



## VERPAKKEN

- HANS VAN HAAREN
- BEURSNIEUWS: EMPACK
- TRENDS IN VERPAKKEN
- AUSTRALISCH RUNDVLEES '1788'
- VOEDSELSYSTEEM OP DE SCHOP



# FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD



## PRODUCTION FACILITATOR

DIE PROCESTECHNOLOGISCHE IMPLEMENTATIEPROJECTEN COÖRDINEERT

TILBURG

King Cuisine is een innovatieve producent van koelverse, internationale specialiteiten zoals salades, pesto's, hummus, tapenades, chutneys, sauzen, olijven en allerlei borrelhapjes en appetizers. Zij levert door heel Europa aan retailers, food service bedrijven en groothandels. Dagelijks zorgen ruim 100 mensen voor een groot en gevarieerd assortiment producten dat voldoet aan de hoogste kwaliteitseisen. Samen met haar klanten en een enthousiast intern team, ontwikkelt King Cuisine continu complete en vernieuwende private label concepten. Voor deze dynamische organisatie zijn wij op zoek naar een proactieve Production Facilitator die de huidige productie- en verpakkingsprocessen analyseert en optimaliseert. Deze spin-in-het-web begeleidt het opschalen van productconcepten en implementeert deze in de productie. Enige werkervaring binnen R&D of productie in een procestechnologische functie is gewenst.

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



## REGULATORY SCIENCE INNOVATION MANAGER EU

SEEKING CONTINUOUS CHALLENGES IN REGULATORY INNOVATIONS

NIJMEGEN

Mead Johnson Nutrition is a fast growing world leader in baby and infant nutrition. The vision of the company is to be the world's leading provider of science based pediatric nutrition and specialized nutritional products. Mead Johnson Nutrition is highly dedicated to create nutritional brands and products trusted to give infants and children the best start in life. With over 250 employees, Nijmegen regional Supply and Innovation Centre develops and produces for the European, Asian and Latin American markets. Quality, reliability, innovation and ethics are considered important at Mead Johnson. Mead Johnson R&D Europe is integrated in the Nijmegen facility. To strengthen the Regulatory and Nutrition Science team we are searching for a Regulatory Science Innovation Manager EU who is responsible for the development of regulatory innovation plans in cooperation with stakeholders in alignment with the regional business strategies.

Consultant: Daphne van der Hee, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-53868415



## LEAD AUDITOR CERTIFICERING ZUIVEL

BETROKKEN PROFESSIONAL MET OOG VOOR OPTIMALISATIE

LEUSDEN / HOME OFFICE

Qlip is gespecialiseerd in kwaliteitsborging in de Nederlandse zuivelketen. Met haar uitgebreide aanbod aan analyses en certificering is Qlip binnen deze sector marktleider op het gebied van borging van kwaliteit en voedselveiligheid. De naam Qlip is een afkorting van Quality, Laboratory, Inspections en Processcertification. De medewerkers hebben veel ervaring in en kennis van de agrofoodsector en zijn specialist binnen de zuivelketen in Nederland. Deze expertise is de meerwaarde van Qlip voor alle ondernemers binnen de zuivelkolom, van veeverbeterings- tot en met retailbedrijven. Voor de versterking van deze gerenommeerde organisatie zijn wij op zoek naar een enthousiaste Lead Auditor Certificering Zuivel, met in ieder geval vijf jaar relevante werkervaring in de levensmiddelenindustrie, waarvan twee jaar in een kwaliteits- of productiefunctie binnen de zuivel sector.

Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885



## MANAGER PROCESTECHNOLOGIE

NIEUWE FUNCTIE MET GROEIPERSPECTIEF BIJ TOONAANGEVENDE SPELER

ZIERIKZEE

Koninklijke Zeelandia Groep b.v. is een internationale onderneming die zich bezighoudt met de ontwikkeling, productie, verkoop en distributie van bakkerijingredienten voor de ambachtelijke en industriële bakkerij. Wereldwijd biedt Zeelandia werk aan circa 1.700 personen. Zeelandia in Nederland is de bakermat van de Zeelandia-groep. De onderneming, waar vandaag de dag meer dan 400 medewerkers werkzaam zijn, werd in 1900 in Zierikzee opgericht en beschikt over de grootste productielocatie van de groep. Naast betrouwbaar staat Zeelandia bekend om haar klantgerichtheid, flexibiliteit en creativiteit. Zeelandia's slogan luidt: 'Creating Possibilities'. Om de lokale R&D-afdeling in Zierikzee te versterken, zoeken wij een overtuigende Manager Procestechnologie, die naast het aansturen van een team, verantwoordelijk is voor het ontwerpen en realiseren van de procestechnologische aspecten van het lokale R&D programma.

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

## MARS PACKAGING IMPLEMENTATION TECHNOLOGIST

DO YOU WANT TO FEEL LIKE IT IS CHRISTMAS OR EASTER EVERY DAY?

VEGHEL

A job at Mars is never just a job. It's an adventure. A journey. Anything but blindly following what other people tell you to do. With Mars, the decisions you make matter. It means you can rewrite the rules and build new solutions. You can develop your ideas and create new successes. In fact, in a culture that's all about freedom, personal responsibility and entrepreneurship – and with brands active in 180 countries and sales of over \$30 billion – you can make it mean more no matter where you join Mars. So the question is, what will your story be? Start a new chapter at Mars as a Packaging Implementation Technologist who is responsible for implementing packaging solutions and providing functional expertise for the seasonal (Christmas & Easter ranges) and International Travel Retail (ITR) products.

Consultant: Michiel Dekkers, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-86805669

Voor meer informatie zie onze website: [www.dupp.nl](http://www.dupp.nl) of mail uw reactie naar: [info@dupp.nl](mailto:info@dupp.nl)



RECRUITMENT  
EXECUTIVE SEARCH  
INTERIM MANAGEMENT

GENERAAL FOULKESWEG 66  
6703 BW WAGENINGEN  
0317-468686

Van de hoofdredacteur

## HET MOET ANDERS

Staatssecretaris Martijn van Dam (Economische Zaken) presenteerde onlangs de prioriteiten van het Nederlands EU-voorzitterschap op het gebied van landbouw en visserij. Centraal staat het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid (GLB), onder het motto 'Food of the Future – the Future of Food'.

Beslissingen nemen over de toekomst van ons voedsel; ga d'r maar aan staan... Er zijn echt grote issues die om aandacht, en oplossingen, vragen: voedselverspilling, de wereldvoedselproblematiek, het duurzaamheidsvraagstuk. In Amsterdam staken onlangs de Europese politici de koppen bij elkaar. Vrijwel unaniem zijn ze het erover eens: het voedselsysteem moet op de schop! Minder zout, vet en suiker in onze levensmiddelen, er werden spijkers met koppen geslagen. Dat het wel wat gezonder mag, weten we natuurlijk al jaren. En er wordt heus ook al wel wat aan gedaan. Maar eerlijk is eerlijk: het is ook een beetje kijken naar de buurman. 'Als hij niks doet doe ik het ook niet. Straks verslechtert mijn concurrentiepositie. En die verwerende consument wil er toch niet voor betalen.' Ik snap dat best. Tot zover de inhoud.

Want er is nog veel meer aan de hand: ook de digitalisering zet de wereld op zijn kop. Onze (historisch zo gegroeide vrij conservatieve) foodketen schudt op zijn grondvesten! Alles verandert. Van de manier waarop de landbouw, veeteelt en visserij is georganiseerd tot de productie, logistiek en verkoop van eindproducten: geen schakel in de keten ontspringt de Dans der Verandering.

De niet te stuiten groei van online verpakt informatie op een radicaal andere manier dan we gewend waren. Maar dat niet alleen. De digitale revolutie vraagt ook dringend om andere verpakkingen voor levensmiddelen. Gelijk met de inhoudelijke productsamenstelling moeten ook de jasjes veranderen. Ze moeten lichter, compacter, sterker. Er moet koeling in verwerkt zitten, of een technisch snuffje dat aangeeft hoe lang het product nog voedselveilig is. Ondertussen tikt Dame Duurzaamheid op je schouder: die wil ook de dansvloer op: kan het ook biobased en recyclebaar? Lady Law staat al lang niet meer te wachten langs de zijlijn. Zij draait gecontroleerd haar

walsjes en eist meer informatie op de verpakking; hele epistels moeten er op dat etiket. Meneer Marketing wil niet meer bescheiden op zijn beurt wachten: Het oog wil ook wat!

Ik ben benieuwd wat er straks op Empack allemaal voorbij komt. Mag ik deze dans van u?

Judith Witte

[judith@b2bcommunications.nl](mailto:judith@b2bcommunications.nl)

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



# Inhoud

THEMA: VERPAKKEN



# 12

## BEURSNIEUWS

### ONTDEK HET OP EMPACK!

Empack, de verpakkingvakbeurs van Nederland, opent op 12, 13 en 14 april aanstaande in de Jaarbeurs voor de 14e keer haar deuren. Op deze jaarlijkse vakdagen voor de verpakkingindustrie komen professionals samen voor het nieuwste op het gebied van verpakkingen, verpakkingmachines en -diensten.

## EN VERDER...

OSV/YFM netwerken in food	6
Beursberichten Empack	17
Trends en ontwikkelingen in verpakken	22
Column Dennis Favier	31
Australische rundvlees '1788'	32
Voedselsysteem op de schop	34
Korte geschiedenis verpakken	36

## INTERVIEW

### 'IK PROBEER MENSEN UIT TE DAGEN'

Rabobank Foodzone is een onlineplatform voor experts, ondernemers en stakeholders uit de supply chain food. Hans van Haaren, Sectormanager Food bij de Rabobank, is eigenaar van het platform. Hij plaatst er nieuws, updates, en commentaar op actuele ontwikkelingen in de voedingssector en nodigt de branche uit te reageren.



# 8



# 22

## VERPAKKEN

### TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

Een mondiale marktonderzoeker identificeerde voor 2016 zes verpakkingstrends: digitaal printen, transparantie (in informatie, maar ook letterlijk), nieuwe foliekwaliteiten, duurzaamheid, maatwerk en apps. Een rondgang langs mensen uit de verpakkingindustrie: wat signaleren zij in de dagelijkse praktijk?

## BEDRIJFSREPORTAGE

### EFFICIËNT EN HYGIËNISCH

Esbro groeit hard, sinds de pluimveeverwerker in 2013 verhuisde. Directeur en eigenaar Joop Eskes zette indertijd een goed doordacht pand neer en keek bij zijn plannen niet alleen naar efficiency. Een goede plek voor zijn mensen vond hij net zo belangrijk: "Je medewerkers zijn je kapitaal."



# 28

Vakblad voor de voedingssector: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar en informeert met wetenschap, trends en ontwikkelingen en (product)nieuws het management van foodproducenten gespecialiseerd in vlees en wild, kip en gevogelte, vis, agf, convenience, catering en delicatessen. Meer info: [www.vakbladvoedingsindustrie.nl](http://www.vakbladvoedingsindustrie.nl). Oplage: 3000 Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) en Young Food Management (YFM). **Voorpaginafoto:** rtem/Shutterstock.com **Aan dit nummer werken mee:** Patricia Bruens, Dennis Favier, Hans Reichart, Bianca Roemaat **Vormgeving:** After Five BV, Varsseveld **Drukcoördinatie:** Creative Crossmedia. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. **Hoofredactie:** drs. Judith Witte. **Uitgever:** Saskia Stender. **Sales:** sales@b2bcommunications.nl. **Redactie en administratie:** b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 17, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31 (0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl, www.b2bcommunications.nl. **Abonnementen:** Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027. info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 8,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op [www.b2bcommunications.nl](http://www.b2bcommunications.nl). **Copyright 2016:** b2b Communications BV. Auteursrecht: 'Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoerd, verspreid, of op andere wijze openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteuren verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.

# IFFA

Dé nummer 1 van de vleessector  
Frankfurt am Main, 7 t/m 12. 5. 2016



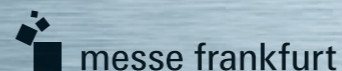
## Trends in de levensmiddelenindustrie.

Beleef het op de IFFA 2016:

- spraakmakende concepten voor meer rendabiliteit
- nieuwe vormen van automatisering
- innovaties voor meer kwaliteit en voedselveiligheid
- levensmiddelensector 4.0

Daar bovenop krijgt u nieuwe impulsen op het gebied van duurzaamheid en energiezuinigheid. Meet the Best – alle markt- en technologieleiders onder één dak!

[www.iffa.com](http://www.iffa.com)  
info@messefrankfurt.nl  
Tel. +31 (0) 70 262 90 71



## Revolutionair voorraadbeheer

Het Milmeq systeem: Fully Automated Stock Transfer (MFAST) biedt automatisch sorteren, opslag en uitslag voor het efficiënt beheren van koel- en vriesproducten.

- Vermindert productverspilling
- Vermindert aantal heftruck operators
- Optimaal gebruik van opslagruimte
- Geïntegreerd koelsysteem

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



## CERTUSS TC SERIES

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



MEER INFORMATIE? [WWW.STOOMKETELS.NL](http://WWW.STOOMKETELS.NL)  
OF BEL VRIJBLIJVEND (030) 241 09 72



www.OSVnetwerk.com



www.YFMnetwerk.com



# ELKE DAG VERS. DAAR SNACKT TOCH IEDEREEN NAAR!

Wie kent Febo niet? En wie heeft er nog nooit een kroket uit de muur getrokken? Wil je ook eens weten wat er allemaal achter de schermen gebeurt? De ultramoderne productie-locatie in Amsterdam bezoeken bijvoorbeeld, en meer horen over de visie en filosofie van Febo? Op 7 april nemen we een kijkje op deze locatie!

Het is een bezoek voor vroege vogels. Als we wat van de productie willen zien, moeten we al om 7.00 uur al naar binnen. Er is plaats voor slechts 30 mensen, dus 1 per bedrijf. Nummer 2 gaat op de reservebank.

Tijdens het bezoek zal OSV-er Hugo ter Hoeve van Simpel desinfecteren zijn Nocospray presenteren. Een uitgebreid verslag over Nocospray verscheen in het laatste vakblad van 2015, met diverse cases. Febo was een van de testers en zal wat vertellen over hun ervaringen.

FEBO is een 100% familiebedrijf met een zeer sterke positie in de Nederlandse fastfoodsector. In 70 jaar heeft de organisatie een expansieve groei gerealiseerd. De vestigingen worden gerund door gemotiveerde franchisenemers. Het bedrijf luistert heel goed naar haar gasten en zet de gast centraal bij het ontwikkelen van de FEBO's, de producten en het selecteren van haar medewerkers. "Dagelijks starten wij 's morgens heel vroeg met het maken van een ambachtelijke bouillon gemaakt van verse

groenten. Vervolgens maken we een ragout van het beste kwaliteitsvlees van 100% Nederlandse runderen uit de regio. Iedere dag wordt van deze ragout de beroemde FEBO kroket gemaakt. Onze kroketten zijn dagvers en worden nooit ingevroren." De eerste vroege vogels hebben zich al aangemeld, dus zorg dat je er snel bij bent!

Kijk voor het volledige programma op: [www.foodinbusiness.com/evenementen](http://www.foodinbusiness.com/evenementen)

## WIJ HETEN VAN HARTE WELKOM:

**Henri BV** - Frank Sluis - Manager Productie & Kwaliteit  
**Dapp BV** - Dennis Beijaard - Directeur  
**Nutrilab BV** - Pieter Vos - Directeur



## WIE GOLFT ER MEE?

Vrijdag 22 april nemen we de OSV- en YFM-ers mee naar Golfbaan Waterland-Amsterdam. We verwachten net als voorgaande jaren weer een mooie zonnige dag. Maak van de gelegenheid gebruik en verwen een goede klant/relatie met een sportief dagje uit. Laat je relaties proeven van de ontspannen en gezellige sfeer binnen de OSV/YFM. Kun je nog niet golfen? Dat is geen excuus om niet mee te gaan! Voor de aspirantgolfers organiseren we een Clinic. Daar worden door een GolfPro alle basisprincipes van het golfen uitgelegd. Je loopt ook een aantal holes, waar prijzen mee zijn te winnen. Voor de 'ervaren' golfspelers wordt er weer flink gestreden op de baan. Maar er wordt vooral veel gelachen, we blijven een gezellig en informele netwerkclub. De dag wordt afgesloten met een borrel en een heerlijk diner.

### PROGRAMMA

DATUM: VRIJDAG 22 APRIL A.S.

LOCATIE: GOLFBAAN WATERLAND- BUIKSLOTERMEERDIJK 141 AMSTERDAM

11.30 uur Ontvangst voor 18-holers  
12.30 uur Start afslag 18-holers  
14.30 uur Ontvangst deelnemers Clinic  
15.00 uur start Clinic  
17.00 uur Binnenkomst 1e flight en start borrel  
18.30 uur Prijsuitreiking tijdens het diner

Aanmelden via: [www.foodinbusiness.com/evenementen](http://www.foodinbusiness.com/evenementen)



## KIJKJE IN DE TOEKOMST

Op de middag (8 maart) dat dit blad op de mat valt, is een groot aantal leden aanwezig bij het mini-congres 'Voedselveiligheid anno 2025', bij Kupan in Varsseveld. Een thema dat veel mensen aanspreekt, dat blijkt wel uit de grote opkomst: een kleine 100 deelnemers van ruim 50 verschillende bedrijven. Norbert ten Brinke van Kupan bv, Herman Bessels van Bessels architecten & ingenieurs en Trendwatcher Rob Creemers zorgen voor een inspirerend programma. Ik ben uiteraard van de partij, want ik hou wel van glazen bollen!

Het gaat erom dat je kennis vergaart; om voorbereid te zijn op de toekomst. Dat kan door het bijwonen van dit soort bijeenkomsten en door te sparren met mede-OSV-leden. In dit vakblad verzamelen we relevante informatie uit de sector en dat doen we regelmatig samen met onze leden. We hebben onze eigen Big Data in huis. Met behulp van al die input zijn we hopelijk in staat om gefundeerde beslissingen te nemen. Wat die Big Data betreft: die zijn in rap tempo een onmisbaar onderdeel van onze maatschappij geworden. Hoog tijd dus is om er iets mee te doen. In verschillende workshops leren we je hoe hiermee om te gaan, hoe ze je kunnen helpen, waar de valkuilen zitten. Hou de site in de gaten! Nog even, en we hebben straks allemaal onze 'personalized' en digitale glazen Data-bol.

*Saskia Stender*





HANS VAN HAAREN:

# ‘IK HOU VAN KORTE LIJNEN EN RECHTSTREEKS CONTACT MET DE KLANT’

Rabobank Foodzone is een onlineplatform voor experts, ondernemers en stakeholders uit de supply chain food. Hans van Haaren, Sectormanager Food bij de Rabobank, is eigenaar van het platform. Hij plaatst er nieuws, updates, en commentaar op actuele ontwikkelingen in de voedingssector en nodigt de branche uit te reageren.

Zijn analyses op Foodzone zijn helder en informerend, scherp en prikkelend. Maar nooit negatief: dat is niet zijn stijl. “Staar je niet blind op bedreigingen!” vindt hij, “kijk liever naar waar de kansen liggen.” Het is essentieel voor Van Haaren, deze positieve inslag. Daarom in dit interview: de focus op ondernemersmogelijkheden in de voedselketen.

*WAT WIL JE MET FOODZONE BEREIKEN?*

“Ik wil mensen prikkelen, hun perspectief verleggen naar hoe je naar de keten kijkt,” vertelt hij enthousiast. Serieus: “En ik denk dat dat hard nodig is, want de supply chain food is nog steeds een vrij conservatieve keten. Ik probeer ondernemers uit te dagen om scherper te kijken naar hun businessmodel; dat zou je iedere 7 jaar kritisch

onder de loep moeten nemen. Ik hou van korte lijnen en rechtstreekse contact met de klant. Mijn droom is om van Foodzone een echt interactief platform te maken.”

*OM TE WETEN WAAR KANSEN LIGGEN, IS EEN KORTE ANALYSE VAN DE BEDREIGINGEN WAARVOOR DE BRANCHE STAAT MISSCHIEN TOCH OP ZIJN PLAATS. WAAR KRIJGT DE SECTOR HET MOEILIJK DE KOMENDE JAREN?*

“Het wereldvoedselvraagstuk is een mondiaal vraagstuk waar we niet omheen kunnen. In 2050 hebben we wereldwijd negen miljard mensen te voeden. Ik ben ervan overtuigd dat consumptie en productie bij voorkeur dichtbij elkaar moeten zitten. Er zijn nu veel te veel logistieke bewegingen in de wereld met voedsel, dat zal echt

moeten veranderen. Tomaten exporteren vanuit Nederland naar China is misschien tijdelijk goed voor een AGF-ondernemer hier in Nederland, maar waarom zou een Chinees niet zijn eigen tomaten kunnen telen?”

“Op mondiaal niveau is het een uitdaging om iedereen te voeden, de huidige realiteit van Noordwest Europa is een overproductie aan voedsel. Als ondernemer is dit een dilemma. Het vraagt om keuzes en weten wie je finale consument is waarvoor je produceert. In de totale keten is het rendement mager, terwijl de randvoorwaarden scherp zijn. Leveranciers worden gigantisch onder druk gezet door inkooporganisaties van foodretail. Ze moeten aan heel veel eisen voldoen: op het gebied van kwaliteit, >>

duurzaamheid, traceability, etcetera. De producent moet acteren op het scherpst van de snede. Inkooporganisaties van foodretail moeten daarom meer hun verantwoordelijkheid nemen," stelt Hans. "En consumenten trouwens ook; die gedragen zich ontzettend verwend. Besef dat we in Nederland het kwalitatief beste levensmiddelenpakket hebben, voor iedereen bereikbaar tegen een zeer scherpe prijs. Dat is een verdienste van de totale voedselketen."

Ziedaar; een typisch voorbeeld van een 'Hans-van-Haaren opmerking; prikkelend en uitdagend. Maar hij is nog niet klaar...

"De consument zegt kleinschaligheid, transparantie, duurzaamheid te willen," vervolgt de bankier zijn betoog, "uit de feiten blijkt echter dat hij niet bereid is daarvoor te betalen. Dat bewustzijn bij consumenten moet veranderen! Een stap in de goede richting is als inkooporganisaties van foodretail andere aspecten dan alleen prijs hanteren bij de keuze voor de producten die in de schappen liggen. Denk aan aandacht voor dierenwelzijn, een lagere inzet van antibiotica of bestrijdingsmiddelen. In Europa zouden we ook minder moeten gaan produceren, maar wel van betere kwaliteit. En daar met elkaar een eerlijke prijs voor betalen."

**DE BEDREIGINGEN ZIJN HELDER. WAAR LIGGEN KANSEN VOOR DE NEDERLANDSE FOODSECTOR?**  
"Ik denk dat we in Nederland veel meer de nadruk moeten gaan leggen op het vermarkten van kennis. We zijn nog steeds groot in het exporteren van producten, Nederland is één van de productiefste en meest efficiënte voedselproducenten ter wereld; we lopen voorop in vernieuwing, innovaties en voedselkwaliteit, we hebben Wageningen Universiteit, het Friesland Campina Innovation Center, Food Valley. We weten hoe je heel efficiënt varkenskarbonades kan produceren, hoe je in parkeergarages groenten kunt telen en we beschikken over een uitermate fijnmazige distributie; ook daarin lopen we voorop. Al die

innovaties kunnen we exporteren naar gebieden in de wereld waar de vraag naar voedsel groeit. Ook in de export van hoogwaardige voedingsmiddelen zie ik kansen. Denk aan een product als Nutrilon, waarvoor veel kennis vereist is om het te maken."

"Ook liggen er kansen in samenwerking en verregaande ketenintegratie. Het romantiseren van voeding is geen levensvatbare pijler onder een sector. Concreet wat dóen wel. Een mooi voorbeeld is 'Dutch Cuisine', een samenwerkingsverband van bedrijfsleven, ngo's (niet-gouvernementele organisaties, red.) en overheid, waarin ook wij als Rabobank participeren. Met veertien andere partijen hebben we de krachten gebundeld in de Green Deal 'Verduurzamen Voedselconsumptie'. Een thema is eiwittransitie. Onze gezamenlijke missie is het op kaart zetten van een duurzame Nederlandse keuken en eetcultuur voor een groot publiek, zowel nationaal als internationaal. In deze Green Deal werken we samen met alle schakels uit de voedselketen; een goed voorbeeld van een positieve benadering."

**'ALLE GOEDE DINGEN BESTAAN UIT DRIE' ZEGT HET GEZEGDE: HEB JE NOG EEN UITSMIJTER VOOR DE LEZERS?**

"Jazeker! Wat ik namelijk een heel spannende ontwikkeling vind, is dat we in de hele keten steeds meer nieuwe, vaak branchevreemde, spelers zien: bedrijven die voorheen niets met food deden. Het zijn ondernemingen die bijvoorbeeld veel kennis hebben van logistiek, distributie of dataverwerking. Ons boodschappenmandje zegt álles over wie we zijn: ons inkomen, onze voorkeuren, gezinssamenstelling, merkloyaliteit en productcombinaties. Het is niet ondenkbaar dat een partij als Amazon, Google of een nieuwe speler boodschappen tegen of zelfs onder kostprijs aanbiedt om vervolgens winst te boeken op de verkoop van consumentendata aan allerlei leveranciers. Een ander voorbeeld is Phillips, die zich ineens met de teelt van groenten en fruit gaat bezighouden: omdat ze veel kennis hebben van licht. Branchevreemde bedrijven kijken vaak veel frisser tegen de keten aan dan de traditionele spelers. Ik vind dat niet verkeerd: het zorgt voor vernieuwing en zet iedereen op scherp."

 [www.rabobank.nl](http://www.rabobank.nl)



© ANDREY\_POPOV/SHUTTERSTOCK.COM

EUROPEAN SERIES



The future of packaging technology

# EMPACK 2016

12, 13 & 14 April 2016 | Jaarbeurs Utrecht

Dé verpakkingsvakbeurs van Nederland

**NIEUW**  
Food Processing  
Richt zich specifiek op de techniek van het verpakkingsproces.

Sneller, slimmer of duurzamer verpakken?  
**Schrijf u gratis in:**  
[www.empack.nl](http://www.empack.nl)

BETER, SNELLER OF VERANTWOORDER VERPAKKEN?

# ONTDEK HET OP EMPACK!

Empack, de verpakkingsvakbeurs van Nederland, opent op 12, 13 en 14 april aanstaande in de Jaarbeurs voor de 14e keer haar deuren. Op deze jaarlijkse vakdagen voor de verpakkingsindustrie komen professionals samen voor het nieuwste op het gebied van verpakkingen, verpakkingsmachines en -diensten.



‘Verpak uw kansen’

Wilt u besparen op verpakken of juist meer toegevoegde waarde leveren met uw verpakking? Op Empack vindt u talloze mogelijkheden bij circa 40 sprekers en meer dan 375 exposanten.

#### VERTROUWEN EN GROEI

Het CBS verwacht verdere groei voor Nederland in 2016. Dat geeft ruimte voor optimisme en nieuwe initiatieven in de verpakkingssector. Er wordt een flinke groei van meer dan 20% aan aanbodzijde verwacht. Dit komt mede door het vertrouwen in de markt, een sterke voorgaande editie en omdat Empack na het wegvallen van Macropak de enige verpakkingsvakbeurs in Nederland is. Onder het motto: ‘verpak uw kansen’ stimuleert Empack de verpakkingsindustrie om de mogelijkheden die gaan komen met beide handen te grijpen.

#### TOPSEMINARS

Het doel van het hoogstaande seminarprogramma is om bezoekers te inspireren en vanuit de praktijk concrete handvatten te bieden aan de verpakkingsketen. 40 seminars over 3 dagen brengen actuele en waardevolle onderwerpen als biobased packaging, personaliseren met print, webretail packaging, printed electronics en verduurzaming van de verpakkingsketen. Het volledige seminarprogramma is te vinden op de site [www.empack.nl](http://www.empack.nl).

#### LABEL&PRINT

Een belangrijk onderdeel op Empack is Label&Print. Op Label&Print nemen meer dan 80 exposanten de bezoeker persoonlijk mee naar de toekomst van labelling, printing en convertering van verpakkingen. Daarnaast zijn, samen met onder andere de branchekennis van het netwerkplatform Grafimedia Studiegroep, topsprekers en experts geselecteerd die hun kennis en visie delen. Zij informeren het publiek over de laatste trends op actuele onderwerpen als digitaal drukken, personaliseren, linerless labelling, veredelings technieken, nieuwe technologische ontwikkelingen en etikettering wetgeving.



#### MEER INTERNATIONALE EXPOSANTEN

Empack en Label&Print zijn samen goed voor circa 375 deelnemende bedrijven. Alle sectoren binnen de verpakkingsindustrie zijn goed vertegenwoordigd. Voor de bezoeker is er een ideale verdeling met twee derde vertrouwde namen en voor de rest nieuwe exposanten. De beurs wordt duidelijk internationaler. Meer dan 50 buitenlandse bedrijven kiezen voor Empack en Label&Print als het platform om de Nederlandstalige verpakkingsmarkt te ontmoeten.

#### CARRIÈREPUNT

Het doel van Empack is om de Nederlandse verpakkingscommunity te stimuleren en faciliteren. Een belangrijke voorwaarde voor duurzame groei van een organisatie is dat de juiste mensen op de juiste plaats zitten. Voor zowel deelnemende bedrijven als bezoekers is er het full-service CarrièrePunt georganiseerd. Naast een goed gevulde vacaturewand, zijn er de recruitmentspecialisten van Lytz te vinden voor geheel vrijblijvend loopbaan- en vacatureadvies.

#### E-COMMERCE VERPAKKINGEN

In 2015 werden maar liefst 190 miljoen pakketjes in Nederland bezorgd. Het afgelopen jaar hebben

webshops een duidelijke groei laten zien. De verzendverpakkingen die gebruikt worden binnen de e-commerce sector zijn nog niet altijd optimaal. De verscheidenheid aan producten stellen steeds andere eisen aan de verpakking om de inhoud veilig en effectief te kunnen verzenden. Uiteraard is het juiste volume een belangrijke kostendriver, maar ook houdbaarheid, duurzaam en communicatiewaarde worden steeds belangrijker. Op Empack zijn er legio mogelijkheden en nieuwe inzichten te vinden om slimmer te verzenden.

Zo heeft Thuiswinkel.org in samenwerking met de Vereniging van Nederlandse Papier en Kartonfabrieken (VNP) een onderzoek laten uitvoeren de best practices, innovaties en trends en ontwikkelingen voor e-commerce verzendverpakkingen. Margreeth Pape, Adviseur Logistiek en Duurzaamheid zal op Empack voor het eerst de resultaten van dit onderzoek delen. Verder neemt key-note speaker Joseph Hotchkiss, voormalig Director of the School of Packaging van het Michigan State University, de bezoeker mee in trends in e-commerce verpakkingen uit de Verenigde Staten. Het volledige programma is te vinden op de site!

 [www.empack.nl](http://www.empack.nl)

## VERPAKKEN VAN LANGE PRODUCTEN



MULTIVAC presenteert de C 800 vacuüm machine, die speciaal gebouwd is voor het verpakken van lange producten. De sealbalken zijn 780 mm lang en bevinden zich links en rechts in de kamer. De ruimte tussen de sealbalken bedraagt 1400 mm, zodat de langste producten, zoals snijpalen, probleemloos verpakt kunnen worden. De C 800 is eenvoudig te bedienen via het grafische display. MULTIVAC is te vinden op stand F126.

[www.multivac.nl](http://www.multivac.nl)

## TOPSEALMACHINES

Het Packhuys is een professioneel, innovatief en klantgericht bedrijf waar service hoog in het vaandel staat. Het Packhuys is exclusief verdeler in de Benelux van 4 gerenommeerde fabrikanten, en heeft hiermee een zeer uitgebreide keuze aan onder andere doseer- en transferspomp, topseal- en carrouselmachines. Op stand C116 tonen ze een variëteit aan semi-automatische en volautomatische topsealmachines voor zowel SKIN als MAP verpakken. Voor MAP verpakken is er keuze tussen vacumeren en begassen, of via het gasflush principe (zonder vacuümpomp). Op doseergebied staat er op de stand een doseerpomp die standaard geschikt is voor hot-fill toepassingen.

[www.het-packhuys.com](http://www.het-packhuys.com)



## SÜDPACK BREIDT UIT

Südpack Packaging GmbH & Co. KG (stand 135) heeft de printmogelijkheden uitgebreid. Klanten kunnen naast diepdruk en flexo nu ook kiezen voor digitaal. Het is nu ook mogelijk om digitaal bedrukte verpakkingen te personaliseren en te voorzien van individuele teksten of afbeeldingen, persoonlijke berichten of barcodes; in een optimale printkwaliteit en met extreem korte levertijden. Het nieuwe procedé biedt een mooi kleurverloop, briljante kleuren en messcherpe contouren - ongeacht of grote motieven, fijne lijntjes



of lettertypen worden afgedrukt. De specifieke kleuren die voor het drukken worden gebruikt zijn vooraf gecontroleerd door onafhankelijke instituten en voldoen absoluut aan alle eisen voor levensmiddelenverpakking.

[www.sudpack.nl](http://www.sudpack.nl)

## GEBRUIKSVRIENDELIJKE CONTROLEWEGER

De controleweger van het productgamma CKW 710 (te zien op stand E221 van Preciamolen) staat garant voor robuustheid, betrouwbaarheid en nauwkeurigheid. De ergonomie van de interface zorgt voor maximale flexibiliteit en optimaal gebruikersgemak. Het productgamma biedt een ruime keuze aan modellen met een weegcapaciteit van 3 tot 6 kg, een bandbreedte van 200 tot 400 mm en bandlengte van 300 tot 600 mm. Met een bandsnelheid tot 90 meter per minuut, hebben deze checkwegers een verwerkingssnelheid tot 180



stuks per minuut. Specifieke toepassingen: o.a. beheer van productiebatches, meervoudige pushers, metaaldetectie en software voor statistische rapporten.

[www.preciamolen.nl](http://www.preciamolen.nl)

# BANDALL TRANSFORMEERT BANDEROL TOT ALLESKUNNER

MADE IN HOLLAND

Snel een voordeelverpakking maken, opvallend labelen of op efficiënte wijze een bundel of Shelf Ready Packaging oplossing creëren? Slechts een flinterdun bandje, bedrukt of onbedrukt, doet wonderen. Qua uitstraling, efficiency én in resultaat.

- Stapelen en bundelen met één machine
- Banderolbreedtes tot 125mm breed mogelijk
- Toepasbaar bij hoge en lage oplages
- Enorme besparing op verpakkingsmateriaal
- Uitstekende referenties



## Beter vacuümverpakken.

Het aanbod vacuüm machines van MULTIVAC sluit aan op elke behoefte. Compacte tafelformen, vloermodellen, flexibele dubbelkamervacuüm machines tot automatische bandvacuüm machines en geïntegreerde krimpverpakkingslijnen. Met een MULTIVAC vacuüm machine kiest u voor beter vacuümverpakken.



[www.multivac.com](http://www.multivac.com)

**MULTIVAC**  
BETTER PACKAGING



# Hoe houdt u orde op zaken?

Onvoldoende voorraad, dubbel uitgevoerde orders, foutieve klantgegevens, onjuiste kostprijzen, achterstallige facturatie, onderbezetting, foutieve kortingen, het is de schrik van iedere leidinggevende. De prangende vraag is, hoe dan wel?

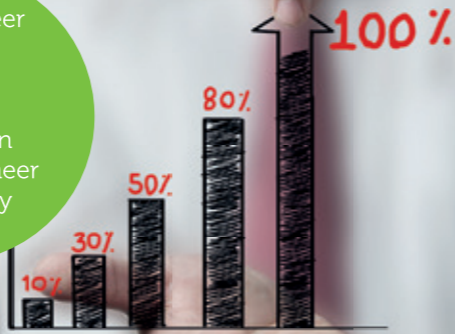
4FOOD ERP software biedt een passende oplossing voor voedselproducerende bedrijven. Het resultaat: méér controle, méér efficiency, méér rust en méér groeimogelijkheden voor de organisatie.

GRATIS DEMO, VRAAG NU AAN



de juiste oplossing binnen handbereik!

Relatiebeheer  
Orders  
Planning  
Inkoop  
Recepturen  
Voorraadbeheer  
Traceability  
EDI



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

## Beursberichten

TE ZIEN OP EMPACK:  
VAN 12 T/M 14 APRIL  
IN DE JAARBEURS UTRECHT



### PROCESS & PACKAGING SOLUTIONS

Sismatec toont op stand D218 de nieuwste Proseal GT1E; een machine waarmee je kan sealen, gas flushen en sealen, volledig MAP verpakken en skinnen. Recente vernieuwingen en innovaties hebben de snelheid, het bedieningsgemak en de betrouwbaarheid nog verder verbeterd; waaronder het Ewon systeem, e-seal, protect, promotion, hot rod en pot crush. Ook presenteert Sismatec de nieuwste Bilwinco-weger: "Het meest hygiënische design voor multihead wegers," aldus directeur Gerrit Tjihof. Verder staat er een nieuwe ML2600 van Webomatic op de stand; een relatief kleine dieptrekker, maar wel voor intensief gebruik.

[www.sismatec.nl](http://www.sismatec.nl)

### SEALPAC A-SERIE

Ultrapak, fabrikant van trayseal- en dieptrekmachines en exclusief distributeur van Sealpac, toont diverse innovatieve technologische- en verpakingsoplossingen op stand D116. Zo demonstreren ze een automatische verpakingslijn voor het ont nesten en verpakken van de schalen op de Sealpac A6 traysealmachine. De Sealpac A-serie is een flexibele en hoogwaardige traysealmachine die verschillende verpakkingen met een hoge output probleemloos kan verwerken. Het nieuwe en innovatieve servo-gestuurde

hefsysteem met servo-grijpers, zorgen voor nog meer precisie met hogere snelheden. Op deze serie traysealmachines kunt u vele verpakingsconcepten produceren; waaronder Seal only, MAP (vacuüm/gas), TraySkin, TraySkin plus, Tenderpac®, Mirabella® en Easylid®, maar ook sealbare laminaat- en monomaterialen, karton en aluminium.

[www.ultrapak.nl](http://www.ultrapak.nl)



### SEAL CONTROLESYSTEEM

Tramper Technology presenteert op stand D129 zijn nieuwe seal controlesysteem voor het eerst in de Benelux. Deze innovatie biedt de producent de garantie voor het leveren van een perfect geseald eindproduct aan de consument. In de voedselverwerkende en verpakkende industrie is er een sterke vraag naar verdere automatisering van het proces. Een belangrijk onderdeel hiervan is de controle van het eindproduct. Tramper heeft een oplossing ontwikkeld die contactloos de kwaliteit van de pas gesealde trays controleert. Het sealcontrolesysteem wordt direct achter de Tramper traysealmachine geplaatst. Iedere gesealde tray wordt zorgvuldig gescand op vervuiling en onderbreking van de sealrand. Bij detectie van een onjuiste seal, wordt de betreffende tray uitgestoten door een rejetsysteem.

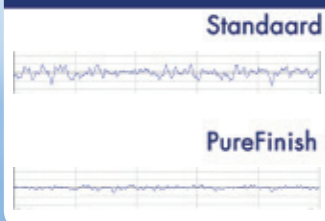
[www.ttbv.nl](http://www.ttbv.nl)



PureFinish®  
for hygienic cleanable surfaces

PureFinish is de bewezen afwerkingstechniek voor RVS/Inox die voldoet aan alle eisen voor de sanitaire en hygiënische verwerking van farmaceutische- en levensmiddelen.

TNO 2015



RVS / INOX



RÖSLER  
[www.rosler.nl](http://www.rosler.nl)

PureFinish.nl

### Minimale vuilaanhechting

De PureFinish oppervlaktestructuur voorkomt vervuiling en besmetting. Er hechten vele malen minder eiwitten en bacteriën aan apparatuur en materiaal.

### Optimale reiniging

PureFinish maakt RVS tot op zekere hoogte corrosiebestendig en gemakkelijk te reinigen tot op eiwitniveau. Dit reduceert de toepassing van reiniging en onderhoud.

### Gladde afwerking

Eliminatie van microscopische scheuren, onregelmatigheden, en scherpe hoeken in RVS bevordert de glij-eigenschappen van drank- en voedingsproducten.

facebook.com/ROSLERSurfaceFinishing

RÖSLER AT | BE | BR | CH | CN | DE | ES | FR | GB | IN | IT | NL | RO | RU | US

CLIP-XL

SPECIALIST IN CLIPTECHNIEK



clipmachines  
clips (U en Ω)



worstlabels  
lussen en touw



reparatie  
onderhoud

[www.clip-xl.nl](http://www.clip-xl.nl)

TE ZIEN OP EMPACK:  
VAN 12 T/M 14 APRIL  
IN DE JAARBEURS UTRECHT

### JANSEN INNOVEERT!



Jansen Techniek houdt van innoveren. Dat doen ze het liefst elke dag. Van stand-alone machines tot complete productielijnen; ze hebben alles in huis om de juiste oplossing voor de klant te realiseren. Maak op stand A210 ook kennis met de Marelec sorteer-/weeg- en portioneer machines. Kom langs en praat bij met de collega's van Jansen Control Systems over de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van end-of-line inspectiesystemen, zoals de Fortress Metaaldetectoren, Checkwegers en X-ray systemen.

[www.jansentechniek.nl](http://www.jansentechniek.nl)

### SNIJTECHNIEK- OPLOSSINGEN

Sinds oktober 2015 is Van Uhm B.V. (stand C218), samen met dochteronderneming Habuba B.V., de exclusieve dealer voor HOLAC-machines in Nederland. Ook de service aan de HOLAC machines kan Van Uhm B.V. volledig verzorgen. HOLAC Maschinenbau GmbH is een wereldwijd bekend en vooruitstrevend bedrijf in snijtechniekoplossingen voor de voedingsmiddelenindustrie: van kleine pouletsnijmachines met een capaciteit van 1.000 kg/h tot en met industriële vleesverkleiners met een capaciteit tot 10.000 kg/h. In het Duitse Nattheim maakt al 50 jaar oplossingen voor het machinaal snijden van vlees, vleeswaren, kaas, vis en groenten. De machines kenmerken zich door een hoge mate van precisie, betrouwbaarheid en kwaliteit.

[www.vanuhm.nl](http://www.vanuhm.nl)



### COMPACTE DETECTOR- TOEPASSING VOOR EENVOUDIGE INTEGRATIE

Heat and Control is exclusief distributeur voor CEIA in Amerika, Australië, Nieuw-Zeeland, Zuid-Afrika, India en Nederland. Op stand 204 tonen ze o.a. de CEIA THS/RB-800; met slechts 800 mm lang uiterst compact en daardoor eenvoudig op verschillende plekken in een bestaande of nieuwe lijn in te passen. Het systeem bestaat uit een Slimline metaaldetector, snarenband, optionele encoder, bandbediening, hygiënisch frame. De band is eenvoudig zonder gereedschap afneembaar. Door de snarenband biedt het systeem maximale gevoeligheid, goede hygiëne, hele kleine overgang naar aansluitende banden. Profiteer daarnaast van uiterst stabiele detectie dankzij CEIA Multi-Spectrum technologie voor eliminatie van valse alarmen, hogere detectie nauwkeurigheid.

[www.heatandcontrol.com](http://www.heatandcontrol.com)

### REVOLUTIONAIRE TP80 FAST PICKER

Stäubli, producent van industriële robots, demonstreert op stand A111 de revolutionaire TP80 Fast Picker. Deze robot behaalt meer dan 200 picks/minuut bij gewichten tot 100 gram: ideaal voor de voedingsindustrie waar grote vraag is naar omzet, sorteren en verpakken in de kortst mogelijk cyclustijden. De opstelling op de beurs toont Stäubli's oplossing voor gebruikers die op zoek zijn naar meer dan een 'gewone' high

performance picker. In combinatie met de Valtrack software biedt de TP80 de optimale all-round oplossing. De tool werd ontwikkeld voor uiterst complexe pick-, sorteer- en verpakkingstaken, waar een 100% betrouwbare oplossing vereist wordt voor verschillende robots op meerdere transportbanden.

[www.staubli.com](http://www.staubli.com)



### 'WIJ VERPAKKEN UW PRODUCTIEPROCES'

Bouwbedrijf Aan de Stegge Twello is actief in het integraal ontwikkelen en realiseren van nieuwbouw van bedrijfshuisvesting voor ondernemers. "Wij zijn sterk vertegenwoordigd in de productie- voedings- en verpakkingsector. 'Wij verpakken uw productieproces' is onze slogan op Empack. Graag treffen wij u voor een kop koffie of een drankje op stand C128!"

[www.adst.nl](http://www.adst.nl)

### CONTROLE DOOR OPTISCHE INSPECTIE

In 2015 nam Bizerba de leider in optische inspectie over om zijn rol als betrouwbare partner in de voedingsindustrie te versterken. Bizerba Luceo levert complete inspectiemachines die zich eenvoudig laten integreren in alle productielijnen. Met de ThermoSecure machines is het mogelijk om gelijktijdig belangrijke aspecten te controleren: de verpakking zelf, de dichtheid ervan en de conformiteit van de etiketten op één of meerdere zijden (denk aan presentatie van het etiket, positionering, oriëntatie, controle van de wettelijke vermeldingen). De machine maakt 100% controle mogelijk zonder contact te maken met de verpakkingen met snelheden tot 300 verpakkingen per minuut. Stand C216.



[www.bizerba.nl](http://www.bizerba.nl)

### PUREFINISH VOOR OPTIMALE HYGIËNE



PureFinish is een door Rösler Benelux (stand E126) ontwikkelde nabewerkingstechniek waarmee RVS/Inox kan worden voorzien van een oppervlak met een lage en reproduceerbare SRI-waarde beneden 0,010. In de praktijk vertaalt zich dat in een lage aanhechtingsgraad voor vervuiling en in een effectieve reinigbaarheid. Het gaat om een milieuvriendelijk natstraalproces, waarbij een in water gesuspendeerd medium met kracht op een oppervlak wordt gestraald. In het testlaboratorium bij Rösler worden in het voortraject alle benodigde proeven uitgevoerd om de optimale parameters in kaart te brengen. Dit biedt uitgelezen mogelijkheden om de regie in handen te houden bij het bepalen van het bewerkingsproces.

[www.roesler.nl](http://www.roesler.nl)

HOGЕ  
FUNCTIONALITEIT



PERFECTE  
DRUKKWALITEIT



EFFECTIEF  
RESULTAAT

folie · bedrukken · verpakking

[www.suedpack.com](http://www.suedpack.com)

**SUDPACK**

## NIEUWE HANDLING ROBOT

Met de M-20iB/25 lanceert FANUC een nieuwe handling robotserie, te zien op stand C008. Wat meteen opvalt, is het nieuwe robotdesign. Deze is volledig afgesloten, waardoor de robot uitermate geschikt is voor diverse toepassingen in moeilijke en veeleisende omgevingen zoals de voedings- en farmaceutische industrie. Het robotontwerp van de M-20iB/25 ligt in lijn met de LR Mate robotserie. Het nieuwe design zorgt er voor dat alle motoren en kabels volledig afgesloten zijn. De gebruikersinterface is nu geïntegreerd in de robot bovenarm. De volledige robot heeft standaard IP67-beschermingsgraad.


www.fanuc.eu



## ULTRA SAFE TECHNOLOGY

Vikan, stand D107, heeft het ontwerp, de constructie en het productieproces van hygiënische borstels revolutionair gewijzigd door de ontwikkeling van Ultra Safe Technology borstels. Hierdoor is het mogelijk een nieuwe, hogere hygiënestandaard en daarmee een hoger niveau van voedselveiligheid te bereiken. De borstels voldoen aan de strenge EN richtlijn 10/2011 en aan alle

relevante FDA standaarden voor het gebruik van hulpmiddelen in de voedingsmiddelenindustrie en werden recent bekroond met de Food Processing Award 2015 voor de beste oplossing op het gebied van professionele hygiëne. Documentatie van laboratoriumtesten kunt u vinden op onderstaande site.

 [www.cemextrescon.nl](http://www.cemextrescon.nl)



## PICKING, PACKING, PALLETISING...

...Onze robots draaien hun grijpers er niet voor om! Robertpack laat u op stand B112 graag zien dat robots in een verpakkingslijn de flexibiliteit en capaciteit verhogen. Al meer dan 30 jaar is het bedrijf een betrouwbare partner in het ontwerpen en leveren van robotoplossingen voor picking, packing & palletising. "Wij werken aan uitdagende en vernieuwende oplossingen en leveren ook turn-key systemen compleet met besturings-

en transportsystemen. Wij hebben veel praktische ervaring en kunnen daardoor het proces van primaire product verpakking tot en met het palletiseren goed overzien. De complete lijnoplossingen van Robertpack zijn maatwerk en worden specifiek op de productie afgestemd.

 [www.robertpack.nl](http://www.robertpack.nl)



## HIGH SPEED SHUTTLE CONVEYOR

De VI 41-300 Shuttle belt is de nieuwste creatie Slegers Technique BV (Stand C202). Deze high speed shuttle conveyor (schietsband) is ideaal voor het automatisch beladen van onder andere hamburgers in verschillende presentaties, met maximaal 75 schietbewegingen per minuut met een variabele slag tot 700 mm breed. De servo-techniek zorgt voor zeer nauwkeurige positionering van uw producten in trays en verpakkingsmachines.

 [www.sleegerstechnique.com](http://www.sleegerstechnique.com)



## TESTEN VAN LEKDICHTHEID VERPAKKINGEN

WITT heeft op het gebied van het testen van verpakking op lekdichtheid een nieuwe dimensie toegevoegd. Op stand B107 vertellen ze u meer over de bekende Leakmaster Easy®, die nu ook uit te breiden is met Leakmaster Easy+. Dit is een besturingssysteem dat de meetduur en druk instelt. Ook is hiermee de meting als zodanig vast te leggen, zodat u altijd bewijs in handen heeft. De Leakmaster Easy® is een van de eenvoudigste manieren om verpakkingen te testen. Een grotere zekerheid voor u als producent naar uw afnemers toe.

 [www.pdhandel.nl](http://www.pdhandel.nl)



## dyson airblade

# Handen wassen en drogen bij de wasbak: een nieuwe hygiënische oplossing voor de voedingsindustrie.

**Een samenwerking tussen Dyson en producent op het gebied van industriële hygiëne Elpress resulteerde in de ontwikkeling van een hygiënische, volledig geïntegreerde handwas- en droogoplossing. Deze is al geïnstalleerd in enkele van de meest hygiënebewuste werkomgevingen.**

### De nieuwe EWG-TAP, een compleet geïntegreerde oplossing.

Als leverancier van gespecialiseerd materiaal voor hygiënische ruimtes in de voedingsindustrie stelt Elpress hoge kwaliteitseisen aan hygiëne op de werkvloer. Zij werken al vele jaren samen met Dyson. Met de ontwikkeling van snelle en hygiënische handdroogtechnologie in een kraan heeft Elpress de Dyson Airblade Tap handdroger in hun roestvrijstalen handwasstations geïntegreerd.

Handen worden boven een roestvrijstalen wasbak gewassen en gedroogd. Het is niet nodig om zich naar aparte handdroogvoorzieningen te verplaatsen, dus druppelt er ook geen water meer op de vloer – dit verlaagt het risico op uitglijden en verbetert de veiligheid.



### Minder knelpunten. Verhoogde productiviteit.

Wanneer wassen en drogen plaatsvindt in aparte gedeeltes van de hygiëne-ruimte, ontstaan er vaak opstoppingen en knelpunten. Met een geïntegreerde oplossing stroomt het handwas- en droogproces beter en efficiënter door – zo wint men tijd en verhoogt de productiviteit.

### Ontworpen voor hygiëne.

De Dyson Airblade Tap handdroger wordt door sensoren geactiveerd, dus handen raken geen besmette oppervlaktes aan. Het gebruikt ook een HEPA-filter die 99,9% van de deeltjes ter grootte van bacteriën opvangt uit de lucht die gebruikt wordt om handen te drogen. Handen worden dus gedroogd met schonere lucht, geen vieze lucht.

### HACCP goedgekeurd. Veilig voor de voedingsindustrie.

De Dyson Airblade Tap handdroger is door HACCP International goedgekeurd voor gebruik in omgevingen waar voedsel wordt bereid. Daarom is er ook gekozen voor een samenwerking met Elpress, zij zijn momenteel de enige door HACCP International gecertificeerde producent van hygiënesluizen.

### Vertrouwd door bedrijven die om hygiëne geven.

Een groeiend aantal belangrijke producenten in de voedingsindustrie vertrouwen Dyson om een belangrijke rol te spelen in het handhygiëne proces. Kellogg's en de Nederlandse koekjesfabrikant Merba mogen zich hiertoe rekenen. Na het installeren van 10 Dyson Airblade Tap handdrogers in twee wasstations, was de positieve feedback van het personeel aanleiding om de Airblade™ technologie verder uit te breiden in het bedrijf.

**"Wij zochten naar een manier om water op de vloer te voorkomen door de papieren handdoeken te vervangen – dus een geïntegreerde was- en droogoplossing bij de wasbak was ideaal."**

Wim Boerman, Directeur, Merba.



Alleen de Dyson Airblade Tap handdroger heeft al deze voordelen:

Geen water op de vloer.

Kost minder in gebruik - tot 97% minder dan papieren handdoeken!

Meest hygiënisch.

Beter voor het milieu – geen papierafval en tot 71% minder CO<sub>2</sub> dan papieren handdoeken?

De snelste handdroger boven de wasbak.

Bespaart ruimte.

5 jaar garantie.



Voor meer informatie:  
Telefoon: 0485-516969  
E-mail: [sales@elpress.nl](mailto:sales@elpress.nl)  
[www.elpress.nl](http://www.elpress.nl)



\*Voor berekeningen ga naar [www.dyson.nl/calcs](http://www.dyson.nl/calcs) In samenwerking met Carbon Trust heeft Dyson een methode ontwikkeld om de impact van elektronische apparatuur en papieren handdoeken op het milieu te meten. De CO<sub>2</sub> berekeningen zijn geproduceerd met de GaBi software van PE International en zijn gebaseerd op een productgebruik van meer dan 5 jaar en gebruiken de VS als representatief land van gebruik. De droogtijden van de producten zijn geëvalueerd met DTM 769.



Het Carbon label is het keurmerk van de Carbon Trust. Het NSF logo is het geregistreerde keurmerk van NSF International. Het HACCP International non-food keurmerk is het geregistreerde keurmerk van HACCP International. HACCP International heeft Dyson producten gecertificeerd op basis van door hen aanbevolen installatie- en gebruiksaanwijzingen. Onder licentie van Dyson.

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

# INDUSTRIE EN DE HANDEL KOPEN WEER KWALITEITSBEWUST IN

Mondiale marktonderzoeker Mintel identificeerde voor 2016 zes verpakkingstrends: digitaal printen, transparantie (in informatie, maar ook letterlijk), nieuwe foliekwaliteiten, duurzaamheid, maatwerk en apps. Een rondgang langs mensen uit de verpakkingindustrie: wat signaleren zij; gewoon: in de dagelijkse praktijk?

Hergebruik is, door zuiniger om te gaan met grondstoffen, vaak duurzamer. Maar het zorgt ook voor zijn specifieke uitdagingen. Bob Lemmen is marketing manager van Lantech, leverancier van doosopzetters en palletwikkelaars. Hij ziet dat het streven naar meer duurzaamheid er toe leidt dat PET-flessen en karton dunner en kwetsbaarder worden. Dus moeten zijn machines kunnen omgaan met het minder solide materiaal en moet de folie nieuwe stevigheid bieden. De folie moet de lading beschermen en stevig aan de pallet vastmaken. "Wij gebruiken daar een speciale techniek voor, die een deel van het folie tot een sterk touw maakt. Jaarlijkse gaat 1% van de ladingen verloren door beschadiging. Dat loopt in de miljarden en betekent een forse verspilling

van eten en drinken. Daar valt dus nog wel winst te boeken."

## 100% RECYCLEBAAR

In Vakblad Voedingsindustrie van februari noemde Caroli Buitenhuis, ketenregisseur Bioplastics en Biobased Verpakken bij Innovatielink, de keuze voor bioplastics een goede beslissing: "Dat schiet het tenminste een beetje op met duurzaam verpakken." Jan Wessemsius, product manager specialties van Oerlemans Plastics, kan het daar volledig mee eens zijn. Hij noemt de inzet van nieuwe Green PE voor de productie van folie een doorbraak. De folie van deze 'fossielarme' polyethyleen uit suikerriet van de Braziliaanse biopolymeerproducent





Braskem is, zegt hij, "niet te onderscheiden van de traditionele folie uit fossiele materialen en is 100% recyclebaar." Oerlemans Plastics maakt van Green PE bedrukte en geperforeerde folies en verpakkingen. "De kwaliteit van deze biobased folie is volkomen gelijk aan die van de reguliere folie. Alleen in het lab kun je - via de C14-methode - vaststellen welk deel van het folierecept - biobased of fossiel - gebruikt is." De nieuwe folie, die ze in samenwerking met het Duitse FKUR Kunststoff op de Europese markt brengen, zal volgens Wessemius zorgen dat het aandeel van biobased folie in de omzet groeit. Nu is dat aandeel in de 65.000 ton die Oerlemans Plastics jaarlijks produceert nog beperkt:

1%. Er zijn meer vernieuwingen die bijdragen aan verduurzaming, dan de ontwikkeling van nieuwe grondstoffen, aldus Wessemius. Als voorbeeld noemt hij graag het project "Brammetje Bammetje". Het is een broodzakje voor een kwart brood, dat ze hebben ontwikkeld met Beko Verpakkingen. Daarmee kan het weggevoerd van oud brood met 10% worden teruggebracht. Functionele verpakkingen voor minder food waste. Ook dat draagt bij aan de verduurzaming van de keten, wil hij maar zeggen.

#### POSITIONERING

Etiket Nederland in Alkmaar ziet het landschap van de voedselverpakking snel wijzigen door

veranderingen in de markt. "Wij veranderen mee," vertelt commercieel directeur Dave Geurts. In januari 2015 is de onderneming samengegaan met Vila Etiketten en in januari 2016 met Speciaaldrukkerij Max Aarts. Samen hebben de ondernemingen in de groep een omzet van 40 miljoen euro en 160 medewerkers. Geurts: "Met alleen het drukken van etiketten gaan we de wedstrijd niet meer winnen. De banderol en de sleeve worden steeds belangrijker. Waar het traditioneel vooral ging om de vermelding van de gegevens over de samenstelling van een product, spelen onze producten steeds meer een rol in de marketing. Dat zie je ook terug in onze contacten. Normaal gingen we rond de tafel met de inkoop, tegenwoordig voeren we vaker het gesprek met de marketingafdeling van onze afnemers." Een andere verandering is dat de ordergrootte afneemt. In maaltijden bijvoorbeeld is veel afwisseling en wordt het aanbod, en dus de verpakking, voortdurend vernieuwd. De veranderingen in de markt vragen ook van de accountmanagers van Etiket Nederland een aanpassing. Waar ze voorheen gericht waren op het sluiten van een deal voor zoveel mogelijk etiketten, moeten ze nu meedenken met de klant over de positionering van zijn producten in de retail. Geurts verwacht dat de concentratie in de branche doorgaat. Ook de nieuwe groep blijft op overnamepad.

REFRESHUTTERSTOCK.COM

#### SKIN PACKEN

Stephen van Uhm leidt het bedrijf Van Uhm, leverancier van machines voor de voedingsindustrie. In zijn aanbod onder meer dieptrekmachines, volautomatische schalensluiters en traysealmachines. Een van de trends die hij ziet is de opkomst van het skin packen: het verpakken van versproducten als vlees in micro-geperforeerd folie. "Zo'n verpakking levert een mooie presentatie van het product op: zien doet kopen. Het wordt nu nog vooral toegepast bij premiumproducten, zoals dry aged meat." Een andere trend die hij tegenkomt in de praktijk, is de groei van de kleine verpakkingen. Er zijn meer versproducten die per portie worden verpakt. Van Uhm neemt deel aan een proef met >>



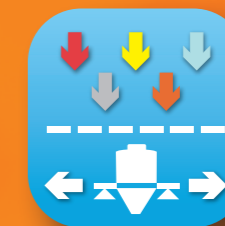
Industriedeuraandrijving WA 300

## Energie besparen inbegrepen: sectionaaldeuren SPU Thermo

- 67 mm dikke panelen met uitstekende warmte-isolatie: U-waarde tot wel 0,33 W/(m<sup>2</sup>·K)
- Thermisch onderbroken loopdeur met extra platte roestvrijstalen drempel
- Voordelige aandrijfoplossing met de WA 300

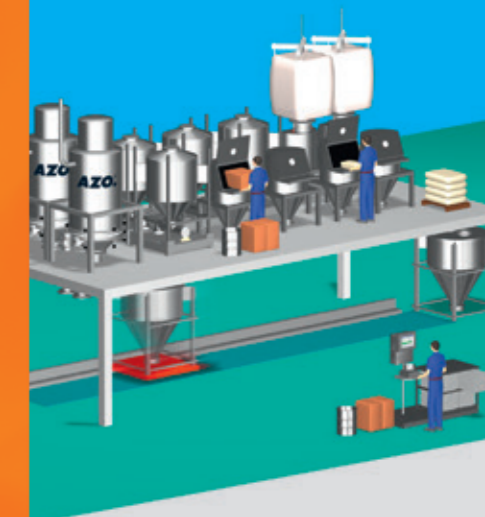
\* Industriële sectionaaldeur SPU 67 Thermo in vergelijking met de SPU 42

**HÖRMANN**  
Deuren voor woning en industrie



Toevoeging van kleincomponenten

## Automatisch traceerbaar



### AZO® Automatiseren van kleincomponenten:

- betrouwbaar
- nauwkeurig

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

Right to the Point

**www.azo.be**

**AZO.®**

It is not always clear that there might be a problem...

But what if you had visibility of what lay ahead?



## QIS | MANUFACTURING INTELLIGENCE SOFTWARE



### Beheer de kwaliteit van leveranciers

Voorkom het gebruik van ondeugdelijke grondstoffen



### Pro-actief uitvoeren van kwaliteits- en procesbeheer

Herken potentiële problemen voordat het tijd en geld kost



### Real-time SPC Analyses

Signaleer en voorkom verspilling en herstelwerkzaamheden tijdens de productie



### Paperless Werkvloer

Win tijd en verbeter de data-integriteit



### OEE Prestatie Beheersing

Volg en beheers de "Six Big Losses" bij productie



### Directe Capability Analyse

Inzichtelijke "Product & Process Capabilities" binnen een minuut

HOE MEER WE DATA BEGRIJPEN,  
HOE MEER ANTWOORDEN WE VINDEN

QISOFT

www.qisoft.nl sales@qisoft.nl

## 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

biobased verpakkingsmateriaal: "Duurzaamheid is eigenlijk al jaren een belangrijk thema."

### BANDEROL IN OPKOMST

Hans den Dikken is communicatie manager bij Bandall Benelux, een producent van bundel- en banderollesystemen met een wereldwijd verspreid dealernetwerk. Honderd procent milieuvriendelijk banderollesysteem valt al geruime tijd onder de mogelijkheden, maar de vraag ernaar is nog relatief beperkt. "De banderol op zichzelf is sterk in opkomst," aldus Den Dikken, "en in de meeste gevallen al duurzamer dan veel andere verpakkingsmethodes, zoals krimpfolie- of sleeve verpakken. Dat komt mede doordat het banderollemateriaal zo dun is. En ook omdat

er weinig materiaal nodig is om tot het maximale presentatie-effect te komen." Bij maaltijd- en fruitsalades, maar ook bij vlees, vis en bakkerij-producten wordt de versheid benadrukt, doordat je goed langs (of door) de banderol op het product kunt kijken. De banderol zelf geeft bovendien alle ruimte voor voedingsmiddeleninformatie en branding en leent zich uitstekend voor opvallende actieverpakkingen of Shelf Ready Packaging.

### GECERTIFICEERDE KWALITEIT

Hevel Vacuüm in Zaandam levert vacuümzakken en dieptrekfolies, voor alle soorten versproducten. Coos Velstra directeur ziet dat afnemers vaker bewust voor zijn gecertificeerde kwaliteit kiezen. "De industrie en de handel kopen weer

kwaliteitsbewust in. Kopers zien het belang van voedselveiligheid en weten wat het echte prijskaartje is van een recall." Hij hoopt dat de ontwikkeling het einde inluidt van de neerwaartse spiraal van de strijd op prijs, zoals die bijvoorbeeld door horecaslayers wordt gestreden. De keuze om te besparen op de verpakking begrijpt hij ook niet. "Een slager die de beste ingrediënten gebruikt voor zijn worst, de beste darm kiest en de beste kruiden en zijn ambachtelijke product alle aandacht geeft, stopt het daarna in een goedkope vacuümzak! Ik vraag me dan af: waar heb je al die moeite voor gedaan?"

### APPS

Hersluitbare verpakkingen en een vast gewicht per verpakking; dat zijn twee duidelijke trends volgens Eric Kooy, sales industrie van Bizerba. Bizerba levert technologie voor wegen, snijden en etiketteren en detectiesystemen. Bij de hersluitbare verpakking voor vleeswaren en kaas gaat het gewoonlijk om enveloppen. Het vaste gewicht voor verpakkingen is voor veel producten de standaard aan het worden. "Het vereenvoudigt de zaken voor de fabrikant en de handel en de supermarkt is af van het gerommel in het schap van consumenten op zoek naar een verpakking met een kleinere of juist grotere inhoud." Kooy verwacht verder een groei van het gebruik van geavanceerdere visioonsystemen, cameratechnologie, voor de detectie van verontreinigingen in verpakkingen. "In het Verenigd Koninkrijk is dat al volop gaande, onder druk van torenhoge boetes. Ik verwacht die ontwikkeling ook in West-Europa." Hij verwacht ook dat verpakkingen nog sterker in zullen gaan spelen op de informatiebehoefte van de consument. Als voorbeeld noemt hij fTtrace van GS1 Duitsland. Met een app en een (QR) code die op de verpakking staat, kan de consument producten per partij traceren en nagaan wat de fabrikant heeft gedaan om de kwaliteit zeker te stellen. "Dat voegt zeker waarde toe aan etiketten."



ADISA/SHUTTERSTOCK.COM

“JE MEDEWERKERS ZIJN JE KAPITAAL”

# EEN EFFICIËNT EN HYGIËNISCH BEDRIJF

Esbro groeit hard, sinds de pluimveeverwerker in 2013 verhuisde. Directeur en eigenaar Joop Eskes zette indertijd een goed doordacht pand neer en keek bij zijn plannen niet alleen naar efficiency. Dat het nieuwe gebouw een goede plek zou worden voor zijn mensen, vond hij net zo belangrijk: “Je medewerkers zijn je kapitaal.”

Eskes, die trots is op zijn pand, is een ondernemer vol energie, letterlijk. Hij loopt met drie treden tegelijk de trap op naar de kantoren en laat zien dat de plattegrond van het gebouw aan de snelweg de vorm heeft van een hoefijzer. De binnenkomst van grondstoffen en het verladen van de producten zitten ieder aan een uiteinde en hij kan beide toch vanuit één punt in de gaten houden. Van een verouderd bedrijventerrein in Doetinchem verkaste de onderneming een paar kilometer naar het westen, naar een gloednieuwe locatie in buurgemeente Wehl, pal aan de A18.

## FAMILIEBEDRIJF

Kort na de bouw werd Esbro lid van de Duitse PWH Groep. “Een logische stap,” zegt Eskes: “Steeds meer bedrijven in de sector sluiten zich aan, door overnames en fusies, zoals ook hun klanten steeds groter worden en samenwerken in inkooporganisaties. Het is een ontwikkeling die nog wel even doorgaat, denk ik. Voor kleine bedrijven wordt het moeilijk. Toen hij begin jaren tachtig aan de slag ging bij Esbro, het bedrijf van zijn vader, was het een klein familiebedrijf. In de beginjaren stond



Eskes: ‘Wat ik het meest waardeer: deze specialist denkt mee’

zijn moeder nog zelf in de kantine. Tegenwoordig worden er in Wehl dagelijks 230.000 kippen tot filets en andere producten verwerkt.

## GROEI

Eskes legt niet al zijn eieren in één mandje, maar mikt op meerdere markten. Hij levert producten van biologische kippen, kippen met één welzijnsster en reguliere kippen. Ze gaan naar onder meer Duitsland, Frankrijk, Engeland en Nederland. Klanten zijn retailers, groothandels en de foodservice, waaronder de bekende internationale ketens van fastservicereaurants. De grootste groei werd de afgelopen paar jaar bereikt. In Doetinchem ging het nog om 80.000 kippen per dag. Het is dus een goede zet geweest het gebouw op de groei te ontwerpen. Die groei heeft meerdere redenen. De verkoop gaat goed, mede doordat Esbro steeds op tijd mee is veranderd met de markt. Dat betekende in de jaren tachtig de overstap van diepvries naar vers en later de verwerking tot delen in plaats van de verkoop van de gehele kip. Soms lijkt de vernieuwing te voortvarend. “Met ons Gildehoen waren we te vroeg. Maar daar zijn wel de conceptkippen uit voortgekomen. Dankzij dat nieuwe concept konden supermarkten voor het eerst betaal-

bare kip met een Beter Leven ster in het schap leggen. Dat de productie meer dan verdubbelde, is ook het gevolg van een brand die een van de Duitse locaties van de PWH Groep verwoestte. Esbro nam dat volume over.”

## GOEDE WERKPLEK

De toegepaste techniek in de nieuwbouw is duurzaam en hypermodern met onder meer CAS-verdoving, de Aeroscalder (veren verwijderen: 75% minder water, 50% minder energie), warmteterugwinning. Een efficiënt en hygiënisch bedrijf is het geworden, maar ook een goede werkplek voor de inmiddels 300 medewerkers. “Ze werken in een gekoelde, cleane ruimte, dat is noodzakelijk in onze industrie. Daarbuiten moeten de voorzieningen prettig zijn, vind ik.” Dus zijn er voor de medewerkers goede, lichte kantines en een compleet ingerichte ‘gym’. En zijn de 400 lockers in de kleedruimtes uitgevoerd in mooi duurzaam materiaal, in frisse kleuren. Toen de Duitse productie naar Wehl werd verplaatst en er in één keer 100 medewerkers bij kwamen, moesten er 100 lockers bij komen. “Eigenlijk kon dat niet op zo’n korte termijn, maar onze leverancier heeft het toch voor elkaar gekregen. Hoe weet ik niet.”

## ‘HET MOET TOP WORDEN’

Voor Eskes was het een bevestiging van de juiste keuze voor de leverancier van lockers en toiletblokken, Kupan. Dat bedrijf leverde ook de lockers en de toiletblokken in het bedrijf in Doetinchem. “De materialen die zij gebruiken zijn bestand tegen vocht en desinfectiemiddelen en de afwerking is uitstekend.” Wat hij het meest waardeert: deze specialist denkt mee. Hij merkte het tijdens de bouw. “Zelf heb je het dan te druk om de details in de gaten houden, maar dat doen zij voor je.” Voorbeelden zijn de ventilatie van de lockers, het pasjessysteem en de inrichting van de toiletgroepen. “Het moet gewoon top worden, al kan ik me er zelf niet mee bezighouden.” Dat is ook goed gelukt bij de kledingkasten voor de 100 vakantie werkers. Voor hen zijn lockers in de jongerenvariant gemaakt: ruimte voor helm, sportschoenen en mobieltje. De zaken overziend zegt Esker: “Het loopt nu zoals ik wil.” Dat wil niet zeggen dat hij op zijn lauweren rust. Plannen voor nieuwe groei, in waarde en volume liggen al klaar. Zijn verklaring voor het succes van Esbro: “Innovatie, kwaliteit, efficiency. En onze medewerkers.”

 [www.kupan.com](http://www.kupan.com)

[www.industrial-auctions.com](http://www.industrial-auctions.com) 

**10 maart: Online veiling groenteverwerkingsmachines en overige machines voor de voedingsindustrie wegens reorganisatie Maasoever Coldstore BV in Waspijk** 



**16 maart: Online veiling vis- en vleesverwerkende machines in Urk**



**5 april: Online veiling machines en inventaris voor de complete voedingsindustrie wegens reorganisatie Nestlé Deutschland AG, Herta - fabriek Herten (Duitsland)**



 **Nestlé**  
 **Herta**  
Kijkdagen:  
30 maart & 31 maart



**SISMATEC**  
process & packaging solutions

*Gewoon kwaliteit*

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

SISMATEC B.V. | TWENTEPOORT OOST 8 | 7609 RG ALMELO | T: 0546-874 111 | [WWW.SISMATEC.NL](http://WWW.SISMATEC.NL)



**CO<sub>2</sub> Koelsystemen**  
Energie efficiënt, betrouwbaar en milieuvriendelijk

Bel ons voor een vrijblijvend advies op maat

**Specialisten in koeling**

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

 **POOL**  
koudetechniek & klimaatbeheersing

## MOEILIK VERPAKT

In de verpakkingbranche wordt heel wat ontwikkeld. Duurzame materialen, mooie designs en efficiënte vormgeving veranderen langzaam de manier hoe wij ons voedsel verpakken. Allemaal goede ontwikkelingen, maar als je in de supermarkt rondkijkt is er één tekortkomen waar maar weinig aan wordt gedaan. Nogal wat verpakkingen zijn lastig te openen, vooral voor ouderen.

Dat het anders kan, bewees conservenproducent HAK alweer 4 jaar geleden met haar 1-2 open deksels op de potjes. Maar zelfs nadat HAK met deze ontwikkeling één van de belangrijkste retailprijzen won, waren er maar weinig voedselproducenten die er in de afgelopen jaren een voorbeeld aan namen door eveneens moeilijk te openen verpakkingen te verbeteren. En dan heb ik het niet alleen over potjes.

Een uitdaging blijkt wat dat betreft het kunststof bakje met seal. Waar een flink deel van de producenten geen andere oplossing biedt dan de consument de verpakking te lijf te laten gaan met een mes, zijn er ook die een 'lipje' hebben waarmee je de seal los kunt trekken. Jammer is dat dit lipje vaak ofwel scheurt, ofwel te klein is om vast te pakken, waardoor je als nog met een mes aan de slag moet. Ook bij kunststof zakjes met scheurrandjes is dit overigens nogal eens het geval.

Met een almaar vergrijzende bevolking lijkt het me goed als de ontwikkeling en het daadwerkelijk toepassen van eenvoudiger te openen verpakkingen sneller gaat. Eerlijk gezegd vind ik gebruiksgemak namelijk wel fijn, ook al ben ik nog niet grijs.

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





JAN ZANDBERGEN WORLD-WIDE QUALITY IN MEAT OVER 1788

# KARAKTERVOL AUSTRALISCH GRAANGEVOERD RUNDVLEES

Dierenwelzijn, duurzaamheid, voedselveiligheid: ze spelen bij de keuze voor een stukje vlees een steeds belangrijker rol. Toch zijn deze aspecten alléén niet voldoende voor de veeleisende consument; ook de smaak, malsheid en textuur moeten perfect zijn. Deze kenmerken zijn terug te vinden in het hoogwaardige Australisch graangevoerd rundvlees '1788'.

Het verhaal van het Australisch rund begint in 1788. In dat jaar zette kapitein Arthur Philip voet aan land in New South Wales, aan de oostkust van Australië. In zijn vloot had hij zes koeien en een stier meegenomen. Zou hij toen al voorzien hebben dat deze omgeving de ultieme omstandigheden biedt voor het houden van vee?

## HERKOMST

Vijf jaar geleden begon Jan Zandbergen World-Wide Quality in Meat uit Veenendaal met het importeren van het gekoelde graangevoerd rundvlees. Het werd in de markt gezet onder het merk '1788'. Het bleek een schot in de roos. Het vlees komt van runderen van de rassen Hereford en Angus. De dieren grazen eerst 26 maanden lang sappig gras op de uitgestrekte en ongerepte groene vlaktes aan de oostkust. De combinatie met het milde klimaat biedt een surplus aan natuurlijke voedingsbronnen. Daarna gaan de

runderen naar een ruime feedlot, waar ze gedurende 120 dagen een speciale granenmix gevoerd krijgen. Voor 1788 Platinum, de exquise klasse van het Black Angus vlees, is die periode 200 dagen. Commercieel directeur Arnold Burger: "Het graan geeft een mooie dooraderde structuur aan het vlees. Ook zorgt het voor een geweldige smaakboost."

## GOUDEN ONDERSCHIEDING

En die smaak wordt gewaardeerd. Zelfs de grootste fijnproevers van de wereld zijn ervan onder de indruk. In het najaar van 2015 behaalde de steak van de 1788 Platinum-lijn een gouden medaille tijdens de 'World Steak Challenge' in Groot-Brittannië. Bij deze competitie beoordeelde een internationale vakjury maar liefst 72 steaks vanuit de hele wereld. Slechts elf kregen een gouden onderscheiding. "Voor ons is dit een bevestiging van de kwaliteit," zegt Arnold Burger.

## LANGE HOUDBAARHEID

Het slachten en uitsnijden van de dieren gebeurt in Australië. Het bedrijf prijst de goede organisatie van het vleesverwerkingsstelsel in Australië. "Ook de traceability is goed geregeld," vindt Burger. "Alle runderen krijgen een chip. Als het dier geslacht is, kan per technisch deel aan de hand van een barcode worden herleid bij welke boer het vandaan komt."



Gedurende de zes weken durende transit van Australië naar Europa krijgt het vlees voldoende tijd om te rijpen. "Dit maakt het voor ons mogelijk om de malsheid te garanderen," zegt Arnold Burger. "Ook na aftrek van de tijd voor het transport

kent het verse Australisch rundvlees een lange houdbaarheid mét behoud van kwaliteit."

Na controle door de NWWA wordt het vlees naar Jan Zandbergen getransporteerd. Vanuit Veen-




## PROEVEN

Op de winterbarbecue van de OSV (Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie) in januari 2016 konden de leden verschillende snitten van '1788' van Jan Zandbergen naar hartenlust te proeven. De 170 aanwezigen waren unaniem in hun oordeel: 'Dit vlees smelt weg op mijn tong' en 'Karaktervol vlees met een mooie structuur' waren maar enkele van de complimenten die we hoorden.

endaal vindt de verkoop en distributie plaats. Het internationale salesteam staat voor de uitdaging om zeventien verschillende snitten de man te brengen. "Dat lukt heel goed," zegt Burger. "Het mooie is namelijk dat ieder land zijn voorkeuren heeft. Zo is het staartstuk populair in Portugal en ribeye in Zweden. Het vlees wordt ook door een zusterbedrijf van ons geportioneerd en verwerkt tot steaks. We gooien natuurlijk niets weg," benadrukt hij.

## FANS

Het malse, vetdooraderde en goed gerijpte vlees biedt volop kansen voor de professionele gastronomie, vakslagers én voor de retail. Sinds twee jaar heeft de vleesverwerker ook een hamburgerlijn met Angus-, Wagyu-, Iberico- en Lambburgers. "We spelen hiermee in op de hamburgerhype," zegt Arnold Burger. "De snippers van 1788 vormen de basis voor de Angusburger, kwalitatief hoogstaande burgers van 150 en van 200 gram. In heel Europa is er grote belangstelling voor." Kortom, Jan Zandbergen staat niet stil: "We hebben ook nog graangevoerd rundvlees uit de USA en uit Uruguay, en het merk 1788 is nog lang niet uit-gegroeid," besluit Arnold Burger. "We hebben veel plannen en ideeën. En steeds meer fans."

 [www.1788beef.com](http://www.1788beef.com)

## EUROPESE SAMENWERKING GEZONDERE VOEDING

# VAN DAM: VOEDSELSYSTEEM OP DE SCHOP

Er is brede steun van 22 EU lidstaten plus Noorwegen en Zwitserland, het internationale bedrijfsleven en patiëntenorganisaties om het aanbod van voedingsproducten stap voor stap gezonder te maken door het verminderen van zout, verzadigd vet en suikers. Lidstaten, de levensmiddelenindustrie en NGO's werken samen om dit doel te bereiken.

Op 22 februari 2016 werd in Amsterdam een conferentie gehouden in het kader van het Europees voorzitterschap. Minister Edith Schippers (VWS) en staatssecretaris Martijn van Dam (EZ) ontvingen delegaties vanuit het bedrijfsleven, voedingsmiddelenindustrie, retail (supermarkten) NGO's en lidstaten. Ook Eurocommissaris Vytenis Andriukaitis (gezondheid en voeding), plaatsvervangend Directeur-Generaal voor bedrijven & industrie, Antti Peltomäki en de WHO en niet-EU landen als Noorwegen en Zwitserland namen deel. Voor het eerst kwamen deze partijen op deze schaal bijeen.

## ROADMAP

Tijdens de conferentie is brede steun uitgesproken voor de 'Roadmap for action'. Daarmee onderschrijven de deelnemers de urgentie voor gezamenlijke actie om het productaanbod stap voor stap gezonder te maken door zout, verzadigd vet en toegevoegde suikers (calorieën)

in producten te verlagen. Het gaat om publiek-private samenwerking, waar zowel experts uit de lidstaten als de voedingsindustrie en patiënten- en consumentenorganisaties vertegenwoordigd zijn. In het document staan de afspraken die tijdens de conferentie zijn opgesteld door de aanwezige EU-lidstaten, bedrijven en ngo's. De roadmap moet leiden tot gezondere voeding in de Europese Unie.

## 'INNOVATIE IS DE SLEUTEL'

Minister Edith Schippers: "Ik ben zeer tevreden met de steun die is uitgesproken. Inmiddels staan 24 Europese landen er al achter. Dat zijn ze nog niet allemaal, ik doe mijn best om nog meer landen hier achter te krijgen, maar ik wil nu aan de slag. Anders blijven we wachten. Met de conferentie van vandaag hebben we een goede basis om samen te werken aan gezonde producten, zodat de gezonde keuze ook de makkelijkste wordt."

Staatssecretaris Martijn van Dam van Economische Zaken: "Innovatie is de sleutel voor de land- en tuinbouwsector en voedselproducenten om dat gezondere eten te kunnen maken. Nu zoveel lidstaten en grote levensmiddelenproducenten met elkaar afspraken hebben gemaakt, kunnen hierin stappen worden gezet. Het is belangrijk hierin samen op te trekken. Want burgers in de EU eten voedsel dat uit alle windstreken van Europa afkomstig is."

## ZIEKTES

De meeste inwoners binnen Europa krijgen te veel zout, verzadigde vetten en suikers binnen. Mede daardoor stijgt het aantal mensen met ziektes als diabetes, hart- en vaatziekten en obesitas nog altijd. Verschillende Europese landen zijn al bezig om de hoeveelheid zout, verzadigde vetten en suikers in voedingsproducten terug te verlagen. De manier waarop landen dat doen kent vele variaties, terwijl er sprake is van



LIGHTSPRING/SHUTTERSTOCK.COM

één Europese markt. Daarom is het van belang dat op Europees niveau wordt samengewerkt om de gezonde keuze voor de consument makkelijk te maken. De conferentie was de opmaat naar de informele en formele Europese Ministerraden voor Volksgezondheid die later dit voorjaar worden gehouden. De bedoeling is dat op deze raden politieke besluitvorming plaatsvindt.

## AAN TAFEL!

Eerder die maand, op 11 februari, verscheen ook al de essaybundel 'Aan Tafel!'. De presentatie van de bundel vormde de aftrap van de voedseldialoog over de toekomst van de voedselvoorziening. Want het voedselsysteem moet anders, vindt Martijn van Dam. "Eerlijker voor de boer, transparanter voor de consument, en natuurlijker voor

de overbelaste aarde die een groeiende wereldbevolking van voedsel moet voorzien." Aanpassingen in het voedselsysteem zijn nodig om ook op de lange termijn voldoende, duurzaam en gezond voedsel te kunnen garanderen, zowel in Nederland als in de wereld. Het kabinet wil daarom naar een integraal voedselbeleid waarin volksgezondheid, ecologische houdbaarheid en veiligheid centraal staan. De komende maanden worden hiervoor verschillende bijeenkomsten en debatten georganiseerd. De uitkomsten van deze voedseldialoog worden in het najaar door het kabinet naar de Tweede Kamer gestuurd.

## TOEKOMSTVISIE

Als start van deze dialoog heeft staatssecretaris Van Dam tien opiniemakers en sleutelfiguren uit

de voedselwereld uitgenodigd om hun toekomstvisie te geven op voedsel en de productie ervan. De essaybundel is gepresenteerd in restaurant POSSE bij de Fenix Food Factory in Rotterdam. Aansluitend ging staatssecretaris Van Dam in gesprek met de essayisten over de toekomst van de voedselvoorziening.

De essaybundel Aan Tafel! en de Roadmap for Action on Food Product Improvement zijn gratis te downloaden op de site van de Rijksoverheid.

 [www.rijksoverheid.nl](http://www.rijksoverheid.nl)



## EEN REIS DOOR DE TIJD VAN VERPAKKEN

# VAN TOEN TOT INNOVATIE

Voedsel verpakken is 'zo oud als de weg naar Rome'. Zelfs lang voor die weg werd aangelegd, hadden mensen al oplossingen bedacht om voedsel makkelijker te kunnen vervoeren en langer te bewaren.

Empack, de verpakkingsvakbeurs van Nederland, neemt u mee op reis: van aardewerkpotten en brandnetelblad via het eerste tinnen blik naar biobased verpakken.

De prehistorische mens wilde al graag zijn graan, bonen, vlees, vis en fruit langere tijd kunnen bearen: essentieel om de barre winter te overleven. De ingrediënten werden eerst goed gedroogd; in de zon of boven een vuurtje bijvoorbeeld. Daarna werden de voedingsmiddelen in aardewerk potten werden gedaan. Soms werden ze afgedekt met vet van geslachte dieren, want men had ontdekt dat dat ervoor zorgde dat de pot luchtdicht werd afgesloten. En dat ging weer bederf tegen. Maar er waren meer slimme oplossingen: zo was men erachter gekomen dat brandnetelbladeren een bacterie-

remmende groei hebben. De bladeren werden al in de prehistorie gebruikt om boter, vis en vlees in te verpakken.

De oorsprong van glas ligt waarschijnlijk in de oude culturen rond het Middellandse Zeegebied. Er zijn in het Midden Oosten geëmailleerde voorwerpen en sieraden gevonden van rond 5000 v.C. In het oude Egypte werden rond 2000 v.C. al zalf-flesjes, vaasjes en sieraden van gemaakt. Toch liet een bewaarfunctie van voedsel in glazen potten op zich wachten tot 1200 v.C. In de tweede eeuw v.C. gebruikten Chinezen schors van de moerbeiboom om eten in te wik-

kelen. Nog steeds wordt het gebruikt om van de pulp hoogwaardig papier te maken.

### KARTON

China geldt als de kraamkamer van het papier zoals wij dat kennen. De eerste papierfabricage op Europees grondgebied vond plaats in 1144 in Xativa (bij Valencia) in Spanje. Tot in de 19e eeuw was de productie van papier ambachtelijk en kleinschalig. Maar als in 1817 de eerste commerciële, kartonnen doos, in Engeland gemaakt, op de markt verschijnt, gaat het snel. Op 1 november 1871 vraagt A.L. Jones te New York een octrooi >>



ARISHAW/SHUTTERSTOCK.COM

aan op geribbeld papier voor verpakkingsdoel-einden: golfkarton. In 1890 wordt de eerste voor-gesneden en in elkaar te vouwen kartonnen doos uitgevonden. Een nieuwe industrie is geboren. Tussen 1866 en 1870 werden branding, labels en logo's geïntroduceerd. Het oudste logo is dat van Twinings Tea of England. De houdbaarheid van dit logo is hoog: het merk gebruikt het nog steeds!

#### AFVAL

In 1200 werd in Bohemen (Tsjechië) het proces ontdekt voor het maken van tinnen platen. In 1810 werd patent gelegd op het gesealde, tinnen blik. Vanaf 1970 worden metaal en plastic steeds populairder en in 1980 komt de eerste verpakking geschikt voor warm voedsel op de markt. Maar al die verpakkingen bezorgen de economie hoofdbrekens: waar doen we met het afval? Eind jaren 90 wordt de eerste stap gezet richting Bio-based verpakkingen, met specifieke aandacht voor composteerbare verpakkingen voor onder andere groente, fruit en tuinaarde. Inmiddels zetten steeds meer bedrijven in op volledig biobased produceren. Tetra pak is momenteel een van de grootste fmcg-packaging spelers ter wereld, met een jaaromzet van 11 miljard euro. In 2015 won het bedrijf de Packaging Europe Sustainabi-

lity Award met 'Tetra-rex'; een volledig biobased verpakking. Ze hebben zich tot doel gesteld om in 2020 100% biobased te produceren. Steeds meer zal er de komende jaren worden gekeken naar de efficiëntie en de levensloopcyclus van verpakkingen. Een goed voorbeeld hiervan is de staande zak, waar HAK nu zijn groente in verpakt. De overstap van glazen pot naar staande zak heeft diverse voordelen: de zak is lichter, makkelijker en voordeliger te vervoeren en neemt minder ruimte in beslag.

#### WEBPACKAGING

Een van de grote uitdagingen van de groei in online verkoop, ligt bij het verpakken van de producten. 'Vroeger' liep de consument een winkel binnen, kocht een product en liep met een gevulde plastic tas naar buiten. Nu geldt sinds januari 2016 een verbod op de gratis plastic tas. Maar dat is 'peanuts' vergeleken bij die andere uitdaging: de producten uit zijn webshop versturen. Hoe pak je dat logistiek aan? Hoe verpak je je producten zodanig dat ze veilig en in goede conditie bij de klant aankomen? Efficiënter omgaan met de beschikbare ruimte in verzendozen (er passen simpelweg meer zakken in een verzendoos dan glazen potten) en het drukken van de verzendkosten met lichtere

#### INNOVATIES

*Empack is toegankelijk voor professionals en bij voorregistratie gratis te bezoeken. Aanmelden kan via de site. Meer informatie over de beurs op pagina 12 van dit nummer.*

*Data: van 12 t/m 14 april 2016*

*Locatie: Jaarbeurs Utrecht*

verpakkingen, leiden tot innovaties. Zo is er voor het verzenden van verse producten 'De Foodmailer' ontworpen. De verpakking is speciaal ontwikkeld voor vers- en maaltijdspecialisten, en supermarkten die hun versproducten online willen verkopen. De verzendverpakking is voorzien van papieren icepacks, waardoor retailers en e-tailers hun verse producten optimaal gekoeld kunnen vervoeren. Dankzij de bijbehorende app kunnen zij precies berekenen hoeveel icepacks nodig zijn bij een bepaalde producthoeveelheid, buitentemperatuur, levertijd en gewenste aflevertemperatuur.

#### MENTALITEITSVERANDERING

"De consument shopt online alsof het een fysieke winkel is. Als zij dit anders gaan zien, valt hier veel winst te behalen," zegt Stefan Hermsen, opleider Food Packaging op HAS hogeschool. "Groente bijvoorbeeld, blijft het langst vers als het donker bewaard wordt. Licht is killing voor groente en daarmee is een doorzichtige verpakking niet de beste keus. In een lichtdichte verpakking blijven groenten langer vers. Consument moeten daar aan wennen. Een ander voorbeeld van verpakkingsgewenning is een glazen pot appelmoes of een fles wijn. In het buitenland worden deze producten ook verkocht in kartonnen dozen. Dat wordt in Nederlandse winkels nauwelijks gedaan, óf het wordt gezien als goedkoop en dus slecht, in het geval van wijn. Dat gevoel zal zeer waarschijnlijk gaan veranderen, mede gevoed door het perspectief op duurzaamheid." Empack zet groot in op de meest recente ontwikkelingen van verpakkingen, ook die voor e-commerce.

 [www.empack.nl](http://www.empack.nl)

## FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD



Ten Kate

### KWALITEITSSPECIALIST

EINDVERANTWOORDELIJKE ROL VOOR KWALITEIT VAN DE PRODUCTIELOCATIE

TER APELKANAAL

**Ten Kate Vetten B.V.** is een belangrijke Europese producent van hoogwaardige, dierlijke vetten en eiwitten met een wereldwijde export. De afnemers zijn bedrijven in de levensmiddelen-, diervoeding- en technische industrie. Totaal werken er ± 200 medewerkers, de omzet bedraagt ruim € 120 miljoen. Het hoofdkantoor bevindt zich in Musselkanaal. In Nederland staat een plant in Ter Apelkanaal en in Duitsland staan 2 plants. Door gebruik te maken van verschillende technieken produceert zij diverse eindproducten zoals verpakte vetten, lardoil en functionele eitwitten. Voor de locatie in Ter Apelkanaal zoeken wij een zelfstandige Kwaliteitsspecialist die verantwoordelijk is voor het opstellen, verder ontwikkelen en borgen van het beleid op het gebied van kwaliteit. Tevens is deze proactieve professional nauw betrokken bij kwaliteitszaken en -projecten voor de 2 locaties in Duitsland. Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126

### MARS QUALITY MANAGER EXTERNAL LABORATORIES

CENTRE OF EXPERTISE POSITION IN A VIBRANT & BUSINESS CRITICAL ENVIRONMENT

VEGHEL

A job at **Mars** is never just a job. It's an adventure. A journey. Anything but blindly following what other people tell you to do. With Mars, the decisions you make matter. It means you can rewrite the rules and build new solutions. You can develop your ideas and create new successes. In fact, in a culture that's all about freedom, personal responsibility and entrepreneurship – and with brands active in 180 countries and sales of over \$30 billion – you can make it mean more no matter where you join Mars. Mars offers an environment that considers your personal qualities and stimulates (international) career opportunities. So the question is, what will your story be? Start a new chapter at Mars as a Quality Manager External Laboratories. You will be responsible for the quality of the external chemistry laboratory network. Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-53137885



### QUALITY COÖRDINATOR EXTERNAL MANUFACTURING

OVERTUIGENDE CONTINU VERBETERAAR MET FOCUS OP KWALITEIT EN PROCES

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 op het gebied van babyvoeding. In Nijmegen staat een productieplant waar geproduceerd wordt voor markten in Europa, Azië en Latijns Amerika. Kwaliteit, leverbetrouwbaarheid en efficiëntie spelen een belangrijke rol bij de productie. Voor de afdeling Quality Support zijn wij op zoek naar een Quality Coördinator External Manufacturing, die verantwoordelijk is voor het optimaal borgen van de kwaliteit van de eindproducten die door third parties worden geproduceerd zodat ze voldoen aan de strenge kwaliteits- en voedselveiligheidsnormen van Mead Johnson Nutrition. Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490



### JUNIOR PRODUCTIE MANAGER

ONDERNEMENDE MANAGER DIE IN DE ORGANISATIE WIL GROEIEN

WAALWIJK

**Henningsen Nederland bv** is één van de weinige fabrikanten in Europa van gedroogde vleesproducten. Henningsen Nederland is, met een eigen directie, een zelfstandig onderdeel van de Japanse moedermaatschappij Ariake. Bij Henningsen Nederland worden zowel poeders als granulaten geproduceerd van verschillende grondstoffen als rund, varken, kip, eend en schaaap. Deze vleesproducten worden als ingrediënten gebruikt in verschillende producten zoals soepen, sauzen en smaakstoffen. Meer dan 90% van de omzet wordt wereldwijd gerealiseerd. Europa is hierin het grootste afzetkanaal. De bedrijfscultuur van Henningsen Nederland is informeel, betrokken en loyaal. Wij zijn op zoek naar een ambitieuze en breed georiënteerde Junior Productie Manager die medeverantwoordelijk is voor de gehele productieorganisatie zodat productie gerealiseerd wordt overeenkomstig de kwaliteits-, kwantiteits- en leverbetrouwbaarheidsnormen. Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



### R&D PROJECTSPECIALIST AGF

BREDE ROL GERICHT OP HET VERDER ONTWIKKELEN VAN INTEGRALE (KETEN)KWALITEIT

RIDDERKERK

**Bakker Barendrecht**, opgericht in 1930, is één van de grootste internationale groente- en fruitbedrijven van Nederland en levert onder meer aan een toonaangevende Nederlandse supermarktketen. Naast volledige toewijding aan service en kwaliteit, zijn werkplezier en een praktijkgerichte visie de voornaamste redenen van het succes. De kerntaken van Bakker Barendrecht zijn handel, logistieke dienstverlening en R&D. Dagelijks wordt er meer dan 2.000 ton groente en fruit verwerkt. Voor de afdeling R&D op het hoofdkantoor in Ridderkerk, zijn wij op zoek naar een gedreven en gestructureerde R&D Projects Specialist AGF die zich richt op het verder ontwikkelen van integrale (keten)kwaliteit. De R&D Projects Specialist AGF is verantwoordelijk voor het in teamverband opstellen en uitvoeren van verschillende projecten met focus op kwaliteit, microbiologie en smaak. Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669

Voor meer informatie zie onze website: [www.dupp.nl](http://www.dupp.nl) of mail uw reactie naar: [info@dupp.nl](mailto:info@dupp.nl)

**DUPP** RECRUITMENT  
EXECUTIVE SEARCH  
INTERIM MANAGEMENT

GENERAAL FOULKESWEG 66  
6703 BW WAGENINGEN  
0317-468686



# HACCP Management. De nieuwe definitie.



## MVPICON™

De nieuwe LIGHTNING MVP ICON brengt HACCP en hygiëne monitoring naar een hoger niveau. Resultaten van ATP en andere belangrijke HACCP parameters worden automatisch verzameld en gerapporteerd en in een overzicht weergegeven. Het scherm geeft u direct toegang tot de belangrijkste waarden.

Kwaliteitsmanagers kunnen vertrouwen op de MVP ICON voor niet alleen het monitoren, maar ook het managen van hun HACCP programma.

## BIOCONTROL

Results. Right now.

[www.biocontrolsys.com](http://www.biocontrolsys.com) | [info@biocontrolsys.com](mailto:info@biocontrolsys.com)