030/ANNIE_SCHREIJER-PIERIK_home.html

Hoe houdt u orde op zaken?

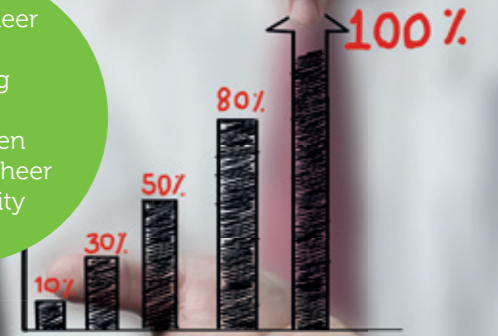


de juiste oplossing binnen handbereik!

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.

- Relatiebeheer
- Orders
- Planning
- Inkoop
- Recepturen
- Voorraadbeheer
- Traceability
- EDI



GRATIS DEMO, VRAAG NU AAN

Westsingel 98 4461 DN GOES • T 088-0222800 • info@4food.nl • www.4food.nl



Metten is Weten

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

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

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

www.vaisala.com/voedingsindustrie

benelux.sales@vaisala.com

VAISALA

VOEDSELVEILIGHEID ANNO 2015

MEER DAN REINIGING EN HYGIËNE

Hygiënecodes, HACCP, desinfectie: als het gaat over reiniging en hygiëne in de voedingsindustrie is er niets nieuws onder zon. Of toch? Wij spraken zes experts: over managementsystemen die meten en analyseren, enzymatische reiniging tegen biofilms, een gloednieuwe opleiding Foodreiniging en over schoonmaakbewust inrichten en ontwerpen.

“Te veel bedrijven leven van dag tot dag, en van audit naar audit”, zegt Gert Visscher, directeur-eigenaar van Eco2Clean, leverancier van reinigings- en desinfectiemiddelen in de voedingsindustrie. Hij legt meteen de vinger op de zere plek; wet- en regelgeving en de controle daarop worden steeds strenger. “Een informatiemanagementsysteem kan inzicht geven en helpen om niet alleen op incidenten te reageren, maar structurele kwaliteitsverbetering en daarmee kostenbesparingen te realiseren.”

SOFTWARE

Visscher vervolgt: “Bij een van onze grote klanten

bleek, na metingen op alle tweehonderd inspectiepunten in ons informatiemanagementsysteem, dat zeventig procent van de afwijkingen voorkwamen in een specifiek type transportband. Extra desinfecties en grondiger schoonmaken hadden nauwelijks effect. Na onderzoek bleek de oorzaak een nieuwe weekmaker in de gebruikte kunststof, die gemakkelijker dan voorheen oploste in vetten. In de poreuze plekken nestelden zich vervolgens bacteriën. Na vervanging van de banden door banden zonder weekmakers, nam het bacterieniveau direct af.” Hago Food & Industry werkt met een softwaretool die ondersteunt bij schoonmaakplanningen, kwaliteitscontroles en veilig-

©ISTOCK/CONKOKOUDU

>>



heidsrondes. René Bakker, accountmanager bij Hago (en van huis uit levensmiddelentechnoloog): “Dit helpt ons efficiënter te werken en verhoogt de kwaliteit. Zowel de operator als de schoonmaker heeft inzicht in het proces.” Ook Kleentec, reinigingsspecialist in de voedingsmiddelenindustrie, meet, analyseert en borgt met een digitaal systeem de voedselveiligheid. Algemeen directeur Bas Niemeijer: “Met Kleendesk ontzorgen wij onze klanten. Dankzij analyses ontstaat inzicht in hoe de reiniging en hygiëne ervoor staat. Daar kun je dan naar handelen.” Yvette Kamps is directeur-eigenaar van Special Cleaning Company: een jong bedrijf, gespecialiseerd in industriële schoonmaak in Bunschoten. Zij stelt zelfs: “Schoonmaak als op zichzelf staande dienst leveren, is achterhaald. Het gaat erom dat je de hygiënestatus op orde houdt.”



'S NACHTS

Ook ontwikkelingen op personeelsgebied staan niet stil. De Arbeidstijdenwet brengt sinds een paar jaar enkele uitdagingen met zich mee. Bas Niemeijer (Kleentec): “Sinds de Arbeidstijdenwet is aangescherpt, is een continu-schema in de nacht verboden. Je moet als werkgever afwisseling bieden. Dit is lastig, want 80 procent van het werk dat wij uitvoeren gebeurt in de avond en nacht; vaak het enige moment dat de productie een paar uur stil ligt. Bovendien willen de meeste medewerkers 's nachts werken vanwege de toeslagen. In overleg met onze opdrachtgevers ontwikkelen wij nieuwe business cases. Om de schoonmaak 's avonds te borgen, kijken we welke werkzaamheden overdag kunnen worden

uitgevoerd. Ik neem klanten mee in dat proces. Zij tonen meestal begrip omdat we altijd goede performance leveren.” René Bakker (Hago Food & Industry) heeft in de primaire keten dezelfde uitdaging. “In andere branches bieden schoonmaaktechnieken de mogelijkheid om ook overdag te werken. Bijvoorbeeld in bakkerijen, in de samenstellende industrie, en in de zuivel (babyvoeding).”

BASISOPLEIDING FOODREINIGING

Goed personeel vinden is moeilijk, vindt Yvette Kamps (Special Cleaning Company). “Vooral als je selectief bent.” Kamps kiest bewust voor een mix tussen ervaren personeel en medewerkers die nog opgeleid moeten worden. Dit doet zij grotendeels zelf: “Bij een van mijn klanten heb ik de gelegenheid om mensen op te leiden, een trainingslocatie.”

Hago heeft eigen SVS-docenten in dienst. SVS Opleidingen is een bekend opleidingsinstituut in de schoonmaakbranche. René Bakker: “We geven onze medewerkers de Basisopleiding Foodreiniging, en we zetten die docenten ook in om medewerkers van onze opdrachtgevers op te leiden.” Kleentec stond aan de basis van de Basisopleiding Foodreiniging. Samen met SVS ontwikkelden zij de geactualiseerde versie die kort geleden is gelanceerd. Zelf kiest het bedrijf voor een brede aanpak: “We starten binnenkort met een compleet mbo-traject niveau 2, dat begint met de Nederlandse taal. Daarna volgt de Foodopleiding, VCA, techniek en tot slot verdieping in de klant.” Een duurzaam traject, waarbij het bedrijf ook nadenkt over de lange termijn. “We hebben nauwelijks verloop”, benadrukt Niemeijer.

ENZYMEN

Een schoonmaakbedrijf kan dus indirect bijdragen aan het mvo-beleid van een voedselverwerkingsbedrijf. Dat geldt ook voor leveranciers. “Al jaren zijn duurzame producten en minder schadelijke schoonmaakmiddelen de trend”, vertelt Gert Visscher (Eco2Clean). “Veel van onze klanten kiezen voor een mix van traditionele – die in aanschaf goedkoper zijn – en biobased (ecolo-

gische) producten. Traditionele middelen maken overigens niet per definitie beter schoon. Sommige biobased producten zijn zelfs beter”, merkt Visscher op. “Wij bieden elke soort schoonmaakmiddelen aan. Mét advies.”



Eco2Clean werkt samen met een bedrijf uit België aan een nieuwe manier om biofilms te verwijderen. “Biofilms zijn nog gevaarlijker dan we al dachten”, zegt Visscher. “Micro-organismen in een biofilm communiceren met elkaar. Ze geven signalen aan andere micro-organismen als het te warm wordt of als er wordt gereinigd. Bijna niets is effectief, ook agressieve middelen niet. Daardoor is er kans op listeriabesmetting.” De nieuwe technologie werkt op basis van enzymen. “Enzymen breken biofilms af. Ze maken de film eerst kapot. Met desinfectie kun je vervolgens de losgekomen micro-organismen bestrijden.”

PROBLEM SOLVER

Dat het er in de schoonmaakindustrie steeds geavanceerder aan toe gaat, blijkt ook uit een techniek die Yvette Kamps toepast: nanocoating. “Bijvoorbeeld voor kitranden, die geven vaak problemen. Vuil hecht zich en bacteriën gaan in randen zitten. Een nanocoating werkt preventief. Bacteriën worden in de kiem gesmoord, ze krijgen geen kans om zich te hechten.” Een ander beproefde methode blijft droogijstralen. Niemeijer: “Deze methode levert goed resultaat maar is arbeidsintensief. Een problem solver. Het is een relatief dure techniek maar soms de enige oplossing.” Nieuw is de toevoeging van chloordioxide aan het water die Kleentec gebruikt bij

middendrukreiniging. “We testen daar nu mee. Met chloordioxide vervalt het nadelige effect van aerosols, de damp die in de ruimte blijft na stoomreiniging en waar nog vuildeeltjes in kunnen zitten. Dit draagt bij aan de beheersing van legionella, salmonella en listeria.” Hago werkt, naast droogijstralen, ook met sodastralen. Binnen deze techniek is CO2 vervangen door natriumbicarbonaat met water. Bakker: “Vervuiling spoelt gemakkelijker weg en het waterverbruik is lager dan bij de gebruikelijke natte reiniging. Sodastralen is geschikt voor bijna alle industrieën, behalve waar echt alleen droog mag worden gereinigd.”

WET- EN REGELGEVING

Door aangescherpte wet- en regelgeving, nationaal én internationaal (BRC, IFS Food) voeren niet alleen certificerende instanties zoals de NVWA, maar ook retailers steeds vaker controles uit. En vooral voor retailers geldt: ze kunnen elk moment bij hen op de stoep staan. René Bakker (Hago): “De totale productieketen en de weg die ons voedsel aflegt, is ingewikkeld geworden. Het is niet altijd duidelijk voor welk gebruik een product bestemd is. Klantwensen lijken daarom soms op het eerste gezicht overbodig. Toch moeten we daar rekening mee houden.” “Vooral als er een incident is geweest, volgen extra maatregelen”, merkt Gert Visscher. “Extra zwaar en extra frequent. Vaak niet nodig, maar ze blijven vervolgens wel in het systeem. Op andere plekken in het schoonmaakproces gaat het juist altijd goed, daar is nooit een afwijking. Misschien kan het daar wel een tandje minder zonder op kwaliteit in te leveren. Daar kun je winst mee behalen.” Veel schoonmaakbedrijven en leveranciers van middelen ontzorgen bedrijven op dit gebied. Zij kunnen met hun systemen hygiëne monitoren. Onverwachte audits zouden dan niet meer voor onrust hoeven te zorgen.

ONTWERP EN INRICHTING

Een ander onderwerp dat ten slotte aandacht verdient, is de inrichting van fabrieken en pro-

ductieruimtes. Zijn vloeren, wanden en machines goed bereikbaar? Of is een productiestop nodig wanneer deze worden gereinigd? Zijn er dorpels, richels of beschadigingen waar vervuiling zich kan ophopen? Bewustwording over een schoonmaakbewust ontwerp neem toe. René Bakker (Hago): “We worden steeds vaker gevraagd om in de ontwerpfase van een machine of productielijn mee te denken. Zo zitten we met onder andere Bosch, Rittal, FrieslandCampina, Heineken en Gouda Holland in een werkgroep om betere richtlijnen te maken voor hygiënisch ontwerp. Een van de resultaten is bijvoorbeeld een nieuwe kabel-ladder zonder kabelbinders.” Ook Kleentec wordt gevraagd mee te denken over inrichting en ontwerp in een fabriek. “Alleen,” zo merkt Niemeijer op, “er worden bijna geen nieuwe fabrieken meer gebouwd. Fabrieken zijn soms 25 jaar oud. Dan moet je dealen met de beperkingen en mogelijkheden die er zijn.”

RESEARCH

Vereniging Schoonmaak Research is een vereniging van schoonmaakbedrijven, leveranciers en adviesbureaus, dat onafhankelijk en wetenschappelijk onderzoek uitvoert naar schoonmaakmiddelen en –methodes. Zij publiceerden in 2010 de uitgave Schoonmaakbewust ontwerpen voor de voedingsmiddelenindustrie – Handleiding voor de hygiëne en voedselveiligheid. Volgens het bureau nog altijd actueel. Anton Duisterwinkel, een van de auteurs, is wetenschapsjournalist en al jaren betrokken bij onderzoeken naar schoonmaakmethoden en -middelen. Samen met Arnold Dijkstra, specialist in voedselveiligheid, schreef hij de adviezen. Duisterwinkel: “Deze uitgave kan schoonmaakbedrijven en producenten helpen om het gesprek aan te gaan. Je kunt als schoonmaakbedrijf bijvoorbeeld aangeven: “Zolang deze tegels kapot zijn, of dit afvoerputje verroest is, kan ik niet goed schoonmaken.” De winst: minder risico's op incidenten en daarmee op imagoschade; eenvoudiger schoonmaken en dus goedkoper; beter beheersbare hygiëne. Is dat niet wat iedere voedingsmiddelenproducent wil?”

- ▶ Robuust
- ▶ Zeer compact en praktisch
- ▶ Slechts één keuzehendel



spoelen, schuimen en desinfecteren in één handomdraai

Meer weten? Neem contact met ons op: 0485 - 51 69 69 of mail naar sales@elpress.com



WIJ ZIJN OP ZOEK NAAR JOU!

Wij willen onze klanten optimaal ontzorgen door de voedselveiligheid te optimaliseren met behulp van ons uitgebreide hygiëneprogramma. Dit programma bevat o.a. alle noodzakelijke reinigings- en desinfectiemiddelen en vernieuwende enzymatische oplossingen.

Om ons team te versterken zoeken wij een verkoper in hart en nieren. Een sterke affiniteit met de voedingsmiddelenindustrie is een pré. De functie:

ERVAREN ACCOUNT MANAGER FOOD B2B

Wil jij jezelf naar een hoger plan tillen en met ons doorgroeien?

Voor meer informatie zie onze website: www.qlantec.com of mail jouw reactie naar: hrm@qlantec.com.



Procon trommelmotoren

specifiek voor de voedingsindustrie ontwikkeld.



Glad en strak afgewerkt:
snel en gemakkelijk reinigbaar.



Industrieweg 5 y
8263 AA Kampen
T: (038) 333 88 04
E: info@procon-tm.nl
I: www.procon-tm.nl

SMILDE FOODS EN HAGO FOOD & INDUSTRY
VERLENGDE SAMENWERKING

Kwaliteit, flexibiliteit en veiligheid vormen al jaren het recept van Hago Food & Industry voor goede schoonmaakdienstverlening bij Smilde Foods. Onlangs werd het contract verlengd.

Successen uit het verleden bieden niet altijd garantie voor de toekomst. Bijvoorbeeld wanneer een tender wordt uitgeschreven, waarin het actuele aanbod van aanbieder partijen altijd leidend is. "In de tender hebben we gefocust op kwaliteit, veiligheid en prijs," vertelt Jeroen van Dijk, plantmanager bij Smilde Foods. "De partij die op de combinatie van die drie vlakken het beste aanbod deed, was Hago Food & Industry. We hebben onze samenwerking dan ook met veel plezier drie jaar verlengd."

Van Dijk vervolgt: "Op de kwaliteit van Hago Food & Industry valt niets af te dingen. We zijn al sinds 2011 heel tevreden over hun dienstverlening, met name over de flexibiliteit die zij bieden. Ons productieproces fluctueert, ook op onverwachte momenten, bijvoorbeeld door weersverwachtingen. Dat vraagt om snel schakelen en soepel op- en afschalen. Het is voor ons essentieel dat een schoonmaakbedrijf daar feilloos op inspeelt. Hago voelt ons hierin goed aan." Volgens Twan Voets, business unit manager van Hago Food & Industry, is de sleutel van het succes de effectieve



communicatie tussen beide partijen, op verschillende niveaus in de organisaties. "We weten wat we van elkaar verwachten, stemmen plannings goed op elkaar af en weten elkaar altijd te vinden. Dat werkt heel prettig en stelt ons in staat ons werk goed te doen."

MENSEN MAKEN HET VERSCHIL

De drijvende kracht achter de kwaliteit van Hago Food & Industry is het team van (voornamelijk) dames dat al sinds jaar en dag op de fabriek van Smilde Foods werkt. "Zij kennen de fabriek en

het bedrijf als geen ander. Ze zijn echt onderdeel van het proces en voelen zich enorm verantwoordelijk," vertelt Voets trots. Dat Hago haar medewerkers bovendien on the job, in de fabriek heeft opgeleid, is volgens Jeroen van Dijk een pluspunt waar hij én Hago Food & Industry nog dagelijks van profiteren. "Ze gaan voor elkaar én voor Smilde door het vuur, er staat altijd een sterk team klaar om mee te draaien in het proces van Smilde."

www.hago.nl

NOCOSPRAY TOEGELATEN TOT NEDERLANDSE VOEDINGSINDUSTRIE

DESINFECTEREN MET ZUURSTOFRADICALEN

“Een ruimte desinfecteren met één druk op de knop? Het kan!”, aldus Hugo ter Hoeve en Robert Kostrubiec van het bedrijf Simpel Desinfecteren. Zij introduceren de Nocospray-methode in de Nederlandse voedingsindustrie. “De methode bewijst zich al jaren in de medische wereld met de CTGB toegelaten vloeistof Nocolyse. Volgende maand krijgt de vloeistof Nocolyse-Food het N-nummer van het CTGB.” Gerenommeerde voedselproducerende bedrijven testten de methode, en delen hun ervaringen.



Volgende maand, december 2015, ontvangt de vloeistof Nocolyse-Food van het CTGB (College Toelating Gewasbeschermingsmiddelen en Biociden) het N-nummer. Het CTGB is het enige instituut in Nederland dat gewasbeschermingsmiddelen, biociden, reinigings- en desinfectiemiddelen mag voorzien van een N-nummer. Zonder N-nummer mogen professionele reinigings- en desinfectiemiddelen in Nederland niet worden gebruikt.

WAT IS HET?

“Nocospray is een desinfectieconcept waarbij een vloeistof (Nocolyse-Food) via een droge damp een ruimte - én alle daarin voorkomende machines en objecten - kan desinfecteren,” legt Hugo ter Hoeve uit. “Een turbine in de Nocospray-machine blaast de vloeistof Nocolyse-Food met 80 meter per seconde via een gepatenteerde nozzle de ruimte in. Hierdoor ontstaat een droge damp die zuurstofradicalen produceert. Deze zuurstofradicalen zorgen voor de desinfecterende werking. Overal waar de

“De testen hebben aangetoond dat Nocospray een goede aanvulling is op ons reinigingsprogramma”

zuurstofradicalen komen, worden (pathogene) micro-organismen geëlimineerd. Afhankelijk van het soort micro-organisme wordt een log-6 reductie behaald. De Nocospray is te gebruiken in ruimtes tot 20.000 m³ en is 100% corrosievrij. De vloeistof is bovendien 100% biologisch afbreekbaar, laat geen residuen achter en is eenvoudig in gebruik.”

BUSINESSCASES

In de businesscases is steeds een vergelijk gemaakt tussen de huidige manier van desinfectie en de Nocospray-methode, met als hoofdvraag: ‘Is de Nocospray-methode minstens zo effectief als de huidige door het bedrijf gebruikte desinfectiemethode?’ Ook de continuïteit van de betrouwbaarheid van beide methodes werd bepaald. Bovendien is onderzocht of er besparin-

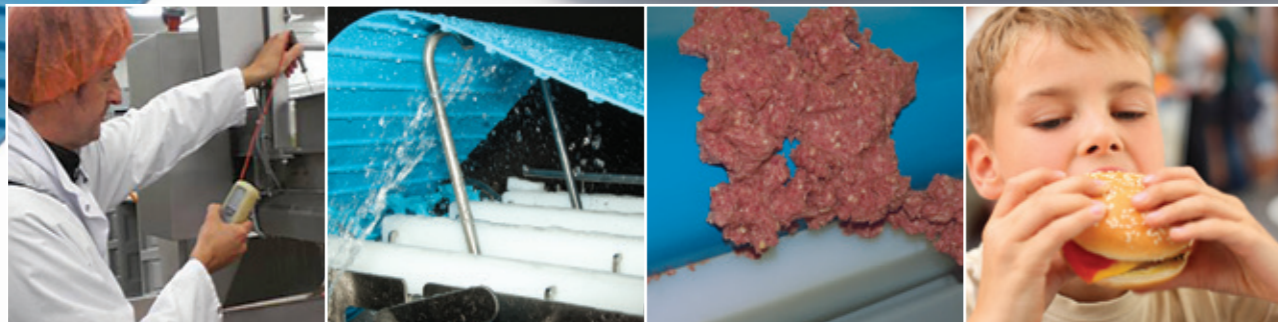
gen waren in o.a. manuren, schoonmaakkosten en waterverbruik. In dit nummer van Vakblad Voedingsindustrie vindt u vier van de zeven cases. Meer lezen? In het uitgebreidere artikel op de site (www.vakbladvoedingsindustrie.nl) en www.dutchfoodindustry.nl) leest u ook over de cases bij Bakkerij Deckers, Kaandorp Cheese en Oliva. Zes van deze zeven deelnemers gaven na de testperiode de voorkeur aan de Nocospray-methode. Twee hebben direct een order geplaatst.

CASE BIJ FEBO FABRIEK

In Amsterdam Noord staat de moderne fabriek van de FEBO, waar snacks worden geproduceerd voor 67 eigen filialen. FEBO heeft kwaliteit en voedselveiligheid hoog in het vaandel staan. Kwaliteitsmanager Ferry Stevens liet allereerst >>

PRODUCTIVITEIT CREËERT WINSTGEVENDHEID

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



Het doel van de transportband.

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

Minder onderhoud

Premium kwaliteit

Verbeterde hygiëne

Hogere productie



een koelcel waarin rauwe kip wordt bewaard, behandelen met Nocospray. De koelcel was opzettelijk niet gedesinfecteerd. Na de behandeling met de Nocospray werd er weer gemeten op totaal kiemgetal. Bij het bekijken van de analyse-resultaten reageerde Ferry Stevens enthousiast: "Verbluffend! Er is geen kiem meer over." Genoeg reden om nóg een test te laten uitvoeren, nu in de terugkoelcel; een koelcel met geforceerde koeling (-2-3°C). Dit is een uitdaging voor Nocospray, want bij koude vinden de zuurstofradicalen moeilijker hun weg. Voordeel is dat de verdampers een forse circulatie van (koude) lucht laat ontstaan, waardoor de zuurstofradicalen zich goed kunnen verplaatsen.

Er zijn diverse oppervlakteproeven genomen voor en na behandeling met de Nocospray. Het resultaat: meer dan 80% reductie. De zelf aangebrachte pathogenen Listeria en Salmonella waren geheel verdwenen. Bij de laatste testen lag de focus op de na-desinfectie van machines. In de praktijk worden deze uit elkaar gehaald, met lucht afgeblazen, met water afgespoeld, dan met reinigings- en desinfectiemiddel ingeschuimd, weer afgespoeld, in elkaar gezet en vervolgens nogmaals gedesinfecteerd en nagespoeld. Met name die laatste twee stappen

zouden door de Nocospray uitgevoerd kunnen worden. Ferry Stevens: "Dat scheelt enorm veel tijd en mankracht, dus geld. Een menselijke fout is niet meer mogelijk, de droge nevel van de Nocospray komt echt overal". Ferry Stevens geeft de Nocospray een cijfer 8,5.

NICO SLUIS VLEESWAREN

De productielocatie van Nico Sluis Vleeswaren in Maarsse is BRC A-level gecertificeerd. Reiniging en desinfectie staan er hoog in het vaandel. Uit testen van de oppervlakken die vooraf aan de behandeling met de Nocospray zijn genomen, bleek dat het proces van reiniging en desinfectie grondig is. Met dit gegeven was de hoofdvraag van de test met de Nocospray: kan de methode het huidige desinfectieniveau evenaren? Gedurende de testperiode is er in de snijruimte alleen gereinigd en niet gedesinfecteerd. Daarna is de Nocospray gebruikt. De resultaten bleken net zo goed als met de traditionele desinfectie; de medewerkers zijn gedurende de dag continu bezig met reiniging en desinfectie in de 15 ruimtes waar productie plaatsvindt. Hoewel het gebruiksgemak van de Nocospray hem wel was opgevallen, concludeerde Nico Sluis: "Voor mijn bedrijf en onze werkwijze zie ik in de Nocospray nu geen toegevoegde waarde. We hebben onze

reiniging en desinfectie goed op orde. De Nocospray is wel effectief, dus ik geef de methode een 7."

CASE BIJ EXCELLENT AGF

Excellent AGF heeft een moderne productielocatie in Tilburg met ISO 22000 certificaat. Wil Jansen, van de Houwers Groep, wordt ingezet als deskundige voor het bewaken van de kwaliteit. Excellent is altijd op zoek naar mogelijkheden om de infectiedruk binnen het bedrijf te verlagen. Wil Jansen: "Wat niet op een product komt, zal ook niet gaan groeien. En kan dus niet bijdragen aan het bederfproces van onze producten." De testuitslagen geven een significante verbetering op de algemene infectiedruk. Wil Jansen: "Vooraf zijn een tiental plaatsen geselecteerd, waar gedurende de proefperiode het aantal Aero-be-kiemen per 10cm² werden gemeten. Deze agar-afdrukken werden telkens direct onderzocht door een geaccrediteerd laboratorium (Alcontrol Food BV).

Er werd geen wijziging aangebracht in de reguliere schoonmaak en het externe schoonmaakbedrijf werd niet op de hoogte gebracht van de proef. Na het eerste weekend was direct duidelijk dat de Nocolyse een significant effect had op >>

de aanwezigheid van micro-organismen. Vóór het toepassen van de spray waren 50% van de onderzochte oppervlakken goed tot zeer goed, na toepassing van de Nocolyse was dit percentage gestegen naar 100% oppervlakken met een score goed tot zeer goed. Op maandagmorgen werden opnieuw op dezelfde plaatsen agar-afdrukken genomen voor verificatie. Het resultaat was evident: 50% meer oppervlakken scoorden 'goed tot zeer goed'. Met strips die de aanwezigheid van zuurstofradicalen meten, is aangetoond dat de zuurstofradicalen in alle ruimten die zich in de productiekeuken bevinden doordringt, tot in het hart van de machines. "De testen hebben aangetoond dat Nocospray een goede aanvulling is op het reinigingsprogramma van Excellent AGF. Nadere metingen moeten uitwijzen of er ook financieel voordeel mee te behalen is. Met tien schoonmaakuren per week zal dat geen schokkende getallen opleveren. Maar als de chloorcomponent uit het reinigingsprogramma kan worden geschrapt, betekent dit een mooie stap op weg naar een duurzamere onderneming die mens en milieu serieus neemt. Het echte voordeel van deze desinfectiemethode is de verlaging van de infectiedruk in de productieomgeving. Ook het voorko-

men van aangroei van schimmel in de airsocks en luchtkoelsystemen is een groot voordeel."

CASE BIJ KLAAS PUUL

De productiehallen van Klaas Puul staan, hoe kan het ook anders, in Volendam. Hier worden garnalen en zalm verwerkt. Hygiënisch werken is een must en ze voldoen dan ook aan een IFS high level certificaat. Kwaliteitsmanager Kees Tuijp: "Nadat de garnalen zijn gekookt en teruggekoeld, komen ze op de inpakafdeling. De Nocospray moet een afdoende desinfectie realiseren van alle oppervlakken in de inpakruimte."

Deze inpakruimte is een vierkante hal, met twee toegangsrolduren, waar de kooklijn op uitkomt. In deze hal zijn gesitueerd: de koelunit van de kooklijn, de opvoerbanden en conserveerinstallatie. De Nocospray is in deze ruimte ingezet. Kees Tuijp was verbaasd na de eerste swab-testen. "Er was namelijk geen kiem meer te zien. Ik ben de vloer en het afvoerputje maar gaan bemonsteren, omdat andere oppervlakken te schoon waren om een verschil te zien. Gezien de effectiviteit en het gebruiksgemak geef ik de Nocospray een 8,5."

 www.simpeldesinfecteren.nl

NOCOSPRAY-METHODE:

PLUSPUNTEN

De Nocospray werkt goed tegen alle soorten (pathogene) micro-organismen die voorkomen in de voedingsindustrie en verlaagt de infectiedruk.

De droge, niet corrosieve damp bereikt 100% van de oppervlakken die gedesinfecteerd moeten worden. Het is een product dat past in een duurzame bedrijfsvoering. De damp is 100% biologisch afbreekbaar.

MINPUNTEN:

De vloeistof Nocolyse is duurder in gebruik dan traditionele desinfectiemiddelen.

De methode past niet in elk bedrijf of in elke werkwijze.

CONCLUSIE:

voor wie de infectiedruk wil verlagen en een constanter resultaat nastreeft in combinatie met een duurzame bedrijfsvoering, is de Nocospray een goede toepassing.



Bij de FEBO

LETS bv

Your professional partner in cleaningsystems



Bakkenwasser:
voor 30-70 bakken per uur

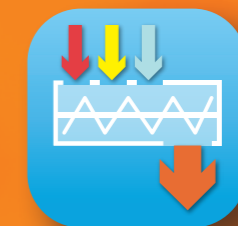
Nieuw model!



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

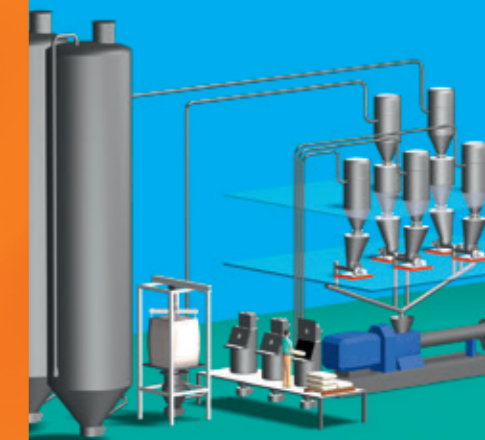


Kijk voor meer info op
www.letsbv.nl
of bel 0321-38 66 00



Grondstof-
toevoer in
continu
processen

Automatisch continu



Continu voedingssystemen voor mixers:

- optimaal
- nauwkeurig
- betrouwbaar

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

Right
to the Point

www.azo.be

AZO.

MICROBIOLOGISCH WATER KOMT OVERAL

HYGIËNE BETER BEHEERSBAAR MET CHLOORDIOXIDE

Kiemgetallen in het water: minder dan honderd. Schimmel-niveau: nihil. Het water: legionellavrij. Het zijn de resultaten van de toepassing van chloordioxide bij een fabrikant van ready-to-eat-producten, een van de klanten van Kleentec. De specialistisch reiniger zocht samenwerking met ProMinent om het hygiëneniveau bij deze producent te verhogen.

Sinds anderhalf jaar werkt Kleentec, gespecialiseerd in hygiëne en desinfectie in de voedingsindustrie, samen met ProMinent, expert op gebied

van waterbehandeling en -desinfectie. Kleentec is in zestien jaar uitgegroeid tot een bedrijf met 450 fulltimers en heeft een groot aandeel binnen

de open plant cleaning-markt (OPC). Een markt die voor ProMinent nog veel potentie biedt.

VERWIJDEERT BIOFILM

Als enige in Nederland heeft Prominent een CTGB-toelating voor de toepassing van chloordioxide op voedingsmiddelen (toelatingsnummer 13747 N). De toelating geldt voor de complete serie Bello Zon-chloordioxide-installaties. Dit is bijzonder, omdat andere bedrijven alleen toelating hebben voor toepassing van chloordioxide in leidingen of machines, en niet op producten. "Het is daarom uitermate geschikt voor de voedingsindustrie," zegt Tom Homan Free, sales engineer. "Chloordioxide is een gas dat wordt opgelost in water; het werkt onafhankelijk van de pH-waarde in water. Het dringt door celmembranen van biofilm heen, maakt cellen en micro-organismen kapot en verwijdert zo de biofilm." Het 'actieve' water wordt onder andere gebruikt voor het



wassen en verwerken van producten zoals vis, vlees of groente, voor het reinigen van flessen en leidingen, en voor de reiniging van machines.

SAMENWERKING KLEENTEC EN PROMINENT

Bas Niemeijer, algemeen directeur bij Kleentec: "Wij zijn sterk in rood- en witvlees, maar ook in kaas en bakkerijen. In deze samenwerking versterken wij elkaar. Het kwam tot stand toen een van onze klanten vroeg naar de toepassing van chloordioxide. We zijn ons erin gaan verdiepen. Wat doet het? Wat is de meerwaarde? En weegt het resultaat op tegen de investering? Dat ProMinent de enige is die het ook mag toepassen op producten, maakte voor ons het verschil." Homan Free: "Ons bedrijf is groot geworden door doseerpompen. Tegenwoordig heeft ook desinfectie onze focus. Voordat wij met Kleentec werkten, waren wij al jaren actief bij producenten van kaas en dranken, zoals bij bekende merken bier en frisdrank. Dankzij deze samenwerking breiden we onze afzetmarkt uit naar OPC."

ALLE KENNIS IN HUIS

Niemeijer en Homan Free maakten een plan voor hun eerste gezamenlijke klant, een fabrikant

van ready-to-eat-producten. Anderhalf jaar later concludeert Niemeijer: "Het resultaat is opvallend: de kiemgetallen in het water zitten onder de honderd, het schimmel-niveau is nihil, en het water is legionellavrij. Het hele legionellabeheersplan is komen te vervallen, dat is niet meer nodig." De twee bedrijven werken ook samen met Diversey en Jures Techniek; en daarmee is alle kennis in huis. Homan Free: "Chloordioxide vervangt schoonmaakwerkzaamheden niet, dus ook niet het gebruik van andere chemie. We kunnen niet zomaar chloordioxide aan het proces toevoegen. Samen met Diversey stemmen we de toepassing van de middelen op elkaar af. Jures Techniek ontwerpt en levert professionele reinigingsmachines, hogedrukreinigers, desinfectiesystemen en schuimsystemen. Deze zijn relevant in combinatie met de levering, plaatsing en toepassing van de Bello Zon-installaties."


WERKING ACTIEF WATER

Het microbiologisch stabiele water komt overal. Niemeijer: "In alle naadjes en kieren; op alles waarmee in aanraking komt, werkt de chloordioxide zonder residu achter te laten. Dat is vooral belangrijk voor plekken waar je anders moeilijk

bij komt. Oppervlakken die goed bereikbaar zijn, zijn goed te reinigen met schuim en desinfectie." Homan Free vult aan: "Het is een stap naar honderd procent beheersing. Het water is schoon en alle leidingen na enige tijd ook. Daar begint de beheersing van salmonella, legionella, listeria en ecoli. Je beperkt de risicofactoren en je voorkomt bacteriehaarden, ophopingen van vuil en biofilm." Niemeijer gelooft zelfs dat in de toekomst de stap van desinfectie kan komen te vervallen: "Als je een grondige voorreiniging uitvoert, gevolgd door een goede schuimreiniging, en het spoelen gebeurt met dit water, dan is er geen reden om ook nog te desinfecteren." "Klopt," beaamt Homan Free, "maar dan moet het productiebedrijf wel enige tijd het water gebruiken. De chloordioxide heeft tijd nodig om overal te zijn werk te doen en vuil en biofilm in leidingen te verwijderen. Als alle leidingen honderd procent schoon zijn, kun je naar deze volgende stap."

LEASEN

Niemeijer ziet de toekomst met dit systeem met vertrouwen tegemoet: "Ons vertrouwen in dit systeem blijkt wel uit het feit dat wij als Kleentec voor onze klanten de investering doen voor de aanschaf van dit systeem. Wij zorgen ook voor implementatie en integratie in het proces. Ertegenover staat een relatief lage maandelijkse bijdrage, afhankelijk van de duur van een contract. Een soort leaseconstructie." Homan Free voegt daar nog aan toe: "Het is wel belangrijk dat de technische dienst van de producent erbij betrokken is. Er komt het een en ander bij kijken dus moet het projectplan aan de voorkant goed zijn. Alleen al: Waar hang je het systeem voor chloordioxidetoepassing op?" En het is handig als de communicatie via één partij plaatsvindt, vindt Niemeijer: "Meestal zijn wij daarin leiding." Gezamenlijk hebben de partners nu meerdere trajecten lopen. "Ik zie geen enkele reden voor voedselproducenten om niet met deze toepassing te werken," besluit Niemeijer.

 www.kleentec.nl/food-industry/
www.prominent.com



BEURSAGENDA 2015

EMPACK BRUSSEL

25 en 26 november
Brussels Expo
www.easyfairs.com

FI EUROPE & NI

1 t/m 3 december
Paris Nord Villepinte, France
www.figlobal.com/fieurope/home

FISH INTERNATIONAL 2016

14 t/m 16 februari
Messe Bremen, Duitsland
www.fishinternational.com

EMPACK 2016

12 t/m 14 april
Jaarbeurs Utrecht.
www.easyfairs.com/EMPACK-NL

meer beurzen op:
www.wegwijzerfood.nl

VLOEREN

DUURZAME OPLOSSINGEN

Aan een vloer in de voedingsmiddelenbranche worden hoge eisen gesteld. Naast de mechanisch zware belasting moet hij goed reinigbaar zijn, voldoende antislip bieden in natte omstandigheden, en tegen de nodige oliën, vetten en zuren kunnen. Orka Synthetics BV,



producent van coatings, giet- en troffelvloeren sinds 1972, heeft de laatste jaren haar focus gelegd op het ontwikkelen van specialistische, duurzame vloeroplossingen voor de voedingsindustrie. Hiermee bieden zij naast hun bekende programma van sterke, slijtvaste, vloeistofdichte vloeren, vele kunststof mortels aan om reparaties uit te voeren aan bestaande kunststof vloeren, beton, gewassen grind- en slachthuisvloeren, dilataties en plinten. Er zijn zelfs oplossingen voor reparaties in vriescellen.

 www.orka.nl

OPROEP

UITWISSELING VAN RESTSTROMEN

TU Delft is bezig met het bestuderen van de uitwisseling van grote hoeveelheden reststromen van grote bedrijven. Daarvoor zoeken zij bedrijven die reststromen hebben van minimaal 100 ton per jaar. "We denken aan bedrijven uit de (petro-)chemie, voedingsindustrie, waternetbedrijven, betonindustrie e.d. Bij typische reststromen zijn er bijvoorbeeld zuren, natronloog, kalkpellets, vetzuren, verzadigd actief kool, bleekarde, emulsies en vetzuren," aldus de onderzoekers. Datum en plaats worden in overleg met de deelnemers gekikt. Deelnemers aan sessies in Zaandam en Amsterdam waren positief. De uitwisseling en verdere communicatie gebeurt discreet vanwege bedrijfsgevoelige gegevens. Voor vragen en aanmelden:

 j.h.welink@tudelft.nl

HYGIËNISCH ONTWERP

VERSNEL UW PROCESSEN


Een nieuwe white paper van METTLER TOLEDO legt uit welke punten u moet overwegen bij het selecteren en evalueren van een geschikte vloerweegschaal op basis van uw vereisten voor een efficiënte en effectieve reiniging. De white paper helpt u te begrijpen wat het verband is tussen een hygiënisch ontworpen vloerweegschaal en voedselveiligheid. Ontdek wat belangrijk is bij de installatie van een vloerweegschaal en profiteer van de voordelen van een effectieve weegschaalconstructie en ontwerp. U kunt de white paper gratis downloaden via:

 www.mt.com/ind-wp-floor-hygienic

PERSONALIA

NIEUWE ACCOUNT-MANAGER REFLEX SYSTEMS

Op 2 november is Michael Zomerdijk in dienst getreden bij Reflex Systems als accountmanager. Hij wordt verantwoordelijk voor de regio Zuid-Nederland, waar ook zijn roots liggen. Reflex Systems biedt gebruiksvriendelijke en volledig op de praktijk afgestemde automatiseringsoplossingen voor de foodindustrie.

 www.reflexsystems.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



TRANSPORTBANDEN

NIEUW: DE HABASIT SERVICE-APP

Het productieproces moet door. Er is ook regelmatig onderhoud nodig. U wilt transportbanden niet te vroeg vervangen, maar zeker niet te laat. Dankzij de Habasit Service-App kunnen producerende bedrijven nu exact zien welke transportband wanneer vervangen moet worden; een uitkomst voor een efficiënte planning van het onderhoud. Zodra alle producten en specificaties in kaart zijn gebracht, en de huidige conditie van de transportbanden bekend is, geeft de app een duidelijk overzicht wanneer de banden vervangen moeten worden. De gebruiker heeft met één keer klik toegang tot productspecificaties en actuele onderhoudshistorie, de standtijd per transportband en de verplichte voedselveiligheid certificaten (Declaration of Compliance). Daarnaast biedt de app een oplossing voor het omslachtige bestelproces, want elke transportband heeft zijn eigen productspecificatie. Bij stilstand telt elke minuut; je wil geen tijd verliezen met het opzoeken van gegevens.


 www.habasit.nl



INTRODUCTIE

NIEUWE SERIE CERTUSS STOOMGENERATOREN

De stoomgeneratoren van Certuss worden wereldwijd gebruikt bij onder andere de productie van geneesmiddelen en levensmiddelen, in de maakindustrie en in het wasserijbedrijf. Op de berus BrauBeviale in Nuremberg, Duitsland, introduceerde Certuss haar nieuwe stoomgeneratorserie Junior TC. Deze serie stoomketels is leverbaar in capaciteiten van 80 tot en met 400 kg stoom. Evenals de serie Universal, die al 2 jaar succesvol op de markt is binnen de range 500 tot en met 2000 kg stoom, is deze moderne machine eenvoudig te bedienen met een aanraakscherm. Certuss onderscheidt zich in kwaliteit, bedieningsgemak, hoog rendement en lage emissies. In Nederland wordt Certuss al 32 jaar voor service en onderhoud vertegenwoordigd door Scharff Techniek BV uit Utrecht.

 www.scharfftechniek.nl
www.stoomketels.nl



FOOD TECHNOLOGY EVENT

VAN ONTWERP TOT ONDERHOUD

Aan machines en installaties voor de voedsel-, dranken- en farmaceutische industrie worden veel eisen gesteld. Tijdens het Food Technology Event, op 3 december 2015 in de Verkadefabriek, Den Bosch, wordt dieper ingegaan op het ontwerp, installatie/oplevering en het beheer en onderhoud binnen een Asset Management (AM) om hygiëne en voedselveiligheid te kunnen garanderen. Tijdens het event hoort u aan de

hand van inspirerende presentaties zowel de technische aspecten als de niet technische aspecten binnen Hygiënisch Design en Asset Management. Organisatie: vakblad VMT, de Nederlandse Vereniging voor Doelmatig Onderhoud (NVDO) en Dutch Machinery for the Food Industrie (DMFI) Volledig programma en inschrijven:


 www.vmt.nl/technologyevent

ETIKETTEN

LINERLESS TRAIL TIJDENS LABELEXPO

Minimaal 50% besparen op proces-, transport- en opslagkosten. 100% besparen op afval en verwijderingskosten. Een groen imago en duurzame voordelen. Dat is een korte samenvatting van linerless labelling; een interessante techniek voor iedereen die werkt met labels. Een linerless label heeft dezelfde eigenschappen als een zelfklevend label, maar de liner is weggehaald. Dit bespaart afval, materiaal en ruimte. Om het makkelijk te maken je te verdiepen in de techniek en de

mogelijkheden, is er dit jaar een 'Linerless Trail' tijdens de LabelExpo in Brussel (28 september – 2 oktober). Door deze route te lopen weet je er binnen 2 uur alles over. De trial is een unieke samenwerking tussen verschillende bedrijven die actief zijn binnen de labelindustrie. Samen promoten zij de linerless technologie. De deelnemers vertegenwoordigen verschillende disciplines binnen de label keten.

 www.inlinerless.nl

ONGEDIERTEBESTRIJDING

LAGERWEY BEHAALT CEPA KEURMERK



Lagerwey bestrijding & bescherming heeft begin november als eerste plaagdierbestrijder in Nederland het CEPA keurmerk binnengehaald. Henk Dijkstra, directeur Lagerwey bestrijding & bescherming, is opgetogen: "De strijd tegen plaagdieren kan op een duurzame manier gewonnen worden als we de aanpak naar een hoger niveau te tillen. Naast duurzame wering en preventie, gebruiken we alleen als het echt niet anders kan, milieubeschermd bestrijdingsmiddelen. Milieuvriendelijk bestrijden en beschermen is de nieuwe standaard. Het behalen van dit keurmerk is vrijwillig, maar voor

ons een belangrijke manier om ons te onderscheiden." De CEPA is de Europese brancheorganisatie waarin nationale brancheverenigingen, internationale bedrijven en producenten zijn verenigd. De CEPA heeft 4 jaar gewerkt aan de ontwikkeling van de Europese standaard voor plaagdiermanagement (ook wel: EN 16636). De standaard omvat de eisen, vaardigheden en aanbevelingen waaraan een professionele Europese plaagdierbeheerser moet voldoen. Het keurmerk is drie jaar geldig, daarna volgt een hertoetsing.

www.lagerweybv.nl

PARTNERS4FOOD

WIE GAAN ER MET ONZE DATA VANDOOR?

Als je Rabo foodblogger Hans van Haaren mag geloven, gaat binnenkort iemand met al onze data ervandoor. "Google is continu bezig met de verdere uitbouw van een gigantisch bestand op persoonsbasis. Over 10 jaar zijn er 10 miljard bewoners op aarde (nu 7). Geslacht, leeftijd, koopgedrag, hobby, bezit, schuld, reisbestemming, enzovoort; het staat allemaal genoteerd. Vindt u deze ontwikkeling beangstigend? Dat kan. Maar zeker is dat je het niet tegenhoudt; of je het er nou mee eens bent of niet."



Deze verhelderende informatie werd gedeeld tijdens één van de lezingen op de eerste bijeenkomst van Partners4food, een samenwerkingsverband van vijf toeleveranciers van de voedingsindustrie: Espera, Multivac, Reflex Systems, SRC en Etiket Nederland. Wordvoerder Jan Zwaan: „We constateerden dat er behoefte is aan delen van informatie en onderhouden van contacten. Dat hebben we vertaald naar Partners4food-bijeenkomsten. Het zijn middagen met inspirerende presentaties van trendwatchers en visionairs. Allemaal met als doel deelnemers te inspireren en hun horizon te verbreden." De eerste bijeenkomst was al een succes. Op naar de volgende.

www.partners4food.nl

TRACEABILITY
‘THE NEXT LEVEL’



In de procesindustrie en bij de productie van voedingsmiddelen is traceability een belangrijk en verplicht onderdeel. Het realiseren van traceability kan lastig zijn, zeker wanneer daarvoor geen geautomatiseerd systeem aanwezig is. Is traceability wel geautomatiseerd, dan nog is dat meestal beperkt tot de aspecten logistiek, product- en voedselveiligheid. Een uitgebreide en toegankelijke traceability (dus het volgen de diverse batches van de

grondstoffen en eindproducten, inclusief de producteigenschappen, productieparameters en lab-metingen) biedt kansen. Vanzelfsprekend is het nuttig tijdens een audit, en onmisbaar bij het verzamelen van de gegevens op het etiket. Maar het helpt ook bij het continu verbeteren. Zo wordt het makkelijker om de oorzaak van de variantie van een product diepgaander te analyseren, te beheersen en te verbeteren. Heeft u uw traceability op papier en/of in uw ERP

goed geregeld, maar bent u op zoek naar de 'the next level'? Wilt u ook continu verbeteren met traceability? Neem dan contact op met QiSOFT. In de 2015 R2 release hebben ze nog meer functies toegevoegd aan het programma voor een geavanceerde traceability. Lees het volledige bericht op: www.vakbladvoedingsindustrie.nl

www.qisoft.com

MICROBIOLOGISCH & CHEMISCH ONDERZOEK

VOEDSELVEILIGHEID
EN VOEDSELKWALITEIT

Mérieux NutriSciences is koploper in microbiologisch onderzoek voor de voedingsindustrie met een internationaal netwerk dat overal ter wereld ingeschakeld wordt door bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie.

Met meer dan 80 laboratoria is Mérieux NutriSciences actief in 20 landen. Het bedrijf biedt een breed pakket aan gestandaardiseerde diensten van hoge kwaliteit voor bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie en andere bedrijven in de voedselketen. Het dienstenpakket bestaat onder andere uit:

MICROBIOLOGISCHE ANALYSES:

- Listeria monocytogenes
- Salmonella
- Legionella pneumophila
- Escherichia coli STEC including O157
- Vibrio spp.
- Clostridium perfringens
- Bacillus cereus
- Cronobacter spp (Enterobacter sakazakii)
- Campylobacter
- Enterotoxinen
- Staphylococcus aureus

CHEMISCHE TESTEN:

- Diergeneesmiddelen
- Mycotoxinen
- Pesticiden
- Dioxinen, furanen en PCB's
- Zware metalen
- Radioactiviteit
- Allergenen
- GMO's

KWANTITATIEVE ANALYSES:

- van ingrediënten en additieven, inclusief kleurstoffen, conserveermiddelen, smaakstoffen en smaakversterkers:
- aminozuren (carnitine, choline, taurine, creatinine)
- conserveermiddelen (zwaveldioxide, sorbinezuur en benzoëzuur, parabenen, propionzuur)
- anti-oxidanten (BHT, BHA, gallaten, resveratrol, isoflavonen, fytoosterolen)
- zoetstoffen (aspartaam, sacharine, cyclamaat)

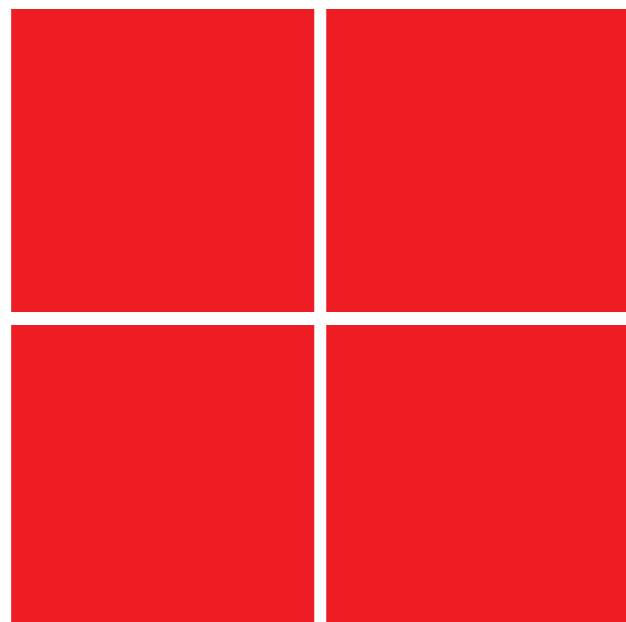
- kleurstoffen (natuurlijke – carotenoïden, bètacaroteen, luteïne, kurkuma, astaxanthine, canthaxanthine; kunstmatige kleurstoffen)
- voedingszuur (melkzuur, citroenzuur, wijnsteenzuur)
- andere additieven (fosfaten, glutamaten, propyleenglycol, vanilline, alcoholen, pimaricine, natamycine, nisine, nucleotiden)

VOEDINGSWAARDE ANALYSES:

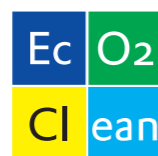
- Oliën en vetten (vetzuurprofielen; cholesterol; omega vetzuren; vrije vetzuren; peroxidewaarde; thiobarbituurzuur)
- Eiwitten (aminozuurprofielen; eiwitten)
- Koolhydraten (totaal voedingsvezel; totaal voedingsvezel volgens de Codex; nieuwe vezels; ruwe celstof; zoetstoffen; zetmeel; suiker en suikerprofielen basis- en uitgebreide analyses; polyolen)
- Vitamines (wateroplosbaar en vetoplosbaar)
- Mineralen (vaakvermelde mineralen; analyses van individuele elementen; basis- en uitgebreide analyses)
- Basissamenstelling (as; vet; ruwe celstof; vocht; eiwit; zout)

Wilt u laten testen? Neem dan contact op met de customer service afdeling: (0318) 649 444 of info.nl@mxns.com

www.merieuxnutrisciences.nl



Schaamrood is niet nodig.



Zorg voor hygiëne in de food
www.eco2clean.nl

ACCUPOINT ADVANCED ATP SYSTEEM

VERNIEUWD SYSTEEM VOOR HYGIËNECONTROLE

Het onlangs vernieuwde AccuPoint Advanced ATP Hygiëne Monitoringsysteem van Neogen biedt state-of-the-art monsternemers, een gebruiksvriendelijk en nauwkeurig meetapparaat en handige Data Manager software.

ATP systemen worden ingezet om snel een beeld te krijgen van de hygiënische omstandigheden in productieomgevingen. Het AccuPoint Advanced ATP systeem detecteert ATP (Adenosine Trifosfaat) van voedselresten en micro-organismen die aanwezig kunnen zijn op oppervlakken en in vloeistoffen. "Hoewel de voorgaande versies van ons AccuPoint systeem al zeer succesvol bleken bij het controleren van de hygiëne, heeft de feedback van onze klanten geleid tot het ontwikkelen van deze nieuwe generatie van het AccuPoint systeem", aldus Steve Chambers, commercieel directeur van Neogen Europe.



ACCURAAT

Het vernieuwde systeem kan gemakkelijk worden aangepast aan specifieke apparatuur, gebruikers, producten, en processen in productiefaciliteiten. Het systeem maakt het mogelijk om snel en eenvoudig een objectief en traceerbaar logboek bij te houden, wat help bij het voorkomen van de kostbare gevolgen van ondermaatse schoonmaak. Neogens AccuPoint Advanced ATP Systeem geeft vertrouwen in het monitoren van uw schoonmaakprogramma door accuraat de hoeveelheid aanwezige ATP te meten.

SNEL RESULTAAT

Het systeem heeft drie verschillende monsternemers; voor oppervlakken, spoelwater en het testen van smalle ruimtes. Het gepatenteerde ontwerp van de monsternemer - met plat uiteinde - breekt door biofilm heen, en zorgt ervoor dat het oppervlakte-contact toeneemt. Dit draagt bij aan een nauwkeuriger en consistentere detectie. Het robuuste AccuPoint Advanced handapparaat kan vrijwel overal worden gebruikt. Bijkomend voordeel is dat het snel resultaten produceert: in minder dan 20 seconden. Het systeem wordt standaard geleverd met de gebruiksvriendelijke Data Manager software voor het instellen van testplannen, opslag en verwerking van resultaten, en voor trendanalyse.



VERGELIJKEND ONDERZOEK

Ter ondersteuning van onze claim dat het AccuPoint Advanced het meest superieure systeem op de markt is voor hygiënecontrole, heeft het Applied Research Centre van NSF International een vergelijkend onderzoek uitgevoerd met nog vier andere, commercieel verkrijgbare systemen. De resultaten waren helder voor Julie Vantine, projectmanager bij NSF International: "Neogens AccuPoint Advanced ATP systeem leverde constant de hoogste percentages en de meest consistente metingen van de doelanalyten in vergelijking met de vier andere testsystemen."

 www.neogeneurope.com/accupointadvanced

HYGIËNISCH ONTWERPEN VAN GEBOUWEN

ONTWERPBLUNDERS EN VALKUILEN

Hygiëneproblemen? Een architect kan ontwerpen tot hij een ons weegt; het heeft in de praktijk geen enkel effect als hygiënisch denken bij de gebruikers niet tussen de oren zit. Negen vuistregels voor optimale hygiëne in een foodfabriek.

DE IDEALE FOODFABRIEK IS ALS EEN GEVANGENIS

Kijk naar je (productie)gebouw als naar een gevangenis: niets kan er ongecontroleerd in en uit; of het nu gaat om genode of ongenode gasten (waaronder ongedierte). Grote stoorzenders bij het naleven van het hygiëneprotocol zijn directieleden of afdelingshoofden die door de fabriek gaan, zich niet aan de regels houden en daarmee het hygiënisch gezag dramatisch ondermijnen.

VUILCONTAINERS HOREN BINNEN

We hebben nog nooit een meeuw aan een stalen balk zien pikken, of een muis van bouten

en moeren zien eten. Ze zitten daar waar afvalbakken buiten worden uitgestort, rondom de vuilcontainer. Containerplaatsen zijn nooit schoon. Bij zomerse temperaturen vormen ze de perfecte plek voor vliegen en vliegeneieren, die via kleding van medewerkers mee naar binnen worden genomen. Je kunt ons, Bessels architecten, vragen om strippen op de dakrand te plaatsen tegen de overlast van vogels, maar dat heeft geen enkel effect zolang de rommel buiten op het terrein niet wordt opgeruimd. Ofwel: je hebt geen last van meeuwen, maar van eetbaar afval op het terrein met als gevolg overlast van meeuwen. Ons advies: begin daar waar

de oorzaak ligt. Een container hoort binnen te staan; in een ruimte van maximaal 6 graden, op een betonplaat met stalen afzetstroken.

DETAILLEER KIT-ARM

Gebouwen slijten door intensieve reiniging en mechanische belasting. Hou dat in je achterhoofd als je een gebouw ontwerpt. Kit is geweldig als het nieuw is, maar geeft na een paar jaar ellende. Detailleer dus zo kit-arm mogelijk. Wanden en vloeren bijvoorbeeld, dienen altijd een opstaande rand van minimaal 50 mm te hebben. Hierdoor ontstaat een natuurlijke vochtkering. Zetwerk is prachtig, maar het is

beter constructies 100 mm vanaf de wand te plaatsen, zodat je daarachter kunt reinigen.

PAS GESTORTE VLOEREN TOE

Droge cementvloeren geven als ze nieuw zijn stof. Dat kun je blijven verplaatsen door te vegen, maar je kunt het ook opzuigen. Klinkt logisch, maar het gebeurt weinig. Natte vloeren op verdiepingen zijn altijd lek; hoe je ze ook ontwerpt. Bij kanaalplaat-vloeren leidt dit tot vocht in de kanalen. Dat gaat rotten en stinken en is niet te verwijderen. Pas daarom op natte verdiepingen alleen massieve in het werk gestorte vloeren toe, voorzien van een membraam met daarop een dekvloer waarin alle putten zitten.

RIOLERING OP DE VERDIEPING, JE ZOU HET NIET MOETEN WILLEN

Minstens zo dramatisch als een holle vloer, is een riolering op de verdieping. Eén op de honderd rioolkoppelingen is na vijf jaar lek. Het ontstaat als gevolg van ontstoppingsgeweld en de trillingen die in elk productiegebouw optreden. Neem dit als uitgangspunt mee in het ontwerpen van je rioolplan. Plan toiletten en rioleringen daar waar ze geen ellende kunnen veroorzaken (liefst recht boven elkaar en niet boven productie- en opslagruimtes) en isoleer ze minimaal met een laag bitumineuze dakbedekking, onder de riolering. Lekkend fecaliëhoudend afvalwater boven een koelcel levert een megaprobleem op. Ik ben er in mijn 30-jarige praktijk vijf keer mee geconfronteerd en dat was geen feest.

VOORKOM HOLLE RUIMTES

Holle ruimtes komen voor in plafonds, dekvloeren die loslaten, bij wanden bekleed met voorzetwanden en beschermplaten. Ze worden bij het schoonmaken met een hogedrukspuit afgevuurd met vet water dat niet meer te verwijderen is; mede dankzij 'onze vriend' kit. Deze holle ruimtes zijn broedplaatsen voor listeria die niet te verwijderen is.

SPLITS DE TECHNISCHE DIENST

De technische dienst wordt bij voorkeur georganiseerd met zo min mogelijk mensen – die kosten immers alleen geld. De medewerker wordt uitgerust met één gereedschapskist, waarmee eerst de waterzuivering en even later de multihead gerepareerd wordt. Je zou ook hier heel consequent afdelingen moeten splitsen: minimaal per afdeling een schone overjas en een eigen gereedschapskist in afdelingskleur, om vermenging te voorkomen.

MAAK ALLES LUCHTDICHT


Jonge muizen hebben een gat met de maat van een potloodpunt nodig om binnen te komen en knuffelen in zes weken de volgende generatie erbij, tot vijf generaties per jaar. Luchtdicht (ongedierte dicht) ontwerpen en luchtdicht houden is tegenwoordig vrij eenvoudig. Met overdruk, thermische camera's en rookpotten kunnen we perfect zien waar de ellende zit en het



probleem oplossen. Zet het gebouw op over- of onderdruk; zoek met een thermische camera de gaten. Met rookpotten kun je tot op de millimeter nauwkeurig zien waar het lek zit.

MAAK SLEUFGOTEN NOOIT KOKER-VORMIG

Het slechtste wat er tot nu is ontworpen, zijn koker-vormige sleufgoten. De binnenzijde is altijd vies. Spuit je ze uit, dan zit de listeria tot vier meter hoog op de wanden. Staan ze droog, dan is het de ideale kanaaltunnel om ongezien van A naar B te komen voor alles wat muis heet. De zijwangen zijn beweeglijk en worden altijd naar binnen gereden. Ze knappen los van de dekvloer en vormen zo bacterie-broedplekken. Vervang ze door kleine putten of echt open goten langs de randen.

 www.bessels.com

Plusfood bezoekersgang (foto Kees de Jong)



DOORSLAGGEVEND VOOR SUCCES:

EEN AANTREKKELIJKE CONSUMENT- VRIENDELIJKE PRESENTATIE

Het Amerikaanse Fresco Foods verpakt kant-en-klaar maaltijden van hoge kwaliteit. De maaltijden worden gemaakt van verse, lokaal geproduceerde ingrediënten en verpakt in een exclusieve schaalverpakking. Fresco Foods gebruikt daarvoor een Multivac T 300 traysealer.

De kant-en-klaar maaltijden dragen het label 'Eat Fresco' en worden verkocht in supermarkten en winkels langs de westkust van Florida. De maaltijden worden vers bereid, met als doel 'het leven voor de drukke consument makkelijker te

maken': twee minuten in de magnetron en de maaltijden zijn klaar.

REGIONALE AANPAK

"De Eat Fresco productlijn verandert de manier

waarop kant-en-klaar maaltijden worden geproduceerd", legt Robert Povolny, president en oprichter van Fresco Foods uit. "In plaats van de vaak bevroren industriële kant-en-klaar maaltijden, streven wij naar een verse, regionale



De Multivac T 300

aanpak." Toen het bedrijf in 2014 werd opgericht, koos hij bewust voor een ander spoor dan de gevestigde orde: "Wij bereiden onze producten elke dag vers. Dit doen we met uitsluitend natuurlijke en biologisch geteelde ingrediënten. Alle maaltijden zijn vrij van conserveringsmiddelen. Wij vinden dat de consument moet kunnen genieten van een gezonde voedzame maaltijd, zonder kwaliteit- of smaakverlies."

AANTREKKELIJKE PRESENTATIE

Het was voor Robert Povolny vanaf het begin duidelijk dat niet alleen zorgvuldig geselecteerde ingrediënten, maar ook een aantrekkelijke consumentvriendelijke presentatie van de maaltijden doorslaggevend zou zijn. "Beide aspecten zijn perfect ingevuld. Een meer dan uitstekend product en een verpakking die, naar mijn mening, uniek is op de markt." Voor die verpakking zorgde Multivac. Robert Povolny had al eerder met het bedrijf samengewerkt. "Ik wist al dat Multivac een van de marktleiders is voor verpakkingsopties en bekend staat om zijn kwaliteit en betrouwbaarheid. Ik twijfelde er nog over welke verpakkingstechnologie de juiste keuze voor ons product zou zijn, en wist dat dit bedrijf hun klanten individueel verpakkingadvies en ondersteuning geven bij het kiezen van de optimale

verpakking en verpakkingmaterialen."

BETROUWBARE PARTNER

"Multivac was doorslaggevend in de vroege fase van het project, we waren onder de indruk van de toegevoegde waarde die zij ons konden bieden. Niet alleen met betrekking tot hun uitgebreide kennis over machines, maar ook vanwege de kennis van allerlei aspecten van de Amerikaanse voedingsindustrie," zegt Robert Povolny. Op advies van Multivac besloot Fresco Foods de verse maaltijden in witte trays met een transparante topsealfolie te verpakken, met daaromheen een kartonnen sleeve waarop de merknaam en het betreffende product staan afgebeeld. Deze verpakking had twee belangrijke voordelen vanuit het perspectief van Fresco: hij benadrukt de versheid van de maaltijden en zorgt voor de langst mogelijke houdbaarheid, zodat de maaltijden vrij van conserveringsmiddelen kunnen worden geproduceerd. "De maaltijden worden elke dag in gekoelde vrachtwagens vers geleverd aan supermarkten. Daar worden ze gepresenteerd in speciale koelkasten voorzien van onze merknaam."

Wat betreft de machine koos Fresco Foods voor de kleinste volautomatische traysealer van Multivac, de T 300. "De compacte bouwwijze, een-

voudige bediening, betrouwbare werking en het roestvrijstalen ontwerp waren doorslaggevend. De T 300 is bovendien zeer snel en eenvoudig te reinigen tussen de verschillende productie series door," aldus Robert Povolny.

GROEI

Hij blikt terug naar de eerste productie: "We begonnen in een kleine keuken waar de ruimte beperkt was. Toen de traysealer werd geleverd, moesten we zelfs een wand verwijderen. Uiteindelijk konden we de start maken, en ik moet zeggen, de prestaties van de T 300 zijn uitstekend. Met onze vier medewerkers produceren we op dit moment ongeveer 2.000 maaltijden per week. Ons doel is om onze productie te verdubbelen tegen het einde van het jaar." Met de T 300 is Fresco goed uitgerust voor de geplande groei. De automatische traysealer past prima in productielijnen, de snelle ombouw naar verschillende formaten is eenvoudig en de T300 kan verschillende typen folie verwerken.

SLIMME BESLISSING

Voor de aankoop van de machine heeft Fresco Foods een overeenkomst om in termijnen te betalen en dat maakte het eenvoudiger voor het jonge bedrijf om haar investeringen te financieren. "Ik ben erg blij, niet alleen met de machine, maar met de hele samenwerking," vervolgt Robert Povolny. "We hebben met Multivac alle details van de verpakking volledig doorgenomen. Het was een slimme beslissing om voor deze verpakkingen te kiezen, de reacties uit de markt op onze productpresentatie is meer dan goed. Waar ik de productlijn ook presenteer, hij wordt altijd goed ontvangen. Een voordeel is dat de consument de bovenfolie niet hoeft open te snijden, maar de tray alleen in de magnetron hoeft te plaatsen. De verpakking zorgt ervoor dat de maaltijd sappig blijft en geen kookgeuren afgeeft. De magnetron hoeft achteraf niet te worden gereinigd. Mijn klanten blijven zeggen: Het smaakt net zo goed als het eruit ziet."

 www.multivac.nl

HOGER RENDEMENT EN KLEINER VERMOGEN

‘STOOM IS ONMISBAAR IN HET PRODUCTIEPROCES’

Bij Koetsier Vleeswaren draait alles om authenticiteit, vakmanschap en duurzaamheid; ondanks de modernste productiemiddelen. Of misschien wel juist dankzij die moderne productiemiddelen: zoals de inzet van een Certuss Universal 500 TC stoomgenerator. “Je kunt niet meer zonder stoom in het productieproces van vleesproducten,” benadrukt Bert Koetsier.

Koetsier Vleeswaren is al meer dan 85 jaar specialist in ambachtelijke vleeswaren. Het produceren en leveren van vleeswaren met een optimale kwaliteit en smaak is de belangrijkste missie van het bedrijf. In 2013 werd de fabriek van Koetsier Vleeswaren flink uitgebreid. “Destijds was onze stoomketel al 20 jaar oud en echt aan vervanging toe. Er moest ook een grotere generator komen in verband met de capaciteit die we nodig hadden,” blikt Bert terug. “Je weet nooit hoe je bedrijf zich ontwikkelt. Om voorbereid te zijn op groei, hebben we toen gelijk ingezet op ruim voldoende capaciteit voor de toekomst. Sinds de verbouwing en de nieuwe stoomgenerator zijn wij ongeveer met factor drie gegroeid in capaciteit.”

VERTROUWEN

De keuze voor Scharff Techniek was een logische voor eigenaar Bert Koetsier. Hij kende het bedrijf al, vooral van de appendages die ze er afnamen. “We vinden het belangrijk om samen te werken met een Nederlandse firma. Niet alleen omdat de communicatie dan soepeler verloopt; ook bij storingen is dat erg prettig; wat overigens nog niet nodig is geweest. Scharff kwam als bedrijf direct vertrouwd over. Het ‘gevoel’ was goed. Ook de



prijs was netjes vergeleken met wat we gewend waren.”

CERTUSS

In overleg met Scharff is gekozen voor een gas-

gestookte Certuss stoomgenerator Universal 500 TC EG. “Wij gebruiken de stoom onder andere voor verwarming van de vijf rook- en kookkasten en voor stoominjectie voor de darmroller,” vertelt Bert. “Daarnaast zorgt het voor de verwarming



van de twee kookketels, de krimptunnel en de krattenwasmachine. In de toekomst gaan we de stoomgenerator ook inzetten op de pasteurisatielijn.” Ten tijde van de installatie zat Koetsier nog midden in de verbouwing. Bert: “We hadden veel aan ons hoofd, dan is het erg prettig als er dingen ook gewoon soepel verlopen. De Certuss is precies geïnstalleerd zoals vooraf gepland. We hebben gelijk een onderhoudscontract afgesloten, zodat de generator ieder jaar wordt nagekeken en gekeurd. Hij heeft inmiddels twee keer onderhoud gehad”.

AUTHENTICITEIT EN VAKMANSCHAP

Koetsier maakt naast een ambachtelijk assortiment van vleeswaren, ook hamspecialiteiten, gebraden en gegrilde vleesspecialiteiten, gekookte speksoorten en (lever)worstspecialiteiten. Met name de knakworst en rookworst behoren tot de belangrijke pijlers, het specialisme van het bedrijf. “We durven te zeggen dat we ambachtelijke slagerskwaliteit combineren met het produceren op grote schaal,” aldus Bert. Smaak en kwaliteit staan hierbij bovenaan. Het begrip ‘authentiek’ dat Koetsier zich heeft aangemeten, heeft betrekking op de gebruikte productiewijze

en de hoogwaardige grondstoffen. Dat, samen met de authentieke kruiden en recepturen, en een zeer lage dosering van additieven liggen ten grondslag aan de pure smaak. Koetsier is dan ook niet voor niets al meerdere keren in de prijzen gevallen met zijn producten. Sinds 2009 leveren ze niet alleen aan slagersbedrijven, maar ook aan de retailmarkt. “Speciale wensen zijn geen probleem. Wanneer een afnemer dat wenst, maken we exclusieve producten of vleeswaren met een speciale receptuur, op basis van de door de klant aangeleverde specificaties.”


DUURZAAMHEID

Naast authenticiteit en vakmanschap is duurzaamheid voor Koetsier een belangrijk thema. “De rendementen van gasgestookte stoomgeneratoren zijn beter dan die van stoomketels,” vertelt Bert hierover. Hij noemt de stoomgenerator ‘een mooi compact geheel’. “De generator die we nu hebben staan, is fysiek kleiner dan een stoomketel. Doordat de warmteoverdracht op een kleiner oppervlak plaatsvindt, scheelt dit aan warmteverlies bij de brander. Door dit hogere rendement kunnen we volstaan met een kleiner vermogen. Dit leidt tot een besparing van 5 tot 10 % op het

gasverbruik van het stoomsysteem. Wat uiteraard mooi meegenomen is.” Naast het gebruik stoomgeneratoren maakt het bedrijf sinds 2014 gebruik van 100 zonnepanelen. Koetsier Vleeswaren merkt dat duurzaamheid, naast verantwoorde kwaliteit, steeds belangrijker wordt in de markt.

BEDIENINGSGEMAK

Een ander groot voordeel naast een hoger rendement, is dat het onderhoud en gebruik van de generator aanzienlijk goedkoper is dan van een stoomketel. “Dit verdient zichzelf dus terug.” De bediening van de stoomgenerator vindt Koetsier bijzonder gebruiksvriendelijk: “Je zet hem gewoon aan en uit met een schakelaar. Wanneer de machines voor het bereiden van de vleeswaren om stoom vragen, schakelt de generator zich vanzelf in. Als wij als bedrijf zo mogen blijven doorgroeien, zal er in de nabije toekomst een extra generator bijgeplaatst moeten worden,” besluit Bert. “Of misschien wordt de huidige generator wel uitgebreid. Daarvoor zullen we zeker weer bij Scharff aankloppen!”

 www.scharfftechniek.nl
www.stoomketels.nl

'INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY

VLEES EN GEZONDHEID

Jaarlijks is er het 'International Congress of Meat Science and Technology': een wereldcongres waar zo'n 430 deelnemers uit wetenschap en bedrijfsleven kennis delen rondom de wetenschappelijke en technische vooruitgang in de vleessector. 'Think meat, think healthy' was het centrale thema van de 61ste editie.

Deel 2 van het verslag over dit congres waarin onderzoek van vlees centraal staat, spitst zich toe op de relatie tussen de consumptie van vlees en de gezondheid van de mens.

BOMVOL NUTRIËNTEN

Over 'vlees in relatie tot gezondheid' werd en wordt veel onderzoek gedaan. Wetenschapper David Klurfeld (USDA Beltsville) blikt in zijn lezing diep terug in de tijd, waar de mens zich ontwikkelde als omnivoor. Aangetoond is dat het verhitten

van vlees heeft bijgedragen aan de evolutie van de grotere hersenen, en daarmee tot het succes van de mens als soort. "Vlees is een van de meest nutriëntdichte voedingsmiddelen. Het bevat een hoge kwaliteit eiwit, haem ijzer, zink en vitamine B6 en B12."

VERHOOGDE RISICO'S?

Maar toch: ondanks deze voordelen horen we veel negatieve berichten rondom het consumeren van (vooral grote hoeveelheden) rood en bewerkt vlees voor onze gezondheid. Zo zijn er epidemiologische studies die een verband aantoonen tussen de consumptie van rood en van bewerkt vlees met ziekten en aandoeningen als obesitas, diabetes

type 2, hart- en vaatziekten en kanker in meerdere organen. De meeste van deze observationele studies rapporteren kleine, verhoogde relatieve risico's. De IARC van de WHO heeft op 26 oktober jl. de consumptie van veel bewerkt vlees als een gevaar aangeduid en geassocieerd als kanker-
verwekkend.

HARDNEKKIGE MISVERSTANDEN

Uit wetenschappelijke hoek, zo betoogde David, is er veel kritiek op deze studies. De onderzoekers hadden namelijk nogal wat zaken niet in de hand. Denk aan een gebrek aan vooraf gespecificeerde hypothesen, multiple vergelijkingen, het onnauwkeurig beheersen van de vleesinname

Wat is de juiste voeding en de beste inspanning voor ouderen om de spiereiwitsynthese maximaal te stimuleren?



van de onderzoeksgroep, en verstoring van vele factoren - waaronder lichaamsgewicht, inname van fruit en/of groente, fysieke activiteit, roken en alcoholgebruik. Kortom: de observationele studies zijn heterogeen en voldoen niet aan normen voor vaststelling van de causaliteit (AB Hill, 1965). Toch heeft het accepteren van kleine, statistisch significante observationele verbanden uit deze onderzoeken als 'aanzienlijke risico's', al een lange lijst van hardnekkige misvattingen opgeleverd. Zo zag men een verband tussen de inname van beta-caroteen en longkanker, tussen vetarme diëten en borstkanker respectievelijk hart- en vaatziekten: deze 'conclusies' zijn met latere gerandomiseerde studies nimmer bevestigd.

'OUT OF BUSINESS'

David citeerde S. Shapiro uit Pharmacoeconomics & Drug Safety (2004): "Epidemiologie is een onderzoekssystematiek waarbij we in adequaat opgezette studies pas van een relatief risico spreken als de uitslag in causaliteit 1,5 of groter is. Is de uitslag lager, dan mogen we geen uitspraak meer doen: We are simply out of business."

Wel kan een dergelijk onderzoeksresultaat gebruikt worden om een gericht onderzoek op te zetten, met een hypothese. Tijdens het congres werd voorgesteld dat toekomstig onderzoek zich moet richten op het metabolisme van eiwitten en

afgeleide aminozuren na de inname van eiwitdichte voedingsmiddelen en maaltijden (in plaats van geïsoleerde eiwitbronnen). Dit voorstel werd door de toehoorders in zaal met enthousiasme ontvangen.

SPIEREIWITAFBRAAK BIJ OUDEREN

Stefan Gorissen (NUTRIM Maastricht Universiteit) gaf een presentatie over de spiereiwitsynthese-reactie op de voedselinname. Behoud van je spiermassa is voor een gezonde stofwisseling en goed functioneren van groot belang. Het onderhouden van de spiermassa wordt geregeld door een evenwicht tussen spiereiwit-afbraak en spiereiwit-synthese. In spierweefsel vindt dagelijkse afbraak en synthese van 1 tot 2% van de spiereiwitten plaats. Bij gezonde mensen zijn afbraak en synthese in evenwicht, bij ouderen is de balans verstoord. 'Sarcopenie' is een medische term voor het verlies aan spiermassa en de daarmee gepaard gaande vermindering van spierkracht als rechtstreeks gevolg van het ouder worden.

PREVENTIE GEWENST

Zowel van de spierafbraak als de -synthese is aangetoond dat deze processen zeer snel reageren op lichamelijke activiteit en op voedselinname; in het bijzonder op eiwitinname. Niet alleen de ingenomen hoeveelheid eiwit, maar ook het type eiwit is van belang. Snel verteerbaar eiwit

met een hoog gehalte aan essentiële aminozuren (zoals wei-eiwit) leidt per gram tot een hoge respons. Andere belangrijke factoren die van invloed zijn op de vertering van eiwitten zijn: de timing van de inname, de bereiding en het kauwproces. Bovendien is aangetoond dat na inspanning in spieren meer eiwit wordt opgenomen dan na een periode van rust.

UITDAGING

Het spreekt voor zich dat preventie van sarcopenie gewenst is. Maar wat is nu de juiste voeding (en de beste inspanning) voor ouderen om de spiereiwitsynthese maximaal te stimuleren? Veel ouderen eten driemaal per dag, maar tussen het diner en het ontbijt de volgende ochtend ligt zo'n 13 uur waarin niet wordt gegeten. In experimenten is aangetoond dat extra eiwittoediening tussen door leidde tot een duidelijke toename van de eiwitsynthese. Ouderen zouden sarcopenie misschien kunnen voorkomen door 's avonds nog een eiwitrijke hapje te nemen. Ik daag de sector uit om een nieuwe eiwitrijke avondsnack speciaal voor ouderen te ontwikkelen, er valt nog veel gezondheidswinst te behalen.

 Theo.verkleij@tno.nl

MEER INFORMATIE OVER DE LEZINGEN EN/OF HET IARC RAPPORT KAN OPGEVRAAGD WORDEN BIJ DE HOOFDREDACTEUR JUDITH WITTE OF BIJ DE AUTEUR VAN DIT ARTIKEL THEO VERKLEIJ.

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: Elektraweg 15, Middelburg

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



Wilt U zelf de producten invriezen?

Milmeq Ltd zijn wereld pioniers van in-doo's bevroerings technologie sinds 1952 en kan U helpen met innovatieve oplossingen.

Milmeq Ltd, ontwerpt en levert oplossingen voor:

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

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



VITALE OUDERE VRAAGT VOEDINGSMIDDEL OP MAAT

VOEDSELBELEVING VARIEERT STERK

“Inzicht in de factoren die de voedselbeleving van vitale ouderen beïnvloeden, biedt handvatten voor de ontwikkeling van nieuwe voedingsmiddelen die kunnen bijdragen aan een gezonde voedingsinname van ouderen”, zegt dr. Esmée Doets, onderzoeker Consument en Gedrag bij Food & Biobased Research.






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!



Naast de sensorische aspecten van voedsel spelen ook andere factoren een rol, zoals de sociale context waarin wordt gegeten.

© IMAGE LICENSED BY SIGNIBLUO

Vitale ouderen tussen de 55 en 70 jaar vertonen onderling grote verschillen in de manier waarop ze voedsel waarnemen, waarderen en innemen. Om de kwaliteit en de kwantiteit van de voedsellijname voor deze doelgroep te verbeteren, zijn producten en interventies op maat nodig. Dat is de conclusie na een groot literatuuronderzoek door Wageningen UR Food & Biobased Research. Dit onderzoek laat ook zien dat er tot nu toe relatief weinig studies zijn gedaan naar voedselbeleving bij ouderen.

GEZOND OUDER WORDEN

Een gezond voedingspatroon draagt bij aan gezond ouder worden. Bij veel ouderen neemt echter het reukvermogen af, en daarmee ook de smaakbeleving. Dit kan een negatief effect hebben op de voedselwaardering en -inname. Toch vinden ouderen met een beperkt reukvermogen voedingsmiddelen vaak ongeveer even lekker als ouderen met een normaal reukvermogen. Bovendien geven ze zelden de voorkeur aan producten met een versterkte smaak.

PRODUCTVERBETERINGEN

De onderzoekers pleiten onder andere voor consumentenonderzoek naar de effecten van

FOOD & BIOBASED RESEARCH

Food & Biobased Research ontwikkelt kennis en technologieën die bedrijven, overheden en andere onderzoeksorganisatie helpen bij de ontwikkeling van gezond en smakelijk voedsel, duurzame voedselketens, en 'groene' alternatieven voor producten die nu uit schaarse fossiele brandstoffen worden geproduceerd. Food & Biobased Research is onderdeel van Wageningen UR (University & Research centre). De integrale benadering van de vraagstukken en de samenwerking tussen verschillende disciplines vormen het hart van de unieke Wageningen aanpak.

productverbeteringen, waarbij verschillende combinaties van smaak, textuur en uiterlijk worden getest. Food & Biobased Research heeft in 2014 een dergelijk studie uitgevoerd, en daaruit bleek een combinatie van sensorische verrijkingen te leiden tot een betere productwaardering door ouderen. Uit het literatuuronderzoek wordt duidelijk dat de afgelopen 10 jaar vooral smaakversterkingen van producten zijn getest bij ouderen. Voor de invloed van andere aspecten was weinig aandacht.

VOEDSELWAARDERING


Vitale ouderen waarderen hun voedsel ongeveer evenveel als jongeren, al verandert de productbeleving bij het ouder worden wel. Waarschijnlijk spelen naast de sensorische aspecten van het voedsel ook andere factoren een rol. Daarover is nog weinig bekend. De onderzoekers denken bijvoorbeeld aan herinneringen en emoties die worden opgeroepen door het eten en de sociale context waarin wordt gegeten. Ook verschillende aspecten van de verpakking kunnen meetellen, zoals de informatie die erop staat, de vormgeving en het openingsgemak.

ONDERZOEKSMETHODEN

Uit het onderzoek blijkt niet alleen dat er weinig data zijn over de voedselbeleving van ouderen, maar ook dat de uitgevoerde studies vooral gebaseerd zijn op het proeven van kleine hoeveelheden van een voedingsmiddel. "De waardering voor een voedingsmiddel verandert vaak tijdens consumptie", aldus Esmée Doets. "Als je iemand vraagt hoe lekker hij een product vindt, dan kan het antwoord na het proeven van een hapje anders zijn dan na het consumeren van een hele portie. Stel je dezelfde vraag een paar uur later, dan kan dat ook weer andere resultaten opleveren. Dergelijk onderzoek is onder ouderen nog maar zelden uitgevoerd, terwijl zulke studies wellicht goed voorspellen of ze het product een volgende keer opnieuw kiezen." Voor nieuwe onderzoeken naar de voedselbeleving van de groep vitale ouderen heeft de consumentenonderzoeker een advies:

'Dit onderzoek laat zien dat er tot nu toe relatief weinig studies zijn gedaan naar voedselbeleving bij ouderen'

definieer eerst de specifieke doelgroep en laat het product aansluiten bij de beleving van die doelgroep. "Dé vitale oudere bestaat niet", zegt Esmée Doets.

 www.wageningenur.nl

PUBLICATIE
DIT LITERATUURONDERZOEK IS GEBASEERD OP RELEVANTE VAKLITERATUUR VAN DE AFGELOPEN 10 JAAR. DE RESULTATEN STAAN BESCHREVEN IN DE PAPER THE SILVER SENSORY EXPERIENCE - A REVIEW OF SENIOR CONSUMERS' FOOD PERCEPTION, LIKING AND INTAKE (DOETS, E. L., & KREMER, S., 2015), GEPUBLICEERD IN HET INTERNATIONALE VAKBLAD FOOD QUALITY AND PREFERENCE.



Industriële sectionaaldeur SPU

Zeer robuust: Hörmann-sectionaaldeuren

- Europa's nr. 1 met meer dan 75 jaar ervaring bij de productie van deuren
- Zeer krasvaste DURATEC-beglazing
- Veilige doorgang dankzij loopdeur zonder drempel

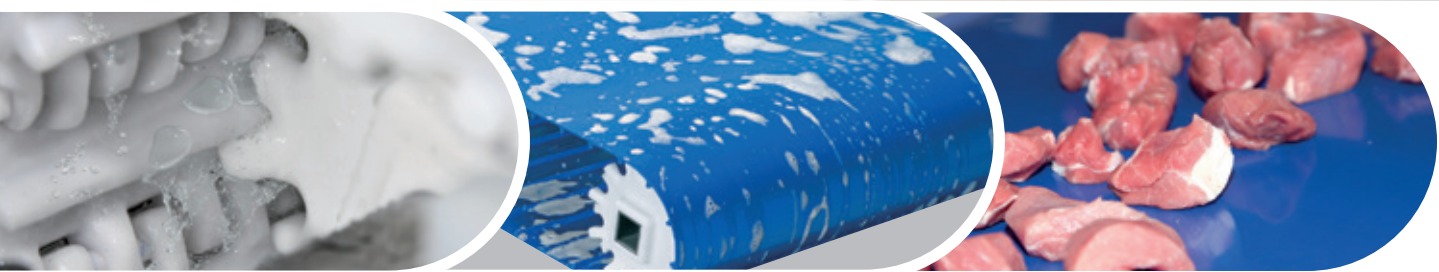


HÖRMANN
Deuren voor woning en industrie



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

