



## VERPAKKEN

- DICK DE KONING
- EMPACK
- HAMBURGERS VAN HALIFAX
- ETIKETTERINGSFRAUDE
- CONSERVERINGSTECHNIEKEN



8



20

# FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

Van de hoofdredacteur

## OPERATIONS MANAGER

STAAT SAMEN MET HET TEAM AAN DE BASIS VAN HET CONTINUVERBETERPROCES ELBURG

**Biohorma** is dé specialist in natuurlijke (genees)middelen. Het bedrijf is toonaangevend op het gebied van natuurlijke gezondheidsvoorlichting en (genees)middelen, met als grootste merk A.Vogel. Biohorma is onderdeel van de Bioforce AG groep. Het Bioforce hoofdkantoor bevindt zich in Roggwil, Zwitserland. De gehele Bioforce AG groep levert natuurlijke zelfzorgmiddelen aan (bijna) de hele wereld. Biohorma heeft een familiair karakter en een prettige informele cultuur. Met ± 140 medewerkers in Nederland (Elburg) en België (Lummen) houdt Biohorma zich bezig met de ontwikkeling, productie en verkoop van de geneesmiddelen en gezondheidsproducten. Om de productielocatie in Nederland te laten groeien zoeken wij een coachende en motiverende Operations Manager die gaat bouwen aan het continu verbeteren van de productieomgeving. Deze manager is verantwoordelijk voor het opstellen en uitvoeren van de operationsstrategie en het aansturen van de gehele productieorganisatie met circa 20 medewerkers. Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669

## TECHNICAL SERVICE MANAGER

WHO STRIVES FOR STRONG TEAM PERFORMANCE AND TECHNOLOGICAL EXCELLENCE DEVENTER

**Cargill** is an international producer and marketer of food, agricultural, financial and industrial products and services. Founded in 1865, the privately held company employs 150,000 people in 70 countries. Cargill helps customers succeed through collaboration and innovation, and is committed to sharing its global knowledge and experience to help meet economic, environmental and social challenges wherever it does business. Cargill Cocoa & Chocolate offers the food industry a wide range of both standard and customised cocoa and chocolate ingredients to be used in various delicious applications all over the world. For this successful organisation in Deventer, specialised in Coatings & Fillings, we are currently searching for a driven Technical Service Manager who is responsible for leading and coaching the Technical Service teams Coatings & Fillings located in both Deventer and Liverpool. You will visit Liverpool once a month for a few days. Consultant: Annemiek van der Lee, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-22158557

## QUALITY COORDINATOR EXTERNAL MANUFACTURING

OVERTUIGENDE CONTINUVERBETERAAR MET FOCUS OP KWALITEIT EN PROCES NIJMEGEN

**Mead Johnson Nutrition** is één van de grootste fabrikanten van zuigelingenvoeding ter wereld. Zij verkoopt meer dan 70 producten in ruim 50 landen. Wereldwijd werken er meer dan 6.800 medewerkers. In Nederland bestaat het assortiment uit standaard zuigelingenvoedingen en uit voedingen voor zuigelingen met voedingsproblemen. Over de gehele wereld doet Mead Johnson omvangrijke onderzoeken, waarmee wordt bijgedragen aan nieuwe ontwikkelingen op het gebied van babyvoeding. Het hoofdkantoor is gevestigd in Glenview (USA). In Nijmegen staat een productieplant waar geproduceerd wordt voor markten in Europa, Azië en Latijns Amerika. Voor de afdeling Quality Support zijn wij op het moment op zoek naar een proactieve en ambitieuze Quality Coordinator External Manufacturing, verantwoordelijk voor het optimaal borgen van de kwaliteit van de eindproducten die door third parties worden geproduceerd zodat ze voldoen aan de strenge kwaliteits- en voedselveiligheidseisen van Mead Johnson Nutrition. Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490

## LABORATORY TECHNICIANS

PARTICIPATING IN GROWTH, INNOVATION AND ADDED VALUE MADE (NL)

**AB Mauri** is a global group of yeast and bakery ingredient companies with an impressive footprint. With more than 5,000 employees worldwide, they are one of the largest producers and distributors of yeast and bakery ingredients. Mauri Research & Technology (MRT) is the innovation and development "engine room" of AB Mauri's substantial bakery ingredients business. In every country, the local idea of a perfect bakery product varies, and that is why AB Mauri creates ingredient technologies with local. MRT is delivering genuine added value and fulfilling their customer requirements. To be based at Mauri Research and Technology in The Netherlands we are searching for two Laboratory Technicians, who will be responsible for testing and evaluating of ingredient systems in a wide variety of applications, such as bread, hamburger buns, sweet goods and tortillas. Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-53137885

## PLANT HYGIENIST

SPECIALIST DIE INVESTEERT IN HET VERBETEREN VAN DE HYGIËNESTAANDAARD NIJMEGEN

**Mead Johnson Nutrition** is één van de grootste fabrikanten van zuigelingenvoeding ter wereld en bestaat al ruim 100 jaar. Zij verkoopt meer dan 70 producten in ruim 50 landen. Wereldwijd werken er meer dan 6.800 medewerkers. In Nederland bestaat het assortiment uit standaard zuigelingenvoedingen en uit voedingen voor zuigelingen met voedingsproblemen. Over de gehele wereld doet Mead Johnson omvangrijke onderzoeken, waarmee wordt bijgedragen aan nieuwe ontwikkelingen op het gebied van babyvoeding. Het hoofdkantoor is gevestigd in Glenview (USA). In Nijmegen staat een productieplant waar geproduceerd wordt voor markten in Europa, Azië en Latijns Amerika. Kwaliteit, leverbetrouwbaarheid en efficiëntie spelen een belangrijke rol bij de productie. Voor de afdeling Quality Support zoeken wij een doortastende Plant Hygienist, verantwoordelijk voor het adviseren van de afdeling Operations bij het ontwikkelen, valideren, implementeren en onderhouden van het overall hygiëneprogramma. Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490

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

 RECRUITMENT  
EXECUTIVE SEARCH  
INTERIM MANAGEMENT

GENERAAL FOULKESWEG 66  
6703 BW WAGENINGEN  
0317-468686

## VER-PAK-KEN


ver-pak-ken (verpakte, heeft verpakt): 'in een omhulsel doen, tot een pakje maken', definieert Van Dale. Was het maar zo simpel. Verpakken gaat over de vorm, materiaalkeuze en logistiek. Over het etiket, voedselveiligheid en marketing. Over automatisering, intelligente sensoren, de wijze van conserveren en gebruiksgemak. En natuurlijk over biobased, hergebruik en recyclebaarheid.

Recyclen en hergebruik is broodnodig. Zeker als we de doelstellingen die de overheid voor een circulaire economie heeft gesteld, willen halen. Maar het gaat niet zonder problemen. Zo is er nog steeds veel te doen rondom MOAH en MOSH, de mogelijk kankerverwekkende stoffen die voor een belangrijk deel afkomstig zijn uit inktresten in gerecycled papier, waarvan weer veel productverpakkingen gemaakt zijn. De EU is bezig met het opstarten en uitvoeren van een monitoring van voedingsmiddelen en verpakkingen op MO. De resultaten van het onderzoek, nodig voor nadere Europese besluitvorming, laten voorlopig nog op zich wachten. Eventuele wettelijke normen zijn op korte termijn dus niet te verwachten.

Net als bij de aanpak van voedsel fraude, is het Nederlandse overheidsbeleid hierin duidelijk: 'Het is aan de producenten van voedingsmiddelen om na te gaan of hun producten verontreinigd zijn met MO, wat de bron daarvan is en of het gebruik van één van de bedoelde verpakkingsvormen het probleem zou kunnen oplossen,' aldus minister van VWS Edith Schippers. Dit wordt goed opgepakt; Het Kennisinstituut Duurzaam Verpakken, een initiatief van overheid en bedrijfsleven, laat weten dat een onderzoeksteam zich dit jaar gaat buigen over het probleem van migratie/contaminatie door het toepassen van oud papier en karton in de voedingsmiddelenindustrie. En hoe vervuiling door inkt en minerale oliën kan worden teruggedrongen door betere recyclingprocessen.

let anders. Verpakken is volgens Van Dale 'in een omhulsel doen'. Dat klopt als een bus. Maar ik zou er aan willen toevoegen: '...waarbij je er rekening mee houdt dat het product er ook weer uit moet'. Zo blijft het hilarisch om het gevecht te zien tussen mijn

dochter en de vacuümverpakking rondom een komkommer. Bij de ketchup moet ik, voor het toegang krijgen tot de saus, eerst de dop eraf draaien en een afsluitstripje zien te verwijderen. Het lipje is te kort en te glad, het stripje plakt té goed. Wat een gehannes. En hoewel de verpakking van gesneden salami aangeeft 'hier openen' weet ik uit ervaring dat ik beter gelijk een schaar kan pakken. Dan denk ik: 'jongens, dat moet toch beter kunnen!' In Japan weten ze het al, ik daag jullie uit.

Judith Witte  
[judith@b2bcommunications.nl](mailto:judith@b2bcommunications.nl)  
 @vakbladenFood





# Inhoud

THEMA: VERPAKKEN



# 14

## TRENDS EN ONTWIKKELINGEN BEHOEFTE AAN FLEXIBILITEIT EN DUURZAME KWALITEIT

De leveranciers van verpakings- en etiketteermachines voor de Nederlandse voedingsindustrie voelen de wind mee van een groeiende economie. Er is meer aandacht is voor kwaliteit en duurzaamheid: de voedingsindustrie kijkt weer naar de lange termijn.

### EN VERDER...

OSV-netwerk in food	6
Nieuws	22
Empack	27
Column	31
Conserveringstechnieken	32
Challenge tegen klimaatverandering	36
Maintenance Next	38

### INTERVIEW

## DICK DE KONING

Dick de Koning bezoekt samen met Johan Glaser (oprichters van PACKZ) wereldwijd vele verpakingsbeurzen en -conferenties. Die opgedane kennis geven ze graag door; door zélf seminars te organiseren, en foodproducenten te adviseren, te begeleiden en te inspireren.



# 8



# 20

### REPORTAGE PERFECT VERPAKTE BURGERS

Voordat klanten van de restaurantketen Halifax (Denemarken) in de hamburger van hun keuze bijten, is er heel wat gebeurd. De vele ingrediënten moeten voedselveilig en stevig worden verpakt voor de reis van productielocatie naar de restaurants.

### ACHTERGROND

## CLAIMS: NUTTIGE INFORMATIE OF MISLEIDING?

Claims kunnen consumenten helpen bij het kiezen van (de voor hen juiste) voedingsmiddelen. Veel producenten zien in claims ook een handige marketingtool. Ze kunnen daarmee, bewust of onbewust, de consument misleiden. Maar dat is verboden.



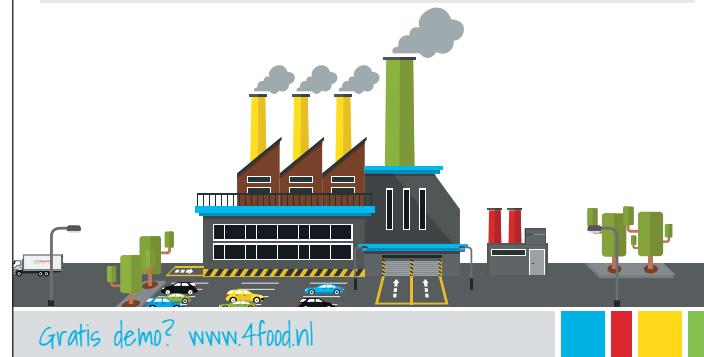
# 28



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.



Gratis demo? [www.4food.nl](http://www.4food.nl)

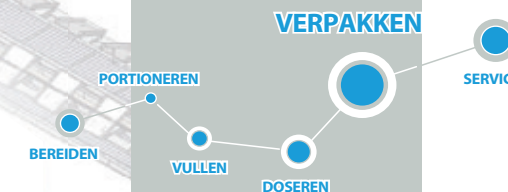
## simpel desinfecteren.nl



Uw hele productieruimte **duurzaam**  
desinfecteren met 1 druk op de knop

[info@simpeldesinfecteren.nl](mailto:info@simpeldesinfecteren.nl) • [www.simpeldesinfecteren.nl](http://www.simpeldesinfecteren.nl)

## Verpak het met Sismatec!



# SISMATEC

process & packaging solutions

Twentepoort Oost 8  
7609 RG Almelo  
The Netherlands  
T +31 (0)546 87 41 11  
F +31 (0)546 86 45 46  
[info@simatec.nl](mailto:info@simatec.nl)  
[www.simatec.nl](http://www.simatec.nl)

Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print en 12 maal per jaar tweetalig online. Het vakblad informeert ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven met trends & ontwikkelingen, duurzaam ondernemen, innovaties, verpakken, hygiëne en voedselveiligheid, processing, procestechnologie en wetenschap. Meer info: [www.vakbladvoedingsindustrie.nl](http://www.vakbladvoedingsindustrie.nl) - [www.dutchfoodindustry.com](http://www.dutchfoodindustry.com) Oplage: 3000 Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). **Voorpagina:** Empack **Aan dit nummer werken mee:** Dennis Favier, Suzanne Groeneberg, Hans Reichart, Theo Verkleij **Vormgeving:** After Five BV, Varsseveld **Drukoördinatie:** Creative Crossmedia. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. **Hoofredactie:** drs. Judith Witte. **Uitgever:** Saskia Stender. **Sales:** [sales@b2bcommunications.nl](mailto:sales@b2bcommunications.nl). **Redactie en administratie:** b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 17, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31 (0) 26 3700027, [info@b2bcommunications.nl](mailto:info@b2bcommunications.nl), [www.b2bcommunications.nl](http://www.b2bcommunications.nl). **Abonnementen:** Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027, [info@b2bcommunications.nl](mailto:info@b2bcommunications.nl). Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 8,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op [www.b2bcommunications.nl](http://www.b2bcommunications.nl). **Copyright 2017:** b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteuren verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.





www.OSVnetwerk.com




# BEDRIJFSBEZOEK PRIMUS WAFER PAPER

Na het succesvolle bedrijfsbezoek bij Slegers Technique staat het volgende bedrijf alweer in de schijnwerpers. Op donderdag 30 maart gaan we naar Primus Wafer Paper, een uniek bedrijf met ruim 100 jaar ervaring. Primus gooide het roer helemaal om en richt zich nu met name op edible branding solutions. Hoor hoe de transitie is verlopen en laat je voorlichten door Paul Turken over deze nieuwe vorm van branding van je product. Op donderdagmiddag 30 maart zet Primus Wafer Paper de deuren voor de OSV open.

Dit bedrijfsbezoek heeft ruimte voor 60 deelnemers (er zijn al 22 plaatsen bezet), het lijkt nog ver weg, maar plan het nu al in! Eén persoon per bedrijf, de overige aanmeldingen komen op de reservebank.

Mis het niet, edible branding is hot!

Aan dit bedrijfsbezoek zijn geen kosten verbonden. Ben je nog geen deelnemer van de OSV, kom dan vrijblijvend kennismaken met dit succesvolle netwerk in food.

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

**WIJ HETEN VAN HARTE WELKOM:**  
VIB Isolatiwerken B.V. – Jouke Dekens – Account Manager




## JAARLIJKSE OSV GOLFDAG

Op donderdag 20 april staat er een OSV Golfdag gepland. Dit jaar weer bij onze oude vertrouwde Golfbaan Naarderbos in Naarden.

We gaan ervan uit dat het een heerlijk warme en zonnige dag wordt. Ga lekker met ons de baan in, en neem een klant of relatie mee. Laat hen ervaren hoe hecht ons netwerk is en hoe je informeel zaken doet tijdens een relaxte en sportieve dag. Geen golfervaring? Niet getreurd, doe gewoon mee met de clinic, waar je twee uur lang in het bijzijn van een echte GolfPro de basistechniek leert. Ook dit gezelschap wordt elk jaar groter.

We strijden voor de winst, zowel in de wedstrijd als bij de clinic; maar uiteindelijk gaat het om het netwerken. De OSV Golfdag is geen harde, wel een sportieve strijd; waarin de nodige hilariteit nooit ontbreekt.

De dag sluiten we af met een lekkere borrel en een goed verzorgd diner.

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



## INTERACTIEF OP DE BEURSVLOER

We werken in een mooie sector, waarin we met heel veel aspecten van het ondernemerschap te maken hebben. Deze maand staat in het teken van verpakken; volgende maand pakken we het thema foodprocessing op.

In het productieproces zijn aspecten als technisch onderhoud en het beheersen van de waterhuishouding net zo belangrijk als de verpakking waarin het product in de schappen van de supermarkt belandt. Over ieder aspect is verschrikkelijk veel te vertellen. Welk thema we ook belichten; we kunnen nooit volledig zijn. Gelukkig zijn er nog veel meer mogelijkheden om kennis te verzamelen.

Binnenkort laten we ons voorlichten op de Empack, Aqua Nederland, Maintenance Next en de Interpack. Op een beurs ga je de dialoog aan met mensen, je krijgt direct een antwoord op je vragen. Internet is een prachtig medium, niet meer weg te denken uit deze tijd, maar niet interactief. Je bent afhankelijk van de informatie die een bedrijf online zet. En een bedrijf kan op een site nooit alle kennis naar buiten brengen die bij de mensen aanwezig is.

We zijn weer terug bij mijn stokpaardje: persoonlijk contact is onontbeerlijk. Het scheidt vertrouwen en is één van de redenen dat de OSV nog steeds bloeit. Tot binnenkort op de beursvloer!

*Saskia Stender*







‘Het accent ligt op het terugdringen van overbodig verpakkingsmateriaal’

DICK DE KONING:

## ‘HET INLINE BEDRUKKEN VAN VERPAKKING EN FOLIES NEEMT EEN VLUCHT’

Vijf jaar geleden richtte Dick de Koning (rechts) samen met Johan Glaser PACKZ op. Het tweetal bezoekt wereldwijd verpakkingsbeurzen en -conferenties. Die opgedane kennis geven ze graag door; door zelf seminars te organiseren en producenten te adviseren, inspireren en begeleiden.

*WAT ZIJN DE MEEST OPVALLENDE TRENDS EN ONTWIKKELINGEN IN VERPAKKEN IN NEDERLAND?*

“Wij signaleren een enorme behoefte aan uniciteit en consumer engagement,” vertelt Dick de Koning. “Er is veel vraag naar technische mogelijkheden waarmee producenten verpakkingen kunnen personaliseren. Ook nieuwe eisen, zoals de verplichting het land van herkomst te vermelden en wettelijke eisen omtrent tracking & tracing, hebben geleid tot innovatie: we zien een toename in het inline geïntegreerd verpakken én bedrukken. Fabrikanten willen snel veranderde gegevens per batch kunnen aanpassen. Deze vraag heeft geleid tot allerlei innovaties in digital print, waarin met steeds grotere snelheden een hogere kwaliteit bereikt wordt. Het inline bedrukken van verpakking en folies neemt echt een vlucht: we zien innovaties op alle vlakken; in verpakkingsmaterialen en -machines, processing en nieuwe drukinkten.

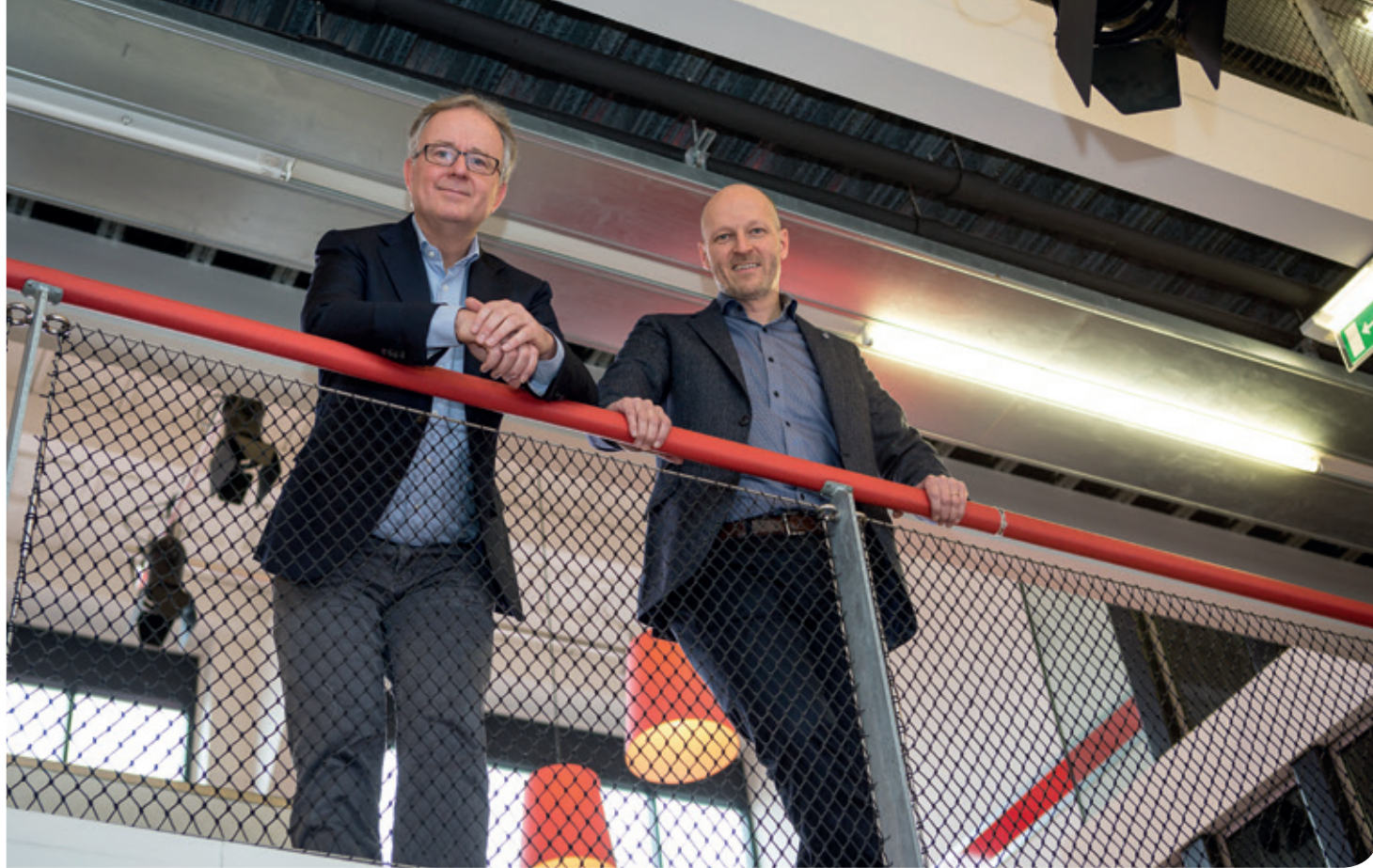
*JE BEZOEKT VEEL INTERNATIONALE VERPAKKINGSBEURZEN. WAT ZIJN DE MEEST OPVALLENDE VERPAKKINGSTRENDS IN HET BUITENLAND VOOR KOMENDE JAREN?*

“Als je innovaties en trends wil spotten, moet je naar de grote verpakkingsbeurzen in Tokyo, zij lopen in de wereld echt voorop als het gaat om vernieuwende verpakkingen. Opvallend is dat er véél meer aan recycling en materiaalbesparing wordt gedaan dan in Europa. Dat is deels geografisch bepaald: zij zijn volledig afhankelijk van de import van grondstoffen. Dit vormt een driver voor allerlei vernieuwende concepten, bijvoorbeeld op het gebied van refill. Ze richten zich bovendien sterk op de grootste doelgroep in het land: ouderen en mensen met een beperking. De focus ligt op een aantrekkelijke uitstraling, en er is veel aandacht voor ‘convenience’, voor écht gemakkelijk te openen en te sluiten verpakkingen. Ook qua vormtechnologie zijn ze Europa ver vooruit. Ik heb daar vormbaar

karton gezien dat er fantastisch uitziet; mooier dan kunststof. Als Japanners iets nieuws ontwikkelen, werkt het precies zoals het bedoeld is, het is helemaal af. In Nederland vind ik het soms stuitend dat je ziet dat er onvoldoende aandacht aan de afwerking wordt besteed. Voor een ‘gemakkelijk’ te openen verpakking heb je dan nog steeds een schaar nodig, terwijl ik weet dat het wél kan; de techniek is er. Dit heeft overigens alles te maken met cultuur. Japanners willen dat iets tot op de tiende millimeter perfect is, met minder nemen ze geen genoegen. In Nederland, en Europa, zijn we er daar veel nonchalanter in.”

“Onze klanten zijn wereldwijde spelers. Wat we doen en adviseren is van veel factoren afhankelijk: van het product en wat de klant wil, maar ook van factoren als de geografische ligging, de afzetmarkt en de cultuur. We werken op het snijvlak van idee naar realisatie en leveren een >>





©PETER ROEK

bijdrage aan het vinden van de juiste technologie met onze kennis over onder andere interactie van verpakkingsmaterialen met het product, de supply chain, marketing en wetgeving; er komt veel kijken bij het ontwerpen en in de markt zetten van een nieuwe verpakking.”

*IN SEPTEMBER VORIG JAAR IS HET RIJKSBBREDE PROGRAMMA CIRCULAIRE ECONOMIE 'NEDERLAND CIRCULAIR IN 2050' GESTART: DAARIN STAAT DAT ONZE ECONOMIE VERSNELD CIRCULAIR MOET WORDEN. IN EEN CIRCULAIRE ECONOMIE BESTAAT ER GEEN AFVAL, DOORDAT PRODUCTEN EFFICIËNTER WORDEN ONTWORPEN EN MATERIALEN ZOVEEL MOGELIJK WORDEN HERGEBRUIKT. WORDT ER NAAR JOU MENING IN EUROPA GENOEG GEDAAN OM DIT DOEL TE BEREIKEN?*

“Er is meer focus gekomen bij grote merkeigenaren en overheden, maar het tempo mag wat ons betreft nog wel verder opgevoerd worden. “Alle branches moeten verduurzamen, we hebben daar geen keuze in. In ‘Nederland circulair’ schrijft de Rijksoverheid ook dat ze ‘samen met

relevante stakeholders streeft naar een economie waarin we alleen nog duurzaam geproduceerde, hernieuwbare of algemeen beschikbare grondstoffen gebruiken en zo weinig mogelijk afval achterlaten.’ Naar mijn mening zit er voor het bedrijfsleven echter te weinig stok achter de deur. De omschrijving van de doelstellingen die gehaald moeten worden is niet dwingend genoeg. Het is ook typisch Nederlands om geen dwingende maatregelen op te leggen, maar om het ‘met z’n allen’ te proberen. Gelukkig is er ook veel in beweging. De trend wordt opgepakt. Wij zijn betrokken bij vele projecten waarin gekeken wordt naar een combinatie van design en recyclebaar materiaal. Ik zie veel goede initiatieven. Voorbeelden zijn: de 100% rPET fles van Bar-Le-Duc en de compostable koffiecups van Peeze.”

*WELKE TRENDS EN ONTWIKKELINGEN SIGNALEER JE OP HET GEBIED VAN DE MATERIALEN?*  
 “Merkeigenaren willen vooral dat de verpakking matcht met wat ze hun brand willen uitstralen. Het product moet bovenal opvallen

in het schap, dus de verpakking moet onderscheidend zijn; in print, vorm en materiaalkeuze. Een verpakking moet aan verschrikkelijk veel eisen voldoen; zeker bij vers. Iedereen is op zoek naar een verpakking met toegevoegde waarde, waarbij er continu wordt gekeken naar kostenreductie. Voedselveiligheid en shelf-life spelen een nóg grotere rol dan duurzaamheid. Voor veel producten is een verpakking van monomaterialen daarom niet haalbaar. Een belangrijke vraag bij de keuze voor verpakkingsmaterialen is tegenwoordig: is het materiaal bio-based en/of te recycleren? Bij de hoogst haalbare doelen uit vier nieuwe brancheverduurzamingsplannen die onlangs bij het Kennisinstituut voor Duurzaam verpakken zijn ingediend, ligt het accent vooral op het terugdringen van overbodige verpakkingen en/of verpakkingsmateriaal, en op de betere recyclebaarheid en recycling van verpakkingen. Veel branches hebben ook hoogst haalbare doelen geformuleerd als het gaat om het hergebruik van verpakkingen en het gebruik van hernieuwbare grondstoffen.”

>>



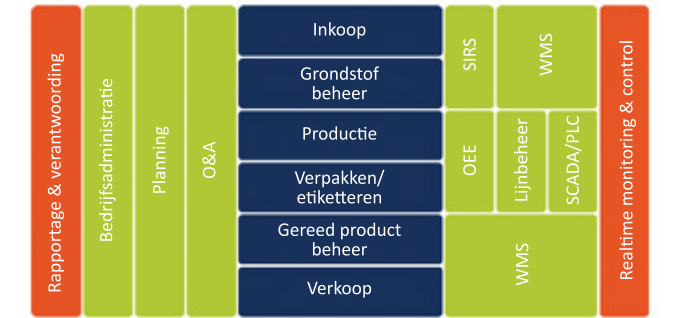
maakt het mogelijk!

## 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.



Het ERP-systeem voor de FOOD  
ontwikkeld door specialisten!



Met 35 jaar specialistische ervaring in de voedingsmiddelenindustrie, is RBK één van de meest vooraanstaande organisaties op gebied van automatisering in de foodsector.

Wij adviseren en leveren voor uw productieomgeving, uw gebouwbeheersing, bedrijfsvoering of uw kantoorautomatisering. Al deze facetten beheersen wij als geen ander.



## 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 american, salades, pesto, taartvulling en maaltijden.

VERBUFA

YOUR SOLUTION  
www.verbufa.nl



## HEAT AND CONTROL – HAAL HET BESTE UIT UW PRODUCTIEPROCES

Slim transport voor delicate producten  
Voorkom productbreuk en afzetting met FastBack

**FastBack**



Ongekende stabiliteit metaaldetectie bij complexe producten  
Elimineer valse alarmen met behoud maximale gevoeligheid dankzij Multi-spectrum

**Geia**



Heat and Control BV  
Tel: +31 320 809 960  
info@heatandcontrol.nl | www.multispectrum.nl/empack

**HEAT AND CONTROL**

Empack stand: G107

# AQUA

NEDERLAND VAKBEURS

Mede mogelijk gemaakt door: **ENVAQUA**

MEER INFORMATIE EN GRATIS E-TICKETS VIA  
[WWW.EVENEMENTENHAL.NL/AQUA](http://WWW.EVENEMENTENHAL.NL/AQUA)

BEURSTHEMA:  
**“VAN VUIL NAAR SCHOON”**

**DÉ MEEST SUCCESVOLLE WATERBEURS VAN NEDERLAND**

**21, 22 & 23 MAART 2017 | EVENEMENTENHAL GORINCHEM**

Op 21, 22 en 23 maart 2017 vindt de elfde editie van Aqua Nederland Vakbeurs plaats in Evenementenhal Gorinchem. Aqua Nederland Vakbeurs ontvangt, in combinatie met de gelijktijdige RioleringsVakdagen, ruim 320 exposanten en bijna 10.000 bezoekers. De beursvloer wordt komende editie nog groter dan voorgaande edities. Tijdens Aqua Nederland Vakbeurs komen de nieuwste innovaties en producten op het gebied van waterbehandeling, -management, -transport en -technologie aan bod. Daarnaast staat kennis centraal met een uitgebreid kennisprogramma tijdens de beurs.

Evenementen  
**HAL**  
HARDENBERG  
GORINCHEM  
VENRAY



*VERPAKKINGEN WORDEN STEEDS 'INTELLIGENTER': QUA TECHNOLOGIE KAN ER AL HEEL VEEL. HOE VORDERT DE IMPLEMENTATIE; IS 'EUROPA' ER KLAAR VOOR?*  
“Ook hier worden de veranderingen sterk gestuurd door een aantal drivers in de samenleving: er spelen diverse issues waarvoor intelligente verpakkingen de oplossing kunnen zijn. Denk aan vragen van de consument als ‘Hoe weet ik of het product dat ik wil kopen of bereiden nog wel echt vers is?’, ‘Hoe weet ik of het product dat ik koop ook echt dat is wat ik wil hebben?’. Er wordt nog steeds gesjoemeld en er komen allerlei fake-producten op de markt. Ondertussen worstelen producenten met de

vraag hoe het zit met de kosten in relatie tot de baten: in Nederland is er nu een sterke kosten-cultuur, die soms remmend werkt op het doorvoeren van innovaties. Waar het wel lukt, is bij premiumproducten, zoals in de gedestilleerde categorie. Johnny Walker Blue Label en Remy Martin zijn goede voorbeelden.

“Ik verwacht dat de trend zich zal voortzetten en dat verpakkingen steeds intelligenter gaan worden, en vaker voorzien worden van geavanceerde technologie, zoals RFID chips. RFID, wat staat voor Radio Frequency Identification, is een manier om via radiosignalen een object te identificeren. RFID-tags zijn minuscule

chips die een identificatiecode bevatten die op afstand kan worden uitgelezen. Je zou RFID kunnen zien als een geavanceerde opvolger van de streepjescode. Er kan meer informatie in worden opgeslagen, de chip is vrijwel onzichtbaar in voorwerpen te verwerken en het kan met een smartphone uitgelezen worden. Er hangt wel een kostenplaatje aan, en dat is voorlopig de bottleneck: het vinden van een balans tussen kosten en toegevoegde waarde. En, niet onbelangrijk: de consument moet begrijpen hoe het werkt.”

 [www.packz.org](http://www.packz.org)





De leveranciers van verpakings- en etiketteermachines voor de Nederlandse voedingsindustrie voelen de wind mee van een groeiende economie. Dat wil niet zeggen dat de afnemers nu graag geld uitgeven en de doelmatigheid van hun investeringen uit het oog verliezen. Wel dat er meer aandacht is voor kwaliteit en duurzaamheid: de voedingsindustrie kijkt weer naar de lange termijn.

*De Variovac Optimus biedt verruimde mogelijkheden voor de koppeling met randapparatuur (Van Uhm)*

## TRENDS & ONTWIKKELINGEN

# BEHOEFTE AAN FLEXIBILITEIT EN DUURZAME KWALITEIT

Dat stelt onder andere Stephen van Uhm vast, inmiddels vier jaar aan het roer van het familiebedrijf Van Uhm in Borne. Sinds 2015 heeft Van Uhm BV de dieptrekmachines van de Duitse machinebouwer Variovac in zijn assortiment en hij ervaart dat de markt steeds meer belangstelling heeft voor hun oplossingen. "Dat is te danken aan de robuustheid van de machines, typisch

Duitse makelij, en aan de hoge output." Ook uit de groeiende vraag naar de vacuüm verpakingslijnen van een ander Duitse machinemerkt - Boss Vakuüm - blijkt, aldus Van Uhm, dat meer bedrijven in de voedingsindustrie weer kiezen voor een investering in duurzame kwaliteit. Wat producenten ook als voordeel ervaren, is dat ze door de doordachte Rapid Air techniek

toe kunnen met een kleinere vacuümpomp voor dezelfde prestaties: minder onderhoud, minder ruimte." Het merk Variovac was tot Van Uhm het onder zijn hoede nam, minder bekend in Nederland. "We hebben inmiddels meer dan tien machines geplaatst. We besteden veel aandacht aan het merk en leveren goede service; dat draagt zeker bij aan het succes," aldus

>>



## Verpakken



Etiketteren: print-apply (De Koningh Coding & Labeling)

Van Uhm. Een groot deel van hun monteurs is zelfs speciaal opgeleid in de technologie van de Variovac-machines.

### DUURZAME KWALITEIT

Stephen van Uhm constateert bij de industrie ook een groeiende behoefte naar flexibiliteit van machines. "Er is veel vraag naar machines die verschillende soorten folie kunnen verwerken, waaronder skinfolie; een verpakking die nog altijd groeit in populariteit. De Variovac biedt ook daar de oplossing voor." De vraag naar meer flexibiliteit resulteert in innovatie en vernieuwing. Zo is er sinds enige tijd een nieuwe editie beschikbaar van de Variovac Optimus, die verruimde mogelijkheden biedt voor de koppeling met randapparatuur.

### TOTAALOPLOSSINGEN

Bij De Koningh Coding & Labeling komt een ander thema als belangrijkste trend naar voren. Het bedrijf in Duiven, grootste onafhankelijke Coderen: laserprinten (De Koningh Coding & Labeling)



speler in zijn markt, krijgt steeds meer vragen naar een totaaloplossing, vertelt marketing manager Steven Aldershoff. "Klanten willen machines, supplies, software en service van één leverancier. De software en de koppeling met bijvoorbeeld een ERP-systeem wordt in die vraag steeds belangrijker. Alles in de wereld van identificatie van producten en verpakkingen draait om de juiste informatie op de juiste locatie." Aldershoff vindt het logisch dat tegenwoordig meer bedrijven er de voorkeur aan geven om de verantwoordelijkheid voor coderen en etiketteren bij één leverancier onder te brengen. "Een totaaloplossing zorgt voor een betere kwaliteit. Alle elementen zijn op elkaar afgestemd en er is geen discussie over de verantwoordelijkheid voor een eventuele fout. Je wilt stilstand of een recall wegens foutieve productinformatie voorkomen. Die kosten immers veel geld en een recall tast bovendien het vertrouwen aan dat je met goede kwaliteit hebt opgebouwd. Retailers en consumenten stellen hoge eisen aan veiligheid en betrouwbaarheid, daar neem je geen risico's mee. Een goed systeem voor de identificatie van producten draagt bovendien bij aan de duurzaamheid van het proces. Fouten zorgen voor stilstand, ompakken van producten en verspilling. Zonder fouten is er uiteraard veel minder verspilling en daar zorgen wij voor."

### HET ETIKET

Hogere eisen zijn er ook voor de hoeveelheid informatie. Die groeit door de vraag van de consument en door wet- en regelgeving. "Er

is een grens aan hoeveel je kwijt kunt op een etiket, maar daar bieden we oplossingen voor, zoals informatie doorgeven via een QR-code. Consumenten willen meer weten over de herkomst van wat ze eten en drinken, de industrie vindt het belangrijk om transparant te zijn." De consument is met zijn voorkeur voor aantrekkelijke verpakkingen ook de aanjager van een andere nieuwe trend die Aldershoff noemt. "Steeds meer klanten zetten onze kleurenprinters in. Het is een technologie in ontwikkeling. Dat vraagt kennis van printtechnologie, inkt en ondergrond. Het productietempo is hoog, de droogtijd is kort. Het is een puzzel waar we ons graag mee bezighouden."

De focus van leverancier Espera ligt op machines en oplossingen voor het wegen en etiketteren van de consumentenverpakkingen van vooral fresh foods. Negentig procent van de business komt uit de hoek van de versproducten, vertelt Jan Zwaan die de Nederlandse tak van de Duitse onderneming leidt. "Onze afnemers moeten voldoen aan de wettelijke eisen aan etiketten en daarnaast wil de consument de nodige informatie." Ook Zwaan stelt vast dat de hoeveelheid informatie die vermeld moet worden op het etiket, nogal is gegroeid de afgelopen jaren en noemt de dynamische QR-code als een van de oplossingen om het hele verhaal van een product nog kwijt te kunnen. "De industrie maakt van de nood een deugd. Na de voedselschandalen uit het recente verleden laat de voedingsindustrie nu zien dat er niets te verbergen valt en dat de hele proces transparant is."

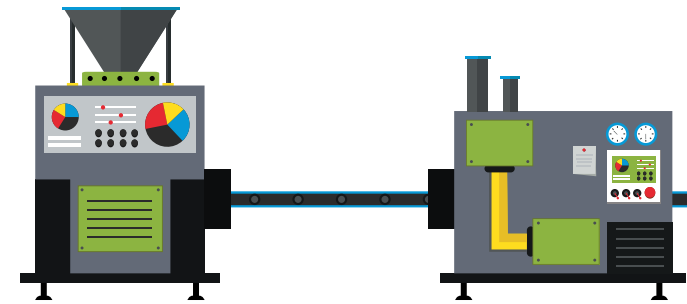
>>

**FOOD**  
SOFTWARE

maakt het mogelijk!

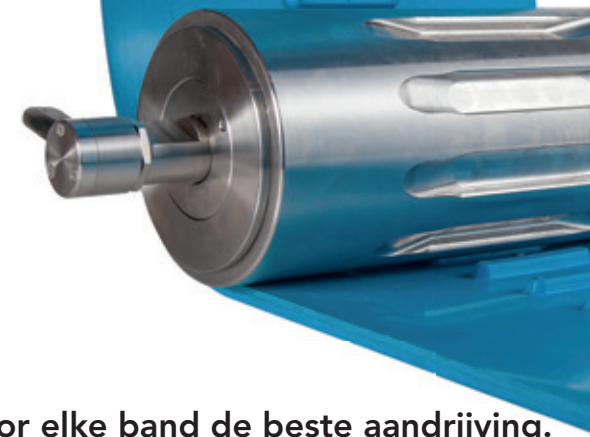
### Big Data

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

## Naadloos de schoonste



Voor elke band de beste aandrijving.  
Wij hebben ze voor u.

### Meer weten?

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

**Procon**  
Trommelmotoren



Toevoeging  
van klein-  
componenten

## Automatisch traceerbaar



### AZO® Automatiseren van kleincomponenten:

- betrouwbaar
- nauwkeurig

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

Right  
to the Point

**AZO.®**  
**www.azo.be**



# DE VERPAKKINGSVAKBEURS VAN NEDERLAND EMPACK2017

5 & 6 APRIL  
BRABANTHALLEN  
'S-HERTOGENBOSCH

ONTMOET, ONTDEK EN BELEEF

REGISTREER NU

NIEUW  
OP EMPACK

Automation  
IN PACKAGING

WWW.EMPACK.NL

Organised by EASYFAIRS

## FLEXIBILITEIT

Zwaan ziet meer veranderingen in de industrie: "Doorlooptijden worden korter, er wordt meer gewisseld in de productie, er moet dus vaker omgesteld worden. Daar zijn onze etiketteer-machines op berekend. Daarnaast zie ik dat het moeilijker te voorspellen wordt hoe de productie zich in de toekomst precies zal ontwikkelen. Welke eisen zal de markt straks aan produceren, verpakken en etiketteren stellen? Kijk alleen al eens naar de ontwikkeling van het aantal etiketten op een product. Daar komt bij dat je leveringscontract als fabrikant met een afnemer, bijvoorbeeld een retailer, korter wordt. Om wat voor reden ook kun je ingewisseld worden voor een concurrent, waarna je je productie moet afschalen. Deze zaken vragen om meer flexibiliteit in de productie. Espera, 92 jaar geleden opgericht, begon in de jaren 70 al met de ontwikkeling van modulaire systemen en die sluiten aan op de

omstandigheden in de voedselproductie. Een fabrikant kan één module kiezen en de aanschaf van een volgende module nog even uitstellen tot er meer duidelijkheid is."

## UITSLUITEN VAN FOUTKANSEN

Zwaan ziet voor bedrijven nog goede kansen op het verder uitsluiten van foutkansen, bijvoorbeeld door automatisering. "Je wil de kans dat er iets mis gaat doordat een operator even niet oplet, uitsluiten. Daar kun je ons visiesysteem voor inzetten, dat specifiek voor de controle van etiketten is ontwikkeld. Waarmee je ook nog eens kunt vastleggen hoe een verpakking de doos in is gegaan."

## SERVICE EN BETROUWBAARHEID

Duurzaamheid, verpakingsontwikkeling, betrouwbaarheid en service zijn de belangrijkste thema's van de klanten van Multivac, fabrikant



Service en betrouwbaarheid gaan hand in hand (Multivac)

van verpakkingmachines. Dat signaleert Mart de Koning, marketing manager voor Nederland van het Duitse familiebedrijf. "Bij duurzaamheid gaat het onder meer om de overstap van pneumatiek in de processen naar servo-motorische aandrijving, die efficiënter is. In de verpakingsontwikkeling staat de skin-verpakking voorop. Die was in het begin van de ontwikkeling alleen voor de hoogwaardige producten, zoals biefstuk. Inmiddels zie je dat ook hamburgers in skin geleverd worden. Producten in die verpakking kunnen anders, aantrekkelijker, gepresenteerd worden, bijvoorbeeld hangend." Service en betrouwbaarheid gaan hand in hand, aldus De Koning. "Voor steeds meer klanten nemen wij het onderhoud op ons." Multivac belooft iedereen die machine en service combineert, een hogere output en een betere kostenbeheersing. De voorkeur voor die uitbesteding groeit: "De orderinput neemt toe."

## DENK VOORUIT

Wat de leveranciers betreft is er één valkuil die fabrikanten in de voedingsindustrie, hun klanten, moeten vermijden en dat is het korte-termijndenken. Zij wijzen op het belang van een goed en tijdig advies, en op een goed zicht op de total cost of ownership. Waarmee ze willen zeggen: staar je niet blind op de aanschafprijs van een degelijke machine. Een raad die in deze tijd van groei weer meer ondernemers ter harte nemen.



Modulaire systemen bieden ruimte voor flexibiliteit (Espera)

## Habuba Van Uhm

VARIOVAC  
know-how in packaging

### Dieptrekverpakkingmachines



Optimus- en Primusuitvoering

Eenvoudig te reinigen, IP 67

Snelle malwissel

Precies vormen door het RAPIDAIRSYSTEM®

Nieuwsgierig naar de mogelijkheden?  
Neem contact met ons op voor een vrijblijvende demonstratie!

Verkrijgbaar met een grote diversiteit aan opties



Uw partner voor de foodsector

Van Uhm BV

De Bieffel 1-3 • 7622 BM Borne

T. 074-266 2905 • F. 074-266 8225 • info@vanuhm.nl • www.vanuhm.nl

Habuba BV

Morseweg 6 • 1131 PK Volendam

T. 0299-366 199 • F. 0299-369 522 • info@habuba.nl • www.habuba.nl



alco

GRAEF

noia

KOHLER

MILJO

TEPERTE

VARIOVAC

WIPAC

WIPAC

WIPAC

WIPAC

WIPAC

WIPAC

WIPAC

WIPAC

WIPAC



‘De verpakkingen ogen professioneel, zijn stabiel en veilig’



ÉÉN VERPAKKINGSFORMAT

## EEN VERScheidenHEID AAN BURGERS

De burgers van Halifax in Denemarken zijn lekker. Klassiek Amerikaans, maar zeker niet ouderwets.

Voordat klanten gretig in hun burgers kunnen bijten, worden de vele ingrediënten veilig verpakt voor de reis van productielocatie naar de restaurants.

Peter en Ulrich, twee vrienden, richtten in 2007 in Kopenhagen het bedrijf Halifax op. Sindsdien is er veel gebeurd. Uit een goed idee en een kleine start ontstond een groot restaurantbedrijf met meerdere locaties. Gasten voelen zich in de restaurants comfortabel, ze hebben het er gezellig, en genieten er van smakelijke burgers, in een breed scala aan variaties. Halifax is een geïntegreerd cateringbedrijf: alle gasten in elk restaurant worden verwelkomd in dezelfde relaxte sfeer, ook al zijn de locaties afzonderlijk van elkaar gemeubileerd en hebben ze verschillende uitstralingen. Ze krijgen allemaal altijd dezelfde hoge kwaliteit van hetzelfde menu. “Alle gasten moeten zich relaxed voelen als ze bij ons zijn, alsof ze thuis zijn,” aldus productiemanager Robert Darville.

### HELDERE STRATEGIE

Om op lange termijn te overleven in de extreem competitieve markt, moest Halifax een heldere strategie ontwikkelen. De twee oprichters ontdekten al snel dat ze dit alleen konden bereiken als zij zich continu serieus, professioneel en verantwoordelijk gingen gedragen, in alle opzichten van het ondernemerschap. De filosofie van het bedrijf is daarom even simpel als ambitieus. Robert Darville: “Een goed product, vriendelijk en persoonlijke service, je hart op de goede plek, en keihard werken.”

### EEN GOED CONCEPT

Het bedrijf heeft een breed assortiment van verschillende variaties van de hamburger. De belangrijkste overeenkomst is dat ze vers zijn klaargemaakt met verse ingrediënten. Ook de broodjes worden elke dag vers gebakken volgens eigen recept, de vele sausjes en marinades worden gemaakt in de keuken in Hvidovre. Iedere ochtend worden alle ingrediënten bij de individuele restaurants bezorgd. Recepten worden continu verfijnd en de grondstoffen zorgvuldig geselecteerd. Dit betekent dat het bedrijf constant in discussie gaat met leveranciers – en dat Halifax leveranciers kan evalueren op

kwaliteit, duurzaamheid, transparantie, stabiliteit en prijs.

### AUTOMATISERING ALS EEN ECHTE KANS

“Bij de start van het bedrijf werden de ingrediënten met de hand in kleine metalen doosjes gestopt,” blikt Robert Darville terug. “Deze doosjes werden vervolgens in plastic containers gelegd voor het vervoer van de keuken naar de restaurants. Dit transport was duur door het hoge gewicht van de verpakking. Bovendien bleek het vervoer op deze manier onbetrouwbaar. Als de vrachtwagen hard moest remmen, vielen de containers vaak om, waardoor de deksels loskwamen en de inhoud niet meer te gebruiken was.” Toen het aantal restaurants en de productiecapaciteit groeide, moest er een andere oplossing komen: professioneel en efficiënt, sneller en betrouwbaarder; dus geautomatiseerd. Het was eind 2014. Halifax kwam dankzij aanbevelingen van bekenden terecht bij Multivac.

### DE R 126 – HYGIËNISCH EN EFFICIËNT

Vanaf dat moment werden de ingrediënten verpakt door de R 126 dieptrekverpakkingsmachine. Deze compacte machine neemt weinig ruimte in beslag; amper 3 vierkante meter. De R 126 is makkelijk schoon te maken dankzij de gladde oppervlaktes en eenvoudig te openen zijpanelen. De machine heeft een zeer hygiënische afwerking met ronde hoeken en aflopende vlakken. Het model is ontworpen voor kleine tot middelgrote batches met een maximum van 10 cycli per minuut, hij kan zowel flexibele als harde folie draaien, en is gebruiksvriendelijk. “De flexibele indeling van de machine, gecombineerd met een aantal slimme opties van Multivac, maakt dat de R 126 zeer goed aansluit aan onze specifieke wensen,” verklaart Robert. “De machine verpakt de componenten voor een goede burger: salsa, mayonaise, barbecuesaus, ketchup, guacamole, geroosterde uien, champignons, komkommersalade en/of geroosterde aardappels.” Ook de houdbaarheid van de producten wordt sterk bepaald door de verpakking. “Bij een gevoelig product als



guacamole is de houdbaarheid toch maar liefst 4 dagen, voor salsa is dat 6 tot 8 dagen, en voor mayonaise 10 dagen. De verpakking is zo ontworpen dat de dieptrekverpakkingen zonder problemen in de containers geplaatst worden, en er later weer zonder beschadigingen uitgehaald worden.”

### EEN VEELZIJDIGE MACHINE

Robert Darville geeft aan dat de grootste uitdaging in dit project was een verpakkingsmachine en oplossing te vinden, waarbij alle producten efficiënt en kosteneffectief verpakt konden worden in één verpakkingsformat. “Het duurde even, maar uiteindelijk hebben we met Multivac een perfecte oplossing gevonden die aan al onze verwachtingen en behoeftes voldoet.” Een ander belangrijk aspect was het linken van de machine aan een RISCO vacuüm vuller. Die wordt gevuld met verse mayonaise, waarna de saus heel precies in de gevormde pakjes komt. “Door deze combinatie van apparatuur kunnen we schoner produceren. De verpakkingen ogen zeer professioneel, zijn stabiel en veilig, en makkelijk om mee te werken. Daarnaast voorkomen we verspilling,” zegt de productmanager.

De investering was een uitkomst voor Halifax. “Ook al eten gasten hun burger graag met de hand; de productie hoeft niet handmatig te zijn. Automatisering heeft alleen maar voordelen gebracht, voor zowel de productie als de verpakkingsprocedure. Alles draait om kwaliteit, veiligheid, hygiëne, snelheid en reproduceerbaarheid.”

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



**HYGIËNE**  
**VERANTWOORD VERPAKT**



Sinds december 2016 desinfecteert Henri van de Bilt duurzaam met Nocolyse Food. Hiermee heeft de BRC/IFS-gecertificeerde vleeswarenproducent extra veiligheid ingebouwd in zijn desinfectiemethode. Manager Operations Jacco Duivenvoorden: "Wij weten

wat nodig is om de beste kwaliteit vleeswaren te maken. Essentieel daarbij is uiteraard de hygiëne van productieruimtes en productiemiddelen. Vooral het verpakken van 'ready to eat producten' is een kritisch moment waarop je ieder risico op besmetting moet uitsluiten. Dus toen praktijktesten uitwezen dat we met Nocolyse Food op een eenvoudig wijze goede desinfectieresultaten behaalden, met name op plaatsen die normaal gesproken moeilijk te bereiken zijn, waren we direct om. Schoner krijg je het niet."

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

**EMPACK**  
**FLEXIBEL KARTONNEREN OP KLEIN OPPERVLAK**

Schut Systems toont tijdens de Empack (in stand H311) een drietal methodes om in vouwkarton te verpakken: Toploading, Sleeven en Sideload. Zo schuift de Sleeve-machine ASM 60 een voorgelijmde kartonnen sleeve om een tray, schaal of kuipje met een snelheid tot 60 sleeves per minuut. In eerste instantie werd de machine ontwikkeld als alternatief voor handmatig verpakken. Ervaring leert dat de ASM60 ook een alternatief is voor de snellere wraparound machines die met niet-voorgelijmde sleeves werken. De E300M maakt de overstap van handmatig naar semi-au-



tomatisch Sideload verpakken erg gemakkelijk. Op professionele wijze worden doosjes met behulp van hotmelt gesloten.

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



**EMPACK**  
**EËN MACHINE, VELE VERPAKKINGSVORMEN**

Zwager Techniek laat op Empack (stand D 313) de Mondini trave traysealer zien, die gebouwd is volgens de 'platformmethode'. Door wisseling van tools kan één machine allerlei verpakkingvormen verwerken. Zo biedt deze traysealer onder andere topseal, MAP en skinverpakken (op zowel schaal als kartonnen productdrager en stretch seal). De Mondini traysealers zijn volledig mechanisch. Ook de nieuwe flowpacker van Schib wordt getoond. Deze compacte en zeer flexibele flowpackmachine is compleet servo-gestuurd, waardoor de machine gemakkelijk is om te stellen naar andere formaten. Daarnaast heeft de machine een uitgebreid diagnosesysteem. Deze flowpacker is uit te breiden met een automatische productinvoer.

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

**DUURZAAM ONDERNEMEN**  
**WATERINNOVATOR OF THE YEAR 2017**

Pathema is op het Watervisie Congres 2017 in Rotterdam uitgeroepen tot Waterinnovator of the Year 2017. Het Tilburgse bedrijf liet daarmee innovators als Willy Verstraete, Royal HaskoningDHV en Thermifly achter zich. Pathema richt zich op chemicaliënvrije koelwaterbehandeling. Met de IVG-C CoolWater-technologie won het bedrijf eerder al de nationale Proces Innovatie Prijs. "We realiseren dat chemicaliënvrij en met een verlaagd energie- en waterverbruik," licht een trotse directeur Marc Boeren uit. "De Skid bevat alle onderdelen en apparatuur voor de volledige duurzame exploitatie van de koeltoren of verdampingscondensator." De groene maatwerkoplossingen die het bedrijf faciliteert en ontwerpt, verdienen zich snel terug.

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

**WETGEVING**  
**EINDE AAN OCTROOIEN OP GROENTEN EN FRUIT**

De EU stopt met het verlenen van octrooien op varianten van groenten en fruit. Het Europees Octrooibureau moet een eind moet maken aan deze praktijk, omdat het bestaande kwekersrecht doorkruist, dat bepaalt dat iedereen elkaars groenten kan gebruiken om een nieuwe variant te kweken.

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

**VERPAKKEN**  
**EUROPEAN PACKAGING GALLERY 2.0**

De European Packaging Gallery, het bedrijvencollege gericht op innovatieve voedselverpakkingen, krijgt een vervolg: "De voedselproducent vraagt naar duurzaam materiaal en toegevoegde waarde, zoals oplossingen om intelligentie om houdbaarheid en voedselveiligheid te kunnen verbeteren in een verpakking in te bouwen. Bij de verpakkingproducent liggen vele oplossingen. Die twee werelden bij elkaar brengen en kijken tot welke nieuwe ontwikkelingen en samenwerkingen we kunnen komen, is de essentie van EPG 2.0," aldus Marc Oude Luttikhuis, initiator van EPG 1.0.

"Om tot nieuwe marktconcepten en business te komen, moet je weten welke innovatieve oplossingen er zijn. Wij publiceren die innovaties op WorldFoodInnovations.com. In combinatie met gerichte matchmakingsbijeenkomsten en innovatietours, kunnen we de juiste connecties voor bedrijven leggen," zegt Roger van Hoesel, directeur Stichting Food Valley NL over het vervolg.

[epgallery.nl](http://epgallery.nl)

**TRENDS & ONTWIKKELINGEN**  
**KLEINE PRODUCENTEN: SMAAKMAKERS VAN DE FOODSECTOR**



In de laatste vijf jaar groeide het aantal producenten van voedsel en dranken met minder dan vijf medewerkers met 45 procent tot 3660, blijkt uit een recent rapport van ABN AMRO. Hiermee groeide dit marktsegment veel sneller dan het aantal producenten in de totale foodsector (+21 procent). Kleine ondernemers maken het verschil door snel in te spelen op foodtrends. Tussen 2011 en 2016 groeide vooral het aantal kleine bierbrouwerijen explosief: met maar liefst 430 procent. Ook het aantal producenten van bakke-

rijproducten, zoals cakes en taarten, nam fors toe (+46 procent). De grote populariteit van 'thuisbakken' en stijgende vraag naar speciaalbieren zijn de aanjagers van deze groei. De opmars van het aantal kleinschalige foodproducenten is nog niet ten einde. ABN AMRO verwacht dat deze groep ondernemers in de komende twee jaar met 7 procent per jaar zal groeien. Hiermee zet de 'startup cultuur' binnen de foodsector stevig door.

[nl.abnamro.com](http://nl.abnamro.com)

**ISOLATIESYSTEMEN**  
**TWEE DIVISIES**

Roma, isolatiebouwer en fabrikant van koel- en vriesdeuren, gaat verder in 2 divisies: isolatiebouwprojecten lopen via Roma Projects; hoogwaardige maatwerkproducten, zoals isolatiedeuren, luiken en koel- en vriescontainers, gaan via de specialisten van Roma Products. Beide divisies werken nauw samen voor het beste resultaat. Op de nieuwe website is naast projectmatige isolatiebouw ook veel informatie te vinden over de activiteiten van de nieuwe divisie Roma Products. Met foto's, video's, blogs en downloads vormt de site een bron voor kennisdeling.

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



WETGEVING

EENVOUDIGER EN STRINGENTER TOEZICHTAANPAK

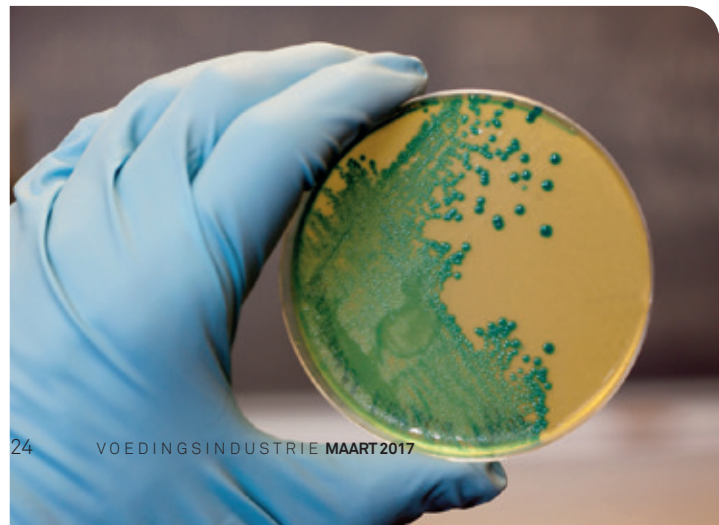
De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) hanteert een eenduidiger en transparanter toezichtaanpak en interventiebeleid. Deze wijziging kwam voort uit de wens van de Tweede Kamer om het interventiebeleid van de NVWA stringenter en uniformer te maken. De eerste sector die te maken krijgt met de gewijzigde aanpak is die van bedrijven op het gebied van levensmiddelen en voedselveiligheid. Andere sectoren volgen in de loop van het jaar.

Horeca, ambachtelijke ondernemers en retail, maar ook verzorgingstehuizen, ziekenhuizen en verpleegtehuizen zijn per 15 februari 2017 gehouden aan de nieuwe toezichtaanpak. Het nieuwe interventiebeleid sluit aan bij de kaders van het algemeen interventiebeleid. Het schrijft voor hoe de NVWA een overtreding op een norm beoordeelt qua zwaarte en hoe zij op grond daarvan intervenieert. Het nieuwe interventiebeleid komt in de plaats van dat van 5 oktober 2015. De

wettelijke basis voor het specifiek interventiebeleid zijn de Warenwet met onderliggende besluiten en regelingen, een aantal Europese verordeningen en de Wet natuurbescherming.

Een bedrijf krijgt bijvoorbeeld direct een boete als na de eerste keer waarschuwen geen wijziging in de situatie is opgetreden. Nieuw is ook het samen nemen van vergelijkbare overtredingen binnen een bedrijf, bijvoorbeeld op het gebied van hygiëne. Als bijvoorbeeld bij een inspectie onhygiënische toestanden in de keuken worden aangetroffen en de ondernemer daarvoor een waarschuwing krijgt en de opdracht in zijn algemeenheid weliswaar schoon is maar dat de gebruikte apparaten smerig zijn; dan krijgt de in gebreke blijvende ondernemer niet opnieuw een waarschuwing, maar meteen een boete.

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



EMPACK EXCLUSIEVE BIO-PRIMEURS

DAKA presenteert in haar stand op Empack diverse verpakkingsopties die de belasting op het milieu flink beperken. Nieuw zijn o.a. de SilviPak houtpulp trays (sealbaar) die 25% lichter zijn dan PET-trays. Ze zijn composteer- en recycleerbaar, en hittebestendig, dus geschikt voor zowel magnetron als oven (en na verhitting veilig uitneembaar). Ook nieuw is FormPap: thermoformeerbaar papier/folie laminaat (plus barrière) voor ambachtelijke tray-verpakkingen voor kaas en gesneden vleeswaren. Te combineren met een ambachtelijk FlowPap-laminaat met venster. En het nieuwe Earthfirst-UL is ultra licht: 9-12my low temp sealbare PLA (biobaas): kostenbesparend, zéér hoge sealsterkte en composteerbaar.

[www.daka-plastics.com](http://www.daka-plastics.com)

EVENT THE FUTURE IN FOOD

Het Food Future Event op 23 maart geeft in één dag een update van de laatste ontwikkelingen op het gebied van productintegriteit, productontwikkeling, voedselveiligheid en ondernemerschap in food. Nieuw dit jaar is dat de Jaarprijs Goede Voeding 2017 tijdens het Event wordt uitgereikt aan een voedingsmiddelenbedrijf dat aantoonbaar bijdraagt aan een gezonder voedingspatroon. Tijdens een plenair ochtendprogramma geven vier (internationale) sprekers uit de industrie hun visie op bovengenoemde thema's. Het middagprogramma zal bestaan uit 4 parallele sessies en wordt de vertaalslag gemaakt naar de praktijk. Op de informatiemarkt bieden organisaties kennis, producten, diensten én culinaire belevenissen aan.

[www.vmt.nl/FoodFutureEvent2017](http://www.vmt.nl/FoodFutureEvent2017)

ONDERNEMEN BETAALME.NU

Opnieuw hebben zes grote bedrijven zich aangesloten bij Betaalme.nu, het initiatief dat ernaar streeft dat facturen van MKB-ondernemingen sneller betaald worden. De nieuwe deelnemers zijn Unilever Nederland, Basiq Dental, Van Lanschot, NIBC Bank, Royal Cosun en Intrum Justitia. Daarmee zijn er inmiddels 40 grote bedrijven en organisaties die met Betaalme.nu meedoen; Unilever is het tiende AEX-bedrijf dat zich aansluit. Deelnemende bedrijven geven in een manifest aan hoe ze bijdragen aan snellere betaling van hun leveranciers uit het MKB, die daardoor meer financiële armslag krijgen.



Minister Kamp van Economische Zaken: "Een tijdige betaling van opdrachtgever aan leverancier is essentieel. Vooral bij MKB-bedrijven zorgt een betalingsachterstand voor tegenvallers. Daarom zet de overheid zich in voor het bevorderen van kortere betaaltermijnen via Betaalme.nu. Ik heb veel waardering voor de inzet van de partijen die zich bij Betaalme.nu hebben aangesloten en roep andere grote bedrijven op dit voorbeeld te volgen. Dat stimuleert de economische groei en de werkgelegenheid in ons land. Bovendien laten bedrijven zo zien dat ze maatschappelijk verantwoord ondernemen."

Naast de groei van het aantal deelnemende grote bedrijven, gaat Betaalme.nu zich ook meer richten op MKB-ondernemers en is gestart met een onderzoek naar de problemen die MKB'ers en ZZP'ers bij het innen van facturen ondervinden, en welke verbeteringen zij belangrijk vinden. Ondernemers kunnen hun stem laten horen door een online vragenlijst in te vullen: <https://v3.directresearch.nl/vragenlijst/starten/6255>.

[www.betalme.nu](http://www.betalme.nu)

AWARD TOMATO INSPIRATION AWARD 2017

Tijdens de Fruit Logistica heeft Greenco de Tomato Inspiration Award gewonnen. Greenco is teler en verpakker van snackgroenten en uitvinder van het snacktomaatje Tommies. De prijs wordt jaarlijks toegekend aan de meest inspirerende tomatenteler ter wereld. De jury was onder de indruk van het innovatievermogen en de marketingkracht van Greenco. Vooral de campagne 'Mini-groente GROOT' gooide hoge ogen bij de jury. Met dit offensief maakt Greenco het eten van groenten leuker en makkelijker door zich te richten op



nieuwe snackmomenten en de groenten op de juiste plekken aan te bieden. Jos van Mil, Managing director, nam de prijs in ontvangst.

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

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

EMPACK, DE VERPAKKINGS-YAKBEURS VAN NEDERLAND  
5 & 6 april 2017 | 's-Hertogenbosch

standnummer D313 WE'RE EXHIBITING

Schib Hayssen Flexible Systems

prewa

G. MONDINI s.p.a. OSMARICI - CONFERAZIONICI AUTOMATICHE

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

ZWAGER TECHNIEK VERPAKKINGSMACHINES



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

But what if you had visibility of what lay ahead?



## QIS | MANUFACTURING INTELLIGENCE SOFTWARE

- Beheer de kwaliteit van leveranciers**  
Voorkom het gebruik van ondeugdelijke grondstoffen
- Paperless Werkvloer**  
Win tijd en verbeter de data-integriteit
- Pro-actief uitvoeren van kwaliteits- en procesbeheer**  
Herken potentiële problemen voordat het tijd en geld kost
- OEE Prestatie Beheersing**  
Volg en beheers de "Six Big Losses" bij productie
- Real-time SPC Analyses**  
Signaleer en voorkom verspilling en herstelwerkzaamheden tijdens de productie
- Directe Capability Analyse**  
Inzichtelijke "Product & Process Capabilities" binnen een minuut

HOE MEER WE DATA BEGRIJPEN, HOE MEER ANTWOORDEN WE VINDEN

**QISOFT**  
www.qisoft.nl sales@qisoft.nl

**MAINTENANCE NEXT**  
TECHNOLOGIE- EN ONDERHOUDSEXPO  
11 t/m 13 APRIL 2017

**PARTNERS IN PERFORMANCE**

> Registreer nu voor een gratis bezoek!

Bezoek Maintenance NEXT in Rotterdam Ahoy van 11 t/m 13 april 2017. De technologie- en onderhoudsexpo van de Benelux, die bouwt aan de onderhoudsindustrie van vandaag én morgen. Ga naar [www.maintenancenext.nl](http://www.maintenancenext.nl) voor een overzicht van de deelnemers en het programma.

Strategische partners: NVDO, WORLD CLASS MAINTENANCE, profion, VOMI, Maintain, KIVI, ROTTERDAM AHOY

Organisatie: @MaintenanceNEXT

## 15E EDITIE EMPACK ACTUELE VERPAKKINGS-UITDAGINGEN EN THEMA'S

Verpakkingsvakbeurs  
Empack, op 5 en 6 april 2017, in de Brabanthallen  
brengt volop innovaties en kennis. De ontwikkelingen in de verpakkingssector gaan razendsnel. Bezoek de beurs en ontdek welke nieuwe mogelijkheden er zijn om sneller, slimmer, goedkoper of duurzamer te verpakken.



Empack is dé gelegenheid om meer dan 400 exposanten en collega-verpakkingsprofessionals te ontmoeten. Ontmoet en praat met aanbieders van verpakkingsmachines, verpakkingen en verpakkingsmaterialen, controle- en inspectiesystemen, verpakkingsadvies, labelling en verpakkingsprint. Key-note spreker Bennie Mols, wetenschapsjournalist, is gespecialiseerd in kunstmatige intelligentie, robots en het menselijk brein. Hij geeft een kijkje in de toekomst met zijn visie op 'De robot als collega'.

**VERPAKKINGSUITDAGINGEN TE LIJF**  
Veel actuele verpakkingsuitdagingen worden op het jubileum-event belicht. Denk aan thema's als circulair verpakken, voedselveiligheid, wetgeving en E-commerce. Hoe zit het met de aankomende verpakkingswetgeving rondom minerale oliën in kartonnen voedselverpakkingen, en met het verdwijnen van aluminium in chipsverpakkingen? Ook methodes voor het verlengen van de houdbaarheid en het gebruik van duurzame verpakkingsalternatieven komen aan bod.

**BUNDELING VAN EXPERTISE**  
Empack in 2017 wordt gelijktijdig gehouden met vakbeurs Logistics & Distribution. Samen maken de vakbeursen de Brabanthallen tot dé ontmoetingsplaats voor verpakken, logistiek, distributie én de automatisering. De combinatie van deze events heeft in meerdere Europese landen al bewezen zeer succesvol te zijn.

Registreer met code E3009.  
[www.empack.nl](http://www.empack.nl)



## VOEDSELFRAUDE DEEL 2

# CLAIMS: NUTTIGE INFORMATIE OF MISLEIDING?

Consumenten zijn zich meer en meer bewust van de relatie tussen wat ze eten en hun gezondheid.

Claims kunnen hen helpen bij het kiezen van (de voor hen juiste) voedingsmiddelen. Veel producenten zien in claims ook een handige marketingtool. Ze kunnen daarmee, bewust of onbewust, de consument misleiden. En dat is verboden.

Om de consument te beschermen tegen het gevaar voor misleiding, zijn er regels opgesteld. Ook het gebruik van claims is aan banden gelegd: de EU kwam met Verordening 1924/2006, ook bekend als de claimverordening. Deze wet zorgt ervoor dat er controles op claims kunnen worden uitgevoerd om de consument te beschermen tegen misleiding; of dat nu bewust of onbewust gebeurt. Alle claims moeten voldoen aan een aantal eisen, waaronder het leveren van wetenschappelijk bewijs, dat door de EFSA (European Food Safety Authority) wordt gecontroleerd.

### EEN RUIME DEFINITIE

Maar: wanneer is iets een claim? De wet zegt hierover: een claim is elke boodschap of aanduiding, die niet verplicht is volgens wetgeving, en

waarmee gesuggereerd wordt dat een levensmiddel bepaalde eigenschappen heeft. Deze definitie is te ruim en lastig te interpreteren. Het betekent in ieder geval dat ook reclame aan deze wetgeving moet voldoen.

### TWEE SOORTEN

In de claimsverordening wordt onderscheid gemaakt tussen gezondheids- en voedingsclaims: Een gezondheidsclaim houdt in dat er een connectie wordt gemaakt tussen een voedingscategorie, voedingsmiddel of een ingrediënt én de gezondheid van de consument. Voorbeelden zijn: 'kalium is gunstig voor de bloeddruk' of 'calcium ondersteunt de botten'. Een voedingsclaim geeft aan dat het product bepaalde eigenschappen heeft op nutriëntniveau, zoals 'bron van vezels' of 'suikervrij'.

Naast deze vastgelegde twee soorten zijn er ook claims die binnen beide definities kunnen vallen, zoals een 'bevat'-claim. Die kan zowel als gezondheidsclaim ('Bevat antioxidanten') als voedingsclaim ('bevat vitamine C') worden aangemerkt.

En sommige claims vallen buiten beide categorieën, zoals 'bevat zonnebloemolie'. Al met al maakt dit het controleren van claims moeilijk en uitdagend. Er moet met veel rekening worden gehouden. Niet alleen met genoemde claimsverordening, ook andere wetgeving kan namelijk relevant zijn voor het beoordelen van een claim.

### WAAR GAAT HET MIS?

Het doelhof van de wetgeving is groot, uitzoeken welke wetten relevant zijn en welke niet, is voor



veel producenten tijdrovend. Wat mag nou wel en wat niet? Welke tekst valt binnen het grijze gebied, en wanneer is iets een claim die onderbouwd moet worden? In een tekst over olijfolie werd beweerd dat alleen de extra vierge variant op een natuurlijke manier verkregen is, en dus niet bewerkt is. Dit is niet correct. In de wetgeving van olijfolie staat namelijk dat er twee soorten 'rechtstreeks uit olijven en op mechanische wijze verkregen olijfolie' zijn, waarvan er één extra vierge mag worden genoemd. Dit houdt in dat er twee varianten zijn die 'niet bewerkt' zijn. Door te suggereren dat deze extra vierge olijfolie bijzonder is, terwijl andere varianten dezelfde eigenschap hebben (niet bewerkt) is deze claim misleidend voor de consument.

### WETENSCHAPPELIJK BEWIJS VERPLICHT

Mijn ervaring is dat de meeste fouten niet worden gemaakt in claims die duidelijk zijn vastgelegd in de claimsverordening. Misleiding komt vooral voor bij ingrediënten- en bevatclaims, en bij algemene gezondheidsclaims. Algemene gezondheidsclaims zijn verwijzingen naar niet-specifieke voordelen van een nutriënt of product. Denk aan kreten als 'goed voor de


gezondheid', 'goed voor je' of 'lekker verantwoord'. Deze teksten leggen een verband tussen het levensmiddel en de gezondheid, maar voldoen niet aan de wetgeving omdat ze niet zijn gebaseerd op, en onderbouwd met, algemeen aanvaard wetenschappelijk bewijs. Deze claims zijn niet per definitie verboden; een producent mag ze gebruiken, mits onderbouwd met een toegestane gezondheidsclaim.

### NATUURLIJKE INGREDIËNTEN?

Een ander voorbeeld. Op een product werd geclaimd 'Met alleen natuurlijke ingrediënten' en 'zonder toegevoegd suiker'. Toen we de ingrediëntenlijst nader bestudeerden, zagen we echter 'appelsapconcentraat' staan. 'Sapconcentraat' wordt verkregen door fysische verwijdering van een deel van de vrucht. Na dit proces houdt je voornamelijk de koolhydraten (suikers) van de vrucht over. Essentiële kenmerken van de vrucht zijn in het proces verloren gegaan; zeer geconcentreerd sap is niet meer dan water en suiker met appelsmaak. In hoeverre is het dan nog een 'natuurlijk' ingrediënt? Is appelsapconcentraat niet gewoon een zoetmaker?

### VERTROUWEN HERSTELLEN

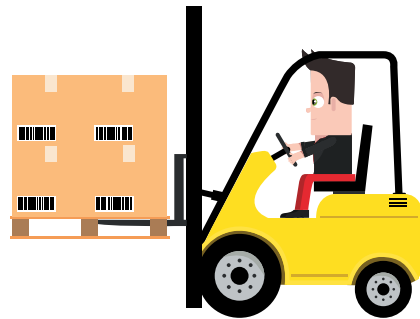
Misleiding van de consument met claims komt vaak voor. Uit het Rapport 'Onderzoek voedsel-fraude – Gesjoemel met eten' door de Consumentenbond (september 2016) blijkt echter dat men bij 'voedsel-fraude' niet snel de relatie legt met claims, maar eerder denkt aan het verkeerd etiketteren van ingrediënten. Toch wordt de keuze van de consument door claims beïnvloed. En zodra er onjuiste informatie wordt verstrekt, wordt dit wettelijk aangemerkt als misleiding. Diverse voedselaffaires hebben het vertrouwen van de consument in voedsel geschaad. Overheid en bedrijfsleven willen dit vertrouwen van consumenten weer herstellen en vergroten. Dan is het essentieel dat alle voedsel-fraude wordt aangepakt, inclusief het plaatsen van (bewust en onbewust gemaakte) valse claims. Onderzoek daarom of een claim bij jouw product juist is en gebruikt mag worden. Of laat het onderzoeken, als je door de bomen het bos niet meer ziet.

 [www.ktba.com](http://www.ktba.com)  
[www.labelchecks.com](http://www.labelchecks.com)



## 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

”

Scharff denkt mee  
in het hele proces,  
samen sterk

Bert Koetsier – Koetsier Vleeswaren BV

**SCHARFF**  
TECHNIEK BV

STERK IN STOOM  
THUIS IN THERMISCHE OLIE

WWW.STOOMKETELS.NL  
WWW.THERMISCHEOLIEKETELS.NL

Online veilingen voor de voeding- en drankenindustrie

8 maart: Online veiling machines en inventaris wegens uitbreiding capaciteit FrieslandCampina in Leeuwarden



14 maart: Online veiling machines en inventaris op voormalige locatie Canter Vleeswarenfabriek BV in Amsterdam



16 maart: Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie in opdracht van Windsor Food Machinery Ltd in Ashford, Groot-Brittannië

21 maart: Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie in Sevenum



22 maart: Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie in Raciaz, Polen

27 maart: Online veiling bakkerijmachines, werkplaatsinventaris & onderdelen in verband met sluiting industriële bakkerij in Birsfelden, Zwitserland



28 maart: Online veiling bakkerijmachines, complete palletiseerlijn en werkplaatsinventaris in verband met sluiting Fricopan Back GmbH in Klötze OT Immekath, Duitsland



Alle informatie over de veilingen: [www.Industrial-Auctions.com](http://www.Industrial-Auctions.com)

## VIJF ETIKETTERINGSREGELS

Als freelancer in food zie ik steeds meer kleinschalige producenten die, gedreven door passie, bijzondere producten maken. Ik ben heel gevoelig voor de passievolle producten van de kleine producenten. De kwaliteit is vaak bovengemiddeld hoog, het verhaal klopt en ze zorgen voor meer diversiteit in het schap.

Wel zie ik dat de etiketten van deze kleinschalige producenten niet altijd aan de eisen voldoen van de Warenwet. Meestal gaat het om onschuldige fouten, maar er zijn ook gevallen waar je van misleiding kunt spreken, zoals het weglaten van toevoegingen die minder mooi staan in de ingrediëntendeclaratie. Ook zie ik zo nu en dan gevaarlijke fouten, bijvoorbeeld allergenen die niet of niet juist vermeld zijn.

Omdat deze partijen klein zijn, vliegen ze veelal onder de radar van de NVWA. Het NVWA heeft beperkte budgetten en richt zich dan eerder op de grotere partijen waarbij een foutief etiket naar verhouding grotere schade kan aanrichten. Ook waakhonden als Foodwatch en de Consumentenbond richten hun pijlen meestal niet op de kleine ambachtelijke producenten.

Ik weet dat veel (kleine) producenten niet moedwillig fouten op het label te zetten. Het is vrijwel altijd onwetendheid; ze hebben zich er onvoldoende in verdiept of de wet verkeerd geïnterpreteerd. Hierbij vijf belangrijke etiketteringsregels, om de meest gemaakte fouten te voorkomen:

Als je een samengesteld ingrediënt toevoegt, ben je verplicht deze (tussen haakjes) uit te splitsen in je ingrediëntendeclaratie.

De opsomming van ingrediënten in de declaratie moet op volgorde: wat er het meest in zit eerst, wat er het minst in zit laatst.

Van ingrediënten die je actief benoemt of waar je een afbeelding van plaatst op het etiket, is het verplicht het toegevoegde percentage te vermelden in je declaratie.

Aanwezige allergenen moeten vetgedrukt in de declaratie staan.

Een voedingswaardevermelding is verplicht voor tenminste zes voedingsstoffen. Dit zijn vet, verzadigd vet, koolhydraten, suiker, eiwitten en zout.

Het is geen hogere wiskunde, het maken van een goede declaratie; maar je moet je er wel even in verdiepen als je het goed wilt doen. Of schakel hulp in.

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





## CONSERVERINGSMETHODEN

# WELKE METHODE PAST BIJ WAT IK WIL?

Revolutionair was het; de ontdekking dat je voedsel lange tijd kunt conserveren! Het stelde de mens in staat om te reizen en ijskoude winters met voedselschaarste te overleven. Verhitten, vriezen, drogen, pekelen, fermenteren, konfijten; de technieken zijn ouder dan de weg naar Rome. En de ontwikkelingen staan nog altijd niet stil.

Het achterliggende idee van conserveren is eenvoudig: hoe zorg je ervoor dat de micro-organismen die bederf veroorzaken worden geïnactiveerd of onschadelijk worden gemaakt, zodanig dat de voedingswaarde en de organische en fysieke waarde (structuur, geur, kleur, smaak etc.) van het product zo veel mogelijk behouden blijft? De uitwerking is steeds ingewikkelder geworden. Voedselproducenten staan voor grote uitdagingen. Uit cijfers over het aankoopgedrag van consumenten blijkt dat zij een toenemende voorkeur hebben voor producten van hoge kwaliteit, een gezonde uitstraling en een lange vers-houdbaarheid; én voor producten die een minimale bewerking hebben ondergaan, én waaraan geen of weinig conserveermiddelen of andere houdbaarheidsverlengende additieven zijn toegevoegd. Daarbij zijn ze duurzaam geproduceerd en vanzelfsprekend voedselveilig. Zie hier de uitdaging.

**VOEDSELVERSPILLING VOORKOMEN**  
Conserveren was in de oudheid voor de mens al

essentieel om te kunnen overleven. In de nabije toekomst wordt het nog veel belangrijker. Over 20 jaar is de wereldbevolking zo'n beetje verdubbeld, voorspellen demografen. Op dit moment gaat er nog veel goed voedsel verloren door optredend voedselbederf; dat zal moeten veranderen. Bovendien leveren verbeteringen in conserveringstechnieken ook besparingen in energie- en watergebruik. Om aan al deze eisen en verlangens tegemoet te komen, wordt er hard gewerkt aan nieuwe milde conserveringstechnieken, en het verbeteren van bestaande.

### DE OORZAKEN VAN VOEDSELBEDERF

De oorzaken van voedselbederf zijn onder te verdelen in drie hoofdgroepen:

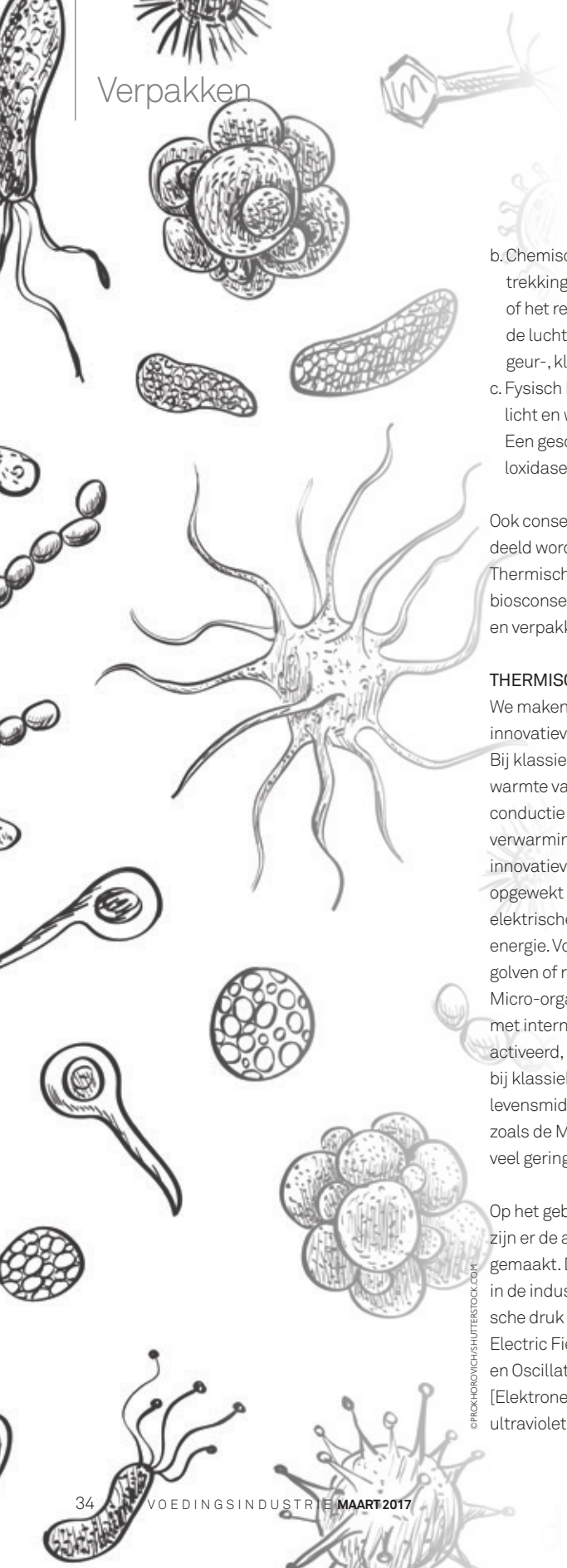
- Biologisch bederf. Dit treedt op bij alles wat leeft, groeit en rijpt, waar wormen of maden zich op het voedsel storten en bederf wordt veroorzaakt door ongecontroleerde vermeerdering van micro-organismen als bacteriën, gisten, schimmels en/of virussen.

>>



© JAKOV FILIPONOV / SHUTTERSTOCK.COM





- b. Chemisch bederf. Dit kan ontstaan door de ont-trekking van water aan producten (ontleding), of het reageren met zuurstof. Als je olie aan de lucht bewaart oxideert deze en er ontstaan geur-, kleur- en smaakafwijkingen.
- c. Fysisch bederf. Dit treedt op door de werking van licht en warmte of aanwezigheid van enzymen. Een geschildte appel kleurt bruin door polyfeno-oxidase als hij in contact komt met zuurstof.

Ook conserveringstechnieken kunnen onderver-deeld worden in categorieën:

Thermische en niet-thermische conservering, biosconservering, fysisch-chemische conservering en verpakkingsconservering.

**THERMISCHE CONSERVERING**

We maken onderscheid tussen de klassieke en innovatieve thermische conservering. Bij klassieke thermische conservering wordt de warmte van buitenaf toegevoegd via convectie, conductie en stralingswarmte. Voorbeelden zijn verwarming met stoom, lucht en infrarood. Bij de innovatieve thermische techniek wordt de warmte opgewekt door het product zelf, met behulp van elektrische weerstand of elektromagnetische energie. Voorbeelden zijn Ohmse verhitting, micro-golven of radiofrequente straling. Micro-organismen worden bij deze technieken met interne warmtegeneratie door hitte geïn-activerd, maar de hitte wordt veel sneller dan bij klassieke thermische conservering over het levensmiddel verdeeld. Schadelijke processen, zoals de Maillard-reactie of vitamineverlies, zijn veel geringer dan bij de klassieke technieken.

Op het gebied van niet-thermische conservering zijn er de afgelopen decennia grote stappen gemaakt. Diverse methoden worden inmiddels al in de industrie toegepast: ultrahoge hydrostatische druk (UHD); Pulsed power processen [Pulsed Electric Fields (PEF), Hoge Intensiteit Licht (HIL) en Oscillating Magnetic Field (OMF)] en straling [Elektronenstraling (E-beam), gammastraling en ultraviolet licht (UV-straling)] en koude plasma.



©LEUNGCHORNSHUTTERSTOCK.COM

**UHD**

Bij UHD-conservering wordt het te conserveren product in een installatie onder hoge hydrostatische druk gebracht. De druk moet voor pasteurisatie tussen de 300 en 600 MPa liggen. Voor sterilisatieprocessen kan deze oplopen tot meer dan 1000 MPa. Volumetrische veranderingen door deze druk zorgen, samen met de verschuiving van de pH en ontregeling van enzymen, voor de conserverende werking. Dit is nog niet te bereiken in een continu proces; al wordt UHD al wel toegepast voor verpakte producten als fruit, groentepuree, zalm en filet americain.

**PEF**

Pulsed electric Fields (PEF) wordt uitgevoerd door een pulserende hoogspanningsstroom door het product heen te leiden. Deze stroom wordt opgewekt door condensatoren op te laden en die in een fractie van een seconde te ontladen in het levensmiddel. Daardoor worden (onder andere) de buitenmembranen van micro-organismen zodanig beschadigd dat herstel niet meer mogelijk is. Laboratoriumonderzoek heeft uitgewezen dat bijvoorbeeld *Listeria* en *Escherichia coli* bij een temperatuur lager dan 37 °C met meer dan 5 log eenheden konden worden geïnactiverd.

**HIL**

Bij het conserveren met de Hoge Intensiteit Licht (HIL) techniek wordt het oppervlak van een product blootgesteld aan lichtenergie die varieert tussen 0 tot 12 J/cm<sup>2</sup>, gedurende een pulsduur

van 100 ms tot enkele microseconden. Het aantal lichtpulsen ligt tussen de 1 en 20. Deze wijze van conserveren is geschikt voor de behandeling van transparante vloeistoffen. Ook kun je met deze techniek gladde oppervlakten decontamineren. Het effect van HIL op bijvoorbeeld karkassen is echter zeer klein. Dit komt doordat er relatief veel 'schaduw' in een karkas is, en de micro-organismen met deze methode dus niet 'geraakt' worden. Dan zijn er meerdere flitsen nodig om het DNA van het micro-organisme te beschadigen.

**E-BEAM**

Ontwikkelingen op het gebied van de Elektronenstraling (E-beam) technologie kunnen in de nabije toekomst voor een doorbraak zorgen. Deze technologie is gebaseerd op het opwekken van een bundel hoog-energetisch geladen elektronen via een elektronenversneller. Deze bundel wordt vervolgens op het te behandelen product gericht. Hierdoor worden er in het product radicalen gevormd, die de DNA-structuur van micro-organismen beschadigen. De methode doodt zowel ziekteverwekkende micro-organismen als bederfveroorzakende micro-organismen. De effecten van E-beam-behandeling zijn vergelijkbaar met die van gammastralen gevormd door radioactieve isotopen, zoals die worden toegepast bij de meer conventionele doorstralingstechnieken. Beide technieken vallen onder het Warenwetbesluit Doorstraalde Waren. In die wet staat dat per producttype een goedkeuring van het ministerie van VWS moet worden verkregen. De maximaal toelaatbare stralingsdosis bedraagt 10 kGy.



©LEUNGCHORNSHUTTERSTOCK.COM

Een voordeel van de E-beam technologie boven conventionele doorstralingstechnieken, is dat er geen radioactieve bronnen toegepast worden; de benodigde energie wordt ter plekke gegenereerd. Je kunt je producten dus in het productiebedrijf, in-line, behandelen. Een beperking is er ook. E-beam heeft een geringe indringdiepte. Bij het wettelijk maximaal toegestane energieniveau van 10 MeV, komen daarom alleen producten met een beperkte dikte (3,5 tot 7 cm) in aanmerking; voor hamburgers is dat ruim voldoende.

**GAMMA DOORSTRALING**

De op 22 februari 1999 in werking getreden Richtlijn 1999/2 betreffende behandeling van voedsel met ioniserende straling, geeft aan dat de doorstraling van producten zoals kruiden, specerijen, maar ook garnalen en vlees van pluimvee, doorstraald mogen worden. Het gebruik van doorstraling met gammastralen dat door de FAO/WHO is aanbevolen, elimineert 1 à 2 kGy de pathogene micro-organismen zoals *Campylobacter*, *Salmonella* en *E. Coli*.

**UV**

Een derde mogelijkheid is het gebruik van Ultraviolet (UV) licht. Deze methode wordt vooral gebruikt om oppervlakken te desinfecteren. UV mag wettelijk niet rechtstreeks op vlees toegepast worden, onder andere vanwege het slechte doordringende vermogen van UV licht. Daarbij komt dat vlees doorgaans ook vet bevat: een UV behandeling zal leiden tot ranzigheid daarvan.

**BIOCONSERVERING**

Bioconservering is het houdbaar maken van een levensmiddel door, of met, stoffen die door een micro-organisme gemaakt worden, zoals bij fermentatie. Daarbij worden antimicrobiële producten gevormd, zoals melk-, azijn- en propionzuur, diacetyl, waterstofperoxide en bacteriocines (waarvan nisine de bekendste is). Deze stoffen kunnen ook aan levensmiddelen toegevoegd worden. Ze hebben dan hetzelfde effect als wanneer ze ontstaan tijdens de fermentatie.

**FYSISCH CHEMISCHE CONSERVERING**

Fysisch chemische conservering omvat het hele scala aan maatregelen waardoor enerzijds de groei van micro-organismen en ontkieming van sporen geremd wordt, en anderzijds sporen gevoelig gemaakt worden voor een inactiverende behandeling. Stoffen die op de bacteriegroei remmend werken zijn bijvoorbeeld de organische zuren, bioactieve peptiden, suikeresters, lactoferrinen, bacterie-remmende plantenextracten en bacterieremmende polymeren als chitosan en geoxideerde koolhydraten. Stoffen die bacteriesporen gevoelig kunnen maken, zijn bijvoorbeeld chelerende stoffen (o.a. natriumlactaat, citraat en acetaat) EDTA of polyfosfaat, het bacteriolytisch enzym lysozym, en sporen ontkiemende inducerende stoffen (als *L-alanine* en *L-cysteïne*). Chelerende stoffen zijn ook in staat om gram-negatieve bacteriën gevoelig te maken voor bacteriocines.

**VERPAKKINGSCONSERVERING**

Verpakkingsconservering is het verpakken onder vacuüm of onder beschermende gasatmosfeer (CO<sub>2</sub> / O<sub>2</sub> / N<sub>2</sub>). Er worden steeds meer verpakkingen ontwikkeld die op een actieve manier bijdragen aan de houdbaarheid van producten. Deze verpakkingen geven stoffen af als antimicrobiële (bacteriocines of organische zuren), anti-oxidantia (BHA en BHT) of foto-sensitizers (moleculen die micro-organismen gevoelig maken voor licht). Ook het wegvangen van ongewenste stoffen zoals zuurstof wordt steeds meer toegepast.

**TOT SLOT**

Welke conserveringstechniek je ook gaat toepassen; beoordeel vooraf nauwkeurig welke vorm van bederf (fysisch, type microbiologisch bederf) je bij jouw product moet tegengaan en pas daar je methode op toe.

 Theo.verkleij@tno.nl





## WESSANEN ROEPT FOOD INNOVATORS OP: **DOE MEE AAN DE CHALLENGE TEGEN KLIMAATVERANDERING**


Tijdens Biofach - de grootste beurs op het gebied van biologische voeding in Europa - lanceerde Wessanen de 'Organic food against climate change' challenge. Voor een positieve impact op het wereldwijde voedselsysteem en klimaatverandering, biedt de challenge ondersteuning aan kleine innovatieve ondernemingen.

"Er is meer dan ooit behoefte aan innovatie in de food-wereld," aldus Klaus Arntz, EVP Marketing & Sustainability. "Conventionele landbouw, overconsumptie van vlees en de snelgroeiende wereldbevolking hebben een negatieve impact op ons klimaat. Wij zijn op het punt gekomen waarop wij, willen wij een groene en duurzame toekomst tegemoet gaan, de manier waarop we eten produceren moeten heroverwegen."

De challenge richt zich met name op het Nederlandse bedrijfsleven: "Nederland broeit volop als het gaat om duurzame innovatie in de foodwereld. Er zijn ontzettend veel ondernemers met waardevolle ideeën voor verbetering. Wij willen ons vermogen om hen te helpen benutten, zodat zij écht het verschil kunnen maken", licht Arntz toe. Wessanen richt zich op het bieden van gezonde en duurzame voedingsproducten. Het bedrijf is van mening dat een brede, gezamenlijke inspanning essentieel is om de nodige verandering teweeg te brengen. Door gelijkgestemde kleinschalige ondernemers te ondersteunen, wil de organisatie de ontwikkeling naar een groenere en meer duurzame toekomst van food extra kracht bijzetten.

### INCUBATIEPROGRAMMA

Wessanen roept daarom iedereen die (nu nog kleinschalig) bezig is met innovatie op het gebied van food, op om zich in te schrijven. Samen met Impact Hub Amsterdam en Triodos Bank selecteren zij uit de aanmeldingen tien deelnemers die ondersteuning krijgen bij het kickstarten van hun bedrijven. Gedurende drie trainingsdagen en vier masterclasses dit voorjaar werken ze aan het schaalbaar maken van de onderneming en daar uit voortvloeiende groei. Interactie en onderling ideeën en inspiratie uitwisselen staan voorop. Aan het einde van de challenge, op 23 juni, wordt één winnaar geselecteerd. Het meest veelbelovende idee wordt beloond met €10.000 financiële ondersteuning, extra begeleidingsuren én toegang tot een breed netwerk aan vakspecialisten. Inschrijven kan nog tot 10 april 2017 via de website van Wessanen.

 [www.wessanen.com](http://www.wessanen.com)  
[www.triodos.com](http://www.triodos.com)  
[www.impacthub.net](http://www.impacthub.net)

### DE INITIATIEFNEMERS

*Wessanen is een Europees voedingsconcern dat handelt met de missie: 'healthier food, healthier people, healthier planet'. In Nederland is zij het moederbedrijf van o.a. Zonnatura en Clipper.*

*Wessanen richt zich op biologische en vegetarische voeding, waarbij de gezondheid van de consument, hun werknemers en andere stakeholders voorop staat.*

*Triodos Bank is een onafhankelijke bank die staat voor duurzaam en transparant bankieren. De bank is wereldwijd een autoriteit op het gebied van microfinanciering in ontwikkelingslanden, Centraal-Azië en Oost-Europa, en medeoprichter van de Global Alliance for Banking on Values - een netwerk van 36 toonaangevende duurzame banken. Gezamenlijk streven zij naar een substantiële groei van duurzaam bankieren en de impact daarvan.*

*Impact Hub Amsterdam maakt deel uit van de internationale Impact Hub social innovators community, met 15.000+ leden op 80+ locaties. Impact Hub Amsterdam heeft inmiddels duizenden ondernemers in staat gesteld te starten, groeien en op te schalen om hun impact te vergroten. Impact Hub realiseert dit door een sterk netwerk te faciliteren, events te organiseren, co-working spaces aan te bieden en acceleratorprogramma's te initiëren.*



# KENNIS MOET JE ONDERHOUDEN: BEZOEK MAINTENANCE NEXT 2017!

Maintenance NEXT 2017 is de belangrijkste technologie- en onderhoudsexpo van de Benelux. Hier komt de hele sector drie dagen bijeen, met als doel het Nederlandse installatiepark zo optimaal mogelijk te laten functioneren.

De food-industrie is in beweging. Want hoewel de cijfers over de afgelopen jaren niet schrikbarend veranderen, het toekomstbeeld verschuift. In de nabije toekomst worden de ketens efficiënter en duurzamer. De marges blijven onder druk staan en voor een deel van de markt is export een nieuwe kans. In alle gevallen zijn veilige, betrouwbare en beschikbare installaties een belangrijke basis voor een gezonde bedrijfsvoering.

## SMART INDUSTRY

De nieuwe kansen die 'smart industry' biedt voor producerende bedrijven, zorgen ook voor hoofdbrekens. Waar moet je beginnen om je installaties 'smarter' te maken en zo het onderhoud nog efficiënter

te kunnen doen? Veel bedrijven zijn toegerust om te produceren, niet om te veranderen. Daarom is een overzicht van innovaties, kennis van bewezen technieken en een sterk netwerk hard nodig. Maintenance NEXT is een broedplaats voor innovaties en het platform voor het delen van kennis en ervaring op het gebied van asset management. Van procesindustrie tot bouw en van maritiem tot food en farma.

Kennis moet je onderhouden. Kom daarom op 11, 12 of 13 april naar Maintenance NEXT 2017 in Rotterdam Ahoy. Registreer nu voor een gratis bezoek via de site.

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



## FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD



### KWALITEITSMANAGER

VEELZIJDIGE ROL BINNEN EEN MARKT- EN ONTWIKKELINGSGEDREVEN TEAM

NIEUWKUIJK

Four Seasons Food is een jonge, dynamische en snelgroeiende onderneming die zich richt op de ontwikkeling, productie en verkoop van soepen, sauzen, maaltijden en maaltijdcomponenten. In Nieuwkuijk staat de productiefaciliteit waar ruim 40 mensen werkzaam zijn. De cultuur kenmerkt zich door gedrevenheid en innovatiedrang. De organisatie ontwikkelt en produceert voedingsmiddelen in stazakken van verschillende formaten. Alle producten worden geproduceerd op een zo duurzaam mogelijke wijze. De organisatie is IFS en Skal gecertificeerd. Four Seasons Food levert internationaal haar producten onder Private Label of onder licentie aan vrijwel alle grote retailers, het foodservice kanaal en aan speciaalzaken. Voor deze sterk groeiende organisatie zijn wij op zoek naar een pragmatische Kwaliteitsmanager die verantwoordelijk is voor het beheren, implementeren en optimaliseren van de kwaliteitssystemen.

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



### DEVELOPMENT MANAGERS

SPECIALIST POSITION WITH GLOBAL EXPOSURE IN QUICKLY CHANGING ENVIRONMENT

MADE (NL)

AB Mauri is a global group of yeast and bakery ingredient companies with an impressive footprint. With more than 5,000 employees, they are one of the largest producers and distributors of yeast and bakery ingredients. Mauri Research & Technology (MRT) is the innovation and development "engine room" of the bakery ingredients business. In every country, the local idea of a perfect bakery product varies, and that is why AB Mauri creates ingredient technologies with local teams. MRT is delivering genuine added value and fulfilling their customer requirements. To be based at Mauri Research and Technology in The Netherlands we are searching for two Bakery Development Managers. These specialists will be responsible for being the link between MRT and the regional teams, by driving technology development specific to regional needs worldwide and supporting in creating a solution. Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-53137885



### QA COORDINATOR

VERANTWOORDELIJK VOOR DE KWALITEIT EN VOEDSELVEILIGHEID OP DE LOCATIE

HARDERWIJK

Royal A-ware is een oer-Hollands familiebedrijf met passie voor food en is gespecialiseerd in het produceren, ripen, versnijden en verpakken van kaas. Ook produceert en verpakt A-ware room en dagverse zuivelproducten. De organisatie streeft continu naar verbetering en innovatie. Hierdoor blijft de organisatie optimaal aangesloten op de wensen van haar klanten en de ontwikkelingen in de markt: zo voorziet A-ware wereldwijd klanten van de beste producten. Het hoofdkantoor is gevestigd in Almere daarnaast werken er meer dan 1.200 medewerkers verdeeld over bijna 20 vestigingen in Nederland en België. Op de locatie in Harderwijk, waar dagelijks ± 80 mensen werkzaam zijn, worden zijstromen verwerkt tot grondstoffen voor de voedingsmiddelenindustrie. Voor deze locatie zijn wij op zoek naar een zelfstandige en pragmatische QA Coordinator die verantwoordelijk is voor het borgen en optimaliseren van het kwaliteit- en voedselveiligheidssysteem.

Consultant: Annemiek van der Lee, telefoon 0317-468686 of 06-22158557



### SNIJ- EN VERPAKKINGSTECHNOLOOG

TECHNISCH SPECIALIST BINNEN HET DEVELOPMENT PROCES, VAN IDEE T/M IMPLEMENTATIE

WIJHE

Stegeman werd in 1858 opgericht door Johannes Stegeman in Deventer. Sinds 2008 is Stegeman onderdeel geworden van de Campofrio Food Group welke samen met Stegeman één van de 5 grootste vleesverwerkende bedrijven ter wereld is. Stegeman is in Nederland marktleider in de vleeswarenindustrie. De ontwikkeling wordt gericht ondersteund door moderne technologieën op het gebied van product- en verpakkingsontwikkeling. Op dit moment zijn er binnen Stegeman circa 500 medewerkers werkzaam, verspreid over de hoofdvestiging (en tevens fabriek) in Deventer en de fabriek in Wijhe. In Wijhe vindt de productie plaats van gekookte hammen, worsten en het snijden en verpakken van vleeswaren. Wij zoeken een enthousiaste Snij- en Verpakkingstechnoloog die verantwoordelijk is voor de innovatie, optimalisatie en implementatie van nieuwe en bestaande installaties/processen en nieuwe producten en verpakkingsmaterialen in de productie.

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



### QUALITY TECHNOLOGIST

COMPLEXE VRAAGSTUKKEN OP HET RAAKVLAK VAN QA EN PROCES

NIJMEGEN

Mead Johnson Nutrition is één van de grootste fabrikanten van zuigelingenvoeding ter wereld. Zij verkoopt meer dan 70 producten in ruim 50 landen. Wereldwijd werken er meer dan 6.800 medewerkers. In Nederland bestaat het assortiment uit standaard zuigelingenvoedingen en uit voedingen voor zuigelingen met voedingsproblemen. Over de gehele wereld doet Mead Johnson omvangrijke onderzoeken, waarmee wordt bijgedragen aan nieuwe ontwikkelingen op het gebied van babyvoeding. Het hoofdkantoor is gevestigd in Glenview (USA). In Nijmegen staat een productieplant waar geproduceerd wordt voor markten in Europa, Azië en Latijns Amerika. Kwaliteit, leverbetrouwbaarheid en efficiëntie spelen een belangrijke rol bij de productie. Voor de afdeling Quality Support zoeken wij naar een Quality Technologist, verantwoordelijk voor het optimaal borgen van de kwaliteit en hygiëne van de eindproducten zodat ze voldoen aan de strenge kwaliteits- en voedselveiligheidseisen en de Mead Johnson specificaties.

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

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



RECRUITMENT  
EXECUTIVE SEARCH  
INTERIM MANAGEMENT

GENERAAL FOULKESWEG 66  
6703 BW WAGENINGEN  
0317-468686



# ABI

Managing Motion

Bezoek ons  
5 & 6 april in  
's Hertogenbosch op  
**EMPACK /  
Automation 2017**  
stand D401

## DE HOOGSTE STANDAARD



### RVS MOTOREN EN MOTORREDUCTOREN

Temperatuurwisselingen, vocht, dagelijkse reiniging: de **RVS** aandrijvingen van ABI kunnen presteren onder druk. Dat komt goed van pas in omgevingen waar de hoogste standaarden voor hygiëne gelden. Op ons eigen machinepark ontwikkelen wij RVS oplossingen voor de meest veeleisende toepassingen. Ook voor die van u. Bekijk de mogelijkheden op [abi.nl](http://abi.nl).



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

Made in Holland

IP69K C  US