



NIEUW- EN VERBOUW

- AMECO APELDOORN
- STOOMTECHNIEK BIJ MAREL
- HYGIENIC DESIGN
- BFG WAREHOUSING
- BIOTECHNOLOGY CENTER



INKOPER / INKOOPPLANNER

DIE DOOR ADEQUAAT INKOPEN EN PLANNEN HET VERSCHIL MAAKT

DEVENTER

Coop Productiebedrijven BV is een succesvol en innovatief vleesproductiebedrijf in de Hanzestad Deventer. Onder de bedrijfsnaam Promessa opereert zij als een zelfstandige centrale slagerij voor meerdere retailformules. De productieorganisatie kent een ambachtelijk, door kwaliteit gedreven productieproces, in combinatie met een ultramodern geautomatiseerd logistiek systeem. Hierdoor kan de organisatie dagvers een uiterst compleet en onderscheidend assortiment leveren aan ongeveer 1.000 individuele supermarkten, met een maximale service-performance. Voor deze succesvolle organisatie zijn wij op zoek naar een gedreven Inkoper / Inkoopplanner die verantwoordelijk is voor een optimale beschikbaarheid van grondstoffen en ingrediënten tegen concurrerende condities. In bezit van relevante werkervaring met inkoop binnen de levensmiddelenindustrie, bij voorkeur binnen de vleessector of aanpalend.

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



ACCOUNT MANAGER DAIRY & BEVERAGES

MET ZOWEL COMMERCIELE ALS TECHNOLOGISCHE CAPACITEITEN

NOORD-OOST NEDERLAND

Bij Sealed Air Corporation werken in totaal meer dan 23.000 medewerkers in ca. 70 verschillende landen. Het hoofdkantoor van deze onderneming is gevestigd in North Carolina (USA). De divisie Food Care van Sealed Air biedt oplossingen op het gebied van verpakking en hygiëne, die de bedrijfsefficiëntie verbeteren, de houdbaarheid van producten verlengen en bijdragen aan duurzaamheid in de totale supply chain. Binnen deze divisie heeft de Food Care Hygiene Solutions business de focus gericht op een compleet gamma aan reinigings- en desinfectieproducten, reinigingsinstallaties en begeleidende services voor voornamelijk producenten van voedingsmiddelen en dranken. Voor de Nederlandse sales organisatie van Food Care Hygiene Solutions, zijn wij op zoek naar een gedreven Accountmanager Dairy & Beverages voor de regio Noord-Oost Nederland.

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



PRODUCTONTWIKKELAAR (0,6 – 0,8 FTE)

CREATIEVE EN PRAKTISCHE FUNCTIE BIJ EEN INNOVATIEVE MARKTLEIDER

KATWIJK (ZH)

IZICO Food Group is een ambitieus bedrijf dat is opgericht om de favoriete 'snacking company' te worden. In 2013 hebben Beckers Benelux, Favory Snacks (BE) en Daloon (UK, DK) hun krachten gebundeld. Vandaag de dag heeft IZICO 3 fabrieken in Nederland, 1 in België, 1 in de UK en 1 in Denemarken. In totaal werken er ca. 500 mensen bij IZICO Food Group, waarvan 70 in Katwijk (ZH). Naast het in Nederland bekende merk Beckers voeren zij ook de merken Daloon, Breti & Bicky en private label concepten in bijna elk Europees land voor zowel het foodservice als het retailkanaal. Wij zoeken voor de loempia producerende locatie in Katwijk (ZH) een gemotiveerde en positieve productontwikkelaar (0,6 – 0,8 fte) die verantwoordelijk is voor het vertalen van conceptuele ideeën naar innovatieve, culinaire recepten en industrieel verwerkbare eindproducten en verpakkingen.

Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-8685669



ACCOUNT MANAGER FOOD INGREDIENTS

ONDERNEMER DIE ALS KENNISPARTNER FUNGEERT

WAGENINGEN

Contined is een toonaangevende, internationale handelsonderneming van kwalitatief hoogwaardige ingrediënten voor de voedingsmiddelenindustrie. Contined richt zich op ingrediënten voor het verbeteren van voedingsmiddelen. Bij Contined werken 14 medewerkers. De organisatie is actief in de Benelux markt en kenmerkt zich door korte communicatielijnen en het snelle schakelen tussen klant en leverancier. Ze werkt nauw samen met een groot aantal exclusieve leveranciers zoals: Ocean Spray, Herbstreith & Fox en Herbafood. Naast de verkoop van ingrediënten houdt zij zich ook bezig met productontwikkeling en innovatie. Onder het concept "Bridge to better food" ondersteunt zij haar afnemers bij het tot stand brengen van nieuwe producten in de markt. Voor de verdere ontwikkeling van deze organisatie zijn wij op zoek naar een proactieve en gedreven Account Manager Food Ingredients, verantwoordelijk voor de verkoop van een specifiek ingrediëntenpakket en het uitbouwen van de marktpositie in de Benelux.

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



LEAN OFFICER

DE DRIJVENDE KRACHT DIE DINGEN OP DE WERKVLOER VOOR ELKAAR WEET TE KRIJGEN

WIJHE

Stegeman werd in 1858 opgericht en is sinds 2008 onderdeel geworden van de Campofrio Food Group, welke samen met Stegeman één van de 5 grootste vleesverwerkende bedrijven in de wereld is. Stegeman is in Nederland marktleider in de vleeswarenindustrie (broodbeleg, spreads en snacks). De ontwikkeling in die categorieën wordt gericht ondersteund door moderne technologieën op het gebied van product- en verpakkingsoptimalisatie. 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. Voor de locatie Wijhe zijn wij op zoek naar een enthousiaste LEAN Officer die verantwoordelijk is voor het faciliteren van en ondersteunen bij het initiëren en opzetten van verbeterprojecten en deze implementeren in productie.

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

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



RECRUITMENT
EXECUTIVE SEARCH
INTERIM MANAGEMENT

GENERAAL FOULKESWEG 66
6703 BW WAGENINGEN
0317-468686

VERHUISPERIKELEN

Op het moment dat deze editie het levenslicht ziet (online én in print) zit ik precies een week in ons nieuwe huis, waarschijnlijk op mijn nieuwe bank. Of bereid ik de maaltijd in mijn spiksplinternieuwe keuken.

Mijn nieuwe bank staat op een prachtige nieuwe vloer. Enkele dagen voor deze gietvloer gelegd werd, plaatsten we uit voorzorg muizenvallen. De avond ervoor spoot ik, als mevrouw Helderder uit Pluk van de Petteflet, insecticide in alle kieren en gaten. Want een dikke bromvlieg, mugjes en mieren in de vloer vereeuwigen; nee, liever niet. Deze actie vond overigens plaats op aanraden van de aannemer. Om zijn advies kracht bij te zetten, vertelde hij over een werk bij een bakkersbedrijf: daar waren een paar muizen met hun oot zo rappe pootjes vastgeplakt komen te zitten in een nieuwe acrylaatvloer. 'Een nieuwe vorm van anti-slip', lachte hij. Niet zo hygiënisch, gruwelde ik. Arme muizen.

Ons nieuwe huis is trouwens helemaal niet nieuw; het werd gebouwd begin jaren '70. Al die tijd woonde er één gezin. De kinderen vlogen uit, de ouders zitten inmiddels allebei in een verpleeghuis. Lange tijd werd er niet echt gerenoveerd (lees: écht niet). Zo was er nog een ouderwetse stoppenkast, een bruine tegelvloer met hier en daar losse tegels, en een wel heel authentieke keuken die uit elkaar viel van ouderdom. Dus in de eerste week sloopten we dat het een lieve lust was. Nieuwe muren werden opgetrokken.

In zo'n verbouwingsproject moet je over werkelijk élk detail beslissingen nemen: over de kwaliteit van het schuurpapier, de kwasten, rollers en verf. Dan over het type wandstopcontactdozen en de soort deur. Natuurlijk over de tegels, de voegen, wasbakken en het laminaat. En welke kleuren kiezen we? Maar vooral: hoe blijven we in hemelsnaam binnen ons budget?

Er moet ook ontzettend veel geregeld worden en allerlei zaken moet je op elkaar afstemmen. Zit er ergens een kink in de kabel (stroomuitval, een stukadoor in de file), dan loopt het hele schema in de soep. Herkenbaar?

Precies in deze (voor mij turbulente) periode kwam dit themanummer tot stand. Thuis en werk liepen naadloos in elkaar over, om te ontdekken dat er bijzonder veel overeenkomsten zijn tussen het (ver)bouwen van een woonhuis en het bouwen van een fabriek. Maar vooral ook realiseerde ik me dat dit alleen geldt voor de grote lijnen. Want wat is er voor het bouwen van een food-fabriek waanzinnig veel specialistische kennis vereist. Dan is zo'n woonhuis maar 'peanuts'. Daarom, en u kunt het gebruiken: veel succes met jullie nieuw- en/of verbouw!

Judith Witte

judith@b2bcommunications.nl

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



Inhoud

THEMA: NIEUW- EN VERBOUW



THEMA-ARTIKEL

AMECO REALISEERT NIEUWE SLACHTERIJ

Ameco moet het het terrein van Food Center Amsterdam vanwege herstructurering verlaten. In een deal met de projectontwikkelaar en de gemeente spreekt Van Westreenen in september 2016 af dat hij precies 13 maanden de tijd heeft om te vertrekken. Voorjaar 2017 is de staalconstructie op de nieuwe locatie af. De bouw ligt op schema. Tijd voor een moment van reflectie.

EN VERDER...

OSV-netwerk in food	6
Vergunningen aanvragen	14
Nieuws	20
High-care-ruimtes	22
Renoveren, heeft dat zin?	26
Column Claudia Baenen	31
Hygienic Design Training	34
Nieuw DSM-Biotechnology Center	37
Sectorprognose Food	38

INTERVIEW

GERDA FEUNEKES

Het Voedingscentrum heeft op verzoek van het Ministerie van VWS een app ontwikkeld waarmee consumenten moeiteloos etiketinformatie kunnen lezen: de EtiketWijzerapp. Vier vragen aan Gerda Feunekes van het Voedingscentrum.



REPORTAGE

UNIEKE MACHINES GEVEN VOORSPRONG

Toen democenter engineer Riny Engels jaren geleden voor Marel - toen nog Stork - in Boxmeer een demonstratiecentrum inrichtte, was de enige technologie die hij niet uit eigen huis haalde, de stoomketel van Scharff Techniek in Utrecht.

NIEUW- EN VERBOUW LOGISTIEKE ANALYSE BIEDT UITKOMST

Vanaf de A28 tussen Amersfoort en Nijkerk springt het warehouse van BFG Warehousing nadrukkelijk in het oog. Het nieuwe pand heeft geleid tot een unieke joint-venture tussen Bieze Food Group en Müller Fresh Food Logistics.

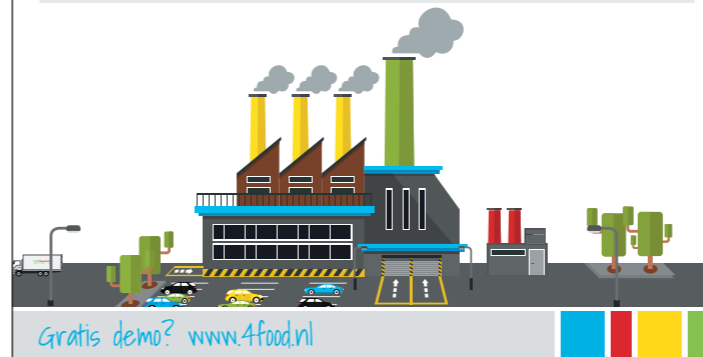


FOOD
SOFTWARE

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.



GO Consulting
ADVIES IN KOELTECHNIEK

Onafhankelijk advies bij

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



GO Consulting
Postbus 925
7400 AX Deventer (NL)

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

Industriële sectionaaldeuren



Snelloopdeuren



Dockequipment



Europa's grootste gamma industriedeur

- Europa's nr. 1: meer dan 80 jaar ervaring in de productie van deuren
- Uitstekende warmte-isolatie: U-waarde van max. 0,51 W/(m²·K)*
- 24-uurs service: dag en nacht voor u bereikbaar



* bij de industriële sectionaaldeur SPU 67 Thermo met ThermoFrame

HÖRMANN
Deuren voor woning en industrie



©STOCKERATIONS/SHUTTERSTOCK.COM

ZONNIGE OSV GOLFDAG

Een leuk sportief gezelschap, een prachtige baan en een heerlijk zonnetje. Wat wil je nog meer? Kijk maar naar de stralende gezichten op de foto's. Er zijn onderling weer goede contacten gelegd en daar doen we het natuurlijk voor.

We hebben dit jaar twee winnaars in de clinic: Ralph Ranshuijzen van Cierpa en Ray Denessen van Prodoor. Zij gaan hun gyb halen en volgend jaar mee de baan in. Dat is ook eigenlijk wel een verplichting, als je met zo'n voorsprong de clinic wint.

Bij de wedstrijd is ook flink gestreden om de beker. De eerste prijs is voor Henk Cunen - Rundvlees&Co, de tweede prijs voor Ron Jongenelen - Biddle, een gedeelde derde plaats voor Yannick van den Goorbergh van VDG Advies en Sander Piket van Geerlofs Koeltechniek.

Nadat iedereen lekker was uitgewaaid, werden de teams en de deelnemers van de clinic warm onthaald met een heerlijke barbecue. De prijzentafel was goed gevuld en niemand is zonder prijs naar huis gegaan. Alhoewel de mooiste prijs voor velen weer de kwalitatief goede netwerkbijeenkomst was: er zijn weer heel wat visitekaartjes uitgewisseld.

De foto's staan online. Kijk hiervoor op: www.osvnetwerk.com/foto-archief



ZOMERBARBECUE 14 JUNI 2017

Het lijkt wel of iedereen de OSV-Zomerbarbecue al in de agenda heeft staan, de aanmeldingen stromen binnen. Buitenzorg in Ede zet de deuren 14 juni weer wagenwijd voor ons open. Net als wij, kijken ook zij uit naar het event. Van de 24 jaar dat de OSV nu al bestaat, komen we al meer dan 15 jaar bij Buitenzorg voor de barbecue. De koks van Buitenzorg vinden het een geweldige uitdaging om onze leden elke keer weer te verrassen met de lekkerste en spannendste gerechten. Uiteindelijk komen we allemaal uit de food en weten we waar we het over hebben.

De Zomer- maar ook de Winterbarbecue worden elke keer bijgewoond door zo'n 200 leden met hun gasten. We stimuleren onze leden om eigen relaties mee te nemen om kennis te maken met de OSV. Onze ervaring leert wel dat als je eenmaal binnen bent, je over het algemeen blijft. Je bent gewaarschuwd.

Ken je ons netwerk nog niet en wil je eens kennis komen maken? Dan is dit dé gelegenheid.

Aanmelden:
www.osvnetwerk.com/zomerbarbecue

WIJ HETEN VAN HARTE WELKOM:
Primus Wafer Paper - Hajo Vlutters - Managing Director



NACHTMERRIES

Heb je dat ook wel eens dat je badend in het zweet wakker wordt en niet eens meer weet door wie je werd achtervolgd, of van welke berg je viel?
Nou ik wel. De oorzaak: stress. Zegt men. Maar dat geloof ik niet. Een akelige droom, na de golfdag van de OSV, waar ik lekker heb gespeeld en zelfs een prijs in de wacht sleepte (de 'longest' voor de dames, maar ja, ik was dan ook de enige dame...). Ik was die dag toch echt relaxed.

Maar je hoeft niet eens te dromen om in een nachtmerrie te belanden. Iemand vertelde mij een, waar gebeurd, verhaal waar ik kippenvel van kreeg. En ik weet dat dit vaker voorkomt.

Het ging over een grote bestelling van een bestaande klant. De order ging het systeem in en alles werd in gang gezet om deze trouwe klant op tijd van zijn producten te voorzien. Die stonden al snel klaar voor vervoer. Vlak voor de wagen geladen werd, kwam er een telefoontje: 'of de vrachtwagen elders gelost kon worden'. Hmm, dat was mijn gesprekspartner niet gewend van zijn klant. Hij voelde nattigheid, zocht op google en vond op dat adres een duistere, oude loods. Dan krab je je toch eens achter de oren. Na verder onderzoek en contact met de klant, bleek deze helemaal niets te hebben besteld! Gelukkig was er nog niets afgeleverd, maar het stond al wel allemaal klaar. Stel je voor dat hij geen argwaan had gehad, dan was hij zomaar € 80.000,- kwijt en een hoop verzekeringsellende rijker. Het kan iedereen overkomen.

Blijf alert en slaap lekker.

Saskia Stender





In september 2016 spreekt Ameco met een projectontwikkelaar en de gemeente Amsterdam af, Food Center Amsterdam binnen een jaar te verlaten. Waar Ameco een nieuwe locatie gaat bouwen, laat staan met wie, is dan nog niet bekend. Wel is duidelijk dat directeur Jan van Westreenen in oktober 2017 weer productief moet zijn. Dankzij een unieke samenwerking en rotsvast vertrouwen tussen samenwerkingspartners, lijkt dit te lukken.

'EEN HUZARENSTUKJE'

AMECO REALISEERT IN 13 MAANDEN EEN NIEUWE SLACHTERIJ

Jan van Westreenen leerde het veehandelaarsvak van zijn vader en richtte familiebedrijf Ameco op, een afkorting voor Amsterdam Meat Company, dat Hollandse kwaliteitsrunderen slacht en verwerkt. Sinds 1985 is het gevestigd op het terrein van Food Center Amsterdam, maar daar moet het vanwege herstructurering van het terrein weg. In een deal met de projectontwikkelaar en de gemeente spreekt Van Westreenen in september 2016 af dat hij

precies 13 maanden de tijd heeft om te vertrekken. Gevolg was wel dat Ameco binnen dit tijdsbestek een nieuwe locatie moest vinden, de financiering rond moest krijgen, een bouwteam moest vormen én een nieuwe slachterij moest bouwen, om in oktober 2017 weer operationeel te kunnen zijn. Op dit moment, voorjaar 2017, is het ongeveer halverwege de dertien maanden, en is de staalconstructie af. De bouw ligt op schema. Tijd voor

een eerste moment van reflectie, waarbij alle betrokken partijen zich realiseren bij wat voor een bijzonder project ze betrokken zijn geraakt. >>

DE EXPERTS IN FOOD!

- > Proces & Logistiek
- > Architectuur & Bouwkunde
- > IT: Goederenstroom & Procesbesturing
- > Koudetechniek
- > Elektrotechniek
- > Werktuigbouwkunde
- > Milieukunde



RBK Group | Keulenstraat 18 | 7418 ET Deventer | +31(0)570-680100 | info@rbk.nl | www.rbk.nl



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

info@simpeldesinfecteren.nl • www.simpeldesinfecteren.nl



KIM
NEDERLAND

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

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

KOEL- EN VRIESHUISBOUW • ISOLATIESYSTEEMBOUW

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

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



'De saamhorigheid is enorm'

Jan van Westreenen, directeur Ameco: "8 september sloten wij onze vertrekregeling, 14 september zaten we bij Aan de Stegge aan tafel. We moesten de nieuwe locatie op dat moment nog bepalen. Ik wilde het bedrijf in het midden van het land vestigen, het werd Apeldoorn. Aan de Stegge zei: 'Er is maar één mogelijkheid en dat is een uitgebreid offertetraject vermijden.' We stelden Promad aan als onafhankelijk projectleider. De professionaliteit van Aan de Stegge deed mijn oren klapperen. Ze hebben kennis en ervaring en staan voor de zaken die zij afspreken. Ze houden de touwtjes strak in handen. Zij benaderden Bessels en wij wisten: dat zit wel goed. We legden de situatie uit en Bessels zei direct: 'Oke, dan gaan we met Kerst door.' Ook de samenwerking met de gemeente Apeldoorn is bijzonder. Er wordt voortdurend praktisch meegedacht en procedures worden zeer voortvarend doorlopen.

Het meest trots ben ik op het hele gebouw, de engineering, van onder tot boven. Een belangrijke verandering in de toekomstige praktijk is dat het uitbeentwerk voor mijn medewerkers fysiek

lichter wordt. In plaats van delen van karkassen van 75 kilo, delen we een karkas van 300 kilo nu in stukken op van 15 kilo. Dat is veel minder belastend, wat het werk voor een grotere groep medewerkers geschikt maakt.

De saamhorigheid van alle partijen is enorm. Als je het met elkaar eens bent kun je veel realiseren. Iedereen is razend enthousiast. Het kan maar op één manier en dat is als iedereen door dezelfde deur kan."



'Gebouw volledig virtueel gerealiseerd'

Herman Bessels, Bessels Architecten & Ingenieurs: "De samenwerking tussen de betrokken partijen was extra effectief doordat we gebruik hebben gemaakt van de modernste digitale technieken. We kunnen door technische ontwikkelingen met z'n allen in één digitaal gebouwmodel werken, het Bouw Informatie Model. Het is een 3D-techniek waarin parallel aan elkaar integraal wordt samengewerkt door verschillende disciplines; het nieuwe bouwen.

In het BIM wordt een volledig virtueel gebouw gerealiseerd, je kunt er gewoon doorheen lopen. Alle partijen hebben inzicht in wat wordt geleverd en wat de consequenties zijn van keuzes die worden gemaakt. Dan voorkom je: 'Heb ik

dit besteld?' In de bouw is automatisering pas gisteren begonnen, we ontgroeien net de steentijd. Niet alle partijen zijn al helemaal ingewerkt in dit systeem. Als dit straks wel zo is, gaat een bouwproces nog sneller.

Opvallend aan het gebouwontwerp is dat alle disciplines – kantoor, stal; schone en productieruimtes – straks centraal aan één grote hal grenzen. Dat brengt een sociaal aspect met zich mee. Maar ook in de exploitatie geldt dat er geen sprake is van een verzameling van losse componenten, maar van één groot bedrijf met verschillende facetten."



'Enorme brok kennis'

Bas te Riele van hoofdaannemer Aan de Stegge Twello b.v.: "In een heel vroeg stadium zaten wij al met elkaar aan tafel en samen met Ameco maakten wij het Programma van Eisen. Er was toen ook nog geen tekening. Op dat moment kenden we elkaar vijf weken. In het begin was nog niet eens duidelijk of de financiering rond zou komen. Beide partijen hebben daarin een financieel risico genomen.

We hebben elkaar vertrouwd in elkaars keuzes voor de architect, constructeur, milieuadviseur, projectleider en installateurs. In de maanden die volgden, zaten wij elke dinsdag bij elkaar

om alles af te stemmen – de zogenaamde pit-stopsessies. Daar was ook altijd iemand vanuit de slachterij bij aanwezig, met ervaring uit de praktijk. Al met al zat er een enorme brok aan kennis aan tafel. Elke twee weken pasten wij de bouwplannen en het budget indien nodig aan de realiteit aan. Dit, en een ondernemer die snel beslist en schakelt, zorgden voor een gestroomlijnd proces.

Deze samenwerking is het tegenovergestelde van een aanbestedingssituatie. Vaak laten partijen het dan na om samen te werken, waardoor in het uitvoeringsproces problemen ontstaan in de planning en de kwaliteit. Meestal met prijsverhogingen voor de opdrachtgever als gevolg. Wij hebben elkaar geen vliegen afgevangen. Dankzij de aanpak bij Ameco staat er een goed gebouw binnen de afgesproken prijs. Bouwen is dan een feest.”



‘Complex en enerverend financieringstraject’

Tom Kroes van BDO Mergers & Acquisitions: “BDO M&A heeft Ameco geassisteerd bij de onderhandelingen rondom het vertrek van de huidige locatie, Food Center Amsterdam. Daarnaast heeft BDO M&A het volledige financieringstraject mogen structureren en begeleiden. Ameco is binnen de Nederlandse rund-

vleesverwerkingsindustrie toonaangevend en wordt in de branche gezien als een belangrijke en innovatieve marktspeeler. Zo is het bijvoorbeeld vooruitstrevend in het verwaarden van slachtbijproducten. Dit past perfect in hoe tegenwoordig tegen duurzaam ondernemen wordt aangekeken. Onder grote tijdsdruk zijn BDO M&A en Ameco erin geslaagd een aantal financiers mee te nemen in de visie van de ondernemer, ondanks de terughoudendheid van banken ten aanzien van het financieren nieuwbouwprojecten voor specifieke doeleinden. Vanwege de korte tijdslijnen liepen er meerdere processen – bouw, financiering, vergunningen – naast elkaar, waardoor op bepaalde momenten enige improvisatie, flexibiliteit en creativiteit noodzakelijk was.

Ik heb onze betrokkenheid als zeer bijzonder ervaren en wij zijn trots een bijdrage te hebben geleverd aan de realisatie van een van de modernste slachterijen van Europa. Alle betrokken partijen zijn vol overgave in dit proces gestapt, met enthousiasme en een rotsvast vertrouwen dat het goed zou komen.”

‘Ook gemeente Apeldoorn en nutsbedrijven hebben hun nek uitgestoken’

Rob Stekelenburg, van projectmanagement- en ingenieursbureau Promad – behartigt als gedelegeerd directievoerder de belangen van de opdrachtgever: “Mijn eerste gedachte? Zeer ambitieus. Maar ik heb toch ‘ja’ gezegd door het bouwteam dat gevormd is. Dat zijn louter en alleen zeer ervaren partijen in food. Wij hebben 20 jaar geleden onze eerste slachterij gerealiseerd en zijn nu elk jaar bij meerdere van dit soort trajecten betrokken. Wij houden de helicopterview, zijn de olie in de motor.

In het begin hebben we elkaar de vraag gesteld: Gaan we er met z’n allen voor? Ja. Het is een commitment. Het bouwteam bestaat niet alleen uit de partijen die dagelijks met elkaar te maken hebben, maar ook de gemeente en nutsbedrijven hebben hun nek uitgestoken. Waar we in het begin maandenlang wekelijks bij elkaar kwamen, is dat nu teruggebracht naar de reguliere één keer per veertien dagen.

De snelheid van realiseren is een huzarenstukje. 18 februari is de eerste paal geslagen; de staalconstructie staat nu voor 95 procent. Zonder gebruik te maken van systeembouw. Nu is het de uitdaging om het gebouw verder gerealiseerd te krijgen. Partijen willen wel en mensen staan klaar, maar alles op tijd geleverd te krijgen lijkt nu de grootste uitdaging.”

Behalve genoemde partijen hebben ook JVZ Ingenieurs en Mulders Milieu Advies hun bijdrage geleverd in het bouwteam. Bessels besluit ten slotte: “In de jaren negentig had je nog dertien maanden nodig om vergunningen te verkrijgen, nu realiseren we in dertien maanden het hele traject. Als in de toekomst echt alle partijen gewend zijn met BIM te werken, kan het zelfs nog sneller.”



maakt het mogelijk!

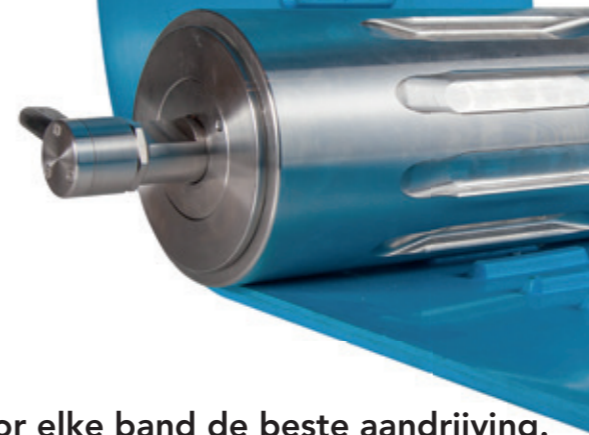


Wij maken de order entry nu wel heel gemakkelijk! Geef klanten de mogelijkheid om via webshop of klantportaal te bestellen. Gebruik onze kennis en ervaring om zowel de front end als de back end van jouw organisatie te automatiseren. Een unieke combinatie met meer dan 10 jaar ervaring in de food én online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



Gratis demo? www.4food.nl

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



HygienicPro®

Schoner. Beter.

Nieuw BLÜCHER® assortiment putten en goten, speciaal ontworpen voor de hoge hygiënische eisen van de voedselverwerkende industrie.

Minder productiestilstand dankzij filters met hoge vuilopvangcapaciteit



Nieuwe goot-geometrie zorgt voor een efficiënte stroom naar afvoer



Hygiënische vloer dankzij afgeronde hoeken, die slijtage en scheurvorming beperken



Eenvoudige en efficiënte vloerreiniging dankzij roosters met open zijdes



Hechte en duurzame verbinding met vloer dankzij de randinvulling in het frame en speciale betonankers



Hygiëne is belangrijk

Lees meer: www.blucher.com/HygienicPro

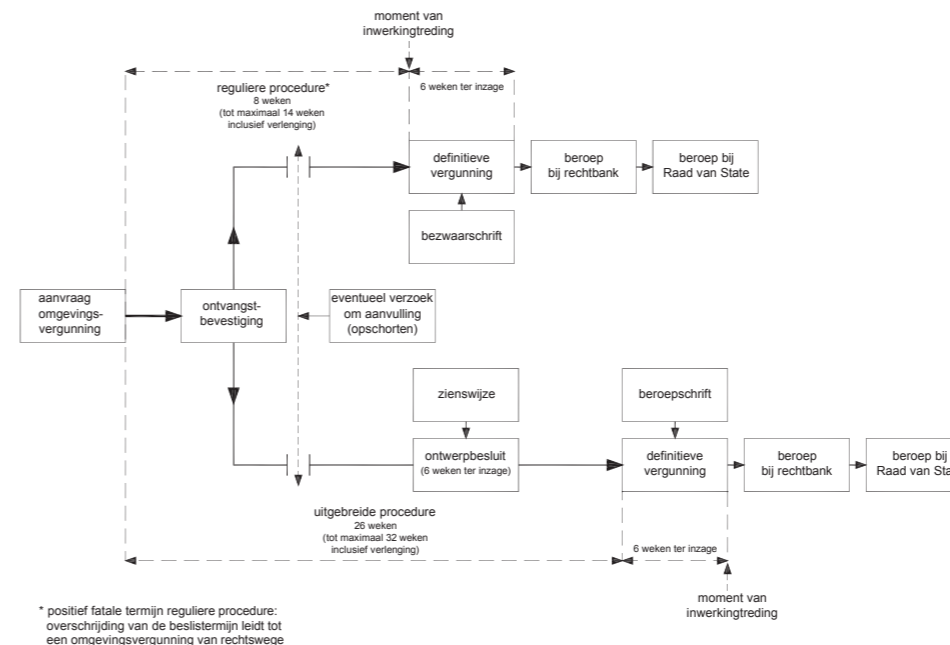


BLÜCHER export@blucher.com · www.blucher.com

ZO SNEL MOGELIJK AAN DE SLAG...

TIPS VOOR VLOTTERE VERGUNNINGSPROCEDURES

Ben je van plan je bedrijfspand te verbouwen, procesinstallaties te veranderen, uit te breiden? Of overweeg je nieuwbouw op een geheel nieuwe locatie? Op het moment dat de knoop is doorgeslagen om de plannen in acties om te zetten, kan het je natuurlijk niet snel genoeg gaan. Maar hoe krijg je ook de overheid mee?



Om verbouw-, uitbreidings- of nieuwbouwplannen te realiseren, heb je allerlei vergunningen nodig. Het aanvragen daarvan kan lastig zijn, want er zijn vaak veel voorwaarden en eisen aan verbonden. Maar er valt vaak meer te kiezen dan je in beginsel zou denken. Om tot een snelle planrealisatie te komen, is het belangrijk om zicht te hebben op de proceduretijden van de diverse vergunningen. Ook is het handig te weten welke keuzes en beslissingen hierop van invloed zijn.

PROCEDURES

Bij de behandeling van een vergunningaanvraag wordt onderscheid gemaakt tussen een reguliere en een uitgebreide voorbereidingsprocedure. Denk bij een reguliere voorbereidingsprocedure aan een bouwvergunning of kleine afwijking van het bestemmingsplan. Een uitgebreide voorbereidingsprocedure is bijvoorbeeld van toepassing op een grote afwijking van het bestemmingsplan of het aanvragen van een omgevingsvergunning (milieu). In het schema zijn de proceduretijden en te doorlopen stappen inzichtelijk gemaakt. Inventariseer van te voren de mogelijkheden; met een juiste aanpak valt veel tijdswinst te behalen. Denk aan (voor)overleg en een goede afstemming met de overheid; daarmee kunnen termijnen in bepaalde gevallen enigszins worden ingekort, zodat je eerder aan de slag kan.

BOUWEN

Het bestemmingsplan is doorgaans maatgevend voor zowel het gebruik van de gronden, als voor de bebouwingmogelijkheden ervan. Wat te doen in situaties waarin het bestemmingsplan niet past bij jouw plannen? Wees gerust; ook dan zijn er mogelijkheden om slim en snel tot een vergunning te komen. Soms kan bijvoorbeeld volstaan worden met een omgevingsvergunningaanvraag voor het aspect bouwen, eventueel gecombineerd met een vergunningaanvraag tot afwijking van het bestemmingsplan (8 weken met eventueel 6 weken verlenging). Bij grote afwijkingen van het bestaande bestemmingsplan, kan een nieuw (postzegel)plan worden opgesteld (procedure: circa 26 weken). Daarnaast is er de mogelijkheid om met een uitgebreide procedure van het bestemmingsplan af te wijken. Het voordeel van een bestemmingsplan is dat er (meer) ruimte kan worden geclaimd voor toekomstige ontwikkelingen; een omgevingsvergunning ziet vaak alleen toe op een concreet project.

MILIEU

Relevant voor de aanvraag is welk type inrichting (A, B of C) uit het Activiteitenbesluit milieubeheer je bedrijf zal zijn. Dit volgt uit het Besluit omgevingsrecht (Bor). Voor bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie zijn de laatste twee typen van

toepassing. Type B inrichtingen moeten voldoen aan de algemene regels uit het Activiteitenbesluit. Dit type inrichting kan volstaan met een melding voor oprichting of wijziging van een bedrijf (4 weken voor ingebruikname). Voor type C inrichtingen is het verplicht een omgevingsvergunning aan te vragen voor het aspect milieu. De overheid stuurt er echter steeds meer op aan om inrichtingen te laten voldoen aan algemene regels (type B). Zo is met een wijziging van het Activiteitenbesluit op 1 januari 2013 voor een groot deel van de voedingsmiddelenindustrie de vergunningplicht (milieu) komen te vervallen. Ben je niet bekend met deze regels? Dan kan het nuttig zijn om een overzicht te (laten) maken van de regels die op jouw bedrijf van toepassing zijn. Zodat je precies weet waaraan je moet voldoen.

GEMEENTE

Voor de aanvraag van vergunningen is de gemeente doorgaans het aanspreekpunt. Maar, afhankelijk van de omvang van uw activiteiten, kan ook de provincie het bevoegde gezag zijn. Bij een melding (type B inrichtingen) kan volstaan worden met een beschrijving van de activiteiten. In sommige gevallen moet een akoestisch onderzoek worden uitgevoerd. Bij een vergunningaanvraag (type C inrichtingen) wordt uitgebreider ingegaan op de impact van de activiteiten op de omgeving. Aspecten die hierbij om aandacht vragen zijn bijvoorbeeld: geluid, geur, luchtkwaliteit, opslag gevaarlijke stoffen, externe veiligheid, bodembescherming, etc.

OVERIGE VERGUNNINGEN

Naast de hiervoor genoemde onderdelen kunnen onder andere de Waterwet (bijvoorbeeld lozing van proceswater) en Wet natuurbescherming (stikstofdepositie, flora en fauna) ook relevant zijn bij de vergunningaanvraag. Voor ingebruikname van het bouwwerk is eventueel nog een gebruiksmelding noodzakelijk.

 www.peutz.nl

SAMENWERKING MAREL EN SCHARFF TECHNIEK OP STOOM

UNIEKE MACHINES GEVEN VOORSPRONG

Toen democenter engineer Riny Engels jaren geleden voor Marel - toen nog Stork - in Boxmeer een demonstratiecentrum inrichtte, was de enige technologie die hij niet uit eigen huis haalde, de stoomketel van Scharff Techniek in Utrecht. Dat was een goede keuze zo blijkt, want nog altijd is Scharff de leverancier van de stoomtechniek.

In Boxmeer herinnert veel nog aan machinebouwer Stork, dat overgenomen werd door Marel. Tegenover de vestiging van Marel Further Processing bijvoorbeeld staat een klein museum gewijd aan het erfgoed van Stork. En ook al is de naam Stork sinds kort verdwenen uit de bedrijfsuitingen, als Riny Engels het in het democentrum over de machines en de software heeft, duikt de oude merknaam af en toe per ongeluk nog op. Niet verwonderlijk, ook al is hij nog zo trots op Marel: hij werkt inmiddels 44 jaar bij zijn werkgever en is sinds 1989 Demo Center Engineer. In het democentrum zet hij machines en complete lijnen in de spotlights voor een publiek van klanten en mogelijke klanten.

Marel, internationaal actief maar met een IJsselandse thuisbasis, maakt machines voor alle bewerkingen en verwerking van vooral vlees - gevogelte, roodvlees - en vis tot aan het ver-

pakken van het product. In het verleden zaten er in het portfolio ook verpakkingsmachines, maar de bouw van die machines is afgestoten. "De marge waren te klein," aldus Engels, "en daardoor alleen nog interessant voor specialisten in de branche."

GEPATENTEERDE VOORSPRONG

Marel zoekt zijn voorsprong in apparatuur die zich onderscheidt door innovatie. "We werken nauw samen met onze afnemers, de voedingsfabrikanten, onder meer in de productontwikkeling. Zij komen met productideeën waar wij de juiste machine voor vinden en wij denken mee over welke nieuwe producten hun succes kunnen opleveren. Marel is uitstekend op de hoogte van de ontwikkelingen in de markt van onze klanten." Innovatie is ook het onderwerp waar Engels warm voor loopt. Hij laat enthousiast twee voorbeelden zien van technologie waar

Marel echt een - gepatenteerde - voorsprong mee heeft bereikt. Ten eerste is dat de RevoPortioner, een vormmachine die met walsen werkt. De machine laat de structuur van het product intact, verbruikt geen water en de gebruikte technologie maakt een veel hogere productiesnelheid mogelijk. De vormmachine beperkt bovendien het verlies. Het paradepaardje levert dankzij de walsen producten van consistente vorm en gewicht. De producten worden met lucht losgemaakt van de wals en beheerst op de band geplaatst, direct klaar voor verdere bewerking.

De tweede machine die Engels graag laat zien, is een paneermachine. Het proces van het paneren van vlees of vis lijkt eenvoudig genoeg, maar Marel heeft interessante verbeteringen gevonden. De verdeling van het paneermeel is beter en het behoudt de gewenste grofheid.

Bekend probleem van concurrerende machines is dat het paneermeel na verloop van tijd te fijn wordt door de bewegingen. Beide machines zijn niet alleen geschikt voor de verwerking van vlees en vis, maar ook van vegetarische producten.

STOOMGARING

Alle apparatuur in het demonstratiecentrum is vrijrijdbaar. Uitzondering is de grootste instal-



latie, de oven. In de oven worden de gevormde en gepaneerde producten gegaard. Ze gaan op een band van bijna honderd meter door de twee torens van de oven. Het garen gebeurt niet alleen door het bakken in (zonnebloem)olie, er wordt ook stoom ingezet. Onmisbaar, omdat met stoomgaring een mals product wordt bereikt. Het droogt dankzij de stoom niet uit in de oven. "Toen ik jaren geleden de opdracht kreeg het demonstratiecentrum te bouwen en in te richten, ging ik op zoek naar de juiste stoomketel voor onze oven. Ik heb me in de verschillende mogelijkheden verdiept. De keuze viel vervolgens op een ketel van Scharff. Sindsdien is er nooit een reden geweest op de keus terug te komen. De ketel is betrouwbaar, efficiënt en daardoor duurzaam." Het gaat om de degelijke Certuss stoomketel, een van de ketels uit het pakket van het Utrechtse familiebedrijf Scharff Techniek.

UITBREIDING EN VERNIEUWING

Het zwaartepunt van Marel is de Benelux. Van de 4700 medewerkers wereldwijd werken er 1800 in de Benelux. De onderneming is druk doende zijn organisatie verder te optimaliseren. Een van de onderdelen van de organisatieontwikkeling is de uitbouw van het democentrum, dat een belangrijk aandeel heeft in het overtuigend informeren van klanten. Er wordt gewerkt aan plannen voor uitbreiding en vernieuwing van het demonstratiecentrum en daarin zal opnieuw een rol voor Scharff zijn weggelegd. Zo ver is het echter nog niet, aldus Engels. "Het democentrum is belangrijk, maar zuinig omgaan met investeringen ook."

www.scharfftechniek.nl



Riny Engels: "De ketel is betrouwbaar, efficiënt en daardoor duurzaam"



Riny Engels (59) was 15 toen hij bij Stork in dienst kwam. Zijn rol in de eerste tijd was die van een schooljongen. "Pas daar begon mijn technische opleiding echt, in de schoolbanken van het bedrijf." Toen hij het vak beheerste, mocht hij aan de slag in de montage. Met leren ging hij eigenlijk altijd door. Hij volgde opleidingen in onder meer de fijnmechanica. Hij vond de montage leuk werk, maar het paste niet echt bij hem. "Ik ben altijd op zoek naar hoe iets nog beter kan." En dat innovatietalent werd herkend. Nadat hij voor het derde jaar op rij eerste werd met zijn idee voor de ideeënbus plukte men hem van zijn werkplek en werd hij overgeplaatst naar de R&D-afdeling. R&D en democentrum werden daarna samengevoegd. Toen R&D en demo steeds verder groeiden, moest hij kiezen; en koos het democentrum.

www.marel.com

HYGIËNE

NIEUW: DESINFECTEREN OP AFSTAND



Simpel Desinfecteren levert een nieuw, permanent te installeren desinfectiesysteem dat een productieruimte op gezette tijden geautomatiseerd desinfecteert. Waar de desinfectieapparaten Nocospray en Nocomax ideaal zijn om van de ene productieruimte naar de andere te verplaatsen, kan dit nieuwe systeem één en dezelfde productieruimte automatisch desinfecteren. Dat gebeurt met een in de productieruimte permanent geïnstalleerd

desinfectiesysteem (een gepatenteerde nozzle) dat vooraf slechts één keer ingesteld hoeft te worden. Zo kan de duurzame desinfectievloeistof Nocolyse Food bijvoorbeeld iedere nacht automatisch de ruimte worden ingeblazen; zonder tussenkomst van een medewerker. Bovendien is het systeem uitgerust met de nodige software voor controle via tracking and tracing.

www.SIMPELDESINFECTEREN.NL

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

ZEEWIER, GROENTE VAN DE TOEKOMST

Staatssecretaris Martijn van Dam van Economische Zaken gaf onlangs het startschot voor het innovatieprogramma 'Seaweed for Food and Feed'. Vanuit de Voedselagenda van het kabinet is de komende vier jaar 5 miljoen euro beschikbaar voor de ontwikkeling van een duurzame zeewiersector in Nederland. Er wordt geïnvesteerd in duurzame teelt en het geschikt maken van zeewier voor humane consumptie en diervoeder als plantaardige eiwitbron.

www.rijksoverheid.nl



AUTOMATISERING
DIGITALE HANDTEKENING

In de volgende release van het QIS introduceert QISOFT de 'digitale handtekening', waarmee het inzicht in productieprocessen verder wordt geformaliseerd. Het gebruik van de handtekening wordt door het systeem afgedwongen; zonder kan een gebruiker niet verder werken. Op deze manier wordt aantoonbaar vastgelegd welke gebruiker bepaalde gegevens of goedkeuring in QIS invoert. De digitale handtekening kan, zoals gebruikelijk in QIS, door de eigen applicatiebeheer ingericht worden. Ook is het mogelijk om er notities bij te plaatsen.

www.qisoft.com

©GAUS/SHUTTERSTOCK.COM

NIEUW- EN VERBOUW

DIVIANDE START NIEUWBOUW

Diviande, specialist in het procedé van conditioneren, portioneren/ slicen, vacuüm verpakken en industrieel invriezen van vlees- en maaltijdcomponenten, groeit fors. Het huidige pand is te klein en ongeschikt voor de groei richting. Naast private label voert Diviande ook haar eigen merken als Portionfrost®, Passion for Meat, en voor derden; The Meatlovers. Verwachte oplevering van het nieuwe pand (van ca. 8000m2) aan de Antennestraat te Veenendaal, is in het eerste kwartaal van 2018.

www.diviande.nl

GENERATIE 120+
HIGH-END IN DE SECUNDAIRE- EN
EINDVERPAKKING

Somic presenteert op Interpack (Hal 8b, Stand C57) de 424 W3 ddx – een intermitterende verpakkingslijn, die qua capaciteiten tot op heden enkel voor de continu lopende machines mogelijk waren. Een goed voorbeeld is het verpakken van koffiecups: met de 424 W3 ddx kan dit met een snelheid van 20 cups per seconde. Basis is de bekende SOMIC Systeem Modulen Bouw. De machine kan nu middels een draadloos tweede HMI –Ipad via Wlan bediend worden terwijl het nieuwe Somic Wiki systeem het overzicht van alle machinedelen, hun functies tot en met de reservedelen en -nummers garandeert. Een ander technisch hoogtepunt is de volautomatische omstelling van de vak verdeelketting. Hiermede kunnen verschillende formaten verwerkt worden zonder kostbaar tijdverlies aan ombouw van de vakverdeelketting.



SPECIALIST IN KOELOPLOSSINGEN VOOR DE VOEDSELINDUSTRIE

Advies op maat, ruim aanbod chillers uit voorraad leverbaar, capaciteit variërend van 0,9 kW tot 2,4 MW.

VERHUUR • VERKOOP • SERVICE

24/7 +31 (0)88 - 258 2580

info@icscoolenergy.nl

THE TEMPERATURE CONTROL SPECIALISTS.
VERHUUR. VERKOOP. SERVICE.

WWW.ICSCOOLENERGY.NL

Verpak het met Sismatec!

BEGASSEN EN SEALEN VAN TRAYS



SISMATEC

process & packaging solutions

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

www.sismatec.nl



WEGEN EN VERPAKKEN
VOLAUTOMATISCHE CONTROLEWEGER

RedStar in De Lier heeft ervoor om haar 'shakers en emmers met tomaten' volautomatisch te onderwerpen aan een 100% gewichtscontrole. Met de controleweger uit de nieuwe ES-W-5000 generatie van Espera heeft RedStar beter inzicht in wat er verpakt wordt. De controleweger zorgt ervoor de fabrikant niet te veel verpakt, en de consument waar krijgt voor zijn geld. De eenvoudige gebruikersinterface en het compacte ontwerp zorgden voor een eenvoudige opname in de verpakingslijn van RedStar.

www.espera.de/nl

LOGISTIEK
SAMENWERKING

Met ingang van 1 april jl. gaan APP Projectmanagement in Food en Bizz-Support samen gaan onder de naam DAPP Food Logistiek. DAPP ondersteunt foodorganisaties bij het realiseren van succesvolle projecten gericht op het verbeteren van de efficiency, het leveren van technische support, en het ondersteunen van innovatie-activiteiten. Met name het starten met het proces vanuit de eindklant in plaats van de producent of leverancier is hierbij een belangrijke vernieuwing.

www.dapp.nl

NIEUWBOUW
PAS ROKERIJ SPECIALITEITEN

Aan de Stegge Twello heeft Pas Rokerij Specialiteiten begeleid in het keuzetraject om te komen tot de meest optimale huisvesting voor nu en in de toekomst. Daarbij is een bouwteam geformeerd voor het voorbereidingstraject. Medio 2016 kwam de samenwerkingsovereenkomst tot stand en na diverse pitstopsessies met het gehele bouwteam is eind december 2016 de omgevingsvergunning ingediend bij de gemeente Tilburg. In totaal zal Aan de Stegge Twello 4.500 m² nieuwbouw realiseren voor Pas Rokerij Specialiteiten, verdeeld over twee verdiepingen en circa 400 m² kantoor en facilitaire ruimten. De oplevering van de nieuwe locatie voor Pas Rokerij Specialiteiten staat gepland voor het derde kwartaal van 2017.

www.adst.nl



OPLEIDING
DUTCH DISCOVERY SCHOOLS

Discovery Schools zijn 21st Century Schools, gericht op de nieuwe samenleving en economie. Als de wereld om je heen verandert, zul je jezelf ook moeten aanpassen. Is je baan komen te vervallen? Dreigt zelfs je beroep te verdwijnen door de opkomst van robots en exponentiële technologische ontwikkelingen? Of misschien ben je gewoon toe aan iets heel anders. Het unieke van de Discovery Schools is dat niet een vakgebied of lesprogramma centraal staat, maar de (talenten van de) deelnemers zélf. Die worden gekoppeld aan nieuwe, kansrijke ontwikkelingen. De schools zijn specifiek opgezet voor volwassenen. Hoogopgeleid, mét werkervaring.

www.dutchdiscoveryschools.nl

Industrial Auctions BV

Online veilingen voor de voeding- en drankenindustrie

16 mei: Online veiling machines en inventaris Sieber Gesellschaft für Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH in Geretsried bei München, Duitsland
Kijkdagen: 10 & 11 mei | Adres: Böhmerwaldstraße 55, 82538 Geretsried

17 mei: Online veiling grootkeukenbenodigdheden, koeling en inventaris in Bladel, Nederland
Kijkdag: 15 mei 9:00u - 12:00u | Adres: Leemskullen 4a, 5531 NL Bladel

23 mei: Online veiling bakkerijmachines, koeling en inventaris in verband met sluiting industriële bakkerij in Wallisellen, Zwitserland
Kijkdag: 18 mei 9:00u - 14:00u | Adres: Birgistrasse 4, 8304 Wallisellen

7 juni: Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie in Boxtel, Nederland
Kijkdag: 6 juni 9:00u - 14:00u | Adres: Schouwrooij 26, 5281 RE Boxtel

27 & 28 juni: Online veiling machines en inventaris voormalig slachthuis Vleeshandel Hilckmann Nijmegen, Nederland
Kijkdag: 22 juni 9:00u - 16:00u | Adres: Havenweg 5, 6541 AD Nijmegen

Alle machines en veilingen: www.Industrial-Auctions.com

Optimaal voeden van mengers en processen

Automatisch efficiënt



Voedingssystemen voor mengers :

- betrouwbaar
- nauwkeurig
- economisch

AZO. The No. 1 in mixer feeding

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

HIGH-CARE, HIGH-RISK EN CLEAN-ROOM-TECHNOLOGIE

Afnemers en overheden stellen steeds strengere microbiologische eisen aan levensmiddelen. Hoewel kostbaar, is het gebruik van een high-care-ruimte voor het bewerken van bepaalde producten daarom zeker aan te bevelen.



In high-risk-productieruimtes gelden zeer hoge eisen op het gebied van inrichting, apparatuur, productflow, reiniging en persoonlijke hygiëne. Deze ruimtes worden doorgaans alleen gebouwd en ingericht voor processen waarbij (her) besmetting van het product met micro-organismen zeer grote (financiële) gevolgen heeft. Het bereiden en verpakken van ready-to-eat-producten zoals sandwiches, vers gesneden fruit en verse voorgesneden groenten bijvoorbeeld, gebeurt bij voorkeur onder high-care-omstandigheden. Zo wordt het mogelijk een microbiologisch veiliger product op de markt te brengen.

DE BEGRIPPEN

High-care is gericht op het minimaliseren van microbiologische product verontreiniging. High-risk heeft tot doel verontreiniging van producten met micro-organismen te voorkomen. Volgens British Retail Consortium (BRC) normeringen zijn high-risk-ruimten ingericht volgens het hoogste niveau van hygiëne en mogen er alleen producten binnengebracht worden nadat ze minimaal een 6 log. reductie van Listeria gehad hebben. Clean-room-technologie is het inrichten van een ruimte op een wijze waarbij voorkomen wordt dat er zwevende verontreinigingen aanwezig zijn, want deze bevatten vaak micro-organismen. Clean-room-technologie is een aspect dat bij het inrichten van high-care- en high-risk-ruimten een grote rol speelt.

WAAROM HIGH-CARE?

- Redenen om te kiezen voor het inrichten van een high-care- of high-risk-ruimte:
- Aantoonbare verbetering van de microbiologische gesteldheid van het product en daarmee een mogelijke verlenging van de houdbaarheid
- Een product op de markt willen brengen met minder additieven en conserverende toevoegingen
- Voorkomen van productrecalls
- Strengere microbiële eisen van afnemers en controlerende overheid.



VOORKOMEN VAN NABESMETTING

Door een voedingsmiddel na verpakken kort te verhitten (napasteurisatie), wordt het effect van een eventuele nabesmetting gereduceerd. De mate waarin deze reductie plaatsvindt, is afhankelijk van het product en de gehanteerde verhittingsintensiteit (bv 3 minuten 90°C). Deze methode geeft veel zekerheid voor de productveiligheid, maar is niet voor ieder product geschikt. Napasteurisatie veroorzaakt bij sommige producten (zoals gekookte achterham of casselerrib) kwaliteitsverlies. Om deze methode toch toe te kunnen passen, zal men de receptuur moeten aanpassen, of producten zelfs helemaal opnieuw ontwikkelen. Een voorbeeld is het verhogen van het vochtvasthoudend vermogen van gekookte casselerrib: hierdoor blijft het vocht beter in het vlees gebonden.

Een andere optie om nabesmetting te voorkomen, is de producten verpakken in een high-care-ruimte. Dit is technisch gezien een moeilijkere oplossing dan napasteuriseren, en de kosten van de aanschaf van apparatuur en procesbeheersing zijn hoog. Het grote voordeel is dat de kwaliteit van de producten niet wordt beïnvloed. Toch is het risico op herbesmetting nog steeds aanwezig als hygiëne protocollen niet worden nageleefd.

VALKUIL

Het principe-ontwerp van high-risk- en high-care-ruimten bestaat uit vier onderdelen: de werkruimte, de daaraan verbonden personeelssluis, een goederensluis 'in', en een goederensluis 'uit'. Bij het inrichten van verschillende soorten hygiënische ruimtes krijgen vooral deze bouwkundige aspecten en de technische voorzieningen volop >>

aandacht. Vanzelfsprekend moet dat allemaal perfect in orde zijn. De valkuil is dat je denkt dat de hygiëne vervolgens gegarandeerd is en de eindproducten vrij zijn van bacteriën. Maar achterover leunen is er niet bij, want er zijn meer aspecten die een rol spelen bij het borgen van de hygiëne.

DE FACTOR MENS

De zogenaamde '9 M's' zijn minstens zo belangrijk: Mens, Machine, Methode, Materialen, Marketing, Microbiologie, Management, Milieu (ruimtecondities) en Money. Vooral de factor 'mens' is essentieel; als de medewerkers niet volledig doordrongen zijn van de 'high care gedachte', gaat het niet lukken. Begin daarom al tijdens de voorbereidingen en de bouw van hygiënische ruimtes met het trainen van het personeel. Zo bereik je een grotere betrokkenheid. Een geaccepteerde sociale controle borgt vervolgens dat iedereen zich aan de regels en voorwaarden houdt. Deze condities maken het werkelijke verschil.

AANPAK

Begin met het samenstellen van een multidisciplinair team dat het bouwen, inrichten en opstarten van de high-care-ruimten zorgvuldig begeleidt. De werkgroep maakt eerst een risico-inventarisatie (design HACCP). Vastgesteld wordt wat de zogenaamde 'design control points' zijn in het proces, zodat daar bij het ontwerp en de bouw rekening mee gehouden wordt. Denk aan bouwkundige hygiënische afwerking van de ruimten en de reinigbaarheid ervan, aan afvoer van schoonmaakwater, de logistieke flow van goederen en personen, en luchtstroming.

Tot een geïntegreerde totaalaanpak behoren bijvoorbeeld:

- het ontwerpen van gebouwen en ruimten (bouwkunde);
- het treffen van de nodige interne logistieke maatregelen (routing/ toegangprocedure).
- de keuze voor noodzakelijke luchtbehandeling;
- de keuze voor de juiste apparatuur, specifieke kleding en andere benodigdheden



© PIRTUSSA/HUTTERSTOCK.COM

- het selecteren en trainen van personeel;
- het ontwikkelen van een aangepaste schoonmaakprocedure;
- het regelen van de communicatie van en naar de high-care ruimte.

(Het Handboek voor de Vleeswarenindustrie besteedt uitvoerig aandacht aan deze punten in het hoofdstuk 'Low-Care, Medium-Care en High-Care zones'.)

VERIFICATIE

In high-care-ruimtes voor voedingsmiddelen is de enige manier om de kwaliteit van het proces te beoordelen het vaststellen van het contaminatieniveau van de producten met micro-organismen. Neem luchtmonsters, waarbij je kiest voor verschillende agarsoorten voor de verschillende groepen micro-organismen. De aantallen micro-organismen worden bepaald in kolonievormende eenheden (kve) per oppervlak, of per m³. De luchtkwaliteit is te meten met een optische deeltjesteller. Een standaardmeting volgens de Federal Standard 209 meet gedurende één minuut deeltjes tussen 0,5 en 5 µm in één cubic foot [28,3 liter]. Houd rekening met

het feit dat het aantal deeltjes niet één op één overeenkomt met het aantal micro-organismen.

Voor de beoordeling op reiniging en desinfectie van de ruimte neem je microbiologische monsters van apparatuur en productcontactoppervlakken: vóór aanvang van de werkzaamheden, en nadat het desinfectiemiddel is afgespoeld. Ook het monitoren van achterblijvende microbiologische verontreiniging in afvoerputjes kan een beeld geven van de hygiëne in de high-care-ruimte. Bemonster op verschillende tijdstippen tijdens het proces producten en oppervlakken. Zo ontdek je specifieke besmettingshaarden. Hiervoor kun je standaard swabmonsters gebruiken. Bij de microbiologische monsternamen op mensen zijn vooral plekken die in contact komen met het product belangrijk, zoals kleding en handschoenen. Neem ook oppervlaktemonsters van de eindproducten, om het effect te kunnen beoordelen van de genomen hygiënemaatregelen op de mate van besmetting. Tot slot: hoewel de inrichting kostbaar is, kan high-care werken zeker kostenbesparen.

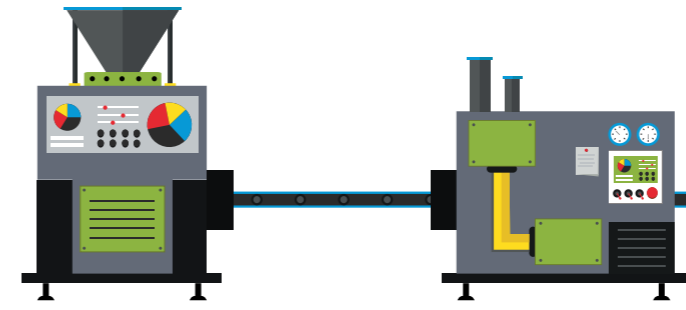
 theo.verkleij@tno.nl



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

ONDERHOUD LUCHTVERDEELSLANGEN



TELEFOON: (076) 542 76 37

WWW.BLTLUCHTTECHNIEK.NL

BLT

LUCHTTECHNIEK

Verbufa Vorm- en Doseeroplossingen



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

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

VERBUFA

YOUR SOLUTION

www.verbufa.nl

...ALS DE FUNCTIE HET GEBOUW HEEFT INGEHAALD...

...WAT VALT ER DAN NOG TE RENOVEREN?

Het lijkt wel een klimaatprobleem, in de zin dat het klimaat sneller verandert dan de natuur zich kan aanpassen: productieprocessen wijzigen sneller dan gebouwen kunnen worden aangepast. Dat plaatst ons voor stevige uitdagingen.

Het is een probleem met veel gezichten. Eerst de vraag: hoe houden we de zaken bij een verbouwing operationeel op de rit? Maar ook: hoe financieren we het? Banken vragen wat de werkelijke afschrijvingstermijn is die zij moeten hanteren. Vroeger rekenden we met een termijn van 30 jaar. Maar wat als het gebouw na 12 jaar al niet meer te gebruiken is? Welke restwaarde houden we aan?

INGRIJPENDE WIJZIGINGEN

Renovatie hield in het verleden in: het herstellen van (delen van) een gebouw. Wanden en vloeren zijn nog steeds aan slijtage onderhevig. Die moet je renoveren. Maar daarmee ben je er niet. Want het gebruik van fabrieken is de laatste jaren zo ingrijpend gewijzigd, dat veel gebouwen überhaupt niet meer voldoen aan de functie waarvoor ze zijn ontworpen. Dit is een veel groter issue dan versleten vloeren en wanden. Daarbij komt de aanscherping van het hygiëneregime, dat ons dwingt een andere routing toe te passen. Via hygiëneruimtes die extra wanden en putten vragen, ontstaat vaak een verstoring van de

afschotstructuur (afwatering) in de vloer; met alle gevolgen van dien.

MISSERS

Recent waren we betrokken bij een opslagkelderruimte die onbruikbaar was geworden door gewijzigd gebruik van de begane grondvloer. De vloeren waren ontworpen op een belasting van 1000 kg/m² en het gebruik van handmatig te verschuiven RVS-karren. Dat is allemaal veranderd. Inmiddels wordt het transport geregeld met een heftruck met 2 bakken en 2500kg/m² toelaatbare belasting. Het gevolg hiervan is dat de vloer is gaan vervormen en scheuren, met aansluitend lekkage naar de kelder. De kelderruimte is nu onderstempeld en vochtig en dientengevolge waardeloos.

Het grote verdienen in productieruimtes zit hem in het besparen op arbeid. In verband met automatisering kan dit langere productielijnen tot gevolg hebben. Productie was voorheen vloergebonden; tegenwoordig zien we steeds vaker dat E/W-en koudetechnische installaties aan het

dak worden gehangen; een dak dat niet ontworpen is voor het gewicht van de procesleidingen. Los daarvan moeten bovendien de regelinstallaties op sanitaire plafonds (zie foto's) worden geplaatst. Gevolg: er is 3 meter meer vrije hoogte nodig, en dat is niet realiseerbaar in een hal van 6 meter.

VUISTREGELS EN RICHTPRIJZEN


De prijs van een onderheid gebouw is middels vuistregels op te splitsen in 400-500 €/m² voor een basishal. Foodsafe bouwkundig afwerken van vloeren, het aanbrengen van rioleringen, putten, binnenwanden en sanitaire plafonds kost 350 €/m². Het aanbrengen van installaties kost 300-500 €/m². Verhogen we een pand met een dakrand van 8 naar 12 meter, dan kost dit per extra meter hoogte 10-15 €/m². Dus kaal bouwkundig 50 €/m² extra voor 4 meter verhoging. De restwaarde van een pand met zo'n hoogte is ten opzichte van een bestaand pand van 7 meter waarin geen ruimte is voor een goed beloopbaar sanitair plafond, vele malen meer.

In het verleden was de ruimte boven een sanitair plafond alleen toegankelijk voor heel slanke technischdienst mensen. De installaties werden op het dak geplaatst en de ruimte boven het plafond was niet meer dan een soort pijpenzolder. Nu zorg je ervoor dat voor die 50 €/m² extra investering een volwaardige ruime ontstaat waarin ook luchtbehandelingskasten etcetera geplaatst kunnen worden, die onder alle weersomstandigheden onderhouden kunnen worden. Pijpen en leidingen hebben zoveel ruimte nodig dat je er ook met onderhoudskarren bij kunt. Dit alles heeft tot gevolg dat de discussie bij renovatie en onderhoud vaak uiterst lastig wordt, omdat we in bestaande lage fabrieken dit soort voorzieningen niet kunnen aanbrengen. Los nog van de werkelijke restwaarde van een fabriek. Na demontage van de oude installaties en binnenwanden ontdekken we dat we een doos overhouden met een waarde van 300-400 €/m², waarin een inbouwpakket met nieuwe installaties moet worden gebouwd van totaal 700-900 €/m².

EEN GECONDITIONEERDE REGENJAS

Voor renovatie en onderhoud geldt in feite hetzelfde als voor verpakkingen. Werd vroeger alles hergebruikt; nu gebruiken we het eenmalig. Een gebouw was een structuur die bevolkt werd door mensen tegen een relatief laag uurloon. Nu hebben we weinig uren maar bijzonder kostbare procesinstallaties. Bij grote procesinstallaties kost het gebouw 20%, gebouwgebonden installaties kosten 15% en de productie-installaties 65% en meer. Dit geeft aan dat het gebouw is verworden tot een geconditioneerde regenjas met daarin een kapstokstructuur waar we de procesinstallatie aan ophangen.

Renovatie en ombouw is interessant bij kleinere deeloplossingen. Bij grote projecten wordt het, als we alle kosten meenemen (ook de tijdelijke voorzieningen tijdens de renovatie) al snel interessanter 'from scratch' te beginnen.

 www.bessels.com



kruij door sluip door



state-of-the-art

INZICHT IN KNELPUNTEN VERGROOT EFFICIËNTIE

LOGISTIEKE ANALYSE BIEDT UITKOMST

“Hadden we dat vooraf maar geweten,” luidt vaak de opmerking als bedrijven knelpunten in hun nieuwe warehouse signaleren. Met een gedegen simulatie en analyse van de verwachte goederenstromen kunnen bedrijven een efficiëntere inrichting en betere doorstroming in het warehouse realiseren.

Vanaf de A28 tussen Amersfoort en Nijkerk springt het warehouse van BFG Warehousing nadrukkelijk in het oog. Het nieuwe pand heeft geleid tot een unieke joint-venture tussen Bieze Food Group en Müller Fresh Food Logistics.

Beide bedrijven vonden elkaar in hun zoektocht naar een nieuw logistiek centrum. Bieze Food Group had behoefte aan een nieuw warehouse voor zijn drie dochterbedrijven, terwijl logistiek dienstverlener Müller een crossdockcentrum

zocht dat centraler lag dan de bestaande locatie in Holten. “Vanaf dag één is die samenwerking zonder één centje pijn verlopen”, vertelt Jos van Zijl, facilitair manager van Bieze Food Group en verantwoordelijk voor de nieuwbouw.

SLECHTS NEGEN METER

De inrichting van het 10.000 vierkante meter grote warehouse is niet zonder slag of stoot tot stand gekomen. Vanwege het beeldbepalende karakter van het pand stelde de gemeente Nijkerk verschillende ontwerpisen die de logistieke mogelijkheden drastisch inperkten. Aan de zijde van de snelweg mocht BFG vijftien meter hoog bouwen, maar aan de andere zijde van het terrein legde de gemeente de lat op slechts negen meter hoogte. Daarnaast mocht BFG geen docks plaatsen in het vijftien meter hoge deel van het pand. Geen ideale situatie, beaamt Van Zijl. “Het liefst had ik de inslag aan de ene zijde en de uitslag aan de tegenovergestelde zijde laten plaatsvinden. Dat is de meest logische lay-out waarmee we knelpunten in intern transport hadden kunnen voorkomen.” De hoogbouw is nu ingericht als reachtruckmagazijn, opgeknijpt



in twee hallen. De grootste, gekoelde hal met ruimte voor 4500 pallets is bestemd voor de producten van de Zuivelmaatschappij en de gekoelde producten van Epos. In de kleinste, niet geconditioneerde hal met een capaciteit van 3400 pallets liggen de kruiden van Epos. Aan deze twee hallen grenst de laagbouw van deels twaalf en deels negen meter hoog, met 31 docks. Het eerste deel aan de zijde van de hoogbouw wordt gebruikt voor inkomende goederen en het laatste deel is gereserveerd voor crossdocking, het domein van Müller.

STROMEN SIMULEREN

Nog voor de start van de nieuwbouw riep BFG de hulp in van UniCarriers. Met de 3D-Simulatietool Logistics Analyser zijn alle goederenstromen uitgebreid gesimuleerd en geanalyseerd. Een zeer waardevolle tool, heeft Van Zijl ervaren. “Door alle stromen te simuleren, kregen we vooraf inzicht in de knelpunten. Op die manier zijn we erin geslaagd om meteen een optimale indeling te realiseren.” Eén van de grootste knelpunten betrof het intern transportverkeer, met name in het gekoelde reachtruckmagazijn. “Het verschil in opslagcapaciteit tussen de twee hallen is niet zo groot, maar het verschil in omloopsnelheid

wel. In de gekoelde hal is 85 procent van de voorraad binnen een week weg, in de hal met kruiden daarentegen blijft 80 procent langer dan twee weken liggen. In de gekoelde hal is dus veel meer intern transportverkeer”, legt Van Zijl uit. BFG heeft daarom besloten de orderpicking van gekoelde producten uit het reachtruckmagazijn weg te halen. In de laagbouw is daarvoor een verdiepingvloer van 5000 vierkante meter met ruimte voor 2200 pallets gebouwd. Van Zijl: “Dit heeft als voordeel dat we in het reachtruckmagazijn alleen maar volle pallets hoeven in- en uit te slaan. Er zijn hier dus geen picklocaties met orderpickers die het reachtruckverkeer blokkeren. Tachtig procent van de pallets met zuivelproducten gaat nu direct naar de crossdockruimte, twintig procent wordt vanuit het reachtruckmagazijn op de verdiepingvloer geplaatst voor orderpicking.”

DIKKE KOLOMMEN

Met de simulatietool zijn meer knelpunten opgelost, zoals de kolommen in het gekoelde reachtruckmagazijn. “Op advies van UniCarriers hebben we deze hal vijf meter verbreed. Dat bood de mogelijkheid een extra stellingrij te plaatsen, maar ook om de kolommen weg te wer-

ken in de palletstellingen. We hebben daarvoor opslaglocaties moeten opofferen, maar hebben nu wel meer manoeuvreerruimte.” Een andere uitkomst uit de simulatie betrof de lay-out van de palletstellingen op de verdiepingvloer. Die zijn een kwartslag gedraaid en staan nu in de lengterichting.

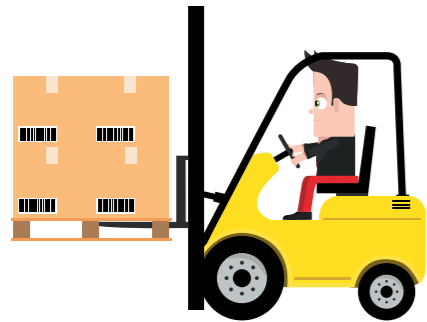
MEER IN MINDER TIJD

In het nieuwe pand verwerken we nu meer orders in minder tijd dan vroeger”, zegt Van Zijl, die de rol van UniCarriers in het project prijst. “Ze denken goed mee en waren altijd bereid om nog eens langs te komen als we vragen hadden. Met hun simulatietool kunnen ze niet alleen uitrekenen hoeveel palletlocaties we nodig hebben, maar ook op welke hoogte we de liggers moeten monteren. De kruiden van Epos staan bijvoorbeeld op pallets die vaak niet hoger zijn dan 1,5 meter. Dan hebben we geen opslaglocaties met een hoogte van 2,0 meter nodig. Daarnaast kunnen we met hun simulatietool direct het effect zien van de wijzigingen in processen of de inrichting van de operatie.”

 www.unicarriereurope.com/nl
www.bieze.nl

Labeling

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



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

SLIJTFAST & VLOEISTOFDICHT	HYGIËNISCH
REPARATIEOPLOSSINGEN VOOR OUDE VLOEREN	PROJECTGERICHT ADVIES OP LOCATIE

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

Probleemloos beter verpakken

De compacte dieptrekverpakkingsmachine R 085 maakt automatisch verpakken een stuk bereikbaarder. De eenvoudige bediening, de snelle formaatwissel, de vele verpakkingsmogelijkheden en de bewezen technologie maken de keuze voor de R 085 eenvoudig.



DE EVOLUTIE VAN HYGIËNISCH ONTWERP

Jarenlang waren toeleveranciers aan de voedingsindustrie vooral bezig met de functionaliteit en productiviteit van hun ontwerpen. Of zij nu omgevingsvoorzieningen, machines, of machineonderdelen leverden, hun grootste zorg was: 'voldoet het prestatievermogen aan de klanteisen?'. De vraag hoe je het schoon kan maken of onderhouden voor de gehele levensduur, had niet echt prioriteit.

Vaak waren na een tijdje aanpassingen nodig om aan de steeds striktere voedselveiligheidsvoorwaarden te voldoen. Ontwerpen die niet schoon te maken zijn vanwege de vele 'sandwich'-punten, werden aangepast. Voorzieningen in de buurt van de voedselstroom die een mogelijk 'foreign material'-gevaar vormen, denk aan glazen lampen die bij beschadiging in het product terecht kunnen komen, werden vervangen. Aandrijvingen direct boven de voedselstroom met weinig of geen bescherming voor de producten eronder, werden verplaatst.

Gelukkig krijgen hygiëne en voedselveiligheid steeds vaker vanaf het eerste ontwerp de aandacht die ze verdienen. Dat is, op zijn zachts gezegd, prettig. Want als voedselproducent wil je vele jaren vooruit met je aankoop. Daarbij komt dat schoonmaken van een hygiënisch ontworpen machine sneller gaat en effectiever is. En dat bespaart veel tijd, geld en zorgen. Kortom: een goed hygiënisch ontwerp is het fundament voor de voedselveiligheid, en daaruit voortvloeiend voor het consumentenvertrouwen.

Nu hoor ik u bijna denken: 'Mooi verhaal hoor, maar ik heb machines in mijn fabriek staan die dan wel oud zijn, maar het nog prima doen, en ik heb niet het budget om dat allemaal zomaar te vernieuwen.' Helaas zien we onszelf nog vaak geconfronteerd met nalatenschap uit tijden waarin de focus nog niet zo lag bij het hygiënisch ontwerp. Ook daarvoor is een oplossing, soms moeten we concessies doen, zelfs in een nieuw ontwerp. Wanneer u, om wat voor reden dan ook, geen optimaal hygiënisch ontwerp in huis heeft, is het zaak de daaruit voortvloeiende risico's in kaart te brengen. Want weten is meten: alleen dan kun je eventuele risico's goed managen met effectieve schoonmaakprocedures.

Eén ding staat vast: de beste ontwerpen, zowel qua productiviteit als voedselveiligheid, komen voort uit een goede samenwerking tussen toeleveranciers en voedselproducenten. De beste inzichten ontstaan in multidisciplinaire teams; wanneer mensen die verantwoordelijk zijn voor ontwerp, productie, onderhoud en schoonmaak sámen de concept-tekeningen voor een nieuwe machine analyseren.



APP WIJST DE WEG IN ETIKETINFORMATIE

Het Voedingscentrum heeft op verzoek van het Ministerie van VWS een app ontwikkeld waarmee consumenten moeiteloos etiketinformatie kunnen lezen: de EtiketWijzerapp. Vier vragen aan Gerda Feunekes van het Voedingscentrum.

ER ZIJN AL VEEL APPS OVER VOEDING. WAAROM WIL HET VOEDINGSCENTRUM EEN EIGEN APP?

“Er zijn inderdaad al andere apps, maar die zijn niet zo veelzijdig als deze. Met deze app kun je op gezondheidsaspecten een vergelijking maken tussen dezelfde producten van verschillende merken. Ook kun je zien of een product in de Schijf van Vijf past en wat een gezonder alternatief is. Heb je een pot pindakaas op tafel staan, dan scan je de streepjescode en zie je precies welke allergenen en hoeveel zout, suiker of vet erin zit. Die zou je kunnen vergelijken met pindakaas van andere merken, want die data zitten ook in de app. Zo kies je in alle rust, om bijvoorbeeld de volgende keer een ander merk te proberen.”

WELKE KANSEN BIEDT DIT VOOR FABRIKANTEN EN MERKEIGENAARS?

“Er is onder consumenten een trend naar gezonde producten en meer interesse voor de samenstelling en herkomst van voedingsmid-

delen. De app is voor bedrijven een handige manier om te laten zien hoe goed hun producten zijn en dat ze transparant zijn over de samenstelling ervan. Producten die er niet instaan, kan de consument niet meenemen in een vergelijking. Dat zou jammer zijn. Gelukkig doet bijna iedereen mee, bijna alle bedrijven die bij GS1 zijn aangesloten, stellen hun data beschikbaar. Betrouwbaarheid van de data is van groot belang. Ook dat is een goede reden voor fabrikanten om hun eigen data aan te bieden. Ze hebben daar zelf de controle over.

HOE ZORGEN JULLIE ERVOOR DAT DE DATA UP-TO-DATE BLIJVEN?

“De data worden dagelijks gesynchroniseerd. Op het moment dat een fabrikant iets verandert in de etiketinformatie, verandert die informatie meteen in GS1 Data Source. En als daarin iets wijzigt, verandert het direct in de app. GS1 is onze preferred source, domweg omdat het de grootste bron is, maar we gebruiken nog enkele

andere bronnen. De meeste etiketinformatie van voorverpakte levensmiddelen in de supermarkten zit al in GS1 Data Source. Bovendien werkt GS1 internationaal. Uiteindelijk willen we er naartoe dat we tussen de app en slechts één bron een lijn leggen. Die van GS1.”

WANNEER ZIJN JULLIE ER KLAAR VOOR DE APPT LANCEREN?

“We verwachten in het najaar. Er loopt nog een pilot en er worden nog wat technische onvolkomenheden opgelost. We zijn al op de goede weg, want intussen laat onderzoek onder consumenten en professionals zien dat zij de testversie van de app goed waarderen, met een gemiddeld rapportcijfer van 7,7.”

 www.gs1.nl

‘Betrouwbaarheid van de data is van groot belang’

WAT KOMT ER KIJKEN BIJ HYGIËNISCH ONTWERPEN? **‘HYGIENIC DESIGN IS REDUCING THE RISK’**

Voedingsindustrie liep een dag mee met de driedaagse ‘Hygienic Design Training’ van Commercial Food Sanitation, een divisie van Intralox. Een internationaal gezelschap professionals uit de voedingsindustrie nestelde zich in de schoolbanken, maar vooral: stapte tijdelijk uit de comfortzone tijdens drie pittige workshops.

Engineers, Food Sanitation Managers, General Managers, Plant Managers en Project Managers uit Denemarken, België, Turkije, de VS en Frankrijk; het is een bont gezelschap dat elkaar de eerste dag wat schuchter aankijkt. Claudia Baenen, Business Development Analyst bij Commercial Food Sanitation, is hun eerste aanspreekpunt. Wekelijks komen zij en haar collega's over de vloer bij allerlei bedrijven in de voedingsindustrie, en mede op basis van die kennis en ervaring leren ze de deelnemers aan de cursussen de principes van hygiënisch ontwerpen toe te passen in de praktijk. Met aansprekende voorbeelden vertellen ze

hoe het hygiënisch ontwerp de voedselveiligheid beïnvloedt. Cursisten zien welke materialen er zoal beschikbaar en al dan niet geschikt zijn. Een belangrijk onderdeel is het ontwikkelen van strategieën voor het maken van een business case voor projecten in hygiënisch ontwerp.

INTERACTIEVE WORKSHOPS

De groep wordt verdeeld in drie teams van maximaal 8 mensen. Deze teams roteren door drie workshops die tussen de sessies in de klas plaatsvinden. In drie dagen krijgen ze een stroom aan informatie te verwerken. In de Equipment Design

workshop wordt een machine ontwerp door de groep bekeken met behulp van een Design Checklist: “Er zijn vele guidelines. Ons advies is: kies er één en werk daarmee. Pas ze niet toe als een doctrine, maar gebruik ze voor het identificeren van risico's. Met deze informatie kunnen de risico's worden gemanaged of wanneer nodig en mogelijk door herontwerp worden geëlimineerd.”

In de workshop ‘Design it yourself facility’ mag het team zelf aan de slag. Op een grote tafel bouwen ze een maquette van een fabriek. Binnen het team krijgt iedereen een rol: er is een plantmanager,

hoofd engineering, project manager, veiligheids-, onderhoud-, sanitation- en kwaliteitsmanager. Allen vervullen de functie van iemand die ze in het dagelijks leven niet zijn. Met een andere pet op, moeten ze kijken door een nieuwe bril en bij de bouw rekening houden met de zonering voor onbewerkt, bewerkt en ready-to-eat product. Met onder- en overdruk, met de locaties voor watertap-punten, afvoerpunten en hoeveel er noodzakelijk zijn. Hoe lopen de verkeersstromen van mens, product, en afval? Waar komen goederen binnen, waar verlaten ze de fabriek, hoe ga je de ruimtes schoonmaken zonder kruisbesmetting, waar ontstaat afval en hoe voer je dat veilig af?

In de workshop ‘Hygienic principles of Infrastructure Design’ een andere praktische opdracht: het team verbouwt een bestaande ruimte naar een ruimte geschikt voor voedselproductie. Deze keer focust het team met name op het materiaal en het beschikbare budget. Ze moeten in rap tempo keuzes maken: Welke vloer en waarom juist die? Welke putten zijn er zoal, en welke zijn het meest geschikt? Welk type wand gaan we op welke plekken plaatsen, en hoe gaan we de noodzakelijke spullen aan die wand bevestigen?

“We proberen vooral ook veel goede dingen te laten zien, en de deelnemers concrete ideeën mee te geven waar ze in hun eigen bedrijf mee verder kunnen,” legt Claudia uit. “Cursisten ervaren dat ‘perfect hygiënisch ontwerpen op alle fronten’ bijna onmogelijk is, en het dus essentieel is te weten wáár zich mogelijk risico's bevinden: alleen dan kun je die risico's adequaat managen.” Hygienic design is reducing the risk, vat één van de workshop-leiders even later bondig samen.

OPEN COMMUNICATIE

In de teams wordt volop gediscussieerd, overlegd en kennis gedeeld. Sommige deelnemers duizelt het; er zijn zoveel aspecten waar ze beslissingen over moeten nemen. Toch wordt er ook veel gelachen en naarmate de training vordert, raken de teams in een soort flow. Die ontspannen sfeer



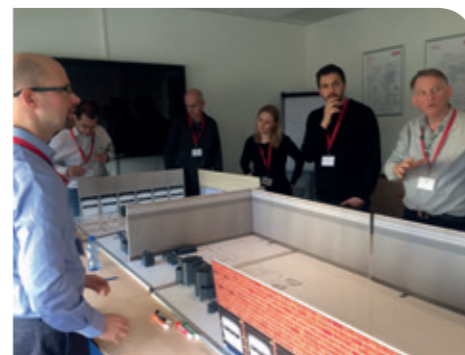
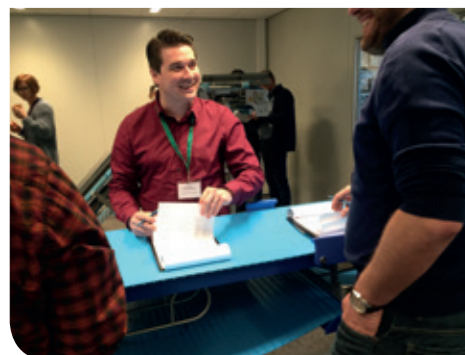
zorgt voor een open communicatie, waarin één ding heel duidelijk is: ‘Fouten maken’ mag. Claudia: “Het groepsproces en de discussie die ontstaat, is meer waard dan een ‘goede’ of ‘foute’ uitkomst. Het gaat erom dat deelnemers zich bewust worden van mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid, en dat ze ervaren hoe je effectief samenwerkt in multi-disciplinaire teams om een gemeenschappelijk doel te verwezenlijken en optimaal resultaat te behalen.”

EEN DEELNEMER VERTELT

Deelnemer Jan Torfs, general manager bij Leon Torfs engineering & machineconstructie uit het Belgische O.L.-V.-Waver (www.torfs-leon.be) blikt tevreden terug op de cursus. “Een rode draad gedurende de cursus was What

you can't see, you can't clean. Daarmee ga je toch anders naar je eigen ontwerpen kijken. Wat ik vooral heb meegenomen is dat we ook met kleine aanpassingen al veel kunnen verbeteren. Wat de meeste indruk op mij heeft gemaakt? Dat er nog zo veel voedselbedrijven zijn die het niet goed op orde hebben, zoals ‘zonering’; zeker bij bedrijven die ready-to-eatproducten produceren. En dat er architecten zijn die voedingsfabrieken ontwerpen, maar niets weten van de principes van het hygiënisch bouwen. Er moet wel degelijk op een andere manier worden gedacht en gewerkt. Verbetering is altijd mogelijk, als je maar open-minded en vernieuwend wil werken.”

 www.commercialfoodsantiation.com



Habuba Van Uhm

Clipmachines voor de voedselverwerkende industrie

- Automatisch versluiten van darmen
- Geschikt voor alle darmkwaliteiten en producten
- Hygiënisch ontworpen
- Gebruik van hoogwaardige materialen
- Grote variëteit aan opties

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

Uw partner voor de foodsector

Van Uhm BV
 De Bieffel 1-3 • 7622 BM Borne
 T. 074-266 2905 • E. 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

OPLOSSINGEN VOOR MAATSCHAPPELIJKE UITDAGINGEN

NIEUW BIOTECHNOLOGY CENTER IN DELFT

DSM opende begin april in Delft een nieuw, hypermodern biotechnologie center. Met het center vergroot het bedrijf de capaciteit van biotechnologisch onderzoek en ontwikkeling van toepassingen in voeding en voedingsmiddelen, diervoer, bio-brandstoffen, farma en biobased materialen.



De voltooiing van het nieuwe biotechnologiecenter is onderdeel van DSM's investeringsprogramma van € 100 miljoen in uitbreiding van onderzoek en ontwikkelingsfaciliteiten in Nederland, dat in 2013 is gestart. Het center huisvest een breed gamma aan biotechnologiespecialisaties onder één dak. In dit innovatiecluster bouwen meer dan 400 onderzoek- en ontwikkelingsexperts voort op een solide traditie van meer dan 150 jaar fermentatie en biotechnologische innovatie in Delft. Het vormt het hart van Biotech Campus Delft; een initiatief van, de Technische Universiteit Delft, de gemeente Delft, de provincie Zuid-Holland en DSM Delft.

MAATSCHAPPELIJKE UITDAGINGEN

De afgelopen jaren is de site in Delft al uitgebreid met onder meer een groot, modern voeding- en applicatiecenter en samen met

andere industriepartijen is er geïnvesteerd in een hypermoderne fermentatie proeffabriek. Daarnaast is het een belangrijke industriële productiesite voor onder meer halffabricaten voor antibiotica, gistextracten en smaakstoffen.

TERUGBLIK

Het begon allemaal in 1869 met de Nederlandse Gist en Spiritusfabriek. Sindsdien vonden veel in Delft ontwikkelde innovaties hun weg naar de maatschappij. Denk daarbij aan een productiestam en een proces voor de grootschalige productie van penicilline, waarmee sinds de Tweede Wereldoorlog miljoenen levens werden gered, het natuurlijke schimmelwende conserveermiddel natamycine dat op grote schaal gebruikt wordt om uiteenlopende levensmiddelen tegen bederf te beschermen. DSM's wetenschap zit ook achter de tweede generatie biobrandstoffen. Hiervoor zetten ze

conversietechnologieën, gisten en enzymen in om van landbouwresiduen ethanol te maken.

INNOVATIES

Momenteel wordt er in het nieuwe biotechnologiecentrum gewerkt aan innovaties zoals de productie van fermentatieve steviol glycosiden (de caloriearme, zoetsmakende moleculen in de stevia plant) als antwoord op de wereldwijd groeiende vraag naar suikerarme voedingsmiddelen en dranken. Daarnaast ontwikkelden wetenschappers in het biotech-centrum een nieuwe technologie waarmee het oneetbare product dat bij de extractie van rapenzaad- of canola-olie overblijft, wordt omgezet in een hoogwaardig plantaardig eiwit voor veelzijdige toepassingen in de levensmiddelenindustrie. Deze 'proteïnen van de toekomst' komen tegemoet aan de wereldwijd toenemende vraag naar proteïnen.

www.dsm.com

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

SECTORPROGNOSE

UITDAGENDE MARKT VOOR FOOD ONDERNEMERS

Hogere consumentenbestedingen en een toegenomen export zorgden ervoor dat de Foodsector een omzetgroei boekte in 2016. Opvallend is dat de duurzaamheidstrend die al een poos geleden is ingezet aan het versnellen is. De consument let steeds meer op de herkomst van zijn of haar eten en gezondheid blijft belangrijk. ABN AMRO verwacht dat deze trends zich in 2017 en 2018 doorzetten.

Uit onderzoek van ABN AMRO in samenwerking met GfK blijkt dat consumenten meer zijn gaan letten op de herkomst van hun eten, met name de oudere generatie let daar op. 'Het eetgedrag van consumenten verandert snel en is steeds lastiger te voorspellen', signaleert Nadia Menkveld, sector econoom bij ABN AMRO in de recent verschenen 'Prognose Food 2017'.

GEZONDHEID IS BELANGRIJK

Maar er speelt meer: 'Gemak in de supermarktschappen is cruciaal, maar we zijn ook steeds meer bereid om uren in de keuken aan de perfecte soep of lasagne te werken. We zien graag authentieke en echte producten terug op ons bord, maar Food 2.0 is in opkomst: kweekvlees en voeding dat 3D geprint is, krijgt steeds meer

voet aan de grond. We zijn flexitariër, vegetariër en klimatariër, maar eten ook wel heel graag nog een echte hamburger. We zoeken steeds exotischere superfoods, maar letten ook goed op de herkomst van de producten die we eten. Verder gaan de eenpersoonshuishoudens een nog grotere rol spelen in het bepalen van wat er in de supermarktschappen ligt, vooral qua producten die inspelen op de gemaksbehoefte. Het aantal eenpersoonshuishoudens is de afgelopen 10 jaar met 20% gestegen. Naar verwachting zal dit aantal toenemen en zal met name het aantal alleenstaanden in de oudere leeftijdsgroep flink stijgen. Maar aan de andere kant van het spectrum zijn de millennials of de boomerang generatie die thuis woont en ook relatief veel te spenderen heeft. 'De' consument is dus moeilijker te definiëren.'

STIJGING PRODUCTIE EN OMZET

Ondanks de onvoorspelbaarheid van de consument, gaat het goed met de voedingsmiddelenindustrie: in het rapport lezen we dat de pro-



© DITTY ABOUT, SUMMER/SHUTTERSTOCK.COM

ductie met 4% steeg in 2016. Het is het vierde jaar op rij dat de voedingsmiddelenindustrie een productiestijging liet zien, en de foodfabrikanten hebben het daarmee beter gedaan dan de gehele industrie, die een productiegroei van 3% liet zien. Ook de omzet van de voedingsmiddelenindustrie is gestegen; zij het op een fors lager niveau dan de productie. De totale omzet van de voedingsmiddelenindustrie steeg met een half procent in 2016. De binnenlandse omzet daalde, maar door een toename van de buitenlandse omzet steeg de totale omzet nog wel.

MINDER VERKOOP, HOGERE OMZET

Al een aantal jaar is de consumptie van vlees in Nederland aan het afnemen, een afwijkende trend ten opzichte van wat er wereldwijd gaande is. In onder andere Azië groeit de vleesconsumptie juist: een hoge bevolkingsgroei en een toenemende welvaart zorgt voor een hogere vraag naar vlees. Dat is ook terug te zien in de exportcijfers: de export van vlees naar landen binnen Europa in 2016 nam met 1% af, terwijl

de export naar Azië met 42% steeg. Voor consumenten in landen van Noord-West Europa zijn gezondheids- en duurzaamheidsvragen rondom vleesconsumptie een belangrijk motief om minder vlees te eten. In 2016 is er dan ook minder vlees verkocht in de Nederlandse supermarkten. Met name de verkoop van wild viel terug, maar ook werden er minder vleeswaren verkocht. Opvallend is dat de omzet nog wel gegroeid is, wat er op kan duiden dat er ook meer duurdere vleesproducten zijn verkocht.

GROEI KOMT UIT AZIË

De Nederlandse consument wordt in haar vleesconsumptie sterk beïnvloed door toenemende zorgen over de impact op het milieu. Maar ook dierenwelzijn blijft een belangrijke factor in de keuze. Dit uit zich onder andere in een sterke stijging in de verkoop van vleesconcepten met een Beter Leven Keurmerk ten opzichte van gangbare vleesproducten. Voor 2017 verwacht de bank geen groei voor de Nederlandse vleesconsumptie. Ook in de rest van Europa zullen de

volumes onder druk blijven staan. De groei moet dus ook in 2017 met name uit Azië komen. De hoge kwaliteit en de goede naam van de Nederlandse voedingsindustrie geeft Nederlandse fabrikanten een concurrentievoordeel op de Aziatische vleesindustrie die met name op prijs zullen concurreren.

HOGERE OMZET IN 2017

Per saldo verwacht ABN AMRO een omzetgroei van 1,5% in 2017 voor de voedingsmiddelenindustrie. Voor de groothandel in food ligt de omzetgroei naar verwachting hoger (2%). De populariteit van het Nederlandse product en de BBP-groei in de EU zijn aanjagers van de omzetgroei in groothandel food. Zij zijn immers erg afhankelijk van de export.

 www.abnamro.nl



© UDRA1/SHUTTERSTOCK.COM



Saskia Stender – communicatiespecialist

Judith Witte – hoofdredacteur

Communicatiespecialisten in food

Bij het opzetten van een marketingcampagne komt veel kijken. Om klanten te bereiken is het essentieel om je marketing crossmediaal in te zetten. Net als weten wat er speelt in de food en foodindustrie. Door onze netwerkorganisatie Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) hebben wij persoonlijk contact met de markt en kunnen daardoor inspelen op de nieuwste ontwikkelingen.

Meerdere kanalen

De inzet van meerdere mediakanalen vraagt om een nieuwe aanpak, aan een 'spin in het web' die het gehele proces overziet, de technische (on)mogelijkheden kent van internet, weet wat er geregeld moet worden op het gebied van auteurs- en exploitatierechten. Ook is het noodzakelijk dat je de juiste mensen kent, en een breed netwerk hebt van specialisten.

Crossmediaal

Met het netwerk Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV), de vakbladen Voedingsindustrie, Vers-inspiratie en De Slager en de platformen: www.vers-inspiratie.nl, www.dutchfoodindustry.com en www.vakbladvoedingsindustrie.nl bereiken we de hele foodmarkt en zetten zo ook uw bedrijf op de kaart. Daarnaast voorzien wij onze klanten ook van eigen communicatiemiddelen (e-mailmarketing, relatiemagazines, cms, virtual reality, 3D, Video etc).

Onze drive is het genereren van kwalitatief goede leads voor onze relaties en we zijn continu op zoek naar middelen om dit doel te bereiken.