



ROBOTISERING EN AUTOMATISERING

- INEKE DEZENTJÉ
- AUTOMATISERING BIJ BOLLETJE
- DESSERT MEESTERS OP STOOM
- ÖZGAZI BREIDT UIT
- PROTEÏNE UIT PLANTEN

8



26

FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

Van de hoofdredacteur



EXPORT COÖRDINATOR

LOGISTIEK EN COMMERCIEEL ORGANISATIE TALENT

BUNSCHOTEN

Van Diermen Masterbakers in Bunschoten produceert een gevarieerd assortiment aan diepvries en vers gebak. De slagroomsoezen, eclairs en pavlova's worden in diverse formaten, smaken en verpakkingsvormen onder andere geleverd aan bekende retailers en groothandels. Haar producten zijn onder eigen merk en onder private-label wereldwijd in meer dan 30 landen te koop. In Bunschoten staat de fabriek waar in een 3-ploegendienst met ruim 130 mensen gewerkt wordt. Ter uitbreiding van de afdeling Orderadministratie zoeken wij een enthousiaste en ondernemende Export Coördinator die, samen met de 2 collega's, zorgt voor het gehele traject van orderaanname, orderbegeleiding, transportplanning tot en met facturatie. Er moet veel (internationaal) transport gepland worden. Deze proactieve hbo'er heeft veel contact met klanten, is organisatorisch sterk en denkt in oplossingen, niet in problemen.
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126



CHANNEL MARKETING MANAGER

WITH FOCUS ON BOTH CONSUMER AND CUSTOMER WITHIN THE FOOD SERVICE CHANNEL AMSTELVEEN (NL) OR EVESHAM (UK)

Dawn Foods is a family company that has been creating high-quality bakery ingredients and products for nearly 100 years. From innovation to inspiration, the world's leading bakers count on Dawn Foods to build their business. They produce more than 4.000 different products, employ nearly 5.000 people, do business in more than 105 countries and operate in more than 57 locations worldwide. The product range comprises a.o. pastry mixes, fruit fillings, glazes, flavourings and frozen products like muffins, brownies and cakes. These products are sold to artisanal bakeries, industrial bakeries, retailers and food service customers. Their European head office is based in Amstelveen. To further strengthen the European Marketing team we are currently searching for an energetic Channel Marketing Manager who is responsible for driving profitable growth within the food service channel through strategic planning and coordination of sales and marketing efforts for Europe and beyond.
Consultant: Annoek Kogelman, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-12504148

Bavaria PACKAGING DEVELOPER

PROJECTLEAD IN THE GLOBAL PACKAGING TEAM

LIESHOUT

Bavaria is one of the oldest family-owned companies in the Netherlands and is active in over 120 countries worldwide. They are specialized in the production and sales of beer, non-alcoholic drinks, barley and grain extracts. Bavaria employs around 1.000 people in total. Next to the original brewery in Lieshout (The Netherlands) Bavaria has 2 more breweries in Belgium and a completely new brewery in Ethiopia. Bavaria has the ambition to keep growing for the coming years and to be expanded to multiple continents by 2020. We are searching for a Packaging Developer, who is going to be part of the Global Brewing Team that strives for the highest level of process-quality and efficiency in all breweries. This enthusiastic team member will be responsible for the coordination of specific new packaging development projects (NPD/Innovation) and improving existing packaging at all sites of Bavaria worldwide.
Consultant: Michiel Dekkers, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-86805669



BUSINESS UNIT QUALITY MANAGER

WITH SOLID QA KNOWLEDGE AND STRONG MANAGERIAL SKILLS

DELFT

Royal DSM is a global science-based company active in health, nutrition and materials. By connecting its unique competences in life sciences and materials sciences DSM is driving economic prosperity, environmental progress and social advances to create sustainable value for all stakeholders simultaneously. The Business Group **DSM Food Specialties** is a leading global supplier of food enzymes, cultures, yeast extracts, flavors and other specialties for many of the leading global and local dairy, baking, beverages and savory food brands. It aims to enable the production of better foods, helping to make diets healthier and more sustainable. DSM Food Specialties comprises 4 Business Units: Enzymes, Savory, Cultures and Food & Crop Protection. For DSM Food Specialties we are searching for a Business Unit Quality Manager, who is responsible for the QA plan and performance of the assigned Business Unit.
Consultant: Hans Hilbrands, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-51025152

Bavaria SHE SPECIALIST

MET OWNERSHIP VOOR GEVAARLIJKE STOFFEN EN WERKVERGUNNINGEN

LIESHOUT

Bavaria is een van de oudste familiebedrijven in Nederland en is wereldwijd actief in 120 landen. Ze is gespecialiseerd in het brouwen en verkopen van bier, alcoholvrije dranken, mout en graanextracten. Er werken ongeveer 1000 mensen bij Bavaria, zowel nationaal als internationaal. Naast de brouwerij in Lieshout in Nederland heeft Bavaria 2 brouwerijen in België en een compleet nieuwe brouwerij in Ethiopië. Bavaria heeft de ambitie om de komende jaren door te groeien en in 2020 aanwezig te zijn op meerdere continenten. Die ambitie gecombineerd met ondernemerschap, lef en innovatie kenmerkt Bavaria. Voor de brouwerij in Lieshout zijn wij op zoek naar een gepassioneerde SHE Specialist die verantwoordelijk is voor het verbeteren, implementeren en bewaken van het beleid op het gebied van SHE. Wij staan open voor kandidaten met bijvoekeur een diploma als Veiligheidskundige.
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

DIGITALE STROOMVERSNELLING

'Bedrijven en overheden moeten niet voor digitalisering en robotisering weglomen, maar dit juist omarmen'. Die boodschap presenteerden VNO-NCW, MKB-Nederland en LTO Nederland eind september in het rapport 'NL Next Level - Investeren in een Digitale Kwantumsprong'. Want 'data zijn de nieuwe grondstof van onze economie', zo stellen ze.

Net als de brancheorganisatie FME pleit ook VNO-NCW voor een Ministerieel Topteam voor digitalisering dat wordt voorgezeten door de minister-president. Een nieuw kabinet moet flink in digitalisering en robotisering investeren, om zo de welvaart én het welzijn in Nederland te vergroten, vinden de organisaties. Maar hoe kijkt de doorsnee Nederlander, ofwel de gewone man/vrouw op de werkvloer, tegen al deze ontwikkelingen aan?

Dat onderzocht de Stichting Toekomst der Techniek (STT). De meerderheid van de Nederlanders verwacht vóór het jaar 2050 grootse technologische veranderingen en is overwegend optimistisch over de invloed die robotisering de komende 25 jaar zal hebben op onze maatschappij, blijkt uit de eerste Nationale Toekomstmonitor 2016 die half september werd gepresenteerd. Over de invloed van robotisering specifiek op de arbeidsmarkt is men minder positief. De meeste mensen zijn hier negatief over, maar dat geldt in het bijzonder voor Nederlanders van middelbare leeftijd (35-64).

Ik vind het allemaal fascinerend: zowel wat er technologisch allemaal mogelijk is, als de invloed daarvan op onze cultuur en maatschappij. Ik ben niet de enige die nieuwsgierig is: vele onderzoeksinstellingen en (branche)organisaties buigen zich over robotisering en digitalisering. Dankzij het digitale tijdperk staat al die kennis online en kon ik me eraan laven. Recent verschenen onder andere het WRR-rapport 'De robot de baas', de publicatie 'Werken aan de robotsamenleving' van het Rathenau Instituut, de FME-documenten 'High Tech to Feed the World' en Industrieagenda 2016-2018, de Nationale Toekomstmonitor 2016 van STT, en het rapport 'Investeren in een digitale kwantumsprong-NL next level' van VNO-NCW.

'Op het gebied van productiemiddelen is de voedingsindustrie van oudsher een traditionele, misschien wat behoedzame sector', stelt De Rabobank in de thema-update 'Food Equipment'. Ik denk dat ze daarmee de spijker op de kop slaan. Maar dat gaat veranderen. Want voedingsproducenten, retailers en consumenten willen meer, beter en goedkoper. De ontwikkelingen in de voedingsmiddelenindustrie komen in een stroomversnelling. Oplossingen om de kostprijs te verlagen liggen in automatisering, digitalisering en robotisering. Maak je borst maar nat!

Judith Witte

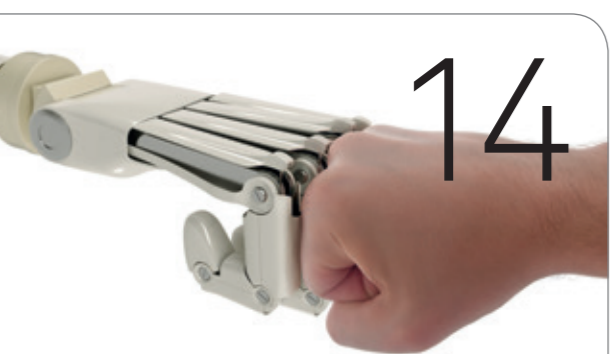
judith@b2bcommunications.nl

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



Inhoud

THEMA: ROBOTISERING EN AUTOMATISERING



14

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

SLIMME ROBOTS OP DE WERKVLOER

Big Data, Smart Industry, IoT, Cloud robotics, virtual en augmented reality; het is geen science fiction meer. Om het allemaal niet ingewikkelder te maken dan nodig, gaat dit verhaal 'gewoon' over de trends en ontwikkelingen: waar liggen in robotisering en automatisering de kansen en uitdagingen? Vier kenners aan het woord.

EN VERDER...

OSV/YFM netwerken in food	6
ReflexSystems 'Easy. For Sure'	19
(Product)nieuws	20
Milmeq kiest voor DGS	24
Betere hygiëne met minder water	28
Column Dennis Favier	31
De Dessert Meesters op stoom	33
QiSOFT bij kaasmaker	34
Verpakken: olijven en antipasta	36

INTERVIEW

INEKE DEZENTJÉ

Nederland heeft een unieke uitgangspositie in de digitale revolutie. Nog wel. "We moeten haast maken en de voorsprong uitbouwen; andere landen zitten niet stil," stelt Ineke Dezentjé, sinds 2011 voorzitter van FME. Wat moet er gebeuren?



8



26

REPORTAGE

AUTOMATISERINGS-PROJECTEN BIJ BOLLETJE

Vasthouden aan ambachtelijke producten en toch erkend worden voor innovatie en expressiviteit – dat is wat Bolletje vorig jaar gelukt is door de titel Merk van het jaar van FNLI in de wacht te slepen. De producent investeert volop in haar fabrieken om kwaliteit en competitiviteit te blijven garanderen.

ACTUEEL

'STRUCTURELE SAMENWERKING NOODZAKELIJK'

De Green Protein Alliance wil de consumptie van plantaardige proteïnen een flinke impuls geven. Dat is beter voor mens en milieu én levert marktkansen op, zo geloven de deelnemers aan het unieke samenwerkingsverband van duurzame koplopers in de voedingsbranche.



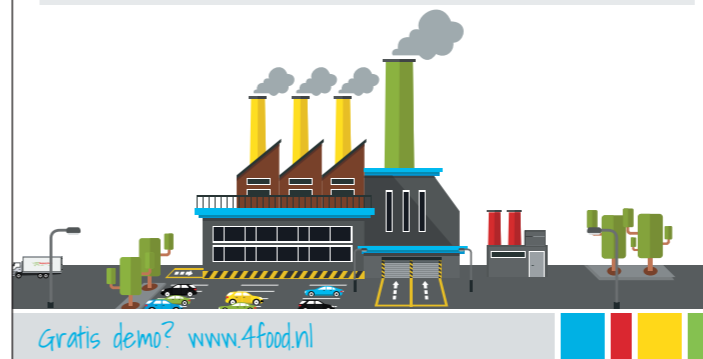
38



maakt het mogelijk!

ERP software

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 software biedt een oplossing voor voedselproducerende bedrijven. Het resultaat: méér controle, méér efficiency, méér rust en méér groei mogelijkheden.



WIJ LEVEREN HOOGWAARDIGE TRIMMERS VOOR HET BEWERKEN VAN

- ✓ Varkensvlees
- ✓ Rundvlees
- ✓ Pluimvee
- ✓ Vis



Revisie, onderhoud en projecten

De Weus Metaal adviseert, ontwerpt, fabriceert, monteert en onderhoudt complete roestvaste en stalen machines en installaties in o.a. de food- en non-food industrie.

De Weus Metaal B.V. Bedrijvenpark Twente 149 7602 KE Almelo
tel. 0546 - 582039 info@deweus.nl www.deweus.nl



Optimaal voeden van mengers en processen

Automatisch efficiënt



Voedingssystemen voor mengers :

- betrouwbaar
- nauwkeurig
- economisch

AZO. The No. 1 in mixer feeding

Right to the Point



www.azo.be



www.OSVnetwerk.com



www.YFMnetwerk.com



© BRUNN/JACKSON/SHUTTERSTOCK

MINI-CONGRES RISICOBEOORDELING IN RELATIE TOT VOEDSELFRAUDE

Na het succes van ons eerste mini-congres 'Voedselveiligheid anno 2025' dit voorjaar, is het tijd voor een vervolg.

Voedsel fraude is een hot item in de voedings- middelenindustrie. Daarom organiseert OSV samen met KTBA People in Food en Riskplaza op 8 november een mini-congres over risicobeoordeling in relatie tot voedsel fraude.


Samen met KTBA People in Food en Riskplaza willen we deze middag met u kennis delen en informatie uitwisselen.

OP HET PROGRAMMA STAAT:

- Riskplaza, dé databank met voedselveiligheidsgevaren (Sjoerd Kanters, Riskplaza)
- Riskplaza in de praktijk: implementatie en audit: (Jori Broens, KTBA People in Food)
- Voedsel fraude: van onopzettelijk naar opzettelijk? (Aldo Rus, KTBA FoodCampus)
- Misleiding in de voeding: voedings- en gezondheidsclaims (Suzanne Groenenberg, KTBA LabelCompliance)

Het mini-congres vindt plaats op het kantoor van de People in Food Group aan de Horst 12 te Kaatsheuvel. We starten met een lunch en sluiten af met een bezoek aan de Efteling.

Het programma is actueel en interessant en er is een maximum aantal deelnemers, dus meld je snel aan.

 www.foodinbusiness.com/evenementen

1 NOVEMBER: VIRTUAL REALITY DAY

Virtual Reality (VR) is een computersimulatie waarbij de deelnemer, via een speciale bril en soms handschoenen met sensoren, in een kunstmatig opgeroepen ruimte of situatie terechtkomt. De gebruikersinterfaces maken het mogelijk dat de gebruiker die situatie bijna als reëel beleeft. Dat biedt unieke kansen!

Wat kan Virtual Reality betekenen voor uw bedrijf?

Hoe kunt u zich onderscheiden met deze nieuwe communicatievorm?

Kom op 1 november 2016 tussen 11:00 en 18:00 uur een uurtje naar onze Virtual Reality Day. Bepaal zelf uw tijd, zet de VR bril op en laat u verrassen door de talloze mogelijkheden. We hebben ruimte voor 80 deelnemers. Reserveer snel.

Aanmelden via www.vrday.nl

Locatie: Reuvershoeve, Zutphensestraat 199, 6971 JT te Brummen.

Organisatie: Wallbrink Crossmedia Groep



In het meest groene gebouw van Limburg zijn we eind september rondgeleid en hebben onder andere de faciliteiten voor onderzoek naar darmflora met de TIM van TNO bezocht. De Brightbox heeft ons ook aan het denken gezet, meerlagige kweek in een afgesloten daglichtloze ruimte. De manier om voedselverspilling tegen te gaan maar door de opzet ook kweek op een kleine locatie of midden in de woestijn mogelijk te maken. Local to local. Het was een interessante en interactieve bijeenkomst. We danken de Provincie Limburg voor de hartelijke ontvangst. Meer weten? www.brightlands.com

WIJ HETEN VAN HARTE WELKOM:

DGS Processing Solutions – Dennis Grolleman – Directeur

Christeyns NV – Anthony Hendriks – Account manager

Laboclean BV – Sybe Bakker – Eigenaar



ROBOTISERING

Wat is de plaats van de mens op de arbeidsmarkt in een technologie-gedreven toekomst? De nieuwe generatie groeit op in een digitale wereld en vindt 'connecting people, machines en systems' heel normaal. Toch wordt de steeds slimmer wordende robot ook als een bedreiging gezien. De afhankelijkheid ervan en de afname aan menselijk contact doordat robots een steeds prominenter plaats in ons leven innemen, baart veel Nederlanders zorgen.

In diverse onderzoeken is aandacht besteed aan die bedreiging. Inderdaad, robotisering kan leiden tot een krimp aan werkgelegenheid als robots taken overnemen. Daarom moeten we schakelen. Laat die robots het zware geestdodende werk doen en zet je mensen in op een niveau waar een robot geen rol kan spelen. Dat betekent dat er minder laag geschoold personeel aan de lopende band staat, en dat bijscholing vaak noodzakelijk is. Feit blijft echter dat niet iedereen de capaciteit heeft om door te dringen tot een hoger niveau.

Als er meer robots worden ingezet, wordt de rol van de technicus belangrijker. Nu al is er een chronisch tekort aan hoogopgeleide technici. Dan is het wel even schrikken als je 's morgens tijdens het ontbijt in de krant leest dat er een studentenstop is ingesteld bij hogere technische opleidingen. Hebben we de jeugd eindelijk zover dat ze voor techniek kiezen, kan het niet! En dat terwijl de campagne om de jeugd richting techniek te sturen al een paar jaar loopt. Daar speel je als opleidingsinstituut toch op in? Onbegrijpelijk. Daar kan ik me nou over opwinden terwijl ik mijn eitje pel.

Saskia Stender





‘Een numerus fixus ingesteld door de technische universiteiten is volstrekt onacceptabel’

INEKE DEZENTJÉ: “WE MOETEN UIT DE COMFORT-ZONE!”

Nederland heeft een unieke uitgangspositie in de digitale revolutie. Nog wel. “We moeten haast maken en de voorsprong uitbouwen; andere landen zitten niet stil” stelt Ineke Dezentjé, sinds 2011 voorzitter van FME. Wat moet er gebeuren?

We zijn Europees koploper met de internet-
infrastructuur, ons ICT-onderzoek behoort tot
de wereldtop, we hebben een hoogopgeleide
beroepsbevolking en een sterke technologi-

Ineke Dezentjé Hamming (1954) is voorzitter van de FME, de ondernemersorganisatie van bedrijven in de technologische industrie. De FME behartigt de belangen van haar leden in Den Haag, in Brussel en wereldwijd. Van 2003 tot 2011 was Ineke Tweede Kamerlid voor de VVD en hield ze zich onder meer bezig met beleid rond de AOW en pensioenen, en met onderwijs en jeugdbeleid. In 2010-2011 was ze voorzitter van de vaste commissie voor Financiën.

sche industrie. Nederlandse bedrijven staan niet voor niets te springen om goed opgeleid personeel. Toch is er een ernstig tekort aan technici. Het bericht dat onlangs in het Algemeen Dagblad stond over de vier technische universiteiten die hun taks bereiken, is dan ook alarmerend. TU Delft, Universiteit Twente, TU Eindhoven en Wageningen University kregen er de afgelopen jaren zoveel studenten bij, dat collegezalen en laboratoria uitpuilen en er te weinig docenten zijn.

**EEN NUMERUS FIXUS, OFWEL STUDENTEN-
STOP, VOOR MEER TECHNISCHE STUDIES
DREIGT. WAT VINDT U DAARVAN?**

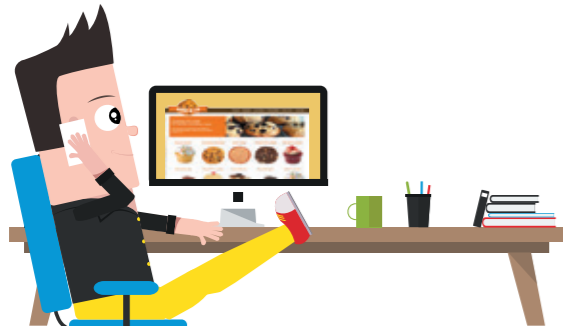
“Een numerus fixus ingesteld door de technische universiteiten is volstrekt onacceptabel. Twee op de tien studenten kiezen nu voor een technische studie. Dat aantal moet omhoog

naar vier op de tien. Juist nu jongeren weer kiezen voor techniek, is het onbegrijpelijk dat universiteiten aangeven de vraag niet aan te kunnen. Universiteiten weten al jaren dat ze moeten anticiperen op de groeiende vraag naar hoog opgeleide technici van het bedrijfsleven.”

“De gevolgen van een numerus fixus voor de technologiebranche zijn groot. Denk aan R&D afdelingen die zich verplaatsen naar het buitenland, waar de ingenieurs wél te vinden zijn. Dan zijn we onze kennisstructuur aan het uithollen, terwijl dat juist een exportproduct is geworden. We spelen mee in de top, maar in de top blijven gaat niet vanzelf. Daarvoor moeten we blijven investeren in onderwijs en onderzoek. Als FME hebben we de universiteiten de helpende hand gereikt: we hebben personeel en ook ruimte aangeboden, maar daar wordt geen gebruik van >>

 **Webshop**

Wij maken de order entry nu wel heel gemakkelijk! Geef klanten de mogelijkheid om via webshop of klantportaal te bestellen. Gebruik onze kennis en ervaring om zowel de front end als de back end van jouw organisatie te automatiseren. Een unieke combinatie met meer dan 10 jaar ervaring in de food én online verkoop.



Gratis demo? www.4food.nl



Onderhoud loont.

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

Specialisten in koeling

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



Industriedeuraandrijving WA 300

Energie besparen inbegrepen: sectionaaldeuren SPU Thermo

- 67 mm dikke panelen met uitstekende warmte-isolatie: U-waarde tot wel 0,33 W/(m²·K)
- Thermisch onderbroken loopdeur met extra platte roestvrijstalen drempel
- Voordelige aandrijfoplossing met de WA 300

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

HÖRMANN
Deuren voor woning en industrie

gemaakt. We realiseren ons dat een technische studie duur is. Daarom moet de overheid ook kijken hoe de groei in het technisch wetenschappelijk onderwijs te financieren. Eén ding is duidelijk: niets doen is funest voor onze concurrentiepositie.”

FME HEEFT EEN OPROEP GEDAAN AAN DE POLITIEK OM IN DE VOLGENDE KABINETSPERIODE MAATREGELEN TE NEMEN OM DE INDUSTRIËLE BASIS VAN ONS LAND TE VERSTERKEN, DOOR EEN MINISTERIEEL TOPTeam VOOR DIGITALISERING IN TE STELLEN ONDER LEIDING VAN DE MINISTER-PRESIDENT. WAT ZOUDEN DE TAKEN VAN DIT TOPTeam MOETEN ZIJN?

“Allereerst moet er allerlei wetgeving versneld worden aangepast. Een belangrijk struikelblok voor bedrijven op dit moment is dat de juridische kaders omtrent digitalisering en robotisering ontbreken. De ontwikkelingen en mogelijkheden zijn zó nieuw, de wetgeving is daar niet op toegespitst. Zo zegt de huidige wetgeving over een landbouwdrone van 6 meter doorsnee: ‘dat is een vliegtuig’. Dus moet het volgens de wet bemand worden door 3 mensen. Dat is niet werkbaar, zo houd je innovatie tegen. Hier moeten we versneld wat aan doen. Nieuwe wet- en regelgeving is echt hard nodig, ook op het gebied van cybersecurity. Het team moet zich daarnaast richten op de andere skills die vereist zijn, op e-learning en op levenslang leren. En alle overheidsbeleid moet gericht zijn op het faciliteren van de vraag naar technisch personeel. Er is zoveel te doen.”

DE POLITIEKE PARTIJEN ZIJN NU BEZIG HUN VERKIEZINGSPROGRAMMA'S WEER SAMEN TE STELLEN. ZIJN JULLIE PUNTEN AL DOOR HEN OPGEPAKT?

“Je ziet het bij sommige partijen terugkomen. D66 is daarin heel expliciet, anderen noemen het anders, maar dat maakt mij niet uit: als ze in Den Haag maar van de urgentie doordrongen zijn.”

»



SAMENWERKEN

Hightech- en ICT-ontwikkelingen op het gebied van bijvoorbeeld sensoren, big data, robotisering en slimme materialen gaan razendsnel en bieden interessante kansen voor de agrifoodsector. Om deze kansen te kunnen benutten hebben de topsectoren Agri & Food, Tuinbouw & Uitgangsmaterialen en HighTech Systems and Materials afgesproken samen te werken binnen het crossover-programma 'HighTech to Feed the World'. Doelstelling van HT2FtW is: 'Innovaties initiëren door bedrijven uit de sectoren High Tech en Agri-Food intensief te laten samenwerken, waar nodig of zinvol met kennisinstellingen'.

KUNT U CONCRETE VOORBEELDEN GEVEN VAN NIEUWE SAMENWERKINGSVERBANDEN?

"Een mooi voorbeeld is het optimaliseren van de vleeskuikenketen met behulp van big data en slimme sensoren. De verwachte uitkomst is dat dit nieuwe inzichten en dus werkwijzen oplevert met betrekking tot verwaarding en het verbeteren van diervriendelijkheid. Door scheiding en chemisch fysieke bewerking uit reststromen kunnen er meerdere hoogwaardige grondstoffen worden gewonnen, bijvoorbeeld voor toepassing in de chemie en in materialen, en eventueel voor meststof.

Een ander goed voorbeeld is het project Fruit 4.0, waarin fruittelers, handelaren en technologiebedrijven samenwerken aan de fruitboomgaard van de toekomst. Denk hierbij aan technologieën zoals autonome robots die de fruitbomen onderhouden en het fruit uiteindelijk plukken. Maar ook sensoren die meten hoeveel voedingsstoffen de bomen nodig hebben. Tevens wordt gezorgd dat bestrijding van ziekten en plagen in de boomgaard vroegtijdig plaatsvindt, en alleen daar waar nodig."

FME ZEGT IN HET RAPPORT DAT 'EEN DOELGERICHTE STURING VANUIT DE TOPSECTOREN EN DE OVERHEID HET INNOVATIEPROCES ZAL VERSNELLEN.' WAT KAN HET BEDRIJFSLEVEN, DE

'De grootste uitdaging is om de samenwerking te zoeken'

VOEDINGSINDUSTRIE, HIERAAN BIJDRAGEN?

"Veel goede ideeën liggen op de plank bij de levensmiddelenindustrie. Om er wat mee te doen is lef nodig. Het helpt als iedereen zou beseffen dat je het niet alleen kan. De technologie heeft oplossingen voor problemen waar de agro-foodsector en industrie nu voor staan. Denk aan kwesties op het gebied van duurzaamheid, energieverbruik, efficiëntie, kwaliteit en de wereldvoedselproblematiek. In het WRR-rapport 'De robot de baas' wordt niet voor niets gesteld dat expliciete aandacht voor het bevorderen van co-creatie is gewenst. Ontwikkelaars, producenten, en gebruikers, maar ook de mensen die moeten gaan werken met toepassingen, moeten bij het ontwikkelproces betrokken worden. Het begint dus met de handen ineen slaan en elkaar opzoeken. Een ander punt is dat het bedrijfsleven meestal een korte termijnbelang heeft, van één tot drie jaar. Daar redden we het niet mee. Er is visie en financiering nodig voor de lange termijn. En dan denk ik aan minstens tien jaar vooruit."

WAT ZIJN NAAR UW IDEE OP DIT MOMENT DE GROOTSTE UITDAGINGEN VOOR DE BRANCHE, EN WAAR LIGGEN KANSEN?

De grootste uitdaging is om de samenwerking te zoeken; dat is de basis om naar een volgend niveau te komen. Maar dat blijkt niet gemakkelijk, daarvoor moeten we af van de hokjesgeest. Nederland heeft nog altijd een top-positie in de wereld, maar dat blijft niet zo; de landen om ons heen staan niet stil. Om als klein landje onze positie te behouden, en om het innova-

tieproces te versnellen, is 'business-as-usual' niet genoeg. We moeten uit de comfort-zone! De inzet van managers moet veel meer gericht zijn op learning by doing, op fouten durven en mogen maken. De digitale revolutie is dus ook een managementrevolutie. Voor Smart Industry zijn CEO's nodig met andere genen, mensen die kunnen samenwerken en nieuwe coalities kunnen smeden. Ze moeten letterlijk en figuurlijk over grenzen heen kunnen en durven kijken."

VINDT U HET NU NIET JAMMER DAT U UIT DE POLITIEK BENT GESTAPT?

"Haha, soms wel, mijn handen jeuken. Gelukkig zit ik nu óók op een positie waarop ik invloed kan uitoefenen op hoe de toekomst van de technologie er uit ziet. Er zijn grote veranderingen gaande, we staan aan het begin van een nieuwe periode. Dat ik daar deel van mag uitmaken, vind ik heel inspirerend!"

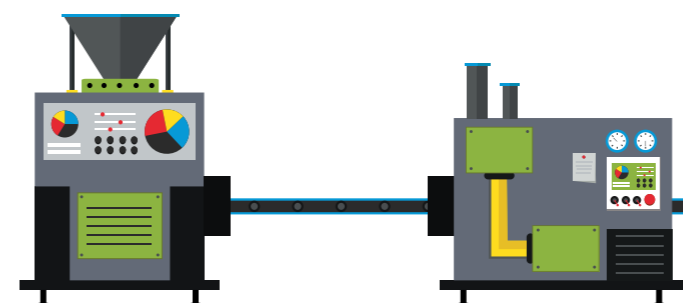
www.fme.nl

FOOD
SOFTWARE

maakt het mogelijk!

Big Data

Productiemachines registreren interessante data. Wat nu als je deze data centraal ontsluit? Dan werk je gestructureerd aan een controlefunctie over het gehele productieproces en worden statistieken opgebouwd van productie, onderhoud en faaltijden. In samenspraak wordt bepaald welke data uitgelezen worden en welke rapportages worden aangeboden.



www.4food.nl

DE BESTE TRAYSEALMACHINE IN DE FOODINDUSTRIE!



Zwager Techniek is dé partner voor het leveren van kwalitatief hoogwaardige verpakkingsmachines. Of u nu een stand-alone traysealer zoekt of een volledig geïntegreerde lijn, met ons programma van Mondini bieden wij de juiste oplossing.

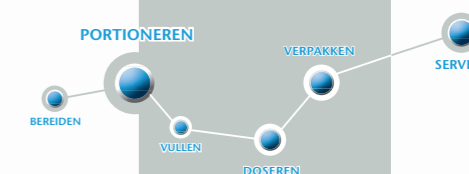
**ZWAGER
TECHNIEK**

Telefoon +31 (0)251 - 27 20 88
info@zwagertechnik.nl

www.zwagertechnik.nl

DUURZAME TECHNIEK | HOGE KWALITEIT | BETROUWBAAR | ENGINEERING EN SERVICE OP MAAT

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@simatec.nl

www.simatec.nl

ONTWIKKELINGEN EN TRENDS

SLIMME ROBOTS OP DE WERKVLOER

Big Data, Smart Industry, IoT, Cloud robotics, virtual en augmented reality; het is geen science fiction meer. Om het allemaal niet ingewikkelder te maken dan nodig, gaat dit verhaal 'gewoon' over de trends en ontwikkelingen: waar liggen in robotisering en automatisering de kansen en uitdagingen? Vier kenners aan het woord.

Onderzoekers van de Wetenschappelijke Raad voor het Regeringsbeleid publiceerden eind vorig jaar het rapport De robot de baas- De toekomst van werk in het Tweede Machinetijdperk. 'Om de vruchten te plukken van nieuwe mogelijkheden en om (potentiële) nadelen van robotisering zoveel mogelijk tegen te kunnen gaan, is een actieve opstelling van politiek en samenleving nodig', stellen de onderzoekers in hun inleiding. Wat hen opvalt, is hoe weinig er nog sprake is van robotisering: 'Werkgevers vinden robots te duur' concluderen ze. 'Zij vragen om een ander verdienmodel en er zijn technische problemen. Ook zijn er culturele problemen; mensen willen het niet.'

EXPLOSIEVE GROEI

Een klein jaar na het verschijnen van dat rapport, is de ervaring van deskundigen in de foodbranche unaniem dat Smart Industry en robotisering het afgelopen jaar een enorme vlucht heeft genomen. Ben Prins is bedrijfsconsultant bij PMC en richt zich als Smart Industry Ambassadeur niet alleen op het bedrijfsleven, maar ook op het (hbo)onderwijs.

"Het zijn niet meer alleen de grote industriële bedrijven die ermee aan de slag gaan; ook het MKB stapt in. Ze zijn nieuwsgierig, er worden lezingen en workshops georganiseerd voor het MKB, bijvoorbeeld door de Rabobank, om hen hierin te begeleiden."

Ook Peter Kiekens (Marketing manager Benelux bij Fanuc) heeft het idee dat in West-Europa de robotiseringsmarkt eerder explodeert dan achterblijft; vooral bij de grote jongens. "Vijf jaar geleden was men misschien nog huiverig, nu niet meer." Ondertussen voorspelt het onderzoeksbureau Marketsand Markets dat de markt voor industriële robots tussen 2016 en 2022 een samengestelde jaarlijkse groei van 11,92 % zal doormaken. Naar verwachting is de markt in 2020 ongeveer 79,58 miljard dollar waard.

En toch: wat theoretisch mogelijk is, wordt (nog) niet altijd op grote schaal realiteit. Er zijn tal van beperkende factoren stelt de Wetenschappelijke Raad: de technische mogelijkheden zijn beperkter dan wordt gedacht; er wordt nog te weinig

geïnvesteed in robotica; de kosten voor het gebruik zijn te hoog'. Ben Prins voegt daaraan toe dat ook de vergrijzing een rol speelt. "Maar dat gaat veranderen: de nieuwe generatie groeit op in een digitale wereld en vindt 'connecting people, machines en systems' heel normaal. Zij staan heel open

STARTKAPITAAL VOOR INNOVATIE

De mondiale robotica-industrie kan voor het broodnodige kapitaal de komende jaren aankloppen bij een nieuw investeringsfonds. Investeerder Chrysalix venture Capital en Robo-Valley (Technische Universiteit Delft) maakten bekend dat ze via het fonds 100 miljoen euro willen investeren. Volgens de initiatiefnemers strandt de ontwikkeling van nieuwe technologie vaak op universiteiten en laboratoria die te weinig startkapitaal hebben om te kunnen groeien en de stap naar de markt te zetten.

voor vernieuwing. Wel zou er nog veel meer geïnvesteerd kunnen en moeten worden in robotica. Vooral bij middelgrote en kleine bedrijven speelt onbekendheid een grote rol. Betere informatie vanuit de overheid, én van de robot-leveranciers zou hierop het antwoord kunnen zijn. Vanzelfsprekend heeft het onderwijs een belangrijke invloed. De nieuwe generatie zal het voortouw moeten nemen"

COMPLEMENTARITEIT

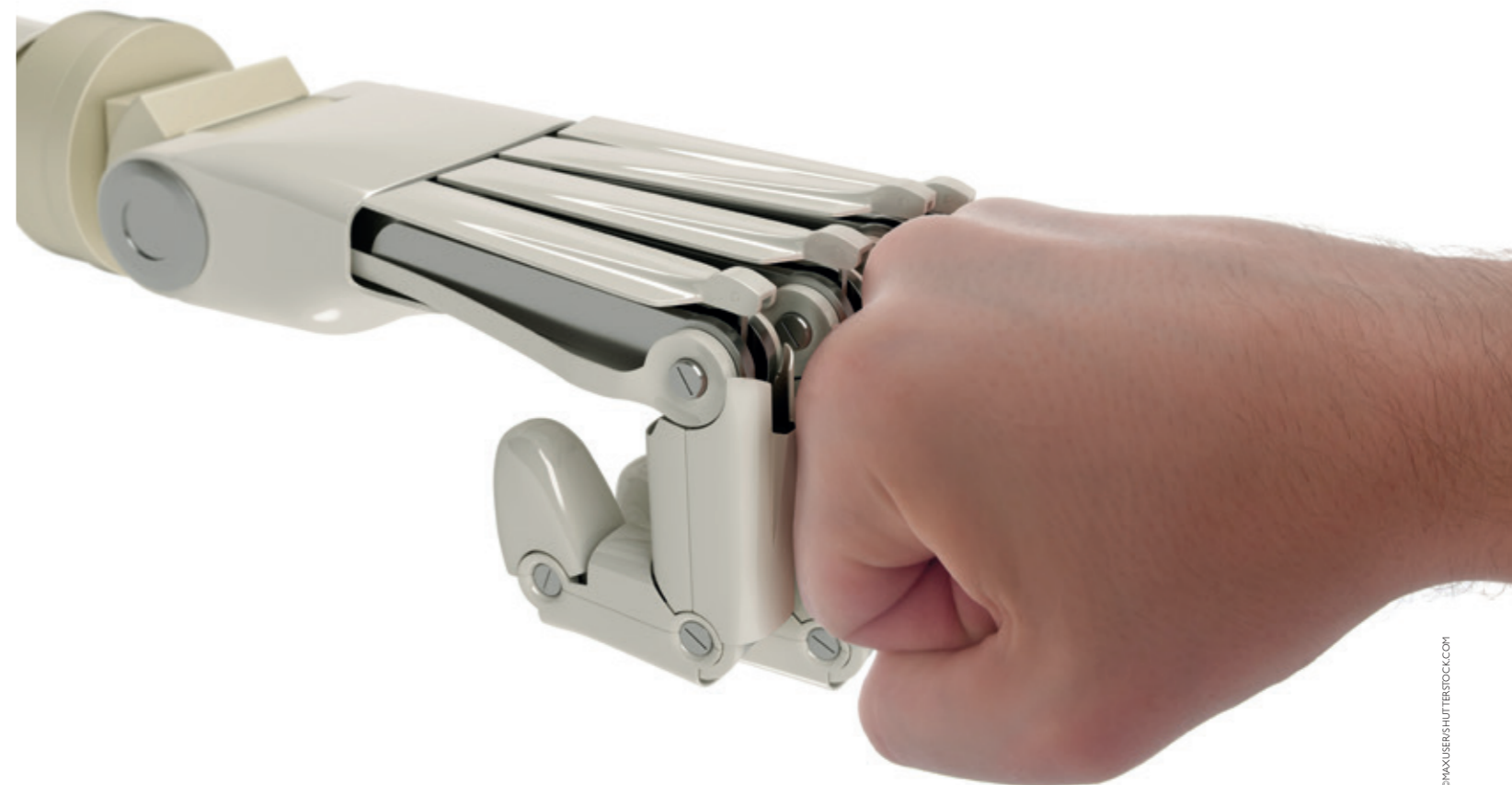
In het WRR rapport 'De robot de baas' wordt betoogd dat 'complementariteit' het sleutelwoord zou moeten zijn: niet zoveel mogelijk mensen vervangen door robots, maar mensen samen met robotica productiever maken. En dat is precies waar HOBII met het project Robots@work op is

ingesprongen. Zij zenden sinds voorjaar 2016 als eerste uitzendbureau in Nederland niet alleen mensen, maar ook robots uit. "Het optimum ontstaat daar waar mens en robot samenwerken," zegt Paul van Dieperbeek, teamleider sales bij Hobij. "Onze klanten lenen bij ons een team in. Steeds vaker bestaat dat team uit mensen én robots. Wij leveren de getrainde operators, service en het onderhoud, onze samenwerkingspartner programmeert de robots. De robot leen je in zoals je een flexkracht inhuurt: als je ervan af wil, zeg je het contract op. Onze 'slimme robots' zijn zich bewust van hun omgeving dankzij het gebruik van geavanceerde sensortechnologie. De robots zijn betaalbaar, eenvoudig te (her)configureren, veilig te bedienen, makkelijk verplaatsbaar en op allerlei posities inzetbaar. Vooral waar het

gaat om repeterend en zwaar werk, en het ziekteverzuim hoog is, is het goed om zo'n robot in te zetten. Mogelijke werkzaamheden zijn orders pikken, lopende bandwerk, machinebelading, in- en verpakken en palletisering."

Met de campagne 'mensrobot' laat Hobij de branche kennismaken met deze nieuwe vorm van flexibele automatisering. Allerlei argumenten om niet in te stappen, worden van tafel geveegd: "Bedrijven lopen hiermee geen grote risico's: ze hoeven geen extra veiligheidsmaatregelen te treffen of de productielijnen aan te passen. In april hebben we de eerste robotarm samen met een team operators weggezet. Nu al blijken de voordelen voor bedrijven groot. De robots zijn 24/7 inzetbaar en ideaal voor het saai, repe-

>>



©MAXUSENSHUTTERSTOCK.COM

terende werk. Ze zijn nooit ziek, leveren continue kwaliteit en een constante kwantiteit.”

Fanuc is wereldwijd actief en marktleider in fabrieksautomatisering. Peter Kiekens (Marketing manager Benelux) ziet weinig beperkingen. Enthousiast praat hij over de nieuwste aanwinst, een nieuwe collaboratieve robot, ofwel de cobot. “Deze robot heeft geen afscherming nodig, hij staat gewoon tussen de werknemers. De -co- staat ook wel voor ‘collega’, want deze robot ondersteunt de mens. Ze worden voorsnel alleen ingezet in de secundaire foodindustrie; daar waar het gaat om verpakken en handling.” Er zijn ook beperkingen: cobots moeten wettelijk aan een maximum snelheid voldoen, omdat er ook mensen in de buurt werken. Zijn ze te snel, dan wordt het voor de mens gevaarlijk en moeten ze afgeschermd worden. “High speed picking van

voedingsmiddelen is trouwens niet altijd beter,” nuanceert Peter. “Robots kunnen gigantisch snel accelereren, maar als een robotarm te snel brosse zandkoekjes pakt, blijven er alleen kruimels over, en fruit kan beurse plekken krijgen. De snelheid verbeteren is alleen relevant als het voedingsproduct ook tegen die snelheden kan.”

OPLEIDINGSBEHOEFTE VERSCHUIFT

Anna Solomons (universiteit Utrecht) stelt in het WRR-rapport ‘De robot de baas’ dat nieuwe technologie pas tot productiviteitswinst leidt als er in de werkorganisatie aanpassingen worden doorgevoerd om met de nieuwe werkomstandigheden om te gaan, zoals meer trainingsmogelijkheden en meer autonomie op het werk (‘eigenaarschap’). Dat laatste is niet nieuw: steeds meer productiebedrijven, ook in de voedingsindustrie, hebben de afgelopen tien jaar de Total Productive Main-

tenance filosofie ingevoerd. TPM is een methode ter verbetering van de beschikbaarheid van machines en installaties. Het uitgangspunt is dat operators zich verantwoordelijk moeten gaan voelen voor het machinepark, zich eigenaar voelen van ‘hun’ lijn en er dus goed voor zorgen. Kleine multidisciplinaire teams verbeteren stap-voor-stap de OEE van hun machines. Om dat voor elkaar te krijgen is er aandacht voor autonoom onderhoud, preventief onderhoud, training, veiligheid, en standaardisatie van werkprocessen.

Maartje Mikx van het ROVC signaleert dat de opleidingsbehoefte van de grote bedrijven in de voedingsindustrie het afgelopen jaar aan het verschuiven is: “Wat opvalt, is dat we voorheen de meeste technisch operators opleiden op MBO niveau 2. Hij of zij moest zelf klein onderhoud kunnen gaan uitvoeren. Maar nu de machines

en de automatisering steeds complexer worden, veranderen de taken. Het gaat verder dan periodiek smeren en kleine reparaties uitvoeren. Ze moeten nu complexe storingen kunnen oplossen, verdergaande kennis hebben van sensoren en kunnen programmeren. Het laatste jaar zien we dat technisch operators vaker bijgeschoold moeten worden naar niveau 3 of zelfs 4. Daarvoor is wel een ander abstractieniveau nodig. Niet alle operators kunnen dat niveau aan.”

Het management moet zich met het implementeren van robots goed concentreren op wat er op de werkvloer gebeurt. “De manager moet een goede coach zijn en medewerkers stimuleren om hun eigen problemen zelf aan te pakken. Tegelijkertijd moet een technische dienst de zelfstandigheid van een technisch operator mogelijk maken; zij moeten leren om taken los te laten. We zien geregeld dat de TD te snel iets overpakt van een operator: ‘laat maar, wij doen het wel, jij snapt het niet’. We geven daarom ook cursussen die ingaan op hoe je als TD een technisch operator of juniormonteur begeleidt. Ze helpen tijdens het opleidingstraject bij het practicum en oefenen op die manier het begeleiden van mensen. Zo ervaart de TD ook dat de hoger opgeleide operator echt een toegevoegde waarde heeft.” Ik verwacht dat de minder A-achtige bedrijven in deze trend zullen volgen en dat er over vijf jaar in de Nederlandse fabrieken bijna geen mbo-2 werk meer zal zijn.”

LANGETERMIJNVISIE ESSENTIEEL

“In de praktijk heeft de voedingsindustrie te maken met continue prijsdruk,” zegt Paul van Dieperbeek. “Er wordt hard gezocht naar slimme oplossingen om de kosten te drukken. Toch wordt er dan niet gelijk gedacht aan investeren in robotica.” Ben Prins denkt dat dit terug te voeren is op gebrek aan toekomstvisie. “Het MKB heeft meestal niet zo’n scherp beeld van waar ze over vijf of tien jaar willen staan. Er zijn uitzonderingen, maar vaak is er geen langetermijnvisie. Onwetendheid en onbekendheid met robotise-

ring spelen een rol. Ik hoor de managers vaak zeggen: ‘voor ons werkt dat niet’. Terwijl als één of twee robots een deel van het productieproces overnemen, ze veel sneller en efficiënter kunnen produceren. Juist voor deze bedrijven is de flexibele automatisering van HOBUI een uitkomst.”

Maartje Mikx (ROVC): “Om kosten te drukken is het zinvol om als bedrijf eerst goed in kaart te brengen wat je wil dat jouw mensen kunnen, vervolgens te kijken naar wat het huidige competentieniveau is, en dan te focussen op het gat tussen deze twee niveaus. Je hoeft echt niet altijd te investeren in een volledige mbo-opleiding, vaak is een korte bijscholing al voldoende. Bij Duyvis in Zaandam bijvoorbeeld, is onlangs flink geautomatiseerd en geïnvesteerd in nieuwe machines. We hebben daar eerst de functieprofielen omschreven van de TD mannen en daarna kennistesten afgenomen. Vervolgens zijn de mannen individueel opgegeven voor de Opennetwerk cursussen. Dus alleen dát aanleren wat nodig is. Op dit moment draaien we er een incompany traject voor de monteurs.”

WAAR ZIJN INNOVATIES TE VERWACHTEN?

Peter Kiekens (Fanuc) verwacht binnen nu en vijf jaar geen revolutionaire veranderingen, wel flinke evoluties in de technologie. “Het gaat om verbeteringen in grijpertechnologie, visietechnologie, oriëntatie en positionering. De nadruk komt meer te liggen op het eenvoudiger configureren van robots. Die zijn straks echt multi-inzetbaar. Verder zullen ze beter geschikt gemaakt worden voor de primaire voedingsindustrie. De coatings en materialen zijn dan bestand tegen de reinigingsmiddelen die daar gebruikt worden. De nadruk ligt op duurzaamheid: robots zullen minder vaak defecten hebben en energiezuiniger worden.”

“Robotisering speelt een cruciale rol in de fabriek van de toekomst”, stelt Ben. “Softwareontwikkelaars zijn continu bezig om oplossingen te vinden om mens en robot op een goede manier te laten samenwerken. Er is al heel veel mogelijk.



©ROVC

Maar om vooruit te komen, is het essentieel dat er meer specialisten worden opgeleid. Het gaat de goede kant op: momenteel werken bij de TU Delft in de zogenaamde Robo-Valley 170 wetenschappers samen met de overheid aan de ‘next generation’ robotica. In totaal zijn er 21 startups robotica gevestigd naast bestaande bedrijven.” “Toepassingsgebieden breiden zich in rap tempo uit,” zegt Paul Dieperbeek (HOBUI). “Elke maand zijn er weer nieuwe snufjes en mogelijkheden. Daardoor is het moeilijk te voorspellen wat over vijf jaar allemaal mogelijk is. Sommigen zien de vervanging van arbeid door verregerende robotisering als een bedreiging. Ook voor ons businessmodel was dat zo. We hebben geprobeerd van die bedreiging een kans te maken. Het lijkt kannibalisme: ook bij ons zijn er banen verdwenen door het inzetten van een robot. Anderzijds zijn er nieuwe functies ontstaan. Wij trainen onze mensen op het samenwerken met, onderhouden van en eventueel ter plaatste kunnen configureren van de robots. Wij denken dat we met robots bedrijven, dus werkgelegenheid, juist in Nederland kunnen houden. Als mens en robot echt gaan samenwerken... dan begint een nieuwe tijd.”



©VECTORFUSIONART/SHUTTERSTOCK.COM

Compressoren

schroefcompressoren voor de voedingsindustrie:

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

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

Standaard:

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

Optioneel met:

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



LETS bv

Your professional partner in cleaningsystems

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

HOBIIJ

Pioneers at work.

Bent u op zoek naar optimale flexibiliteit?



Staat u bovendien open voor innovatie op de werkvloer?

Denk dan eens aan de inzet van robots. HOBIIJ helpt steeds meer bedrijven in de (food)industrie om hun flexibiliteit op de werkvloer te verhogen door de inzet van robots met een operator. Neem vrijblijvend contact met ons op.

HOBIIJ, hét uitzendbureau voor mens en robot.

Never stop growing

tel. 0413-87 00 00 | info@hobij.nl | www.hobij.nl

REFLEXSYSTEMS

GEBRUIKSVRIENDELIJKE AUTOMATISERINGSOPLOSSINGEN



ReflexSystems biedt al ruim 20 jaar automatiseringsoplossingen voor de foodindustrie.

Halverwege de jaren 90 is ReflexSystems ontstaan door het samengaan van 2 bedrijven die hun sporen in de foodindustrie ruimschoots hebben verdient.

ReflexSystems biedt de foodindustrie intelligente automatiseringsoplossingen, waaronder Reflex 3000, een zeer uitgebreid softwarepakket voor alle bedrijfsprocessen en het registratiesysteem Flex 3000. Beide systemen zijn gebruiksvriendelijk dankzij een scherpe toespitsing op de praktijk.

VOOR GROTE ÉN KLEINE BEDRIJVEN

“De specifieke dynamiek van de foodindustrie is het uitgangspunt bij de ontwikkeling van elke nieuwe module die aan het Reflex 3000 pakket

wordt toegevoegd,” legt Roy Meenderink, commercieel directeur uit. “Daarom past het programma heel goed in zowel kleine als grote bedrijven; van horecagroothandel tot visverwerker en van AGF-specialist tot vleesleverancier.”

De dagelijkse gang van zaken in de foodindustrie is voor ReflexSystems een onuitputtelijke inspiratiebron voor verbeteringen, uitbreidingen en vernieuwingen. Roy: “Wie met onze systemen werkt, ervaart direct ons motto ‘Easy. For sure.’”

‘Easy. For sure’

Ons uitgangspunt is dan ook dat iedereen met onze systemen moet kunnen werken. Dankzij de gebruiksvriendelijkheid is dat geen probleem.”

 www.reflex-systems.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



**OPEN PODIUM
DUTCH AGRI FOOD WEEK**

Van 12 tot 25 oktober 2016 vindt voor de tweede keer Dutch Agri Food Week plaats; een jaarlijks terugkerend event dat in oktober rondom Wereldvoedseldag plaatsvindt. Een open podium waar voedsel, voedselproductie en voedselinnovatie centraal staan met als motto 'Good Food Better World'. Om innovatie te bevorderen, kennis te delen en vooral ook te genieten van lekker en gezond voedsel.

retail, overheid en wetenschappers door heel Nederland zien hoe zij werken aan lekker, veilig en gezond voedsel en wat er in de totale keten van grond tot mond nodig is om dat voor elkaar te krijgen. Door letterlijk hun deuren open te zetten en helder te zijn wil de sector het contact met de samenleving versterken. Dutch Agri Food Week is bedoeld voor iedereen met belangstelling voor voedsel en voedselinnovaties, voor zowel de professional als de consument.

Tijdens Dutch Agri Food Week laten boeren, ondernemers uit toelevende – en verwerkende industrie,

www.dutchagrifoodweek.nl

**BEURSNIEUWS
SMART PACKAGING**

Steeds meer fabrikanten zetten slimme verpakkingen in om het gebruik makkelijker, duurzamer en efficiënter te maken. Vooral in de voedingsindustrie experimenteren merken met intelligente verpakkingen, door het gebruik van sensoren, printed electronics en UL print technologie. Weten wat er allemaal mogelijk is? Kom naar Packaging Innovations op 23 en 24 november 2016 in Taets Art and Event Park Amsterdam. Het event, georganiseerd door Artexis Easyfairs, is uitsluitend toegankelijk voor business professionals.

www.packaging-innovations.nl

**EVENT
FOOD VALLEY EXPO 2016**

Donderdag 13 oktober vindt in beurs & congrescentrum Papendal – Arnhem de food Valley Expo 2016 plaats: met een programma en een beurs vol dynamiek en innovatie voor food professionals uit binnen- en buitenland. Over duurzame eiwitten, gepersonaliseerde voeding, agfood technologie en voedselveiligheid; de innovaties en meest recente wetenschappelijke inzichten.

Tijdens het ochtendprogramma zal de winnaar van de Food Valley Award, de Nederlandse innovatieprijs bekend worden gemaakt. Uit drie genomineerden kiest een deskundige jury de meest onderscheidende innovatie, die het hoogst scoort op innovativiteit, economische haalbaarheid en duurzaamheid. De genomineerden worden in juni bekendgemaakt. 's Middags zijn er presentaties verzorgd door kennisleveranciers, multinationals en midden- en kleinbedrijf.

Gedurende de gehele dag is er volop gelegenheid de beurs te bezoeken, waar ruim 50 bedrijven hun nieuwste ontwikkelingen onder de aandacht brengen. Dit jaar met speciale aandacht voor bedrijven en kennisinstellingen in duurzame eiwitten, gepersonaliseerde voeding, agfood technologie en voedselveiligheid en innovatieve startups.

www.foodvalleyexpo.com

**BRANCHEWINNAAR
SNELLOOPDEUREN**

Efalex van der Tol en Keijzer B.V. is door het Nationale Business Succes Award Instituut uitgeroepen tot winnaar 2016 in de snelloopdeurenbranche. Het bedrijf heeft zich volgens de nominatiecommissie ontwikkeld tot een toonaangevende organisatie met een zeer sterke positionering: 'Efalex weet zijn grote vakkennis en ervaring te combineren met een innovatieve aanpak, waardoor het zeer hoog scoort op klanttevredenheid,' aldus de commissie. 'Het bedrijf levert zagezegd de Tesla onder de deuren. De markt ligt daar waar de gebruikers de zwaarste eisen stellen aan de deuren in hun werkomgeving.'

www.efalex.nl

**EXPORT
EERSTE LEVERING
NEDERLANDS KALFSL-
VLEES NAAR DE VS**

In het bijzijn van Eurocommissaris Phil Hogan werd vrijdag in de Rotterdamse haven een container kalfsvlees van de VanDrie Group vrijgegeven voor export naar de Verenigde Staten. Het betreft een belangrijke levering. Voor het eerst sinds de BSE-ban en het EU-verbod op Amerikaans hormoonrundvlees die eind jaren '90 van de vorige eeuw werden ingesteld, is de export van Nederlands kalfsvlees naar de VS weer mogelijk.

De heropening van de Amerikaanse markt voor Nederlands kalfsvlees is een lang en omvangrijk traject geweest. Alhoewel al in 2009 een oplossing werd gevonden voor het hormoongeschil tussen de EU en de VS, volgde pas in 2014 de opheffing van de BSE-ban door de VS. Hierdoor werd het mogelijk voor de Nederlandse overheid om met haar Amerikaanse equivalent afspraken te maken over de voorwaarden voor het exporteren van Nederlands kalfsvlees. Na diverse inspecties en systeemkeuringen volgde halverwege 2016 de uiteindelijke goedkeuring en werd Nederland officieel markttoegang verleend.

Het vrijgeven van de container ging gepaard met speeches van Phil Hogan (Eurocommissaris Landbouw en plattelandsontwikkeling), Martijn van Dam (Staatssecretaris Economische Zaken), Annie Schreijer (Europarlementariër namens het CDA) en Henny Swinkels (Director Corporate Affairs VanDrie Group).

**ONDERZOEK
DE ROBOTSAMENLEVING**

De robotsamenleving komt eraan! Het Rathenau Instituut riep daarom dit voorjaar de politiek op om daar 'een wenkend perspectief van te maken, een uitgangspunt dat richting kan geven. De geschiedenis laat zien dat dat kan door te investeren in maatschappelijk verantwoorde innovatie, in onderwijs en in aandacht voor de verdelingen van kosten en baten', aldus de onderzoekers.

Het Rathenau Instituut, dat al jaren de relatie tussen technologie en samenleving onderzoekt, verrichtte literatuuronderzoek, interviewde experts en analyseerde de media en publiceerde de resultaten in het rapport 'Werken aan de robotsamenleving'. In het voorwoord schrijft Tweede Kamerlid en commissievoorzitter Brigitte van der Burg: 'In de samenleving bestaan verschillende ideeën over de effecten die technologische ontwikkelingen en globalisering op ons leven, onze banen en onze welvaart zullen hebben. Er heerst onzekerheid over de effecten van doorbraken zoals nanotechnologie, kunstmatige intelligentie, robotisering en 3D-printers. Leiden deze ontwikkelingen tot vernietiging van banen of juist tot het ontstaan van andere, en wellicht zelfs meer banen? Creëren we winnaars en verliezers op de arbeidsmarkt? Wie zijn dan de winnaars? En wie de verliezers? Of worden we er, na een aanpassingsperiode, wellicht allemaal beter van?'



Het onderzoek laat zien dat informatietechnologie, zoals robots en internet, bijdraagt aan de groei van arbeidsproductiviteit. De consensus onder economen dat innovatie niet tot baanverlies leidt, brokkelt echter sinds 2010 af. De invloed van informatietechnologie op werk verschilt. Vooral banen op mbo-niveau staan onder druk. Daarnaast maakt informatietechnologie ook de internationalisering en flexibilisering van arbeid mogelijk.

Lees verder: www.rathenau.nl/nl/nieuws/werken-aan-de-robotsamenleving-0

*EST, R. VAN & L. KOOL (RED.), WERKEN AAN DE ROBOTSAMENLEVING: VISIES EN INZICHTEN UIT DE WETENSCHAP OVER DE RELATIE TECHNOLOGIE EN WERKGELEGENHEID, DEN HAAG, RATHENAU INSTITUUT 2015

INDUSTRIEAGENDA VERDIENKRACHT & VOORUITGANG

'Met Smart Industry is binnen vier jaar een extra economische groei van 1% mogelijk. In het MKB kunnen honderdduizenden nieuwe banen worden gecreëerd.' Dat voorspelt FME (de ondernemersorganisatie voor de technologische industrie) in 'de Industrieagenda'.

'Als geen andere sector biedt de Nederlandse maakindustrie met innovatie en technologie oplossingen voor maatschappelijke uitdagingen op het gebied van energie en klimaat, voedselzekerheid, gezondheid, veiligheid en mobiliteit. En dat levert ook nog eens economische groei en banen op voor alle lagen van de bevolking. Om deze belangrijke positie op de onzekere wereldmarkt te behouden, vraagt de technologische industrie om een koersvast industriebeleid met hervormingen om ondernemend, digitaal en veilig een bijdrage te blijven leveren aan de verdienkracht en vooruitgang van Nederland,' lezen

we in de inleiding. 'Nederland staat ook voor grote maatschappelijke uitdagingen. Hoe maken we de samenleving veiliger, hoe zorgen we dat een steeds ouder wordende bevolking gezond en vitaal blijft zonder druk op de zorguitgaven, hoe gaan we naar een schonere en duurzamere energievoorziening, hoe verminderen we de filedruk, hoe garanderen we de beschikbaarheid en veiligheid van voedsel?' Lees meer over de verkiezingsinzet van de FME om de industriële basis te versterken, met extra aandacht voor innovatie, onderwijs en veiligheid.

Lees verder:
www.fme.nl



CIJFERS & TRENDS DIGITALE TRANSITIE

'De volgende – diepere – golf van digitalisering dient zich aan, een golf die ons leven nog ingrijpender en sneller zal veranderen. Toonaangevende experts geven aan dat bij de juiste (beleids)keuzes een extra BBP groei van 10 - 15 procent in 2025 mogelijk is'. Die boodschap presenteerden VNO-NCW, MKB-Nederland en LTO Nederland op 26 september in het rapport 'NL Next Level - Investeren in een Digitale Kwantumsprong'. Hoewel het allemaal nogal als toekomstmuziek klinkt, is de technologie die dit mogelijk maakt binnen vijf tot tien jaar gemeengoed, verwachten de organisaties. 'Het is nu zaak om samen onze uitgangspositie en het momentum maximaal te benutten. Overheid en bedrijfsleven moeten samen investeren in een welvarender Nederland door leiderschap te nemen in de digitale transitie. Het is tijd voor een digitale kwantumsprong.



In het wensenlijstje 'Investeren in een Digitale Kwantumsprong', onderdeel van de campagne NL Next Level, pleiten de ondernemersorganisaties voor tien concrete maatregelen. Het document is gratis te downloaden via de site van VNO-NCW.

www.vno-ncw.nl

BEURSNIEUWS PRECISIEBEURS

Op 16 en 17 november 2016 organiseert Mikrocentrum voor de 16e keer de Precisiebeurs; jaarlijks trefpunt voor precisietechnologie, mechatronica en fijnmechanische technologie. De beurs, met ruim 300 exposanten en een hoogwaardig congresprogramma, heeft een internationale reputatie opgebouwd met een sterk groeiend aantal exposanten en bezoekers uit het buitenland. In contact komen met bezoekers en exposanten? Op donderdagochtend is er een Duits-Nederlands ontbijttrffen. Daarnaast is er de Meet & Match, georganiseerd in samenwerking met de Kamer van Koophandel en Enterprise Europe Network. De Precisiebeurs wordt gehouden in het NH Conference Centre Koningshof in Veldhoven.

www.precisiebeurs.nl

DESINFECTIE KEURMERK 'DUURZAAM DESINFECTEREN IN FOOD'

Simpel Desinfecteren lanceerde oktober 2016 een keurmerk waarmee foodproducenten kunnen aantonen dat zij duurzaam desinfecteren met het Nocospray-concept. Zij laten daarmee zien dat ze er alles aan doen om niet alleen besmettingen te voorkomen, maar ook om het milieu en hun mensen te ontzien. "Innovatie vraagt om vertrouwen en kennisoverdracht," aldus Hugo ter Hoeve, mede-eigenaar Simpel Desinfecteren. "Met het keurmerk willen wij onze waardering uitdrukken voor het vertrouwen waarmee onze klanten vooroplopen met hun vernieuwde desinfectieprotocol, passend in een MVO-beleid. Op hun beurt kunnen de foodproducenten met het keurmerk aan hun klanten laten weten dat zij innovatief en duurzaam bezig zijn."

www.simpeldesinfecteren.nl/keurmerk-duurzaam-desinfecteren-food



VALORISATIE COMPACTE FOOD DRYER

Om economische redenen en vanuit het duurzaamheidsargument is het voor veel voedselproducenten belangrijk om reststromen te verwaarden. Dit geldt met name voor de agf-verwerkende industrie, omdat bij groenten en fruit relatief eenvoudig hoogwaardige stoffen uit reststromen gewonnen kunnen worden. Drogen is een zeer geschikte en gemakkelijke techniek voor het valoriseren. Het maakt het product lang houdbaar en houdt het stabiel. Conventionele food dryers beslaan echter een groot oppervlak. De meeste producenten hebben daar geen ruimte voor en zien daarom af van de verwerking van reststromen. TOP bv heeft een compacte food dryer ontwikkeld. Deze heeft dezelfde capaciteiten als de grote variant, maar neemt slechts een klein oppervlak in de fabriek in beslag.

www.fooddryers.eu

HYGIËNE HYGIËNESLUIZ PATENT PENDING

De nieuwe modellen hygiënesluizen van LETS bv zijn als eerste uitgerust met een beveiliging tegen bacteriologische verontreiniging van het watertoevoernet. Deze uitvinding is Patent Pending. Hygiënesluizen zijn in de voedingsindustrie een bekend beeld. Wanneer de borstels van de hygiënesluis worden betreden, gaan ze draaien om de zolen van schoeisel te reinigen. Tussen deze borstels is een sproeibuis bevestigd, die water, eventueel gemengd met reinigings- of

desinfectiemiddel, op de borstels spuit. Het water dat van de roterende borstels afkomt, spat terug op de watersproeibuis, waar bacteriën naar binnen kunnen dringen. Niet alleen de hygiënesluis kan hiermee een bron van besmetting worden, zelfs het tapwaterleidingnet van het hele pand kan besmet raken. De oplossing van LETS biedt bescherming tegen dit risico.

www.letsbv.nl

CLIP-XL

SPECIALIST IN CLIPTECHNIEK



clipmachines
clips (u en o)



worstlabels
lussen en touw



reparatie
onderhoud

www.clip-xl.nl

MILMEQ Kiest voor DGS STERK FINANCIERINGSVOORDEEL VRIESINSTALLATIE

De internationale fabrikant van koel- en vriestunnels Milmeq heeft gekozen. DGS en Milmeq zijn Europese partners geworden voor ontwerp, installatie en verkoop van logistieke installaties met vriezers van Milmeq.

De samenwerking tussen Milmeq en DGS komt op een gunstig moment tot stand. Dat leggen hoofdspelers Dennis Grolleman en Onno Lukkien van DGS, en Roel Hoffman van Milmeq, helder uit in het kantoor van DGS in Haaksbergen. Het kantoor bevindt zich boven drukke werkplaatsen en grote

hallen met materiaal van buizen tot robotarmen. Dat dit het moment is om aan de slag te gaan met koel- en vrieslogistiek, aldus het drietal, heeft alles te maken met ontwikkelingen op de wereldmarkt. De export naar Azië groeit stevig en Nederland loopt voorop als het gaat om voeding. De

Nederlandse export van voeding naar China nam in 2015 met ruim 14% toe en economen voorzien een verdere stijging. De Chinese economie blijft rond de 6% per jaar groeien en de Chinese consumptie ontwikkelt een grotere behoefte aan afwisseling in voeding. Westerse producten bieden die.

ROBOTICA

Een van de populaire producten is vlees. Dat gaat uiteraard ingevroren naar het Verre Oosten. China hanteert strenge eisen voor het invriezen. Er mag nauwelijks tijd zitten tussen slacht en invriezen. De wereldhandel in diepgevroren voedingsmiddelen is in opkomst en DGS en Milmeq staan op tijd klaar om exporterende handel en distributie te ondersteunen met hun expertise en producten. Vriezen en efficiency zijn belangrijker dan ooit. Directeur DGS Grolleman weet er alles van. Hij is een man van de praktijk, geboren "tussen slachterij en vrieshuis". Samen met partner Lukkien brengt hij kennis en ervaring op het gebied van logistieke installaties en robotica mee in de nieuwe samenwerking. DGS ontwerpt, bouwt en onderhoudt slimme logistieke installaties voor de voedingsindustrie. Dat zijn geautomatiseerde



Van links naar rechts:
Onno Lukkien,
Dennis Grolleman
en Roel Hoffman

‘De uptime van de tunnels van Milmeq is 98 tot 99%’

installaties, met een centrale rol voor robots. Ze hebben onlangs een groot project afgerond voor alle logistiek naar en vanaf de vriesinstallatie van een innovatief bedrijf op de Veluwe.

SPECIALISME

Dergelijke installaties zijn een specialisme geworden. Lukkien: "We maken turnkey maatwerksystemen en fabriceren en programmeren vrijwel alles in eigen huis. We kiezen voor eenvoud, bewezen technologie en maken systemen die met het bedrijf mee kunnen groeien. Onze installaties zijn flexibel en wij kunnen uit de voeten met welke productvormen en afmetingen dan ook. Wij zijn bovendien verantwoordelijk voor de complete installatie, zodat de afnemer altijd weet bij wie hij terecht kan voor service of verbeteringen." Dat meedenken met de klant, is wellicht de verklaring dat DGS al zo snel succes had. De onderneming ging nog maar 4 jaar geleden van start, maar slaagde er als nieuwkomer in de

business toch in stevig te groeien. Grolleman: "Wij staan met de voeten in de klei en begrijpen dat er in de sector alleen geld te verdienen valt, als de loonkosten beheerst worden. Met onze systemen kan een afnemer per definitie met minder FTE's toe. Ze verdienen zich terug." De logistieke specialisten van DGS en Hoffman van Milmeq zijn ervan overtuigd dat ze elkaar perfect aanvullen.

PERSOONLIJKE KLIK

Hoffman heeft als expert in de koudetechniek 40 jaar ervaring en geeft met zijn bedrijf Ice & Easy advies over de installatie en het onderhoud van duurzame industriële koel- en vriesprocessen. Voor Milmeq is hij vertegenwoordiger voor Nederland en de rest van Europa. Hoffman: "Milmeq heeft zijn basis in Nieuw-Zeeland en is wereldwijd marktleider met zijn vriestunnels, met installaties in Australië, Noord- en Zuid-America en nu Europa. De Nieuw-Zeelandse overheid steunt de export van de onderneming

zwaar. De thuismarkt is klein, maar men wil er toch de kennis en innovatie behouden, vandaar. Voor afnemers in Nederland zorgt die overheidssteun voor een sterke vereenvoudiging van de financiering. Na een aanbetaling van 15% betaalt je de rest in twee of drie jaar, de periode waarin de installatie zich terugverdient. Dat kan dus in feite met het geld dat de installatie je oplevert." Ook de kosten die DGS maakt voor engineering, materiaal, installatie en training vallen binnen de Nieuw-Zeelandse regeling. In het oordeel van de expert onderscheiden de tunnelvriezers van Milmeq zich door betrouwbaarheid en eenvoud van de gebruikte technologie. "Dat beperkt de kosten voor het onderhoud en daarmee de total cost of ownership. Heel belangrijk in onze 24-uursecconomie: de uptime van de tunnels van Milmeq is 98 tot 99%." Over de keuze van Milmeq voor een partnership met DGS: "Het zijn vakmensen uit de praktijk die systemen opleveren die er op de tekentafel prima uitzien en in de praktijk betrouwbaar functioneren. Daarnaast is er een persoonlijke klik: wij zijn partners die graag samenwerken."

 www.milmeq.com
www.dgs-ps.nl

AUTOMATISERINGSPROJECTEN BIJ BOLLETJE

INVESTEREN IN KWALITEIT EN COMPETITIVITEIT

Vasthouden aan ambachtelijke producten en toch erkend worden voor innovatie en expressiviteit – dat is wat Bolletje vorig jaar gelukt is door de titel Merk van het jaar van de federatie FNLI in de wacht te slepen. De producent van beschuit, crackers, ontbijtkoek, biscuits en een hele reeks tussendoortjes is niet alleen innovatief in haar productgamma, maar investeert ook volop in haar fabrieken om kwaliteit en competitiviteit te blijven garanderen.

De productievestiging van Bolletje in Heerde dateert al van 1920. Ze werd destijds opgericht als de Stoom Koek en Beschuitfabrieken van de familie van Ark. Het prachtige historische gebouw aan de Zwolseweg past wel bij de ambachtelijke bakkerijproducten die Bolletje vorig jaar de titel Merk van het jaar opleverden. Maar die historiek stelt het bedrijf ook voor heel wat uitdagingen. Zo is er een robot die net onder de spanten van het gebouw moet manoevreren om de rekken waarin de ontbijtkoek na het bakken gekoeld wordt, op een hoger

gelegen conveyor te plaatsen. De robot heeft speciaal door Robertpack ontwikkelde grijpers die het mogelijk maken om de rekken schuin te houden en te draaien, zodat de verplaatsing nog net binnen de beschikbare ruimte uitgevoerd kan worden.

IEDERE KEER EEN ANDER PALLET patroon

De robot die de rekken verplaatst, is een van de vier Fanuc robots die bij Bolletje in Heerde ingezet wordt. “We hadden al heel vroeg een robot voor de palletisering,” zegt Paul Borreman, hoofd

van de technische dienst in de fabriek in Heerde. “Toen die aan vervanging toe was, zijn we op zoek gegaan naar een partner die voor ons een applicatie kon ontwikkelen rond de robot, zodat we eenvoudig konden omstellen naar verschillende producten. Dat werd Robertpack uit Zwolle, een bedrijf dat ondertussen al heel wat projecten samen met ons gerealiseerd heeft. Ze zitten niet ver af, wat handig is voor service. En vooral, ze denken met ons mee om telkens de meest geschikte oplossing te realiseren.”

‘We hebben een breed productgamma en wilden daarom een flexibele robot’

De keuze voor Fanuc werd destijds door Paul Borreman zelf genomen. “Ik wilde een robot die mooi oogde. Niet zo’n palletiseringsrobot met een grote externe arm, maar een mooie, hygiënisch afgewerkte robot die geschikt is voor de voedingsindustrie. We hebben een breed productgamma en wilden daarom ook een flexibele robot die zich makkelijk laat aanpassen. De robot doet enorm veel verschillende formaten van omdozen met iedere keer een ander palletpatroon. In functie daarvan heeft Robertpack een grijper ontwikkeld die deze variatie aankan, en een sturing gebouwd met een eenvoudig menu waarin we de producten en palletpatronen kunnen selecteren.”

DUURZAAM EN BETROUWBAARHEID

Twee keer per jaar wordt de fabriek stilgelegd voor onderhoud. “Robertpack controleert alle mechaniek op functioneren en verzorgt het onderhoud voor de complete installatie. De robots installaties zijn heel duurzame machines waar we nog geen problemen mee hebben gehad,” aldus Paul Borreman. Om die reden werden de robots van Fanuc intussen ook al gekozen in andere projecten. Er is de robot die rekken verplaatst – net als de palletiseringsrobot een FANUC M-710iC/70. Het algoritme dat de robot bestuurt, zorgt ervoor dat steeds voldoende rekken in circulatie gehouden worden tussen de oven en de koeltunnel. De overige rekken worden door de robot tijdelijk van en naar een buffer verplaatst. Die handling werd vroeger manueel gedaan, wat ergonomisch geen makkelijke taak was. De intelligente sturing van de robot heeft er geen moeite mee en werkt er drie volle shiften. Als de ontbijtkoek eenmaal gesneden is, plaatst een delta robot – de M-3iA van FANUC – de koe-

ken in een tray of blister. Ook de lijn waar Schuddebuikjes (klein speculaasstrooisel voor op brood) in doosjes verpakt worden, werd met een robot uitgerust. Een LR Mate neemt telkens vier van die doosjes en plaatst deze scheppend in een omdoos – scheppend, omdat de doos redelijk strak zit en de robot anders op het karton zou diepen in de omdozen te kunnen.

COMMUNICATIE EN SAMENWERKING

De vele automatiseringsprojecten bij Bolletje passen in een strategie om te focussen op kwaliteit en competitiviteit. De vele productinnovaties van het bedrijf maken ook dat de productie voldoende flexibel moet zijn om zich snel te kunnen aanpassen aan de wensen van de markt. Het gebruik van robots past in dit plaatje. “De robots van Fanuc zijn duurzaam. Dat is belangrijk voor ons, maar de applicatie die eromheen gebouwd wordt, is minstens zo belangrijk”, stelt Paul Borreman. “Met

Robertpack hebben we een partner die mee denkt en complete oplossingen realiseert.”

“We verdiepen ons in de processen van de klant om oplossingen op maat te kunnen maken”, zegt Klaas Zonnebeld, account manager bij Robertpack. “De grijpers die in de verschillende toepassingen gebruikt worden, zijn allemaal door ons ontworpen in functie van de specifieke taken die de robots moeten doen. Ook de sturingen boven de robots zijn op maat gemaakt, zodat de operatoren ze op een heel gebruiksvriendelijke manier kunnen bedienen, op een manier zoals zij de processen zien.” Bij de ontwikkeling van die projecten tracht Paul Borreman telkens zoveel mogelijk mensen te betrekken – ook de operatoren. “Daardoor is iedereen mede-eigenaar van de projecten en worden ze ook beter geaccepteerd. Het draait heel erg om communicatie en samenwerking – iets wat we doorheen de jaren hebben opgebouwd.”

 www.robertpack.nl

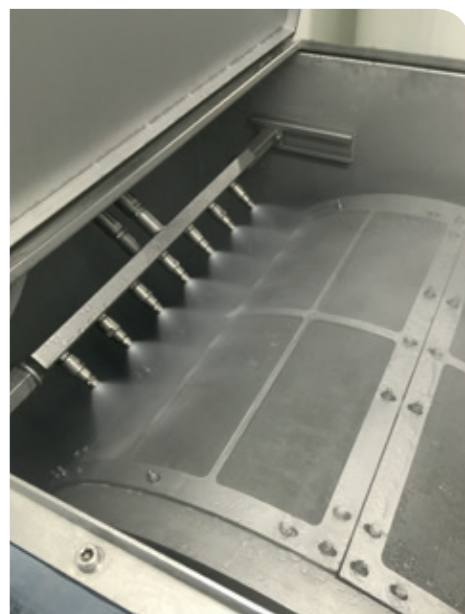


EEN BETERE HYGIËNE DOOR MINDER WATER TE GEBRUIKEN

“DIT IS DÉ MANIER VAN REINIGEN OP DIT MOMENT”

Het lijkt bijna te mooi om waar te zijn: een optimale en hygiënische reiniging door minder water te gebruiken. Dankzij UNDINE® van Innovative Water Concepts (IWC) is dat toch echt mogelijk.

Het principe achter de techniek is eenvoudig, zo legt uitvinder en technisch manager Ton Winters uit. “In een kleine mengkamer van een paar centimeter vermengen lucht en water zich met elkaar. Het resultaat is een sproeibeeld van



hele fijne druppeltjes, die met hoge snelheid op het vuil worden verspoten. Daardoor krijgt het zelfs verontreinigingen als bloed, eiwit en sappen moeiteloos weg. Bovendien richten we de techniek zo in dat alle hoekjes en gaatjes bereikt worden voor een optimaal schoonmaakresultaat. Alles wat je niet raakt, kun je ook niet reinigen.” Door de lucht- en waterdruk op maat in te stellen, is Undine geschikt voor zowel groente en fruit als vlees en aangekoekte transportbanden. Ton: “We gebruiken meerdere mengkamers voor een nog krachtiger resultaat. Je kunt je voorstellen dat je voor hardnekkig vuil meer energie nodig hebt dan voor lichte vervuilingen op groente en fruit. Door de vermenging van water met lucht beschadigt de fijne spray het oppervlak niet. Dat is ideaal voor kwetsbare producten.”

ALTIJD MAATWERK

Meer dan twintig jaar geleden ontdekte Ton, toen nog groenteverwerker, bij toeval, het concept van Undine. Een kapotte compressor sproeide mist op lagers, die daarna bijzonder schoon waren. In 2004 werd besloten om de techniek, inmiddels vernoemd naar een Germaanse waternimf, te

vercommercialiseren. Samen met Tjerk Nijdam richtte hij Innovative Water Concepts (IWC) op. Op dit moment maken al zo'n 250 bedrijven in binnen- en buitenland gebruik van Undine. Tjerk: “Als een bedrijf onze hulp inschakelt, gaan we er eerst heen voor een inventarisatie. Omdat Undine doorgaans maatwerk is, bekijken we waar we het beste de mengkamers met nozzles (spuitmondjes) kunnen plaatsen en in welke configuratie. Doordat we alles in Nederland maken, kunnen we snel leveren. De klant krijgt alles plug&play, zodat ze het zelf kunnen installeren. Undine is eenvoudig te integreren in een bestaande machine of productielijn. Bij complexe projecten kunnen we uiteraard ook installatiewerk op maat bieden.”

Tegenwoordig reizen de medewerkers van IWC de hele wereld over om bedrijven te helpen met hun revolutionaire techniek. “We werken vooral veel voor pluimveeslachterijen, omdat zij na ieder deelproces goed moeten reinigen. Daar worden enorme hoeveelheden water bij gebruikt en kunnen we heel veel besparen”, aldus Tjerk. “Maar we zijn ook actief voor varkens- en rundvleesverwer-



Flow van hogedrukspuit (120 km per uur)

Flow van Undine (900 km per uur)

kers, groente- en fruitproducenten en machinefabrieken.” Ton: “Undine kan op ontelbaar veel manieren worden toegepast, maar we kiezen er echt bewust voor om ons te richten op de voedingsmiddelenindustrie. Dat is onze achtergrond en daar hebben we ervaring in.”

MINDER WATERVERBRUIK

Erik Zaayer, operationeel manager bij pluimveeverwerkingsbedrijf 2 Sisters Storteboom, kan hierover meepraten. “Anderhalf jaar geleden wilden we ons waterverbruik fors verminderen. We zijn toen met Ton om de tafel gaan zitten. Hij adviseerde ons om overcapaciteit in te bouwen: dus meer nozzles te plaatsen dan nodig is. Onze kippen komen in principe nuchter binnen, maar als dat niet het geval is, kan ik toch snel ingrijpen en het probleem oplossen door de extra nozzles aan te zetten. Dat was een goed advies. Je merkt daardoor dat IWC een productieproces

echt begrijpt.” Naast een verbeterde hygiëne en verminderd waterverbruik, bemerkt Erik nog een bijkomend voordeel: “Doordat we het reinigingsproces nu beter onder controle hebben, is er minder visuele controle nodig. Ik heb daardoor flink kunnen besparen op manuren. Undine was een forse investering, maar we hebben het inmiddels al lang en breed terugverdiend.”

MEER PRODUCT

Ook cijfermatig spreken de voordelen van Undine voor zich: bedrijven kunnen tot 60% besparen op arbeidskosten en tot 90% op hun water- en energieverbruik. Ze kunnen sneller en automatisch reinigen, waardoor er minder omsteltijd nodig is en er ook minder product(ie)verlies optreedt. “Het is echt dé manier van reinigen op dit moment”, meent Tjerk. Ton vult aan: “Voor vlees geldt bovendien dat de Undine-techniek een soort film om het vlees legt. Daardoor kun

VOORDELEN VAN UNDINE:

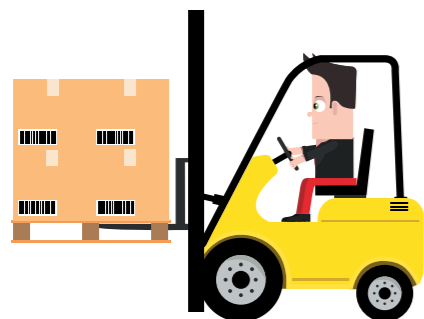
- Tot 90% besparen op water en energie
- Aanzienlijk beter reinigingsresultaat
- Tot 60% besparen op arbeidskosten
- Sneller en automatisch reinigen
- Minder product(ie)verlies
- Geen verstopte nozzles

je de indroogverliezen in de koeling beperken en houd je meer vlees over. En dus meer omzet.” Meer eindproduct overhouden, dat is ook wat engineer Henk de Weert prettig vindt aan het gebruik van Undine bij Lamb Weston /Meijer (producent van aardappelproducten). “De frites worden op een transportband gesorteerd op defects. Dat gebeurt optisch, dus op basis van licht. Als er zetmeelresten op de band achterblijven, kan er niet goed gesorteerd worden. Dankzij Undine kunnen we iedere transportband snel en goed schoonhouden. Dat komt het sorteerproces ten goede, waardoor we nu meer frites uit een aardappel kunnen halen. Undine zou ik dan ook zeker aanbevelen, dat staat als een paal boven water!”

 www.iwc-international.com/nl

Labeling

Door goederen te labelen zijn ze identificeerbaar en traceerbaar in het proces en de supply chain. Hierdoor zijn interne logistieke processen en goederenstromen inzichtelijk en wordt ingespeeld op klantvragen, kwaliteitseisen en regelgeving op het gebied van labeling, informatie uitwisseling en tracking & tracing.



www.4food.nl



Industrial Auctions BV

Online veilingen voor de complete voedings- en drankindustrie

26 oktober: Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie in Brokstedt, Duitsland



Kijkdag:
dinsdag 25 oktober
van 9:00 tot 13:00u
Adres: Osterfeld 14,
24616 Brokstedt, Duitsland

27 oktober: Online veiling machines en inventaris voor de complete voedingsindustrie in opdracht van Herdico Vlees NV wegens bedrijfsbeëindiging in Meerle, België



Kijkdag:
dinsdag 25 oktober
van 9:00 tot 16:00u
Adres: Voort 2,
2328 Meerle, België



Online veiling machines voor de voedingsindustrie, bakkerij & horeca apparatuur in Oirschot

www.industrial-auctions.com



LEVE DE VERGANKELIJKHEID

Voor een voedselproducent is het van belang dat de consument niet teleurgesteld wordt bij een herhaalaankoop van een product. Geen verrassingen dus, want het zou maar zo tegen kunnen vallen. En consumenten die iets vinden tegenvallen kopen het niet nog eens. Dat het ook nooit verrassend goed zal zijn, wordt daarbij op de koop toe genomen.

Bijna 10 jaar heb ik voor allerlei voedselproducenten producten ontwikkeld die vooral altijd hetzelfde dienden te zijn. Maar thuis kook ik juist altijd uit de losse pols zonder recept. Wat iedere avond weer in een verrassing resulteert. Dat geeft me veel meer bevrediging. En ik leer er meer van.

Vanaf deze maand ben ik volledig zelfstandig en zet ik mij vooral in om producten te maken die bewust iedere keer anders zijn. Zo werk ik nu aan een serie biertjes, die door een unieke mix van gisten (die voor ieder brouwsel vers uit de natuur worden geoogst) onmogelijk te reproduceren zijn. Ik zie dat juist als iets sterks, omdat er in het leven al voldoende routine en voorspelbaarheid zit. Lang leve de vergankelijkheid!

De uitdaging bij producten die iedere keer anders zijn, zit hem natuurlijk in de opschaling en automatisering. Want kleinschalig met de hand kun je gemakkelijk bijsturen, maar zodra je proces meer geautomatiseerd is, ontstaan er uitdagingen. Toch denk ik niet dat dat een reden is om dan maar eenheidsworst te maken. Ook veranderlijke producten kunnen opgeschaald worden. Wat je nodig hebt is de juiste dosis vernuft, een brok aan kennis en een snuffje creativiteit.





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!

KIM
NEDERLAND
K.I.M. Nederland B.V.
Tweelingenlaan 144
7324 BP Apeldoorn
T. +31 (0)55 368 91 91
info@kim-nederland.nl
www.kim-nederland.nl

COMPACTE CERTUSS-STOOMGENERATOR GEMAKKELIJK IN GEBRUIK

'DANKZIJ SCHARFF TECHNIEK KONDEN WIJ DE IJSPRODUCTIE SNEL HERVATTEN'

Na een brand begin 2016 moest dessert- en ijsfabriek De Dessert Meesters snel op zoek naar een nieuwe, tijdelijke, productielocatie. Dat lukte, maar in de nieuwe hal was niets. Scharff Techniek dacht mee en leverde en installeerde snel een stoomgenerator; de Certuss Universal 600 TC. Twee maanden later rolde het eerste ijs al weer van de band.



© JORIS TELDER



Robert Mentink (l)
en Pepijn Lubbers

© JORIS TELDER

Robert Mentink, manager Technische Dienst bij Roerink Food Family, zal 30 maart 2016 niet snel vergeten. Hij werd vroeg in de ochtend wakker en las op zijn telefoon dat de dessert- en ijsfabriek 's nachts was afgebrand. Van de fabriek De Dessert Meesters, onderdeel van de Roerink Food Family, was niets meer over. De elf aanwezige medewerkers hadden gelukkig veilig weg kunnen komen. Directeur Pepijn Lubbers was met het management dezelfde nacht nog ter plekke. Samen met de aanwezige technische dienst verichtten zij hand- en spandiensten om een veilige situatie te creëren. "Ik ben er 's ochtends direct naartoe gegaan," vertelt Mentink. "Iedereen was aangedaan, maar toch was er niet alleen ellende. Diezelfde dag nog zijn we gaan sparren over hoe nu verder. De dagen erna hebben we leegstaande locaties in de regio geïnventariseerd. Binnen enkele weken werd de huidige tijdelijke locatie in Oldenzaal het meest geschikt geacht."

ONTWERPEN EN BOUWEN TEGELIJK

Eén probleem: er was in de leegstaande hal helemaal niets. "Nog geen afvoerputje," aldus Mentink. "Maar we wilden de productie zo snel mogelijk oppakken." Samen met collega's en samenwerkingspartners werd een begin gemaakt. "Eigenlijk begon er toen een periode van ontwerpen en bouwen tegelijk," vervolgt Mentink. Dat betekende snel keuzes maken, bijvoorbeeld voor een stoom-generator. "Met Scharff Techniek hadden we goede ervaringen, op de vorige locatie werkten we al met een Certuss stoomketel junior 500. En in de moeilijke situatie waar we in zaten, waren ze écht een

samenwerkingspartner. Ze waren flexibel en zetten alle zeilen bij om ons te helpen. Ze toonden zich servicegericht en er waren korte lijnen. In overleg met hen kozen we voor een stoomgenerator, de Certuss Universal 600 TC. Scharff leverde en installeerde snel. We werden daarin compleet ontzorgd."

WATER SNEL OP TEMPERATUUR

Twee maanden later, in juni, was een compleet nieuwe ijsfabriek operationeel en kon de ijsproductie weer starten. De Dessert Meesters maakt exclusief ijs met stukken chocolade en fruit. De desserts zijn luxe verpakt en mooi gedecoreerd. Het bedrijf levert in 26 landen onder andere aan Lidl. Inmiddels is de productie opgeschaald naar vier productielijnen en is er een optie om uit te breiden naar zes. De nieuwe stoomgenerator brengt het water dat tijdens de productie van het ijs wordt gebruikt snel op de juiste temperatuur. Mentink: "Dat is belangrijk bij het pasteuriseren en homogeniseren van de mix die de basis vormt voor het ijs. Daarnaast warmen we met het water tanks op, die een dubbele mantel hebben. Daar loopt het warme water langs, zodat we het gesloten circuit op de gewenste temperatuur houden." De stoom die is gebruikt om water op te warmen, condenseert weer naar water en stroomt terug naar de generator. Zo is er minder vers water nodig voor nieuwe stoom, een belangrijke besparing.


BEDIENINGSGEMAK

Mentink is vooral blij met het bedieningsgemak, dat gaat bijna volautomatisch. "Omdat de generator het water zo snel op temperatuur

brengt, kunnen we de generator naar behoefte op ieder moment uit en aan zetten. Er is bijna geen opwarmtijd en daardoor is er een gegarandeerd aanbod van stoom en water. In de praktijk staat de stoomgenerator tijdens de productie van 6 uur 's ochtends tot 23 uur in de avond bijna altijd aan. Het productieproces kent weinig procesfluctuatie, waardoor we de stoom continu nodig hebben. Daarvoor is deze generator zeer geschikt. Daarnaast is de machine compact en neemt dus weinig ruimte in, en hij is gemakkelijk in het onderhoud."

FAMILIEBEDRIJF

Scharff Techniek is een traditioneel familiebedrijf uit Utrecht, opgericht in 1983 en geleid door directeur Bernard Scharff. Ook dessert- en ijsfabriek De Dessert Meesters in Oldenzaal is onderdeel van een familiebedrijf: de Roerink Food Family. Hieronder vallen foodbedrijven als Zuivelhoeve, HEKS'NKAAS® en Happy Goat. Mentink heeft het afgelopen half jaar ervaren hoe belangrijk het is dat een leverancier niet alleen kwalitatief goede machines levert, maar ook partner is. Een partij die meedenkt, een uitzondering voor je maakt en een stapje extra zet. Misschien zit goede samenwerking wel in het gegeven dat het beide familiebedrijven zijn.

 www.scharfftechniek.nl
roerinkfoodfamily.nl

QISOFT-SOFTWARESISTEEM STEUNT GROEI KAASMAKER

MEER VOLUME EN VARIATIE VEREISEN BETERE BEHEERSING

Meer productie en meer producten. Maker van zachte kaas Özgazi in Etten-Leur schaal op.

De uitbreiding in volume en assortiment is alleen mogelijk met een nieuw kwaliteitssysteem.

Özgazi is een jong bedrijf, opgericht in 1992, dat vorig jaar toch al 55 miljoen euro omzette. Daarmee is het de grootste Europese producent van zachte witte kaas, vaak feta genoemd. Jaarlijks wordt er in

de fabriek in Etten-Leur 80 miljoen kilo melk verwerkt. De kaas is voor 20 private labels; huismerken van groothandels die voornamelijk aan supermarkten leveren. De meeste kaas gaat verpakt in

grote blikken de deur uit. Ze worden vooral gekocht door Turken: in Turkije, maar ook in landen ver weg als Kazakstan, de VS en Australië. Een belangrijke markt is Duitsland, waar 3 miljoen Turken wonen.



EFFICIENCY

Commercieel directeur Harry Kil vertelt dat de eigenaar, Setif Aktürk, de kaasmakerij in korte tijd groot heeft gemaakt. "In de tien jaar dat ik hier werk, is dit al de tweede keer dat we opschalen. Daarom hebben we nu voor QIS gekozen. Na uitgebreid onderzoek bleek het voor ons het beste softwaresysteem."

Acht jaar geleden breidde het bedrijf ook uit, van 12 naar 18 kaasbakken (de bakken waarin de melk tot het tussenproduct wrongel wordt). Nu zijn alle kaasbakken weggehaald en is er een coagulator geïnstalleerd. "Dat is een bandsysteem, bij ons van 80 meter, waar robots schotten in plaatsen," legt Kil uit. "Zo ontstaan bakken voor de wrongel, die met de band heel langzaam bewe-

gen. Aan het einde van de band komt de wrongel terecht in cassettes, kunststof vormen, waarin de wrongel meer vocht verliest. Die gaan een tunnel in en uit de cassettes worden de blikken gevuld. Het kaasmaken is zo een continu proces geworden. Eigenaar Aktürk is afgestudeerd aan de Technische Universiteit in Aken en zet in op technologische innovatie. Hij ontwikkelde zelf een machine om het proces te automatiseren. Efficiency is in de markt voor zachte kaas noodzakelijk om een interessante lage prijs te kunnen vragen."

GROOT VOLUME

Ook een groot volume kan bijdragen aan lage kosten per eenheid. "In 2018 moet de fabriek 275 miljoen kilo melk verwerken; meer dan 3 keer zoveel als wat er nu binnenkomt. Daar zal niet alleen meer zachte kaas van gemaakt worden. De eigenaar kijkt vooruit en ziet dat het aantal Turken, en dus de markt, niet meer groeit. Er is minder behoefte aan grote blikken. Acht jaar geleden heb ik al een aantal producten ontwikkeld voor de retail, zoals zachte kaas in vacuümverpakkingen met 200 of 180 gram. Die leveren we aan bedrijven als La Place en Sligro. Nu breiden we het assortiment verder uit. We gaan de bekende Turkse yoghurt maken, en analoge kaas; kaas van plantaardige in plaats van dierlijke ingrediënten. Ook nieuw op het productieprogramma is de ultrafiltratiekaas, die vooral in het Midden-Oosten populair is. Het vierde nieuwe product is ayran, een in Turkije populair yoghurtdrinkje. Wij verpakken het in een afsluitbaar pp-flesje met dop, zodat je het weer kunt dichtdoen." Kil verwacht er veel van de drank, mede vanwege de verpakking.

QIS

Quality Improvement System (QIS) van QiSOFT is een softwaresysteem ontworpen en gemaakt voor het verzamelen, analyseren en visualiseren van real-time gegevens van kwaliteit, productie en prestaties. QIS ondersteunt de beheersing van de kwaliteit van leverancier tot de eindconsument en maakt de data real time, op het moment dat ze ontstaan, beschikbaar voor alle disciplines. Het is gericht op het vaststellen, herstellen en voorkomen van kwaliteitsproblemen. QiSOFT is actief voor verschillende procesindustrieën en marktleider in de zuivelindustrie.

 www.qisoft.com

KWALITEITSMANAGEMENT VERSTERKT

Alle plannen moeten voor het einde van het jaar werkelijkheid zijn geworden. In Etten-Leur werken men hard aan de opbouw van de nieuwe machines. In de productie zijn niet veel extra mensen nodig, wel is er sinds kort een eigen laboratorium ingericht en bemand. Eerder werd het kwaliteitsmanagement versterkt. "Met de nieuwe producten komen er ook nieuwe kwaliteitseisen bij. We hebben niet meer één productielijn, maar meerdere. Dankzij QIS zijn we straks af van alle papier, voeren we alle proces- en productiegegevens direct in het systeem in en zijn de gegevens altijd op te roepen. We hebben het systeem bij andere kaasmakers bekeken en gezien dat het werkt. Aad Eikelenboom, verantwoordelijk voor QiSOFT in Nederland, noemt de geautomatiseerde data-



logging, het geautomatiseerd vastleggen van de procesgegevens, een grote stap voor Özgazi. "Het is bovendien de stap die grote verbeteringen met mogelijk zal maken: procesverbetering, kwaliteitsverbetering en nauwkeurige tracking en tracing, het stroomop- en -afwaarts volgen van de route van de grondstoffen. Op basis van de verzamelde data, die per periode zijn op te roepen, zijn rapportages en analyses mogelijk, als basis voor verbetering." "Wij vinden het belangrijk dat het bewezen technologie is," besluit Kil, "dat het ons biedt wat we nodig hebben en niet méér. Onze mensen moeten er nog mee leren omgaan, dus we gaan stap voor stap te werk. Voor zover ingevoerd, werkt QIS perfect."

 www.ozgazi.com

INVESTEREN IN DE TOEKOMST

MET VEELZIJDIGE VERPAKKINGSMACHINE

Meesterslager Hanspeter Baer werd gezien als extreem dapper toen hij in 1999 besloot om verse olijven en antipasta te gaan verkopen in plaats van vlees en huisgerookte producten. Ondanks alle negatieve adviezen zette hij door. Dankzij de nieuwe Multivac T 600 rollen er binnenkort 15.300 verpakkingen per dag van de band.

Binnen een decennium groeide het bedrijf van Hanspeter Baer; Ceposa AG (met de hoofdvestiging in Kreuzlingen), uit tot een van de grootste producenten van verse antipasta in Zwitserland.



Met een eigen 24-uurs service levert de onderneming zo'n acht ton handmatig verwerkte olijven en antipasta per week aan klanten in Zwitserland. Sinds de oprichting zijn er 30 fulltime arbeidsplaatsen bijgekomen, en afhankelijk van het seizoen werken er 35 tot 50 medewerkers. Om een constant hoge productkwaliteit te garanderen, koopt Hanspeter Baer rechtstreeks in bij geselecteerde Zuid-Europese producenten die hij voor het grootste deel persoonlijk kent. Aan de Mediterrane lekkernijen worden tijdens de verwerking alleen koolzaadolie, kruiden van hoge kwaliteit en steenzout toegevoegd. De producten komen vers en smakelijk aan bij de retailers; verpakt onder beschermende atmosfeer in transparante, hersluitbare bakjes.

LOKALE VERTEGENWOORDIGING

Begin 2015 was het tijd de verpakkingmachine te vervangen; de koolzaadolie gaf te vaak storingen aan het elektra. Niet alleen liepen de reparatie- en onderhoudskosten alsmoer op, het veroorzaakte ook de nodige stilstand. „Een belangrijk criterium bij de aankoop van een nieuwe machine was dat de elektra zeer goed

beschermd moest zijn,” verklaart Andres Kaspar, hoofd inkoop, operations en kwaliteitsmanagement bij Ceposa. Hij hechtte ook groot belang aan een lokale vertegenwoordiging van de leverancier. Met de productie van verse producten met een korte houdbaarheid moeten storingen snel en vakkundig verholpen kunnen worden. Twee fabrikanten van verpakkingmachines leverden een offerte.

BETROUWBARE VERPAKKINGSOPLOSSING

De productieafdeling werkte al met een C 400 vacuüm machine en twee compacte T250 traysealers van Multivac. Daarom ging de voorkeur van Kaspar uit naar een traysealer van dezelfde leverancier. „We hadden goede ervaringen met deze machines, en ook met de deskundige service van het bedrijf en de snelle beschikbaarheid van reserveonderdelen,” zegt Andres Kaspar. Hij ziet de nabijheid van Multivac Zwitserland als een groot voordeel, omdat servicemedewerkers indien nodig binnen de kortst mogelijke tijd op locatie kunnen zijn. „Daarbij was het voorstel van Multivac ook commercieel gezien aantrekkelijker,” verklaart hij zijn definitieve

keuze voor de nieuwe versie van de T 600. De veelzijdigheid van die machine, die zowel vacuümverpakkingen als MAP-verpakkingen kan produceren, maakte onmiddellijk indruk op hem. „Wij eisen een absoluut betrouwbare verpakkingoplossing waarmee onze gevoelige producten lange tijd vers blijven.” „Ons hoofd inkoop wilde het beste en heeft het gekregen,” lacht bedrijfseigenaar Hanspeter.

GESCHIKT VOOR AUTOMATISERING

Het personeel vult de schaaltes met de hand. Een automatische vuller doseert vervolgens de olie in de schaaltes, die daarna worden overgebracht naar de toevoerband van de traysealer, die 1.200 trays per uur sealt. Storingen door olie behoren tot het verleden. De elektrische systemen zijn ondergebracht in een schakelkast die aan de zijkant van de machine is geplaatst. De T 600 is gecertificeerd volgens beschermingsklasse IP65; de schakelkast hoeft daarom zelfs tijdens het reinigen niet afgedekt te worden. Het bedieningsgemak is optimaal: „De bediening via het grote touchscreen wijst zich vanzelf”, benadrukt Andres Kaspar.

TAKELS EN TROLLEYS

De nieuwe traysealer is operationeel sinds juni 2015. Om de machine in bedrijf te nemen, had wel wat voeten in de aarde. „De machine moest worden vervoerd naar de productieruimte,” blikt Andres Kaspar terug. „Dat was een pittige uitdaging, omdat de machine aanzienlijk groter was dan omvang van onze lift. Drie servicemedewerkers van Multivac hebben het probleem opgelost, samen met de liftmaatschappij en een logistieke deskundige. De machine werd opgedeeld, en waar mogelijk werden de vele extra's verwijderd. Allerlei hulpmiddelen, zoals mobiele trolleys en takels, hebben ze ingezet. Het was perfect teamwork,” zegt Andres Kaspar met lof.

UITBREIDINGEN

Omdat de T 600 vier trays tegelijk kan sealen, past de machine perfect bij de verwachte uitbreiding van de productiecapaciteit, verklaart Andres Kaspar. „We gaan de volledige capaciteit benutten van vier verpakkingen per cyclus en acht cycli per minuut. Ceposa is bovendien voornemens de productie uit te breiden naar acht uur per dag, zodat er 15.300 verpakkingen



per dag van de band kunnen rollen. Het is een uitstekende investering.” De eerstvolgende uitbreiding op de T 600 zal het mogelijk maken ook grotere trays met verschillende compartimenten voor verschillende antipasta te kunnen verpakken. Zelfs trays voor 1 kilo bulk worden overwogen, maar in de huidige productieruimte is dit nog niet mogelijk. „Zodra de geplande uitbreiding is voltooid, wordt de T 600 geïntegreerd in een geautomatiseerde verpakkinglijn, compleet met nieuwe metaaldetectoren, een controleweger en een doseerunit voor olie,” besluit Andreas Kaspar.

 www.multivac.nl



ALLIANTIE ZET MARKT VOOR PLANTAARDIGE PROTEÏNEN IN BEWEGING

‘STRUCTURELE SAMENWERKING NOODZAKELIJK’

De Green Protein Alliance wil de consumptie van plantaardige proteïnen een flinke impuls geven. Dat is beter voor mens en milieu én levert nieuwe marktkansen op, zo geloven de deelnemers aan het unieke samenwerkingsverband van duurzame koplopers in de voedingsbranche. Het initiatief krijgt steun van de overheid en experts in voeding, gezondheid en duurzaamheid.



WAT IS DUURZAAMDOOR?

DuurzaamDoor is een kennisprogramma voor sociale innovatie dat de ontwikkeling naar een groene, duurzame economie wil versnellen en doorbreken helpt realiseren. DuurzaamDoor organiseert samenhang tussen landelijke, regionale en lokale initiatieven via 'sociaal instrumentarium', zoals netwerken en coalitievorming. Op deze en andere innovatieve manieren werken overheden, ondernemers, onderwijs, onderzoek, en (burger)organisaties met elkaar samen aan maatschappelijke vraagstukken. DuurzaamDoor stimuleert, faciliteert, realiseert.

 www.duurzaamdoor.nl

De markt voor producten op basis van plantaardige proteïnen – bijvoorbeeld uit peulvruchten, paddenstoelen, algen en noten – is al volop in ontwikkeling, gedreven door toenemende interesse van consumenten in gezonde en duurzame voeding. Volgens het Voedingencentrum eten steeds meer Nederlanders minder of geen vlees vanwege dierenwelzijn, het milieu of hun eigen gezondheid. Ook de Schijf van Vijf zet in op een nieuwe balans tussen dierlijke en plantaardige producten. De deelnemers van de Green Protein Alliance (GPA) zien kansen in deze groeiende vraag. Aangesloten bedrijven zijn onder meer Albert Heijn, GoodBite, HAK, Rechtstreeks, RotterZwam, The Dutch Weed Burger en Viverra.

VAN 30 NAAR 50 PROCENT

Als het aan de GPA ligt, kunnen consumenten straks nog makkelijker kiezen voor bekende en nieuwe smakelijke producten met plantaardige proteïnen. Geen eenheidsworst, maar voor ieder wat wils. “De gezamenlijke ambitie van alle deelnemers aan de alliantie is een markt waarin

producten met plantaardige proteïnen een vanzelfsprekende keuze zijn”, aldus Jeroen Willemsen, GPA-initiatiefnemer. “Voor elk moment van de dag, van hoge kwaliteit, met een goede prijs-kwaliteitverhouding. En vooral: lekker. De gemiddelde verdeling van wat we eten is nu nog 30 procent plantaardige en 70 procent dierlijke proteïnen. De doelstelling van de GPA is een verhouding van 50/50 in 2025.”

DOORBRAAKAANPAK

Op 7 juli 2016 presenteerde de GPA haar uitgangspunten tijdens de kick-off en legden de partijen hun deelname aan de alliantie vast. De komende maanden staan in het teken van het verfijnen en toetsen van een gezamenlijk gedragen doorbraakaanpak voor 2017 en verder. Eind 2016 komt de GPA met de eerste resultaten van deze bijzondere samenwerking. Willemsen: “De oprichting is het startpunt van een te ontwikkelen roadmap. Tot eind van dit jaar richten we ons op de rolverdeling en de strategie. We hebben nog niet scherp wie wat moet doen, maar wel naar welk doel we streven. Nieuwe partners zijn

welkom, maar met de gevormde trein gaan we alvast rijden. Instappen mag, echter alleen met hetzelfde geloof in deze transitie als de huidige deelnemers.”

PROTEÏNETRANSITIE

Een van de initiatiefnemers van de GPA is DuurzaamDoor, een programma van de rijksoverheid. In een expertmeeting, opgezet door DuurzaamDoor, Platform Voedseltransitie, Het Planeet en NewForesight concludeerden de aanwezige partijen gezamenlijk dat er structurele samenwerking tussen marktpartijen nodig is. Alleen dan is versnelling van de plantaardige proteïnetransitie mogelijk. Voorbij de fase van losse projecten, en met de bedrijven als schakel naar de consument. Op basis van deze conclusie ontstond de Green Protein Alliance, die ondersteuning krijgt van onder meer het ministerie van Economische Zaken, het Voedingencentrum en Milieu Centraal. GPA-deelnemer Henk Schouten van GoodBite vindt het bijzonder dat de overheid een rol pakt in de transitie. “Het Rijk heeft een belangrijke stem in de imagooverandering van vleesvervangers. Ze >>



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



bereikten immers ook een kentering met de campagne rondom bijvoorbeeld stoppen met roken. Wat mij betreft is vlees eten het nieuwe roken.”

NIET OPLEGGEN, MAAR INSPIREREN

De Green Protein Alliance is een mix van grote en kleine bedrijven. De naam van Nederlands grootste supermarktketen springt duidelijk in het oog. Volgens Robbert van Holstein van Albert Heijn is hun deelname bedoeld om met meerdere partij-

en tot een krachtiger boodschap te komen. “Wij zien het als onze rol om consumenten te informeren en te inspireren bij het maken van een gezonde keuze tussen de beschikbare producten in het schap. Zo besteden we in elke Allerhande bijvoorbeeld meerdere pagina's aan vegetarische recepten en ook in de bonusfolder komen onze vegetarische producten regelmatig aan bod. We leggen consumenten niets op en zeggen niet dat ze geen vlees meer moeten eten, maar laten zien welke alternatieven er allemaal zijn. Wat Albert Heijn binnen de alliantie kan bijdragen, is dat wij grondige kennis bezitten over het eetgedrag van de consument. Die is steeds bewuster met voeding bezig en de groep flexitariërs in Nederland groeit.”

CONSUMENT VERLEIDEN

Een andere grote naam in de alliantie is die van groentefabrikant HAK. “Samen is het makkelijker om de consument te verleiden”, aldus Lienemijn Verploeg van HAK. “De consument kiest uiteindelijk zelf wat hij in zijn mandje legt en gaat vooral voor lekker en gevarieerd zonder concessies te doen aan gezond en gemak. Je kunt ze dus lek-

GREEN PROTEIN ALLIANCE

14 deelnemers: Albert Heijn, Bonduelle, Boon, GoodBite, HAK, Het Planeet, Marley Spoon, Natuur & Milieu, Rechtstreeks, RotterZwam, The Dutch Weed Burger, ValkVers - de Cantharel, Vegafit, Viverra

2 kennispartners: Milieu Centraal, Voedingscentrum

1 ondersteunend partner: Ministerie van Economische Zaken

4 initiatiefnemers: DuurzaamDoor (RVO.nl), Het Planeet, NewForesight, Platform Voedseltransitie

Meer weten over de Green Protein Alliance? Neem contact op met Jeroen Willemsen: willemsen@foodforimpact.nl

ker maken met nieuwe inspiratie en smakelijke producten die hiervoor een oplossing bieden. We willen bijvoorbeeld met onze nieuwe bonen in stazak laten zien dat je makkelijk en snel een gezonde maar bovenal smakelijke maaltijd op tafel kunt zetten met bonen erbij. Die strategie voeren we overigens al bijna twee jaar met succes samen met ons boegbeeld Herman den Blijker. Met onze deelname aan de alliantie kunnen we een extra impuls geven aan de transitie naar plantaardige proteïnen en het in beweging zetten van de massa.”

Lokale voedselproducent RotterZwam twijfelde over deelname aan de GPA, maar stapte toch in. Mark Slegers van RotterZwam: “We wisten niet of de grote jongens ons wel aan tafel wilde hebben. Maar we vinden dat er genoeg is gesproken over de omschakeling naar meer plantaardige producten. Laten we nu vooral dóén. Daarnaast zien wij het als onze verplichting naar de toch al ondergeschikte paddenstoelensector om deel uit te maken van deze transitie.”

We leggen consumenten niets op, maar laten zien welke alternatieven er zijn.

INNOVATIE MAATWERK VAKMANSCHAP

www.jansentechniek.nl

TRANSPORTEREN
SORTEREN
PORTIONEREN
ROBOTISERING
PRODUCTHANDLING
RESTPRODUCTVERWERKING
METAALDETECTIE
X-RAY
CHECKWEGEN
INSPECTIE



marelec

FORTRESS



SPARC
SYSTEMS



JANSEN
TECHNIEK | CONTROL SYSTEMS

T. +31 341 353 829
E. info@jansentechniek.nl