



KWALITEIT IN DE PRODUCTIE

- LOUISE O. FRESCO
- E-LEARNING
- BIG DATA IN DE PRAKTIJK
- KWALITEIT IN SNACKS
- ONGENODE GASTEN



FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

Van de hoofdredacteur



PLANT MANAGER

BRUGGENBOUWER DIE DE PRODUCTIEORGANISATIE KAN ENTHOUSIASMEREN

BROEKHUIZENVORST

Oerlemans Foods is een private equity owned bedrijf met een solide marktpositie in vriesverse groenten, fruit en aardappelproducten. Met een hoogwaardig assortiment beantwoordt Oerlemans aan de wensen van klanten in de internationale foodservice, retail- en industrie. Oerlemans exporteert naar ruim 50 landen en is uitgegroeid tot een onderneming met verschillende vestigingen in Europa. Naast een hoofdkantoor in Venlo en een aardappelverwerkende site in Broekhuizen heeft Oerlemans een groentenverwerkende site in Waalwijk. Om de locatie in Broekhuizen voorst naar een hogere niveau te brengen zijn wij op zoek naar een constructieve Plant Manager die verantwoordelijk is voor het optimaal laten functioneren van het productieproces zodat doelstellingen op het gebied van kwaliteit, rendement, kosten en leverbetrouwbaarheid worden behaald. Consultant: Bert den Uijl, telefoon 0317-468686 of 06-53959057



SENIOR QA COORDINATOR

EXPERIENCED TECHNOLOGIST WITH AN EYE FOR DETAIL AND RESULTS

AMSTERDAM

Fonterra is the world's largest producer of dairy ingredients. Headquartered in Auckland, New Zealand, the company employs 16,000 employees worldwide. Fonterra shares the goodness of dairy nutrition with the world through brands, ingredients, farming and processing operations across four continents. The organization develops, manufactures and sells every conceivable dairy product: cheese, desserts, milk, milk powders and a wide range of innovative and advanced ingredients for the food industry. The European Fonterra organization, located in Amsterdam, is responsible for the sales and distribution of ingredients for the EMEA market. For this ambitious and dynamic company we are looking for a motivated Senior QA Coordinator who will be responsible for all operational quality matters relating to the overall EMEA organization. Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-53137885

MARS VERPAKKINGSTECHNOLOOG

DIE VERPAKKINGSCONCEPTEN IMPLEMENTEERT IN PRODUCTIE

VEGHEL

Een baan bij **Mars** is nooit zomaar een baan. Het is allesbehalve klakkeloos uitvoeren wat anderen je opdragen. Hier tellen de keuzes die jij maakt. Hier gaat het erom dat je zelf invulling geeft aan je carrière. Die ruimte vind je bij Mars. Het is jouw verhaal: jij schrijft de hoofdstukken van je loopbaan. Vandaar ook dat we zeggen: make it mean more. Daarin schuilt ons wereldwijde succes van ons familiebedrijf. Want als je met sterke merken actief bent in 180 landen en zo'n 30 miljard omzet, dan weet je hoe belangrijk vrijheid, eigen verantwoordelijkheid en ondernemendheid zijn. Dus... wat wordt jouw verhaal? Start jou carrière bij Mars als Verpakkingstechnoloog in Veghel. Als verpakkingstechnoloog ben je verantwoordelijk voor het implementeren van verpakkingso oplossingen en het ontwikkelen van expertise op het gebied van Seasonals (Kerst en Pasen) en International Travel Retail (ITR) producten. Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



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



QESH COÖRDINATOR

ZELFSTANDIGE FUNCTIE WAARBIJ JE HET QESH BEWUSTZIJN OP EEN HOGER NIVEAU BRENGT

BROEKHUIZENVORST

Oerlemans Foods is een private equity owned bedrijf met een solide marktpositie in vriesverse groenten, fruit en aardappelproducten. Met een hoogwaardig assortiment beantwoordt Oerlemans aan de wensen van klanten in de internationale foodservice, retail- en industrie. Oerlemans exporteert naar ruim 50 landen en is uitgegroeid tot een onderneming met verschillende vestigingen in Europa. Naast een hoofdkantoor in Venlo en een aardappelverwerkende site in Broekhuizen heeft Oerlemans een groentenverwerkende site in Waalwijk. Om het kwaliteitsbewustzijn in Broekhuizen voorst naar een hoger niveau te brengen zijn wij op zoek naar een energieke QESH Coördinator die verantwoordelijk is voor het beheren en verbeteren van het QESH-managementsysteem op basis van het corporate vastgestelde QESH-beleid. Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669

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



RECRUITMENT
EXECUTIVE SEARCH
INTERIM MANAGEMENT

GENERAAL FOULKESWEG 66
6703 BW WAGENINGEN
0317-468686

EEN OPEN GESPREK

Oranje vlaggetjes wapperen in de kille wind, de zon breekt door, even later komt de hagel en regen met bakken uit de hemel. Koningsdag 2016. Om warm te worden, bakken mijn kinderen broodjes aan een stok rondom een knapperend vuurtje. Want wat is lekkerder dan je eigen gebakken brood (hier en daar wat zwart) te vullen met een lik boter en suiker? Ze smullen. Geen tijd om je te vervelen. Wij ontmoeten vrienden, hebben goede gesprekken, en trakteren onszelf om weer wat op temperatuur te komen, op een broodje hamburger. Enthousiaste studenten bakken zich uit de naad om de vraag bij te houden. Niemand wil weten waar het vlees, de broodjes of uien vandaan komen. Ze krijgen ons volste vertrouwen. De volgende dag houdt mijn buik zich gelukkig koest...

Dat heeft niet iedereen kunnen zeggen, vrees ik. De kwaliteit van de aangeboden etenswaren liet hier en daar te wensen over. NVWA-inspecteurs voerden bijna 200 inspecties uit op Koningsdag, bij professionele én particuliere standhouders. Verreweg de meeste overtredingen hadden te maken met het niet goed op temperatuur brengen of houden van het aangeboden voedsel. Door de harde wind koelde bereid voedsel te snel af en rechauds waaiden uit. Verschillende standhouders mochten hun hamburgers, saté, worstjes, vis en gevulde broodjes niet meer verkopen. De NVWA kon natuurlijk niet overal zijn.

Los van Koningsdag (dan zijn we -op de NVWA na- nu eenmaal wat minder kritisch), blijken Nederlanders redelijk tevreden over de kwaliteit van hun voedsel. Wel zijn consumenten bezorgd over de toevoegingen: slechts 23% vindt dat bedrijven in de levensmiddelenindustrie eerlijk zijn over welke ingrediënten er in producten zitten. Andere thema's waarop de levensmiddelenindustrie in de ogen van consumenten verbeterlagen moet maken, zijn het milieu en dierenwelzijn. Dat blijkt uit de eerste Waarderingsmeter Levensmiddelenindustrie: een onderzoek naar de waardering en het vertrouwen in de levensmiddelenindustrie, uitgevoerd in opdracht van de Federatie voor de Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI).

Onder het motto 'Een open gesprek over voedsel' slaat de industrie de handen ineen, om de dialoog over voedselproductie- en consumptie met consumenten te intensiveren en het vertrouwen van de samenleving in de sector te verbeteren. Want ook al maakt de consument er thuis of op festivals weleens een potje van (zeker wat hygiëne betreft, over individuele kookkunsten durf ik niet te oordelen), de levensmiddelenindustrie mag geen steken laten vallen. De kwaliteit moet goed, beter, zelfs best zijn. Om het vertrouwen van de consument te krijgen en houden, helpt het om open en eerlijk te communiceren over wat je doet, wat er in je product zit, en waar je ingrediënten vandaan komen. Een ding is zeker: kwaliteitsmanagers hoeven zich niet te vervelen.

Judith Witte

judith@b2bcommunications.nl

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



Inhoud

THEMA: KWALITEIT IN PRODUCTIE



14

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

KWALITEITSVERBETERING IN KOELVERS

Drie kwaliteitsconsultants van fabrikanten van koelverse-maaltijden aan het woord: over de praktijk van hun werk, de nieuwe uitdagingen die o.a. duurzaamheid en een ambachtelijke uitstraling stellen, aandacht voor grondstoffen en het fraude-risico.

EN VERDER...

OSV/YFM netwerken in food	6
Herkomst op het etiket	18
Berichten en productnieuws	20
E-learning bij Group of Butchers	24
Digitaliseren van de keten	27
Column Dennis Favier	31
Kwaliteitsverbetering bij Febo	32
Kansen voor biologisch	34
De toekomst van ons voedsel	38

REPORTAGE

LOUISE O. FRESCO

Op 11 april werd in het hoofdkantoor van de Rabobank #Foodtopia geopend: een expositie over de toekomst van ons eten. Samensteller is voedsel- en landbouwexpert prof. dr. ir. Louise O. Fresco, voorzitter van de Raad van Bestuur van Wageningen Universiteit en Researchcentrum.



8



28

ONTWIKKELINGEN

BIG DATA IN DE PRAKTIJK

Left Loyalty ontsluit met mediapartners Wallbrink Crossmedia en b2b Communications Big Data in food. Beheer, analyseer en monitor op www.BigDataInFood.com vanuit één dashboard al je data. Bob Lemmen, marketing manager bij Lantech, heeft de kans met beide handen aangegrepen: "Vooruitgang is onvermijdelijk."

WETENSCHAP

ONGENODE GASTEN: TOXOPLASMA GONDII

Vrijwel alle organismen, ook de mens, hebben last van parasieten: wormen, vlooiën, luizen, teken. Toxoplasma gondii is wereldwijd één van de meest voorkomende parasitaire zoönosen. Vooral voor zwangere vrouwen kunnen de gevolgen groot zijn. Wat is het? En hoe is het te voorkomen?

36



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. Oplage: 3000 Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) en Young Food Management (YFM). **Voorpaginafoto:** @timurtasanan/Shutterstock.com **Aan dit nummer werken mee:** Dennis Favier, Marianne Kootstra, Chloé Lahousse, Hans Reichart, Theo Verkleij **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. **Auteursrecht:** Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en 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.

www.industrial-auctions.com Industrial Auctions

Bezoek Industrial Auctions op IFFA 2016

IFFA Hal 9.1 Stand nr. A81 **MEET THE BEST**

7 - 12.5.2016, Frankfurt am Main

11 mei: Online veiling vis- en vleesverwerkende machines in Urk

18 mei: Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie in Brokstedt (DE)

25 mei: Online veiling machines en inventaris voormalig slachthuis Velisco in Rot am See (DE)

velisco

Kijkdagen: 23 mei & 24 mei

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 dozevriezers
- 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

milmeq engineering for the future

Ice & Easy

Hoe houdt u orde op zaken?

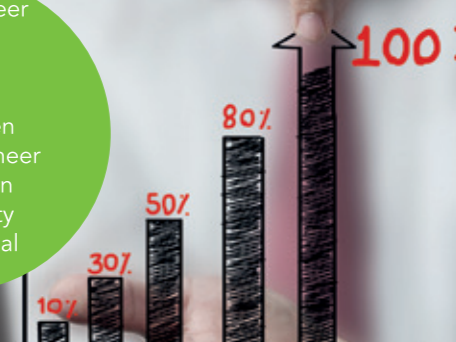
Onvoldoende voorraad, dubbel uitgevoerde orders, foutieve klantgegevens, onjuiste kostprijzen, achterstallige facturatie, onderbezetting, foutieve kortingen, het is de schrik van iedere leidinggevende. De prangende vraag is, hoe dan wel?

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

4 FOOD
ERP SOFTWARE

de juiste oplossing binnen handbereik!

Relatiebeheer
Orders
Planning
Inkoop
Recepturen
Voorraadbeheer
Contracten
Traceability
Klantportaal
EDI



GRATIS DEMO, VRAAG NU AAN

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



www.OSVnetwerk.com



www.YFMnetwerk.com

GEZELLIGE GOLFDAG



ZOMERBARBECUE 15 JUNI 2016

We verwachten weer een grote opkomst op woensdag 15 juni, bij Buitenzorg in Ede op de OSV-YFM Zomerbarbecue. We zijn nog bezig met een sponsor, maar dat komt helemaal goed. Stoer en lekker is het uitgangspunt.

Aanmelden: www.foodinbusiness.com/evenementen

BEDRIJFSBEZOEK FEBO

Het was vroeg, maar dat bleek geen probleem: 30 man sterk stonden ze er, om 7.00 uur bij Febo in Amsterdam. Ik heb helaas de reservebank moeten teleurstellen, er kwam geen plek meer vrij, en iedereen die zich had aangemeld was aanwezig.

We zijn hartelijk ontvangen door kwaliteitsmanager Ferry Stevens. Tijdens de rondleiding deed hij zijn verhaal. En wat een verhaal, en wat een kwaliteit. Ik kijk heel anders tegen een kroket van Febo aan dan voor dit bezoek.

Lees meer over Febo op pagina 32



RONDJE LANGS DE VELDEN

De levensmiddelenindustrie moet beter met de consument en burger in gesprek treden om vertrouwen in de sector te versterken. Dat is de belangrijkste conclusie in het rapport 'Spreek Smakelijk' dat de FNLI in samenwerking met Roland Berger eind april publiceerde. De aftrap voor een bredere dialoog tussen de levensmiddelenindustrie en de samenleving onder de naam 'Een open gesprek over voedsel'.

Het rapport legt de vinger op een gevoelige plek: er bestaat een grote afstand tussen de sector en de samenleving. De levensmiddelenindustrie heeft te maken met vragen en eisen van consumenten over bijvoorbeeld prijs, smaak, productsamenstelling of gemak, maar aan de andere kant ook met burgers die terecht vragen stellen en zorgen hebben over gezondheid, dierenwelzijn of eerlijke handel.

Het belang van communiceren wordt hiermee maar weer eens sterk benadrukt. Wat weten wij nou eigenlijk concreet van onze collega's in food? Nieuws wordt snel gescand en voor het lezen van uitgebreide verhalen, hebben we vaak geen tijd. Met de OSV brengen we de mensen bij elkaar om de dialoog aan te gaan en in ons vakblad belichten we elke maand één of meerdere bedrijven, kort en to the point! Uiteindelijk kampen we allemaal met dezelfde problemen. We kunnen veel van elkaar leren en elkaar versterken.

Dit jaar staat voor mij in het teken van 'een rondje langs de velden'. Elke maand bezoek ik een aantal OSV/YFM-leden om eens wat dieper in te gaan op wat er allemaal speelt binnen hún bedrijf. Door onze kennis te delen, kunnen er vaak open deuren worden ingetrap. Het is allemaal niet zo moeilijk, als je maar weet waar je je kennis vandaan kunt halen.

Saskia Stender



LOUISE O. FRESCO

RESPECTEER BOEREN, VISSERS EN VERWERKERS

Op 11 april werd in het hoofdkantoor van de Rabobank #Foodtopia geopend: een expositie over de toekomst van ons eten. Samensteller van de expositie is voedsel- en landbouwexpert prof. dr. ir. Louise O. Fresco, voorzitter van de Raad van Bestuur van Wageningen Universiteit en Researchcentrum.

Op de presentatie die in de ontvangsthallen van de bank in Utrecht is ingericht, staat Fresco's visie centraal. Het is een visie vol vertrouwen in het menselijk vernuft, technologie en wetenschap. Foodtopia, het voedsel van de toekomst, is ook de titel van een publicatie van de Stichting Biowetenschappen en Maatschappij, bedoeld als aanvulling op de expositie. In het voorwoord wijst Fresco op wat al bereikt is, mede dankzij de industriële voedselverwerking en de modernisering van de productie: "We zijn beter gevoed en eten veiliger dan ooit tevoren." Toch is het, constateert ze, noodzakelijk om het anders te gaan doen. "Milieuproblemen, de gevolgen van klimaatverandering en aantasting van de biodiversiteit zijn problemen die stuk voor stuk kunnen samenhangen met de voedselproductie."

In #Foodtopia kan de bezoeker elf gefilmde minicollages van één minuut volgen, op schermen

ingebouwd in een grote eettafel. Hier een korte beschrijving van die colleges, die wel de thema's weergeeft en zo laat zien welke selectie er is gemaakt, maar geen recht kan doen aan de rijkdom van hun inhoud.

1. ROBOTS

Sommige mensen hebben een romantische kijk op het boerenleven. Het werk van de boer is echter zwaar, zwaarder dan het werk in de fabriek. Veel opvolgers zien niets in die 'slavenarbeid'. Een groter deel van het werk van de boer zal overgenomen worden door robots. Hoe slecht kan het zijn, dat je tomaat niet geplukt is door een meishand, maar door een elegante kleine robot?

2. ETIKETTEN

Het is voor de winkelende consument heel moeilijk om een goede keuze te maken uit het aanbod van de supermarkt. Er zijn alleen al voor bijvoor-

beeld duurzaamheid tientallen keurmerken. Het grote aanbod en de informatie over de producten leiden tot verwarring. Veel is onduidelijk. De consument van de toekomst zal goed geïnformeerd zijn. Het assortiment producten zal in ieder geval milieuvriendelijk zijn en fair trade.

3. DIERENWELZIJN

De grootste morele uitdaging voor de toekomst, is hoe we met dieren omgaan. Veel mensen vinden de manier waarop dieren behandeld worden in de houderij en slachterij onmenselijk, aan de andere kant eten veel van hen graag vlees. In de toekomst zullen we dieren zo menselijk mogelijk behandelen en het lijden van dieren zal iets van het verleden worden.

4. AARDAPPEL

De aardappel hebben we in de paar honderd jaar sinds zijn introductie in Nederland ontwikkeld >>

'Insecten gaan een belangrijkere rol spelen in de keten van de eiwitproductie'

FOTO: ©JEROEN OERLEMANS

Gesneden producten beter verpakt

De R 235 dieptrekverpakkingsmachine is speciaal ontworpen voor het verpakken van gesneden producten. Dankzij de speciale constructie kan de toevoerband van de slicer horizontaal aan het inlegbereik aansluiten. De benodigde ruimte blijft hiermee beperkt.

IFFA

Frankfurt, Duitsland
07. – 12. mei 2016

Hal 11.1 · Stand C11



U bent van harte welkom bij de officiële opening
op **22 mei tussen 10.00 en 16.00 uur** in Druten.

UITNODIGING

Het is zover: Vleeshandel Willems is verhuisd van Ewijk naar Druten. Na een tijd van bouwen, waar we met het hele team veel energie in hebben gestopt, zijn we in onze nieuwe slachterij helemaal klaar voor de toekomst!

Onze productiecapaciteit is flink vergroot en we werken er met de modernste apparatuur. Graag nodigen wij u uit om het resultaat met eigen ogen te komen bekijken.

Tot 22 mei!

Mark Willems | MET PASSIE VOOR KWALITEIT

Vleeshandel Willems Industrieweg 4
6651 KR DRUTEN 06 23 67 27 14

ZONDAG 22 mei 2016

Op www.vleeshandelwillems.nl
kunt u zich aanmelden.



FOTO: ©BOERHAVE MUSEUM

tot een product van grote waarde. Die ontwikkeling zal doorgaan. In de toekomst levert de aardappel ook ingrediënten met farmaceutische eigenschappen. Onze export van aardappelzaad - beschikbaar sinds 2015 - zal bloeien, dankzij de productiviteit en de kwaliteit van de Nederlandse aardappel.

5. VIS

Vis heeft met zijn eiwit en calcium een grote bijdrage geleverd aan de ontwikkeling van het menselijke brein. Overbevissing bedreigt het voortbestaan van veel soorten. De populaties zullen zich dankzij bescherming moeten herstellen. Gekweekte vis kan een duurzaam alternatief

bieden. De visindustrie zal sterk groeien en de grootste leverancier van eiwitten worden.

6. INSECTEN

De vroegste mens en zijn voorgangers aten insecten, een prima bron, dankzij hun evenwichtige voedingssamenstelling. In Afrika heten sprinkhanen ook wel garnalen uit de hemel, in het westen zijn nog niet veel mensen geneigd insecten als voedsel te accepteren. Toch zijn ze in opkomst als snack, of als niet herkenbaar ingrediënt. Insecten zijn efficiënte eiwitbronnen en hun bijdrage aan de uitstoot van broeikasgas is beperkt. Ze gaan een belangrijkere rol spelen in de keten van de eiwitproductie. In de vorm van

meelwormen zullen ze in een deel van de eiwitbehoefte van vee voorzien.

7. BROOD

Brood is het eerste bewerkte levensmiddel uit de geschiedenis. In veel culturen is brood een symbool van het leven. Het wordt in steeds meer delen van de wereld het hoofdvoedsel. Ook al zijn er mensen die willen dat we er minder van eten omdat het niet gezond zou zijn: brood blijft op ons menu. Het is lekker en levert onder meer ijzer en vitamine.

8. OVERVLOED

Sinds 100 jaar is er in een groot deel van de wereld een overvloed aan eten. De tijd dat je niet wist >>

hoeveel er morgen te eten zou zijn is daar voorbij, maar de mens is van nature nog steeds uit op veel, energierijk voedsel, om schaarste voor te zijn. Een van de gevolgen is dat inmiddels meer mensen lijden aan overgewicht, dan aan ondervoeding. We zullen moeten leren omgaan met de overvloed en dat zal stapsgewijs gaan. Onderwijs zal helpen en de industrie levert een bijdrage door kleinere porties en de beperking van ongezonde vetten.

9. DE APPEL

De appel blijft populair in een groot deel van de wereld. Dat is mede te danken aan zijn vermogen zich aan te passen. De vrucht doet het goed in de Himalaya én in de Betuwe. We blijven appels eten, mogelijk nieuwe soorten die minder suiker bevatten en meer vitamine.

10. ALGEN

Groen en slijmerig lijken algen niet aantrekkelijk voor consumptie. Toch zullen we ze binnenkort op grotere schaal eten. Daarnaast kunnen deze efficiënte planten ingezet worden als biobrandstof en gebruikt worden om water te filteren bijvoorbeeld voor viskweek. Er komen binnen tien jaar meer algenproducten zoals algenburgers en -pannenkoeken op de markt.

11. RESPECT

Boeren, vissers en verwerkers behandelen we niet met respect. We hebben in korte tijd de productie van ons voedsel uit handen gegeven aan een heel klein deel van de bevolking. Tussen de mensen die ons voedsel verbouwen en verwerken en de consumenten is een kloof ontstaan. Er is veel kritiek op de manier waarop ons voedsel tot stand komt, maar die is vaak afkomstig van mensen die niet weten hoe de keten werkt. We zouden vaker moeten bedenken hoe hard mensen werken om te zorgen dat we voor een lage prijs veilig en gezond voedsel op tafel kunnen zetten.

De boon lijkt te ontbreken in de expositie, terwijl ook dat een belangrijk product van de toekomst



FOTO: ©CAOLINE KERKVIET

is volgens onder meer de FAO. Bij de voedsel- en landbouworganisatie van de UN werkte Fresco een aantal jaren. De (witte) boon is echter wel degelijk present. De bezoeker wordt gevraagd of hij wel of niet vertrouwen heeft in de toekomstvisie van Fresco. Zijn keuze bepaalt hij door een boon in een van twee kunststof kokers te gooien. Na twee weken had een grote meerderheid met

zijn boon gekozen voor de optie: Ja, de visie van Louise O. Fresco geeft vertrouwen voor de toekomst.

#Foodtopia is tijdens kantooruren gratis en vrij te bezoeken (Adres: Rabo Inspiratiezone, Croeselaan 18, Utrecht). De tentoonstelling loopt nog tot en met 30 oktober.



Optimaal voeden van mixers en processen

Automatisch efficiënt



Voedingssystemen voor mixers :

- betrouwbaar
- nauwkeurig
- economisch

AZO. The No. 1 in mixer feeding

Right to the Point

www.azo.be

AZO.

Naadloos de schoonste



Geen kieren.
Geen olie.
Geen vervuiling.

En het allermooiste: Geen hoge kosten.

Meer weten?

www.procon-tm.nl
info@procon-tm.nl
Tel. (038) 333 88 04



STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE

CERTUSS TC SERIES

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



MEER INFORMATIE? **WWW.STOOMKETELS.NL**
OF BEL VRIJBLIJVEND (030) 241 09 72

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

KWALITEITSVERBETERING IN KOELVERSE PRODUCTEN

De gehele organisatie draagt bij aan de kwaliteit. Kwaliteitsspecialisten gaan vaker met collega's van andere afdelingen aan de slag om die kwaliteit op een hoger peil te krijgen. Aan het woord drie kwaliteitsconsultants: over de praktijk van hun werk, de nieuwe uitdagingen die o.a. duurzaamheid en een ambachtelijke uitstraling stellen, aandacht voor grondstoffen en het fraude-risico.

Robin Franssen werkt sinds 2014 bij Plaza Foods, producent van Aziatische maaltijden in Nijmegen. Daar houdt hij zich over een breed terrein bezig met verbeteringen: hij is in de slag met leveranciers over de stabiliteit van producten en werkt samen met de mensen van techniek en operations aan de inrichting van de nieuwe fabriek die Plaza Foods bouwt in Nijmegen. Tijdens VMT Food Event werd hij uitgeroepen tot kwaliteitsmanager Food van het jaar. Dat de kwaliteitsdiscipline een nadrukkelijk stem heeft in de bouw vindt Robin een van de sterke punten van het bedrijf. "Een kwaliteitsmedewerker moet niet iemand zijn die zaken afkeurt, maar juist meedenken en meewerken aan de beste oplossing." Hij ziet twee stromingen in het kwaliteitsmanagement: je hebt de managers die denken in wat er kan en anderen die kijken naar wat er moet. Zelf is hij duidelijk van de eerste stroming. "Als je iets ziet dat beter kan en waarvoor de organisatie

en de werkwijze veranderd moet worden, dan is het jouw taak die verandering in gang te zetten."

VERNIEUWING

Bij Plaza Foods heeft Robin aan een groot aantal verbeteringen meegewerkt en in veel gevallen geïnitieerd. Een voorbeeld: de interne voorraden van de onderneming zijn sterk verminderd. De flow door het proces is versneld: "heel wenselijk voor de kwaliteit". Na een gedegen analyse is de organisatie bovendien opnieuw ingericht, met een forse uitbreiding van het middle management en het aantal operators. Shift-leaders konden zich nu echt gaan bezighouden met hun leidinggevende taken. Om hen daarbij te ondersteunen, werd ook de staf uitgebreid. De vernieuwing heeft concrete resultaten opgeleverd: kwaliteit en bedrijfsresultaat zijn verbeterd, uitval is teruggedrongen. Voor de toekomst kijkt Food Plaza, aldus Robin, nadrukkelijk naar zaken >>



als big data, digitalisering, robotisering. "Het zijn voorwaarden voor groei."

KORTERE LEVENSCYCLUS

Frank Sluis, afgestudeerd aan de HAS in 1995 in productiemanagement en kwaliteit, is manager productie en kwaliteit van Henri BV in Drunen. Eerder werkte hij bij Uniekaas en een industriële bakkerij in Tilburg. Henri maakt koelverse maaltijden, sauzen en soepen voor de foodservice. Ze worden via de groothandel gedistribueerd. Als Sluis één ontwikkeling moet noemen met een sterke impact op het kwaliteitsmanagement, dan is het dat producten steeds korter ongewijzigd in het assortiment blijven. "De wijzigingen volgen elkaar steeds sneller op. Sinds 2013/2014 is de levenscyclus zo kort, dat het veel aandacht en inspanning vraagt om de juiste informatie op het etiket zeker te stellen. Wij investeren daarom nu in ons ERP-systeem, zodat informatie direct

doorgegeven wordt aan bijvoorbeeld GS1-DAS en PS in Food"

EDUCATIE

Al een aantal jaar geleden heeft men bij Henri besloten de borging van de kwaliteit, de verantwoordelijkheid voor de controle, laag in de organisatie te leggen: bij de mensen aan de lijn. "Een belangrijk deel van die controle gebeurt digitaal, waarbij de operators gegevens invoeren in de computer. Dat maakt hun werk ook interessanter. Ze moeten zich bewust zijn waarom ze de gegevens invoeren. Dat gaat stapje voor stapje en dat proces ondersteunen we intensief met training." Robin Franssen bevestigt het belang van training. "Die vraagt extra aandacht, omdat veel medewerkers niet of weinig Nederlands spreken."

Ook Björn Boers laat weten dat hij veel energie steekt in instructie en training van operators.

Boers werkt sinds acht jaar als kwaliteitsmedewerker bij Bonfait in Denekamp, onderdeel van het Duitse Apetito. Bonfait maakt koelverse maaltijden voor retail en foodservice. De belangrijkste vernieuwing, aldus Boers, is afgedwongen door de markt: "De consument wil maaltijden die verser zijn en er vers uitzien, én minder zout bevatten. De nieuwe voorkeuren vragen van ons nieuwe methoden om ook met minder zout en verhitting een lekker en veilig kwaliteitsgerecht te maken, met de vereiste houdbaarheidsduur. Daarvoor gaan we op zoek naar bijvoorbeeld nieuwe pasteuriseermethoden en smaakmakers die het zout deels kunnen vervangen. Dat is mooi werk: het boek gaat nooit dicht."

NIEUWE EISEN

Bij Henri spelen die vragen vooral sinds men in 2009 "met overtuiging" koos voor duurzaamheid. Facetten daarvan als diervriendelijkheid,

afzien van conserveermiddelen etc zijn veranderd in het bedrijf. "Het stelt nieuwe eisen aan het proces. De kwaliteit van onze producten moeten gedurende de houdbaarheid goed blijven: stabiele sauzen, een werkbare houdbaarheid. Daarnaast willen we onze afnemers goed informeren en zekerheid geven over de duurzame herkomst van ingrediënten. Dat betekent dat we veel systemen geïntegreerd hebben in ons kwaliteitssysteem: systemen voor traceerbaarheid en voedselveiligheid naast bijvoorbeeld Skal en Beter Leven." Henri verkleint zijn footprint ook met de duurzame keuze voor reststromen: tegen verspilling. "Een voorbeeld is onze tomatensoep van cherrytomaatjes die gescheurd zijn en anders weggegooid zouden worden. Dat vraagt een preciezer kijk op kwaliteit. Smaak en voedselveiligheid moeten top zijn, maar voor in de soep maakt het uiterlijk van tomaten niet uit."

ALLERGENEN

Extra aandacht is er de afgelopen jaren gekomen voor de - informatie over - allergenen. Ook in de horeca moet de consument tegenwoordig geïnformeerd worden over de mogelijke aanwezigheid van allergenen. De bron van die informatie is de fabrikant. "Die informatie moet volkomen betrouwbaar zijn. Allergenen beheersen we door een strikte scheiding van grondstoffenstromen en door extra controle - zoals de 3D-test- op de effectiviteit van onze schoonmaak." Frank heeft zijn zaken voor elkaar, maar wensen zijn er uiteraard ook nog. "Met in ons achterhoofd de eis van een grote flexibiliteit zijn we op zoek naar de juiste toepassingen van robots."

GRONDSTOFFEN

De kwaliteitsspecialisten noemen grondstoffen als onderdeel van de productieketen waar altijd opnieuw verbetering te bereiken is. Dat is ook

de visie van kwaliteitsconsultant Jori Broens van KTBA in Kaatsheuvel, gespecialiseerd in grondstoffen en hun risico's. Haar visie wordt ondersteund door een nieuw rapport van de Europese Food and Veterinary Office, dat 'ruimte voor verbetering identificeert' in de borging van grondstoffen. Thema's die volop in de aandacht staan zijn foodfraud en productintegriteit bevestigt ook Michel Brinkhorst van BK Kwaliteitszorg in Den Bosch. "Die nadruk op het risico van fraude is mede het gevolg van de foodschandalen en de aandacht die ze kregen in de media. Ik hoor veel de opmerking: papier is geduldig, wil je zekerheid dan moet je gericht testen." Vaker zijn er tegenwoordig onaangekondigde audits. Die stellen nieuwe eisen aan het kwaliteitsdenken. "Daar moet je het proces en de bezetting op inrichten. Je moet elke dag toegerust zijn voor een audit."



HERKOMST OP ETIKET

SCHREIJER HEKELT PLAN DAT VOEDSEL DUURDER MAAKT

Voeding kan wel bijna 10% duurder worden als het Europees Parlement zijn zin krijgt. Producenten van melk en lichtbewerkte vleeswaren moeten dan het herkomstland van elk ingrediënt uitzoeken.

“Onhaalbaar en onbetaalbaar”, vindt Annie Schreijer-Pierik (CDA Europarlement) over het plan dat 22 maart is aangenomen in de parlementscommissie voor Milieubeheer en Voedselveiligheid. “Dit jaagt consumenten op kosten en benadeelt de boer als primaire producent.”

het plan niet beschrijft wat precies ‘lichtbewerkte’ zuivel- en vleeswaren zijn. “Dan zouden we daarover weer vele pagina’s aan regeltjes moeten opstellen - waar wij als parlement en Europese Commissie juist vanaf willen!”

Schreijer en de christendemocratische EVP-Fractie zetten zich ervoor in dat het voltallige parlement dit plan binnenkort verwerpt.

BUREAUCRATIE

Enkele parlementsleden hadden in een resolutie opgeroepen om van bepaalde voedingsingrediënten steeds het land van herkomst te vermelden. Zij menen dat dit eenvoudig te doen is. Maar ook de Europese Commissie waarschuwt dat de extra bureaucratie de prijzen opdrijft: een melkcoöperatie zou dan bijvoorbeeld steeds moeten registreren uit welk land de melk komt, zelfs afzonderlijke productielijnen invoeren.

EXTRA PROBLEEM

“Met kwaliteit of voedselveiligheid heeft dit niets te maken”, zegt Annie Schreijer. “De EU-regels voor voedselveiligheid gelden al in elk EU-land. Melk uit bijvoorbeeld Twente of het Münsterland is even lekker, gezond en veilig door de EU-wetgeving.” Extra probleem is dat



‘Met kwaliteit of voedselveiligheid heeft dit niets te maken’

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

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
- Paperless Werkvloer**
Win tijd en verbeter de data-integriteit
- Pro-actief uitvoeren van kwaliteits- en procesbeheer**
Herken potentiële problemen voordat het tijd en geld kost
- OEE Prestatie Beheersing**
Volg en beheers de “Six Big Losses” bij productie
- Real-time SPC Analyses**
Signaleer en voorkom verspilling en herstelwerkzaamheden tijdens de 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

PERSONALIA

MARTINE OVERDIJK-KERKHOFF



Martine Overdijk-Kerkhoff (1968) is bij HAS Hogeschool de nieuwe opleidingsdirecteur van de opleidingen Bedrijfskunde en agribusiness en International Food & Agribusiness. Op 1 juni 2016 start ze in haar nieuwe functie. Martine heeft ruime ervaring in het onderwijsveld en het bedrijfsleven. Ze werkte lange tijd in het buitenland en

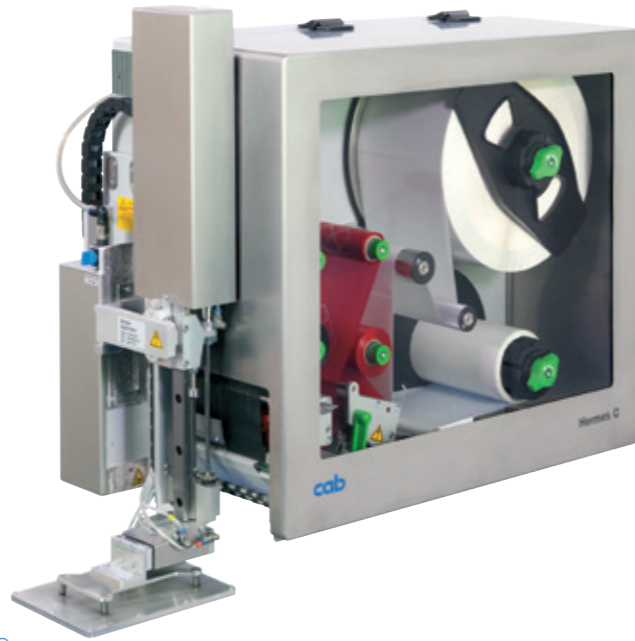
vervulde diverse functies bij de HAN en Fontys Hogescholen. Ook was ze manager onderwijs bij het Summa College in Eindhoven.

YVON BEMELMAN

Yvon Bemelman is per 15 maart gestart als consultant bij Condor Consultancy, een allround adviesbureau voor de foodsector. Yvon heeft als zelfstandig adviseur gewerkt voor private levensmiddelenbedrijven, maar ook voor de Vereniging van Keurslagers (VVK), SVO vakopleiding food, de brancheorganisatie Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie (KNS) en het Nederlands Bakkerijcentrum (NBC). Ze heeft zitting in diverse overlegorganen en blijft actief in de Stichting Verskwaliteit Nederland die zij heeft opgericht om wet- en regelgeving behapbaar en praktisch te maken voor de versde-tailhandel.

RENÉ VAN BERGEN

Sinds 1 april jl. is René van Bergen (46) de nieuwe Managing Director voor Mérieux NutriSciences te Ede. "In principe zit ik in de zomer van mijn carrière, maar werken bij Mérieux voelt aan alsof het lente is. De wereld van commerciële laboratoria verandert snel. Mérieux heeft alles in huis om die ontwikkelingen bij te houden en om te zetten naar inspirerende oplossingen, die passen bij deze tijd. Naast de vestiging in Ede beschikt Mérieux over een wereldwijd netwerk met een schier onuitputtelijke bron aan kennis, ervaring en mogelijkheden." Mérieux staat voor kwaliteit, die voldoet aan de eisen en verwachtingen van de klant, de samenleving en de organisatie.



LABELING

DIRECT TWEE KLEUREN PRINTEN

De CAB Hermes C is het eerste labelingsysteem dat direct twee kleuren kan printen en vervolgens aanbrengen op een product of verpakking. De machine is speciaal ontwikkeld voor applicaties die moeten voldoen aan de GHS (Globally Harmonized System) classificatie indeling. Door het geïntegreerde 'backfeed' systeem kunnen losse etiketten worden geprint en aange-

bracht zonder verlies van labels. Vele soorten verpakkingen kunnen worden bedrukt, zoals: flessen, blikken, vaten, bakken, karton of pallets. Dankzij het modulaire bouwsysteem is de CAB Hermes C bovendien gemakkelijk te integreren in iedere productielijn.

 www.dekoningh.nl

ANALYSELABORATORIA

FACILITEITEN, KENNIS EN ERVARING DELEN


Mérieux NutriSciences en WFC-Analytics maken bekend nauwer samen te gaan werken op de Nederlandse markt. De samenwerking bestaat uit het uitwisselen van faciliteiten, kennis en ervaring. Zo ontstaat een breed pakket van chemische en microbiologische expertise, waarmee zij de gezamenlijke en individuele klanten beter van dienst kunnen zijn. Mérieux NutriSciences is onderdeel van het Franse Institut Mérieux en gespecialiseerd in de uitvoering en ontwikkeling van

analyses ten behoeve van voedselveiligheid, kwaliteit van voedingsmiddelen en de gezondheid van de mens. WFC is een microbiologisch onderzoekslaboratorium dat zich gespecialiseerd heeft in hoogwaardige microbiologische analyses. De samenwerking komt voort uit de wens van de markt om een compleet en hoogwaardig analyseprogramma bij dienstverlenende laboratoria neer te kunnen leggen.

OPLEIDING

KWALITEITSMANAGEMENT

HAS Hogeschool start op 14 juni met de 2-daagse cursus: Kennismaking MVO in Food. Deze cursus is een samenwerking met N&S Quality Consultants. Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) heeft alles te maken met verantwoord inkopen van grondstoffen, duurzame productie, gezonde voeding en voedselveiligheid. Kwaliteitsmanagement in de voedingsmiddelenindustrie is in ontwikkeling. De kwaliteitsmanager houdt zich steeds meer bezig met het stimuleren van een cultuur die gericht is op samenwerking met verschillende (externe) belanghebbenden. Op die manier bekeken raken kwaliteitsmanagement en MVO elkaar nauw. Deze introductiecursus is bedoeld voor kwaliteitsmanagers, KAM-coördinatoren/QESH-managers, beginnende duurzaamheidsmanagers die de opdracht hebben om MVO in de organisatie te brengen.

 www.haskennistransfer.nl

VEILING

HOLLANDSE NIEUWE

Vanaf woensdag 15 juni is de Hollandse Nieuwe, vangst 2016, weer overal te koop. Een dag eerder vindt de veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe in Scheveningen plaats en wordt het seizoen officieel geopend in Hamburg. Het eerste vaatje Hollandse Nieuwe wordt op 14 juni geveild voor Stichting Het Vergeten Kind. Dit goede doel zal van de opbrengst binnen diverse opvanglocaties een keuken plaatsen en kookworkshops aanbieden voor jongeren. Met deze steun kunnen ook zij leren om eenvoudig voor een bescheiden bedrag een gezonde maaltijd te eten. Alle bidders zijn welkom een bod tijdens de veiling uit te brengen. Meedoen kan al vanaf € 100,-.

De naam Hollandse Nieuwe is onlangs officieel door de Europese Unie erkend als 'Gegarandeerde Traditionele Specialiteit'. Daarmee komt de Hollandse Nieuwe terecht in het rijtje van Boerenkaas en Basterdsuiker. De Europese verordening houdt in dat een aantal spelregels gerespecteerd dienen te worden door alle handelaren die haring als Hollandse Nieuwe aanbieden aan consumenten.

 www.visbureau.nl



FOTO: © JOOPHOCKE/SHUTTERSTOCK.COM

OVERNAME

RBK GROUP

Per 1 januari 2016 heeft de directie; Peter Harmens (links) en Theo Vliek, de RBK Group overgenomen. RBK Group, opgericht in 1978, is een automatiserings- en adviesbureau voor voedingsmiddelenbedrijven. Onder het motto 'het verbeteren van de concurrentiepositie van onze klanten', ontwerpt en bouwt de RBK Group ondernemingen en automatiseert productie- en bedrijfsprocessen. Met name de groepsbrede, integrale aanpak is uniek voor de branche. Peter Harmens, algemeen directeur "Ik ben trots op hetgeen we al bereikt hebben, hiermee is de basis gelegd voor verdere groei. We hebben de ambitie om verder te blijven innoveren"; Theo Vliek, commercieel directeur "We willen ons blijven onderscheiden met innovatieve projecten en duurzame oplossingen." Met de overname van de aandelen door de directie zal de RBK Group de reeds uitgezette koers voor de komende jaren voortzetten.



BEURSNIEUWS

VISION, ROBOTICS & MECHATRONICS

Op 1 en 2 juni vinden de 15e editie van Vision, Robotics & Mechatronics en de 10e editie van Photonics plaats bij NH Koningshof te Veldhoven. Beursmanager Moniek Groot: "Het speelkwartier van de co-robot is echt voorbij. Ook de grote spelers hebben de nieuwe fase omarmd, getuige voorbeelden als de LBR iiwa van Kuka, de YuMi van ABB en recentelijk de CR 35ia van Fanuc. Deze robotbouwers bouwen en ontwikkelen dit soort robots in nauwe samenwerking met de industrie: veilig, robuust en gebruikersvriendelijk. In de afgelopen 5 jaar zijn er grote stappen gezet. Een mooi voorbeeld is de PLC controlled robot van Yaskawa, die robotprogrammeren kinderlijk eenvoudig maakt. Deze, en de nieuwste innovatieve oplossingen van gerenommeerde merken als Staubli, Panasonic en Mitsubishi, zijn allemaal van de partij."

 www.mikrocentrum.nl



Communicatiespecialisten in food

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

Wij kennen de dynamiek van het medialandschap anno nu als geen ander. Met de netwerken Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) en Young Food Management (YFM), de vakbladen Voedingsindustrie en Vers-inspiratie en de sites www.FoodInBusiness.com en www.BigDataInFood.com zetten wij uw bedrijf op de kaart.

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

Nieuws

CIJFERS EN TRENDS EERSTE TEKENEN VAN HERSTEL IN VARKENS- SECTOR

De Europese varkenssector krijgt in het tweede kwartaal van 2016 te maken met de eerste tekenen van herstel. De opleving van de vleesvarkensprijzen zal pas echt doorzetten als de eerste volumes uit de private opslagregeling van de EU zijn verkocht. Dat is de verwachting die de Rabobank



FOTO: © PIVAKARONG SARABOON/SHUTTERSTOCK.COM

schetst in het recent gepubliceerde Kwartaalbericht Varkens. De krimp van de zeugenstapel in heel Europa en daardoor een afnemend aantal biggen, zal de biggenprijzen positief ondersteunen. Voor 2016 verwachten de sectorspecialisten van de Rabobank een gemiddelde voerwinst voor de fokzeugen. Voor de vleesvarkens wordt een voerwinst van -5% verwacht; dat is iets onder het gemiddelde maar ten opzichte van 2015 wel herstel. Voor veel varkenshouders zal dit herstel nog onvoldoende zijn om boven de kostprijs uit te komen. Alle rapporten van de Rabobank over de Nederlandse food- en agrisector zijn beschikbaar op:

www.rabobank.nl/bedrijven/cijfers-en-trends



FOTO: © VACHESLAV LOPATIN/SHUTTERSTOCK.COM

BIJENKOMST ZAKENDOEN MET OOST-EUROPA

Op 31 mei tijdens de bijeenkomst Road2Eastern-Europe hoort u alles over de kansen, bedreigingen en mogelijkheden van het zakendoen met Rusland, Oekraïne, Polen en Tsjechië. Elk van deze landen behoeft een eigen benadering. Over kansen en bedreigingen, kansrijke sectoren en hoe u in contact komt met ondernemers in één van deze

landen. Een ondernemer zal uit eigen ervaring zijn verhaal doen over alles wat goed ging, maar ook over wat niet goed ging. Inclusief de gouden tip! Meer informatie en aanmelden kan via de site van de Kamer van Koophandel.

www.kvk.nl/bijeenkomsten

VERPAKKEN DE NIEUWSTE VISVERPAKKINGEN

Solidus Solutions presenteerde tijdens Seafood Expo Global in Brussel een breed assortiment van massiefkartonnen visverpakkingen, gericht op de huidige uitdagingen in de sector. Massiefkarton biedt de ideale oplossing voor het verpakken van verse, bevroren of vacuüm verpakte vis. De verpakking voldoet aan de strenge hygiënenormen. Massiefkarton verkort ook de invreestijd van het product. Daarnaast heeft het bedrijf ook een 'foodline' speciaal ontwikkeld voor de productie van voedselplaatjes die geschikt zijn voor vochtige visproducten. Het plakpapier waarmee het karton is afgewerkt, is geschikt voor direct voedselcontact en voorkomt migratie tussen verpakking en voedsel.



CLIP-XL
SPECIALIST IN CLIPTECHNIEK

clipmachines clips (u en o)

worstlabels lussen en touw

reparatie onderhoud

www.clip-xl.nl

www.solidus-solutions.com

EEN SLIMME MANIER OM KENNIS VAN MEDEWERKERS TE VERRIJKEN:

E-LEARNING

Group of Butchers is een innovatief vleeswaren producerend bedrijf met vestigingen in Nederland en België. Al meerdere jaren achter elkaar ontvangt het bedrijf de Industriebestuurder Trofee voor de beste waardering vanuit de retailmarkt voor hun producten. Logisch dat de medewerkers up to date geschoold moeten zijn om de hoge standaarden te handhaven.

Om de medewerkers te scholen, werkt Group of Butchers met de e-learningmodule van CareNet. Het voormalige Dutch Grill Specialties (DGS) ging anderhalf jaar geleden over in Group of Butchers dat zich kenmerkt door vakmanschap en ambachtelijkheid. Er is veel in de nieuwe uitstraling geïnvesteerd omdat het bedrijf zoveel mogelijk publieksgroepen wil aanspreken; niet alleen business to business maar ook de eindgebruiker. Deze moet overtuigd zijn van de hoge kwaliteit en de ambachtelijke bereiding van de vleeswaren. Er zijn vijf verschillende locaties waar de veelal voorgaarde en 'ready tot eat' producten worden gemaakt: Eersel, Soest, het Belgische Oosterzele en Alken en de hoofdvestiging in Tilburg. Het assortiment bestaat onder andere uit rosbief, spek, gehaktsorten, rotisserieproducten, ham, spareribs, fricandeau, rookvlees, filet américain, ossenworst en rookworst.

TRAININGEN

Er werken circa 350 mensen verdeeld over de locaties. Zij worden grondig getraind om de producten op de juiste manier te verwerken. Voornamelijk voedselveiligheid en hygiëne, maar ook

de bedrijfscultuur en algemene informatie over tillen en het interpreteren van gevarensymbolen, zijn verplichte onderdelen in de training. Iedere medewerker volgt deze basistraining voordat hij of zij bij Group of Butchers aan de slag gaat. Op de locatie zelf is er een theoretische en praktische training over de vakinhoudelijke taak van de medewerker. De praktische informatie wordt gegeven door ervaren mensen zoals een SVO-opgeleide slager. Alle medewerkers volgen jaarlijks ook nog een opfriscurso. Group of Butchers geeft zo'n 1000 trainingen per jaar, waarvan het merendeel via e-learning wordt gevolgd.

EIGEN MOMENT

Max van Leeuwen is kwaliteits-, arbo- en milieu-manager (KAM-manager) en in samenwerking met Human Resources verantwoordelijk voor de trainingen bij Group of Butchers. "De veranderingen op het gebied van wetgeving en de wensen van de klant volgen elkaar snel op. Om die bij te houden is regelmatige training nodig. De snelste en makkelijkste manier om dat te doen is door middel van e-learning. Alle theorie wordt zo gegeven, praktijkles geven we op de werkvloer.

De medewerkers kunnen op een zelfgekozen moment vanuit huis, het uitzendbureau of op een van de locaties de training doen. De vrijheid en het krijgen van eigen verantwoordelijkheid worden als zeer positief ervaren." Vooral als er nieuwe medewerkers via een uitzendbureau komen, is e-learning ideaal. "Het uitzendbureau zorgt ervoor dat zij de training hebben gevolgd voordat ze bij ons komen. Dat scheelt tijd omdat ze meteen aan de slag kunnen. Wij zien in het systeem of de training met succes is afgerond en controleren de medewerkers steekproefsgewijs."

ROLLEN

Max en alle kwaliteitsmedewerkers kunnen in het systeem van CareNet in één oogopslag zien wie welke training heeft gedaan, of hij of zij geslaagd is en ook welke vragen fout beantwoord zijn. In de zwaardere HACCP-trainingen kan daar dan nog verder op worden ingegaan met bijvoorbeeld een uitbreiding op een specifiek onderwerp, of wordt de training met de medewerker nabesproken. "Ik kan analyses opvragen van bijvoorbeeld de meest fout beantwoorde vragen of hoe lang er gemiddeld over een training


wordt gedaan." Een ander voordeel vindt Max dat verschillende partijen tegelijk van het systeem gebruik kunnen maken, met ieder hun eigen rechten. "Het uitzendbureau kan nieuwe medewerkers aanmelden en hen uitnodigen voor een training, maar kan geen wijzigingen in het systeem aanbrengen."

HUISSTIJL

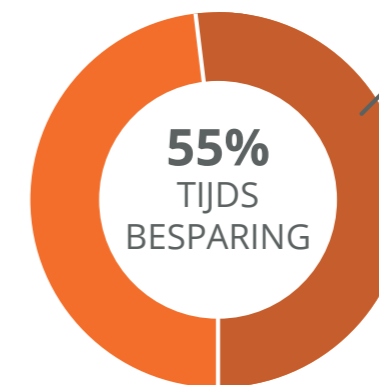
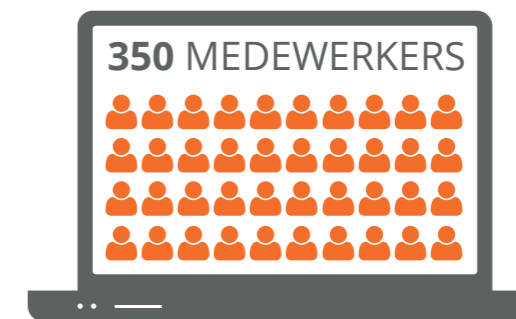
Group of Butchers maakt de trainingen zelf. "Ik test de training met een aantal medewerkers voordat hij online gaat. Zo kan ik kijken of de vragen te makkelijk of te moeilijk zijn en of het binnen de gestelde tijd lukt. De trainingen blijven constant in ontwikkeling en worden regelmatig aangepast. Je kunt dan tegelijk eventuele verbetering doorvoeren." CareNet beschikt zelf ook over trainingen die betrekking hebben op de meest gangbare onderwerpen in de voedingsindustrie. Denk aan allergenenbeheersing, hygiënisch werken of schoonmaken. Deze trainingen kunnen digitaal worden aangevraagd. Ze kunnen op verzoek van de klant worden aangevuld met bepaalde onderwerpen of in de huisstijl van het bedrijf worden vormgegeven.

GFSI-ERKEND

Er zijn verschillende modules van CareNet beschikbaar. Naast e-learning is het ook mogelijk om een handboek en alle specificaties, inspecties en registraties in de beveiligde omgeving van CareNet te beheren. Group of Butchers gebruikt naast e-learning de modules 'handboek' en 'specificaties'. Max van Leeuwen: "We betalen alleen voor wat we afnemen. In het geval van e-learning dus per medewerker die een training volgt. Dat is goedkoper dan de kosten van het verlies van productie door het geven van een klassikale training en bijbehorende handlingkosten. Ook belangrijk: de e-learningtrainingen worden erkend door de auditoren van de GFSI-standaard en helpen ons daarmee te voldoen aan de BRC en IFS-standaarden."

 www.carenetonline.nl/gob

E-LEARNING



CareNet
ONLINE QA SOFTWARE



OP HET GEVEN
VAN TRAININGEN





KLAAS DIJKSTRA
BRENGT BUSINESS BIJEN



Klankborden is kracht...

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

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

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

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

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

klaasdijkstra.com

KLAAS DIJKSTRA PARTNER IN COACHING, COÖRDINATIE EN COMMUNICATIE

+31 6 53 25 56 38 • klaas@klaasdijkstra.com • Alteveerselaan 14 • 6881 AV Velp (GLD)



NEDERLAND

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

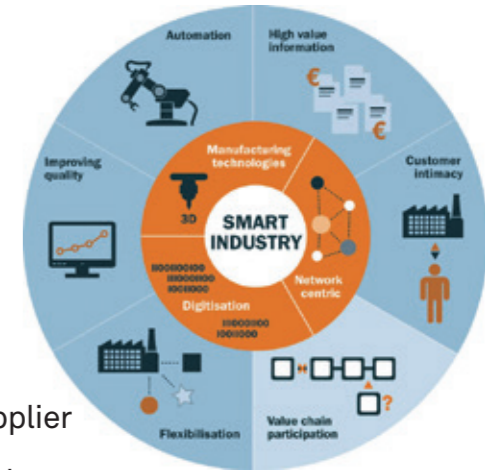
T. +31 (0)55 368 91 91
info@kim-nederland.nl
www.kim-nederland.nl

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!

Smart Industry



THE SMART CONNECTED SUPPLIER NETWORK

DIGITALISEREN VAN DE KETEN

Op de Hannover Messe is het nieuwe Fieldlab 'the Smart Connected Supplier Network' geopend. Het Fieldlab legt de focus op samenwerken en het delen van informatie in de high-tech toeleverketen over bedrijfsgrenzen heen.

Het Fieldlab is een initiatief van de topsector HTSM, Brainport Industries, TNO, de maakbedrijven NTS-Group, KMWE en Euro-Techniek en de ICT-leveranciers ISAH en MKG. Het Fieldlab werd geopend door premier Rutte en Ineke Dezentjé Hamming, voorzitter FME en Smart Industry. Dit nieuwe Fieldlab is één van de 10 Fieldlabs uit de Nederlandse Smart Industry actieagenda. In het slim verbonden toeleveranciersnetwerk van het Fieldlab moet het veel gemakkelijker worden om veilig, betrouwbaar en snel data (als product- of ontwerpdata en offerte- en ordergegevens) te kunnen delen zonder dat dat belemmerd wordt door de verschillende gebruikte systemen (inter-

operabiliteit). Het toeleveranciersnetwerk waar het Fieldlab zich op richt bestaat uit ca. 300 bedrijven achter grote high-tech bedrijven als ASML, Thales en Philips Healthcare.

PRESSURE COOKERS

De maakbedrijven en hun ICT-leveranciers zijn onder begeleiding van TNO gestart met het 'digitaliseren van de keten'. In zogeheten pressure cookers zijn al afspraken gemaakt over de wijze waarop orders digitaal uitgewisseld kunnen worden tussen klanten en leveranciers. Een gezamenlijke vertaaltabel vertaalt als het ware de informatie van de ene toepassing naar de

andere, zonder dat bedrijven hun werkwijze hoeven aan te passen. Maakbedrijven kunnen met deze afspraken veel tijd en geld besparen door dat systemen beter op elkaar aansluiten. Naar schatting kan een veilige efficiënte uitwisseling van data tussen industriële partners tot wel 20% schelen in kosten en fouten.

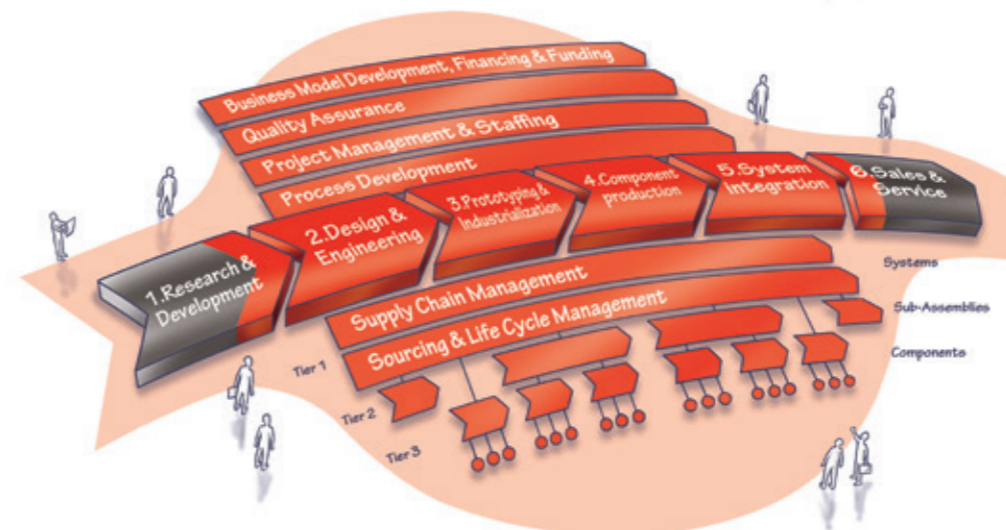
EENVOUDIG, BETROUWBAAR EN INTEROPERABEL

Het slim verbonden toeleveranciersnetwerk kan op termijn internationaal doorbreken door zijn lagere transactiekosten en minder uitval door communicatiefouten. In het eindbeeld zijn drie cruciale factoren op orde: data kan én eenvoudig gedeeld worden (gemak/laagdrempelig), op een betrouwbare manier (governance/veiligheid) én de data is interoperabel.

VEILIGHEID VAN INFORMATIE UITWISSELING

Op gebied van de veiligheid van de uitgewisselde informatie zal The Smart Connected Supplier Network" samenwerken met het door Thales geïnitieerde Fieldlab 'The Garden' en het door de Duitse Overheid en Fraunhofer geïnitieerde 'Industrial Data Space' initiatief. Voor dat laatste is 13 april jl. een MOU getekend tussen TNO en Fraunhofer.

www.tno.nl



DE DIGITALE STRATEGIE BINNEN HANDBEREIK

BIGDATAINFOOD.COM

Left Loyalty ontsluit met mediapartners Wallbrink Crossmedia en b2b Communications Big Data in food. Iedere onderneming gebruikt LinkedIn, Twitter, Google Analytics, eigen nieuwsbrieven, CRM, noem maar op. Nu is het mogelijk om vanuit één dashboard op www.BigDataInFood.com al je data te beheren, analyseren en monitoren.

BigDataInFood.com gaat verder dan het geven van alleen een helicopterview. "Wij hebben de technologische mogelijkheden om nóg meer real-time data te verzamelen en te ontsluiten," vertelt ontwikkelaar Alex Schoone van Left Loyalty BV. "Dit kan gecombineerd worden met ERP of CRM, denk aan verkoop, intentie per product, etcetera. We kunnen met de nieuwe software nieuwe, onverwachte correlaties en verbanden ontdekken en patronen voorspellen. Ook inzoomen op predictieve modellen en clusters, en intenties kan interessant zijn. Zo kan voorspeld worden wie wanneer wat gaat kopen."

John Wallbrink van Wallbrink Crossmedia legt uit dat je, op basis van analyses, daarna bijvoorbeeld doelgericht je campagnes kunt inrichten, je producten kan doorontwikkelen of een efficiencyslag kan maken. "Op de portal kun je vragen stellen, toegespitst op je eigen business. Zo haal je vrij eenvoudig de data boven water waar het om draait."

Bob Lemmen, marketing manager bij Lantech, heeft de kans met beide handen aangegrepen: "Vooruitgang is onvermijdelijk. Ik denk dat dit, naast de kennis en ervaring van gekwalificeerde medewerkers, dé methode wordt om informatie te verzamelen. Als bedrijf is het belangrijk om dicht

tegen de markt aan te leunen. Je moet tegenwoordig weten wat de trends worden, je moet ze zelfs vóór zijn. Er zijn miljarden websites en forums: het is een onbegonnen zaak om die allemaal te volgen om te weten wat er speelt. De verpakkingwereld is erg omvangrijk, het is moeilijk om overzicht te krijgen van wat zich in de markt afspeelt. We kunnen het ons niet veroorloven achterop te raken. Sterker; we willen voorop lopen! Kennis is macht, zeggen ze toch? Natuurlijk krijgen we ook informatie via de bestaande kanalen: onze klanten, consumenten en producenten. Maar dat alleen is niet meer genoeg."

WAT VERWACHT JE DAT DIT JULLIE ZAL BRENGEN?

Onze corebusiness is het leveren van verpakkingmachines en -oplossingen. Maar we doen meer: we willen ons ook opstellen als expert in verpakken. We hebben al veel kennis, maar willen die up-to-date houden. Dat is ook nodig, want voor je iets kan verkopen, moet je de klant eerst goed adviseren. Wij hebben ons gespecialiseerd in oplossingen die schade aan het product tijdens het transport van A naar B voorkomen. Als je weet dat 1% van álles wat wereldwijd getransporteerd wordt, onderweg schade ondervindt, dan kun je je voorstellen om welke getallen het gaat. Verpakkingen worden steeds

dunner. Daarmee wordt ook de uitdaging van het voorkomen van transportschade groter. Voor het vinden van nieuwe of verbeterde verpakkingoplossingen die schade onderweg voorkomen, hebben we kennis nodig. Veel kennis is al in huis. We hebben contact met externe verpakkingstechnologen en mensen die veel weten over karton en wikkelfolie, en onze eigen mensen zijn niet alleen kennisdragers van de machines en de techniek ervan, maar ook van het product dat erdoorheen gaat. Ze weten als geen ander wat je met karton kan, kennen de kwaliteiten en mogelijkheden. Daarmee zijn we actueel. Maar we kunnen er niet zo goed mee vooruitkijken. Met de nieuwe analysetechnieken voor big data kunnen we dat wel."

WAT BETEKENT DAT VOOR JULLIE BEDRIJFSVOERING?

Vroeger maakte je een vijf- of tienjarenplan, maar dat werkt niet meer. Veranderingen volgen elkaar te snel op; je moet daarop kunnen inspelen. Tien jaar geleden zijn we flink aan de slag gegaan met LEAN. Daardoor zijn wij er inmiddels aan gewend om binnen de organisatie snel te kunnen schakelen op veranderingen. Toch is onze basis een stabiel verhaal: 'er is een product en dat product moet in een doos'. De



productdrager 'an sich' verandert nauwelijks; dat blijft een kartonnen doos of een tray. Wat wél verandert zijn de eigenschappen van het materiaal, de vorm ervan en trends in de samenleving. Een gevolg van de groei van E-commerce bijvoorbeeld, is dat bedrijven te maken hebben met veel verschillende ordergroottes. Er is daardoor een toenemende vraag naar verpakkingen die op maat zijn gemaakt. Een andere trend is de populariteit van winkels als de Aldi en Lidl, waar alles in dozen in het schap staat (shelf ready). Daarbij komt dat marketingafdelingen steeds met andere wensen komen voor verpakkingen; denk aan displays, uitsnedes, scheurranden, verzin het maar. Dat zijn allemaal zaken waar je tijdig op moet inspringen. We moeten de machi-

nes daarop aanpassen of ze finetunen, want ook de ontwikkeling van nieuwe producten kost tijd."

"Elk kwartaal bekijken we met sales en de directie waar we staan en waar we naartoe willen. Om dat helder te hebben, is het voor ons heel belangrijk om continue de juiste informatie naar binnen te trekken. Veranderingen in de markt gaan razendsnel. We willen weten waarover gepraat wordt: zo kunnen we vooruitlopen op trends die eraan komen."

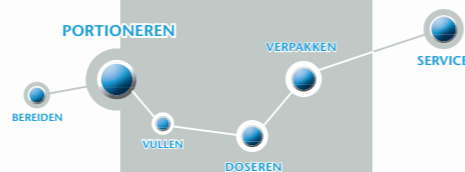
VERANDERINGEN KUNNEN OP WEERSTAND STUITEN. HOE ZIT DAT BIJ JOU EN BIJ LANTECH?

"Ik vind dit positief spannend, we worden er vooral erg enthousiast van. Om mij heen merk

ik dat iedereen er open voor staat en begrijpt dat er stappen genomen moeten worden. Op dit moment zijn we nog vooral onder de indruk, want het is ongelooflijk hoeveel informatie je uit big data kan trekken als je de juiste tools, technologie en kennis in huis haalt, en de goede vragen stelt. Ik hou van veranderingen, die bieden nieuwe kansen. Om iets nieuws aan te pakken moet je natuurlijk tijd vrijmaken, maar ik ben ervan overtuigd dat ons 'big data in food' op de langere termijn tijd gaat besparen."

 www.BigDataInFood.com

Portioneer het met Sismatec! IN ALLE MATEN EN DIKTES



SISMATEC

process & packaging solutions

Twenteport Oost 8
7609 RG Almelo
The Netherlands
T + 31 (0)546-874111
F + 31 (0)546-864546
info@sismatec.nl

www.sismatec.nl

Hygiëne begint in de kleedruimte

VOOR ALLE KLEDING DE CORRECTE UITGIFTE

- Diverse kleurcombinaties mogelijk
- Onzichtbare scharnieren in gesloten toestand
- Stijlvol design en hoogwaardige kwaliteit
- 1 miljoen sluitingen zonder smering
- Constructies zijn mechanisch getest op sterkte
- Sluitingen zijn getest op dynamische bewegingen
- Tekenwerk voor u ook in 3-D beschikbaar
- KUPAN als het echt mooi moet zijn
- KUPAN als het echt goed moet zijn
- KUPAN als u waarde hecht aan een goede organisatie

Kijk op www.kupan.nl, vraag naar onze brochures of neem contact op voor een voorstel op maat.



WWW.SHOP.KUPAN.COM Kupan BV Postbus 47 - 7050 AA Varsseveld
T +31 (0)315 76 00 60 E info@kupan.com I www.kupan.com

KUPAN

KROM IS HET NIEUWE RECHT

Producten op basis van groente die anders weggegooid worden, zijn hot. Nadat pioniers zoals Kromkommer de weg hebben vrijgemaakt, komen ook de grote jongens in de keten over de streep. Onlangs opende grootcateraar Hutten de Verspillingsfabriek. Samen met supermarktketen Plus is een tomatensoep ontwikkeld van overrijpe tomaten die niet meer in de schappen verkocht kunnen worden. Ook Jumbo stapt nu in de soepen van afgekeurde groente.

Dit is natuurlijk een ontzettend goede ontwikkeling. Hoe meer grote spelers zich gaan inzetten voor het tegengaan van voedselverspilling, des te groter het effect. Toch zijn er een paar zaken die mij niet lekker zitten.

Zo is het mij niet ontgaan dat de verpakking van de soepen bij de Plus en Jumbo wel erg lijkt op die van Kromkommer. Transparante stazak, kartonnen label aan de bovenkant. Nu doen de makers van de Kromkommer soepen daar vrij luchtig over, maar erg origineel is het niet. Beter goed gejat dan slecht verzonnen zeg maar.

Ik heb echter vooral mijn bedenkingen bij de beweegredenen van de supers om zich met afgekeurde groente bezig te houden. Zijn de grote directeuren echt bezig om hun steentje bij te dragen aan het maatschappelijke probleem van voedselverspilling? Of zien ze vooral een sympathiek haakje om hun imago mee op te schonen? De verpakkingen van de Jumbosoeppen zijn dan ook niet eenduidig als het gaat om waar de gebruikte groenten vandaan komen, en waar ze heen zouden gaan als ze niet in de soep terecht waren gekomen. Deze vaagheid versterkt mijn vermoeden dat het de super vooral om de sympathie van het idee te doen is.

Maar eerlijk is eerlijk. Ook al is het enigszins afgekeken en wellicht niet zo idealistisch als het doet voorkomen, er gebeurt wel wat. Er worden groentes gered, en dat op een landelijke schaal. En wat betreft Kromkommer: als pionier kun je geen groter compliment krijgen dan op deze schaal gekopieerd te worden.

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



NIEUWE EIGENTIJDSE HUISSTIJL EN DE KWALITEIT VAN OPA:

‘EEN FLINKE KWALITEITSVERBETERING’

“De gast heeft tegenwoordig zoveel keus, we moeten ons op meer manieren onderscheiden,” aldus Ferry Stevens, verantwoordelijk voor de kwaliteit bij Febo en nauw betrokken bij de recente opwaardering van het merk. “Dat doen we onder meer door nog beter het authentieke Febo-verhaal te vertellen; een verhaal van dagverse kwaliteit en het klassieke vakmanschap.”

Wie wel eens door bijvoorbeeld de Amsterdamse Leidsestraat loopt, ziet dat de concurrentie in het stadscentrum groeit. “De markt verandert, de consument verandert en dus veranderen wij ook,” zegt Ferry Stevens. Eind vorig jaar vernieuwde Febo daarom zijn huisstijl. Alle 67 vestigingen van de automatieketen werden omgebouwd. Ze kregen een meer luxe uitstraling en een stijl helemaal van deze tijd, die de ambachtelijke kwaliteit van de snacks beter verbeeldt. De bekende merkkleuren geel en rood werden vervangen door een rustiger ogende combinatie van rood en wit, er kwamen een nieuwe belettering, teksten en beelden.

GEDURFDE STAP

De nieuwe handschriftletter ziet er persoonlijker uit en benadrukt dat de gerechten op

het menu op een ambachtelijke wijze door en voor mensen gemaakt zijn. In oktober ging de ombouwoperatie van start, eind november waren alle automatieken van een nieuw uiterlijk voorzien. De nieuwe huisstijl was een gedurfde stap, want geel is de kleur waaraan Febo tientallen jaren herkend werd. Ook nieuw: de

verpakkingen. Die zijn nu van gecertificeerd duurzaam (FSC) karton in wit en rood en voorzien van een subtiele dubbele F van Febo. “Een flinke kwaliteitsverbetering,” noemt Stevens de nieuwe, chique bedrukte verpakking. Die is in meer opzichten een geslaagd. “Sommige van onze gasten zijn bewuste eters. Ze letten op

zout en vet en de hoeveelheid calorieën. Af en toe een frietje of een kroket past volgens hen prima in een verantwoord eetpatroon. Met een plastic bakje wilden ze echter niet gezien worden, bleek uit ons consumentenonderzoek. Met ons nieuwe kartonnen bakje wel.” Het blijkt ook een voordeel dat mensen gewend zijn dat karton gerecycled wordt. Veel meer bakjes gaan na gebruik bij het afval, in plaats van op straat. “De hoeveelheid afval die we inzamelen is met 40% gestegen.” Dat is belangrijk voor Febo, want de onderneming wil duurzaam opereren en een goede relatie met de overheid onderhouden.

TRADITIE

Nieuw in de communicatie met de gasten is ook - sinds eind vorig jaar - Opa. ‘Opa’s recept gaat als een kroket’ verkondigt Febo in de automatieken. Op een ludieke manier wijst Febo met die slogan op zijn rijke, 75-jarige geschiedenis. Want de huisstijl is wel vernieuwd, maar de ambachtelijke bereiding van de altijd dagverse producten verandert niet. De bereiding is altijd naar eigen unieke receptuur, voor een groot deel naar de bewaarde recepten van de oprichter, de

opa van de huidige directeur Dennis; Johan de Borst. Johan leerde het vak van banketbakker in een zaak aan de Amsterdamse Ferdinand Bolstraat. Naar die straat noemde hij zijn eigen banketbakkerij, die hij elders in de stad opende in 1941. In de jaren zestig begon hij met de bereiding en verkoop van kroketten en andere snacks vanuit de bakkerij. Stevens, zelf opgeleid als patissier: “We zijn nog steeds een echte banketbakker, al hebben we 67 vestigingen.”

DIERENWELZIJN

De vestigingen kunnen elke dag tot 4 uur ‘s ochtends hun bestellingen doorgeven naar de productiekeuken in Amsterdam Noord. Het vlees en de bouillon voor de ragout, met traditioneel bouquet garni en specerijen, staan dan al uren op. De ragout is de kern van de kroket, zoals de kroket de kern van de Febo-business is. Het vlees in de kroketten komt van dieren van in totaal zes Nederlandse boerderijen “Daar werken we al jaren mee samen. We weten dat hun dieren een goed leven hebben: we stellen strikte eisen aan het dierenwelzijn.” De dieren worden geslacht in Amsterdam, in het slachthuis aan

de Jan van Galenstraat en al meer dan 40 jaar geleverd door Kouwenhoven Vlees. Febo houdt de regie over de hele keten. Dat geldt voor alle producten, ook voor de snacks die niet in eigen huis worden bereid, zoals de kaassoufflés. Alles in het assortiment wordt gemaakt volgens Febo-recepturen, tot en met het roomijs, dat Febo samen met een zuivelboer heeft ontwikkeld.

PRODUCTIE

Om 4 uur, als de laatste bestellingen binnen zijn, gaat de productie van start. “De productie verloopt eigenlijk nog net als bij opa, met ragout gerold in kippeneiwit en paneermeel. Maar hij produceerde ze met de hand, 40 per uur. Wij maken er - met de inzet van machines - 10.000 per uur. “ Per dag rollen er zo’n 50.000 uit de productiekeuken in Amsterdam. ‘s Morgens vertrekken vijf vrachtwagens op hun route om de verse kroketten en andere snacks te bezorgen bij de automatieken in het hele land. Zoals Stevens zegt: “Verser kan het niet.”

 www.febo.nl



Ferry Stevens,
QA manager

BIOLOGISCH: CONCEPT VOOR DE TOEKOMST

Onlangs werd het 10e Europese biologische congres IFOAM-EU gehouden. Staatssecretaris van EZ, Martijn van Dam, opende het 2-daagse congres. Van Dam ziet zeer goede kansen voor biologisch in de transitie van de landbouw. Hij noemde biologisch 'een concept voor de toekomst'.

KANSEN

"De biologische sector is een pionier in het streven naar een meer natuurlijke voedselproductie. De consument belooft dat door steeds vaker te kiezen voor biologische producten. Ook voor andere ondernemers is dat een belangrijke stimulans om te vernieuwen en te verduurzamen. Ondanks deze voorsprong zal ook de biologische sector zich moeten blijven ontwikkelen. De kansen liggen daarbij vooral bij een betere balans tussen productie en import, besparing van energie en water en het verminderen van CO₂-uitstoot."

NEDERLAND LOOPT ACHTER

Bavo van den IJssert, directeur Bionext: "Biologisch in heel Europa is booming en ligt op koers om in het komende decennium door te groeien naar 20 tot 30% van het EU landbouwareaal en de voedselomzet. In landen als

Denemarken, Zuid-Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland en Zweden ligt het aandeel al gemiddeld op 10%. Nederland loopt daarin nog ver achter met 3%, terwijl we als voedingsland nummer twee van de wereld in alle opzichten de potentie hebben om ook in bio heel sterk te worden. Dan moeten er in het beleid wel een paar knopjes omgezet worden, vooral via gerichte maatregelen, om de omschakeling en de verkoop via voorlichting en educatie te stimuleren. Daar gaan onder meer de natuur, de biodiversiteit en het dierenwelzijn en dus de consument in Nederland enorm van profiteren."

 www.bionext.nl



FOTO: © ARTHIMIDES/SHUTTERSTOCK.COM

'De consument kiest steeds vaker voor biologische producten'

ORKA
 PRODUCENT VAN COATINGS, GIET- EN TROFFELVLOEREN
 SINDS 1972
DUURZAME VLOEROPLOSSINGEN

- SLIJTVAST & VLOEISTOFDICHT
- HYGIËNISCH
- REPARATIEOPLOSSINGEN VOOR OUDE VLOEREN
- PROJECTGERICHT ADVIES OP LOCATIE

Revalstraat 18 | 7418 BJ Deventer | 0578 - 57 39 39 | www.orka.nl | info@orka.nl

R22 installaties uitfaseren?
 Wij adviseren u graag over

- vervangende koudemiddelen
- natuurlijke koudemiddelen

Specialisten in koeling

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



Industriële sectionaaldeuren

Snelloopdeuren

Dockequipment

Europa's grootste gamma industriedeur

- Europa's nr. 1 met meer dan 75 jaar ervaring in de productie van deuren
- Uitstekende warmte-isolatie: U-waarde van max. 0,51 W/(m²·K)*
- 24-uurs service: dag en nacht voor u bereikbaar



* bij de industriële sectionaaldeur SPU 67 Thermo met ThermoFrame

HÖRMANN
 Deuren voor woning en industrie

ONTWIKKELING VAN NIEUWE DETECTIETECHNIEK

ONGENODE GASTEN: TOXOPLASMA GONDII

Vrijwel alle organismen, ook de mens, hebben last van parasieten: wormen, vlooien, luizen, teken.

Toxoplasma gondii is wereldwijd één van de meest voorkomende parasitaire zoönosen. Vooral voor

zwangere vrouwen kunnen de gevolgen groot zijn. Wat is het? En hoe is het te voorkomen?



FOTO: © ILSA A. SHUTTERSTOCK.COM

Een parasiet is een organisme dat leeft ten koste van een ander organisme (de gastheer). De belasting van parasieten op de gastheer kan sterk variëren, van situaties waarbij de parasiet weinig nadelige gevolgen uitoefent, tot het veroorzaken van vervelende aandoeningen of zelfs de dood. Parasieten kunnen óp (zoals luizen, teken), maar ook in een gastheer leven: denk aan wormen of de beruchte humane parasiet *Plasmodium falciparum*, de veroorzaker van malaria. Geschat wordt dat in 2015 meer dan 200 miljoen malariabesmettingen plaatsvonden, waaraan 438.000 mensen zijn overleden. Verspreiding van malaria vindt plaats door muggen die de parasiet in de bloedbaan van mensen spuiten. Andere voorbeelden van voor de mens beruchte parasieten zijn *Trichinella*, *Cryptosporidium*, *Chiardia* en *Toxoplasma*. In deze bijdrage bespreken we *Toxoplasma gondii*.

TOXOPLASMOSE

Toxoplasmose is een parasitaire aandoening die wordt veroorzaakt door *Toxoplasma gondii*; wereldwijd één van de meest voorkomende parasitaire zoönosen. Uit data van het RIVM blijkt dat in Nederland ongeveer 40% van de bevolking op enig moment in zijn of haar leven besmet is geraakt door deze parasiet. Om humane besmettingen te voorkomen, is het van belang om de levenscyclus van *T. gondii* te begrijpen. De parasiet heeft een seksuele en een asexuele ontwikkelingscyclus.

DE LEVENSCYCLUS DEEL 1

De seksuele cyclus vindt alleen plaats in katachtigen (de 'hoofdgastheer'). De kat wordt besmet door opname van oöcysten of door het eten van vlees met infectieuze weefselcysten. In de dunne darm ontstaan nieuwe oöcysten, die via de ontlasting in het milieu terecht komen. Na een korte rijpingsfase van 2-3 dagen zijn deze oöcysten infectieus. Ze kunnen onder de juiste omstandigheden tot meer dan een jaar infectieus blijven. Deze lange periode verg-

root de kans dat andere gastheren (vrijwel alle warmbloedige organismen, inclusief mensen) ze binnenkrijgen.

De besmettingsrisico's voor de mens zijn verder nog niet volledig in kaart gebracht. Consumptie van rauw of onvoldoende verhit vlees wordt gezien als een belangrijke besmettingsbron, maar ook oöcysten die zijn uitgescheiden door katten worden gezien als een risico. Je komt hiermee in aanraking door het verschonen van de kattenbak, door te werken in een tuin waar katten hun behoefte hebben gedaan, of het eten van ongewassen groenten.

DE LEVENSCYCLUS DEEL 2

Eenmaal opgenomen in een andere gastheer (zoals in muizen, honden, kippen, koeien, geiten, varkens, mensen) vindt de asexuele cyclus plaats. Gedurende deze cyclus dringen tachyzoïeten (een actieve vorm van de parasiet die zich snel vermeerderd door deling) door in weefsel van de gastheercel. Daar starten ze een delingsproces tot de cel barst. Dit herhaalt zich een paar keer, waarna weefselcysten worden gevormd met daarin tot wel 3000 bradyzoïeten. Dit is een veel trager stadium van de parasiet, met een laag stofwisselingsniveau en weinig vermeerdering. Weefselcysten kunnen worden gevormd in verschillende delen van het lichaam van de gastheer, maar worden vooral gevonden in de hersenen, ogen, spierweefsel en de hartspier.

GEVOLG

Over het algemeen vindt een humane besmetting plaats zonder dat de patiënt hier klachten van ondervindt. Maar de 'slapende fase' van bradyzoïeten in weefselcysten kan ook de oorzaak zijn van terugkerende ziekteverschijnselen, zodra de gastheer een verminderd immuunsysteem heeft. Voor zwangere vrouwen is dat anders: bij vrouwen in de vroege fase van de zwangerschap met *T. gondii* besmet raken, kunnen complicaties ontstaan bij de baby (afwijkingen aan de ogen of het zenuwstelsel), of kan een spontane abortus

optreden. Een geïnfecteerd mens is niet direct infectieus voor zijn omgeving. Wel kan de infectie overgedragen worden door transplantatie van organen die weefselcysten bevatten.

NIEUWE DETECTIETECHNIEKEN

De gangbare detectietechnieken voor *T. gondii* (serologie en PCR detectie) zijn alleen in staat om aanwezigheid van de parasiet aan te tonen, niet de levensvatbaarheid ervan. De huidige methode om de levensvatbaarheid wel aan te tonen, verloopt via dierproeven (muis of kat). Hierdoor is het lastig (kostbaar, langdurig en maatschappelijk ongewenst) om de humane besmettingsroute meer gedetailleerd in kaart te brengen.

Op dit moment start er een tweejarige, publiek-private samenwerking (PPS) waarbij TNO, RIVM en CVI als kennispartij betrokken zijn. Deze richt zich op het ontwikkelen van een snelle test waarmee levende van dode *T. gondii* te onderscheiden zijn. Met zo'n test worden daarna parameters gedefinieerd, die via processingsstappen of additieven *T. gondii* in vleesproducten inactiveren; en zo een veiliger product garanderen.

VOORKOMEN

Het is bekend dat *Toxoplasma gondii* kan worden geïnactiveerd door invriezing (minimaal 48 uur op minus 12°C of kouder) of door verhitting (67°C of hoger). Ook processing, combinaties van zout, zuur en additieven kan *T. gondii* inactiveren. Producten gemaakt van vlees dat niet afdoende behandeld is vormen dan ook een mogelijk besmettingsgevaar. Denk aan biefstuk, filet Américain, rosbief, ossenworst, fricandeau of wild. Totdat de besmettingsroute(s) van *T. gondii* via consumptie van vleesproducten voldoende bekend is, doen vooral zwangere vrouwen er verstandig aan de heersende adviezen te blijven volgen: vermijden van risicovolle vleesproducten.

Meer weten? Mail theo.verkleij@tno.nl

VAN EEN LANDBOUW- NAAR EEN VOEDSELBELEID

DE TOEKOMST VAN ONS VOEDSEL

Eind april werd door de Groep 'Diverse Werkzaamheden' van de EESC (European Economic and Social Committee) in Den Haag een conferentie georganiseerd over onder andere voedselproductie en duurzaamheid en gezonde voedselconsumptie.



Luca Jahier, voorzitter van de Groep 'Speciale Werkzaamheden' van de EESC en Mariette Hamer, voorzitter van de SER.

De Groep Diverse Werkzaamheden van de EESC wist in Den Haag een brede groep belanghebbers bij elkaar te brengen. Luca Jahier, voorzitter van de Groep, verwelkomde deskundigen op het gebied van landbouw, duurzame voedselproductie en landgebruik, vertegenwoordigers van instellingen, vakbladen, fabrikanten en milieuvrijwilligers. Gezamenlijk werd er gedebatteerd over de toekomst van ons voedsel: 'hoe komen we van een landbouwbeleid naar een voedselbeleid?' Het doel van de bijeenkomst: te komen tot een gezonde en duurzame productie en consumptie van voedsel. Want over één punt is men eensgezind: er moeten oplossingen komen voor

het voedselvraagstuk 'hoe kan de noodzakelijke aanvoer van gezond, veilig, en betaalbaar voedsel zo slim mogelijk gecombineerd worden met het op duurzame wijze beheren van natuurlijke hulpbronnen (om zo het milieu te beschermen én overproductie te voorkomen).

AANBEVELINGEN

De aanbevelingen die de debatten tijdens de conferentie hebben opgeleverd, zijn gericht aan het voorzitterschap van de Raad van de EU. Eind mei staat er een informele bijeenkomst gepland onder de Europese ministers van Landbouw. Tijdens die bijeenkomst is er aandacht voor 'food for the future and the future of food'. De aanbevelingen beslaan drie hoofdthema's:

- De bescherming van de gezondheid van consumenten (o.a. verbeter de samenstelling van producten: minder zout, vet en suiker) en stel doelen met instemming van de consument, milieu- en brancheorganisaties; Investeer in bewustwording en het maken van gezonde keuzes met voorlichtingscampagnes en stimuleer heldere, onafhankelijke en betrouwbare productinformatie; Ondersteun het sluiten van strikte afspraken tussen bedrijven: zorg voor het verbeteren van de voedselveiligheid en het bestrijden van voedsel fraude.

- De bescherming van het milieu (o.a.: ontwikkel duidelijke indicatoren voor de evaluatie van de milieu-impact van succesvolle schone landbouwproductie, visserij en consumptie; Investeer in betere landbouw- en opslagtechnieken, gebruikmakend van nieuwe technologieën; Verminder afval en verschuif naar een circulaire economie.)

- Bescherming van prijzen en het inkomen van boeren om de huidige machtsverhoudingen in de keten te veranderen, moeten boeren weer een eerlijke prijs krijgen voor hun producten. Daarvoor is het o.a. belangrijk dat de onderhandelingspositie terugkomt bij de primaire producenten en consumenten; Stimuleer korte supply chains, alternatieve voedselnetwerken en lokale landbouwsystemen; Sluit handelsovereenkomsten waarin tarieven worden vastgesteld die rekening houden met milieu- en klimaatimplicaties.

STAP VOOR STAP

Luca Jahier verklaarde: "Dit zal allemaal niet van de ene op de andere dag lukken. De veranderingen moeten stap voor stap worden genomen. Maar het is duidelijk dat verandering nodig is, gewenst én mogelijk is. Wij willen graag bijdragen aan één (of meer!) stappen voorwaarts."

FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD



MANUFACTURING DIRECTOR NL

OVERTUIGENDE PEOPLE MANAGER MET VISIE

WAALWIJK

Oerlemans Foods is een private equity owned bedrijf met een solide marktpositie in vriesverse groenten, fruit en aardappelproducten. Met een hoogwaardig assortiment beantwoordt Oerlemans aan de wensen van klanten in de internationale foodservice, retail- en industrie. Oerlemans exporteert naar ruim 50 landen en is uitgegroeid tot een onderneming met verschillende vestigingen in Europa. Naast een hoofdkantoor in Venlo en een aardappelverwerkende site in Broekhuizen heeft Oerlemans een tweede productie locatie in Waalwijk. Hier worden verschillende soorten groenten gewassen, geschild, gesneden, geblancheerd, ingevroren en verpakt. Om de twee Nederlandse Plants aan te sturen en naar een next level te brengen zijn wij op zoek naar een overtuigende Manufacturing Director NL die verantwoordelijk is voor het ontwikkelen van de organisatie m.b.t. productie en productiecapaciteit, mensen en materieel.
Consultant: Bert den Uijl, telefoon 0317-468686 of 06-53959057



LEAD AUDITOR CERTIFICERING ZUIVEL

kwaliteitsborging in agrofood

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



PRODUCT MANAGER INFANT NUTRITION

EXCITING ROLE IN A GROWING INTERNATIONAL ORGANISATION

ZAANDIJK

AAK is a leading provider of value-adding vegetable oils & fats. AAK's proven expertise, based on more than 100 years of experience, in oils & fats within food applications, its wide range of raw materials and broad process capabilities enables AAK to develop innovative and value-adding solutions. This across many industries like Chocolate & Confectionery, Bakery, Dairy, Infant Nutrition, Food Service, Personal Care and more. AAK's unique co-development approach brings customers' skills and know-how together with the company's capabilities and mindset for lasting results. The Infant Nutrition Business Unit is responsible for developing AAK's business growth together with regional offices around the world. This unit is an international, global team with strong competencies within co-development. For this Business Unit in Zaandijk we are currently searching for an enthusiastic Product Manager Infant Nutrition who is responsible for supporting the global Sales and Customer Innovation team and its customers.
Consultant: Jakob Jan Verbraak, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-51820349



KWALITEIT- EN SMAAKTECHNOLOOG

CONCEPTONTWIKKELAAR MET INTERESSE IN DE AGF KETEN

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 gepassioneerde Kwaliteit- en Smaak Technoloog die zich richt op het verder ontwikkelen van concepten binnen de keten kwaliteit, de Kwaliteit- en Smaak Technoloog is verantwoordelijk voor het in teamverband opstellen en uitvoeren van verschillende projecten met een focus op kwaliteit, microbiologie en smaak.
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



INTERIM MANAGEMENT

DUPP INTERIM VOOR PROFESSIONELE TIJDELIJKE OPLOSSINGEN

NEDERLAND

DUPP Interim is de intermediair voor zelfstandig opererende interim managers met kennis van en ervaring in de food branche die snel en effectief tijdelijke managementposities kunnen invullen. Door de positie van marktleider in food recruitment beschikt DUPP Interim over een zeer breed en gespecialiseerd netwerk van gekwalificeerde en ervaren interim managers. Wij staan garant voor passende oplossingen voor korte of langlopende opdrachten. DUPP Interim bemiddelt in Interim Management posities binnen de disciplines Marketing & Sales, Operations, Research & Development, Quality Assurance en Algemeen Management. Wij zijn succesvol door onze specialisatie in food, onze flexibiliteit en klantgerichtheid. Onze werkwijze is erop gericht om snel en adequaat geschikte kandidaten aan te bieden. Vanzelfsprekend lichten wij onze dienstverlening graag toe.
Consultant: Daphne van der Hee, telefoon 0317-468686 of 06-53868415

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



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 | info@biocontrolsys.com