



## KOELEN EN VRIEZEN

- PHILIP DEN OUDEN
- OPLOSSINGEN TEGEN  
VOEDSELVERSPILLING
- KLIMAATSCHIEDINGEN
- VOEDSELINNOVATIES



# FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

Van de hoofdredacteur

## QUALITY MANAGER

EINDVERANTWOORDELIJKE ROL BIJ GROTE EUROPESE SPELER

BRUNSSUM

**Vandemoortele** heeft een Europese marktleiderspositie in diepgevroren brood- en banketproducten (Bakery Products) en margarine, oliën, frituurvetten en bak- en braadproducten (Lipids). De divisie Bakery Products bestaat uit 36 plants in diverse Europese landen. In het Limburgse Brunssum maakt men voor de gehele Europese markt custom-made taarten, muffins en cakegebak. Deze worden als eindproducten of halffabricaten geleverd aan alle bekende retailers, de food-service markt en het bakkerijkanaal. Voor het aansturen van de afdeling Quality (3 medewerkers) op de groeiende locatie in Brunssum zijn wij op zoek naar een daadkrachtige Quality Manager die verantwoordelijk is voor het monitoren, borgen en uitbouwen van alle kwaliteitssystemen. Deze overtuigende en proactieve manager heeft veel interne en externe (o.a. klanten) contacten en zorgt dat de kwaliteit op deze locatie op een hoger niveau komt.

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

## MANAGER PRODUCTIE

ONDERNEMENDE MANAGER DIE MET DE ORGANISATIE WIL GROEIEN

ZEEWOLDE

**Vecozuivel** is een jong, innovatief en trendsetend zuivelbedrijf. Bij Vecozuivel werken circa 80 medewerkers. Vanaf de jaren '90 is zij van de verkoop in de eigen boerderijwinkel uitgegroeid tot een van de grootste leveranciers van biologische, dagverse zuivelproducten aan de grote supermarktketens in Nederland. In 2009 heeft Vecozuivel in Zeewolde haar nieuwe, moderne zuivelfabriek in gebruik genomen. Met de realisatie van de nieuwe fabriek heeft Vecozuivel een grote stap gezet in de verdere professionalisering van de biologische zuivelbranche. Vecozuivel is een slagvaardig bedrijf dat verder kijkt en graag haar nek uitsteekt als het gaat om innovaties. Om de organisatie in Zeewolde verder te versterken zijn wij op zoek naar een gemotiveerde Manager Productie die verantwoordelijk is voor het leiden van de dagelijkse operatie en optimale voortgang van het productieproces. Consultant: Bert den Uijl, telefoon 0317-468686 of 06-53959057

## (SR.) TECHNOLOGIST POWDER PROCESSING

PASSIONATE SPECIALIST WITHIN A DYNAMIC AND INTERNATIONAL TEAM

UTRECHT

**Danone** is one of the most successful healthy food companies in the world. This mission guides around 1.850 "Danoners" in the Netherlands, over 100.000 worldwide and consists of 4 divisions; Dairy, Water, Baby and Medical. With brands like Nutricia, Milupa, SHS, Dumex and Blédina Danone baby division holds leadership positions in baby nutrition worldwide. Nutricia Research Centre is a state of the art Life Science innovation centre for development of new product concepts for Early Life Nutrition and Advanced Medical Nutrition. They create formulas that provide clinically substantiated health benefits to vulnerable consumers: infants, toddlers, elderly and patients. For the growing Processing & New Technologies group, we are searching for a (Sr.) Technologist Powder Processing responsible for identifying and developing the best process technology to produce safe baby nutrition and medical nutrition powders in an economical way.

Consultant: Janneke van der Logt, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-23637490

## SCIENTIST NEW PRODUCT DEVELOPMENT

WHO SUCCESSFULLY IMPLEMENTS SCIENCE INTO PRODUCT INNOVATION

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 an international, global team with strong competencies within co-development. For this Business Unit in Zaandijk we are searching for an enthusiastic Scientist NPD who is responsible for developing new concepts / products in the field of 'health and nutrition' in close cooperation with customers and other external (academic) partners.

Consultant: Jakob Jan Verbraak, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-51820349



## PROCESTECHNOLOOG

DIE VANUIT TECHNOLOGISCH INZICHT PROCESSEN WEET TE OPTIMALISEREN

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 vorst heeft Oerlemans een groentenverwerkende site in Waalwijk. Voor de site in Waalwijk zijn wij op zoek naar een zelfstandige Procestechnoloog die verantwoordelijk is voor het analyseren van productieprocessen en het succesvol uitvoeren van procesverbeteringen gericht op efficiency en procesbeheersing. Dit doe je door het opstellen van productie- en processpecificaties en het initiëren en leiden van verbeterprojecten.

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)

 RECRUITMENT  
EXECUTIVE SEARCH  
INTERIM MANAGEMENT

GENERAAL FOULKESWEG 66  
6703 BW WAGENINGEN  
0317-468686

## VOEDING IS HOT, HOU HET KOEL!

Koelen en vriezen... een mooi thema vind ik. Onze vriezer is mijn beste maatje in het tegengaan van voedselverspilling. Ik pak er bijvoorbeeld alleen het aantal sneetjes brood uit dat ik nodig heb.

Zo verdwijnt het niet in de afvalbak. Naast brood, vlees, vis en diepvriesgroente, liggen standaard enkele coolpacks. 'Niet eetbaar' staat op de buitenzijde. Joh.

Moet je na intensief sporten koelen of verwarmen? Het is een vraag die mij als (marathon)loper geregeld bezighoudt. De kenners zijn het er niet over eens. Zo zweert topsportfysioloog Jos Geijssel bij koude. Maar sportonderzoeker en voormalig wereldkampioen schaatsen Harm Kuipers (Universiteit Maastricht) twijfelt hieraan. Onlangs las ik dat de meest recente onderzoeken aantonen dat icing wel beter helpt om de pijn te bestrijden, maar dat het voor het spierherstel niet uitmaakt of je een warm bad of een ijsbad neemt.

Zo voed ik mij met kennis, en slaat de twijfel geregeld toe. Ik weet; ik ben echt niet de enige Nederlander die nieuwsgierig is aangelegd. Consumenten wordt steeds slimmer, mede dankzij programma's als 'De Keuringsdienst van Waarde', en het nieuwe consumentenprogramma 'Broodje gezond' waarin iedere dinsdagavond op NPO 3 voedselhypes en gezondheidsmythes onder de loep worden genomen. De eerste uitzending ging over de relatie tussen rood vlees en darmkanker; nog steeds een hot item. De programma's dragen niet echt bij aan het vergroten van het vertrouwen van de consument in de voedingsindustrie. Om dat te verbeteren moeten fabrikanten hun gezicht laten zien, opener worden, vindt Philip den Ouden (FNLI): "We moeten de communicatie naar een hoger niveau tillen en face to face vertellen over het proces en de producten."

Waar was ik? Oja, bij mijn coolpacks. (Die zijn er nu trouwens ook speciaal voor het vervoer van food en medicijnen, recyclebaar en temperatuurgecontroleerd. Heel handig voor de alsmaar toenemende online-verkoop van vers. Maar dat terzijde.) Wat ook waanzinnig goed schijnt te helpen voor spierherstel, is het figuurlijke warme bad, ofwel: sociale interactie. 'Sociale verbondenheid zorgt ervoor dat je zenuwstelsel in de 'herstelstand' komt te staan', lees ik in het juni-magazine Runners.

'Na een intensieve loop (of vergadering, net wat je wil) samen wat gaan eten; het heeft een beter effect op de hartslagvariabiliteit dan ijsbaden.'

Werkelijk, denk ik schamper. Wat ik consumeer heeft doorgaans helemaal geen hartslag, redeneer ik een tikkeltje melig verder. Voor veel van die producten zonder hartslag is (voor de houdbaarheid ervan) ijzige koude juist heel goed. Zie dit nummer als een warm bad, bomvol kennis: over hoe je die koude efficiënt en duurzaam inzet, over innovaties die voedselverspilling tegengaan, en over de toekomst van ons voedsel. En heb een fijne (warme) zomer!

Judith Witte

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

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



# Inhoud

THEMA: KOELEN EN VRIEZEN



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

## KOELING IN DE VERS-KETEN

Nieuwe foodconcepten en aanbieders doen hun intrede, het tegengaan van voedselverspilling staat hoger op de agenda dan ooit, er is veel aandacht voor duurzaamheid en energie-efficiency. Wat betekent dit voor de koeling in de versketen? Drie kenners over innovaties en vernieuwingen in de koel- en vriesbranche.

EN VERDER...

OSV/YFM netwerken in food	6
HighTech to Feed the World	12
Berichten en productnieuws	20
Klimaatscheidingen	25
Interview A.Putmans (Nekovri)	26
Innovatieve coolpacks	28
Duurzame palmolie	31
Column Dennis Favier	35
De toekomst van ons voedsel	38

INTERVIEW

## PHILIP DEN OUDEN

De consument heeft weinig vertrouwen in de levensmiddelenindustrie. De oorzaak is niet helder. "Wel helder is dat de industrie iets zal moeten doen om de communicatie met de consumenten te verbeteren," aldus directeur Philip den Ouden (FNLI).



WETENSCHAP

## INNOVATIES TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Levensmiddelenfabrikanten en supermarkten werkten de afgelopen jaren samen met onderzoekers van Wageningen UR Food & Biobased Research en TIFN op het gebied van grondstofefficiëntie en reststromen. In De Verspillingsfabriek werden de resultaten van de publiek-private samenwerkingen gepresenteerd.

REPORTAGE

## 'WE DELEN DEZELFDE VISIE'

Totaal facilitair dienstverlener Facicom Services Group heeft onlangs Kleentec overgenomen. Algemeen directeur Gom Albert van der Meulen en Kleentec-directeur Bas Niemeijer zitten samen aan de tafel. Met name die klik tussen de twee partijen bleek doorslaggevend voor de keuze om de krachten te bundelen.



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:** @igorsm8/Shutterstock.com **Aan dit nummer werken mee:** Hans Reichart, Dennis Favier **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 vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en 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.

**GO Consulting**  
ADVIES IN KOELTECHNIEK

## Onafhankelijk advies bij

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

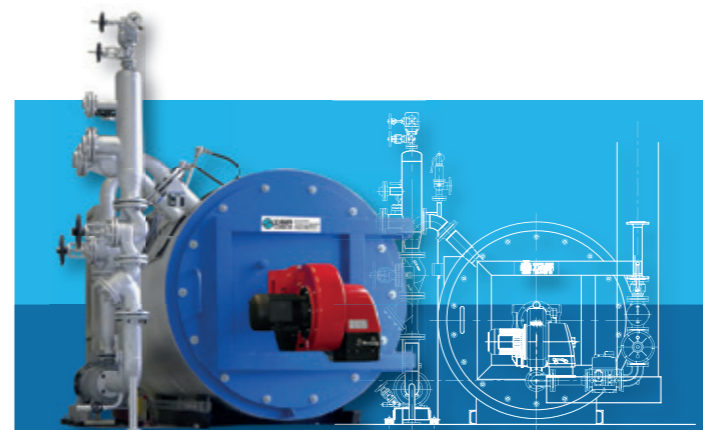


**GO Consulting**  
Postbus 925  
7400 AX Deventer (NL)

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

**SCHARFF**  
TECHNIEK BV

STERK IN STOOM  
THUIS IN THERMISCHE OLIE



## THERMISCHE OLIEKETELS

van 80 tot 8000 kW, NOx < 70 mg

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



Toevoeging  
van klein-  
componenten

## Automatisch traceerbaar



## AZO® Automatiseren van kleincomponenten:

- betrouwbaar
- nauwkeurig

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

Right  
to the Point

[www.azo.be](http://www.azo.be)

**AZO®**



www.OSVnetwerk.com



www.YFMnetwerk.com

Donderdag 29 september  
gaan we met onze leden naar  
Brightlands Campus Greenport  
Venlo. We brengen een bezoek  
aan BrightBox, de BrightLabs én  
aan het Co-Creation Lab in Villa  
Flora. Kennis delen, vergaren en  
beleven in optima forma!



# NAAR BRIGHTLANDS CAMPUS GREENPORT VENLO

BrightBox is het eerste kenniscentrum voor daglichtloze meerlagige geheel gecontroleerde teelt. Door de samenstelling van het licht te optimaliseren, kun je bijvoorbeeld een ander mondgevoel, smaak of kleur creëren. Bedrijven kunnen er toetsen wat de voordelen zijn van deze technologie voor hun bedrijfsvoering (denk aan verbeterde traceerbaarheid, planbaarheid en voedselveiligheid). Het team van de HAS Hogeschool, Botany en Philips trekken gezamenlijk met de klant op om het ideale groei- en lichtrecept uit te werken.

BrightLabs verleent analytische chemiesupport, voor food, feed, beverage en voor business &

research. Ze voeren complexe (chromatografische) analyses uit aan uiteenlopende matrices en denken mee met het proces van de klant, zodat op een juiste wijze de monsters worden genomen. Er wordt met de meest betrouwbare en optimale methode gemeten, waardoor verantwoorde resultaten worden behaald.

Het Co-Creation Lab is een hypermodern centrum waar multidisciplinair wordt gewerkt aan de ontwikkeling van foodconcepten en de oplossing van voedingsvraagstukken. Kenmerkend is het open en innovatieve karakter: hier wordt geïnformeerd, overlegd, bereid, verwerkt, onderzocht, geproefd

en geleerd. Onderzoekers van universiteiten en hogescholen, ondernemers, docenten, studenten en consumenten gaan samen aan de slag met vragen uit het bedrijfsleven: een nieuw product of verbetering van een bestaand, de implementatie van een nieuw bedrijfsconcept of verdienmodel. De gebruikers van het lab worden optimaal gefaciliteerd met voorzieningen als een kook- en smaakcentrum, een collegezaal, verwerkingsruimten en proeffaciliteiten. We kunnen het allemaal zien, ervaren en ontdekken op 29 september.

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

## PROEVERIJ BASIS VLEESTECHNOLOGIE

Wie met vleesproducten te maken heeft, kan niet zonder basiskennis over vlees en/of vleesverwerking. De cursus Basis Vleestechologie van de HAS biedt handvatten voor een beter begrip van grondstoffen, processen en eindproducten. Kom naar de proeverij speciaal voor leden, en ontdek of deze cursus bij je past.

De proeverij 'Basis Vleestechologie' vindt plaats op donderdag 8 september, van 15.00 uur tot 18.00 uur bij HAS Hogeschool in 's-Hertogenbosch. Jullie gaan niet alleen proeven, maar worden ook gevoed met kennis: na een algemene introductie volgt informatie over de chemische aspecten van vlees en passeren enkele proces-technologische begrippen van vleesverwerking de revue. Natuurlijk is er volop gelegenheid voor interactie en het stellen van vragen. Aansluitend is er een gezellige netwerkborrel.

De cursus Basis Vleestechologie is vooral geschikt voor mensen in de vleessector zonder technologische voorkennis, en voor mensen die wél veel praktische ervaring in de productieomgeving hebben, maar graag de theoretische achtergrond begrijpen over het hoe en waarom. Denk hierbij aan inkopers, marketeers, salesmedewerkers, ingrediëntenleveranciers, machinebouwers etc. Wil je nu al meer informatie over inhoud en doorlooptijd van de cursus Basis Vleestechologie, kijk dan op [www.haskennistransfer.nl/opleiding-cursus/food/cursus-basis-vleestechologie](http://www.haskennistransfer.nl/opleiding-cursus/food/cursus-basis-vleestechologie)

Kijk voor het volledige programma van de proeverij en voor aanmelden op:  
[www.foodinbusiness.com/evenementen](http://www.foodinbusiness.com/evenementen)



FOTO: ©SHUTTERSTOCK.COM

## HET BALLETTJE ROLT

Ieder jaar houden we in april de Golfdag. Een sportief netwerkevenement waar nieuwe contacten ontstaan en bestaande worden aangetrokken. Elk jaar hoor ik van aanwezigen dat ze wel vaker met elkaar de baan in willen gaan.

Hugo ter Hoeve en Ron Jongenelen hebben dit jaar de koe bij de horens gevat: zij organiseren het '5 golf (zon)dagen toernooi'. Gezelligheid en sportiviteit zijn de belangrijkste ingrediënten. En iedereen die minimaal 3 keer meedoet, dingt mee naar de (felbegeerde) 'OSV-Fanatics-bokaal'. Kun je maar op één of twee van de vijf zondagen meespelen? Geen probleem: de winst blijft een gezellige golfdag.

Leuk om te zien hoe de relaties onderling verdiepen. Ik blijf er op hameren: persoonlijk contact is van wezenlijk belang in dit vluchtige, digitale tijdperk. Je doet immers zaken met mensen, niet met bedrijven. Ik zie in onze netwerken veel mutaties, van andere functies tot nieuwe werkgevers. Onveranderlijk valt iedereen terug op zijn/haar netwerk. Wees open in de communicatie naar elkaar. Het leidt tot verrassende interacties en kruisbestuivingen.

Terug naar golf. De dag heet niet voor niets 'een netwerkevent'. Nonchalant tegen een balletje slaan of heel fanatiek, alles kan. De gesprekken lopen vanzelf mee. Niets pitchen, gewoon praten. Heb je je gvb en wil je ook meedoen? Stuur een mailtje naar [saskia@b2bcommunications.nl](mailto:saskia@b2bcommunications.nl) en ik neem je op in de WhatsApp groep.

*Saskia Stender*



PHILIP DEN OUDEN

# ‘NOSTALGIE BEMOEILIJKT DISCUSSIE OVER TOEVOEGINGEN’

De consument heeft weinig vertrouwen in de levensmiddelenindustrie. De oorzaak is niet helder. “Wel helder is dat de industrie iets zal moeten doen om de communicatie met de consumenten te verbeteren,” aldus directeur Philip den Ouden (FNLI).

“Fabrikanten moeten zich meer laten zien. Ook moeten ze onderling in discussie over hun communicatie, bijvoorbeeld over toevoegingen,” vindt directeur Philip den Ouden van de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI). “Veel consumenten wantrouwen toevoegingen.”

*IN HET RAPPORT ‘SPREEK SMAKELIJK’ DAT DIT VOORJAAR VERSCHEEN, GEMAAKT IN OPDRACHT VAN DE FNLI, WORDT GECONCLUDEERD DAT HET VERTROUWEN IN DE SECTOR ‘NIET VAN ZELFSPREKEND’ IS. KUNT U DIT TOELICHTEN?* “Zes jaar geleden publiceerden we het onderzoek ‘De Stille Kracht’. Daarin legden we vast hoe de industrie er voor staat. Met het nieuwe rapport willen we nagaan wat we sindsdien hebben bereikt. Een van de conclusies is dat er flink wat

beweging is. We bereiken gezonde en duurzame verbeteringen in samenwerking met andere partijen, zoals de overheid. Ik denk aan Jongeren op Gezond Gewicht, de gezonde schoolkantine, recycling van het plastic verpakkingsafval, terugdringen van zout, verzadigd vet en calorieën in producten. Dat veel consumenten toch weinig vertrouwen hebben in de industrie, komt doordat we onze industrie niet goed verkopen. Voor een deel is dat ook lastig, bijvoorbeeld bij de verbetering van de productsamenstelling. Jonge kaas bevat tegenwoordig 22% minder zout. Dat heeft de consument niet geproefd en gemerkt en vindt hem nog net zo lekker, wat alleen kan als je geen bekendheid geeft aan de reductie. Het is echter voor een juist beeld belangrijk om de consument wél te vertellen over onze inspanningen voor de

verbetering van de samenstelling van producten. We moeten op een andere manier aan tafel met de consumenten.”

*HOE ZOU DIE ANDERE MANIER VAN COMMUNICEREN ER UIT KUNNEN ZIEN?*

“De Week van de Levensmiddelenindustrie is een goed voorbeeld. Vorig jaar hebben we die voor het eerst georganiseerd, in Noord-Nederland. De fabrieken daar openden hun deuren, er kwamen zo’n 1000 middelbare scholieren kijken. Dit jaar breiden we de Week uit naar de regio’s Rijnmond en Ede-Wageningen. Volgens mij is dat wat er moet gebeuren: fabrikanten moeten hun gezicht laten zien, opener worden. We moeten de communicatie naar een hoger niveau tillen en face to face vertellen over het proces en de producten. >>

‘Fabrikanten moeten hun gezicht laten zien, opener worden’

FOTO: ©FNLI

## 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

## 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 mogelijkheden voor de organisatie.



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

Ook moeten we de informatie over producten beter organiseren en beschikbaar stellen.”

“Naar aanleiding van de uitkomsten van Spreek Smakelijk gaf de FNLI onderzoeksbureau Motivation de opdracht om een eerste Waarderingsmeter Levensmiddelenindustrie op te stellen. De eerste Waarderingsmeter presenteert niet alleen de waardering van consumenten in de industrie, maar geeft ook adviezen om een hogere waardering te bereiken. Een voorbeeld is het advies om misvattingen bij de consument over toevoegingen te bestrijden. Veel van hen denken bijvoorbeeld dat stoffen die van een E-nummer zijn voorzien, schadelijk zijn. Sommige fabrikanten - FNLI-leden - versterken de achterdocht. Arla geeft met zijn nieuwe slogan '100% natuurlijk, 0% rommel' een kwalificatie van toevoegingen die de wantrouwende, maar niet per se goed geïnformeerde consument direct begrijpt. In een commercial van Zonnatura belandt een bij per ongeluk in de fabriek van de 'Big Food Company' en schrikt daar van het opschrift dinatriumguanylaat op containers, inderdaad: E627. Den Ouden vindt het verhaal van de bij verdwaald bij Big Food Company grappig, maar erkent: “We zullen binnen de industrie de discussie aan moeten gaan over de tegenstrijdigheden in de boodschap die we de consument zenden.”

*DE DISCUSSIE OVER TOEVOEGINGEN ZAL OOK MET DE CONSUMENT GEVOERD MOETEN WORDEN. HOE?*

“We moeten duidelijk maken waarom we bepaalde keuzes maken, waarom we voor bepaalde ingrediënten kiezen. Dat gaan we op een manier doen die in deze tijd past. Niet roeptoeteren, maar eerst de vragen aanhoren die leven en de discussie daarover op digitale platforms ondersteunen.”

De recente Waarderingsmeter komt met meer adviezen voor de industrie: wees transparant over dierenwelzijn en milieubelasting, leg uit waarom gezonde en duurzame producten duur-



der zijn, ga het gesprek met consumenten aan over welke informatie er op een verpakking moet staan, gebruik de supermarkt als kanaal om de consument te informeren en maak gezonde en duurzame producten betaalbaar.

*HET IS EEN HELE REEKS OPDRACHTEN AAN DE INDUSTRIE, EN NIET DE EENVOUDIGSTE. HOE ZIET U DE HAALBAARHEID HIERVAN?*  
Den Ouden, optimistisch: “De industrie staat

achter de plannen. We hebben voor het realiseren van de plannen na 'De Stille Kracht' (2010) ook voldoende momentum weten te ontwikkelen onder de leden en we werken goed samen met onze partners in de keten.” Hij ziet de volgende Waarderingsmeter met vertrouwen tegemoet, en eigenlijk slechts één wolkje aan de lucht dat een heldere communicatie tussen consument en industrie kan verduisteren: “Er is veel nostalgie, als het gaat om ons eten.”

# ACHT PROJECTEN GESTART IN PROGRAMMA HIGHTECH TO FEED THE WORLD

De Topsector Agri & Food heeft acht aanvragen goedgekeurd voor HighTech Seed Money Projecten. In de projecten werken bedrijven uit de agrifoodsector samen met hightech-bedrijven aan de ontwikkeling van hightech-oplossingen. De projecten variëren van de ontwikkeling van slimme akkerbouwsystemen tot robots in de pluimveestal.

Hightech- en ICT-ontwikkelingen op het gebied van bijvoorbeeld sensoren, big data, robotisering en slimme materialen gaan razendsnel en bieden interessante kansen voor de agrifoodsector. Om deze kansen te kunnen benutten hebben de topsectoren Agri & Food, Tuinbouw & Uitgangsmaterialen en HighTech Systems and Materials afgesproken samen te werken binnen het crossover-programma 'HighTech to Feed the World'. De oproep leverde 19 voorstellen op. Het beschikbare budget (€ 300.000,-) wordt verdeeld over acht projecten. Elk project kreeg maximaal € 50.000,- toegekend.

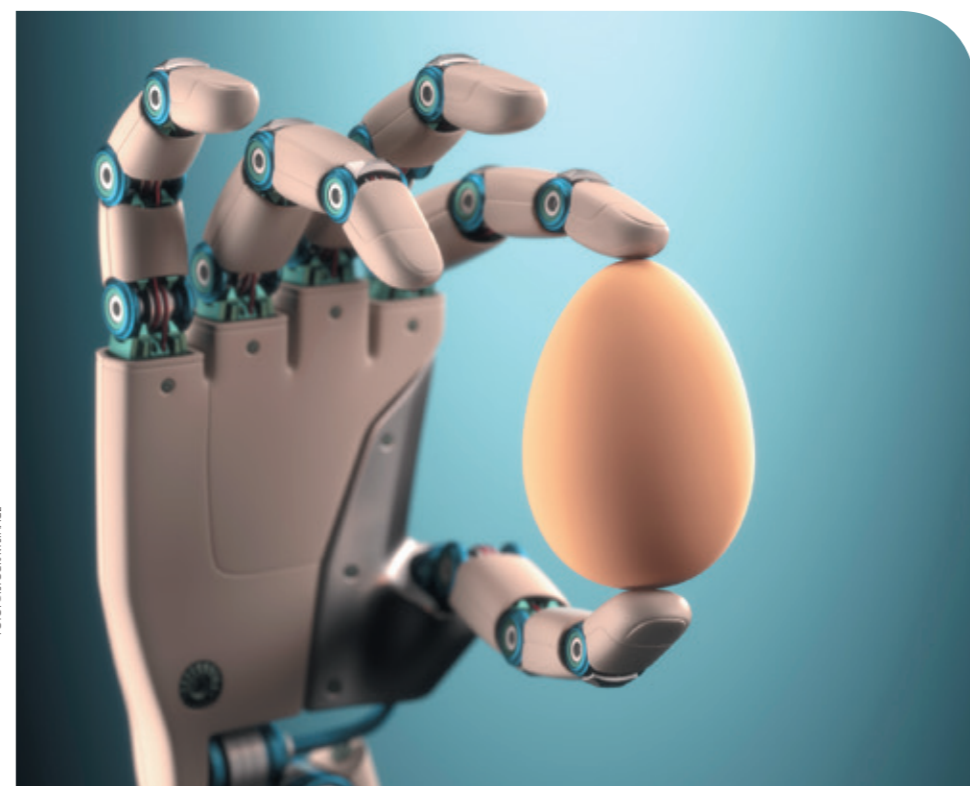
## HAALBAARHEID EN PARTNERS

De HighTech Seed Money Projecten zijn de eerste activiteiten binnen dit crossoverprogramma. In de projecten onderzoeken ondernemers samen met experts van de onderzoeksinstituten van Wageningen UR de haalbaarheid van een idee. Daarnaast worden de bedrijven ondersteund bij het vormen van een consortium dat gezamenlijk het innovatieve idee gaat uitwerken.

## SLIMME PLUIMVEE-OPLOSSINGEN

In twee projecten wordt de haalbaarheid van hightech-oplossingen in de pluimveehouderij onderzocht. Daarbij gaat het om de ontwikkeling van een robot- en sensorsysteem dat een aantal handelingen in de stal kan overnemen van de pluimveehouder, en tegelijkertijd het gedrag en de gezondheid

FOTO: ©ISTOCK/STIMAGE



van de dieren monitort. In het tweede project wordt onderzocht hoe ICT-toepassingen de samenwerking in de productieketen kunnen optimaliseren.

## MAATWERK VOOR AKKERBOUW

Voor de akkerbouw en vollegrondsgroenteteelt onderzoekt een groep bedrijven op welke manier grootschalige mechanisatie vervangen wordt door lichte, autonome, innovatieve technologieën die gewassen op maat kunnen behandelen. De voordelen daarvan zijn onder andere een verbeterde

bodemkwaliteit, een hoger teeltrendement en een efficiënter gebruik van energie, gewasbeschermingsmiddelen en meststoffen. In een ander project wordt nagegaan hoe akkerbouwers uit minder ontwikkelde delen van de wereld toegang kunnen krijgen tot Nederlandse expertise op het gebied van bijvoorbeeld irrigatie. Daarmee kunnen de akkerbouwers hun productie en daarmee hun concurrentiekracht vergroten.

 [www.tki-agrifood.nl](http://www.tki-agrifood.nl)



## Onderhoud loont.

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

## Specialisten in koeling

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



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

**16 juni: Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie op voormalige productielocatie in Strövelstorp, Zweden**

**28 juni: Online veiling verpakkingsmachines en overige apparatuur voor de food en non-food industrie in Weert**

**29 juni: Online veiling machines en inventaris van Ěspė Vlees & Vleeswaren BV vanwege sluiting productielocatie in Amsterdam**



**NEDERLAND**

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

T. +31 (0)55 368 91 91  
[info@kim-nederland.nl](mailto:info@kim-nederland.nl)  
[www.kim-nederland.nl](http://www.kim-nederland.nl)

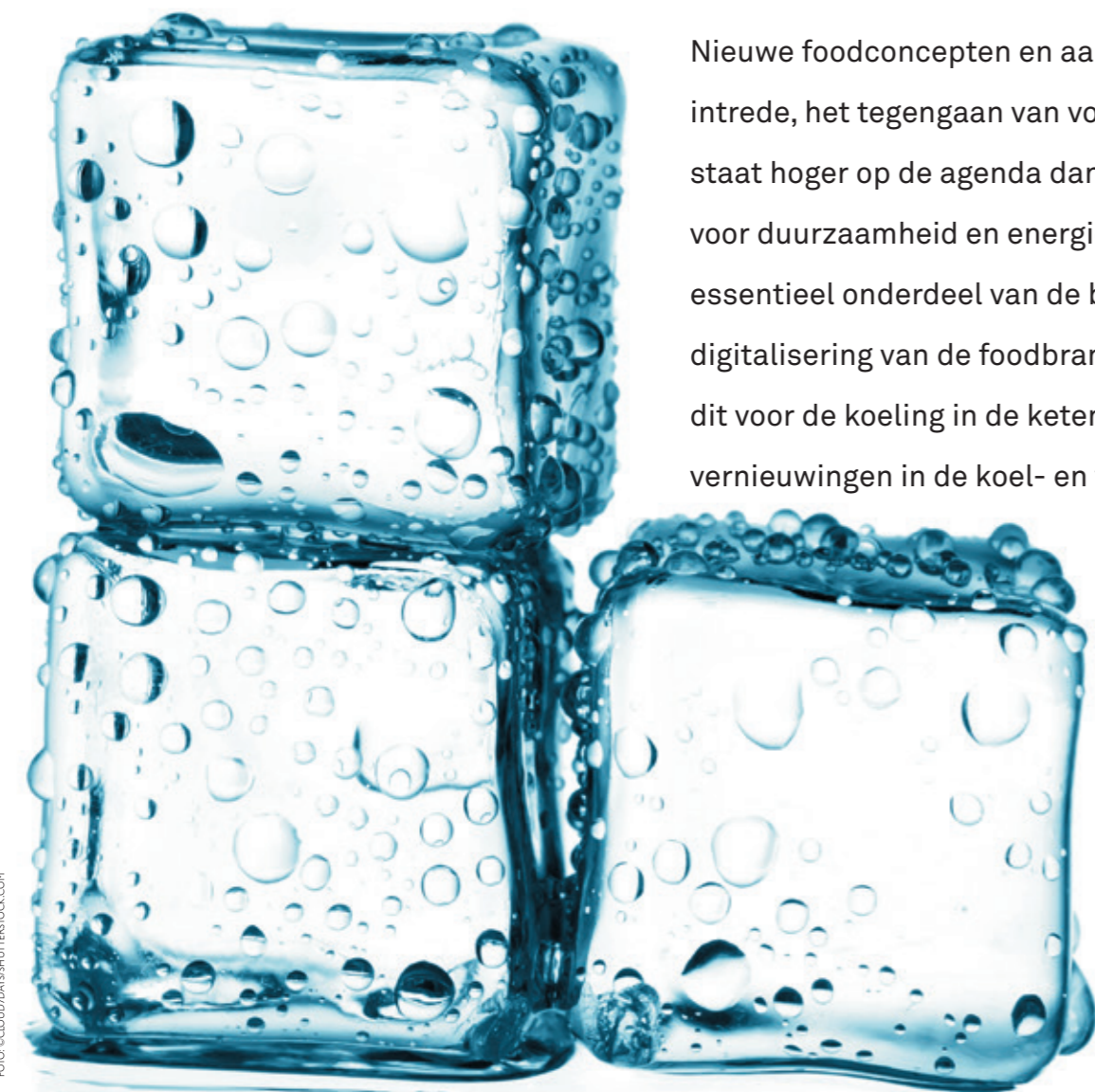
KOEL- EN VRIESHUISBOUW ❄️ ISOLATIESYSTEEMBOUW

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!

## ONTWIKKELINGEN EN TRENDS

# WAT HEEFT DE KOUDE-KETEN DE VERS-KETEN TE BIEDEN?



Nieuwe foodconcepten en aanbieders doen hun intrede, het tegengaan van voedselverspilling staat hoger op de agenda dan ooit, aandacht voor duurzaamheid en energie-efficiency is een essentieel onderdeel van de bedrijfsvoering, de digitalisering van de foodbranche. Wat betekent dit voor de koeling in de keten? Over innovaties en vernieuwingen in de koel- en vriesbranche.

De vers-keten verandert. Food is steeds meer verbonden met lifestyle, de online verkoop groeit, verregaande automatisering en robotisering veranderen processen, het volume en imago van diep-ingevroren neemt toe. Wat heeft de koude-keten de vers-keten in dit veranderend landschap te bieden? Aan het woord zijn Ron Jongenelen, adviseur industrie/Coldstores bij Biddle (Nederlandse producent en leverancier van luchtgordijnen, luchtverwarmers, cassette units en ventilatorconvectoren); Willy van Leeuwen adviseur bij ENGIE Refrigeration (voorheen Cofely) en René Siertsema directeur van Pool Koudetechniek (ontwerpt en levert koel- en vriesinstallaties aan de voedingsindustrie, groot-handel, verwerkings- en distributiebedrijven).

### DUURZAAMHEID

Duurzaamheid, energie-efficiency en het milieu zijn belangrijke thema's, ook in de koel- en vriesbranche. Er wordt sterk ingezet op 'alternatieve' energiebronnen: zon, wind en natuurlijke koude-middelen zoals CO<sub>2</sub> en ammoniak. Veel bedrijven hebben zich toegelegd op natuurlijke koudemiddelen in koel- en vriesinstallaties ter vervanging van de synthetische koudemiddelen (die de komende jaren volledig worden uitgefaseerd). Dat is niet alleen goed voor het milieu: oplossingen met natuurlijke koudemiddelen leiden tot hogere prestaties, en de gebruiker voldoet ook op lange termijn aan de wet.

"Bij vernieuwingen in de koelbranche gaat het naar mijn idee niet om heel grote innovaties," Willy van Leeuwen (ENGIE Refrigeration). "Toch zijn er, stapje voor stapje, de afgelopen jaren grote sprongen gemaakt. Productie, verwerking, opslag en distributie zijn in toenemende mate afhankelijk van koude. Hoe beter bedrijven de koude, en de daarbij vrijkomende warmte, inzetten in hun bedrijfsvoering, des te concurrerender zij kunnen zijn. Steeds vaker wordt de warmte die vrijkomt bij het koelen succesvol aangewend voor het verwarmen van bijvoorbeeld schoonmaakwater of kantoren. Bij Remkes in Epe en Zandbergen

in Veenendaal hebben we bij de nieuwbouw hier sterk op ingespeeld, en bij Wolter-Koops in Zee-wolde worden het kantoor en de garage volledig verwarmd door een warmte-accu die volledig wordt opgeladen uit de koudetechniek."

Ook René Siertsema verwacht op korte termijn geen baanbrekende innovaties: "Echt grote efficiency-slagen zijn er niet te verwachten. Het toepassen van parallel compressoren en/of ejectoren verbeteren het rendement van de CO<sub>2</sub> installatie 5% tot 6%. Wij zetten wel in op het gebruik van natuurlijke koudemiddelen. Bestaande technieken kunnen meer toegepast worden. Het benutten van de vrijgekomen warmte bij CO<sub>2</sub> installaties is bijvoorbeeld altijd gunstiger dan het stoken op aardgas. Bij Fish-partners in Spakenburg is de warmte voor de dooicellen grotendeels afkomstig van de vriesinstallatie. Dit hebben we ook toegepast bij Nijland in Goor ten behoeve van de tempereercellen. Ook kunnen er stappen worden gemaakt door de behoefte aan koude te beperken. Denk aan deuropeningen van vriescellen, en het beheersen van het vocht dat naar binnen en buiten gaat. Een positieve ontwikkeling is dat de condensors die de warmte vrijgekomen uit koudetechniek afstaan, en vaak buiten op het dak staan, steeds groter worden. Hierdoor kan met kleinere temperatuurverschillen worden gewerkt. Bijkomend voordeel daarvan is dat er ook grotere ventilatoren in kunnen, die met een lager toerental draaien. Een lager toerental betekent minder herrie, minder overlast voor de buurt, en ze verbruiken minder energie. Ze zijn wel duurder, maar de investering is vaak snel terugverdiend. Het is niet echt een innovatie, maar volgens mij wel een duidelijke trend. Vroeger was geluidsoverlast niet zo'n issue. Tegenwoordig, onder andere door de strengere milieuwetgeving, steeds meer."

### HARDE BEWIJZEN

Een mooie toepassing van het hergebruiken van vrijgekomen warmte is te vinden bij HANOS in Delft: daar 'hangt' in de doorgang tussen koel-

cel (ongeveer 2 graden Celsius) en de vriescel (ongeveer -25 graden Celsius) een zogenaamd 'luchtgordijn'. Ron (Biddle): "De luchtstroom van de MAT-Hybride is opgebouwd uit drie stromen met ieder een andere temperatuur: een vriesstraal met aangezogen lucht uit de vriescel, een koude straal met aangezogen lucht uit de koelcel en een warme luchtstroom ertussen, die als buffer dient. De warme luchtstroom kan meer vocht opnemen waardoor mistvorming en ijsvorming in de deuropening wordt voorkomen. Normaal gesproken is er altijd elektriciteit nodig om deze lucht te verwarmen, maar de hybride variant gebruikt eerst restwarmte uit de CO<sub>2</sub> installatie."

"Wat mij wel opvalt, is dat de vraag naar duurzame oplossingen meestal niet vanuit de klant komt," zegt Willy. "Toch is overstappen naar natuurlijke koudemiddelen altijd een goede en toekomstbestendige oplossing. Een dergelijke installatie verdient zich vaak binnen enkele jaren terug door een reductie van energiekosten, waterbesparing en onderhoud. Bovendien profiteer je als ondernemer van de fiscaal zeer aantrekkelijke Energie-investeringsaftrek (EIA)."

Ron (Biddle) merkt dat er steeds meer voor nodig is om klanten te overtuigen. "Alleen advies geven en kennisoverdracht is niet genoeg; ze willen harde bewijzen dat de investering die ze doen daadwerkelijk wat oplevert. Meer dan vroeger geldt dat de klant wil ervaren hoe iets werkt en ze gaan alleen met je in zee als ze echt vertrouwen in je hebben. Daarom starten we vaker businesscases, of we bouwen samen met de klant een proefopstelling waarin we alles monitoren. Harde cijfers, toegespitst om hun eigen situatie, maken inzichtelijk waar de winst zit."

### HET GEBOUW

Een andere trend die van invloed is op de koeling, is dat gebouwen steeds beter geïsoleerd worden: de uitwendige schil wordt steeds dichter. Ron Jongenelen (Biddle): "Als de warmte eenmaal binnen zit, kan die er moeilijker uit. Het ver-



warmen van een gebouw wordt daardoor in de toekomst steeds minder een issue; steeds vaker draait het juist om koelen. Grote bedrijven hebben bijna allemaal een BREEAM-certificering\*. Vroeger was het een kunst om 3 sterren te krijgen; inmiddels is het predicaat 'excellent' steeds meer gemeengoed. Met een luchtgordijn en vol-automatische CHIPS-technologie proberen we daaraan bij te dragen; je kunt er energieverliezen die optreden bij bijvoorbeeld open deuren, zoveel mogelijk mee beperken."

René: "Ook speelt de factor gezondheid een grote rol. Bij het toepassen van koeling in ruimtes waar mensen werken, is dat best lastig omdat er tegengestelde belangen ontstaan. Voor voeding en de voedselveiligheid moet de ruimte flink koud zijn. Arbo-technisch is dat natuurlijk minder gunstig; mensen hebben het dan niet zo comfortabel. Oplossingen kunnen worden gevonden in het toepassen van airsocks of speciale koelers voor verwerkingsruimten."

### KENNISPARTNER

Het soort product, de dikte, de verpakking; het zijn allemaal factoren die meespelen bij perfect

invriezen. Hoe beter dat gebeurt, hoe hoger de uiteindelijke opbrengst voor de klant. Welke vernieuwingen in techniek zijn er? Willy: "Een mooi voorbeeld van vernieuwing is ultrasnel invriezen en navriezen (glaceren). Deze methode is beter voor de celstructuur van vis, vlees of groente dan de conventionele invriestechniek. Vocht en belangrijke voedingsstoffen blijven in het product aanwezig en er treedt minder indroging op. Bovendien vraagt ultrasnel invriezen aanzienlijk minder energie, een besparing tot 20 procent is mogelijk. Dat er enorme winst te behalen valt in productkwaliteit en energiebesparing tonen resultaten uit verschillende branches aan. De aardappelindustrie bijvoorbeeld is al heel ver in duurzaam koelen. Die kennis en ervaringen in de food zetten we in om nieuwe oplossingen te vinden voor andere branches," vertelt Willy van Leeuwen. "Zo hebben we flinke stappen gemaakt in de champignonketen. Mechanische koeling biedt de mogelijkheid om heel secuur op de temperatuur te sturen, om zo temperatuurschommelingen tot een minimum te beperken én grip te houden op de juiste luchtvochtigheid. Dat zijn twee elementen die bepalend zijn voor de kwaliteit van de champignon."

### \* BREEAM-NL

*BREEAM-NL is hét instrument om integraal de duurzaamheid van nieuwe gebouwen, bestaande gebouwen, gebieden en slooprojecten te meten en te beoordelen. Het is echter niet het enige duurzaamheidskeurmerk voor gebouwen; we kennen ook het Energielabel, de EPC-norm, GreenCalc, GPR-Gebouw, Eco-Quantum en LEED. Het Energielabel en de EPG zijn wettelijk verplicht en volledig geïntegreerd in BREEAM-NL.*

*In BREEAM-NL wordt 'gezondheid' (voor de gebruikers van het gebouw) zwaar beoordeeld. Denk daarbij aan klimaat, ventilatie, licht en vluchtorganische stoffen. Omdat een BREEAM-NL gebouw een goed en duurzaam gebouw is, geeft de overheid waardering aan BREEAM-NL projecten. Met de MIA/Vamil regeling zijn er investeringsvoordelen te behalen. Dit kunt u lezen in de milieulijst van de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland. Een certificering met BREEAM-NL komt in aanmerking voor het hoogste voordeel (lettercode G).*



FOTO: ENGIE REFRIGERATION

Ad op warmtepomp om water van 63 graden Celsius te maken.



Een gaskoeler van een transkritische CO<sub>2</sub> installatie bij Nijland (Goor) voorzien van EC-fans. Deze voldoet aan de E.I.A 2016 (Energie Investeringsaftrek).



Close-up van de EC-fan.

### HIGH CARE

René signaleert dat door de vraag naar een langere houdbaarheid en het tegengaan van derving de vraag naar high care ruimtes stijgt: "Enkele jaren geleden waren ze nog een uitzondering, tegenwoordig zijn er steeds meer bedrijven die een high care ruimte inrichten. Onlangs hebben we weer zo'n geconditioneerde ruimte ingericht bij een bedrijf dat vleeswaren snijdt. Zij wilden een langere THT voor de producten. De ruimte waar producten ingepakt worden moet hygiënisch zijn en de temperatuur goed laag. In korte tijd hebben we bij voedselverwerkende bedrijven vier van deze ruimtes ingericht. Dat vind ik opvallend veel."

Waar productiebedrijven kiezen voor afgesloten high-care ruimtes, vragen winkels als Sligro, Hanos en Makro juist vaker om open ruimtes, zo



Een luchtgordijn (MAT-Hybride) in de doorgang tussen koel- en vriescel bij HANOS in Delft.

merkt Ron Jongenelen. "Zij willen de producten zo vrij mogelijk presenteren, dat is echt een trend van de laatste tijd. De groothandels willen voorkomen dat de klant voor ieder product deuren moet opentrekken. Dit vraagt om andere oplossingen voor koelen. Temperatuurverschillen tussen verschillende ruimtes moeten goed opge-

vangen worden. Met klimaatscheidingen kunnen we energieverlies beperken, omdat het temperatuuruitwisseling tussen ruimtes voorkomt. Bovendien creëer je op expeditie-niveau (koel- en vriesopslag) hiermee een veilige situatie omdat je condens- en ijsvorming voorkomt. Sligro loopt voorop en monitort echt het energieverbruik, bij andere bedrijven zien we dat ze zich steeds meer bewust worden van hun energieverbruik."

### TOT SLOT

Alle drie zien ze nog een belangrijke trend: Ron: "Klanten willen ontzorgd worden. Ze vragen steeds meer om maatwerk en gemak. Willy: "Met één druk op de knop de hele invrieslijn kunnen besturen." René: "Bij een aantal klanten monitoren we continu. Dat kan al jaren, maar is sinds kort een duidelijke trend. Continue controle en regie over de hele keten wordt steeds belangrijker."

# FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD



## REGULATORY SCIENCE INNOVATION MANAGER

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



## PRODUCT DEVELOPER

TEAMSPELER MET HOOG ENERGIENIVEAU VOOR INNOVATIE EN OPTIMALISATIE

HUIZEN

**Westland Kaasspecialiteiten BV** is gespecialiseerd in de verkoop en marketing van verschillende kaasmerken, zowel nationaal als internationaal. Bekende merken van Westland Kaas zijn o.a. Maaslander en Old Amsterdam. Bij Westland Kaas werken 90 medewerkers; er heerst een informele sfeer en er is ruimte voor eigen inbreng. Door de commerciële, marktgerichte instelling en focus op innovatie is dit succesvolle familiebedrijf inmiddels uitgegroeid tot de grootste particuliere kaasonderneming van Nederland. Zij onderscheidt zich door het continu ontwikkelen en uitvoeren van innovatieve ideeën op het gebied van zowel kaasconcepten als verpakkingen. Om deze ambitieuze onderneming verder te versterken zijn wij op zoek naar een gedreven Product Developer die medeverantwoordelijk is voor het initiëren, begeleiden en uitvoeren van productontwikkelingstrajecten in teamverband, van idee tot en met implementatie in de productie.

Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490



## TECHNICAL PRODUCT MANAGER

EXCELLENT OPPORTUNITY TO BECOME AN EXPERT IN OILS AND FATS FOR INFANT NUTRITION

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 an international, global team with strong competencies within co-development. For this Business Unit we are currently searching for a highly motivated Technical Product Manager who is responsible for supporting the Customer Innovation Team and its customers by providing technical information on recipes and processing conditions.

Consultant: Jakob Jan Verbraak, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-51820349



## MANUFACTURING MANAGER

KARTREKKER DIE DE SITE VERDER GAAT OPTIMALISEREN EN VERBETEREN

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 vorst heeft Oerlemans een groentenverwerkende site in Waalwijk. Voor de site in Waalwijk zijn wij op zoek naar een fanatieke Manufacturing Manager die de site verder gaat optimaliseren en verbeteren. De Manufacturing Manager is verantwoordelijk voor het aansturen van de productie, om doelstellingen op het gebied van veiligheid, kwaliteit, efficiëntie en leverbetrouwbaarheid te verwezenlijken.

Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



## CHIEF ENGINEER

DIE GESTRUCTUREERD EN RESULTAATGERICHT AAN DE SLAG GAAT

OUDENHOORN

**Farm Frites** heeft zich sinds 1971 als familiebedrijf vanuit Oudenhooorn volledig gericht op het ontwikkelen, produceren en verkopen van bevroren en gekoelde aardappelproducten. Intussen werken er 1500 medewerkers in meer dan 40 landen en zijn er productielocaties in Nederland, België, Polen, Egypte en Argentinië. Richting toekomst is de focus gericht op verdere internationale groei en momenteel worden voorbereidingen getroffen voor de bouw van een nieuwe plant in China. Tevens zijn diverse projecten voor uitbreiding van capaciteit en verbetering van efficiency gepland. Om dit op professionele wijze te realiseren zoeken wij een Chief Engineer, voor het opbouwen van een shared services team, het stroomlijnen van engineering methodieken en het managen van investeringsprojecten.

Consultant: Hans Hilbrands, telefoon 0317-468686 of 06-51025152.

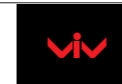
Voor meer informatie zie onze website: [www.dupp.nl](http://www.dupp.nl) of mail uw reactie naar: [info@dupp.nl](mailto:info@dupp.nl)



RECRUITMENT  
EXECUTIVE SEARCH  
INTERIM MANAGEMENT

GENERAAL FOULKESWEG 66  
6703 BW WAGENINGEN  
0317-468686

# FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD



## ACCOUNT MANAGER NEW BUSINESS

DIE DE MARKTPOSITIE BINNEN DE FOODSECTOR UITBOUWT

VEENENDAAL

**Verpakkings Industrie Veenendaal, VIV**, heeft op vele fronten een unieke positie in de verpakkingsbranche. De core-business is het ontwikkelen en bedrukken van diverse soorten custom-made folie verpakkingen voor spelers in de foodbranche. VIV levert verpakkingen aan producenten van met name koek en snoep, vis, vlees en kaas, diervoeding, ijs en bedrijven in de groentesector. Totaal 45 medewerkers zijn dagelijks aan het werk in de ultramoderne plant in Veenendaal. Om de business in de Nederlandse foodsector verder uit te breiden zijn wij op zoek naar een energieke Account Manager New Business. Naast het acquireren van nieuwe accounts is het ook belangrijk om de bestaande business te beheren en uit te bouwen. Deze pionier moet het gehele sales traject verzorgen; vanaf marktonderzoek, het creëren van afspraken, het uitwerken van calculaties en offertes en vervolgens het afronden van de opdracht en de after-sales.

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



## SALES MANAGER

GEPASSIONEERD TOPTALENT IN DE FOOD EN BEVERAGE INDUSTRIE

AMSTERDAM

**Naturalicious** is een start-up bedrijf uit 2015 en produceert de gezondste en meest verse 'Cold Pressed' juices ter wereld! Met veel enthousiasme werken er 15 personen. De juices zijn gemaakt van de beste groenten en fruit afkomstig van specifiek geselecteerde boeren. Deze juices zijn 100% natuurlijk mede door de high pressure processing technologie. Alle vitaminen en mineralen blijven hierdoor bewaard. Zij heeft de ambitie om het grootste 'Cold Pressed' juice brand ter wereld te worden. Zij heeft als doel dat de retail en de horeca op een unieke wijze kennis maakt met de Juices en deze opneemt in hun assortiment. Om dit te realiseren zijn wij voor de commerciële afdeling op zoek naar een energerende Sales Manager, verantwoordelijk voor het genereren van klanten in de Nederlandse retail- en horecabranche. Deze manager stuurt een salesteam aan van 3 Account Managers en benadert actief potentiële en bestaande klanten.

Consultant: Daphne van der Hee, telefoon 0317-468686 of 06-53868415



## JUNIOR ACCOUNT MANAGER

SALES FUNCTIE VOOR EEN JONGE ENTHOUSIASTE ONDERNEMER

REEUWIJK (REGIO NADER TE BEPALEN)

**Vergeer Holland** is een internationaal opererend familiebedrijf, gespecialiseerd in het rippen, versnijden en verpakken van kaas. Zij is een flexibele, ontwikkelingsgerichte en dynamische organisatie die alle marktsegmenten op een maatschappelijk verantwoorde wijze van kwalitatief hoogwaardige producten voorziet. Er werken ruim 575 mensen in een prettige werksfeer aan kwalitatief hoogwaardige producten. Vergeer Holland is een ambitieuze en innovatieve organisatie waar daadkrachtige mensen zich snel thuis voelen. Vergeer Holland is gevestigd te Reeuwijk en er zijn ook vestigingen in Bodegraven en Woerden. Voor de locatie Reeuwijk zijn wij op zoek naar een gedreven Junior Account Manager, die verantwoordelijk is voor het realiseren van de verkoopdoelstellingen voor de producten bij de toegewezen relaties in een nader te bepalen rayon.

Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490



## 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 Smaaktechnoloog die zich richt op het verder ontwikkelen van concepten binnen de keten kwaliteit. De Kwaliteit- en Smaaktechnoloog 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



## COMMERCIEEL DIRECTEUR

MET EEN PLANMATIGE AANPAK EN NUCHTERE PERSOONLIJKE MENTALITEIT

ENSCHEDÉ

**Boermarke** is de toonaangevende en innovatieve ('private label') producent van verse en diepgevroren zuivel-, fruit- en dessertproducten. In bijna 30 jaar tijd heeft dit Twentse familiebedrijf zich ontwikkeld van kleinschalige ijsproductie op de boerderij tot een moderne onderneming in Enschede met ca. 160 medewerkers. Het is een betrouwbare partner voor foodservice, retail en B2B, voornamelijk in Nederland maar ook in het buitenland (o.m. Duitsland, België en Groot-Brittannië). Kenmerkend voor de bedrijfscultuur zijn de persoonlijke benadering van klanten en flexibiliteit die geleid hebben tot een zeer gevarieerd en kwalitatief hoogstaand productassortiment. Om de groeiambities te realiseren zijn wij op zoek naar een Commercieel Directeur, met 50% management taken en 50% eigen commerciële activiteiten.

Consultant: Hans Hilbrands, telefoon 0317-468686 of 06-51025152.

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

**DUURZAME INNOVATIE**  
**ONLINE FOOD MEER DAN**  
**24 UUR KOEL**



Recycold® heeft recyclebare eenmalige coolpacks en distributiedozen ontwikkeld, die 100% duurzaam, 100% voedselveilig en 100% temperatuur gecontroleerd zijn. Food is momenteel de grootste groeier online. Met de lagere marges van food ten opzichte van non-food, is de uitdaging groot om de dure 'last mile' te optimaliseren en te laten voldoen aan HACCP-richtlijnen. Met Recycold® fungeert opeens elk ongekoeld vervoersnetwerk (dus PostNL, DHL

e.a.) en elke ongekoelde locatie als een efficiënter online distributiekanaal. Voedsel- en medicijnenproducenten krijgen met Recycold® elke Nederlander en zelfs elke Europeaan economisch binnen hun bereik.

Bekijk ook de YouTube Video: 'Cool has never been So Cool'  
<https://youtu.be/KOOD61hfMh8>

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

**CONGRES**  
**VERS KOELEN IN BEWEGING**

Op 16 juni wordt bij Wageningen UR het congres 'Vers Koelen in Beweging' gehouden.

Sprekers zijn onder meer Anneke Ammerlaan en onderzoekers van Wageningen UR. Het congres richt zich op managers van supermarkketens, koelhuizen, distributiecentrums en productie- en verwerkingsbedrijven. Daarmee is het ook een uitstekende gelegenheid om te netwerken. Met de afsluitende netwerkborrel is daar ruim de tijd voor ingepland.

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



**VERPAKKEN**  
**VERDERE BUNDELING VAN KENNIS EN KRACHT**

W&R Etiketten wordt samengevoegd met Etiket Nederland, Vila Etiketten en Speciaal drukkerij Max Aarts. Daarmee vormt de combinatie een top 3 speler in de markt van zelfklevende etiketten en flexibele verpakkingsopties. Door de samenvoeging ontstaat een unieke combinatie van expertise in UV flexo rotatiedruk en digitaal drukwerk voor zelfkle-

vende etiketten, bedrukte banderollen, aanlijmetiketten, meerlaags etiketten, security etiketten, sleufetiketten, plakband, foliën en flexibele verpakkingen. De ondernemingen blijven zelfstandig opereren en gevestigd op hun huidige locatie.

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

**KOELEN & VRIEZEN**  
**REALTIME ZICHT OP TRANSPORTTEMPERATUREN**

St vd Brink uit Ermelo, gespecialiseerd in het vervoeren van koel- en diepvriesproducten naar distributiecentra en supermarkten, heeft een deel van haar koelwagens uitgerust met realtime trailermonitoring van T Comm Telematics. De geconditioneerde trailers zijn voorzien van gescheiden compartimenten, met elk een eigen vervoerstempatuur. In ieder compartiment wordt apart de temperatuur gemeten met draadloze sensoren, zodat de kwaliteit van alle

verschillende levensmiddelen gegarandeerd kan worden. Met deze oplossing is het hele transportproces transparanter geworden. Vervoerder en klant hebben nu elk moment van de dag toegang tot actuele informatie van de trailers. Op de web portal van T Comm Telematics kunnen een klanten bovendien zelf temperatuurrapportages uitdraaien voor hun kwaliteitscontrole."

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

**BEURSNIEUWS**  
**SAMENWERKING**

Easyfairs kondigt exclusieve wereldwijde samenwerking met The Dieline, wereldwijd het meest bezochte platform voor de verpakkingdesign community. The Dieline brengt naast een hoogwaardig conferentieprogramma, ook haar prijswinnaars van de prestigieuze The Dieline Awards naar de internationale Packaging Innovations evenementen van Easyfairs.

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



**INNOVATIE**  
**BRIGHTBOX**

De BrightBox in Venlo is 1 jaar! Honderden bezoekers hebben inmiddels kennisgemaakt met het eerste onderzoekscentrum voor daglichtloze meerlagige teelt waar technologische ontwikkeling én toepassing de boventoon voeren. Bij BrightBox kunnen bedrijven toetsen wat de voordelen zijn van deze technologie voor hun bedrijfsvoering. Het team van de HAS Hogeschool, Botany en Philips trekken gezamenlijk met de klant op om het ideale groei- en lichtrecept uit te werken. Bedrijven en investeerders springen nu op de trein; een trein die op vaart is gekomen.

[welkom@brightbox-venlo.nl](mailto:welkom@brightbox-venlo.nl)



**OPLEIDING**  
**HAS BREIDT PORTFOLIO**  
**CURSUSSEN VLEES UIT**

Naast de cursus Vleestecnologie biedt de HAS sinds 2016 ook de cursus Basis Vleestecnologie. Deze cursus is vooral geschikt voor mensen in de vleessector zonder technologische voorkennis en voor mensen die wél veel praktische ervaring in de productieomgeving hebben, maar graag de theoretische achtergrond begrijpen over het hoe en waarom. Ook voor nieuwelingen in de vleessector is Basis Vleestecnologie bij uitstek geschikt. De basiscursus bieden handvatten voor een beter begrip van (vlees)grondstoffen en processen om zo een betere gesprekspartner te zijn.

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

**INNOVATIE**  
**DEEGSENSOR VOOR BAKKERIJEN**

Het kritieke moment voor de kwaliteit van brood is het bepalen van de textuur van het deeg. De sterkte van het netwerk van eiwitten in het deeg (gluten) bepaalt wanneer het deeg goed is. In het huidige industriële bakproces bepaalt de bakker nog steeds op gevoel of het deeg klaar is voor verwerking. TOP komt nu met een sensor die op objectieve wijze kan meten wat de sterkte van het eiwitnetwerk is. De voordelen: de proceslijn hoeft voor het bepalen van de deegkwaliteit niet te worden stilgezet, en de sensor kan eenvoudig worden gekoppeld aan bestaande productielijnen.

TOP bv verwacht de sensor binnen een jaar op de markt beschikbaar te hebben.

[www.top-bv.nl](http://www.top-bv.nl)

**CLIP-XL**  
SPECIALIST IN CLIPTECHNIEK

*clipmachines clips (u en o)*

*worstlabels lussen en touw*

*reparatie onderhoud*

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

**CONTOLE  
BRANDBRIEF OVER  
FUNCTIONEREN EN  
KOSTEN NVWA**

Eind mei 2016 hebben staatssecretaris Van Dam (ministerie EZ) en minister Schippers (ministerie VWS) een brandbrief ontvangen die is ondertekend door 46 brancheorganisaties uit de agri- en foodsectoren. De brancheorganisaties hebben gezamenlijk laten weten dat de kosten en de werkwijze van de NVWA buitensporig en disproportioneel is. Dit alles zorgt in Nederland voor een negatief ondernemingsklimaat, verstoring van het consumentenvertrouwen en ongelijk Europees speelveld.

Naast de enorme kosten van de NVWA ervaren de agri & food sectoren de laatste tijd een NVWA die wetgeving strikter dan noodzakelijk interpreteert. Hierdoor wordt, in tegenstelling tot overige lidstaten, de ruimte onnodig beperkt. Het gevolg is dat Nederlandse bedrijven het relatief moeilijk hebben om producten te ontwikkelen, te produceren en te exporteren. De gevolgen zijn onnodige recalls, vernietiging van producten (voedselverspilling) en andere kosten in de keten. Ook dit zorgt ervoor dat Nederlandse bedrijven niet onder gelijke voorwaarden kunnen concurreren met bedrijven uit omliggende landen.

In de brandbrief over de NVWA vragen de agri & food sectoren om met hen in gesprek te gaan over hoe de NVWA risicogerichter, efficiënter en tegen lagere tarieven kan gaan werken. Om dit te bewerkstelligen is het noodzakelijk dat een kerntakendiscussie komt over waar, en op welke wijze, de NVWA bij bedrijven zou moeten keuren en handhaven en hoe dit bekostigd moet worden. Indien hier binnenkort geen verdere actie op wordt ondernomen, vrezen de agri & food sectoren dat zij haar innovatieve en vooruitstrevende karakter niet kunnen behouden en uitbouwen.



**VERPAKKEN  
INTRODUCTIE HANDTMANN VF800**

Een van de hoogtepunten van de IFFA was de introductie van de nieuwe en innovatieve Handtmann VF800 serie vacuüm vulmachines. De state-of-the art technologie, het hygiënische ontwerp, de extreme portienauwkeurigheid in combinatie met het zeer slijtvaste pomphuis, maken de nieuwe VF800 serie tot de

beste vacuüm vulmachine op de markt. Verbufa laat graag alle voordelen zien van deze machine tijdens een demonstratie in onze testkeuken in Amersfoort of bij u op locatie.

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

**CIJFERS  
ONLINE BLIJFT GROEIEN**

Het online bestellen van levensmiddelen neemt flink toe; bijna 20% van de bevolking geeft aan in de afgelopen 6 maanden online boodschappen te hebben gedaan. In 2014 was dit nog 10%. Persoonlijke- en huishoudelijke verzorgingsmiddelen zijn, net als in 2014, het vaakst online besteld. Bij online supermarkten zijn shoppers het meest tevreden over

de transactiefase, op service valt nog wat te winnen. Vooral Picnic scoort goed op de transactiefase en levering, maar het assortiment mag ruimer vinden klanten. AH, Plus en Jumbo doen het qua assortiment beter. Coop wordt het best beoordeeld op de klantenservice.

[www.gfk.com/nl](http://www.gfk.com/nl)

**ONDERZOEK  
FRUIT LANGER HOUDBAAR  
DOOR COATING**

Met een ultradunne coating van een biologisch afbreekbaar zijdeachtig geurloos weefsel kan de houdbaarheid van bessen en bananen bij ongekoelde bewaring behoorlijk worden verlengd. Dat stellen Amerikaanse onderzoekers van Tufts University in Somerville, Massachusetts. Ze maken gebruik van Fibroïne, een onoplosbaar eiwit dat wordt gevonden in zijde. De stof heeft de eigenschap om andere materialen te stabiliseren en te beschermen. Uit tests blijkt dat bij het gecoate fruit de ademhaling minder wordt door een vermindering van de doorlaatbaarheid voor zuurstof en kooldioxide, waardoor het langer houdbaar is.

**TRENDS & ONTWIKKELINGEN  
ALGENBURGER IN HET  
SUPERMARKTSCHAP**

Na de insectenburger introduceert Jumbo Supermarkten nu de algenburger, gemaakt van de spirulina-alg, één van de oudste levende organismen ter wereld. De burger - van het merk Damhart - bevat een hoog proteïnegehalte en is rijk aan vitamines, mineralen en antioxidanten. Ed van de Weerd, directeur Commercie: "Jumbo wil haar klanten maximale keuze bieden. Het aanbod wordt niet alleen uitgebreid als de klant daar om vraagt, we zetten ook zelf dat stapje extra om klanten te verrassen en inspireren met vernieuwende producten."

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



**BOUWEN  
DE ZUIVELHOEVE KAN UITBREIDEN**

De Raad van State heeft de Zuivelhoeve gelijk gegeven in de bestemmingsplanprocedure die ruim 7 jaar heeft geduurd. Het plan voor de uitbreiding, ontworpen door Bessels architecten & ingenieurs en Adviesbureau Eelerwoude voldoet aan alle eisen met betrekking tot de landschappelijke inpassing. Voor de architect was het uitgangspunt dat de nieuwbouw zou opgaan in het landschap. Er is ontworpen vanuit omgekeerd perspectief: van lang, breed en groot aan de bovenzijde van het gebouw naar korter en smaller aan de onderzijde. Door het gebouw in te pakken in vergrijzend eikenhout ontstaat het beeld van een historisch gebouw dat op termijn volledig opgaat in het Twentse landschap. Hierdoor ontstaat een win-winsituatie voor alle partijen.

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

**JUBILEUM  
MONTAKON VIERT 30-JARIG JUBILEUM**

12 mei bestond Montakon 30 jaar. Het bedrijf is opgericht in een garage in Nuland en uitgegroeid tot een vooraanstaande leverancier van hoogwaardige RVS-componenten voor de voedingsmiddelen-, farmaceutische en licht chemische industrie. "Wij doen ons uiterste best om net dat stapje extra te zetten door u een persoonlijk en specialistisch advies te geven," aldus eigenaren Willem en Annemarie Goes. "Het snel bezorgen van een pakket, uw voorraad beheren of een bezoek op locatie, dat kan allemaal. Heeft u een complex vraagstuk? Laat dat maar aan ons over, wij helpen u graag met het vinden van de juiste oplossing. Maar ook voor een eenvoudige vraag zijn wij u graag van dienst.

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

SNELLE EN VEILIGE LOGISTIEK

# NAAR KOELCELLEN EN VRIESHUIZEN

Snel en veilig transport is voor de koel- en vriessector van groot belang, omdat daardoor de productiviteit aanzienlijk stijgt. Een optimale klimaatscheiding in de deuropening is hierbij dé oplossing.

Open deuren naar koelruimten en vrieshuizen dragen bij aan een snel transport, maar leveren zonder goede klimaatscheiding oncomfortabele werkomstandigheden en/of gevaarlijke situaties op, zoals ijs- en mistvorming. Daarnaast gaat door de luchtverplaatsing tussen de twee ruimten koude verloren, waardoor de energiekosten stijgen. Biddle's klimaatscheidingen realiseren een optimale klimaatscheiding, waardoor dit wordt voorkomen. Door gebruik te maken van restwarmte van koelinstallaties, wordt optimaal ingespeeld op duurzaamheid.

## KOELRUIMTE

Het IsolAir koelruimte-luchtgordijn is zeer geschikt voor de scheiding van twee nagenoeg

constante klimaatzones. De IsolAir wordt toegepast in koelruimtes van productiebedrijven en distributiecentra en kleinschalige vriescellen in supermarkten. Door de semi-automatische regeling draait de IsolAir altijd in de juiste stand, met een hoge scheidingseffectiviteit als gevolg.

## INDUSTRIE

Het IndAC<sub>2</sub> ambient industrie-luchtgordijn realiseert een uitstekende klimaatscheiding tussen de voorhal en koelcel. In combinatie met een snelloopdeur is de IndAC<sub>2</sub> een perfecte oplossing voor de scheiding van het klimaat tussen het vrieshuis en de geconditioneerde voorhal. De aangezogen lucht uit de voorhal wordt in een laminaire luchtstroom

met een lage uitblaassnelheid tot op de grond uitgeblazen om de twee ruimtes optimaal van elkaar te scheiden.

## VRIESHUIS

Het MAT vrieshuis-luchtgordijn van Biddle creëert bij open deuren een optimale klimaatscheiding tussen het vrieshuis en de voorhal, waardoor de temperatuur in het vrieshuis op een constant niveau blijft. Daarnaast zorgt deze oplossing voor een vrije doorgang, waarbij mist- en ijsvorming aanzienlijk worden verminderd en ten opzichte van een open deur wordt 52% op energie bespaard.

## BEWIJS DOOR ONDERZOEK

Ondersteund door uitgebreid onderzoek zoals praktijkmetingen, monitoring, thermografische analyses en berekeningen, worden de klimaatscheiding en de bijbehorende voordelen voor de klant in kaart gebracht. Is het luchtgordijn uitgeschakeld, dan stroomt koude lucht uit het vrieshuis over de vloer de voorhal binnen. Het gevolg is energieverlies. Het koelsysteem moet hard werken om de temperatuur in het vrieshuis op peil te houden. Wanneer het luchtgordijn is ingeschakeld houdt het de verschillende klimaatzones perfect gescheiden. Het resultaat is een veilige doorgang met hoge energiebesparingen.

 [www.biddle.nl](http://www.biddle.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](http://www.FoodInBusiness.com) en [www.BigDataInFood.com](http://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.

# ALOYS PUTMANS VAN NEKOVRI: 'KOEL- EN VRIESORGANISATIE STEEDS MEER OOK KENNISPARTNER'

“De eisen die de foodbranche aan de koudeketen stelt, worden steeds sterker,” zegt Aloys Putmans, CEO/directeur van Nekovri, “maar de koel- en vriesbranche timmert hard aan de weg om hun toegevoegde waarde te bewijzen in koel- en vriesbewaring.” Over schaalvergroting, maatwerk, flexibiliteit en optreden als kennispartner.



“Er lijkt een steeds positiever imago te ontstaan van bevroren voedsel,” signaleert Aloys Putmans van Nekovri (Vereniging van Nederlandse Koel- en Vrieshuizen). “In de schappen van de supermarkt zijn steeds meer consumentenporties terug te vinden van verse éénpersoons maaltijden. Vanuit de voedingsbranche is er een steeds grotere vraag naar maatwerk.” Hoe speelt de koel- en vriessector hierop in?

## SCHAALVERGROTING

“Koel- en vriesorganisaties zullen zich in de toekomst prominenter laten gelden als experts op het gebied van koel- en vriesbewaring in relatie tot belangrijke thema's als kwaliteit, veiligheid en duurzaamheid”, verwacht Aloys. “Naast de grote stappen die zijn gemaakt in energie-efficiency, is schaalvergroting een belangrijke trend. Kostprijsleaderschap en strategisch internationaal leiderschap lijken daarin leidend te zijn. Tegelijk vraagt de voedingsbranche om meer maatwerk. Juist de grotere organisaties blijken

hier goed op in te kunnen spelen. Door onderlinge samenwerking en digitalisering is hun flexibiliteit de afgelopen jaren enorm vergroot. Als er een onverwacht een extra lading wordt aangeboden, weten de samenwerkende vrieshuizen razendsnel waar nog vries- of koelcellen vrij zijn. Deze ketenefficiëntie voegt duidelijk waarde toe voor klanten.”

## KENNISPARTNER

Door allerlei maatschappelijke ontwikkelingen, zoals veranderend consumentengedrag, technologische ontwikkelingen en veranderingen op het gebied van (fijnmazige) logistiek, moeten koel- en vriesorganisaties steeds meer als kennispartner optreden richting klanten, zowel in de vers en gekoelde als in de bevroren segmenten. Dat blijkt uit onderzoek dat brancheorganisatie Nekovri samen met Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (RVO) vorig jaar liet uitvoeren. “De ontwikkeling zal zich niet alleen moeten beperken tot de koel- en vriesorganisatie zelf,



maar in toenemende mate ook binnen de keten(s) van producten moeten plaatsvinden”, zo concluderen de organisaties in een prettig leesbaar rapport dat naar aanleiding van het onderzoek verscheen. “Gezien de verschillende eigenschappen, toepassingen en logistieke handelingen van producten, is valide kennis over de kwaliteit en veiligheid in relatie tot koel- en vriesbewaring essentieel om klanten binnen een steeds meer sluitende keten aan de organisatie te binden,” staat er in het rapport.

## FLEXIBILITEIT

“Dat binden van de klant gebeurt door het aanbieden van maatwerk. Er is heel veel kennis bij de koel- en vrieshuizen; het zijn in feite allemaal niches,” zegt Aloys. “Dankzij de samenwerking en het verzamelen van al die niches kunnen ze ook veel beter de minder sterke periodes in het jaar opvangen. Vroeger werd een ULO-cel volgereden met appels en in de loop van het jaar gefaseerd leeggereden. Op een zeker moment was de koel-

cel leeg, maar was er nog geen nieuwe aanvoer. Nu kleinere koel- en vriesorganisaties onderdeel zijn van een groep, kan de capaciteit die vroeger niet werd gebruikt, makkelijker worden ingezet voor andere producten. Dit helpt ook in het terugdringen van voedselverspilling en het verminderen van voedselverliezen; een groot wereldwijd probleem. Vroeger werden er tonnen appels en tomaten doorgedraaid, tegenwoordig kunnen we voedsel veel beter bewaren en de kwaliteit bewaken. Er is in feite voedsel genoeg in de wereld; we hebben alleen een logistiek probleem.”

## EXPERTS

“Koelhuizen zijn de afgelopen jaren enorm gespecialiseerd. Er is veel onderzoek verricht naar hoe allerlei producten het best gekoeld kunnen worden. Bij het koelen van appels gaat het om tienden van graden nauwkeurig en om een heel specifieke luchtsamenstelling. Bij vlees bepaalt het tempo van invriezen in hoge mate de

uiteindelijke kwaliteit van het product. Zo heeft ieder product zijn eigen specifieke behandeling. Uit onderzoek van Wageningen UR blijkt bijvoorbeeld dat bij groente en fruit vooral temperatuurbeheersing en een gesloten koelketen de belangrijkste methoden zijn om de kwaliteit te borgen. Op de tweede plaats komt vochtbeheersing. Door productkennis te combineren met verfijnde technieken, en dit te ondersteunen met de mogelijkheden van digitalisering, kunnen we het hele proces veel beter monitoren dan pakweg drie jaar geleden.”

*Meer lezen? Download via [www.nekovri.nl](http://www.nekovri.nl) het rapport 'Op het kruispunt van ervaring en ambities': (Praktijk)onderzoek naar ontwikkelingen en trends in de koel- en vriessector in relatie tot leiderschap, energie-efficiency, duurzaamheid en de rol van de overheid.*

## DUURZAME INNOVATIE

# 'COOL WAS NOG NOOIT ZO COOL'

Recyclebare eenmalige coolpacks en distributiedozen die 100% duurzaam, 100% voedselveilig en 100% temperatuur-gecontroleerd zijn; daar is met de toename van online foodverkoop vraag naar. Het nieuwe bedrijf Recycold komt met een innovatieve oplossing.

Recycold® richt zich op innovatieve, one-way verpakingsoplossingen voor geconditioneerde last-mile distributieketens voor food, agro en farma. Jan Vorstermans, Business Developer bij Recycold, over hoe het begon: "Vlak voor aanvang van de Floriade in 2012 waren Marwin Dekkers (Vershuys.com), Jelbert Oost (Bubento) en ikzelf aan het bekijken hoe we cross-overs

konden maken tussen hightech en agro. Tijdens de Floriade was er een lezing van een cateraar over koelboxen met crushed ice. We bedachten dat dit beter kon: milieuvriendelijker, hygiënischer, voedselveiliger en met een betere controle van de temperatuur."

"Bij het ontwikkeltraject zijn meerdere partijen betrokken," vervolgt Marwin Dekkers (Sales & Marketing bij Recycold). "Alle kennis en ervaring uit de vers- en koelwereld is bij elkaar gegooid. Het resultaat: een marktconforme en recyclebare koeloplossing, gemaakt van duurzame en voedselveilige materialen zoals karton en papier, ontwikkeld in een langdurige samenwerking met HAS University en Akarton. HAS University voorziet Recycold van basic research en gecertificeerde temperatuurmetingen voor onze klanten. Elk product en elke verpakking gedraagt zich anders; met voorspellende temperatuursverloopmodellen kunnen we snel conditioneringsvragen met betrekking tot verpakking en distributie doorrekenen. Zo bieden we spelers in deze ketens maatwerkoplossingen aan. Cool was nog nooit zo cool."



Marwin Dekkers (links) en Jan Vorstermans.

De drie mannen zien niet alleen kansen in de groeiende online foodmarkt en de farmacie, maar ook in specifieke segmenten, zoals supermarkten, maaltijdbezorging en (zorg)catering. Marwin: "Iedereen is op zoek naar duurzaamheid en hygiëne om op veilige gekoelde en vooral economische wijze de consument te bereiken; zonder dat men hoeft te investeren in dure eigen gekoelde transportmiddelen. Met deze innovatie kan elk ongekoeld pakketnetwerk zoals PostNL of ongekoelde locatie/locker dienen als veilig distributie- of afhaalpunt voor eten en medicijnen. Lokaal zijn er steeds meer über-popachtige distributienetwerken (www.tringtring.nl, www.foodlogica.nl e.a.). Zo wordt ook de 'last mile' van onze gekoelde pakketten veilig, economisch en betaalbaar."

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



**intralox**

## EEN REVOLUTIE BIJ HET HANTEREN VAN TRAY-VERPAKKINGEN

Dankzij nieuwe AIM™-technologie kunnen processoren de lijnsnelheden verhogen, terwijl tegelijkertijd productschade en de werktijd die nodig is voor tray-verpakkingstoepassingen wordt verminderd. AIM-technologie is een voorzichtige, maar snelle, en betrouwbare oplossing voor het verplaatsen van trays die onderhoud, uitvaltijd en veiligheidsproblemen met betrekking tot soortgelijke technologieën elimineert.



### Andere voordelen

Gemakkelijker schoon te maken dankzij bewezen hygiënische basistransportbanden, wat het risico op kruisbesmetting vermindert.

Maximale verwerkingscapaciteit van hogere lijnsnelheden zonder opstoppingen of productschade.

Geoptimaliseerde flexibiliteit van de lijn dankzij slimme en veilige lay-outs, waardoor de installatie optimaal wordt gebruikt.

Ga voor meer informatie naar [go.intralox.com/AIM](http://go.intralox.com/AIM)

## Portioneer het met Sismatec! IN ALLE MATEN EN DIKTES



# SISMATEC

process & packaging solutions

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

www.sismatec.nl

Duurzaamheid



FOTO: ©TRISTAN TAN/SHUTTERSTOCK.COM

EINDRAPPORTAGE TASK FORCE:

# DUURZAME PALMOLIE DE NORM

Van alle palmolie die in 2015 door de Nederlandse voedingsmiddelenindustrie is verwerkt, is 84% duurzaam. Dat blijkt uit de eindrapportage Task Force Duurzame Palmolie.

Het aandeel duurzame palmolie in de Nederlandse voedingsmiddelenindustrie is gestegen van 30% eind 2011 naar 84% eind 2015. Ook het aandeel fysieke stromen van duurzame palmolie nam toe in 2015: van de gebruikte duurzame palmolie was 80% 'Mass Balanced' of 'Segregated' gecertificeerd. Lamb Weston/Meijer (LWM), producent van diepgevroren aardappelproducten, won de award 2015 van de Task Force Duurzame Palmolie vanwege haar totale overschakeling naar 100% duurzame palmolie conform het Task Force commitment.


#### AMBITIE GEREALISEERD

Acht sectoren uit de Nederlandse palmolieketen committeerden zich in 2010 aan de ambitie

om te komen tot '100% duurzame palmolie voor de Nederlandse markt eind 2015'. Vijf jaar later, blijkt dat palmolie verwerkt door deze sectoren en specifiek voor de Nederlandse markt zelfs 100% duurzaam is. Dit geldt zowel voor de aangesloten voedingsmiddelenindustrie als de diervoederindustrie. Daarmee is de ambitie van de Task Force gehaald. Eddy Esselink, voorzitter van de Task Force Duurzame Palmolie: "Dit resultaat is een mijlpaal op weg naar een duurzame handelsketen voor palmolie. Nu de bedrijven en sectoren die zijn aangesloten bij de Task Force hun ambitie gerealiseerd hebben, is het zaak dat ook de laatste Nederlandse bedrijven en sectoren overstappen naar duurzame palmolie".

#### TOEKOMST

Het succes van de Nederlandse Task Force heeft geresulteerd in de vorming van nationale initiatieven gericht op duurzame palmolie in tien Europese landen. Gezamenlijk wordt gewerkt aan de ambitie om in 2020 in heel Europa alleen nog duurzame palmolie te verwerken. Deze ambitie wordt mede ondersteund door het European Sustainable Palm Oil (ESPO) project en de overheden van vijf Europese lidstaten. De leden van de Task Force Duurzame Palmolie blijven zich inzetten voor de verduurzaming van de palmolieketen. Zij doen dit via de 'Dutch Alliance for Sustainable Palm Oil' (DASPO).

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

PROFITEER  
NU HET 1e JAAR  
VOOR SLECHTS  
€ 25.000,-



TE HUUR

## FOOD GRADE BEDRIJFSPAND MET KOEL-EN VRIESRUIMTE

aan de Ambachtsring te Heemskerk

meer informatie: [www.hierishet.com](http://www.hierishet.com)

#### INDELING

Begane grond: entree met tochtportaal, toiletruimte, kantoorruimte waarvan een met pantry en toegang naar de bedrijfsruimte. Bedrijfsruimte met heater en elektrische bedienbare overhead deur.

#### OPPERVLAKTE

Ca. 500 m<sup>2</sup> bedrijfsruimte  
Ca. 130 m<sup>2</sup> kantoorruimte op de begane grond.  
Voldoende parkeerplaatsen op eigen terrein.

#### LOCATIE EN BEREIKBAARHEID

Gelegen op ruim opgezet en goed verzorgd bedrij-

venterrein De Houtwegen. Gelegen nabij de Westelijke Randweg, waardoor de open afritten van de A9 en dus ook Amsterdam, Alkmaar en Haarlem gemakkelijk zijn te bereiken.

#### VOORZIENINGEN

- heater
- elektrische overheaddeur
- vrije hoogte ca. 5,20 meter
- verlichting
- cv-ketel met radiatoren
- systeemplafond met verlichting
- pantry en toilet.

De aanwezige koel/vries ruimtes, zijn mogelijk gratis over te nemen.

PER DIRECT BESCHIKBAAR  
Interesse? bel 06 53447044





RESULTATEN ONDERZOEKSPROJECTEN CARVE EN TIFN

# INNOVATIES TEGEN VOEDSELVERSPIJLING



Een groot aantal levensmiddelenfabrikanten en supermarkten werkten de afgelopen jaren samen met onderzoekers van Wageningen UR Food & Biobased Research en Top Institute Food & Nutrition (TIFN) op het gebied van grondstofefficiëntie en reststromen. Onlangs werden in De Verspillingsfabriek in Veghel resultaten van deze publiek-private samenwerkingen gepresenteerd.

©SPEEDKINGZ/SHUTTERSTOCK.COM

Bedrijven kunnen hun ketens efficiënter inrichten door beter samen te werken en duurzaamheid integraal mee te nemen in hun operationele beslissingen. Zo kan verspilling en afval nog verder worden teruggedrongen. Dat blijkt uit de resultaten van de samenwerking. Ook liggen er nog veel kansen om reststromen om te zetten in nieuwe producten en kunnen bedrijven consumenten stimuleren om minder te verspillen.

## CARVE

Het terugdringen van voedselverspilling en het beter benutten van reststromen vormt een speerpunt binnen de Alliantie Verduurzaming Voedsel, waarin het bedrijfsleven is verenigd om de voedselketen te verduurzamen. Daarom startte de Alliantie in 2015 samen met Wageningen UR Food & Biobased Research het PPS-project CARVE. De resultaten tot nu toe werden gepresenteerd. Tevens werden twee nieuwe projecten binnen CARVE aangekondigd: Lamb Weston/Meijer onderzoekt dit jaar met Food & Biobased Research welke nieuwe toepassingen ontwikkeld kunnen worden voor bijproducten uit aardappelverwerking. En Duynie Group onderzoekt samen met Food & Biobased Research of en hoe organische bijproducten uit de keten weer toegepast kunnen worden in de levensmiddelensector.

## THE SOURCE SHAKERS

Ook buiten CARVE is volop activiteit. Zo werd 'The Source Shakers – adding value to your food business' gelanceerd. Een 'one-stop-shop' voor food & agri ondernemers die voedselverspilling willen aanpakken en op zoek zijn naar oplossingen. The Source Shakers is een dynamische community van allerlei organisaties, ondernemers en kennispartijen die kunnen bijdragen aan het realiseren van die oplossingen.

## DE WAARDE VAN VOEDSEL

Toine Timmermans (Wageningen UR Food & Biobased Research): "Wat we uit al deze projecten leren, is dat er nog een wereld te winnen is. Bedrijven moeten het voorkomen van verspilling

en het benutten van reststromen integraal meenemen in hun dagelijkse operatie, en niet als een apart beleidsterrein beschouwen. Met projecten als CARVE en TIFN willen we zoveel mogelijk impact maken. Zo pakken we met The Source Shakers verspilling echt bij de bron aan en schalen we bestaande oplossingen zoveel mogelijk op. Waar het in essentie om draait is anders kijken naar de waarde van voedsel."

## ENKELE CONCRETE RESULTATEN

- Het European Bakery Innovation Centre werkte met Food & Biobased Research aan de ontwikkeling van koekjes en ontbijtkoek uit brood dat van supermarkten teruggaat naar bakkerijen. De producten zijn veilig en van hoge kwaliteit, en worden positief beoordeeld in consumentenonderzoek.
- Royal A-ware bracht product- en reststromen in de keten van Goudse kaas in kaart en identificeerde hotspots van uitval of reststromen waarop verder geoptimaliseerd kan worden.
- Samen met Iglo Nederland werd onderzocht of en hoe het type producten dat consumenten inkopen (vers, kant- en klaar, conserven of diepvries) van invloed is op hun voedselverspilling. In het najaar zal hierover een wetenschappelijke publicatie verschijnen.
- Uit onderzoek van TIFN met Hilton Meats en W. Heemskerk blijkt dat voor versproducten als ijsbergsla en vlees, bederf goed te voorspellen is aan de hand van sensorische markers (kraak en smaak). Een beslismodel werd ontwikkeld dat bedrijven kan helpen verspilling op de winkelvloer zoveel mogelijk te beperken, door in logistiek, bestelprocessen, schapinrichting en consumenteninformatie nog beter in te spelen op kwaliteitsverloop van producten.
- TIFN ontwikkelde ook een simulatiemodel waarmee op basis van 'exergie' een uitspraak gedaan kan worden over de mate van inte-

## ZELF OOK AAN DE SLAG?

Binnen CARVE is in 2017 ruimte voor nieuwe projecten. Neem hiervoor contact op met: Joost Snels (joost.snels@wur.nl) of Floor Uitterhoeve (fuitterhoeve@fnli.nl). Meer info over CARVE op <http://www.nowastenet-work.nl/carve>.

De modellen van TIFN zijn beschikbaar voor gebruik door bedrijven in de agrifoodketen. Neemt u hiervoor contact op met: Joost Snels (joost.snels@wur.nl) of Friso van Assema (friso.vanassema@wur.nl).

Wilt u als food & agri ondernemer uw reststroom hoger verwaarden? Of lid worden van de community voor oplossingen voor voedselverspilling? Neem dan contact op met The Source Shakers: Marloes van Kats (m.vankats@p2.nl).

Voor meer informatie over voedselverspilling en reststromen kunt u contact opnemen met de Alliantie Verduurzaming Voedsel via [secretariaat@verduurzamingvoedsel.nl](mailto:secretariaat@verduurzamingvoedsel.nl).

grale duurzaamheid van een proces, product of keten. Exergie is een maat voor het totale verbruik van energie, grondstoffen, water, chemicaliën en de ontstane bijproducten. In het model wordt de volledige productieketen in beeld gebracht. Daarna kunnen scenario's worden doorgerekend. Welk duurzaamheidseffect heeft een nieuwe processtap? Wat kun je doen met de reststromen? En wat zijn de financiële consequenties van deze keuzes? Het model is o.a. getest door bakkerijgrondstoffenfabrikant Sonneveld Group en champignonverwerker C4C.

## Compressoren

schroefcompressoren voor de voedingsindustrie:

- > 100% bacterie- en oliedamp vrije perslucht. Gegarandeerd!

- > bedrijfszeker
- > snelle service
- > onderdelen op voorraad

Standaard:

1. Frequentieregeling
2. Direct aangedreven
3. Laag toerental
4. Stilstandverwarming

Optioneel met:

1. Warmteterugwinning
2. RVS leidingwerk
3. Metingen & Advies



# LETS bv

Your professional partner in cleaningsystems

www.letsbv.nl 0321-386600 info@letsbv.nl

## GEZOCHT: Meewerkend voorman Deegbereiding 45 uur per week

Ladessa is een producent van hartig smeerbaar broodbeleg in Oosterhout. De bekendste is onze Filet Americain in de beroemde zwarte bakjes. Ons motto is 'kwaliteit kan altijd beter'.

Reageer binnen 2 weken met een brief en CV naar:

**Ladessa BV**  
t.a.v. Personeelszaken  
Everdenberg 40  
4902 TT Oosterhout NB

Of per e-mail naar:  
personeelszaken@ladessa.nl

Aquisitie naar aanleiding van deze advertentie wordt niet op prijs gesteld.

Vanwege de groei en verdere professionalisering zijn we op zoek naar de vakman met passie, ambitie en de juiste daadkracht om ons team te versterken.

De voornaamste werkzaamheden zijn:

- uitvoeren (meewerken) aansturen, begeleiden, ontwikkelen en motiveren van medewerkers
- zorgdragen voor hygiëne, orde, veiligheid en kwaliteit op de afdeling
- plannen en organiseren van productiewerkzaamheden, in samenspraak met de productie leider
- het houden van regelmatig werkoverleg met de productie leider
- maakt deel uit van het HACCP team
- invullen en controleren van registraties, naleving van procedures en werkinstructies
- meehelpen met productontwikkeling en verbetering
- werken in ploegdienst

Wij zijn op zoek naar iemand met aantoonbaar leidinggevende capaciteiten en een affiniteit met vlees. Verder beschik je minimaal over een afgeronde MBO / MBO+ opleiding. Ervaring in de vleesbranche is een noodzaak. Verder ben je culinair creatief onderlegd, een aanpakker en doener.

www.ladessa.nl



## KEEP IT COOL

Het aantal gekoelde schappen in de supermarkt neemt al jaren toe. Een steeds groter wordend aanbod van gekoelde producten verdringt de ongekoelde schappen verder en verder. In eerste instantie word ik wel blij van het ruime verse aanbod dat de supermarkt van vandaag heeft, maar als ik wat beter kijk, zie ik een heleboel producten die helemaal niet gekoeld hoeven te worden. Wat vers lijkt, is dat lang niet altijd.

Een goed voorbeeld waar al een hoop over te doen was, zijn de blauwe pakken met sap van CoolBest. 'We keep it cool, you get the best', zo luidt de slogan van de tropische sapjes. Deze sappen zijn, evenals de sappen in het ongekoelde schap, verhit. Door het verhitten zijn ze lang houdbaar zonder dat daar koeling voor nodig is. Ze staan in het koelschap om je het idee te geven dat je een vers sapje koopt. Misleiding, want ze zijn niet alleen verhit, maar in het ergste geval zelfs opgebouwd uit concentraten. CoolBest is geen uitzondering. Het aanbod van verhitte sappen is inmiddels groter dan die van écht verse sapjes.

Echt vers sap is te herkennen aan de scheiding van pulp en helder sap in het flesje. Dit wordt veroorzaakt door enzymen die een hitteproces niet overleven. Verhit sap zal nooit scheiden. Steeds meer mensen weten dit. En meer; hun kennis groeit. Consumenten gaan steeds beter opletten of wat ze uit het koelschap trekken, werkelijk vers is. Niemand wil graag bedonderd worden!

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



## 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](http://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



FACILICOM SERVICES GROUP NEEMT KLEENTEC OVER

# ‘WE DELEN DEZELFDE VISIE’

Totaal facilitair dienstverlener Facilicom Services Group heeft met ingang van 12 mei 2016 Kleentec overgenomen. Kleentec is in Nederland marktleider in de reiniging, desinfectie en productieoptimalisatie voor de food industrie. Het merk Kleentec blijft gehandhaafd en een zelfstandig onderdeel van de schoonmaakdivisie van Facilicom.

Algemeen directeur van Gom Albert van der Meulen en Kleentec-directeur Bas Niemeijer zitten samen aan de tafel. In het gesprek valt het al snel op: er bestaat een grote wederzijdse waardering tussen de mannen. Met name die klik tussen de twee partijen bleek doorslaggevend voor de keuze om de krachten te bundelen, zo vertellen ze. Albert: “We delen dezelfde visie op schoonmaken, ondernemen en op hoe je met je klanten en je medewerkers omgaat.”

## DE JUISTE PARTIJ

Bas Niemeijer, directeur van Kleentec: “De grote voedingsmiddelenbedrijven globaliseren. Er worden Nederlandse productiebedrijven overgenomen door internationale bedrijven, zoals Pré Pain door Aryza of onlangs Van Geloven door McCain. Deze multinationals willen zaken doen met één breed georiënteerde partij met kennis van meerdere niches. Hoewel wij marktleider zijn op het gebied van food, zagen deze partijen ons toch als een kleine speler. Ik was op zoek naar hoe we voor

die partijen interessant kunnen blijven, om de continuïteit van onze dienstverlening richting klanten te waarborgen en onze medewerkers werkgelegenheid en doorgroeimogelijkheden te bieden. In Facilicom hebben wij een partij gevonden die onze visie deelt, die op waarde schat wat wij in de afgelopen 15 jaar hebben opgebouwd, en die weet hoe de groeistrategie van Kleentec voortgezet kan worden. Door de extra ontwikkelkracht zullen we onze specialistische positie verder versterken. De overname zorgt voor een nog betere landelijke dekking van onze activiteiten en zal resulteren in een nog hogere servicegraad.”

Albert vult aan: “Marktleider Kleentec is een innovatieve specialist met veel specifieke kennis en een uitstekende klantenservice. De overname past binnen de strategie van de schoonmaakdivisie van Facilicom om te investeren in specialismen. Ik ben ervan overtuigd dat de klanten van Gom Food én de klanten van Kleentec er veel voordeel van hebben. Hiermee bevestigen wij onze strategische intenties om onze positie in de schoonmaak-



Albert van der Meulen (links) en Bas Niemeijer



‘Met onze gebundelde expertise staan we sterker’

branche in het algemeen, en de foodindustrie in het bijzonder, te versterken.”

## DEZELFDE DIENSTVERLENING

Facilicom neemt alle activiteiten en de medewerkers van Kleentec in zijn geheel over. De directie en het managementteam van Kleentec blijven aan. Door de overname bestaat de schoonmaakdivisie van Facilicom uit ruim 8.500 schoonmaakmedewerkers. Oprichter en directeur Bas Niemeijer van Kleentec wordt ook verantwoordelijk voor Gom Food. De activiteiten van Gom Food worden op termijn ondergebracht bij Kleentec, maar voorlopig blijft het Gom Food-label nog gehandhaafd. Samen hebben de bedrijven een omzet van circa 40 miljoen euro. “Onze bestaande klanten blijven

dezelfde vertrouwde gezichten zien en dezelfde dienstverlening behouden,” licht Bas toe. “Waar we direct voordelen zien voor onze klanten, zullen we deze uiteraard gelijk bespreken.”

## GARANTIES

De schoonmaaksector kent weinig groei, terwijl de wensen van klanten steeds specifieker worden, zo analyseren de heren. “Schoonmaak in de zorg stelt andere eisen dan schoonmaak van foodbedrijven. Elk marktsegment vraagt om een eigen aanpak. Daar raken we elkaar,” aldus Albert. Bas: “Schoonmaak in food gaat steeds meer naar continue monitoring, 24/7. Alles draait om de vraag ‘ben ik in control van mijn proces?’ De schoonmaak moet in steeds kortere tijd, terwijl de productietijd langer

wordt. De eerste stap in het productieproces is dat je in een hygiënische omgeving kunt beginnen. Hoe we dat proces allebei aanvielen, is iets waar we trots op zijn en ook positieve feedback op krijgen. Het ontzorgen van de klant gaat een steeds grotere rol spelen. Wij willen daarin garanties kunnen geven aan de klant.”

## BLIK OP DE TOEKOMST

Samen gaan we kijken hoe we onze klanten nu het beste van beide bedrijven, van Gom Food én Kleentec, kunnen bieden,” zegt Bas. “We delen dezelfde ambitie, namelijk om voor klanten echt het verschil te kunnen maken, ze te ontzorgen,” vervolgt Albert. “Wat we nu gaan doen is de kracht van de beide organisaties tegen het licht houden, de kennis die zowel bij Gom als Kleentec aanwezig is optimaal benutten, en bekijken hoe we zaken gaan borgen. Het zal zeker leiden tot verbetering; zowel voor de klant als voor de medewerkers. Met onze gebundelde expertise staan we sterker.”

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

NEDERLANDSE VOEDSELINNOVATIES IN DE SPOTLIGHT

# EXPO 'FOOD TO BE'

Van 3D-geprinte ziekenhuismaaltijden tot melkrobots en van drijvende boerderijen tot kweekvlees; Nederland bruist van de innovatieve ondernemers. Een greep uit de innovaties op de expo 'Food to Be'.



Quality Phenomics Robot

Van 30 mei t/m 5 juni vond in Eindhoven de expositie 'Food to be' plaats. De 45 meest innovatieve ondernemers, wetenschappers en designers van Nederland lieten er zien welke innovaties in de toekomst het verschil gaan maken. De toekomst van ons voedsel staan hoog op de Nederlandse én Europese politieke agenda. Deze expo werd georganiseerd in het kader van het Nederlandse EU-voorzitterschap en de Europese landbouwraad. Ter gelegenheid van de informele landbouwraad, bracht staatssecretaris van Dam een bezoek aan de expo, samen met 27 landbouwministers van de EU en Eurocommissaris Phil Hogan. Deze expo een eerste editie van The STEC; een nationaal podium voor de nieuwste technologie.

**KOPLOPERSROL**

Martijn van Dam: "Nederland en Europa moeten voorop gaan in het bedenken van innovatieve manieren om de wereldbevolking te voeden. Daarvoor hebben we een gemeenschappelijk landbouwbeleid nodig dat goede kaders biedt. Dit nieuwe landbouwbeleid (na 2020) moet nóg sterker inzetten op duurzaamheid en innovatie. Europa heeft alles in huis voor een koplopersrol: topuniversiteiten, geweldige producenten en innovatieve ideeën. De inspiratie vinden we op deze expo Food to Be."

**INNOVATIES UIT WAGENINGEN**

De vegetarische biefstuk: Een puur plantaardig stukje biefstuk wordt geleverd door deze innovatie. Er is gebruik gemaakt van de methode Shear Cell Technology, plantaardig materiaal wordt vervormd zodat het de gewenste vezelstructuur krijgt. Een veelbelovend resultaat in het onderzoek naar duurzame plantaardige vleesvervangers.

Drones4food: De Drones4food van Wageningen UR kunnen met verschillende meetinstrumenten data inwinnen en in relevante informatie voor de boer omzetten. Hierdoor kan de boer bemestings-

en bestrijdingsmiddelen in de juiste hoeveelheid, plaats specifiek, toedienen. Deze vorm van preciselandbouw is kostenbesparend en meer duurzaam, en vindt daarmee aftrek boeren over de hele wereld.

Voedselsscanner: De consument kan de regie in eigen hand nemen door zelf zijn voedsel te scannen met betaalbare mini-infraroodscanners. Deze scanners kunnen mensen zelf bedienen om alledaagse voedselproducten te analyseren op chemische samenstelling en in de toekomst ook versheid en andere producteigenschappen. Binnen enkele seconden komt op je smartphone of tablet bijvoorbeeld het vet- en eiwitgehalte en calorische waarde tevoorschijn. Maar ook biologische status en voorspelling van de houdbaarheid van producten kunnen in de toekomst worden gecheckt zonder de verpakking te openen.

Quality Phenomics Robot: Wageningen UR werkt aan een toolbox waarmee bedrijven in de versketen de beginkwaliteit van groenten, fruit, bloemen en aardappels kunnen bepalen. Onderdeel van de toolkit is een robot die de kwaliteit van individuele producten kan meten. Hierbij kijkt de robot onder andere naar vorm, kleur en een vingerafdruk via near-infrared. De robot geeft ondernemers de mogelijkheid geautomatiseerd producten te controleren op kwaliteit, zonder deze hierbij te beschadigen. De robot moet ook gaan helpen bij het ontwikkelen van nieuwe groente- en fruitrassen. De robot maakt het makkelijker nieuwe rassen te analyseren en beoordelen op kwaliteit.

**PICNIC**

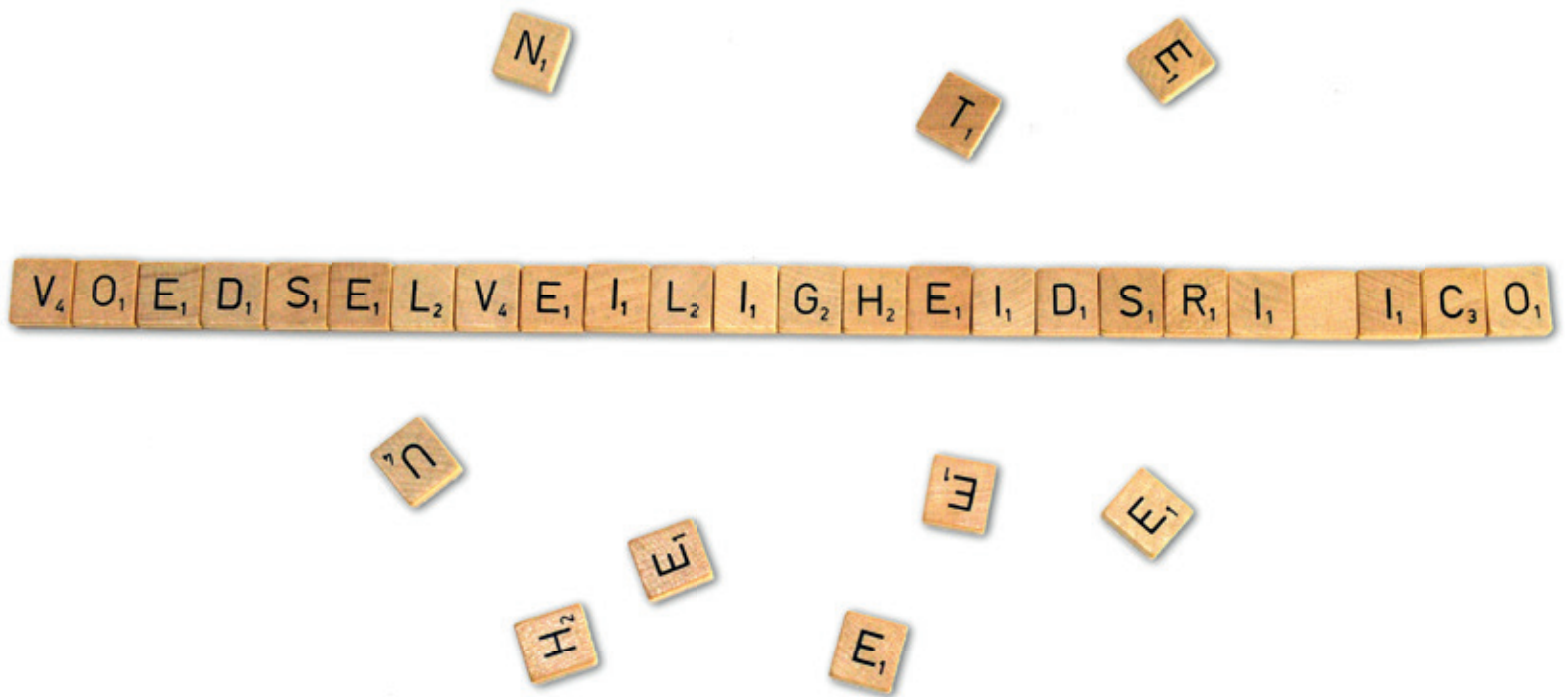
De Europese ministers van Landbouw waren ook erg enthousiast over het concept van de online supermarkt Picnic, een van de 45 Nederlandse ondernemingen die hun innovaties mogen tonen tijdens de expo. Picnic is een initiatief van vier



Drones4food

ondernemers. Internetondernemers Joris Beckers en Frederik Nieuwenhuys waren de eigenaren van Fredhopper, de gerenommeerde ontwikkelaar van e-commerce software. Bas Verheijen is voormalig marketing-directeur van Albert Heijn en C1000. Serie-ondernemer Michiel Muller was eerder betrokken bij de onbemande tankstations Tango en ANWB-concurrent Route Mobiel. Supermarktbedrijf Boni fungeert als inkooppartner. Michiel Muller vertelt dat hij alleen maar positieve reacties heeft gehad. "Elizabeth Truss, de Britse minister van landbouw, vertelde dat Picnic een ware revolutie zou kunnen ontketenen in haar land. Britten laten nu al vaak hun boodschappen thuisbezorgen, maar supermarkten vragen daar altijd geld voor. Waar de landbouwministers het meest enthousiast over zijn, is de manier waarop wij voedselverspilling drastisch verminderen. We kopen alleen de producten in bij onze leveranciers die ook echt door onze klanten zijn besteld. Op die manier voorkomen we verspilling van verse producten."

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



# Past dit nog wel op uw bord?

Voedselveiligheidsrisico. Driemaal woordwaarde. De spelregels voor de vijfenzeventig vakjes van een scrabblebord zijn helder. Maar de spelregels voor de food sector worden steeds complexer. Hygiënevoorschriften, schoonmaakprotocollen en onderzoeksresultaten. Neem ze iets minder serieus en je loopt risico's. Bedrijven vragen zich dagelijks af: 'Is het schoon? Doe ik te weinig? Doe ik te veel? Bij de aanpak van de hygiëne in uw bedrijf kijkt Eco2Clean waar uw inspanningen effectief zijn, en waar u wel en – vooral ook – niet op moet inzetten. Met producten, scholing, software en inzet van gespecialiseerde vakkennis. Een aanpak die ontzorgt. Zodat u kunt doen wat écht op uw bordje past.



**Zorg voor hygiëne in de food**  
[www.eco2clean.nl](http://www.eco2clean.nl)