



VOEDSELVEILIGHEID

- ROB HAMER
- MINI-SPECIAL: INSECTEN
- AUTOMATISERING BIJ VAN HAM
- PASSIE VOOR KALFSVLEES
- VERPAKKEN



8



42

FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

KWALITEITSMANAGER

TEAMSPELER MET EEN CONTINUE FOCUS OP VERBETERINGEN

WAALWIJK / NUNSPPEET

Interovo Egg Group is een van de grootste internationale organisaties die gespecialiseerd is in verse tafeleieren, gekookte en gepelde eieren en een groot scala aan eiprodukten, zowel vloeibaar als in poedervorm. Klanten zijn alle bekende Europese retailers en de B2B sector binnen Europa en daarbuiten. Op het hoofdkantoor in Ochten, de 18 pluimveebedrijven en de 9 fabrieken in Europa werken totaal ± 700 medewerkers. In Nederland zijn de fabrieken gevestigd in Ochten, Waalwijk en Nunspeet. Elke fabriek heeft een eigen QA/QC afdeling en laboratorium. Vanuit het hoofdkantoor in Ochten worden alle plants op het gebied van QA en QC ondersteund. Zowel voor de fabriek in Waalwijk als voor de fabriek in Nunspeet zoeken wij een zelfstandige Kwaliteitsmanager. Samen met het QA/QC team van de plant is deze initiatiefnemer verantwoordelijk voor het implementeren, borgen, uitbouwen en continu verbeteren van de kwaliteitssystemen.

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

R&D PROJECTMANAGER

LEIDEN VAN BELANGRIJKE PROJECTEN BIJ ONBETWISTE MARKTLEIDER

GELDROP/SINTJOHANNESGA

Koninklijke Peijnenburg BV, sinds 2006 onderdeel van Lotus Bakeries, is een zeer succesvolle fabrikant van diverse soorten koeken. Peijnenburg produceert onder de merknamen Peijnenburg, Wieger Ketellapper, Echte Enkhuizer en Lotus ontbijtkoek en luxe koeken. Zij is marktleider in de ontbijtkoeksector. Peijnenburg is een dynamisch en innovatief bedrijf met ambitieuze plannen. Het bedrijf heeft vestigingen in Sintjohannesga, Enkhuizen en Geldrop, tevens hoofdkantoor. Er zijn circa 260 medewerkers werkzaam. De bedrijfscultuur van Peijnenburg is het beste te omschrijven als informeel en open met een no-nonsense mentaliteit. De afdeling R&D bestaat uit 7 medewerkers en is gevestigd in Geldrop. Zij zijn continu op zoek naar vernieuwing of optimalisaties voor de verschillende merken. Voor deze afdeling zijn wij op zoek naar een ambitieuze R&D Projectmanager, die verantwoordelijk is voor de ontwikkeling van nieuwe producten en de verbetering van bestaande producten op de Nederlandse markt.

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

EXPORTMANAGER EUROPA

INTERESSANTE GROEIFUNCTIE VOOR MARKTGERICHTE PIONIER

YERSEKE

Zeeland's Roem is onderdeel van Roem Group, Europa's grootste schaal- en schelpdierverwerkend bedrijf met 3 vestigingen, in Nederland en Duitsland. Mosselen, oesters en garnalen spelen de hoofdrol. Voor de versverwerking heeft Zeeland's Roem een fabriek direct gelegen aan de Oosterschelde. Hier worden de lekkerste mosselen en oesters vers aan wal gebracht en direct verwerkt. Elders in Yerseke heeft Zeeland's Roem een fabriek voor de productie van conserven en koelverse producten waaronder convenience producten. Speciaal zijn de 'à la minute' producten: deze zijn, met behoud van smaak en een optimale structuur, zeer snel te bereiden in de magnetron. Voor deze unieke verfspeler zijn wij op zoek naar een even unieke Exportmanager Europa. Deze stevige persoonlijkheid met pioniersgeest en commerciële drive weet de bestaande markt verder uit te bouwen.

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

HOOFD VERKOOP BINNENDIENST

COMMERCIEEL ORGANISATIETALENT DIE VERANDERINGEN WAARMAAKT

OCHTEN

Fruity Line is de specialist in verse groente/fruitsappen en smoothies. In 1992 is het management begonnen met het ontwikkelen en produceren van verschillende producten, inmiddels worden er elke dag tienduizenden kilo's groenten en fruit geperst en gepureerd. Met veel knowhow en gedrevenheid is Fruity Line altijd op zoek naar innovatieve producten en technieken om aan de vraag naar verse en gezonde gemaksproducten te blijven voldoen. Fruity Line is een no-nonsense bedrijf met een hands-on mentaliteit en korte communicatielijnen. De vraag naar de producten van Fruity Line blijft groeien. Om deze groei te blijven faciliteren zijn wij op zoek naar een gedreven Hoofd Verkoop Binnendienst die veranderingen waarmaakt en verantwoordelijk is voor het gehele binnendienst verkooptraject en de dagelijkse aansturing van de afdeling Verkoop Binnendienst - en een medewerker Marketing.

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

NPD TECHNOLOOG

SCHAKEL TUSSEN KLANT EN RESEARCH & DEVELOPMENT

ZIERIKZEE

Koninklijke Zeelandia Groep b.v. is een internationale onderneming die zich bezighoudt met de ontwikkeling, productie, verkoop en distributie van bakkerij ingrediënten voor de ambachtelijke en industriële bakkerij. Zij heeft eigen vestigingen in vrijwel alle Europese landen, in Azië, Afrika en Zuid-Amerika. Zeelandia Nederland, circa 400 medewerkers, werd in 1900 in Zierikzee opgericht en beschikt over de grootste productielocatie van de groep. Vanuit Zierikzee voorziet zij de Nederlandse markt, exportrelaties en buitenlandse zusterbedrijven van kwalitatief hoogwaardige en innovatieve producten en services. Haar slogan luidt: 'Creating Possibilities'. Zij biedt werkplezier, opleidingsmogelijkheden en verschillende faciliteiten voor loopbaan- en persoonlijke ontwikkeling. Wij zoeken naar een enthousiaste NPD Technoloog, verantwoordelijk voor het ontwikkelen, implementeren en optimaliseren van nieuwe en verbeterde producten, processen en applicaties in de bakkerijindustrie.

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

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

DUPP RECRUITMENT
EXECUTIVE SEARCH
INTERIM MANAGEMENT

GENERAAL FOULKESWEG 66
6703 BW WAGENINGEN
0317-468686

Van de hoofdredacteur

VOEDSELVEILIGHEID

Het gevaar zit in een klein hoekje: een losse stoeptegel op straat, de stekker van een waterkoker die niet geaard is, het personeel van een café-restaurant dat zijn handen niet wast waardoor het citroentje in jouw glas water of frisdrank bomvol bacteriën zit. We zijn nergens veilig.

In augustus werden ook de namen 172 restaurants openbaar gemaakt die vorig jaar onder verscherpt toezicht van de NVWA stonden. De cijfers komen uit 2015, waardoor het mogelijk is dat de restaurants tussentijds verbeterd zijn. Het kán zijn dat de restaurants nu wel aan de eisen voldoen, of dat er ondernemingen overgenomen zijn door een nieuwe eigenaar. Goed voor de klandizie en omzet is het zeker niet.

Recalls zijn aan de orde van de dag. Deze zomer tel ik 14 waarschuwingen van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) alleen al voor voedingsproducten: 2 in juni, 4 in juli en maar liefst 8 in augustus. Het gaat om salmonella in sesamzaad, plastic in broodjes, E.coli in kogelbiefstuk, gist in vruchtensappen, verkeerde etiketten op potjes waardoor bepaalde allergenen niet vermeld zijn. De gevolgen kunnen groot zijn. Zeker is dat ze bedrijven handenvol geld kosten. "Kosten die nauwelijks te verzekeren zijn," zegt IJsbrand Velzeboer in dit nummer.

En dan is er nog die kwestie over vervuilende stoffen in voedsel in supermarkten door verpakkingen. Eind augustus beantwoordde Minister Schippers (VWS) daarover vragen van het Kamerlid Dijkers (PvdA). Het komt erop neer dat de NVWA op dit moment niet op de aanwezigheid van de minerale oliën MOAH en MOSH in levensmiddelen controleert, omdat er geen specifieke wettelijke limieten zijn en er voornamelijk onvoldoende wetenschappelijke duidelijkheid over het risico bestaat. Bovendien zijn geschikte analysemethoden nog niet beschikbaar. Binnenkort start er een Europees monitoringsonderzoek naar minerale oliën in levensmiddelen dat in 2017 nog zal doorlopen. Van het vaststellen van wettelijke normen kan pas sprake zijn, zo stelt Schippers, als de resultaten van dat onderzoek bekend zijn. "Dan zal worden bezien of maatregelen noodzakelijk zijn en welke maatregelen het meest geschikt zijn om de gevonden risico's te borgen."

De eerste Europese hygiënevoorschriften voor levensmiddelen werden in 1964 ingevoerd. Sindsdien is er al heel veel onderzoek gedaan; onze kennis is gigantisch toegenomen; het woud aan regels en voorschriften groeit navenant mee. Maar,... wat weten we nog weinig! Er komen bijvoorbeeld nog steeds nieuwe voedingsmiddelen, productietechnieken en verpakkingen bij. Hoe zit het met de veiligheid van insecten? Hoe kweek je ze hygiënisch?

De overheid stelt dat consumenten erop moeten kunnen vertrouwen dat de levensmiddelen die zij in Europa kopen, veilig zijn. Foodproducenten en distributiekanaal dragen daarvoor de verantwoordelijkheid. Beslist geen sinecure.

Judith Witte

judith@b2bcommunications.nl

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



Inhoud

THEMA: VOEDSELVEILIGHEID



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

VOORKOM RECALLS, ZET DE PUNTJES OP!

Het borgen van de voedselveiligheid staat hoog op de maatschappelijke en politieke agenda. De maximale boetes voor frauderende voedselbedrijven zijn flink gestegen en de NVWA controleert strenger of bedrijven zich aan de regels houden. Toch neemt het aantal recalls toe. Het gevaar schuilt vaak in een klein hoekje.

EN VERDER...

OSV/YFM netwerken in food	6
Voorkom Listeria-besmetting	18
Nieuw desinfectieconcept	22
Berichten en productnieuws	24
Automatisering bij Van Ham	28
Column Dennis Favier	31
Verpakken met zipper-sluiting	32
Kleurende levensmiddelen	34
Wetgeving Novel Foods	38
Insectlab	41
Insect Europe	46

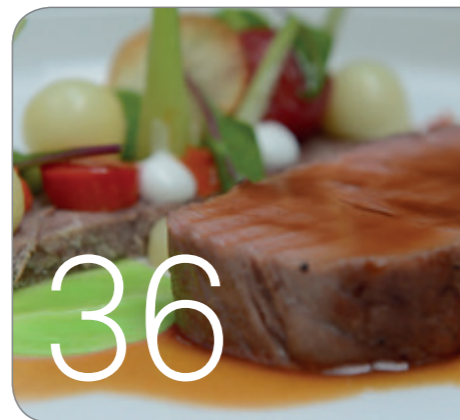
INTERVIEW

DOORBRAAK IN VOEDSEL-PRODUCTIESYSTEEM

Het werk van Rob Hamer draait om innovatie in food. Hij leidt het researchlab van Unilever in Vlaardingen en werkt één dag in de week bij de groep levensmiddelenchemie van Wageningen UR, als buitengewoon hoogleraar. Een gesprek over de weg naar duurzame en gezonde voeding.



8



BEDRIJFSREPORTAGE

PASSIE VOOR KALFSVLEES

Voedselveiligheid is een steeds groter issue geworden. Consumenten willen harde garanties dat wat ze eten veilig en gezond is. Ook diergezondheid en diervriendelijkheid staan hoog op de agenda. Hoe breng je deze twee topics samen? We vroegen het de Veal Fine Group.

36

WETENSCHAP

INSECTEN: EIWITBRON MET POTENTIE

Wereldwijd is men naarstig op zoek naar alternatieve eiwitbronnen om de wereldbevolking te kunnen voeden: algen winnen aan populariteit, er is meer aandacht voor peulvruchten en noten. Ook insecten staan op de lijst.



42

Vakblad voor de voedingssector: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar en informeert met wetenschap, trends en ontwikkelingen en (product)nieuws het management van foodproducenten gespecialiseerd in vlees en wild, kip en gevogelte, vis, agf, convenience, catering en delicatessen. Meer info: www.vakbladvoedingsindustrie.nl. **Oplage:** 3000 Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) en Young Food Management (YFM). **Voorpaginafoto:** @Jarun Ontakrai/Shutterstock.com **Aan dit nummer werkten mee:** Dennis Favier, Maaikje Nieuwland, Marjolijn van Ravenzwaai, Hans Reichart. **Vormgeving:** After Five BV, Varsseveld **Drukcoördinatie:** Creative Crossmedia. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. **Hoofredactie:** drs. Judith Witte. **Uitgever:** Saskia Stender. **Sales:** sales@b2bcommunications.nl. **Redactie en administratie:** b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 17, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl, www.b2bcommunications.nl. **Abonnementen:** Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 8,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op www.b2bcommunications.nl. **Auteursrecht:** Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteuren verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.



www.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.

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.

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.

PROGRAMMA

15.00 - 15.45	ontvangst in Villa Flora en toelichting Campus (Harm Waterborg, Prov Limburg)
15.45 - 16.45	rondleiding Co-creatie Lab en BrightLabs (Bart Kuijpers, BrightLabs)
16.45 - 18.00	korte wandeling naar en bezoek aan BrightBox (Marjolein de Bruin, BrightBox)
18.00 - 18.30	borrel en netwerkmoment

Meld je aan via: www.foodinbusiness.com/evenementen

OSV-MINI-CONGRES RISICOBEOORDELING IN RELATIE TOT VOEDSELFRAUDE

De OSV organiseert op 8 november samen met LabelCompliance/Riskplaza een mini-congres over risicobeoordeling in relatie tot voedsel fraude. Een hot item binnen de voedingsmiddelenindustrie. Het programma is nog in opbouw en wordt zo snel mogelijk aangevuld op de site. We starten met een lunch in Kaatsheuvel en sluiten af met een bezoek aan de Efteling. Het doel van deze middag is te komen tot een dynamische uitwisseling van relevante informatie. Kennisdelen op zijn best.

Meer info: www.foodinbusiness.com/evenementen



De zomerbarbecue met stoer rosé kalfsvlees van Veal Fine Hans Roerink BV was weer een succes. De complimenten waren niet mals, het vlees wel! Veel variatie en heerlijke gerechten maakten van de barbecue een waar feest. Lees verderop in dit vakblad wat Veal Fine Hans Roerink allemaal te bieden heeft.

WIJ HETEN VAN HARTE WELKOM:

- Qassurance BV - Cees van Elst - Senior Food consultant
- Qassurance BV - Martijn Bartlema - Senior ICT consultant
- Tulip Food Company Benelux - Lieuwe Helmus - Country Manager Benelux Retail & Foodservice
- N & S Quality Consultants BV - Elke Ribbers-Jutten - Unit Manager advies



VEILIG VOEDSEL

Voedselveiligheid loopt als een rode draad door de hele voedingsindustrie. Of je nu foodproducent bent, machineleverancier, je bezighoudt met reiniging en desinfectie of recalls moet verzekeren, het is integraal onderdeel van ons 'foodleven'. Iedereen, dus ook alle leden van ons netwerk, hebben er mee te maken.

Dat is ook de reden dat dit thema jaarlijks terugkomt in ons vakblad en dat we er in de loop van het jaar met OSV-mini-congressen aandacht aan besteden. Veilig voedsel produceren is een continu proces en dat heeft continu aandacht nodig. We willen allemaal veilig voedsel op ons bord.

Dan moeten we ook zo sterk zijn om niet bang te zijn voor onze concurrenten, maar juist gebruik te maken van elkaars sterke kanten. Je kunt het niet alleen. En waar haal je de kennis vandaan? 'Van internet', hoor ik je denken. Maar is dat genoeg? Wat denk je van evenementen waarbij je, tijdens het netwerken en het delen van ervaringen met collega's en concurrenten, vaak nog meer leert dan van de sprekers. Dé reden om verder te kijken dan internet. Sparren, delen, weten!

Ook wij als uitgever en netwerkorganisator kunnen het niet alleen, we kunnen jullie niet alles bieden. Onze collega-uitgevers organiseren zeer interessante evenementen die het bezoeken meer dan waard zijn. In september kun je je laten informeren tijdens het MFC-Event, waar de thema's Voedselabriek van de Toekomst en imago schade bij voedsel fraude aan de orde komen, en bezoek in oktober het VMT FoodSafety Event. In november doet de OSV er nog een schepje bovenop: met het mini-congres 'risicobeoordeling in relatie tot voedsel fraude'.

Kortom, kom uit je stoel, ga de wijde wereld in en leer van elkaar.

Saskia Stender



ROB HAMER:

‘DOORBRAAK IN VOEDSEL-PRODUCTIESYSTEEM NOODZAKELIJK’

Het werk van Rob Hamer draait om innovatie in food. Hij leidt het researchlab van Unilever in Vlaardingen en werkt één dag in de week bij de groep levensmiddelenchemie van Wageningen UR, als buitengewoon hoogleraar. Een gesprek over de weg naar duurzame en gezonde voeding.

Rob Hamer is ook, namens werkgeversorganisatie VNO/NCW, lid van de stuurgroep van de Nationale Wetenschapsagenda (NWA). Op die agenda staan de 140 belangrijkste wetenschappelijke vragen van nu, ingedikt uit de duizenden vragen die mensen hebben ingestuurd. Veel vragen gaan over onze voeding en over de productie van voeding, nu en in de toekomst.

HEEFT HET BEDRIJFSLEVEN EEN ROL IN HET VINDEN VAN DE ANTWOORDEN OP DE GROTE VRAGEN VAN DEZE TIJD?

“Zeker. En als bedrijfsleven kunnen we de verbinding tussen die grote vragen en de praktijk duidelijk maken. We hebben daar immers dagelijks mee te maken. In workshops hebben we de vragen ondergebracht in routes. Duurzame productie van veilig en gezond voedsel is de naam van één van die routes langs een aantal samenhangende vragen. De routes zijn

de handvatten voor onderzoek. Met bedrijven, universiteiten en andere geïnteresseerden zijn we aan tafel gaan zitten. We hebben samen gekeken: wat is de uitdaging en wat kunnen we bijdragen aan de oplossing van de vraagstukken?”

WAT IS DAT VRAAGSTUK VOOR AGRIFOOD?

“Onze uitdaging is in 2050 ruim 9 miljard mensen op een duurzame manier voeden, terwijl de consumptie met de mondiale welvaart meegroeit. In twee workshops zijn we tot een formulering van een visie gekomen. Die visie is dat de duurzame productie van veilig en gezond voedsel mogelijk wordt door een samenhangend, geïntegreerd productiesysteem, waaraan ook de consument volwaardig deelneemt. Ook hebben we een aantal game changers geïdentificeerd die de noodzakelijke doorbraken kunnen leveren om dat ambitieuze doel te bereiken.”

WAT ZIJN DIE GAME CHANGERS?

“We hebben er acht geïdentificeerd. Voor het vernieuwde productiesysteem is een keuze-bekwame consument nodig, moeten we kringlopen - water, fosfaat, stikstof - sluiten en de productiesystemen weerbaarder maken tegen ziektes en plagen door versterking van de biodiversiteit. We moeten technologie en ICT inzetten voor meer precisie en efficiency en we kunnen de opbrengsten verbeteren en vergroten als we fotosynthese en eiwitsynthese beter begrijpen. We moeten ook zorgen dat de toegang tot voedsel wereldwijd efficiënter, effectiever en eerlijker wordt.”

WAT IS ER NODIG VOOR EEN KEUZE-BEKWAME CONSUMENT?

“De consument moet kunnen zien wat het effect is van zijn handelen, bijvoorbeeld van een duurzame en/of gezonde keuze in de winkel. De >>

‘Voor het vernieuwde productiesysteem is een keuze-bekwame consument nodig’

Smoky Light B.V. is exclusief dealer van Red Arrow International in de Benelux. Red Arrow International heeft een wereld marktleider positie in Smoke- Grill- Roastin- Cooking Flavours, Browning solutions & applications en is onderdeel van Kerry Inc. Company. Smoky light is gespecialiseerd in de producten van Red Arrow en al geruime tijd toonaangevend leider in de B2B voedingsmiddelen branche en vooruit strevend in het brengen van nieuwe applicaties vandaar dat wij op zoek zijn naar een enthousiast persoon die ons team wil versterken in de functie van Technical Sales Manager.

TECHNICAL SALES MANAGER (fulltime)

Functie eisen:

- Het realiseren van de verkoopdoelstellingen.
- Klanten proactief adviseren.
- Bijhouden en ontwikkelen van projecten.
- Signaleren van trends en kansen en adequaat reageren op marktontwikkelingen.
- Het geven van uitleg en trainingen d.m.v. een presentatie dan wel op de werkvloer.
- Productvragen, klachtenafhandeling, troubleshooting en prijsbeleid.

Werkgebied: NL en BE

Wat krijg je ervoor terug?

Smoky Light BV biedt goede primaire en secundaire arbeidsvoorwaarden met zeer goede ontwikkelingsmogelijkheden en zelfontplooiing voor de toekomst. Daarnaast wordt er gewerkt met innovatieve producten en een internationale werkomgeving waarbij kwaliteit, deskundigheid en service op hoog niveau staat. Het samenwerken met productontwikkelaars en/of productie managers van verschillende relaties maakt deze baan veel meer dan een sales job. Het gaat hier om het tot stand brengen van mooie nieuwe of verbeterde producten en processen. En uiteraard een prettige werksfeer met enthousiaste collega's, hands-on mentaliteit en informele cultuur.

Wie zoeken wij:

- Een teamspeler, initiatiefrijk, zelfstarter, enthousiast, ondernemend, doortastend, resultaatgericht, klantgericht, relatiebouwer en zelfstandig kunnen werken met mensen van verschillende niveaus en culturen.
- Met voorkeur een opleiding zoals Levensmiddelen- technologie en een aanvullende commerciële opleiding en minimaal 5 jaar ervaring in de voedingsmiddelenindustrie op het gebied van technologie en sales.
- Kennis van en affiniteit met processen binnen de vlees- en vleeswarenindustrie en R&D.
- Communicatievaardigheden: NL, ENG (en graag FR).
- Verantwoordelijk kunnen omgaan met de vrijheid van klantenbezoek, thuiswerken en op kantoor zijn.
- Voorkeur gaat uit naar iemand onder de 40 jaar.

**Smoky
LIGHT bv**

Ben je geïnteresseerd; stuur dan je motivatie en CV met een link van je LinkedIn profiel naar: info@smokylight.nl t.a.v. Hans Kooij

Leeghwaterstraat 29-01, NL-2811 DT Reeuwijk Tel: +31 (0) 182 5555 60; www.smokylight.nl





NEDERLAND

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

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

KOEL- EN VRIESHUISBOUW  **ISOLATIESYSTEEMBOUW**

Bij K.I.M. Nederland profiteert u van een unieke expertise in de koel- en vrieshuisbouw en isolatiesysteembouw. Deze is volledig afgestemd op uw logistieke organisatie en de actuele marktontwikkelingen in uw branche.

Dat zorgt voor een eindproduct dat exact aansluit op uw eisen en wensen!

industrie heeft een belangrijke taak om de consument tot onderdeel van het voedingssysteem te maken, door zijn behoeften heel serieus te nemen en hem op maat te bedienen. Dus ze moeten veel flexibeler worden, bijvoorbeeld door de consument deelgenoot te maken van het sluiten van de kringlopen. We moeten alle resources optimaal benutten en ook de consument in staat stellen zijn verantwoordelijkheid te nemen als het gaat om het zo zuinig mogelijk omgaan met energie en grondstoffen, en om verspilling van voedsel te minimaliseren. Dat bedoelen we met de keuze-bekwame consument."

INVESTEREN DE LEVENSMIDDELENFABRIKANTEN IN NEDERLAND AL VOLDOENDE IN DE DOORBRAKEN, DE VERDUURZAMING VAN HUN PRODUCTIE?

"Of de bedrijven in Nederland genoeg geld steken in duurzame innovatie, is een vraag voor VNO/NCW. Unilever, daar kan ik voor spreken, laat zien dat duurzame investeringen zich uitbetalen. We investeren volop in duurzame ontwikkeling. Unilever streeft er naar carbon positive te zijn in 2030 en zal dan nog uitsluitend duurzame grondstoffen gebruiken. Wij laten zien dat het werkt. Met zuiniger omgaan met energie en grondstoffen besparen we, maar ook doen we het op een duurzame wijze goed in de markt. Daar liggen de kansen voor de ondernemers in de levensmiddelenindustrie: duurzame en gezonde voeding voor consumenten die weten wat ze kiezen. Wij zijn overtuigd van onze aanpak. Half juli heb ik nog een voorstel de deur uitgedaan naar de EU voor een nieuw duurzaamheidsproject van Unilever in een Europees consortium met nog vijftig bedrijven en kennisinstellingen. Een voorstel waarmee we weer een flinke stap naar duurzaamheid zetten."

MOETEN ER GROTE STAPPEN GEZET WORDEN?

"Ik ben heel optimistisch en heb een groot vertrouwen in de vindingrijkheid van de mens. We hebben het probleem duidelijk geformuleerd en in de oplossing heeft iedereen zijn taak. Niet



'Turbosynthese is een echte game changer'

in de laatste plaats de bedrijven, die juist in Nederland zo goed samenwerken met de universiteiten. Ik verwacht veel van bijvoorbeeld de samenwerking van robotontwikkelaars met landbouwkundigen, die samen tot duurzame, nieuwe low cost teelt- en oogststrategieën kunnen komen. We hebben dus niet alleen het probleem gedefinieerd, maar ook de richting waarin we de oplossing moeten zoeken. Leren van de natuur, als we dat eens zouden kunnen: onze tuinbouwgewassen net zo snel laten groeien als een woestijnplantje na een regenbui. We noemen dat turbosynthese, een echte game changer."

HOE MOETEN DE DOORBRAKEN GEFINANCIERD WORDEN?

"Wij doen een dringend beroep op de politiek om structureel meer geld in onderzoek te steken. We vragen de overheid daar 1 miljard euro meer aan uit te geven. De helft daarvan willen we bestemen voor talentontwikkeling en infrastructuur, de andere helft voor thematisch doorbraakonderzoek, zoals het onderzoek naar de duurzame productie van voedsel. Naast die 500 miljoen euro, willen we nog 500 miljoen euro van de EU en het bedrijfsleven verkrijgen voor het doorbraakonderzoek."

THEMA-ARTIKEL

VOORKOM RECALLS, ZET DE PUNTJES OP I

Het borgen van de voedselveiligheid staat onverminderd hoog op de maatschappelijke en politieke agenda's. De maximale boetes voor frauderende voedselbedrijven zijn flink gestegen en de NVWA controleert strenger of bedrijven zich aan de regels houden. Toch neemt het aantal recalls toe. En dat ondanks BRC, HACCP, GlobalGAP, IFS. Het gevaar schuilt vaak in een klein hoekje.

"Voedselveiligheid in gevaar door puinhoop NVWA" kopte Nu.nl aan het begin van de zomer. Maar is het bewaken van de voedselveiligheid niet primair een verantwoordelijkheid voor het bedrijfsleven? De politiek vindt in ieder geval van wel.

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit heeft inderdaad al ruim tien jaar te maken met bezuinigingen, fusies en reorganisaties en dat heeft zijn weerslag op de kwaliteit van de inspecties en het toezicht. Sinds december 2013 is er een verbeterplan ingezet om het toezicht op ons voedsel structureel te verbeteren, maar dat vlot nog niet zo. Op 9 juni vond er een uitgebreid 'Algemeen Overleg' plaats met de Kamer over de NVWA. Tijdens dat overleg benadrukte Staatssecretaris Van Dam: "Het bedrijfsleven moet ervoor zorgen dat het voedsel dat het produceert en op de markt brengt, veilig is." Het toezicht, zo stelt hij "is erop gericht om de naleving af te dwingen door zo effectief mogelijk mogelijke overtreders en overtredingen op te sporen. Dit toezicht moet daarvoor slimmer en gericht worden, zodat er

een grotere kans is dat je degenen die overtreden ook te pakken krijgt." Bij recalls gaat het natuurlijk lang niet altijd om bedrijven die bewust de wet overtreden. Wel vaak om onbewust gemaakte fouten, slordigheden en gebrek aan kennis.

ONBENULLIGE PRODUCTIEFOUTEN

"Vakkennis op de werkvloer is een belangrijk element om een voedingsmiddelenbedrijf te vrijwaren van voedselveiligheidsellende," vertelt IJsbrand Velzeboer van Scientia nova. "Het sturen van de vakkennis binnen een bedrijf wordt steeds actueler. Dat heeft te maken met de relatief grote uitstroom van ouderen met onmisbare kennis in bedrijven.

Een falend competentiebeleid kan grote gevolgen hebben: productaansprakelijkheidsclaims, hoge kosten voor terugroepacties en imagoschade." Veel bedrijven houden te weinig rekening met productaansprakelijkheid, zo is IJsbrands ervaring. "Letselschadeadvocaten zijn na de Foppen zalmaffaire in 2012 een stuk alerter geworden op dit nieuwe verdienmodel. De meeste terugroep-

acties vinden hun oorzaak vaak in onbenullige productiefouten die op de werkvloer ontstaan zijn. Ook worden veel recalls veroorzaakt door fouten in de etikettering van allergenen of door receptuurfouten."

RISICO'S NIET TE VERZEKEREN

Scientia Nova wordt regelmatig benaderd door verzekeraars, met de vraag "hoe de risico's van een recall bij een bepaald voedingsmiddelenbedrijf ingeschat moeten worden." "Mijn antwoord hierop luidt steevast dat de risico's tegenwoordig gigantisch zijn," zegt IJsbrand. "en dat men gek is om nog een recall-dekking in de polis op te nemen. De frequentie van de recalls is in Nederland dermate hoog, dat de verzekeringstechnische risico's het beste vergeleken kunnen worden met die van natuurrampen en terroristische aanslagen; die beide terecht nooit verzekerd kunnen worden." Snel rekent hij ons voor wat een recall kost: "Voor een doorsnee voedingsmiddelenbedrijf of groothandel is het starttarief ongeveer 250.000 euro. Als je hierbij de mogelijk 'extra kosten' - beter

gezegd boetebedingen die de retail oplegt aan de fabrikant - optelt, dan schrijven we al snel een getal met zes nullen."

Als een supermarktorganisatie een terugroepactie optuigt, gaat er een heel circus draaien, vertelt hij. "De NVWA wordt niet altijd ingelicht; dat is niet in alle gevallen verplicht. Feit is dat de supermarktorganisatie de producent verplicht zijn producten terug te roepen, of hij het er nu mee eens is of niet. Het gebeurt

gewoon: dat staat in hoofdstuk 'X', paragraaf 'zoveel' onder artikel 'dat' in het inkoopcontract van de supermarktorganisatie. Er lopen nogal wat rechtszaken tussen producenten en supermarkten waarin de maatregel, en vooral de kosten, aangevochten worden. Dan komt de producent tot de ontdekking dat zijn recallverzekering nieuwe kleine lettertjes bevat, waarbij alleen uitgekeerd wordt wanneer de recall is opgelegd door de NVWA." IJsbrand geeft enkele cruciale punten aan

die van invloed zijn op de kans op een recall. "Denk aan de opleiding, de taalvaardigheid en gemoedstoestand van het personeel dat in direct contact staat met het product. Er moet een goed opleidingsplan zijn voor het personeel, en vergeet de nieuwkomers niet. De aanwezigheid van een integriteitsstatuut dat bewezen functioneert verkleint de kans, net als orde en netheid in het grondstoffenmagazijn. De algemene staat van onderhoud van het pand, de inventaris en vooral de staat >>



FOTO: ©PATHDOC/SHUTTERSTOCK.COM

Hoe houdt u orde op zaken?

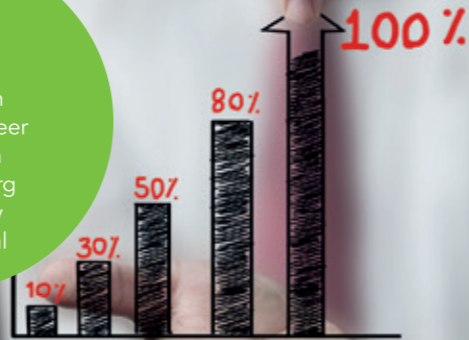
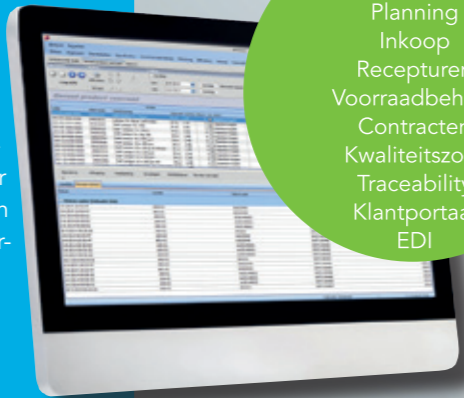
Onvoldoende voorraad, dubbel uitgevoerde orders, foutieve klantgegevens, onjuiste kostprijzen, achterstallige facturatie, onderbezetting, foutieve kortingen, het is de schrik van iedere leidinggevende. De prangende vraag is, hoe dan wel?

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
Kwaliteitszorg
Traceability
Klantportaal
EDI



GRATIS DEMO,
VRAAG NU AAN

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



FOTO: ©ARUNONTARAKA/SHUTTERSTOCK.COM

van de sanitaire ruimtes, zijn ook een goede indicator.”

PUTTEN EN GOTEN

Hoewel de 'algemene staat' op het eerste gezicht prima kan zijn, schuilen in de kleinste hoekjes vaak de grootste problemen. Vloeren, putten en goten bijvoorbeeld, zijn te vaak een sluitstuk op de begroting. “Ze zijn in een voedingsmiddelenbedrijf echter een belangrijk punt van aandacht. De cijfers liegen er niet om,” zegt Theo van der Koore, Sales Manager Benelux bij BLÜCHER. “Enige jaren geleden bleek uit een grootschalig onderzoek dat van de 10.000 genomen monsters van vloeren en putten in 40% van de gevallen *Listeria monocytogenes* werd aangetroffen. Deze bacterie gedijt goed bij temperaturen tussen de -0.5 en 45 gra-

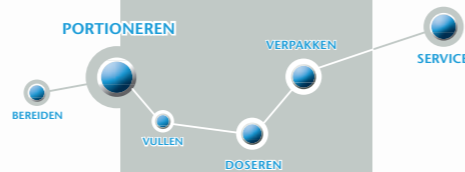
den Celsius. Met een grootte van circa 2 micron is de bacterie een reëel gevaar voor de hygiëne als hij zich in kleine kiertjes en naadjes nestelt,” aldus Theo. “Een productielocatie spendeert dagelijks tot wel 20 procent van de tijd aan reinigen. Begrijpelijk dat men probeert op die kosten te besparen. Tegelijkertijd moet de voedselveiligheid geborgd worden. Een terugroepactie leidt tot torenhoge kosten, en bovendien tot imagoschade.” De oplossing van deze tegenstrijdige belangen, ligt onder andere bij een goed hygiënisch ontwerp van alles wat zich in de productieruimte bevindt; dus ook vloeren en putjes. “Een verkeerd gekozen en eenmaal geplaatste put en/of goot kan jarenlang voor een enorme ergernis zorgen,” vertelt Theo. “De kosten voor watergebruik, chemicaliën en arbeid voor een adequate reiniging, kunnen flink

oplopen. Onze putten zijn zodanig vormgegeven dat met minder water, chemie en arbeid een hoger hygiëne-niveau bereikt kan worden. Wij zorgen er bijvoorbeeld voor dat er een aanzienlijk betere hechting ontstaat tussen de vloer en de roestvaststalen put, wat kieren voorkomt. Het gootprofiel is zodanig ontworpen dat met zeer weinig water een hoog zelfreinigend effect verkregen wordt.”

VERDAMPERS

Het gevaar van voedselveiligheid ligt niet alleen dicht rondom productielijnen in de voedingsmiddelenindustrie. Marcel Klomp, Management Abalco® Group: “Verdampers, veelal geïnstalleerd aan plafonds van koel-, vries- en/of productieruimten, zorgen voor bacteriologische besmetting wanneer deze niet frequent foodprove gereinigd >>

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



FOTO: ©NUTRICONTRON

worden door een specialist. Daarnaast heeft verontreiniging en corrosie een enorme invloed op de werking en efficiëntie ervan. Wij zien in de praktijk nog steeds sterk verontreinigde verdampers die direct een voedingsbodemp vormen voor bacteriologische besmetting. Veel bedrijven zijn zich daar niet van bewust. Gelukkig kan er wat aan gedaan worden.

Naast het op orde hebben en houden van certificeringen als HACCP, BRC, GlobalGAP & IFS, is het natuurlijk meegenomen dat specialistische reiniging ook bijdraagt aan het energetisch rendement, de levensduur en storingsgevoeligheid van installatiedelen die niet gemist kunnen worden in productieprocessen in de voedingsmiddelenindustrie."

ONDERZOEK

Dat het lastig kan zijn de exacte bron van een besmetting te achterhalen, blijkt uit een anekdote van Wim Peter van Panhuis, Salesmanager bij NutriControl. Dit food- en feedlaboratorium legt het accent op voedselveiligheid en voedingswaarde. "In crisissituaties helpen we bedrijven uit de brand door snel maatwerk te leveren bij analyses van grondstoffen en/of eindproducten," zegt Wim Peter. Hij vertelt over het zuivelbedrijf dat een nieuw contract kreeg bij een grootwinkelbedrijf om bepaalde producten te gaan beleveren. "Na

een eerste levering bleek dat de houdbaarheid niet gehaald werd en dat er bacteriën in het product zaten die er niet hoorden. Het bedrijf was ten einde raad omdat de veiligheid van hun product niet kon worden gegarandeerd op THT. De grootwinkelketen wilde het contract ontbinden."

Het zuivelbedrijf had al allerlei onderzoeken uitgevoerd volgens het calamiteitenplan, maar kon de vinger niet op de zere plek leggen. Wim Peter: "Wij zijn daar geweest, hebben de uitgevoerde analyses in een schema gezet en naast het proces gelegd. Dit is een specifieke manier van werken van NutriControl bij een dergelijke situatie. We starten met het analyseren van de grondstoffen. Als daar niets uitkomt, voeren we samen met de klant een risico-inventarisatie uit om tot een opsporingsoverzicht te komen binnen het proces. Hier worden analyses aan toegevoegd. Vaak kunnen we dan de oorzaak herkennen. We zien dan bijvoorbeeld op bepaalde plaatsen bacteriën, chemische verontreiniging of verlies van bepaalde stoffen. Met onze kennis en ervaring kunnen we vervolgens een adequaat plan maken." Uit de analyses werd duidelijk dat de besmetting plaatsvond vóór het inpakken, en dat er in het proces een doorgroei plaatsvond van bacteriën. "Er is vervolgens een monsterplan opgestart op verschillende plekken in de productie. Stap voor stap konden we zo lokaliseren waar

de bacterie precies het productieproces in kwam. De oorzaak bleek een technische fout in de opgeleverde machinerie. Die fout is verholpen, waarna er weer veilig geproduceerd en geleverd kon worden. De afnemer complimenteerde onze klant dat het probleem zo daadkrachtig en snel was opgelost. Het zuivelbedrijf is inmiddels een vaste leverancier van de winkelketen."

DE POLITIEKE AGENDA

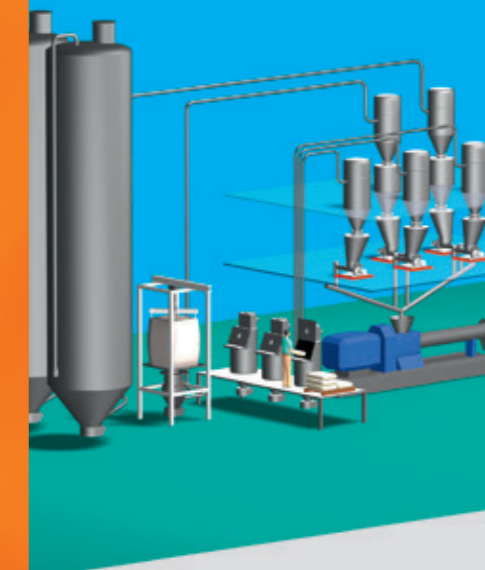
Terug naar de politiek: die is zich terdege bewust van de rol van een goed werkende en efficiënt opererende NVWA als schakel in het borgen van de voedselveiligheid. "Daarvoor dient het hele verbetertraject van de NVWA," stelt Staatssecretaris Van Dam in het eerdergenoemde debat. Dat het bedrijfsleven in zijn optiek zijn verantwoordelijkheid neemt, blijkt uit de verbeteringen die zijn doorgevoerd. "Mevrouw Ladders vroeg bijvoorbeeld of er al resultaten te zien zijn," zegt Van Dam. "Die zijn er wel degelijk, bijvoorbeeld in de slachterijen, waar de fecale bezoedeling fors omlaag is gegaan doordat de NVWA daarop scherper en veel gericht is gaan toezien. Dat is precies wat de rol van het toezicht is. Toezicht kan nooit garanderen dat niemand de regels overtreedt. De politie kan dat niet, de mededingingsautoriteit kan dat niet en de NVWA kan het evenmin. Toezicht moet zo effectief zijn dat er een maximale prikkel van uitgaat richting ondernemers om zich aan de regels te houden en hun verantwoordelijkheid te nemen. De vraag om een garantie te geven moet de Kamer niet aan mij richten, maar aan degenen die voedsel produceren en op de markt brengen."

CONTINU ALERT ZIJN

Het is een pittige opgave voor de branche: de verantwoordelijkheid voor voedselveilig produceren ligt bij de bedrijven, fouten worden zwaar gestraft. Niet alleen met boetes, en imagoschade, maar ook door torenhoge kosten voor recalls die nauwelijks te verzekeren zijn. Dat betekent continu alert zijn dus. En op alle i's, van afvoerput tot condensor en van de vloer tot het plafond, een heel vette punt zetten.

Grondstof-toevoer in continu processen

Automatisch continu



Continu voedingsystemen voor mixers:

- optimaal
- nauwkeurig
- betrouwbaar

AZO. The No. 1 in mixer feeding

Right to the Point **AZO.**
www.azo.be

EEN LISTERIA-BESMETTING: ONOVERKOMELIJK OF BEHEERSBAAR?

In de voedingsindustrie is er altijd kans op een Listeriabesmetting, stelt Gert Visscher van Eco2Clean. “Maar met een dagelijkse constante productiediscipline, goede reiniging en desinfectie, visuele inspectie na schoonmaak en voortdurende monitoring kan de besmettingsdruk aanzienlijk verminderen.”



BIOFILMS DOOR LISTERIA

Bij een Listeria-besmetting is de kans op het ontstaan van biofilms aanzienlijk. Als bijvoorbeeld Pseudomonasbacteriën (veelvoorkomend in drinkwater) door een kwalitatief minder goede schoonmaak achterblijven, kunnen ze een biofilm vormen. Daarin kan zich ook Listeria schuilhouden. Traditionele reinigings- en desinfectiemiddelen zijn vaak niet in staat de structuur van een biofilm kapot te maken en te verwijderen. Eco2Clean beschikt over enzymatische reinigers die biofilms behandelen en definitief verwijderen. Om te voorkomen dat een nieuwe biofilm ontstaat, moet de dagelijkse reiniging iets worden aangepast. De biofilm-reiniging moet op periodieke basis worden herhaald.

Regelmatig worden er recalls uitgevoerd vanwege aangetroffen Listeriabesmettingen in voedingsproducten. *Listeria Monocytogenes* is een grampositieve, niet sporevormende bacterie die veel voorkomt op rauwe groenten, in ongepasteuriseerde melk, rauw en gekookt gevogelte, op gefermenteerde vleeswaren en in rauwe en gerookte vis. Eén tot tien procent van de mensen is drager van Listeria. “Er is dus een voortdurende druk van besmetting door Listeria vanuit de grondstoffen en andere bronnen in de productieomgeving,” vertelt Gert Visscher.

LAGE TEMPERATUREN

Listeria Monocytogenes veroorzaakt de ziekte Listeriose, die vooral bij zwangeren en mensen met een verzwakte afweer tot sterfte kan leiden. Ook gezonde mensen kunnen aan de besmetting sterven. In tegenstelling tot andere ziekteverwekkers, groeit deze bacterie bij lagere temperaturen. Listeria vestigt zich, mede daardoor, gemakkelijk in de productieomgeving van levensmiddelen. De bacterie wordt vaak aangetroffen op moeilijk te reinigen oppervlakken. Twee besmettingsbronnen worden zwaar onderschat, aldus Gert: “Dat zijn een onvoldoende constante kwaliteit van de schoonmaak, en het ontbreken van discipline bij productiemedewerkers en de technische dienst. Oud vuil vormt een zeer groot risico. Denk aan het achterblijven van productresten in machines of op de vloer door een matige of slechte reiniging in

combinatie met foutieve constructies van machines en apparatuur.”

BRONNEN VAN (HER)BESMETTING

De risico's op een Listeriabesmetting zijn overal te vinden. “Vloerdelen die langdurig vochtig blijven, zijn een paradijs voor Listeria,” weet Gert. “Dikwijls worden machine-onderdelen juist op de vloer schoongemaakt, wat herbesmetting veroorzaakt. Ook resten verontreiniging die tijdens het schoonmaken op de vloer zijn blijven liggen, en bij het spoelen weer van de vloer opspatten, leiden tot herbesmetting.”

Kruisbesmettingen worden veroorzaakt door transportmiddelen (met name wielen van steekwagens en stapelaars) die in verschillende gebieden binnen de productie gebruikt worden, of door mensen die verschillende productiegebieden betreden. Ook het in gebruik nemen van productieapparatuur die in opslag heeft gestaan vormt een risico als deze niet eerst grondig gedesinfecteerd wordt. “De gevolgen van te weinig discipline bij de technische dienst worden vaak onderschat,” waarschuwt Gert. “Besmet of niet gereinigd gereedschap, het loshalen van onderdelen die normaal gesproken vrijwel niet bereikbaar zijn en het menselijke contact met de installatiedelen; ze vormen veelvoorkomende bronnen van besmetting.”

MONITORINGPROGRAMMA

Om een Listeria-besmetting te voorkomen, stelt Eco2Clean samen met de klant en de schoonmaakploeg een beheersplan op. Dit plan bestaat uit de opzet van een klantspecifiek monitoringprogramma, het geven van een gerichte training aan de schoonmaakmedewerkers en het managen van de schoonmaak. “Wij maken daarbij gebruik van de door onszelf ontwikkelde softwaretool HIMS,” legt Gert uit. “Dankzij deze samenhangende aanpak kunnen we de aanwezigheid van Listeria



vroegtijdig signaleren. Een algehele Listeria-besmetting en mogelijke recall kan zo worden voorkomen.” Voor aanvang van de productie, en periodiek ook in het weekend of tijdens andere stilstandperiodes, moet grondig geïnspecteerd worden of de gebruikte apparatuur visueel schoon is. Eventuele afwijkingen moeten zodanig geregistreerd worden dat structurele analyse van deze zwakke plekken mogelijk is. Stel de risicoplakken vast en start daarnaast een wekelijks (dus niet eens per maand) bacteriologisch onderzoek op. Vul dit aan met eens per 3 tot 6 maanden een intensieve hygiëne-inspectie.”

Het onderzoek op Listeria doet een bedrijf idealiter niet zelf. Beter is dit te laten uitvoeren door een gespecialiseerd laboratorium, vindt Gert. “Het vaststellen van deze besmetting is lastig. Bij een besmetting moeten deelmonsters van verzaamelmonsters apart onderzocht worden. Daarbij is onderzoek in gereed product complex, omdat besmettingen zich niet gelijkmatig verdelen over de gehele charge, maar vaak in sterke mate in kleine delen van de partij voorkomen. Bij constatering van een Listeriabesmetting moeten er echt wekelijks microbiologische controles plaatsvinden.”

MIDDELEN

Effectieve middelen voor het bestrijden van Listeria zijn desinfectiemiddelen op basis van perazijnzuur of andere peroxyzuren. Eco2Clean heeft hiervoor verschillende toegelaten middelen, zoals FoodClean DES 40 voor gesloten systemen en watersystemen, en FoodClean DES 41 voor oppervlakken van apparatuur en wanden/vloeren. Daarnaast beschikt het bedrijf over een nieuwe reeks desinfectiemiddelen op basis van organische zuren en peroxyden met een toelating om niet na te spoelen.

 www.eco2clean.nl

FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD



SENIOR PRODUCTONTWIKKELAAR

PROJECTLEIDER OP HET GEBIED VAN VEGETARISCHE EN VEGANISTISCHE INNOVATIES DEVENTER

Bobeldijk Food Group is een zeer innovatief bedrijf op het gebied van vlugklare producten in vers en diepvries. Vijf jaar geleden is zij gestart met een assortiment biologische vegetarische en vegane convenience producten en heeft zich hierin ontwikkeld tot speler van formaat. Zij heeft 2 gescheiden productieafdelingen, één voor op vlees gebaseerde producten en één voor vegetarische producten. Door continu te zoeken naar innovatieve plantaardige grondstoffen om vegetarische en veganistische producten te optimaliseren en te vernieuwen, maakt het bedrijf een gezonde groei door. De producten worden geleverd aan supermarktketens, grootverbruikers en horecagroothandels. Door de sterk toenemende vraag naar vegetarische en veganistische producten zijn wij op zoek naar een ambitieuze Senior Productontwikkelaar, verantwoordelijk voor de ontwikkeling van nieuwe vegetarische en veganistische producten en verbetering van het bestaande assortiment.
Consultant: Annemiek van der Lee, telefoon 0317-468686 of 06-22158557



SPECIALIST VERPAKKINGEN

KETENDENKER DIE MET COMMERCIEEL GEVOEL VERPAKKINGEN OPTIMALISEERT PAPENDRECHT

Van Sillevoldt Rijst B.V. behoort met circa 120 medewerkers tot Europa's grootste rijstverwerkers. Van Sillevoldt Rijst maakt deel uit van de Franse Marbour Group. Zij is met totaal 6 fabrieken wereldwijd een toonaangevende speler in de rijstindustrie. De kracht van Van Sillevoldt Rijst zit in kwalitatief hoogwaardige rijst en het brede assortiment aan rijstsoorten, rijstbloem en rijstgerelateerde producten in vele soorten verpakkingen. Deze producten worden onder private label vermarkt aan de bekende retailers; in Noord-West Europa is men marktleider. Het kantoor en de productiefaciliteiten zijn gevestigd in Papendrecht. Ter versterking van de afdeling Commerce zoeken wij een ondernemende en pragmatische Specialist Verpakkingen die verantwoordelijk is voor het opbouwen en onderhouden van sterke relaties met leveranciers van diverse verpakkingsmaterialen en -machines.
Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885



CUSTOMER INNOVATION MANAGER DAIRY

TECHNICAL MANAGER WHO STRIVES FOR FINDING SOLUTIONS AND OPPORTUNITIES ZAANDIJK/MERKSEM

AAK is the world's leading producer of value adding vegetable oil solutions in close collaboration with its customers. AAK is specialised in specific customer applications with a high level of technological support. AAK has a strong portfolio of international and well-established client relationships with several of the most renowned players in the food industry. One of the manufacturing facilities is located in Zaandijk, another location is situated in Merksem (north of Antwerp). The Dairy Business Unit is responsible for developing AAK's business growth together with regional offices around the world. For the AAK organisation in Western Europe, either in Zaandijk or Merksem, we are currently searching for a highly motivated Customer Innovation Manager Dairy who is responsible for mainly Western European markets as the technical specialist in the value adding vegetable fat based solutions to the dairy industry.
Consultant: Jakob Jan Verbraak, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-51820349



COMMERCIEEL MANAGER

MET ERVARING IN DE OUT-OF-HOME MARKT EN EEN ONDERNEMENDE INSTELLING NIEUWEGEIN

Gerlicher behoort tot de Duitse onderneming SARIA, een toonaangevende specialist in het hergebruik van dierlijke en plantaardige producten en afvalproducten. In Duitsland heeft Gerlicher een succesvol business concept voor het leveren van plantaardige oliën en vetten, bestemd voor gefrituurde producten in de horeca- en cateringbranche. De gebruikte oliën en vetten worden bij de klanten opgehaald en vervolgens bewerkt tot voornamelijk biodiesel. Gerlicher hanteert hierbij een innovatief FATBACK-systeem, met veel voordelen voor haar klanten én voor het milieu. Gerlicher gaat dit business concept ook in Nederland realiseren. Hiervoor wordt een nieuwe entiteit opgericht, die vanuit een centrale locatie in Nederland (Nieuwegein) zal gaan opereren. Voor het opzetten van deze nieuwe business en organisatie zoeken wij een gedreven Commercieel Manager.
Consultant: Hans Hilbrands, telefoon 0317-468686 of 06-51025152



INTERNATIONAL KEY ACCOUNT MANAGER

RELATIEBOUWER VOOR MARKTLEIDENDE KLANTEN IN DE FMCG GROENTE- EN FRUITSAPPEN OCHTEN

Fruity Line is de specialist in verse groente/fruitsappen en smoothies. De termen vers, 'raw', duurzaam, koud geperst en hogedruk-conservering maken de producten van Fruity Line smakelijk en uniek. Met veel knowhow en gedrevenheid is Fruity Line altijd op zoek naar innovatieve producten en technieken om aan de vraag naar verse en gezonde gemakproducten te blijven voldoen. Fruity Line levert volledige service, vanaf het selecteren van de beste grondstoffen en productieprocessen tot aan het aanbieden van de versgeperste sappen aan de eindconsument. De vraag naar de producten van Fruity Line blijft groeien waardoor de organisatie zich snel ontwikkelt en nu circa 240 vaste medewerkers heeft. Om kansen bij key accounts verder uit te breiden zijn wij op zoek naar een commerciële International Key Account Manager, verantwoordelijk voor het opbouwen, uitbouwen en onderhouden van key accounts in met name Noordwest Europa.
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669

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



RECRUITMENT
EXECUTIVE SEARCH
INTERIM MANAGEMENT

GENERAAL FOULKESWEG 66
6703 BW WAGENINGEN
0317-468686

FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD



QA/QC MEDEWERKER

DIE KWALITEIT OPERATIONEEL IMPLEMENTEERT IN EEN DYNAMISCHE PRODUCTIEOMGEVING BENEDEN-LEEUVEN

H&S Group is één van de grootste logistieke food-dienstverleners van Europa en gespecialiseerd in het vervoeren en produceren van vloeibare levensmiddelen. Daarnaast ontwikkelt H&S logistieke concepten en ondersteunt zij steeds vaker toonaangevende verladers op het gebied van supply chain management. H&S Coldstores is een van 3 werkmaatschappijen en is gevestigd in Beneden-Leeuwen. Deze site produceert fruitconcentraten naar klantspecifieke wens. Het gaat hier om pureren en homogeniseren, blenden, (aseptisch) afvullen en ompakken. Op deze locatie werken in totaal 50 medewerkers. Ter aanvulling van deze autonome, groeiende locatie zijn wij op zoek naar een startende QA/QC Medewerker die verantwoordelijk is voor het borgen van de kwaliteit door middel van het opzetten, onderhouden en verbeteren van de verschillende kwaliteitssystemen.
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



HOOFD TECHNISCHE DIENST

COACHENDE LEIDINGGEVENDE DIE DE AFDELING VERDER PROFESSIONALISEERT REEUWIJK

Vergeer Holland is een internationaal opererend familiebedrijf, gespecialiseerd in het rijpen, versnijden en verpakken van kaas. Zij is een flexibele, ontwikkelingsgerichte en dynamische organisatie, die alle marktsegmenten op een maatschappelijk verantwoorde wijze van hoogwaardige producten voorziet. Er werken ruim 500 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. Wij zijn op zoek naar een pragmatisch en initiatiefrijk Hoofd Technische Dienst, die verantwoordelijk is voor een optimale technische beschikbaarheid van de productielijnen, waarbij continuïteit en de kwaliteit van het proces gewaarborgd blijft en die de afdeling verder professionaliseert.
Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490



MANAGER PRODUCTION

RESULTS DRIVEN INDIVIDUAL WITH STRONG CHANGE MANAGEMENT SKILLS HEERENVEEN

Fonterra is the world's largest producer of dairy ingredients. Headquartered in Auckland, New Zealand, the company employs 16,000 employees worldwide. Fonterra's whey plant in Heerenveen, the Netherlands, is the first 100% Fonterra owned and operating production facility outside New Zealand. The site produces a range of spray dried premium Whey Protein Concentrates / Isolates and Functional WPC's for specific applications and has customers all over the world. The whey is sourced from partner Royal A-ware, whose cheese plant is located on the same site. The Fonterra facility has state of the art equipment and is operational since early 2015. Moreover, lactose powder is produced with a Fonterra patented process. For this ambitious and dynamic organisation we are searching for a motivated Manager Production who will be responsible for sustainable performance improvement of the plant through managing key performance indicators.
Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telephone: +31 (0)317-468686 / +31 (0)6-53137885



MANAGER QUALITY & ENVIRONMENT

DIE DE KWALITEIT VAN YAKULT IN DE MARKT ONDERSCHIEDEND HOUDT ALMERE

Yakult Europe B.V., gevestigd in Almere, is het Europese hoofdkantoor van de Yakult Groep. Yakult is meer dan 80 jaar geleden opgericht in Japan door wetenschapper Dr. Shirota. Nu wordt het wereldberoemde probiotica drankje Yakult wereldwijd in 33 landen dagelijks door meer dan 35 miljoen mensen gedronken. De missie van Yakult 'Working on a Healthy Society' is de drijvende kracht van alle activiteiten die Yakult onderneemt. Kwaliteit staat hoog in het vaandel. In de fabriek in Almere, die ISO 9001, ISO 14001 en FSSC 2200 is gecertificeerd, wordt sinds 1994 Yakult geproduceerd voor de hele Europese markt. Voor de afdeling Kwaliteit en Milieu zoeken wij een Manager Quality & Environment die verantwoordelijk is voor het ontwikkelen, uitvoeren en borgen van het kwaliteits- en milieubeleid voor de korte en de lange termijn.
Consultant: Daphne van der Hee, telefoon 0317-468686 of 06-53868415



SENIOR MANAGER NEW PRODUCT DEVELOPMENT

WHO PROVIDES LEADERSHIP & STRATEGIC DRIVE TO GROW PRODUCT PORTFOLIO GLOBALLY ZAANDIJK

AAK is a leading provider of value-adding vegetable oils & fats. AAK's expertise 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 across many industries – 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 AAK's own capabilities and mindset for lasting results. The Infant Nutrition BU is an international, global team with strong competencies within co-development. For this Business Unit we are currently searching for an ambitious Senior Manager New Product Development who is responsible for further developing, leading and executing of a strong New Product Development product portfolio to support the overall strategy of the Infant Nutrition Business Unit.
Consultant: Jakob Jan Verbraak, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-51820349

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



RECRUITMENT
EXECUTIVE SEARCH
INTERIM MANAGEMENT

GENERAAL FOULKESWEG 66
6703 BW WAGENINGEN
0317-468686

DRIE INNOVATIEVE BEDRIJVEN OVER HET NOCOSPRAAY- CONCEPT

Nocospray is een desinfectieconcept waarbij een vloeistof (Nocolyse-Food), via een droge damp, een ruimte - én alle daarin voorkomende machines en objecten- desinfecteert. Het concept beschikt sinds december 2015 over een CTGB toelating voor de voedingsindustrie. Sindsdien zijn er steeds meer bedrijven die het concept omarmen.



“De voedingsbedrijven die dit jaar zijn gestart met het Nocospray-concept onderscheiden zich door hun innovatieve karakter,” vindt Hugo ter Hoeve van Simpel Desinfecteren, leverancier van het product. “Ze innoveren met hun producten en in de productie, en lopen voorop in het gebruik van nieuwe technieken.” Hij noemt namen als Versvishandel Jan van As uit Amsterdam, Bakkerij Deckers uit Banholt en Ad Bergwerff's Slagerijen uit Barendrecht. Zij vertellen over hun ervaringen met het desinfectieconcept.

HOE WERKT HET?

De Nocospray-machine blaast de vloeistof Nocolyse-Food met bijna 300 km/u via een gepatenteerde nozzle een ruimte in. De Nocospray is bedoeld voor ruimtes van 50m³ tot 1000m³, en de Nocomax voor ruimtes vanaf 500m³ tot 20.000 m³. Tijdens het proces ontstaat een droge damp die zuurstofradicalen produceert. Deze zuurstofradicalen

hebben een hoog desinfecterende werking, ze zijn veel krachtiger dan chloor-, alcohol- of quatverbindingen. Overal waar de zuurstofradicalen komen, worden de (pathogene) micro-organismen geëlimineerd. Dat kan zelfs tot een log-6 reductie. Tijdens de werking van de Nocospray mag niemand in de betreffende ruimte aanwezig zijn. De radicalen zijn agressief, maar lossen ook snel op, waardoor na een half uur inwerktijd de ruimte volledig veilig weer betreden kan worden. Er blijven geen residuen achter, dus er hoeft niet nagespoeld te worden. Omdat er niets achterblijft, kunnen micro-organismen niet resistent worden. De zuurstofradicalen zijn 100% corrosievrij en 100% biologisch afbreekbaar. De methode past dan ook goed in een duurzaamheidsbeleid.

VISHANDEL JAN VAN AS

Vishandel Jan van As heeft zowel de vishandel als Zalmhuis Steur uitgerust met de Nocospray. Directeur Wijgert van As: “Na een goede test met de Nocospray hebben wij deze methode geïntegreerd in onze R&D procedures. Het werkt zeer goed op beide locaties. Bij de Versvishandel reinigen en desinfecteren we elke dag. Eén keer per week gebruiken we de Nocospray, voor extra zekerheid. Bij Zalmhuis Steur wordt de Nocospray dagelijks ingezet en gebruiken we geen ander desinfectiemiddel. Na het reinigen zetten we de Nocospray aan en gaan we naar huis. De volgende dag kunnen we zo weer beginnen. De microbiologische uitslagen zijn uitstekend. Qua kosten zit het ook goed, maar dat wisten we. We hadden van tevoren een goede berekening gemaakt in samenwerking met Simpel Desinfecteren.”

BAKKERIJ DECKERS IN BANHOLT

Ook bakkerij Deckers gebruikt de Nocospray één keer per week. Eigenaar Huub Deckers: “Het geeft mij de zekerheid dat schimmels en gisten geen kans krijgen. Wij hebben een vrij grote ruimte met veel productiemiddelen en allerlei hoeken en gaten waar schimmels prima kunnen uitgroeien. Met de reguliere schoonmaak heb ik geen zekerheid dat die risico's worden weggenomen, met de

‘De zuurstofradicalen hebben een hoog desinfecterende werking’

Nocospray heb ik die wel. Dus één keer per week de Nocospray aanzetten, de deur dichttrekken en maandag weer aan het werk. Ideaal. Het is niet het goedkoopste middel, maar het is het dubbel en dwars waard.”

AD BERGWERFF'S SLAGERIJEN IN BARENDRICHT

Directeur Leo Bergwerff vertelt dat ze de Nocospray naast de reguliere desinfectie inzetten. Eén keer per week worden de ruimtes gedesinfecteerd. “Dat doen we onder andere om in de verdampers schimmelvorming te voorkomen, als preventie dus,” vertelt hij. “Ook Listeria houden we op deze manier buiten de deur, want de droge damp komt overal. We meten dat regelmatig met teststrips, en de testen zijn altijd goed. De Nocospray is kinderlijk eenvoudig te bedienen. Wij hebben geen spijt van de aanschaf.”

WIELERPLOEG

Hugo ter Hoeve van Simpel Desinfecteren: “Niet alleen in de voedingsindustrie wordt de Nocospray gebruikt. Toen het medische team van de Lotto Jumbo wielerploeg hoorde over de Nocospray, wilden ze het ook. Het geeft wel aan dat het Nocospray-concept werkt en wordt onderschreven door een vooraanstaand medisch team. Tijdens de Tour de France en de Vuelta hebben ze de hotelkamers van de wielerploeg Lotto Jumbo ermee gedesinfecteerd. De wielrenners zijn daar heel blij mee, want dat maakt de kans dat ze een griepje oplopen een stuk kleiner.”

 www.simpeldesinfecteren.nl



REINIGEN REVOLUTIONAIRE REINIGINGSTECHNIEK

Wilt u ook af van de lange schoonmaaktijd en de grote hoeveelheid water die nodig is om te reinigen? Wilt u bijvoorbeeld een transportband van 3 meter breed of uw eindproduct volautomatisch reinigen en daarmee tot 70% besparen op water- en op het energieverbruik, een flinke besparing op arbeidskosten én aanmerkelijke verbetering van de hygiëne realiseren? Innovative Water Concepts (IWC) levert met Undine® dé standaard voor reiniging in de voedselver-

werkende industrie. De door IWC ontwikkelde Undine®-technologie maakt het mogelijk om hygiënischer te produceren. Undine® kan eenvoudig worden ingebouwd in bestaande machines en heeft een zeer korte terugverdientijd. Ruim 250 foodproducenten in binnen- en buitenland zijn u al voorgegaan. Benieuwd hoe het werkt? Bekijk de video op de site!

www.iwc-international.com/nl

KWALITEIT WERKENBIJKTBA.NL

KTBA lanceerde in augustus haar nieuwe vacaturewebsite WerkenbijKTBA.nl. Hier vinden kwaliteitsmanagers en adviseurs vacatures op het gebied van voedselveiligheid. Petra Smit, Senior Recruiter bij KTBA: "Professionals die een nieuwe stap willen maken, bijvoorbeeld als kwaliteitsmanager in food of als consultant op gebied van etiketteringsvraagstukken, willen graag weten wat de sfeer is van een bedrijf. Wat voor mensen werken bij KTBA? Wat maakt KTBA uniek? De nieuwe website laat dat zien. De site is helemaal toegespitst op onze doelgroepen. Een trainee zoekt iets anders dan een ervaren professional. Daar spelen we vanaf de allereerste pagina op in."

www.WerkenbijKTBA.nl

VOEDSELVEILIGHEID HACCP-TOOL

Veel bedrijven houden HACCP-registraties bij op papier. Papierwerk kost veel tijd, u heeft geen overzicht over de stand van zaken, en het belemmert analyse van de informatie. Snel en adequaat ingrijpen is dan moeilijk. Dit heeft direct effect op de voedselveiligheid. Met HACCP-tool slaat u al uw gegevens in de cloud op, waardoor informatie altijd en overal beschikbaar én up-to-date is. Zo heeft u altijd inzicht in wat er speelt, en kunt u direct actie nemen als het nodig is. HACCP-tool is inzetbaar in alle sectoren, van supermarkt tot voedselproducent, van temperatuurmeting tot schoonmaak en ongedierteregistratie.

www.haccptool.nl



BEURSNIEUWS MFC-EVENT



Tijdens MFC-Event op 19 en 20 september a.s. in Evenementenhal Gorinchem kunnen bezoekers gratis deelnemen aan een boeiend lezingenprogramma. Herman Bessels van Bessels Architecten & Ingenieurs vertelt over de voedselafabriek van de toekomst. Zijn collega Gert de Vries vertelt over voedsel fraude en wat deze schandalen doen met het imago van een product of land. Veerle de Graef van

innovatieplatform Flanders' FOOD gaat in op de begrippen Internet of Things, Big Data en Industrie 4.0 en licht toe wat deze ontwikkeling betekent voor de voedingsindustrie. Het volledige lezingenprogramma staat op de site van het event. Daar kunt u zich ook gratis aanmelden als MFC-bezoeker.

www.mfc-event.nl

BOEKEN VIRUSSEN EN VOEDSEL

Voedsel gerelateerde uitbraken van virussen vormen een relevant risico voor de volksgezondheid. Specifieke beheersmaatregelen bij de voedselproductie zijn noodzakelijk om de risico's rond virussen te beheersen. De Codex Alimentarius Commission (FAO/WHO) heeft richtlijnen gepubliceerd die bedoeld zijn om virusbesmetting van voedsel te verhinderen of zo veel mogelijk te beperken. In deze praktijkgids van auteurs Enne de Boer en Ingeborg Boxman, onder redactie van Précon Food Management zijn de Codex-virusrichtlijnen verwerkt, aangevuld met achtergrondinformatie en recente onderzoeksresultaten. De praktijkgids is te bestellen bij sdu.

www.sdu.nl

EVENT FOOD SAFETY EVENT

Op donderdag 6 oktober wordt in het Postilion Hotel, Dordrecht het Food Safety Event gehouden; een bijeenkomst waar professionals op het gebied van voedselveiligheid in de levensmiddelenketen kennis uitwisselen en netwerken. 's Morgens is er een plenaire opening met enkele key note sprekers, gevolgd door diverse parallelsessies waarin actuele onderwerpen worden uitgediept en bediscussieerd. Inschrijven via de site!

www.vmt.nl/Foodsafetyevent

BEURSNIEUWS INDUSTRIAL PROCESSING

Van 4 t/m 7 oktober, Jaarbeurs Utrecht Hoe ziet de Fabriek van de Toekomst eruit? Kom het beleven op het grote demo-plein in hal 12 tijdens Industrial Processing. Kennis- en researchinstellingen, exposanten en Machevo en Bulk vereniging tonen u hier hun innovaties.

www.industrialprocessing.nl



AUTOMATISERING ÖZGAZI KIEST VOOR QISOFT

Özgazi heeft de ambitie 's werelds grootste, meest efficiënte producent te worden van kwalitatief hoogwaardige zachte witte kaas (fetatype). Om dit doel te halen, is recent een ultramoderne productielijn in gebruik genomen, waarmee met minimale personeelsbezetting volledig geautomatiseerd het product geproduceerd en verpakt wordt. Hierbij hoort een passend kwaliteit- en productiviteitsbeheersysteem. De eisen die Özgazi daaraan stelt zijn hoog. Ze willen een volledig inzichtelijke registratie van het gehele productieproces. Dat moet efficiëntie in de productie en de bewaking van de

kwaliteit optimaal garanderen. De keuze is gevallen op het QiSOFT Manufacturing Intelligence Software: "QIS heeft bewezen 'out of the box' oplossingen voor alle in het selectietraject benoemde speerpunten. Denk aan volledige geautomatiseerde datacollectie en directe (terug)koppeling productiegegevens ten opzichte van de specificaties. Bovendien biedt QIS uitgebreide functionaliteiten voor traceability, statistische analyse en OEE." Kortom; met QiSOFT zet Özgazi in op een langetermijnrelatie met wederzijdse synergie.

www.qisoft.com

EVENT FOOD VALLEY

The 12th annual Food Valley Expo will be held at Papendal, Arnhem on 13 October 2016. The program offers exciting opportunities for networking, exchanging knowledge and meeting new business partners. On 12 October 2016, prior to the Expo, you can take the annual Food Valley Innovation Tour. Food Valley Expo on 13 October is the Netherlands' main agro-food networking event, where innovative businesses exhibit and give workshops on their technology and services. Food Valley NL will present its annual innovation prize, the Food Valley Award, to the most distinctive, innovative and economically feasible innovation in the agro-food industry.

www.foodvalleyexpo.com

CLIP-XL

SPECIALIST IN CLIPTECHNIEK



clipmachines
clips (u en o)



worstlabels
lussen en touw



reparatie
onderhoud

www.clip-xl.nl

www.industrial-auctions.com 

20 september: Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie in Zamość, Polen

29 september: Online veiling machines en inventaris voormalige productielocatie Mutzschen Truthahn GmbH & Co. KG. in Grimma OT Mutzschen, Duitsland

  **Kijkdagen:**
21 september (13-18u)
22 september (9-13u)
Adres: Mutzschener Bahnhofstrasse 77, 04668 Grimma OT Mutzschen Duitsland

4 oktober: Online veiling van o.a. koelinstallaties, wikkelaars en bovenloopkraan voormalig distributiecentrum FrieslandCampina in Woerden

  **Kijkdag op afspraak**
Adres: Blekerijlaan 1 3447 GR, Woerden

6 oktober: Online veiling machines en inventaris wegens sluiting kaas productielocatie FrieslandCampina in Carei, Roemenië 

 **SCHARFF TECHNIK BV** **STERK IN STOOM**
THUIS IN THERMISCHE OLIE

CERTUSS TC SERIES



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

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

 **Bold smoke taste with a clean label. Perfect for savory snacks, sauces and meats.**


NATURAL Mesquite & **NATURAL Hardwood**
SMOKED SUGAR SMOKED SUGAR

 **Red Arrow**
Smoke • Grill • Browning • Cooking Flavors

Ask our distributor how to sample. www.redarrowinternational.com

INGREDIËNTEN
NATUURLIJKE PRODUCTEN

Smoky Light, exclusief dealer van Red Arrow Products, richt zich steeds meer op natuurlijke producten. De Natuurlijk Gerookte Ingrediënten zijn gerookt met rook die afkomstig is van verschillende soorten hardhout of mesquitehout. Daarnaast is er nu ook een lijn met Natuurlijke Grill aroma's, zowel in poeder- als in vloeibare vorm. Deze zijn te declareren als 'natuurlijk aroma'. Kom proeven stand nummer 133, bij het MFC Event op 19 en 20 september.

 www.smokylight.nl

PRODUCTNIEUWS
SNEL EN TOCH AMBACHTELIJK

Bonpack International BV is fabrikant van elastische en niet-elastische netten voor de vleesindustrie. Naast het enige elastische net met een vast eindkaliber (Total Control Net) en een lactose-vrij elastisch net, is er is nu ook het TOMString-net. Dit elastische net heeft een ambachtelijke uitstraling en is snel en makkelijk verwerken. Nieuw is ook een net dat de mogelijkheid biedt om een naam of merk over de gehele lengte van het net op een Food Grade textielstrip in diverse kleuren te laten printen.

 www.bonpack.nl



IN ONTWIKKELING
WORLD FOOD CENTER

Het World Food Center (WFC) in Ede wordt een plek waar mensen, bedrijven en het onderwijs de voedselwaardeketen kunnen 'belevén' door te horen, zien, voelen, proeven en ruiken, een plek ook waar het bedrijfsleven en kennisinstellingen elkaar vinden en verbeteren. Inmiddels hebben zo'n 20 grote (inter)nationale bedrijven en kennisinstellingen aangegeven mee te willen doen met het WFC. Jaarlijks zal het WFC ruim 300.000 bezoekers trekken. WFC draagt bij aan de ambitie van



de regio FoodValley om de internationale kennisregio op het gebied van food te worden.

 www.worldfoodcenters.com

DUURZAAMHEID
DUURZAME OPLOSSING VOOR KOELWATER



In de industrie worden er per jaar miljoenen kubieke liters koelwater verbruikt om processen te koelen. In de voedingsmiddelenindustrie wordt water verdampt in koeltorens of verdampingscondensoren. Het verdampen van koelwater vereist dat er chemicaliën aan het water toegevoegd

worden om kalk-, corrosie- en microbiologische groei te voorkomen, zonde, want 50% van het water verdampt en de andere 50% verdwijnt in het riool omdat het niet kan worden hergebruikt. Deze verspilling is niet alleen slecht voor het milieu, maar brengt ook onnodige kosten met zich mee. Binnen de koelwaterindustrie zijn er innovaties die dit verbruik tegen kunnen gaan. Mark Boeren van Pathema B.V. liet onlangs in het programma 'Doe Maar Duurzaam!' (RTL-7) één van die innovaties zien. Kijk op het YouTube kanaal van Pathema.

 www.pathema.nl

QIS | **MANUFACTURING INTELLIGENCE SOFTWARE** *"When you know better, you do better" - Maya Angelou*

VAN SHOP FLOOR TOT TOP FLOOR

- Voor kwaliteit en productie tot en met hoger management
- De juiste informatie naar de juiste persoon op het juiste tijdstip
- Versterkt de operator met kennis voor het juiste inzicht en de juiste (re)acties
- Beschikbaar voor technologie en techniek

TOTALE PROCES BEHEERSING

- Holistische benadering van totale productieproces, van grondstof tot eindproduct
- Volledig transparante informatie over product en proces voor de gehele organisatie
- Incasseer de bedrijfsbrede verbeteringen, niet beperkt tot bepaalde (vak)gebieden

GEAVANCEERDE EN INTEGRALE VERBINDINGEN

- Éénvoudig toegang tot al uw proces- en productiegegevens via één enkel venster
- Geautomatiseerd verzamelen van data garandeert de data integriteit en spaart tijd
- Behaal het beste resultaat uit uw investeringen in uw productie omgeving
- Niet alléén toegang tot alle gegevens maar ook toegang tot de informatie en de betekenis

VOLLEDIG GEBRUIKER INSTELBAAR

- Zeer korte implementatie en terugverdientijd
- Flexibel, volledig aanpasbaar aan uw organisatie en gebruikers zonder maatwerk
- Lage "Cost Of Ownership" zonder doorlopende kostbare consultancy
- Groeit en ontwikkelt mee met uw steeds veranderende organisatie en processen

QISOFT

www.qisoft.nl
welkom@qisoft.nl
T: +31 (0) 880181218

ALTIJD EN OVERAL DE JUISTE INFORMATIE

“4FOOD HEEFT ME VEEL INZICHT OPGELEVERD”

Je waant je er Sjakie in de Chocoladefabriek: grote ketels vloeibare chocolade, bonbons worden voorzien van nootjes, chocoladeflikken mooi gedecoreerd en verpakt. De enorme verscheidenheid ambachtelijke producten van Van Ham brengt bij iedere chocoladeliefhebber het hoofd op hol. Stop. Terug naar de realiteit: hoe automatiseer je een productieproces waar veel handmatig gebeurt?

Toen Patrick van Ham het familiebedrijf overnam van zijn vader, wist hij dat hij wat moest doen om zich steviger te onderscheiden in de branche. “Op prijs wilde ik niet concurreren. De vernieuwing moest onderscheidend zijn en op basis van kwaliteit. We maken nu luxe producten, voor ambachtelijke bakkers en de betere retailer. Als grondstof kiezen we bewust voor chocolade van Callebaut. Zij leveren topkwaliteit en zetten zich actief in voor duurzaamheid, wat wij heel belangrijk vinden. Ze beschermen het milieu, en de cacao-boeren verdienen een billijk inkomen zodat zij hun gezin kunnen onderhouden en gezondheidszorg en onderwijs krijgen.”

FAMILIEBEDRIJF

Het bedrijf Van Ham kent een rijke historie. Begin 1900 startte de familie met een winkel in koek en banket. Later werd dat een grossierderij en kwam er onder andere de verkoop van chocolade bij. Sinds 1996 staat Patrick van Ham, de vierde generatie, aan het roer. “In 1998 werd ik mede-eigenaar van een chocolade-atelier in Eindhoven, drie jaar later namen we het resterende deel over en werden we ineens ook producent.” Ze vervingen alle lijnen en verhuisden naar een ruimere locatie. Er volgden meer vernieuwingen en een flinke uitbreiding. “Dit jaar hebben we de automatisering grondig aangepakt: met het ERP softwarepakket 4FOOD van Estrategy. Ik ken een



©FOTOGRAFIE BERT JANSEN

Van Ham maakt 350 verschillende chocolaatjes en wel 40 soorten bonbons

aantal mensen die er al mee werken. Hun ervaringen gaven voor mij de doorslag.”

VOORRAADBEHEER

Tot vorig jaar werkten ze in de productie nog met Excel. “We liepen steeds vaker tegen problemen aan,” blikt Patrick terug. “We kregen een keer een grote order binnen, hadden voldoende chocolade in huis, en de mensen stonden op de goede plekken. Toen bleek dat er niet genoeg hazelnoten waren! Of we hadden veel te veel van een bepaalde grondstof ingekocht uit angst dat we te kort zouden komen, en moesten vervolgens veel weggooien. We maken 350 verschillende chocolaatjes, 250 daarvan zijn specifiek voor de



©FOTOGRAFIE BERT JANSEN

Jean-Marc Dagevos (l) en Patrick van Ham in de pilotstore

seizoenen en feestperiodes. Daarnaast maken we wel 40 verschillende bonbons met een grote variatie aan ingrediënten: denk aan pistache-, hazel-, en walnoten, aan amandelen, marsepein, gekleurd musket. De kostprijbeheersing van al die producten werd steeds lastiger, het was moeilijker om continu up-to-date te blijven. Ik wist wel dat Electronic Data Interchange (EDI) zorgt voor efficiënte, betrouwbare en snelle informatie-uitwisseling met ketenpartners. Maar de tijd was nog niet rijp voor die stap.”

4FOOD

Inmiddels is ook Jean-Marc Dagevos van Estrategy aangeschoven. “Timing is belangrijk,” beaamt hij. “Patrick en ik hebben al een jaar of vijf contact. We zagen elkaar op beurzen, en praatte elkaar bij. Altijd had ik het gevoel: dit gaan we doen, hij wacht alleen het goede moment af.” Jean Marc vertelt dat de nieuwe release van 4FOOD uitgebreide mogelijkheden biedt voor EDI data-koppeling, ondersteuning voor uitwisseling van EDI berichten van verkooporders, inkooporders en facturen. “De uitdaging voor ons bij dit bedrijf was de complexiteit van het productieproces. Veel gebeurt handmatig en ambachtelijk. Bovendien is de verscheidenheid aan producten enorm. Hoe brengen we dat in kaart? Maar het is gelukt!” Omdat ze het vanaf de grond moesten opbouwen,

moest Van Ham alle leveranciers, prijzen, handelingen, enzovoort handmatig in het systeem zetten. “Ik heb me daar in vergist,” zegt Patrick. “Dacht, dit doen we er wel ‘even bij’. Om de basisinrichting van ons complexe proces goed te krijgen, hebben we ook vrij snel besloten iemand van Estrategy hier intern te laten komen. Ze hebben ons goed ondersteund, vanaf het definiëren van onze informatiebehoefte tot en met de technische ontwikkeling en implementatie ervan.”


INHOUDELIJKE ONDERBOUWING

De automatiseringsslag heeft Van Ham veel opgeleverd, daarover raakt Patrick niet uitgepraat: “Vroeger was de kostprijberekening vaak natte vingerwerk. We worden groter, exporteren meer en hebben grotere retailers als klant. Tegelijkertijd willen we onze relaties een onderscheidend en kwalitatief hoogstaand assortiment bieden waarmee exclusiviteit gewaarborgd is; ook voor de ambachtelijke bakkers. Daarom is het belangrijk om die kostprijs voor alle producten echt goed te hebben. Nu beschikken we dankzij 4FOOD op het juiste moment over de juiste informatie. De cijfers leveren bovendien een inhoudelijke onderbouwing op in discussies tussen verkoop en productie. We kijken kritischer naar het gebruik van grondstoffen en naar de planning. Leuk om te zien is dat de werkvloer enthousiast

wordt. Sommige medewerkers komen spontaan met slimme oplossingen om ook andere efficiëntiestappen te nemen.” De afgelopen maanden is in aansluiting op de steeds maar toenemende regelgeving rondom traceability een module voor kwaliteitszorg aan het programma toegevoegd. Met deze functionaliteit wordt certificering een stuk eenvoudiger.

INNOVATIE VOOROP

Patrick is continu bezig met innovatie: op het gebied van verpakkingen, smaak en het uiterlijk. “En binnenkort openen we de webshopformule, ook gebouwd door Estrategy. Die is volledig geïntegreerd met 4FOOD.” Om de nieuwe producten te testen, en contact te houden met de consument, is er naast de productie een eigen pilotstore, waar soms wel 250 betalende klanten op een dag komen. “In iedere stad waar ik loop, kijk ik naar verpakkingen, ben ik alert op nieuwe smaken en vormen,” lacht Patrick. “Dat houdt nooit op, ik heb nog zoveel plannen. 4FOOD heeft me veel inzicht opgeleverd: in de interne processen en wat we nodig hebben voor de toekomst. Dat was precies wat ik wilde bereiken.”

 www.vanhamchocolaterie.nl
www.estrategy.nl

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

SCHIJNVEILIG

Bij 'voedselveiligheid' denken we aan schadelijke bacteriën die ons (dood) ziek kunnen maken; niemand vind het leuk om dagenlang op de porseleinen troon te vertoeven. Maar er is meer wat in ons voedsel kan zitten waardoor het eigenlijk niet veilig is om te consumeren. Toevoegingen waarvan de consument niet direct merkt dat het foute boel is. Toevoegingen die heel bewust aan de producten worden toegevoegd.

Ik wil het niet hebben over E-nummers, hier wordt al genoeg over gekibbeld en bovendien zijn deze additieven echt niet het grootste probleem. Ik wil het hebben over ingrediënten die wij allemaal heel normaal vinden: suiker en zout.

Suiker en zout zijn op zich niet onveilig. Maar in de hoeveelheden die wij tot ons nemen, zijn ze op de lange termijn wel degelijk gevaarlijk. Diabetes, hart- en vaatziekten en nog een aantal duidelijk voedselgerelateerde aandoeningen staan al jaren op de lijst van meest voorkomende doodsoorzaken.

Dat hier desondanks maar weinig in verandert, lijkt te worden veroorzaakt doordat teveel grote industrieën nogal wat te winnen hebben bij dit scenario. Zo heeft de suikerlobby de groteske vormen aangenomen zoals we die van de tabaksindustrie kenden. Ook de farmaceutische industrie gedijt goed bij deze situatie, omdat zij verdienen aan zieke mensen. Ondertussen stijgen onze zorgkosten tot onbetaalbare hoogtes. Natuurlijk zijn er een hoop goede initiatieven, bedrijven die echt proberen het beter te doen, maar over de gehele linie is er nog maar weinig verbeterd. Veel voedselproducenten blijven suiker en zout in grote hoeveelheden toevoegen om producten aantrekkelijker te maken, opdat er meer van gekocht wordt.

De vraag is: als deze beweging omkeerbaar is (en laten we alstublieft hopen dat dat het geval is), wat of wie zorgt dan voor deze ommekeer? Wie of wat gaat het verschil maken? Is het een suikertax? Een of ander ander vinkje? Een waarschuwing zoals op sigaretten? Of gaan we, met elkaar, nu eens werken aan échte oplossingen?

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



PRODUCENT VAN DEEGWAREN EN BAKKERIJPRODUCTEN:

‘VERPAKKING SPEELT CRUCIALE ROL’

Met zijn multiculturele bevolking, is het gebied rondom Toronto Canada een aantrekkelijke groeimarkt voor producenten van etnische voedingsmiddelen. Als beginnend producent van speciaalbroden, deegwaren en andere bakkerijproducten, veroverde TWI Foods Inc snel en stijlvol de retailmarkt.

Het doel van het bedrijf was om het groeiende aantal Aziaten in de Ontarioregio te bedienen met bakkerijproducten. Hierin zijn ze meer dan geslaagd. TWI werd in 1997 opgericht door het echtpaar Ali Kizilbash en Yuhana Kizilbash, respectievelijk de ‘president’ en de ‘vice president’. Inmiddels is het bedrijf uitgegroeid tot werkgever voor circa 250 mensen en heeft het twee moderne productielocaties; één in Toronto en één in Mississauga.

VERSE WRAPS EN NAAN

Het vooruitstrevende investeringsbeleid van het bedrijf zie je vooral terug in de productie-locatie in Mississauga. Daar staan twee Multivac R 245 dieptrekverpakkingsmachines naast elkaar opgesteld in de aseptische, high-risk verpakkingsruimte. Ultra dunne wraps (Crispy 100%, van het merk Roti) worden per 10 verpakt op een R 245 die als hoge snelheidslijn wordt ingezet. Gelijktijdig worden op de andere R 245 de dikkere naanbroden per 5 of 6 stuks verpakt. De Multivac verpakkingsmachines zijn geheel individueel opgebouwd om perfect her-sluitbare, op het product afgestemde, verpakkin-

gen te kunnen produceren. De producten hebben een houdbaarheid van 6 à 7 weken en dankzij de toepassing van een hersluitbare zipperstrip verliest het product, nadat de verpakking is geopend, niets van haar smaak en versheid.

MAKKELIJK TE REINIGEN

Beide verpakkingsmachines bieden een hoge capaciteit en zijn gebouwd volgens het Multivac Hygienic Design™ waardoor ze zowel aan de binnen- als aan de buitenzijde eenvoudig te reinigen zijn. Dankzij de gemakkelijk wegneembare zijbekleding zijn de machines goed toegankelijk voor service- en reinigingsdoeleinden. De volautomatische roestvaststalen machines worden bediend via een intuïtief bedieningspaneel en kunnen gekoppeld worden aan diverse soorten externe systemen zoals codeer-, etiketteer-, en

inspecteersystemen. “De toevoeging van deze verpakkingsmachines aan onze productielijnen heeft voor ons wonderen verricht, zowel bij lokale- als bij exportklanten,” zegt Ali Kizilbash. “Onze wraps en naanbroden doen het extreem goed in de markt. De megastores zijn grote klanten, die houden onze productie dag-in dag-uit volop bezig.”

GEbruikersvriendelijk

“De verpakking speelt een cruciale rol in de verkoop van onze producten,” vervolgt Ali Kizilbash. “Al onze investeringen in verpakkingstechnologie zijn gericht op veranderende trends in de markt.” Hij is erg onder de indruk van de kwaliteit, verschijning en impact van de verpakkingen die op de twee nieuwe machines gemaakt worden en prijst de kwaliteit van de zipperstrip. “Ten

‘Dankzij de hersluitbare zipperstrip verliest het product niets van haar smaak en versheid’



© UPDATE 07/2016

aanzien van de verpakking richten we ons altijd op de wensen van de klant. Daarbij is gebruiksvriendelijkheid een heel belangrijk aspect. De mogelijkheid om een verpakking te hersluiten hoort tegenwoordig gewoon bij het verwachtingspatroon van klanten bij een verpakking.”

STRENGE HYGIËNE-EISEN

De uitstekende verpakkingsresultaten die de fabriek heeft bereikt, hebben inmiddels geleid tot een investering in zipstrip-toepassingen voor de vestiging in Toronto. Deze vestiging bereidt zich voor op de installatie van nieuwe verpakkingslijnen in de nabije toekomst. “Vanwege onze strenge hygiëne-eisen en onbuigzame houding ten opzichte van productkwaliteit, werken we zowel in Canada als daarbuiten alleen met ervaren en betrouwbare leveranciers van verpakkingsmachines en materialen,” verklaart Ali Kizilbash. “We hebben een uitgebreid systeem ontwikkeld waarin we leveranciers beoordelen. Alleen zij die succesvol door ons screeningproces zijn gekomen, worden goedgekeurd. Dit betekent dat we alleen zaken doen met de grootste en beste leveranciers in de wereld.”

GROEIPOTENTIEEL

Ali Kizilbash verwacht dat de verbeterde verpakkingen die met de Multivac verpakkingsmachines gemaakt worden, in de toekomst zullen bijdragen aan nieuwe afzetmarkten: “We zien dat de megastores zich meer en meer richten op etnische voedingsmiddelen om daarmee



© UPDATE 07/2016

meer klanten naar hun winkels te krijgen. Daarin zien we toekomstig groeipotentieel voor onze producten. Bovendien werken we aan de ontwikkeling van strategische partnerships.

Hopelijk laten die onze business nog verder groeien.”

 nl.multivac.com

Ingrediënten en grondstoffen

VOEDSEL- VEILIGHEID IS GEEN ISSUE

GNT produceert kleurende levensmiddelen voor de voedingsindustrie. Ze bestaan volledig uit fruit- en groentenextracten. Gezond, voedselveilig en volledig traceerbaar.

“Ons productieproces is volledig verticaal geïntrigeerd. Dit betekent bijvoorbeeld dat zowel rubberlaarzen als een labjas tot onze standaard uitrusting hoort”, zegt Frederik Hoeck, Joint Managing Director bij GNT. “We controleren de gehele leveringsketen: vanaf de selectie van de zaden, de productie en oogst van onze grondstoffen, tot aan het eindproduct. Dit geldt voor de grondstoffen die we uit de directe omgeving van onze fabrieken in Nederland en Duitsland halen, maar evengoed voor de grondstoffen die elders uit de wereld komen. Ons productieproces is eenvoudig. Het enige wat we doen is snijden, koken, filteren en concentreren. In dit proces gebruiken we geen enkele chemische toevoeging.” Door deze omvangrijke productiemethode kunnen de eindproducten als voedsel gedeclareerd worden in consumentenproducten. Daarmee zijn ze absoluut veilig.

VOLLEDIGE TRACEERBAARHEID

GNT werkt samen met boeren die exclusief voor het bedrijf werken en hun grondstoffen verbouwen. Er wordt geoogst op het beste moment van rijpheid, waardoor de grondstoffen de maximale kleur leveren voor GNT. “Het hele proces wordt door onze eigen agrarische ingenieurs ter plekke gecontroleerd. Daarnaast houden we regelmatige intensieve kwaliteitscontroles. Deze manier van het controleren van onze leveringsketen stelt ons in staat om niet alleen de optimale kwaliteit van de grondstoffen te garanderen, we kunnen onze klanten ook complete traceerbaarheid van onze producten geven.”

 www.gnt-group.com



EXBERRY

CLAUDIA VINDT HAAR PAARSE YOGHURT HEERLIJK. NU WIL ZE GRAAG WETEN WAARDOOR HET ER ZO AANTREKKELIJK UITZIET.

Consumenten zijn steeds beter geïnformeerd over de claims, voordelen en ingrediënten van uw zuivelproducten. Ze willen ook graag weten waar ze vandaan komen en welke invloed deze hebben op hun gezondheid. Wij helpen u de vragen van consumenten correct te beantwoorden.

GA NAAR
gnt-group.com

GROWING COLOURS

GNT



EXBERRY

VRAAG ONS HOE GNT U KAN HELPEN.

Steeds meer voedingsmiddelproducenten vertrouwen op EXBERRY®, het nummer 1 merk onder kleurende levensmiddelen. EXBERRY® is geen additief, maar een concentraat van eetbare en volledig traceerbare vruchten en groenten. Hierdoor is het perfect geschikt als 'clean label'-product. **Lees meer over het kleuren van voedsel met voedsel.**

KIJK OP
gnt-group.com/exberry
en laat u
adviseren door
onze specialisten

GROWING COLOURS

GNT

VEAL FINE GROUP

PASSIE VOOR KALFSVLEES

Voedselveiligheid is wereldwijd een steeds groter issue geworden. Consumenten willen harde garanties dat wát ze eten veilig en gezond is. Ook diergezondheid en diervriendelijkheid staan hoog op de agenda. Hoe breng je deze twee topics samen? We vroegen het de Veal Fine Group.

Veal Fine Group controleert al jarenlang de eigen keten, van boerderij tot bord. Dat kan dankzij de samenwerking tussen twee familiebedrijven: Veal Fine Hans Roerink en kalverhouder en rosé-pionier Wim van Roekel. Sinds november 2013 is er een strategisch samenwerkingsverband met 'Veal Fine Livestock'. Daardoor is verregaande ketenafstemming mogelijk geworden en de invloed op zowel de kalverhouderij en aanvoer verzekerd.

BOEREN MET PASSIE

Het bedrijf bestaat uit een samenwerkingsverband met zo'n honderd geselecteerde Nederlandse kalverbedrijven. "Kalverhouders zijn

familiebedrijven die al generaties lang kalveren houden: boeren met kennis, en liefde voor hun dieren en hun vak," weet Mark van Roekel, zoon van kalverhouder Wim van Roekel, en al enkele jaren verkoper bij Veal Fine Hans Roerink. "Wij willen alleen samenwerken met de allerbeste mesters: boeren met passie voor het houden van rosé kalveren. Wij selecteren voor onze keten stierkalveren van het Holstein Frisian ras van melkveeouders. Een goede kalverhouder gaat drie tot vijf keer per dag bij de dieren kijken of alles goed gaat, ze zijn zeven dagen in de week met hun vak bezig." Hij weet waarover hij het heeft: zelf groeide Mark op tussen de kalveren en is hij de derde generatie in het bedrijf.

DIERENWELZIJN

Veal Fine Hans Roerink bv. verwerkt al ruim 30 jaar karkassen tot snijklare rosé kalfsvleesproducten voor de foodservice, retail en industrie. Mark: "Wij zijn partner van de melkveehouderij, want daar ligt onze basis. Een koe geeft nu eenmaal alleen melk als ze ieder jaar een kalf krijgt. Ongeveer de helft van deze kalveren is mannelijk, dus niet geschikt voor de melkproductie." Goed nieuws is dat de kalverensector veel vorderingen heeft gemaakt op het gebied van dierenwelzijn. "Een deel van de keten is door de Dierenbescherming gecertificeerd met 1 ster van het Beter Leven-kenmerk. Er is geïnvesteerd in ruim opgezette stallen met een fris stalklimaat, er is groepshuisvesting, er zijn com-

"Prachtig en smaakvol vlees, heel fijn om mee te werken"

Caesar de Kruijf,
chefkok Buitenzorg Ede

fortvloeren en de dieren krijgen ruwvoerrantsoen zodat ze kunnen herkauwen. Het vervoer wordt tot een minimum beperkt."

CONSTANTE VLEESKWALITEIT

"Onze stiertjes groeien op met natuurlijk ruwvoer," vervolgt Mark. "De mix van granen, maïs en stro geeft een pure volle vleessmaak en levert mooi rosé kalfsvlees op. Om vanaf het begin van de keten grip te houden op voedselveiligheid, heeft Veal Fine de regie op de aankoop van het voer. Het komt uitsluitend van erkende, gecertificeerde voederbedrijven. Het voederrantsoen van onze kalveren is gefinetuned voor 32 weken, met recepturen op weekbasis. Daarmee verzekeren we ons van een constante vleeskwiteit. Ook selecteren we continue de kalveren op grootte en gewicht; de grote bij de grote dieren, de kleinere bij de kleine. Kleinere dieren krijgen extra voer, zoals muesli. De boeren krijgen bovendien begeleiding van een kalverspecialist die de gezondheid van de kalveren monitort."

VIERKANTSVERWAARDING

Veal Fine heeft gekozen voor een zekere schaal-

grootte. "Dat is nodig om maatwerk te kunnen leveren," legt Mark uit. "Kenmerkend voor dit bedrijf is wel dat groei geleidelijk plaatsvindt. Wij doen alles stapje voor stapje; zo houden we grip op het hele proces en de keten." Al gaat het niet hard, groei is er wel degelijk. Vooral in de export: naar bijvoorbeeld Duitsland, Scandinavië en Frankrijk. "Een mooie bijkomstigheid is dat we daardoor ook de Nederlandse markt beter kunnen bedienen," aldus Mark. "Ieder land heeft zijn voorkeuren. In Duitsland bijvoorbeeld is er veel vraag naar bovenbil voor de kalfsschnitzels; Scandinavië wil juist staartstukken, en de organen gaan vooral naar Frankrijk. Zo wordt elk onderdeel van het kalf verwaard. Die diversiteit is nodig, want vierkantsverwaarding is cruciaal voor ons. We gaan vrij ver met de veredeling van vlees. Wij splitsen het hele kalf, tot wel 100 snitten. Op die manier kunnen we zowel grote en kleine bedrijven altijd maatwerk leveren."

AFNEMERS

Veal Fine Hans Roerink levert in Europa aan het retailkanaal, foodservice en de voedingsmiddelenindustrie. "Wij leveren ons kalfsvlees als

grondstof aan diverse gerenommeerde A-merken; bijvoorbeeld voor kalfskrokotten, kalfs-filet américain en kalfsragout. Dankzij korte lijnen kunnen we een zeer constante vleeskwiteit garanderen, daar vragen deze bedrijven expliciet naar. Kalf wordt vooral buitenshuis gegeten. In de Nederlandse horeca staan vooral kalfsentrecotes, kalfsribeye en kalfsuccade op het menu. Koks weten hoe ze dit vlees goed kunnen bereiden."

ZEKERHEID

Wat hij goed merkt, is dat afnemers steeds meer belang hechten aan onze transparante keten in verband met voedselveiligheid. "De laatste jaren ligt de nadruk in de vleesbranche steeds meer op tracement. Omdat we alles in eigen hand hebben, is dat bij ons heel eenvoudig, van boer tot bord. Klanten voeren bij ons audits uit. We beschikken over kwaliteitscertificeringen zoals, FSSC 22000, IKB en het genoemde Beter-leven keurmerk." En ja, kalfsvlees ligt heel geregeld ook op zijn eigen bord. Zijn ogen schitteren. "Er is toch niets mooiers en lekkerder!" besluit hij.

 www.vealfine.nl



HEEFT DIE SPRINKHAAN WEL EEN VERGUNNING?

NIEUWE EUROPESE REGELGEVING

Op 25 november 2015 is de nieuwe Novel Food Verordening aangenomen. De nieuwe regelgeving zal op 1 januari 2018 in werking treden. Wat verandert er? Mogen sprinkhanen na die datum nog in de supermarkt liggen?



Er zijn een aantal wijzigingen in vergelijking met de wetgeving van 1997. Zo is de definitie van wat onder novel food valt aangepast en komt er een gecentraliseerde autorisatie-procedure. Daarbij worden aanvragen ingediend bij de Europese Commissie (i.p.v. bij de autoriteit van de desbetreffende lidstaat) en voert de EFSA de risicoanalyse uit. Nieuw is ook dat er een vereenvoudigde procedure (notificatie) komt.

WAT IS NOVEL FOOD?

Bij novel food, oftewel nieuwe voedingsmiddelen, gaat het om 'voedingsmiddelen of voedsel ingrediënten die vóór 15 mei 1997 niet in significante mate in de Europese gemeenschap voor de menselijke voeding zijn gebruikt'. Voorbeelden zijn producten verkregen uit nieuwe bronnen of die volgens een 'nieuwe' methode zijn geproduceerd. Denk daarbij aan nieuwe fok- of kweektechnieken. Het kan ook gaan om exotische producten die in verre landen wel gegeten worden, maar nog niet binnen de EU, zoals bepaalde insecten. Producten die als additief of aroma worden gebruikt in voedingsmiddelen, of levensmiddelen die bestaan uit of zijn geproduceerd met genetisch gemodificeerde organismen, worden niet als nieuwe voedingsmiddelen beschouwd.

EENVOUDIGER, SNELLER, EFFICIËNTER

Met de nieuwe verordening wordt beoogd een eenvoudiger, snellere en efficiëntere vergunningsprocedure voor nieuwe voedingsmiddelen in het leven te roepen. Om de handel in traditionele voedingsmiddelen uit landen buiten de EU te vergemakkelijken, voorziet de nieuwe verordening onder andere in een meer toepasselijke beoordelingsprocedure voor voedingsmiddelen die in de EU als nieuw worden beschouwd. Er moet wel worden aangetoond dat een traditioneel voedingsmiddel nooit veiligheidsproblemen heeft opgeleverd en de EU-lidstaten of de EFSA geen veiligheidsrisico's hebben vastgesteld. Een officiële aanvraag voor markttoelating van een nieuw voedingsmiddel moet worden ingediend bij zowel de Europese Commissie in Brussel als bij

de bevoegde autoriteit van één van de Europese lidstaten. In Nederland is de bevoegde autoriteit het Ministerie van VWS.

TWEE AANVRAAGPROCEDURES

Er zijn in de nieuwe situatie twee aanvraagprocedures: De eerste is voor een nieuw voedingsmiddel (autorisatie) als er nog geen voedingsmiddel op de markt is waarmee wezenlijke gelijkwaardigheid kan worden aangetoond. De tweede mogelijkheid is de verkorte aanvraagprocedure (notificatie). Het nieuwe voedingsmiddel kan na notificatie direct op de Europese markt worden gebracht als wezenlijke gelijkwaardigheid kan worden aangetoond met: (a) een bestaand voedingsmiddel of (b) een nieuw voedingsmiddel waarvoor al een Europese beschikking is afgegeven. Een product mag pas op de markt worden gebracht als ten minste één lidstaat de wezenlijke gelijkwaardigheid voldoende onderbouwd vindt. Daarom verloopt deze verkorte procedure altijd via de bevoegde autoriteit van één van de Europese lidstaten.

GEVAAR VOOR DE GEZONDHEID

Er wordt alleen een vergunning voor nieuwe voedingsmiddelen in de EU verleend als de voedingsmiddelen geen risico voor de volksgezondheid vormen; vanuit voedingsoogpunt niet nadelig zijn wanneer ze een soortgelijk voedingsmiddel vervangen en de consument niet misleiden. Indien een levensmiddel in de EU in de handel mag worden gebracht, betekent dit dat het in alle lidstaten van de EU mag worden verkocht. EU-lidstaten kunnen de verkoop en het gebruik van een nieuw voedingsmiddel wel opschorten of tijdelijk beperken, als ze van oordeel zijn dat het voedingsmiddel een gevaar voor de gezondheid vormt, overeenkomstig de vrijwaringsbepalingen van de algemene levensmiddelenwetgeving.

SPRINKHANEN

Insecten worden wereldwijd al op grote schaal geconsumeerd. Tot nu toe was het gebruik van insecten als voeding of als ingrediënt in levensmiddelen in veel lidstaten in de EU verboden. Het



©ARTISTADIE/SHUTTERSTOCK.COM

gebruik van insecten als voedingsmiddel werd in enkele lidstaten 'gedoogd', bij gebreke van overkoepelende Europese regelgeving voor eetbare insecten. In Nederland werden al insecten gekweekt voor menselijke consumptie, volgens de normen van de General Food Law. Het gaat hierbij onder andere om de Europese treksprinkhaan. Onder de nieuwe Europese wetgeving wordt duidelijk dat alle producten op basis van insecten onder de regels voor 'novel food' vallen. In de EU vallen insecten als 'uit dieren geïsoleerde voedsel ingrediënten' onder de definitie van nieuwe voedingsmiddelen. Delen van insecten (bijvoorbeeld de vleugels, de kop of de poten) vallen hier ook onder. Onder de nieuwe wetgeving is tevens duidelijk dat volledige insecten onder de definitie van nieuwe voedingsmiddelen vallen, tenminste als ze vóór 15 mei 1997 niet in belangrijke mate door mensen in de EU werden geconsumeerd.

OVERGANGSREGELING

Dit kan ertoe leiden dat voor gebruik van insecten als voedingsmiddel een voorafgaande goedkeuringsprocedure dient te worden doorlopen. In bepaalde gevallen kan gebruik worden gemaakt van een overgangsregeling. In de meeste EU-lidstaten wordt voor insecten de overgangsregeling toegepast. Dat wil zeggen dat insecten die voor 1 januari 2018 rechtmatig in de handel zijn gebracht dit ook gedurende de overgangstermijn van twee jaar mogen, maar tot uiterlijk 2 januari 2020. Binnen deze termijn dient er een aanvraag onder de nieuwe Verordening te zijn ingediend.

 www.dvan.nl

Verbufa Vorm- en Doseeroplossingen



Uw product in alle vormen die u wenst! De Verbufa vormmachines zijn de oplossing om diverse producten in een hoog tempo te portioneren: ballen, staafjes, schijven rond, drie of rechthoekig, met de vormmachines van Verbufa kan het allemaal.



Uw product in elke verpakking, tray-sealer en dieptrekker perfect gedoseerd! De Verbufa Doseermachines zijn de oplossing voor het gewichtsnauwkeurig doseren van Spreadables als filet americain, salades, pesto, taartvulling en maaltijden.

VERBUFA

YOUR SOLUTION
www.verbufa.nl

INSECTLAB: KWEEKVIJVER VAN KENNIS

‘Willen we in de toekomst aan de vraag naar dierlijke eiwitten voldoen, dan moet het kweken en het verwerken van insecten verder worden ontwikkeld’, stelt de FAO. Daarvoor is meer kennis nodig.

In de gehele keten moeten grote stappen worden gezet in technologische ontwikkeling, opschaling en voedselveiligheid van de insectenkweek,” stelt Linda Bonte, Senior adviseur HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen. “Maar er is nog onvoldoende kennis; over zowel de product- als de afzetmogelijkheden.”

“Vooral aan toegepaste kennis is gebrek,” zegt Linda. “Uitkomsten van bestaand (vaak fundamenteel) onderzoek zijn niet altijd toepasbaar in de dagelijkse praktijk. Bovendien vraagt een groeiende insectensector om geschoold personeel en nieuwe ondernemers. Die behoefte aan opleidingen en praktisch onderzoek is de grote driver achter Insectlab.” HAS werkt er samen met Agri Food Capital, Gemeente Den Bosch, Ondernemerslift+, WUR, Venik, NGN en toeleveranciers van de insectensector.

ONDERZOEKSVRAGEN

In het Insectlab wordt onderzoek gedaan naar de zwarte soldatenvlieg (voor feed), meelwormen of soortgelijke insecten (voor food en feed) en krekels (voor food). Het onderzoek richt zich onder meer op de meest optimale groeiomstandigheden, de voederbehoefte van verschillende insecten en mogelijke reststromen uit de voedingsindustrie die hiervoor geschikt zijn, en of er mogelijkheden zijn om via het voer de hoeveelheid eiwit in het insect aan te passen. “Ook zoeken we naar mogelijkheden om eiwitten, vetten en andere inhoudsstoffen van elkaar te scheiden en deze afzonderlijk te



verwerken in voedingsmiddelen. Op dit moment is de kostprijs van insecteneiwit ten opzichte van bijvoorbeeld vis- of soja eiwit te hoog. Om ervoor te zorgen dat die omlaag gaat, moet de automatiseringsgraad omhoog, en moet er op grotere schaal gekweekt worden. In samenwerking met machinebouwers en technische opleidingen van de sector onderzoeken we de mogelijkheden.”

Insectlab houdt geïnteresseerden op de hoogte via trendcolleges bij HAS Hogeschool. Samen

met de HAS, NGN en de WUR is er ook een cursus insectenkweek, zowel in het Engels als Nederlands. “Vanwege de enorme behoefte aan kennis, is Insectlab in korte tijd uit zijn jasje gegroeid!” lacht Linda. “We kijken dus al uit naar uitbreidingsmogelijkheden.”

www.has.nl/nl/kenniscentrum/Insectlab

Klankborden is kracht...

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

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

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

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

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

klaasdijkstra.com

KLAAS DIJKSTRA PARTNER IN COACHING, COÖRDINATIE EN COMMUNICATIE

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

EEN DUURZAME TOEKOMST

EIWITBRON MET POTENTIE

Een enkeling heeft het geprobeerd, de meesten hebben er van gehoord, iedereen heeft er een mening over en een groot deel van de Nederlanders gruwelt ervan. Waarom zou je insecten eten? Omdat het een duurzame eiwitbron is!

Bugadilla



Naar schatting leven er in 2050 tussen de 7 en de 11 miljard mensen op aarde. Om al die monden te voeden, moeten we alternatieven toevoegen aan de conventionele eiwitbronnen: rund, varken, schaap en kip. Daarom wordt er naarstig gezocht naar alternatieve eiwitbronnen: algen winnen aan populariteit, er is meer aandacht voor peulvruchten en noten en ook insecten als 'minivee' staan op de lijst.

VEEL VRAGEN

Er is wereldwijd een rijke variatie aan insecten. Een aantal daarvan kan gekweekt worden. De uitdagingen daarbij zijn legio, de kennis en ervaringen nog beperkt. Want hoe kweek je ze hygiënisch op grote schaal en krijg je dat kosteneffectief? Hoe zit het met de veiligheid, toxiciteit en allergieën? (Om die vraag te beantwoorden is er een allergieonderzoek opgestart in een samenwerking tussen TNO en Universiteit Utrecht). Wat zijn de wettelijke eisen en beperkingen? Zijn insecten of insect-ingredienten te gebruiken voor schuimvorming, als geleerder of om te emulgeren? Welke producten zijn kansrijk? En misschien wel de belangrijkste uitdaging: hoe krijg je de consument zo ver dat ze insecten als normale eiwitbron gaan zien? Veel vragen, veel obstakels. Maar ook een scala aan mogelijkheden. Samenleving in: minder uitstoot van broeikasgassen, een efficiënte omzetting van voer naar eiwit, en efficiënter gebruik van de beschikbare ruimte.

KANSEN

Insecten zijn koudbloedig. Dat betekent dat ze doorgaans efficiënter omgaan met voeding dan de warmbloedige zoogdieren. Er gaat minder energie 'verloren' aan het behouden van de lichaamstemperatuur, en er kan dus meer energie aan de groei besteed worden. Insecten gebruiken per kilo eetbaar product minder water en minder land, en ze produceren minder broeikasgassen in vergelijking met koe, kip of varken. Daarnaast is voor 'conventioneel' vee al jaren een optimalisatie gaande: er is veel onderzoek gedaan naar rassen, voer, wijze van houden etc. Voor insecten staat dat allemaal nog in de kinderschoenen. Zodra de kweek verder op gang komt, kunnen er vele efficiëncy-slagen gemaakt worden.

ENORME SOORTENDIVERSITEIT

'Het insect' bestaat niet: er is een enorme soortendiversiteit. Algemene statements maken over de hele groep is onmogelijk, dus zoomen we hier in op enkele specifieke soorten.

Meelwormen groeien binnen acht weken tot het stadium waarin ze 'geooogst' kunnen worden (dat is net voordat ze de metamorfose naar torretje ondergaan). De nutritionele samenstelling is niet slecht: ze bevatten een vergelijkbare hoeveelheid eiwit per kilo eetbaar product als rundvlees (20%) en een derde meer vet (12% - wellicht een punt van aan-

'Er vindt volop onderzoek plaats naar het isoleren van nuttige componenten uit insecten'

dacht, zeker in ontwikkelde landen); een soortgelijke hoeveelheid verzadigd vet als rundvlees (3%) en minder natrium (50 mg/100g). Naast dit gunstige voedingsprofiel, stoot de meelworm per kg toegenomen lichaamsgewicht minder dan 10 g CO₂ uit, terwijl dat voor varkens meer dan 80 g is, en voor rundvee in de orde van 2500 g (alweer: afhankelijk van kweekstelsel, ras, etc).¹

Ook de huiskrekkel komt goed uit een vergelijking met vlees, al duurt de kweek iets langer dan bij meelwormen (9-10 weken).² Het vetpercentage van de huiskrekkel is ongeveer een derde lager dan van rundvlees (5%), en de hoeveelheid natrium ligt hoger (150 mg/100g).³ De CO₂ productie ligt met 1.5 g/kg toename in lichaamsgewicht zelfs nog lager dan voor de meelworm.¹

Met deze positieve nutritionele waarden en duurzaamheidskenmerken is het niet verrassend dat de insectenkweekinitiatieven als paddenstoelen (ook een eiwitbron met veel potentie!) uit de grond schieten. De insteek van deze initiatieven varieert enorm, en juist die diversiteit vormt de kracht om van insectenkweek een succes te maken.

BUITENLANDSE PROJECTEN

Laten we eens focussen op plekken waar insecten al eeuwenlang geconsumeerd wor- >>



‘Als de kweek verder op gang komt, zijn er nog vele efficiëncyslagen te maken’

Dichterbij huis, in Finland, ondersteunt de overheid het project ScenoProt⁵, dat tot doel heeft de zelfvoorzieningsgraad van de eiwitproductie in eigen land te vergroten. Het project trekt 6 jaar uit om met oplossingen voor een meer lokale eiwitproductie te komen. Het onderzoek richt zich op plantenproductie, diervoeding, procestechnologie, de gezondheidsaspecten van het voedsel en de belastbaarheid van de natuur.

ISOLEREN VAN COMPONENTEN

Het eten van insecten is nog een nichemarkt. Deels vanwege de prijs (door de kleinschaligheid en de ambachtelijkheid van de kweek zijn insecten voor humane voeding nog relatief duur), deels door de lage consumptieacceptatie. Want hoewel je insecten in hun geheel kunt eten, is dat voor veel westerlingen echt een stap te ver. Daarom vindt er nu volop onderzoek plaats naar het isoleren van nuttige componenten uit insecten, en hoe deze als functionele ingrediënten ingezet kunnen worden voor bijvoorbeeld schuimen, geleren of emulsificeren. Voor algen en groentereststromen kunnen op middelgrote schaal al

hoogwaardige ingrediënten gewonnen worden, onder andere in de mobiele bioraffinaderij Valorie⁶. Inzichten kunnen gekopieerd worden, maar isoleren van insecteningrediënten vraagt om andere technieken dan bioraffinage van blad. Nederland loopt voorop in bioraffinage, met projecten bij TNO, het International Insect Centre (IIC) en Wageningen Universiteit. Ook is in Nederland een aantal grote kwekers actief en tientallen kleinere, en is er een brancheorganisatie voor kwekers; de Verenigde Nederlandse Insectenkwekers (Venik). Daarnaast worden innovatieve producten ontwikkeld (zoals de bugadilla, ontwikkeld door Ruig Oostzaan) en in diverse supermarkten zijn al insectenburgers te koop. Kortom: de tijd is rijp voor een duurzame toekomst vol interessante nieuwe producten!

 www.tno.nl

¹ OONINX ET AL., PLOS ONE (2010) 5 (12), E14445.

² BOOTH ET AL., JOURNAL OF INSECT PHYSIOLOGY (2007), 53, 950-953

³ PAYNE ET AL., EUROPEAN JOURNAL OF CLINICAL NUTRITION (2016) 70, 285-291

⁴ WWW.FLYINGFOODPROJECT.COM

⁵ [HTTPS://WWW.LUKE.FI/SCENOPROT/](https://WWW.LUKE.FI/SCENOPROT/)

⁶ [HTTPS://WWW.TNO.NL/NU/AANDACHTSGEBIEDEN/INDUSTRIE/SUSTAINABLE-CHEMICAL-INDUSTRY/FEEDSTOCK-FLEXIBILITY/ALGEN-VOOR-EEN-DUURZAME-TOEKOMST/](https://WWW.TNO.NL/NU/AANDACHTSGEBIEDEN/INDUSTRIE/SUSTAINABLE-CHEMICAL-INDUSTRY/FEEDSTOCK-FLEXIBILITY/ALGEN-VOOR-EEN-DUURZAME-TOEKOMST/)



Communicatiespecialisten in food

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

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

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

INSECTEN VOOR HUMANE CONSUMPTIE

In de Flevopolder is in 2011 een start gemaakt met het ontginnen van een nieuwe sector. In Lelystad staat een insectenkwekerij waar sinds oktober 2013 insecten voor humane consumptie worden gekweekt.

“We doen dit vanuit de overtuiging dat we op zoek moeten naar nieuwe en duurzame eiwitbronnen vanwege een snel groeiende wereldbevolking,” verklaart Ger van der Wal, Managing director van Insect Europe. “Omdat insecten in vele landen al als voedselbron wordt toegepast, leek het ons een logische stap om dit verder te onderzoeken.” “Sprinkhanen, meelwormen, kakkerlakken en krekels, we hebben van alles de revue laten passeren,” vervolgt hij. “Uiteindelijk zijn we alleen de huiskrekkel (*Acheta domestica*) gaan houden. Om te doen wat we doen, zijn we samenwerkingen aangegaan met diverse

stakeholders in de keten, waaronder Wageningen Universiteit, KU Leuven, de FAO, Nutrilab en de Rabobank.”

HOOGWAARDIG EIWIT

Bijzonder is dat het bedrijf zich met de kweek en promotie primair richt op producten voor menselijke consumptie. “Dit doen we volgens nationale en internationale regels voor voedselveiligheid,” benadrukt Ger. “Daarnaast passen we insecten toe in snacks voor de petfoodindustrie. Ook vanuit de feedsector komen bij ons allerlei verzoeken binnen. We richten




FOTO: ©INSECT EUROPE BV

ons hierbij vooral op de ‘specials’, oftewel op maat gesneden toepassing van hoogwaardig eiwit.”

OPEN DAG 26 SEPTEMBER

De komende jaren zullen vooral in het teken staan van opschaling. “Tijdens deze groeifase doen we een beroep op de voedingsindustrie om nu al na te denken over de diverse toepassingsgebieden. We delen graag onze kennis en ervaring met producenten, verwerkers en afnemers in de levensmiddelensector.”

Het bedrijf zet op maandag 26 september 2016 de deuren open voor iedereen die eens wil komen kijken. Van 9.00 tot 17.00 uur is er een dagprogramma met rondleidingen, lezingen en proeverijen. Aanmelden kan via de site.

 www.insecteurope.com



©INSECT EUROPE BV

FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD



CSK food enrichment supplies dairy ingredients to the food industry. With a track record of more than 100 years, CSK has grown into an international B2B player. The company is recognised as a reliable business partner with great skills and a long experience in dairy starter cultures, cheese enzymes and coatings. The company culture can be characterised by its core values: entrepreneurial, open, together, responsible and authentic. CSK offers a dynamic working environment with space for new ideas and personal development. To support its continued growth, CSK recently announced its plans to open a completely new facility at **Wageningen Campus**. At this location in the heart of Food Valley NL, Marketing, Sales and R&D will work closely together to maximise CSK's innovative strength. For their new Wageningen location we are searching for enthusiastic candidates for the following positions

GLOBAL MARKETING MANAGER

CHALLENGING POSITION FOR INSPIRING PROFESSIONAL IN B2B MARKETING

Responsible for defining and executing a global marketing strategy and plan in line with CSK vision and business strategy / Leading and coaching the marketing & product management team with 3 direct reports / Managing the global product/brand portfolio by monitoring and optimising the product/market performance / Creating value propositions and branding strategy for CSK products based on a clear understanding of market dynamics and customer needs / Managing pricing strategy, in close co-operation with Sales / Developing a long term innovation vision and translating this together with R&D towards an annual project development plan and R&D budget / Making an integrated communication plan and ensuring execution / Showing a strong personal commitment, leadership and drive to realize business targets / Reporting to the Marketing & Sales Director.

PRODUCT GROUP MANAGER

TEAM PLAYER WHO IS ABLE TO IMBED CHANGE INTO THE ORGANISATION

Responsible for developing and implementing marketing plans for the assigned product portfolio / Being lead contact for all product related matters and together with other disciplines organising all actions needed for efficient marketing and sales of the assigned product portfolio, like introduction processes, systems, marketing tools, quality documents etc. / Managing the product portfolio in line with the targeted market position, including product life cycle management and rationalisation of SKU's / Monitoring the cost development of the product portfolio and together with the Global Marketing Manager developing pricing guidelines / Building effective sales tools, like product presentations, brochures, advertising, features & benefits and selling arguments in relation to market competitive positioning / Working closely together with Sales, R&D, Operations and Technical Support to ensure smooth and efficient business flow / Reporting to the Global Marketing Manager.

ACCOUNT MANAGER DAIRY INGREDIENTS

A TALENT WITH STRONG COMMERCIAL DRIVE AND AMBITION

Responsible for the sales of the full CSK product portfolio for the assigned accounts (at start in The Netherlands) / Executing the sales plan in line with the marketing plan / Visiting and meeting customers for maintaining existing business and identifying needs for new business, by building up relations within several departments at client organisations / Negotiating contracts with customers, ensuring the involvement of relevant internal parties / Aligning sales activities and client developments with Marketing and Technical Support in order to develop and grow the business / Analysing and monitoring the industry trends and translating this into commercial plans and actions / Gathering market information to support Marketing to identify business and innovation opportunities / Working closely together with Marketing, R&D, Operations and Technical Support / Reporting to the Marketing & Sales Director.

SENIOR TECHNICAL SUPPORT MANAGER

CUSTOMER'S TRUSTED AND RESPECTED LEADING PRODUCT AND APPLICATION EXPERT

Responsible for supporting Sales and customers with application of CSK's products and advising customers on production process optimisation and troubleshooting / Specifying current and future customer needs to support Marketing in identifying potential product innovation opportunities / Benchmarking CSK's product portfolio with competitor's products with the aim to improve the market proposition and to highlight USP's / Training customers and Sales on the application of new and existing products / Supporting Marketing to translate market needs into technical specifications for R&D product development / Working closely together with R&D and apply application knowledge to assure developed products meet customer needs / Preparing technical documentation on new products and applications to support product management in preparing sales tools / Leading the launch of new products by giving technical support in customer trials / Reporting to the Marketing & Sales Director and working closely together with the Global Marketing Manager.

For more information see our website: www.dupp.nl or send your response to: info@dupp.nl



RECRUITMENT
EXECUTIVE SEARCH
INTERIM MANAGEMENT

GENERAAL FOULKESWEG 66
6703 BW WAGENINGEN
0317-468686

HACCP Management. De nieuwe definitie.



MVPICON™

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

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

BIOCONTROL

Results. Right now.

www.biocontrolsys.com | info@biocontrolsys.com