

- RUDY RABBINGE
- ZANDVLIET VLEESWAREN
- ONLINE VERKOOP FOOD
- VERPAKKEN
- DE NIEUWE QA-MANAGER





GLOBAL ACCREDITATION OFFICER

KWALITEITSFUNCTIE VOOR DE INTERNE ORGANISATIE, HOUDT DIENSTVERLENING OPTIMAAL BARENDRECHT

DNV GL Business Assurance B.V. is een van 's werelds toonaangevende certificeringsinstanties. DNV GL helpt bedrijven door middel van beoordeling, verificatie, certificering en training. Voor het Food & Beverages team zoeken wij een analytische Global Accreditation Officer die verantwoordelijk is voor het verwerven en behouden van accreditaties van kwaliteitssystemen die worden uitgegeven door accreditatie-instanties en systeemeigenaren. Contacten onderhouden met onder andere accreditatie-instanties en het analyseren en beoordelen van audits en auditrapporten op het gebied van procesverloop en borging zijn dagelijkse taken. Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885



QUALITY ASSURANCE OFFICER

SPILFUNCTIE DIE AFDELINGEN NADER TOT ELKAAR BRENGT ALMERE

Yakult Europe B.V. gevestigd in Almere, is sinds 1994 de Europese productielocatie en het Europese hoofdkantoor van de Yakult Groep en een dochtermaatschappij van Yakult Honsha Co., Ltd., gevestigd in Tokio, Japan. Yakult produceert een verrassend lekkere zuiveldrink met minimaal 6,5 miljard Lactobacillus casei Shirota bacteriën per flesje. Voor de afdeling Quality Control / Quality Assurance zijn wij op zoek naar een gedreven en enthousiaste Quality Assurance Officer die in deze spijfunctie afdelingen nader tot elkaar brengt. De Quality Assurance Officer is verantwoordelijk voor het borgen en optimaliseren van het kwaliteits- en voedselveiligheidsysteem. Daarnaast signaleert de Quality Assurance Officer verbeteringen met als doel de borging van de kwaliteit te optimaliseren. Consultant: Janneke van der Logt, telefoon: 0317-468686 of 06-23637490



COMMERCIAL & BUSINESS DEVELOPMENT MANAGER

WITH INTERNATIONAL B2B KEY ACCOUNT MANAGEMENT EXPERIENCE HOME OFFICE

Devro is one of the world's leading suppliers of collagen casing for food, used by customers in a wide variety of sausages and other meat products. Devro employs over 2,200 people with business activities around the world and HQ in Scotland. Collagen is a naturally occurring polymer, taken from the hide of selected animals and transformed into gel, tubular casing and film. The manufacturing sites are located in the USA, Scotland, Czech Republic, Australia, China and The Netherlands. The commercial organisation is divided into 3 geographical regions: EMEA, Americas and Asia-Pacific. For the further development of the co-extruded gel business in the EMEA region, with its manufacturing site in The Netherlands, we are searching for an inspiring Commercial & Business Development Manager. Consultant: Hans Hilbrands, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-51025152



CORPORATE KEY ACCOUNT MANAGER

WITH FULL DEDICATION FOR ONE OF THE BIGGEST GLOBAL B2B KEY ACCOUNTS AMERSFOORT

Royal FrieslandCampina wants to become the most professional, successful and attractive dairy enterprise in the world. All 22,000 employees at FrieslandCampina share a single passion: getting more out of milk and aim to help people move forward in life. FrieslandCampina consists of a number of business groups and operating companies with offices all around the world and its Headquarters located in Amersfoort, the Netherlands. For its industrial business FrieslandCampina has selected global key accounts, with main operating areas in the Business Group Ingredients and the Business Group Cheese, Butter & Milkpowder. These accounts are managed by a Corporate Key Account Team, in close alignment with the Operating Companies and Regional Sales Offices. For this team, located in Amersfoort, we are searching for a professional Corporate Key Account Manager. Consultant: Hans Hilbrands, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-51025152



INTERNATIONAL KEY ACCOUNT MANAGER FLAVORS

IDEALE COMBINATIE TUSSEN TECHNOLOGIE EN COMMERCIE HILVERSUM

IFF – International Flavors & Fragrances Inc. is een toonaangevende speler op het gebied van sensorische producten. De drive naar antwoorden drijft IFF in het zoeken en creëren van unieke geuren en smaken voor onder andere voedingsmiddelen, dranken, parfums en beauty producten. Voor de Food Flavors divisie in Hilversum zoeken wij een proactieve International Key Account Manager Flavors die verantwoordelijk is voor een aantal internationale key accounts met als doel het optimaliseren van de dienstverlening en het vergroten van de business. Daarnaast behoren het opbouwen en onderhouden van constructieve en op samenwerking gerichte relaties met onder meer inkopers, productontwikkelaars en marketeers bij klanten tot de taken. Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885

GA LEKKER BLUNDEREN

Mijn stelling: 'Zonder fouten durven (en mogen) te maken, geen innovatie'. Omdat dat laatste het thema is, wil ik het over dat eerste deel hebben: want we zijn bang geworden: bang voor het maken van fouten.

'Fouten maken is menselijk...' 'Leren doe je met vallen en opstaan'... Wie is er niet mee grootgebracht? En waarom zijn we het vergeten? We leggen de lat hoog, het moet gelijk goed. Van gemaakte fouten krijgen we vooral buikpijn in plaats van dat ze ons verder helpen.

Het levensmotto van één van mijn dochters was jarenlang, 'Een dag niet getekend, is een dag niet geleefd'. Stapels tekeningen produceerde ze: met prinsessen, zeilboten, bloemen, dieren en gekke monsters. Nu is ze puber. Ze zit achter een wit vel met een potlood in de aanslag. Maar omdat ze vindt dat iedere lijn perfect moet zijn, blijft het papier wit. Ik zie haar zitten, en zie mezelf. "Probeer, schets, leer van wat er fout ging, pak een nieuw blad en probeer opnieuw. Durf te blunderen! Experimenteer!" zeg ik tegen haar (en eigenlijk tegen mezelf). Pas als ze haar schroom overwint, ontstaat er om haar heen een zee van proppen papier. Naast haar groeit ook een stapeltje met gelukt lijnenspel.

'Fouten maken is nodig om te kunnen leren en te weten of iets wel of niet werkt,' stelt het Groningse Screw up. "We vieren onze 'faalmomenten', onze 'oeeps dat was niet handig'-reflectie. Door fouten te maken, doorbreken we angst, zetten we aan tot het durven begaan van nieuwe wegen, brengen we innovatie op gang en maken we taboes bespreekbaar." Een filosofie naar mijn hart.

Weetje: 80 tot 90 procent van alle uitvindingen faalt. Samuel West, een Amerikaanse psycholoog, verzamelde talloze mislukte reclamecampagnes en producten en bracht ze samen in het 'Museum of Failure'* (Helsingborg, Zweden). 'Every item provides

unique insight into the risky business of innovation' staat er op de site. De boodschap van zijn museum is duidelijk: je kunt geen succes behalen zonder af en toe te falen.

Dus, nu ook tegen jullie, zeg ik: "Durf te blunderen! Experimenteer! Leer van wat er fout ging en probeer opnieuw."

Judith Witte

judith@b2bcommunications.nl

@vakbladenFood

* het museum sluit op 15 september, maar trekt daarna rond: op 5 oktober, tijdens de Emerce EDay is een popuptentoonstelling in de Kromhouthal in Amsterdam, en van 18-22 oktober in Kortrijk België tijdens de Week van het Ontwerpen.



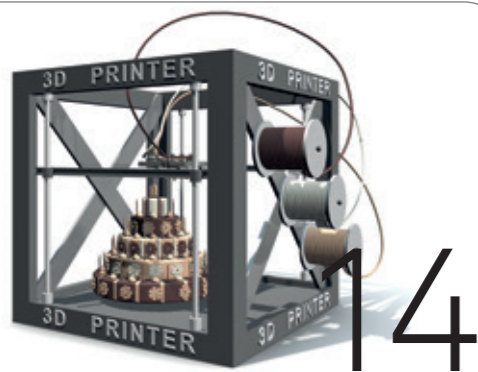
DUPP RECRUITMENT
EXECUTIVE SEARCH
INTERIM MANAGEMENT

FOR YOUR NEXT CAREER
MOVE IN FOOD

www.dupp.nl | +31 (0)317 - 46 86 86 | info@dupp.nl | Generaal Foulkesweg 66 | 6703 BW Wageningen

Inhoud

THEMA: INNOVATIE



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

3D FOODPRINTING: HYPE OF REALITEIT?

Wat eten we over 30 jaar? En hoe wordt ons voedsel dan geproduceerd? Vanuit verschillende invalshoeken lieten onderzoekers en ondernemers tijdens de 3D Foodprinting conferentie in Venlo hun licht schijnen over de kansen, ontwikkelingen en uitdagingen van de techniek.

EN VERDER...

OSV netwerk	6
Nieuws	24
Beursnieuws: AgriFoodTech	29
QA-manager van de toekomst	30
Column: Koos Minnema	33
Het Vleespannetje	34
Industrial Auction	37
Kennis en innovatie vleessector	38

INTERVIEW

RUDY RABBINGE

Prof. dr. ir Rabbinge (tot 2011 universiteitshoogleraar van Wageningen Universiteit, met bijzondere aandacht voor Duurzame Ontwikkeling en Voedselzekerheid) won dit jaar de Rachel Carson Oeuvreprijs. Geroemd wordt zijn visie op de landbouw: die kan de sleutel zijn om alle monden te voeden en te voorzien van een rijk voedingspakket, aldus de jury.



REPORTAGE INNOVATIE BIJ ZANDVLIEET VLEESWAREN

Kwaliteit en productinnovatie zijn belangrijke speerpunten voor Zandvliet Vleeswaren uit Delft. En onderzoeken hoe dat wat al goed gaat, nóg beter kan. Een voorbeeld daarvan is de state-of-the-art metaaldetector van het Italiaanse CEIA.

REPORTAGE DIGITALE INHAALSLAG IN AANTOCHT

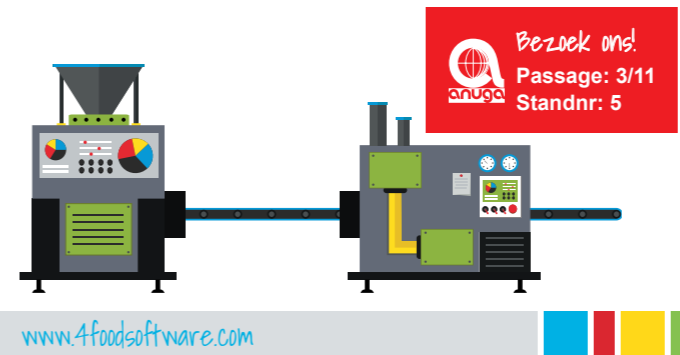
De online verkoop van food blijft voornamelijk achter bij andere branches. De omslag is slechts een kwestie van tijd, meent Jean-Marc Dagevos van 4FOOD Software. We spraken hem over digitale ontwikkelingen in de foodbranche, 'specialist delivery' en jeukende handen.



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.



“ Scharff denkt mee in het hele proces, samen sterk

Bert Koetsier - Koetsier Vleeswaren BV



STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE

WWW.STOOMKETELS.NL
WWW.THERMISCHEOLIEKETELS.NL



Van de nr. 1 in Europa: laad- en losstations all-inclusive

- Industriedeuren, docklevellers, dockshelters en voorzetsluizen
- 24 uurservice: dag en nacht bereikbaar
- DOBO-systeem: voor hygiënisch transport, gesloten koelprocessen, lage energiekosten en minder diefstal

HÖRMANN
Deuren voor woning en industrie



OSV IN EEN NIEUW JASJE

Tijdens de zomerbarbecue juni jl. is het nieuwe logo van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) gepresenteerd aan de ruim 100 aanwezigen.

Het nieuwe logo is de eerste stap naar een complete upgrade van de OSV. Dit netwerk voor ondernemers werkzaam in de voedingsindustrie aangevuld met professionals van kennisinstellingen bestaat al 24 jaar en daar zijn we trots op. We hebben ca 300 leden: vnl. beslissers in de voedingsindustrie. Met diverse bijeenkomsten per jaar biedt de OSV de gelegenheid elkaar op ontspannen wijze te ontmoeten, en creëren we mogelijkheden voor functionele kennisoverdracht en het leggen van (nieuwe) contacten. Business to business contacten tussen bedrijven uit onze sector spelen onbetwist een belangrijke rol in succesvol ondernemerschap. Deelname aan het netwerk draagt dan ook bij aan het onder-

houden van een relevant relatiernetwerk in de voedingssector. Zeker in dit digitale tijdperk is het van belang elkaar persoonlijk te blijven ontmoeten, dit schept vertrouwen en zorgt voor een hoog gunaspect.

VERNIEUWING

Het netwerk is 24 jaar geleden opgestart als netwerk voor de vleessector. In de loop der jaren is de OSV uitgebreid met spelers uit de hele

foodsector. Met het nieuwe logo willen we benadrukken dat de OSV een branche-overschrijdend netwerk is. Het logo is daarom opgebouwd uit de kleuren van de diverse sectoren in food. Blauw staat voor vis, groen voor agf, rood voor vlees en geel voor zuivel en brood.

www.osvnetwerk.com

WELKOM NIEUWE DEELNEMERS OSV:

Ilpra Benelux B.V. - Niels Scheffler - Account Manager
Zwanenberg Borculo B.V. - Hermi Kottelenberg - Hoofd Productontwikkeling



PASSIE VOOR VLEESWAREN

14 september brengt de OSV een bezoek aan Keulen Vleeswaren in Nuth. Het verhaal achter het Limburgse bedrijf begint bij slager Jack Keulen in Hulsberg. Na verloop van tijd werd er door 'de achterdeur' geleverd aan een lokale supermarkt en dat is zijn eigen leven gaan leiden. Vandaag de dag levert de Limburgse vleeswarengigant, vanuit Nuth, aan vrijwel alle grote supermarkten in ons land.

Alle producten worden eerlijk, ouderwets en ambachtelijk geproduceerd, en voornamelijk verkocht onder de naam '(H)eerlijk uit Limburg'. Daarnaast heeft Jack Keulen nog steeds zijn bloeiende keurslagerij in Hulsberg, waar deze producten ook in de toonbank liggen. Een bewijs dat slager en supermarkt heel goed samen gaan.

Ga mee naar het bedrijf van deze gedreven man en laat je inspireren.

Aanmelden: www.osvnetwerk.com/keulen



VOORUITDENKEN

De vakantie zit er weer op, voor de meesten van ons in ieder geval. Goed uitgerust gaan we weer aan de slag. Het drukke najaar komt eraan: toewerken naar de kerstperiode, maar zeker ook plannen maken voor volgend jaar.

De relatief rustige zomermaanden heb ik gebruikt om mijn bedrijf eens goed onder de loep te nemen. De bestaande situatie stevig doorlichten, leidt tot verrassende inzichten en nieuwe ideeën. Onder begeleiding van een professional heb ik al onze producten (en dat zijn er eigenlijk best veel voor een kleine onderneming), en de mogelijkheden en onmogelijkheden van elk product in lijn gezet. En we hebben gekeken naar mijn persoonlijke sterke en zwakke punten en waar ik mezelf kan verbeteren.

Wat kan slimmer of anders, waar moet meer energie in worden gestopt en waar minder? Ik heb nogal wat 'kerstballen in de boom hangen'...: zijn er producten die ik beter kan laten vallen omdat de marges te klein zijn? Nu dit allemaal in kaart is gebracht, kan ik een duidelijke strategie maken voor de komende 5 jaar. Belangrijke vraag daarbij: wat zal dan het aandeel zijn van online versus print?

Wees maar niet bang, print verdwijnt niet. Dit vakblad blijft bestaan. Net als ons netwerk; dat blijven twee sterke pijlers van mijn bedrijf en die gaan we alleen nog maar verder uitbouwen. Uiteraard blijven we ook sterk in online, we hebben al heel veel mogelijkheden en blijven door ontwikkelen. In het volgende nummer komt bijvoorbeeld ons nieuwe concept BrainBattle uitgebreid aan bod.

Wij zijn klaar voor de toekomst. Jullie ook?

Saskia Stender





‘De benutting van de grond is nog niet slim’

RUDY RABBINGE

BELANGRIJKSTE OPDRACHT: ZORG VOOR DE GOEDE LANDBOUW OP JE JUISTE PLEK

Rudy Rabbinge won dit jaar de Rachel Carson Oeuvreprijs. De prijs wordt eens in de vijf jaar uitgereikt door de VVM, netwerk van milieuprofessionals. Prof. dr. ir Rabbinge was van 2001 tot 2011 universiteitshoogleraar van Wageningen Universiteit met bijzondere aandacht voor Duurzame Ontwikkeling en Voedselzekerheid.

De jury roemt hem als de mondiale grondlegger van de productie-ecologie en stelt dat zijn maatschappijvisie en wetenschappelijke werk voor mens en milieu een enorme impact hebben. Productie-ecologie onderzoekt de voorwaarden voor het verhogen van de opbrengsten per hectare en het tegelijkertijd beperken van de inzet van middelen als gewasbeschermingsmiddelen en kunstmest. “De visie van Rabbinge op de landbouw kan niet alleen de sleutel zijn

om alle monden te voeden, maar ook te voorzien van een rijk voedingspakket,” aldus de jury.

HOE ZAL DE LANDBOUW IN STAAT ZIJN HET GROEIEND AANTAL MONDEN TE VOEDEN?

“De belangrijkste opdracht voor de agrifood is: de goede landbouw op de juiste plek. Er is wereldwijd een nog veel hogere productie mogelijk, terwijl we de milieueffecten per geproduceerde eenheid verder kunnen beper-

ken. De landbouw moet zich zoveel mogelijk concentreren op de voor landbouw geschikte grond; de vruchtbare grond. Op de ‘slechtere’ gronden is de productie lager en zijn meer hulpmiddelen nodig: op marginalere gronden heb je bijvoorbeeld meer voedingsstoffen voor de planten nodig. De inzet moet zijn: het steeds verder beperken van het gebruik van middelen, ook door veredeling tot meer resistente gewassen en door biologische bestrijding. De benut- >>

Innovatief watermanagement in de voedingsindustrie



Proceswater · Afvalwaterzuivering · Hergebruik

Water is een bron van inspiratie. Evides Industriewater heeft alle expertise in huis om elk vraagstuk duurzaam op te lossen. Dagelijks werken we aan innovatieve oplossingen op het gebied van proceswater, afvalwaterzuivering, hergebruik en meer. Voor ons is innovatie niet zomaar een begrip. Het is een manier van denken, een manier van werken. Er wordt continu geïnvesteerd in de ontwikkeling van nieuwe technologieën en kennis op het gebied van water- en assetmanagement.

Evides Industriewater, vindingrijk.

www.evidesindustriewater.nl



©VIDIPHOTO

ting van de grond is nog niet slim. Een voorbeeld is de urban sprawl, het uitgestrekte stedelijke gebied aan de Amerikaanse oostkust. Dat is een ongelooflijke verspilling van vruchtbare grond. In Nederland is over het meest doelmatige gebruik van de grond beter nagedacht en van oudsher is het beter georganiseerd, dankzij de waterschappen, die al 600 jaar hun werk doen.”

PAST VLEES IN EEN DIEET DAT REKENING HOUDT MET DE GROEIENDE VRAAG NAAR VOEDSEL?

“Ja, we kunnen vlees blijven eten, ook bij een wereldwijd groeiende vraag door een stijgende welvaart. Voor het houden van vee geldt net als voor landbouw dat je dat moet doen op de juiste gronden. Uit het oogpunt van voedselzekerheid hoeven we niet af te zien van vlees. Vanwege de

volksgezondheid is het Amerikaanse dieet met zijn gigantische hoeveelheden vlees af te raden. Het mediterrane, Italiaanse dieet is beter voor de gezondheid: gevarieerd eten, niet te vaak vlees, ook eens vis kiezen en voor maaltijden zonder dierlijke eiwitten. Andere belangrijke componenten van dat dieet zijn olijfolie en knoflook. De consumptie van knoflook is volgens de Italianen een mensenrecht.”

DE TEELT VAN BIOBRANDSTOFFEN PAST NIET IN UW VISIE OP HOOGPRODUCTIEVE LANDBOUW. KUNT U DAT UITLEGGEN?

“Ik heb ooit een waardeladder, de 12 F's geheten, gemaakt van de teelt met de hoogste waarde afdalend naar die met de laagste waarde. De hoogste tree is voor flo-

wers, gevolgd door farma, flavour, fragrance, function molecules, fermentation products, vegetables, fruits, food, fodder, fibre en op de laagste staat fuel, brandstof dus. Biobrandstof is dus de slechtste keuze; bloementeel levert de meeste waarde op. Om iemand het hele jaar van verse bloemen te voorzien is niet meer dan 4 vierkante meter nodig. Om één auto een jaar van brandstof te voorzien, heb je twee hectare nodig, terwijl voor planten bovendien waardevoller gebruik mogelijk is dan brandstof.”

OOK BIOLOGISCHE LANDBOUW PAST NIET IN UW LANDBOUWVISIE.

“De voorkeur voor biologische teelt is gebaseerd op dogma's, niet op feiten. De productie kost relatief veel energie per eenheid product >>

en onder de natuurlijke hulpstoffen die de biologische teelt gebruikt, schuilen stoffen die eigenlijk gewoon pesticiden zijn. De biologische teelt heeft heus wel zijn waarde: mensen die ervoor kiezen voelen zich gelukkiger. Biologisch is beter voor je ziel, maar is een bedreiging voor de voedselzekerheid in de toekomst.”

WAT IS DE ROL VAN DE VOEDINGSINDUSTRIE IN HET ZEKER STELLEN VAN VOEDSELZEKERHEID VOOR EEN GROEIENDE WERELDBEVOLKING?
 “De voedingsindustrie heeft een belangrijke verantwoordelijkheid en steeds meer bedrijven nemen die. Twintig jaar geleden betrok Unilever-CEO Antony Burgmans mij als adviseur bij de ontwikkeling van de duurzaamheidsambities

van Unilever. Er werd een klankbordgroep samengesteld, met daarin ook de scherpste critici van het bedrijf. Duurzame landbouw is een belangrijk element van die ambities. In het begin werd het initiatief door de buitenwereld kritisch bekeken en binnen het bedrijf getoelereerd. Inmiddels wordt het geaccepteerd en gewaardeerd. Unilever was ook bijvoorbeeld de initiatiefnemer van de verduurzaming van de palmolie teelt, via de RSPO. Unilever woog als een van de eerste bedrijven de belangen van meer stakeholders, van de samenleving mee in zijn beleid. Er zijn inmiddels meer voedingsbedrijven die deze belangrijke stap hebben gezet, zoals Nestlé en FrieslandCampina.”

IN UW ONDERZOEK NAAR DE POTENTIE VAN DE WERELDVOEDSELPRODUCTIE STELT U VAST DAT IN SOMMIGE DELEN VAN AFRIKA NOG ONWAARSCHIJNLIJK GROTE MOGELIJKHEDEN LIGGEN. KUNNEN DIE OOK GEREALISEERD WORDEN?
 “In veel delen van de wereld kan en moet de landbouwproductie sterk verbeterd worden. Het is belangrijk de resultaten van wetenschappelijk onderzoek handen en voeten te geven. Ik ben bijvoorbeeld betrokken bij IFDC die de kleine boeren in het Zuiden ondersteunt bij de verbetering van hun productiviteit. In Nederland beschikken boeren en tuinders al over veel kennis, daar nog niet. Het klinkt tegenstrijdig, maar de ontwikkeling van een hoogproductieve landbouw in Afrika is een voorwaarde voor het behoud van het tropisch regenwoud daar. Dankzij hoogproductieve landbouw blijft meer grond beschikbaar voor andere doelen en kan de biodiversiteit beschermd worden. In 2006 vroeg Kofi Anan me om mee te helpen in AGRA, de Alliance for a Green Revolution in Africa. We hebben daar vooruitgang geboekt en het draait nu goed.”

©MICHEL VONBERGCH

Rudy Rabbinge (1946) is afgestudeerd als plantenziektkundige en gepromoveerd op biologische bestrijding tegen spint (1976). Hij was hoogleraar en universiteitshoogleraar, vervulde bestuursfuncties bij Wageningen UR, NWO, KNAW, bedrijven en in de publieke sector. Hij was voor de PvdA lid van Provinciale Staten van Gelderland (1978-1988), lid Wetenschappelijke Raad voor het Regeeringsbeleid (1988-1998) en lid van de Eerste Kamer (1999-2007), was lid van de Board of Directors van AGRA (Alliance for a Green Revolution in Africa) en maakte deel uit van de High Level Panel of Experts van de UN Committee on World Food Security.



TRENDS & ONTWIKKELINGEN

3D: HYPE OF REALITEIT?

Wat eten we over 30 jaar? En hoe wordt ons voedsel dan geproduceerd? Tijdens de 3D Foodprinting-conferentie, onderdeel van het Innovative Food-Agri Event in Venlo, lieten onderzoekers en ondernemers, vanuit verschillende invalshoeken hun licht schijnen over de kansen, ontwikkelingen en uitdagingen van de techniek.

De eerste printers zagen 11 jaar geleden het levenslicht. Sindsdien is er volop geïnnoveerd. Startups brengen printers op de markt voor bakkerijen en restaurants, anderen mikken op de grote industrie. Frits Hoff, CEO 3D innovationcenter, vertelt over één van de eerste versies, Doodle #D: "Deze printer is oorspronkelijk ontwikkeld voor kinderen en via een laptop heel eenvoudig te bedienen. Het eerste printmateriaal was Nutella. De printer draaide voor het eerst op de beurs in 2014 in Rome. Daar was het een daverend succes. Later liep er een pilotproject bij AH, waar klanten ter plekke een gepersonaliseerde topping op een taart konden printen. Er stonden lange rijen."

Maar er zijn ook prototypen gemaakt die nooit de markt bereikten, zoals 'Chef Jet'. Hoff: "De producten die geprint werden, zagen er weliswaar fantastisch uit, maar het was allemaal suiker, dus ongezond, en smaakte niet eens goed."

HOGЕ FUNFACTOR

3D printers die de markt wel bereikten, staan vooral bij chocolatiers en in bakkerijen; voor

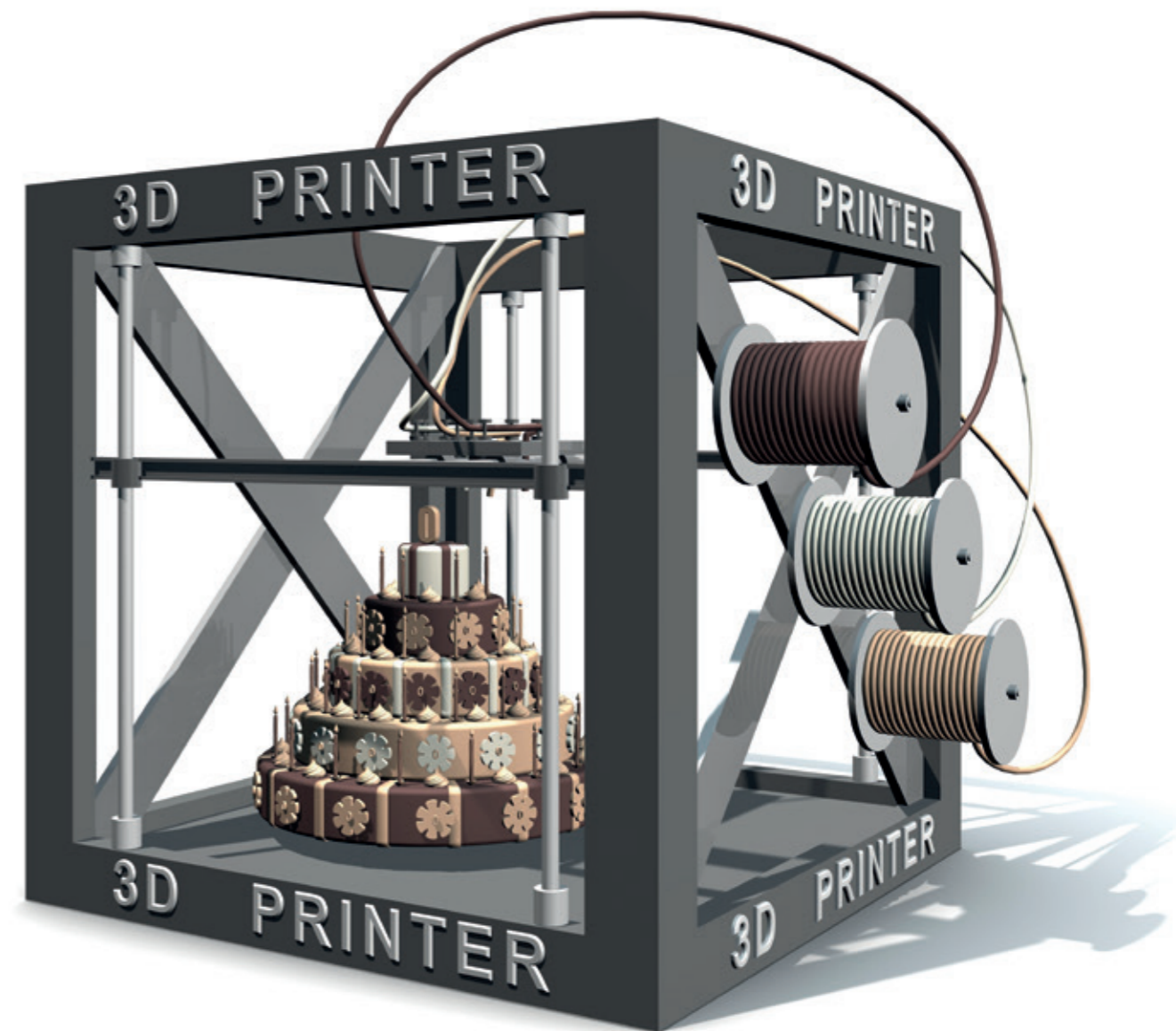
het maken van bijzondere bonbons. In de luxe restaurants experimenteren innovatieve chefs met vormen en smaken. In het Londense restaurant FoodInk bijvoorbeeld wordt bijna alles – van eten tot meubels – geprint met een 3D-printer. Het voedsel komt uit een 3D-printer die in Nederland werd ontwikkeld door het Nederlandse bedrijf ByFlow. Net als bakkers gebruiken de chefs 3D-printers vooral voor het creëren van unieke desserts van bijvoorbeeld chocolade, maar inmiddels ook al voor saai, repetitief werk, bijvoorbeeld voor het maken van 'olijfkaviaar'.

PRINTMATERIAAL

Dat het erg lastig is om het printmateriaal goed te krijgen, komt terug in bijna alle presentaties. "De eerste chocolade die door de printers ging, was niet lekker," zegt Frits Hoff. "Inmiddels hebben we dankzij de samenwerking met Callebaut een goede mix gevonden. Deze chocolade kan goed tegen de hitte die bij het printen vrijkomt, heeft de juiste bite, bevat niet te veel suiker en geeft een mooie glans."

De focus van Kjeld van Bommel, onderzoeker bij TNO, ligt bij het creëren van verschillende texturen. "We onderzoeken wat je moet doen om een sappig product te printen, hoe je een product crispy krijgt, of juist een cake-achtige structuur geeft." Hij toont voorbeelden van allerlei proefmonsters, elk met verschillende bites en stevigheid. "Wat ons ook bezighoudt, is de invloed van nabewerkingsprocessen op het product. Denk aan afbakken in een oven, vriesdrogen, frituren en stomen. Ook na bereiding moet het product zijn vorm behouden. Wij willen exact weten wat die fase met de structuur van het basisproduct doet. Wordt het knapperig of sponsachtig? Wanneer is het product te hard, wanneer wordt het te zacht?"

Alan Kelly, professor aan de University College Cork, Ireland, verdiepte zich eveneens in het verbeteren van printmateriaal. Lachend geeft hij toe: "We wisten niks en hebben daardoor hier en daar wel wat wielen opnieuw uitgevonden in onze zoektocht naar de mogelijkheden van het 3D printen." Het startpunt van het onderzoek was een vraag van een Ierse kaasproducent:



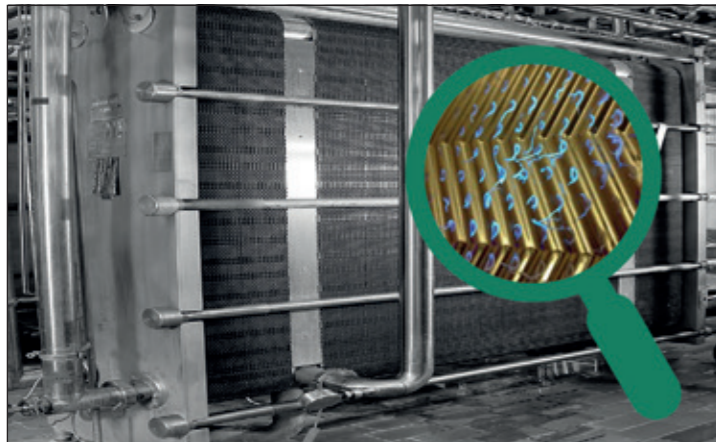
©EMILDELANGE/SHUTTERSTOCK.COM

"Kunnen wij met onze kaas 3D-printen?" De vraag leidde tot een hechte samenwerking tussen een groep nieuwsgierige voedingswetenschappers en innovatieve machinebouwers. "We hadden geen referentiekader, zijn gewoon gaan experimenteren, via de beproefde methode 'trial and error'," vertelt Kelly. "Mozzarella printen bleek geen optie; die kaas trekt teveel draden. Maar wat wel? Na diverse prototypen van de printer, verschillende nozzles die steeds verstopt kwamen te zitten, en allerlei print-

materiaal, hebben we uiteindelijk zowel een machine als een product ontworpen die lijken te werken. Onze eindconclusie: de structuur van processed cheese verandert door zowel het verhitten als het uitrekken gedurende 3D printing. Over het algemeen resulteerde het in zachtere texturen, als gevolg van zwakkere structuren. Functionaliteit en textuur van melkproducten veranderen door 3D foodprinting. Er zijn meer studies nodig om dit proces te begrijpen en mogelijke toepassingen te kunnen voorspellen."

UITDAGINGEN

Johannes Heringlehner, van het Institut für Lebensmitteltechnologie stipt aan dat de meeste voedingsproducten zijn opgebouwd uit meerdere componenten. "Met de huidige 3D foodprinters is het nauwelijks mogelijk gelijkwaardige complexe structuren te maken. Met parallel multihead printing kan dat wel, en het zou het printproces bovendien aanzienlijk versnellen." Het team werkt aan het ontwerp van zo'n printer, maar nog steeds geldt, aldus



Innovatie voor productveiligheid

Detectie organisch residu en biofilm

Bactoforce spoort microbiële risico's en defecten op zonder de apparatuur te openen.

Organisch residu en biofilm in een pasteur of warmtewisselaar zijn een nachtmerrie in de voedingsindustrie. Met een innovatieve inspectie spoort Bactoforce microbiële risico's en defecten voor u op. De innovatie berust op een Total Organic Carbon reactie in de installatie zodat de installatie gesloten

kan blijven. Deze inspectie is in te zetten voor zowel troubleshooting als ook voor CIP validatie en optimalisatie. Gecombineerd met onze nauwkeurige interne lekkagetest kunt u weer veilig produceren. Het resultaat van 25 jaar ervaring in productveiligheidsinspecties op procesapparatuur.



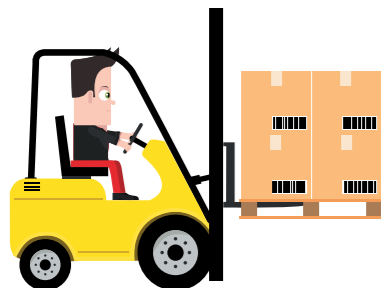
www.bactoforce.nl • benelux@bactoforce.com • 0317 708080



maakt het mogelijk!

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.



Bezoek ons!
Passage: 3/11
Standnr: 5

www.4foodsoftware.com



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

Heringhner: "de basis moet goed zijn; het vinden van stabiele texturen als emulsies, foams en mirco-suspensies heeft prioriteit."

Chocolade, pasta, kaas, groentepuree, vlees: alles wat enigszins vloeibaar gemaakt kan worden en weer kan stollen, wordt als emulsie door de printers gehaald. Domenico Azzollini, onderzoeker bij Wageningen University and Research (Food Quality and Design Group) vertelt over kansen en uitdagingen van eetbare insecten in 3D food printing. "Insecten verwerken in 3D geprint food heeft veel potentie," betoogt hij. "In de Westerse samenleving blijven we het eten van hele insecten weezinwekkend vinden. Zo geven meelwormen die herkenbaar verwerkt waren in cakejes, ons het idee dat we verrot voedsel eten." En een insectenburger eten werkt ook niet volgens hem: "Als het verwachtingspatroon over de smaak en bite niet overeen komt met wat gegeten wordt, wijzen de meeste

mensen het product af. Maar als 3D vorm, met een totaal nieuwe structuur, bite en smaak, zou het wél kunnen. Er is immers geen sensorisch verwachtingspatroon." Om insecten geschikt te maken voor printen, worden de verse exemplaren eerst gedroogd, dan gemalen tot droog poeder en vervolgens gemixt met een ander printmateriaal, zoals icing sugar, aardappelpuree of tarwemeel. "Verrijkt met het insectenpoeder ontstaat zo een nieuw product met een hogere nutritionele waarde dan het oorspronkelijke. Maar ook hier liggen de nodige uitdagingen, waaronder het verbeteren van de efficiency van functioneel fractioneren."

VOEDSELVEILIGHEID EN WETGEVING

Al sinds 1997 zijn er Europese regels van kracht voor het op de markt brengen van nieuwe voedingsmiddelen, ofwel 'novel foods'. Om deze producten in Europa te mogen verkopen, is een veiligheidsassessment en autorisatie vereist.

Een product valt onder de Novel Food Regulator als het niet op de Europese markt was voor 15 mei 1997. 'Nieuwe voedingsmiddelen' zijn nieuw ontwikkelde, innovatieve voedingsmiddelen; bijvoorbeeld met toegevoegde stoffen die de gezondheidswaarde van het product verbeteren. Ook gaat het om producten die zijn geproduceerd met behulp van nieuwe technologieën en productieprocessen. Denk daarbij aan moderne biotechnologie, een nieuwe fok- of kweektechniek of: 3D foodprinting. Insecten, nanomaterialen, schimmels, algen en nieuwe kleurstoffen vallen eveneens onder de wet. Voedsel dat oorspronkelijk buiten de EU wordt gegeten, wordt binnen de EU ook geclassificeerd als 'nieuw'. Voorbeelden zijn zaden of sappen van exotische planten, zoals chia zaden. Karin Verzijden van Axon advocaten: "Voor voedingsmiddelen en voeding met extra toevoegingen gelden gedetailleerde regels voor wat wel en niet is toegestaan. Na verwarming van >>



het 3D product kan de compositie veranderen; ook daar moet je over nadenken. Het product kan dan onder de Novel Food Regulation vallen." Nieuwe ondernemers doen er goed aan te onderzoeken wat er al bekend is op het gebied van novel foods: kijk of er al een historie is van veilig gebruik. Bureau Nieuwe Voedingsmiddelen van het CBG (www.cbg-meb.nl) ondersteunt het ministerie van VWS bij de beoordeling van nieuwe voedingsmiddelen en kunnen helpen bij de zoektocht. Goed te weten is dat de toelating generiek is, en niet meer persoonsgebonden zoals vroeger. zegt Karin. "Veel ondernemers vragen zich af of ze niet beter kunnen afwachten tot een concurrent de goedkeuring heeft. Het lijkt zuur dat jij investeert in een toelating, en dat anderen kunnen meeliften op al het werk dat jij hebt verzet. Toch denk ik dat het voordeel van de eerste zijn groot is; het geeft je een enorme voorsprong in de markt op de rest."

Specifieke wetgeving voor de 3D-foodprinting machines is overigens niet nodig, aldus Natalia Becker, wetenschappelijk medewerker bij BVL (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) te Duitsland. "Food safety first geldt ook voor 3D geprint voedsel," stelt zij. "Machines, printmaterialen en eindproducten moeten gewoon voldoen aan alle bestaande wetgeving. Een CE markering is verplicht. Denk

verder aan HACCP, Food labelling, GMO; de lijst is lang, maar niet nieuw."

VALT ER GELD MEE TE VERDIENEN?

Uitdagingen genoeg, dat is duidelijk. En dat er nog heel veel onderzoek (dus geld) nodig is, ook. Daarmee komen we op misschien wel de belangrijkste vraag voor de meeste bezoekers aan de conferentie: is 3D foodprinting een hype of wordt het realiteit? Vrij vertaald: 'valt er met 3D foodprinting geld te verdienen?' Kjeld van Bommel (TNO), die een futuristisch totaalbeeld schetste van waar we in de toekomst staan, hoe we bewegen en communiceren en wat we eten: "Ik verwacht dat we over 5 jaar vaker 3D-geprint voedsel op ons restaurantbord hebben liggen. Met een 3D-voedselprinter wordt het een stuk eenvoudiger om producten te maken die specifiek geschikt zijn voor één persoon, personalised nutrition is in opkomst. Weer een aantal jaren later, als één printer veel verschillende producten kan verwerken, pas dan heeft 3D printen toekomst voor thuisgebruik."

Ook Nesli Sozer (VTT Technical Research Centre of Finland Ltd.), die werkt aan het verbeteren van de samenstelling en structuren van 3D geprint voedsel, haalt aan dat het met deze techniek makkelijker wordt om aan de verscheidenheid aan wensen van een grote en diverse groep veeleisende consumenten tegemoet te komen. "Steeds meer mensen zullen de komende jaren hun eigen DNA-profiel kennen," verwacht ze. "In combinatie met alle informatie over hoeveel je beweegt op een dag, waar je smaakvoorkeuren liggen, wat je op basis van je gezondheid en levenswijze moet vermijden en juist nodig hebt, biedt 3D foodprinting de mogelijkheid voor het creëren van echt op het individu gerichte voeding. De productietechnieken in de voedingsindustrie zijn nu gericht op het produceren van veel producten van één type. Het is niet eenvoudig om snel te switchen van het ene recept naar het andere. De 3D foodprinter brengt efficiency in de nieuwe massaproductie.



© JAKAPPA BV

tie. Energybars worden straks afgestemd op persoonlijke profielen. En we gaan heel nieuwe mondgevoel-ervaringen creëren... Maar dat zijn nog toekomstdromen."

TOT SLOT

Samengevat, verwachten de meeste onderzoekers op korte termijn (Sozer noemt een termijn van tweeënhalf jaar) aanzienlijke vooruitgang te zullen boeken zowel in de ontwikkeling van printmateriaal als in het verbeteren van de vereiste hard- en software voor 3D foodprinting. Kansen liggen er vooral op het gebied van personalized nutrition, in de ontwikkeling van speciale voeding zoals lactose- of vetvrij, en in custom-made productie. Hoe lang het nog duurt voor er een heel nieuwe markt zal ontstaan; die van pre-filled cartridges voor 3D foodprinters thuis en in de industrie; dat durft niemand nog te zeggen.

www.3dfoodprintingconference.com

Industrial Auctions

Online veilingen voor de voeding- en drankenindustrie

Online veiling machines en inventaris wegens sluiting productie locatie Struik Food Belgium in Schoten, België

Kijkdagen 18 & 19 september

Sluiting veiling 21 & 22 september

Online veiling runderslachtlijn en onverkochte kavels voormalig slachthuis Vleeshandel Hilckmann Nijmegen, Nederland

Kijkdag 26 september

Sluiting veiling 27 september

Online veiling machines en inventaris runder- en varkensslachtlijn Vion Riedlingen, Duitsland

Kijkdag 2 november

Sluiting veiling 7 november

POLAGRA-TECH

25-28 september | Poznan, Polen

Bezoek ons Hal 5, Stand #148

De machine voor uw bedrijf in 5 stappen:

- 1 Ga naar de website
- 2 Registreer gratis
- 3 Vind en biedt
- 4 Win de veiling
- 5 Organiseer transport

www.Industrial-Auctions.com



© TINXSHUTTERSTOCK.COM



Grondstof-toevoer in continu processen

Automatisch continu



Continu voedingssystemen voor mixers:

- optimaal
- nauwkeurig
- betrouwbaar

AZO. The No. 1 in mixer feeding

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

ZANDVLIET VLEESWAREN Kiest voor kwaliteit, ook bij metaaldetectie

‘WIJ GAAN ALTIJD VOOR HET MAXIMALE’

Kwaliteit en productinnovatie zijn belangrijke speerpunten voor Zandvliet Vleeswaren uit Delft. Het familiebedrijf kijkt continu vooruit. Niet alleen door in te spelen op de nieuwste ontwikkelingen, ook door voortdurend te onderzoeken hoe dat wat al goed gaat, nóg beter kan. Een voorbeeld daarvan: de state-of-the-art metaaldetector van het Italiaanse CEIA.

Als vleeswarenproducent maakt Zandvliet Vleeswaren uiteraard broodbeleg, maar ook borrelhapjes en maaltijdcomponenten als kipreepjes en hamblokjes. Hun specialiteiten: kookworst en grillworst. “We bestaan al sinds 1929. De kennis van toen is er nog steeds, en resulteert in uitgebalanceerde recepturen en kruidensamenstellingen. Gecombineerd met de kennis van nu maken we lekkere, ambachtelijke worst op industriële wijze,” vertelt directielid Ben Verhoorck.

HELE PROCES

Inmiddels wordt vanuit vier verschillende productiebedrijven gewerkt. Op twee daarvan wordt met alleen gekookte halffabricaten gewerkt. “Daar is bewust voor gekozen,” zegt Ben. “We scheiden de rauwe van de gekookte vleeswaren vanwege de voedselveiligheid. De productie van de halffabricaten vindt op een andere locatie plaats dan het slicen en verpakken. Dat zorgt ervoor dat we het hele proces van begin tot eind in eigen beheer hebben. Daarmee houden we nog beter grip op de kwaliteit en kunnen we klantspecifiek werken.



© ROEL DIJKSTRA FOTOGRAFIE



© ROEL DIJKSTRA FOTOGRAFIE

Denk aan de maatvoering, houdbaarheid of snijbaarheid. Zo kunnen we heel snel op de wensen van onze klanten inspelen.”

LAATSTE ONTWIKKELINGEN

Bij Zandvliet Vleeswaren zit onder meer productontwikkelaar Robin Forman bovenop de laatste ontwikkelingen. Hij is verantwoordelijk voor nieuwe producten waar vanuit de markt vraag naar is. “Zoutverlaging is een project dat inmiddels achter ons ligt. We hebben een proactieve stem gehad bij het vaststellen van de normen. Nu maken we de overstap naar het Beter Leven-keurmerk. Dat is niet altijd even eenvoudig qua verkrijgbaarheid van grondstoffen, en producttechnisch ook een hele omschakeling.” Een unieke samenwerking met een industrieel designer leidde zelfs tot 3D-geprint vlees en gelaserde worsten. Ben: “We blijven proactief naar de markt kijken. Het hoeven niet altijd compleet nieuwe producten te zijn. Het kan ook gaan om verbeteringen en aanpassingen, bijvoorbeeld qua inhoud, vorm of samenstelling.”

NOG BETER

“We gaan altijd voor het maximale”, laat Ben stellig weten. Zo ook op het gebied van voedselveiligheid. Dus zocht Robin uit of de metaaldetectie nóg beter kon. “Een contaminatie met metaal komt nooit alleen”, weet hij. “En het gaat vaak om een samenloop van omstandigheden. Er breekt bijvoorbeeld een boutje af, waardoor twee

metalen delen frictie krijgen en kunnen gaan afbrokkelen. Alle metaaldetectoren vinden dat complete boutje wel. Maar de schilfertjes die ook na langere tijd nog kunnen vrijkomen, zijn vaak lastiger te detecteren.” Hij dook de vakbladen in en liet zich op beurzen informeren. Het Italiaanse CEIA wist met hun multispectrumtechnologie zijn aandacht te trekken. Dit familiebedrijf ontwikkelde deze technologie in eerste instantie voor het detecteren van de nieuwste generatie landmijnen, die steeds minder metaal bevatten. Waar een reguliere metaaldetector slechts één frequentie tegelijk benut, werkt multispectrum met meerdere frequenties tegelijkertijd, met behoud van maximale gevoeligheid. Op die manier kan de detector kleinere deeltjes beter detecteren en beter ruis filteren, bijvoorbeeld van mineralen of vocht in de grond.


VOORDELEN CEIA

“Multispectrum is ook perfect voor de vleesindustrie”, vindt sales engineer Tim Keizer van Heat & Control, partner van CEIA. “Vlees is namelijk organisch en vochtig, en de temperatuur en samenstelling varieert. Dit is een uitdaging voor gewone metaaldetectoren die dan minder gevoelig worden ingesteld, maar CEIA weet bijna ieder stukje contaminatie moeiteloos op te sporen.” Dat kan Robin beamen. Hij test de metaaldetector regelmatig en iedere keer haalt de CEIA alle door hem toegevoegde deeltjes metaal er weer uit. “Dat niet alleen”, voegt Robin toe. “We

hebben ook minder snel vals-positieven en de allerbeste fail-safe oplossing. CEIA zorgt er zelf voor dat gecontamineerde delen uit het proces worden verwijderd. De detector houdt regie met geïntegreerde uitstoot, ook bij het wegvallen van elektra of het wegvallen van de perslucht. Ten slotte is de detectorkop uiterst waterdicht, en door hoge bescherming (IP66 en IP69K) een verbetering vergeleken met andere inspectie-apparatuur.”

KRITISCHE HOUDING

Robin en zijn collega's zijn tevreden over CEIA en werken inmiddels op meerdere plekken in het proces met enkel-frequente en multispectrum metaaldetectoren. Eventuele suggesties voor verbeteringen geven ze door aan Tim. Hij kan die kritische houding wel waarderen: “Dan weten we tenminste wat een klant echt nodig heeft. CEIA waardeert dit ook, ze zijn erg R&D gedreven. De lijnen met Italië zijn echt kort.” Robin besluit: “Door kritisch te zijn, kunnen we elkaar naar grote hoogten stuwten. Zo gaan we voor maximale kwaliteit.”

 www.zandvliet.com
www.heatandcontrol.com
www.multispectrum.nl

Engineer Tim Keizer (l) en productontwikkelaar Robin Forman.



© ROEL DIJKSTRA FOTOGRAFIE



R&D PROJECTSPECIALIST AGF

KETENSPECIALIST DIE DE SCHAKEL VORMT TUSSEN TEELT EN RETAIL

RIDDERKERK

Bakker Barendrecht is één van de grootste internationale groente- en fruitbedrijven van Nederland en levert onder meer aan een toonaangevende Nederlandse supermarktketen. Naast toewijding aan service en kwaliteit, zijn werkplezier en een praktijkgerichte visie belangrijk voor Bakker Barendrecht. Voor de afdeling R&D zoeken wij een gemotiveerde en enthousiaste R&D Projects Specialist AGF die optreedt als ketenspecialist en de schakel vormt tussen teelt en retail. De Projects Specialist is verantwoordelijk voor het in teamverband opstellen en uitvoeren van projecten met betrekking tot duurzaamheid en kwaliteit. Hierbij ligt de focus op het vormgeven van het beleid aangaande microbiologische risico's om daarmee de voedselveiligheid verder te verhogen.
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



BUSINESS DEVELOPERS

INSPIRERENDE KATALYSATOR VOOR INNOVATIEVE AGROFOOD ONDERNEMERS

UITVALSBASIS VENLO

LIOF is de ontwikkelingsmaatschappij van het economisch beleid voor de provincie Limburg. Zij financiert de start en groei van kansrijk MKB. Ook werft LIOF buitenlandse bedrijven. De kernwaarden bij LIOF zijn klantgericht, ondernemend, resultaatgericht, deskundig en betrokken. LIOF start met een Agrofood team en zoekt een Business Developer. Iemand die identificeert, initieert, adviseert en ondersteuning biedt aan de regionale Agrofood sector. Betrokkenheid bij innovatie- en investeringstrajecten en het opbouwen en onderhouden van een relevant netwerk behoren tot de taken. Screenen van ideeën op potenties en kansen, dit in samenwerking met de ondernemers en deze ontwikkelen tot kansrijke business development-cases.
Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885



QA SALES MANAGER

INTERMEDIAR TUSSEN DE KLANT EN FRIESLANDCAMPINA

AMERSFOORT

Royal FrieslandCampina wil de meest professionele, succesvolle en aantrekkelijkste zuivelfabrikant ter wereld worden. FrieslandCampina produceert ingrediënten en halffabricaten voor producenten van kindervoeding, de voedingsmiddelenindustrie en de farmaceutische sector wereldwijd. Het hoofdkantoor is gevestigd in Amersfoort. Voor de business groep FrieslandCampina Ingrediënten zijn wij op zoek naar een QA Sales Manager die fungeert als intermediair tussen de klant en FrieslandCampina. Deze manager is verantwoordelijk voor het optimaal borgen van de kwaliteit van de eindproducten die voor corporate accounts zoals Danone en Nestlé worden geproduceerd zodat deze voldoen aan de strenge kwaliteits- en voedselveiligheidseisen van zowel FrieslandCampina als de klant. Daarnaast geeft de manager leiding aan een team van 6 medewerkers en daagt hen uit in hun verdere ontwikkeling.
Consultant: Janneke van der Logt, telefoon: 0317-468686 of 06-23637490



QUALITY MANAGER

SPILFUNCTIE MET VERANTWOORDING VOOR EIGEN PRODUCTASSORTIMENT

ZAANDAM

Ahold Delhaize is met meer dan 375.000 medewerkers en 6.500 winkels wereldwijd een van de grootste food retailers. Totaal zijn er ruim 2.200 winkels in Nederland, België en Duitsland. De afdeling Quality, Food Safety & Sustainability opereert met ± 30 medewerkers vanuit het hoofdkantoor van Ahold Delhaize in Zaandam. Het complete productassortiment is verdeeld onder een aantal Quality Managers. Voor deze afdeling zoeken wij een energieke Quality Manager die verantwoordelijk is voor het borgen van de kwaliteit van de eigen merkproducten binnen het toegewezen assortiment in de gehele keten, van leverancier tot klant. Deze daadkrachtige persoon heeft een commerciële instelling, onderhoudt nauw contact met de leveranciers en durft adequate beslissingen te nemen.
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126



INTERIM MANAGEMENT

NEEM HIERVOOR CONTACT OP MET DUPP INTERIM

DUPP

DUPP Interim Management richt zich op interim oplossingen voor managers en specialisten in de food branche. Regelmatig worden organisaties geconfronteerd met open posities, vanwege vertrek of uitval van collega's. Soms is het vooraf te voorzien, maar vaak zijn het onverwachte situaties. Voor cruciale posities is een spoedige invulling met een food professional noodzakelijk. DUPP Interim bemiddelt in Interim Management posities in de disciplines: Marketing & Sales, Operations, Research & Development, Quality Assurance en Algemeen Management. Daarnaast verzorgt DUPP een tijdelijke snelle, adequate en klantgerichte overbrugging naar een structurele oplossing.
Consultant Daphne van der Hee, telefoon 0317-468686 of 06-53868415



FOR YOUR NEXT CAREER
MOVE IN FOOD

www.dupp.nl | +31 (0)317 - 46 86 86 | info@dupp.nl | Generaal Foulkesweg 66 | 6703 BW Wageningen



QUALITY MANAGEMENT TECHNOLOOG

GEDREVEN DOOR CONTINUE KWALITEITSVERBETERING

OUD-BEIJERLAND

Een baan bij **Mars** is nooit zomaar een baan. Het is allesbehalve klakkeloos uitvoeren wat anderen je opdragen. Hier gaat het erom dat je zelf invulling geeft aan je carrière. Het is jouw verhaal: jij schrijft de hoofdstukken van je loopbaan. Start jouw carrière bij Mars als Quality Management Technoloog in Oud-Beijerland. Je bent verantwoordelijk voor het managen, implementeren en verbeteren van het kwaliteitsmanagementsysteem. Het initiëren en opzetten van strategische kwaliteitsplannen en het leidinggeven aan het food safety team, zodat de voedselveiligheid gevalideerd wordt en gewaarborgd blijft, behoren ook tot de taken. Daarnaast coacht de Quality Management Technoloog de productiemedewerkers om proactief bij te dragen aan het kwaliteitsbewustzijn.
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon: 0317-468686 of 06-86805669



PRODUCTONTWIKKELAAR

DIE KANSEN ZIET OP HET GEBIED VAN PRODUCTONTWIKKELING EN PROCESTECHNOLOGIE

LEMMER

Marine Harvest heeft locaties in totaal 24 landen en is met ruim 12.000 medewerkers wereldwijd een van de grootste spelers in de verwerking van vis. Op de Nederlandse locatie in Lemmer werken ± 150 medewerkers. Hier worden verschillende soorten vis verwerkt tot allerlei varianten diepvriesvis voor de bekende retailers en de foodservice markt in Europa. Voor deze locatie zoeken wij, naast de huidige productontwikkelaar, een enthousiaste en ondernemende Productontwikkelaar met enige technologische werkervaring. Naast het ontwikkelen van nieuwe producten moeten bestaande producten en processen ook continu geoptimaliseerd worden. Een mooie rol op het gebied van het initiëren en uitvoeren van projecten met als doel het assortiment, de efficiency, productkwaliteit en productveiligheid te maximaliseren.
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126



HOOFD TECHNISCHE DIENST

COACHENDE PEOPLEMANAGER DIE AFDELINGEN MET ELKAAR VERBINDT

ALMERE

Yakult Europe B.V., gevestigd in Almere, is sinds 1994 de Europese productielocatie en het Europese hoofdkantoor van de Yakult Groep en een dochtermaatschappij van Yakult Honsha Co., Ltd., gevestigd in Tokio, Japan. Yakult produceert een verrassend lekkere zuivel drank met minimaal 6,5 miljard Lactobacillus casei Shirota bacteriën per flesje. Voor de Technische Dienst zijn wij op zoek naar een verbetergerichte en coachende Hoofd Technische Dienst die afdelingen met elkaar verbindt en verantwoordelijk is voor een optimale technische beschikbaarheid van de productielijnen en gebouw gebonden installaties, waarbij de continuïteit en de kwaliteit van het proces gewaarborgd blijven. Daarnaast coacht en geeft de Hoofd Technische Dienst leiding aan de Technische Dienst en de productieafdeling Moulding met circa 15 medewerkers.
Consultant: Janneke van der Logt, telefoon: 0317-468686 of 06-23637490



SECTOR DEVELOPER AGROFOOD

SPIEL IN HET AGROFOODNETWERK, DE -ACTIVITEITEN EN HET -TEAM VAN LIOF

UITVALSBASIS VENLO

LIOF is de ontwikkelingsmaatschappij van het economisch beleid voor de provincie Limburg. Zij financiert de start en groei van kansrijk MKB. Ook werft LIOF buitenlandse bedrijven. De kernwaarden bij LIOF zijn klantgericht, ondernemend, resultaatgericht, deskundig en betrokken. LIOF start met een Agrofood team en zoekt een Sector Developer Agrofood. Deze is verantwoordelijk voor het versterken van de sector door het opzetten van een integraal gedreven sectorontwikkelingsplan binnen en buiten Limburg. Betrokkenheid bij innovatie- en investeringstrajecten en het opbouwen en onderhouden van een relevant netwerk behoren tot de taken. Een sector overstijgende rol, waarbij strategie en samenwerking met partners van belang zijn.
Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885



PRODUCTONTWIKKELAAR

DIE MET PASSIE DE VERTAALSLAG VAN CONCEPT NAAR EINDPRODUCT MAAKT

EMMELOORD

Yellow Chips is een jong, snelgroeiend bedrijf in Emmeloord dat zich richt op de markt van biologische chips en groentechips. Yellow Chips combineert zakelijkheid met een (h)eerlijk product, professionaliteit met menselijkheid en vergaande ambities met lokale aandacht. Ter uitbreiding van het team zijn wij op zoek naar een ondernemende en innovatieve Productontwikkelaar die verantwoordelijk is voor het opstellen en vertalen van conceptuele ideeën naar industrieel verwerkbaar eindproducten. Daarnaast coördineert de Productontwikkelaar projecten vanaf het concept, via testen en proefproducties, tot succesvolle eindproducten. Hierbij is het ontwikkelen van verbeterde recepturen op basis van gezondheid, clean label en biologisch erg belangrijk.
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



FOR YOUR NEXT CAREER
MOVE IN FOOD

www.dupp.nl | +31 (0)317 - 46 86 86 | info@dupp.nl | Generaal Foulkesweg 66 | 6703 BW Wageningen

BEURSNIEUWS
E-GROCERY CONGRESS@ANUGA 2017

Van 7 tot en met 10 oktober vindt in Keulen Anuga plaats. De levensmiddelenbeurs is thematisch verdeeld over 10 deelbeurzen. Anuga verwacht 160.000 bezoekers en een record aantal exposanten van 7.200 uit de hele wereld, die hier hun innovaties en de nieuwste producten presenteren. Ook interessant: op dinsdag 10 oktober is het 'E-Grocery Congress'. Anuga pakt hiermee een belangrijke trend op; met veel informatie, 'best practice' voorbeelden en de belangrijkste trends op het gebied van e-commerce.

www.anuga.com



VOEDSELVEILIGHEID
VIRUSSEN IN VOEDING

Op 2 november 2017 organiseert stichting FoodMicro in de Bilt het symposium 'Virussen in voeding'. Tijdens dit themasymposium krijgt u inzicht in de problematiek van virussen in relatie tot levensmiddelen en hoe contaminatie met goede hygiëne en desinfectie te voorkomen is.

www.foodmicro.nl



BEURSNIEUWS
SIAL PARIS 2018

De inschrijvingen voor voedingsmiddelenbeurs SIAL Paris, van 21 t/m 25 oktober 2018, zijn al in volle gang. Naar verwachting zullen meer dan 7000 bedrijven deelnemen met een stand, waarvan ongeveer 85% niet-Frans. Nederlandse exposanten kunnen vanaf 16 m² een individuele stand boeken, of vanaf 9 m² inschrijven (meer info op www.promosalons.nl) voor een stand op een van de vele Dutch Pavilions. Vooral voor bedrijven die voor het eerst de stap richting de SIAL Paris zetten, is deelname via de landenpaviljoens een interessante optie.

www.sialparis.com

3D FOODPRINTING
MAGIC CANDY FACTORY

Dat de 3D foodprinter werkelijk voet aan de grond krijgt, bewijst de 'Katja Magic Candy Factory'. Met deze printer kun je je eigen Sweet Selfie ontwerpen, uploaden en afdrukken binnen 5 minuten. Naast selfies valt er te kiezen uit meer dan 100 verschillende vormen en lay-outs. Ook is het mogelijk om namen en bedrijfslogo's 3D af te drukken. Alle gummies zijn veganistisch, gluten-, zuivel- en sojavrij en halal/koosjer-vriendelijk. Ze zijn gemaakt op basis van plantaardige ingrediënten en bevatten natuurlijke fruitextracten.

www.magiccandyfactory.nl



WETENSCHAP
VERDUURZAMING EIWITPRODUCTIE

Eiwitten gewonnen uit aardappelen, bloedplasma en erwten behouden hun functionaliteit, ook in minder gezuiverde vorm. Soms gaat de functionaliteit er dan zelfs op vooruit. Tot die conclusie komen onderzoekers van Wageningen University & Research, NIZO en TNO na een tweejarig onderzoek – een Strategisch Innovatie Project (SIP), uitgevoerd binnen het Protein Competence Center. De uitkomsten bieden fabrikanten aanknopingspunten voor verduurzaming van de productie van eiwitten. Er is inmiddels een aanvraag voor een vervolgproject naar eiwitfunctionaliteit ingediend, met DSM en een aantal nieuwe industriële partners binnen het Protein Competence Center. Hierbij wordt onder meer gekeken naar de klonterdynamica, synergiën en verteerbaarheid van eiwitten in minder gezuiverde eiwitmengsels.

www.wur.nl



INNOVATIE & ONDERZOEK
GLOBAL FOODS INNOVATION CENTRE

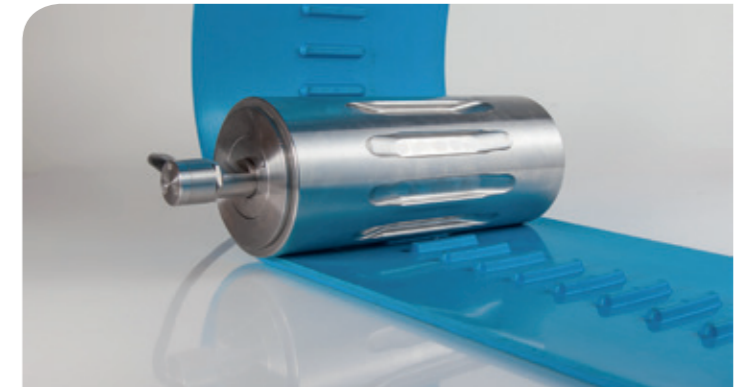
In Wageningen is deze zomer het ontwerp voor het Global Foods Innovation Centre onthuld. Het complex van 18.000 vierkante meter komt op de campus van de Wageningen Universiteit. Unilever gaat er samen met onder andere onderzoekers en startups werken aan innovatie en duurzaamheid op het gebied van voedingsmiddelen. Naar verwachting opent het complex medio 2019 zijn deuren.

www.cobouw.nl

SUCCESVOLLE RISKPLAZA AUDIT+ PILOT

Borgesius Convenience heeft medio dit jaar succesvol de Riskplaza Audit+ doorstaan. De Riskplaza Audit+ is een on-top audit voor 100% beheersing van grondstofgevaaren. Riskplaza Audit+ Certificering is onderdeel van een pilot die Borgesius is gestart met Ahold Delhaize en Riskplaza. Doel is om grip te krijgen op voedselgevaaren in de keten. Borgesius-Bakkersland is als eerste bedrijf binnen de Borgesius Holding gestart met certificering voor Riskplaza Audit+. "Hiermee legt Borgesius-Bakkersland de verantwoordelijkheid in de keten waar deze hoort; bij de grondstoffenleveranciers", aldus Sjoerd Kanters, directeur van Riskplaza.

www.riskplaza.nl



NAAMSWIJZIGING
PROCON TROMMELMOTOREN VANAF NU: TBA BV.

TBA BV is een afkorting van transportbandaandrijving. Directeur Jan Kees Wieringa: "We wilden geen directe verwijzing meer naar één merk. We bieden de voedingsindustrie een scala aan oplossingen; zie ons als een 'one-stop-shop' voor trommelmotoren. Procon trommelmotoren worden veel toegepast in de voedingsindustrie. Het motorconcept zonder olie spreekt de branche aan, net als onze korte levertijden. Wie trommelmotoren zoekt met grotere diameters en hogere vermogens, kiest vaak voor Rulmecca. Net als Procon is een Duits kwaliteitsproduct en prijstechnisch zeer interessant. Wij zijn trots dat wij in Nederland deze producten mogen vertegenwoordigen."

www.transportbandaandrijving.nl

FOODBRANCHE BLIJFT NOG ACHTER BIJ ANDERE SECTOREN

DIGITALE INHAALSLAG IN AANTOCHT

De online verkoop van food blijft vooralsnog achter bij andere branches. Maar een omslag is slechts een kwestie van tijd, meent Jean-Marc Dagevos van 4FOOD Software. We spraken hem over digitale ontwikkelingen in de foodbranche, 'specialist delivery' en jeukende handen.

Consumenten lijken nog niet warm te lopen voor het doen van online boodschappen. In 2016 steeg de online verkoop van food weliswaar licht naar 2,1% ten opzichte van 1,2% in 2015, maar in vergelijking met andere sectoren (zoals witgoed en kleding) is het aandeel dat online verkocht wordt, laag. "Offline verkoop is momenteel nog

de grote speler," vertelt Jean-Marc Dagevos van het softwarebedrijf 4FOOD Software. "Het supermarktbezoek is een ingebakken ritueel waar consumenten maar lastig afstand van doen. Hun systeem is nog niet ingesteld op online boodschappen doen. Terwijl we op jaarbasis meer tijd kwijt zijn aan supermarktbezoek dan aan welke andere aankopen dan ook."

KNUPPEL IN HET HOENDERHOK

Online heeft de foodmarkt dus (nog) niet ontworpen volgens Dagevos. Maar, voegt hij er meteen aan toe, "dat laat niet lang meer op zich wachten." Recente ontwikkelingen hebben de foodbranche op scherp gezet. Zo gooide Amazon onlangs een knuppel in het hoenderhok met de overname van Whole Foods. Dat zal op termijn tot stevige concurrentie leiden in de Nederlandse supermarktwereld, denkt Dagevos. Een ander voorbeeld is de komst van de maaltijdboxen, die duidelijk invloed uitoefenen op de online foodmarkt. Verschillende supermarktketens bieden inmiddels ook een maaltijdbox aan, of zijn bezig er een te ontwikkelen. Ook noemt Dagevos de komst van Picnic, een online supermarkt die met een beperkt assortiment vooral concurreert op prijs. En ook de lancering van Beerwulf wordt met grote belangstelling gevolgd in de food-

branche. Beerwulf is een online marktplaats waar (kleine) brouwers van speciaalbier en geïnteresseerden elkaar kunnen vinden. Een slim concept, vindt Dagevos: "De mensen achter deze start-up koppelen de trend van thuis bier brouwen aan de groeiende vraag naar speciaalbier. Zo spelen ze in op wat er leeft in de markt en bouwen ze tegelijkertijd een database op met klantprofielen."

DENKOMSLAG

Genoemde ontwikkelingen laten zien dat we aan de vooravond staan van de digitalisering van de foodbranche. Onderzoeksbureau GfK verwacht dat in 2020 6% van food via de digitale toonbank wordt verkocht. Dat biedt volgens Dagevos volop kansen voor foodproducenten en groothandels. Zij kunnen dankzij de mogelijkheden van internet direct aan consumenten leveren in plaats van via de retailer. Maar dat vereist een andere mindset. Dagevos: "Bij veel traditionele foodbedrijven wordt gedacht in het leveren met vrachtwagens en schepen, die orde van grootte. Terwijl de consument ook een heel interessante partij is. Daar blijven kansen liggen." Vooral de categorie 'specialist delivery' (aanbieders van één bepaald product of productgroep) kan daar volgens Dagevos van profiteren: "Deze categorie toont online een hogere conversie dan grocery. De reden is

de hoge gunfactor, ingegeven door bijvoorbeeld lokale identiteit, branding of authenticiteit." Behalve een denkomslag vraagt een goede online verkoop ook om toereikende techniek. Daar schort het nogal eens aan, vindt Dagevos. Bijvoorbeeld omdat aanbieders niet kunnen voldoen aan de eisen die afnemers stellen. "Een bedrijf als Picnic vraagt producenten en groothandels het assortiment in de juiste digitale feed aan te bieden. Dat lukt dan niet." Hij noemt meer

voorbeelden van haperende digitalisering: "Veel bedrijfswebsites zijn meer gericht op order entry dan op e-commerce. Ook wordt er weinig geïnvesteerd in bestelgemak en zijn online catalogi benedenmaats. En we zien te veel excellijsten, in zowel het ordertraject, de productieplanning als kwaliteitsregistraties. Nog los van de inefficiëntie van dubbele handelingen, raken bedrijven op die manier verstrikt in hun eigen processen. Dan jeuken onze handen."



4FOOD SOFTWARE

Bij 4FOOD Software wordt al meer dan tien jaar software gebouwd voor bedrijven in de foodbranche. Het bedrijf biedt toepassingen voor zowel de backoffice als e-commerce. Zo introduceerde 4FOOD Software slimme applicaties voor logistieke automatisering (ERP), big data, labeling en webshops.

ONOMKEERBAAR PROCES

Volgens hem dringt de tijd voor bedrijven die hun logistiek en/of e-commerce nog niet op orde hebben: "De digitalisering in de foodbranche is een onomkeerbaar proces. Mijn advies is om in kaart te brengen welke activiteiten in je bedrijf digitaal ingevuld kunnen worden. Maak online boodschappen doen gemakkelijk, bekijk hoe je gebruik kunt maken van het vaste boodschappenritueel van de consument. En zorg voor goede online data en dito catalogus." Ondanks de benodigde inhaalslag ziet hij de digitale toekomst van foodbedrijven met vertrouwen tegemoet: "Bij veel bedrijven heerst het besef dat ze online werk te verzetten hebben omdat ze anders de boot missen."

 www.4foodsoftware.com



maakt het mogelijk!

E-commerce

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.



Bezoek ons!
Passage: 3/11
Standnr: 5

Gratis demo? www.4foodsoftware.com

Compressoren

schroefcompressoren voor de voedingsindustrie:

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

> bedrijfszeker
> snelle service
> onderdelen
op voorraad

Standaard:

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

Optioneel met:

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



LETS bv

Your professional partner in cleaningsystems

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



One-stop-shop voor trommelmotoren



Voor elke band de juiste aandrijving



Meer weten?

www.transportbandaandrijving.nl

info@transportbandaandrijving.nl

Tel. (038) 333 88 04

AGRI-, FOOD- EN HIGHTECHONTWIKKELINGEN EN INNOVATIES

AGRIFOODTECH 2017

De succesvolle eerste editie van AgriFoodTech 2016 krijgt op 13 en 14 december 2017 haar tweede editie in de Brabanthallen, 's-Hertogenbosch.

Technologische innovaties bepalen de toekomst van Agri&Food. Fabrikanten, toeleveranciers, ontwikkelaars, ontwerpers en gebruikers uit de hele voedselketen tonen tijdens AgriFoodTech hun innovaties. Het exposantenprofiel is zeer breed, met onder andere automatisering, robotica, sensortechnologie, machine- en apparatenbouw, vision, software, big data, informatietechnologie, precisielandbouw en verpakkingstechnologie.

Tijdens de beurs worden er diverse kennissessies gehouden, er zijn themapleinen, live-demo's en er is een expositie met naar verwachting 120 specialistische bedrijven en kennisinstellingen. Op de beursvloer is er natuurlijk ook volop gelegenheid om elkaar te ontmoeten, van elkaar te leren en tot nieuwe business te komen.

DRIE TOPSECTOREN BIJ ELKAAR

De topsectoren Agri & Food, Tuinbouw & Uitgangsmaterialen en High Tech Systemen & Materialen zijn samen verantwoordelijk voor meer dan de helft van de Nederlandse export.



Op het snijvlak van deze sectoren liggen uitdagende innovatiekansen die Nederland zicht bieden op enerzijds nieuwe exportketens en economie, en anderzijds op volgende stappen in de productie van duurzaam, veilig, transparant en smakelijk voedsel. Nederland is een voorloper op het gebied van hightech. Ook op het gebied van Agri & Food en Tuinbouw heeft ons land een wereldnaam. Met cross-overs tussen hightech industrie en de glastuinbouw kan Nederland koploper blijven in het gebruik van hightech bij de productie van voedsel.

WIJETEN WAT JE NIET | WIEET

Op 13 december houdt het AgriFoodTech Platform haar congres: Als je weet wat je niet weet, kun je veranderingen zien, tot stand brengen, kansen signaleren en aan de slag met innovatie. Tijdens dit congres wordt gekeken naar de veranderende voedselketen, de rol van technologie daarin, en de gevolgen van en voor de maatschappij, dus voor jouw bedrijf.

www.agrifoodtech.nl

TRENDBEWUST, STRATEGISCH EN EEN 'MENSENMENS'

DE QA-MANAGER VAN DE TOEKOMST

De voedingsmiddelenindustrie is continue in ontwikkeling, kwaliteit leveren en voedselveiligheid zijn belangrijker dan ooit. Er is dan ook een groeiende behoefte aan goede QA-managers; mensen die snel en accuraat op alle trends en veranderende wetten, normen en klanteisen anticiperen. Maar: waar vind je ze? En hoe?

“Voedselveilige producten produceren, een positief imago opbouwen én deze behouden zijn nauw met elkaar verbonden, en essentieel voor een toekomstbestendig foodbedrijf. Om deze doelen te bereiken is een belangrijke rol weggelegd voor de QA-manager,” begint Remko van Aarst, Business Unit Manager bij Foodreclut. Maar, net als de voedingsmiddelenindustrie die continu verandert, is ook deze functie aan verandering onderhevig. “Die QA-manager van nu is niet langer een alleskunner, maar een specialist”, legt Remko uit. “Het is een MT-lid met een strategische rol binnen de organisatie.”

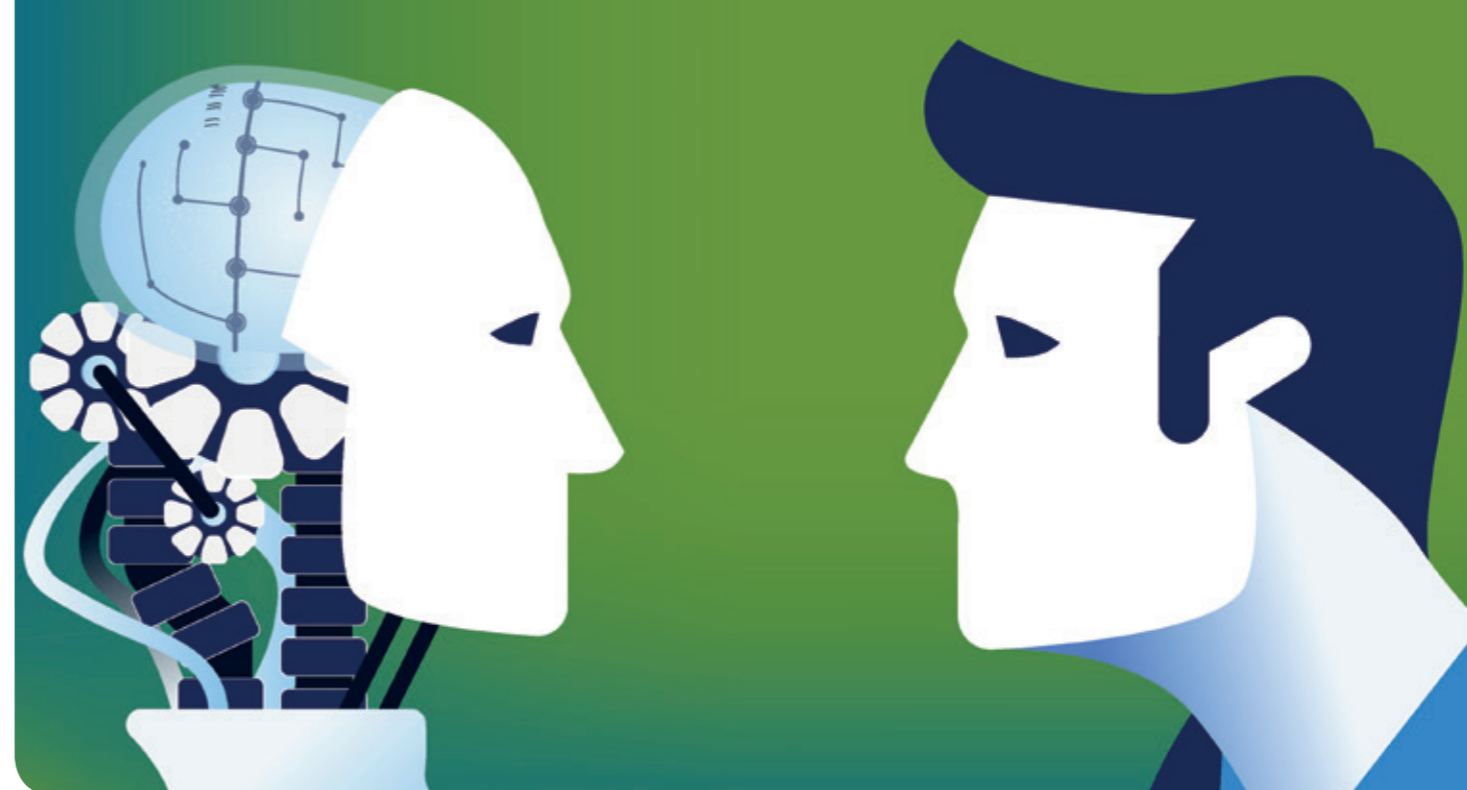
In zijn functie als Business Unit Manager geeft hij samen met zijn team advies over, en bieden zij ondersteuning bij, de zoektocht van foodbedrijf naar geschikte QA-specialisten en omgekeerd. Passie voor QA-management en zijn liefde voor de voedingsindustrie zijn daarbij zijn grote drijfveren. “De juiste QA-specialist vinden om het QA-beleid van de opdrachtgever te waarborgen, geeft mij veel voldoening; telkens weer,” vertelt hij enthousiast.

COMPETENTIES

Het profiel van een QA-manager verschilt natuurlijk per kwaliteitsafdeling en per bedrijf, maar



Remko van Aarst



er zijn volgens Remko wel een aantal algemene competenties die een QA-manager toekomstbestendig maken: “Een competente QA-manager is een vraagbaak voor anderen. Hij of zij betreft de visie van collega's en deskundigen bij het formuleren en naleven van het bedrijfsbeleid. Hij of zij faciliteert een kwaliteitsvraagstuk van A tot Z, durft aanpassingen te maken en volgt trainingen, cursussen en netwerkevenementen; om zijn of haar kennis te ontwikkelen en op de hoogte te blijven van de laatste trends. Dat is echt een vereiste om adequaat op alle ontwikkelingen in de branche te kunnen anticiperen. Het is niet de sterkste die overleeft, maar degene die zich het beste kan aanpassen aan een veranderende omgeving. Vooral die veranderende omgeving is iets waar de QA-manager dagelijks mee geconfronteerd wordt. Ook belangrijk: een goede QA-manager motiveert het team, onderhoudt relaties en optimaliseert de kwaliteit van producten. Het is het waard om hierin te investeren.”

HAAL KENNIS IN HUIS

Een opvallende trend in kwaliteitswaarborging is het binnenhalen van specialistische kennis. “Door de enorme hoeveelheid regels en normen in de voedingsmiddelenbranche is het simpelweg niet realistisch te verwachten dat één QA-manager

alle kennis verzamelt, onthoudt en toepast,” legt Remko uit. “De nieuwe QA-manager trekt dan ook niet langer alle taken naar zich toe, maar gaat op zoek naar de juiste kennis, bijvoorbeeld door externe specialisten in te huren. Samenwerken met de allerbesten in het veld leidt tot het beste resultaat. Deze strategie is ook toe te passen in de zoektocht naar geschikte QA-managers.”

VERANDERINGEN IN HR-BELEID

In de praktijk worden QA-managers (te) vaak uitsluitend aangenomen op basis van de juiste papieren. “Effectiever is het om vooraf te bedenken over welke ervaring en competenties de gewenste QA-manager moet beschikken om de kwaliteitsafdeling te optimaliseren in de steeds veranderende en trendgevoelige voedingsbranche,” meent Remko. “Inhoudelijke vragen tijdens een sollicitatiegesprek kunnen helpen de juiste persoon te vinden. Bijvoorbeeld: Wat zijn volgens jou de nieuwste technieken en trends in kwaliteitswaarborging? Wat is de laatste aanpassing in jouw kwaliteitsbeleid geweest? Welke veranderingen in wet- en normgeving gaan plaatsvinden en welk effect zal dit kunnen hebben op onze organisatie?”

EEN PASSEND VACATUREPROFIEL

Vacatureprofielen van enkele jaren terug voldoen

volgens Remko niet meer; die bevatten simpelweg niet langer de juiste informatie. “Neem alleen al de benodigde kennis van, en ervaring met, de nieuwste kwaliteitssystemen,” illustreert hij. “Stem vacatureprofielen daarom liever opnieuw af op de nieuwe taken, bevoegdheden en verantwoordelijkheden (de zogenaamde TBV's, red.); die moeten aansluiten bij de gewenste competenties en kenmerken van de 'QA-manager van de toekomst.' Het verhoogt de kans op een passende match aanzienlijk.”

HEB LEF!

“De nieuwe QA-manager trigger je niet meer met een auto en laptop van de zaak,” tipt Remko tot slot, “wel met een passend, innovatief en strategisch vacatureprofiel.” Zijn advies: “Kies niet voor de snelst beschikbare, maar voor de beste. Heb lef, denk buiten de kaders, durf iemand aan te nemen die beter is dan jijzelf. Verwaarloos de zoektocht niet. Het aannemen van een geschikte QA-manager is specialistenwerk, dus verdiep je in de branche en schakel indien gewenst de hulp van een professional in. Het vinden van de juiste QA-manager voor jouw bedrijf levert veel moois op, dat kan ik garanderen.”

 www.foodreclut.nl

HACCP Management. De nieuwe definitie.



MVPICON™

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

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

BIOCONTROL
Results. Right now.

www.biocontrolsys.com | info@biocontrolsys.com

KLEUR BEKENNEN, INNOVATIE HERKENNEN


Innovaties gaan niet alleen over 'technische knock-outs', bedacht door de knapste koppen op aarde. Het kan ook gewoon op de productievloer van uw eigen bedrijf gebeuren, door uw eigen mensen. Om dat te laten gebeuren is wel een beetje lef en vertrouwen nodig. Het startpunt is te beseffen en erkennen dat iedere medewerker met zijn of haar prestaties bijdraagt aan de basis van een succesvolle organisatie.

We zijn, opgeslokt door de waan van de dag, nogal gericht en gefocust op cijfers. Volumes, start- en eindtijden, doorlooptijden, omzetcijfers; zo kan ik nog wel even doorgaan. Die getallen zijn helder, duidelijk en liegen niet. Lekker comfortabel toch? Maar cijfers halen jouw mensen (en jezelf!) niet uit de comfortzone. Vraag jij jezelf wel eens af: 'Hoe kan ik 'out-of-the-box denken' op de werkvloer nou stimuleren, zonder dat de efficiëntie stagneert?'

Het antwoord op deze vraag start met bewustwording en eerlijk naar je organisatie kijken. 'Waar staan we nu; als bedrijf in de markt, als team dat samenwerkt?' En dan denk ik niet alleen aan het directie- en management-team, maar aan alle teams, dus op alle afdelingen waarbinnen onderling wordt samengewerkt. Daar waar het gebeurt.

Kleur bekennen is erkennen dat we niet alles alleen kunnen. Als jouw mensen weten waar het bedrijf over één jaar wil staan, ze elkaars persoonlijke voork(l)euven kennen en elkaar beter begrijpen, dan zijn ze beter in staat om de motivatie vast te houden. Als ze gezien worden, gaan ze meedenken: gewoon omdat ze zich betrokken voelen, omdat ze snappen dat ze meer doen dan alleen die ene operationele taak, en weten dat ze een essentieel onderdeel vormen van het grotere geheel.

Als je als ondernemer of manager dit helder weet te krijgen (bijvoorbeeld tijdens werkoverleg), heb je een eerste belangrijke stap gezet om innovatie op een natuurlijke manier te ontwikkelen. Innovatie kan al zitten in een andere, efficiëntere manier van producten inpakken of klaarzetten, of een andere logistieke routing. Ik wens u en uw mensen een kleurrijke en innovatieve toekomst toe.

 www.kennethsmit.com/koosminnema/



MARK JANSSEN, HET VLEESPANNETJE:

“SERVICECONTRACT BIEDT ONS ZEKERHEID”

“Je moet niet wachten tot een machine kapotgaat, want dat komt altijd ongelegen,” stelt directeur Mark Janssen van Het Vleespannetje uit Wijchen. “Dankzij Multivac hebben mijn verpakkingsmachines nog geen dag onnodig stilgestaan.”

Op de vraag wat Het Vleespannetje doet, kan Janssen niet anders dan een uitgebreid antwoord geven. “Wij leveren namelijk veel verschillende vleesproducten. De nadruk ligt op het maken van producten met toegevoegde waarde, die we op maat proportioneren. Echt precisiewerk, zoals blokjes en stripjes. Deze halffabricaten gaan onder meer richting retail voor maaltijden en salades. Maar we leveren ook aan bijvoorbeeld groot-handels, horeca en instellingen. Verder maken we producten met zo min mogelijk of zelfs geen E-nummers, minder natrium of minder vet.”

BEDRIJF GROEIT

Het Vleespannetje begon in 2005 en is de afgelopen vijf jaar aardig gegroeid. Janssen en zijn team leveren nu bijvoorbeeld ook kipproducten en hebben het Beter Leven Keurmerk gehaald. Maar de explosieve groei bracht ook praktische problemen met zich mee. “We hadden een volautomatische lijn”, vertelt Janssen. “Dan deden we eerst de grote bakken, na de pauze de kleine bakken en na een tweede pauze de hele kleine bakken. We moesten steeds van mal wisselen. Nu kon die machine wel snel verpakken, maar aan het einde van de lijn moesten we weer alles uitsorteren. Dan heeft een snelle lijn dus niet veel zin.” Daarnaast bracht het ook andere zorgen. Janssen: “Wat als er iets met

die ene machine gebeurt? Dan heb ik echt een probleem! Je bent er enorm van afhankelijk.”

SERVICE BELANGRIJK

Het bracht hem ertoe uit te zoeken welke mogelijkheden er waren voor nieuwe verpakkingsmachines. “Ik heb me online goed georiënteerd. Ook heb ik rondgevraagd bij collega’s,” herinnert Janssen zich. “Toen kwam ik uit bij Multivac. Ze zijn misschien niet de goedkoopste, maar hebben wel een goede naam en bieden onderhoudscontracten aan. Service vind ik heel belangrijk, want ik wil voorkomen dat de machine bijvoorbeeld vlak voor de kerst uitvalt. Flexibiliteit is een van onze kernwaarden. Dat moet je wel kunnen waarmaken. Nu de volumes toenemen, biedt een servicecontract meer zekerheid.”

GEbruikte MACHINE

Vervolgens kwamen accountmanager Robert Ruesen en zijn collega’s van Multivac in beeld. Al snel bleek de R140 de meest geschikte machine te zijn. Deze compacte dieptreklijn sluit iedere verpakking vacuüm met een kookfolie. Dankzij deze verpakkingsmethode is het product langer houdbaar. Spareribs worden bijvoorbeeld op deze manier verpakt. Janssen wist precies wat hij wilde en koos bewust voor een gebruikte machine. “Onze

experts kijken alles natuurlijk wel grondig na”, weet Ruesen. “Ieder onderdeel wordt nagekeken en eventueel vervangen. Ik durf te stellen dat een gebruikte machine van Multivac net zo goed is als een nieuwe.” Dat kan Janssen beamen, want tot dusver heeft zijn R140 nog geen dag stil hoeven staan. Enkele kleine storingen konden telefonisch worden verholpen.

UITGEBREID ONDERHOUD

Wat ook bijdraagt aan de kwaliteit van Multivac, is het uitgebreide onderhoud aan machines. “Daar zijn we een jaar of vijf geleden mee begonnen”, legt Ruesen uit. “We deden vooral storingsverzoeken



©STUDIOBRC



‘Met een onderhoudscontract ben ik per saldo goedkoper uit’


©STUDIOBRC

en maar weinig preventief onderhoud. Nu bieden we een servicecontract aan, waarbij we in het geval van Het Vleespannetje jaarlijks langskomen. Onze monteur inspecteert de staat van de machine. Vervolgens wordt een offerte gemaakt en worden de onderdelen vervangen bij een tweede afspraak.” De bestelde onderdelen voor de R140 zijn al in huis en er is een datum geprikt voor het onderhoud. Janssen: “Ideaal dat het ook op zaterdag kan, dan heeft de productie er geen last van.”

EFFICIËNTER WERKEN

Bij Het Vleespannetje zijn ze zo tevreden over Multivac en de R140 dat kort daarna nog twee T200's zijn aangeschaft. Met deze tray sealers in huis hoeft het personeel geen mallen meer te verwisselen, maar zijn er drie aparte lijnen. Ook voor deze machines zijn servicecontracten afgesloten. “Het kost wel wat”, geeft Janssen eerlijk toe. “Maar ik krijg met het contract wel korting op de uren, onderdelen en voorrijkosten. Zou een machine vlak

voor de kerstdrukke uitvallen, dan ben ik veel meer kwijt. Per saldo ben ik zo goedkoper uit, denk ik.” Ruesen vult aan: “Dat weet ik wel zeker. Grotere bedrijven kunnen met harde cijfers aantonen dat ze dankzij goed onderhoud efficiënter produceren. Bovendien gaan de machines langer mee. Vijftien tot twintig jaar is geen uitzondering bij Multivac.”

 www.hetvleespannetje.nl
www.multivac.nl



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

VEILINGBEDRIJF INDUSTRIAL AUCTIONS:

EEN TWEEDE LEVEN VOOR MACHINES

Roestvrij staal zo ver het oog reikt, in de enorme hal van 5000 vierkante meter. “Wat hier staat is een fractie van wat we verhandelen”, zegt directeur-eigenaar Ad van Kollenburg van veilingbedrijf Industrial Auctions. Het bedrijf groeit hard; in mei moest het vanuit Best naar een voormalige drukkerij in Eindhoven verhuizen.



Ad van Kollenburg (links), John van Berlo (rechts), Bas Schellekens (achter)

©FOTO: HIELENHOF.NL

„Meestal blijven de machines bij onze klanten en houden we daar kijkdagen,” aldus Van Kollenburg. “Daarna houden we de veiling, zonder veilinghamer: alles gebeurt via onze website.” Hij laat de ruimte zien waar zo’n veiling kan worden gevolgd. “We beginnen meestal rond 2 uur ’s middags, de gunstigste tijd voor onze internationale klanten. Iedere 10 minuten eindigt de verkoop van een machine. Het is ontzettend spannend te zien hoe vanuit de hele wereld tot het laatste moment biedingen komen. In ons nieuwe gebouw richten we nu een luxe ruimte in waar we met verkopende klanten de biedingen op een beeldscherm kunnen volgen.”

ALLES IS VERKOOPWAARDIG

Van Kollenburg, begon het bedrijf in 2010 in Best. Inmiddels heeft Industrial Auctions 15

mensen in dienst, waaronder acht deskundige projectleiders op het gebied van de voedingsmiddelenindustrie. Het genereert omzet door 16 procent van de veilingopbrengst in rekening te brengen. Hiervoor biedt het bedrijf specialistische service, zegt marketingmedewerker John van Berlo. “Wij werken vooral voor bedrijven die een vestiging sluiten. Daarnaast ook voor machinehandelaren en curatoren van faillissementen. Tijd om de machines te testen is er helaas niet, maar we kijken er wel kritisch naar en beoordelen of ze verkoopwaardig zijn. We willen geen rotzooi verkopen. We maken veel foto’s; van de machines als geheel, de besturing en de onderdelen. Alles brengen we in beeld, ook slijtageplekken en onderdelen die ontbreken. Wij willen het vertrouwen van de kopers niet beschamen.”

EERLIJKE BIEDINGEN

Een beschrijving en de foto’s worden op de website geplaatst, en de inzetprijs wordt bepaald. Dan kan het bieden online beginnen. Van Berlo: “Wij zoeken wel altijd contact met mensen die zich online registreren om te bieden. We kunnen vrij snel beoordelen of het vertrouwd is. We willen namelijk eerlijke biedingen hebben, zodat onze klanten niet teleurgesteld worden omdat eenieder niet over de brug komt.” Ook de dag waarop kopers hun spullen ophalen is spannend, vindt Van Kollenburg. “We zijn dan met veel mensen, helpen bij het inladen en houden alert toezicht zodat alles eerlijk verloopt.

 www.industrial-auctions.com

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 américain, salades, pesto, taartvulling en maaltijden.

VERBUFA

YOUR SOLUTION
www.verbufa.nl

VLEESWETENSCHAP EN -TECHNOLOGIE

INNOVATIE EN NIEUWE INZICHTEN

Deze zomer vond de 63ste editie plaats van het International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST). In Cork Ierland verzamelden zich maar liefst 554 deelnemers uit 65 landen. Met 64 lezingen en meer dan 450 posters blijkt de behoefte om kennis en voortgang in onderzoek met elkaar te delen, bijzonder groot. Theo Verkleij (TNO) geeft een weergave van de meest innovatieve en vernieuwende inzichten.

ORIGIN GREEN

Padraig Brennan (Bord BIA, Ierland) gaf in een overzicht aan hoe de Ierse rundvleesindustrie sinds 2012 voortgang geboekt heeft met het concept Origin Green. Dit is het enige duurzaamheidsprogramma ter wereld dat op nationale schaal actief is. In het programma zijn de regering, de private sector en (via de Ierse levensmiddelenorganisatie Bord Bia) de voedselproducenten verenigd. Ierse boeren en producenten kunnen meetbare, duurzame doelstellingen vaststellen en behalen. De doelen zijn gericht op het terugdringen van milieueffecten van de productie, het effectiever bijdragen aan lokale gemeenschappen en het beschermen van natuurlijke hulpbronnen. Dit wordt gerealiseerd door alle primaire bedrijven regelmatig te auditten. Origin Green wordt nu buiten Ierland ook ingezet als voorbeeld om de primaire sector duurzamer te maken.

SLACHTLIJN VAN DE TOEKOMST

Ove Alvseike (Animalia, Noorwegen) gaf een lezing over het innovatieve Meat Factory Cell; een concept voor 'de slachtlijn van de toekomst'. Bij aanvang van zijn verhaal vroeg Ove aan het publiek wie er alle-

maal graag in een cabriolet zou willen rijden. Gelijk gingen er nogal wat handen omhoog, totdat Ove zijn vraag afmaakte: wie wil er rijden in cabriolet... in de Sahara? Dat veranderde de zaak natuurlijk. Zijn boodschap: "Verlaat de gebaande paden en kijk met een open blik naar nieuwe ontwikkelingen." Met een animatiefilmpje illustreerde hij vervolgens een ander slachtproces van het varken, gebaseerd op diverse gestationeerde cellen in plaats van een doorlopende slachtlijn. De cellen waren in het filmpje zodanig georganiseerd dat het karkas van buiten naar binnen machinaal opgesplitst wordt. Het karkas wordt vóór verwijdering van het maagdarmpakket, al in technische delen verdeeld. De liggende positie van het karkas reduceert het risico op contaminatie bij het wegnemen van het maag-darmpakket. Om cold shortening te voorkomen, worden de verschillende technische delen, afhankelijk van hun omvang, in stappen gekoeld.

Helaas kwam het investeringsvraagstuk in deze lezing niet aan de orde, maar het principe staat mij wel aan: het lijkt sterk op omgekeerd slachten, een concept waar ik al langere tijd over nadenk.

Voordat men het maagdarmpakket uit het karkas verwijdert, wordt het karkas omgedraaid en aan de voorpoten opgehangen. Het leeghalen zal dan geen besmetting meer veroorzaken op het karkas.

AUTOMATISEREN

Clyde Campbell (Scott Automation, Australië) liet met een serie filmpjes zien hoe ver zij zijn met het automatiseren van de slachtlijn. Om individuele karkassen voorafgaand aan het geautomatiseerd uitsnijden te detecteren, wordt de scanningstechniek Dual Energy Xray Adsorptionmetry (Dexa) ingezet. Voordelen zijn een hoger rendement, minder menskracht, en een kleinere kans op besmetting aan het karkas.

VERDOVEN

Mustafa Farouk (AgResearch, Nieuw Zeeland) liet zien hoe de huidige elektrische verdoving in een halal-slachtlijn gebruikt kan worden om slachters die belast zijn met de keel doorsnijding te ondersteunen in hun taak. Met name voor ritueel slachten zoals halal, is het een absolute vereiste dat de verdoving zodanig plaatsvindt dat de dieren weer >>



©SKINTONE/STUDIO/SHUTTERSTOCK

kunnen bijkomen, opstaan en weglopen. Uit onderzoek is gebleken dat bij de huidige elektrische verdoving van dieren na ca. 200 seconden weer uit de verdoving komen. De nieuw ontwikkelde methode is een elektrische 'hoofd tot lichaam-verdoving'. Ook van deze verdoving is compleet herstel mogelijk. De methode is getest op schapen, geiten en kalveren. Daaruit bleek dat de verdovingsperiode ca. 500 seconden duurt, wat de slachter meer tijd geeft om zijn handelingen zorgvuldig uit te voeren.

VLEESCONSUMPTIE EN KANKER

Vier sprekers spitsten hun toespraak toe op vleesconsumptie en het risico op het ontstaan van colonkanker. Carrie Ruxton (Nutrition Communication UK) gaf een gedetailleerde analyse van de IARC/WHO rapportage uit 2015. Ze presenteerde hoe gebrekkig de communicatie van de conclusie door de IARC was. Het gevolg: de media communiceerden op hun beurt de bevindingen gebrekkig en onjuist naar de bevolking. Bovendien is naar haar mening de verzamelde data waarmee de conclusies gevormd zijn, nogal diffuus.

Het bewijs dat normale consumptie van rood vlees colonkanker veroorzaakt, is zwak, betoogt ze. Daarbij is er geen internationale eenduidigheid over wat exact onder de categorie 'rood vlees' valt. In de EU is dit vlees van zoogdieren, in de VS valt varkensvlees dan weer in de categorie wit vlees, terwijl diverse Aziatische landen kipborstvlees onder 'wit vlees' categoriseren, maar kippootvlees juist onder rood. Ook de inname van vlees per continent en zelfs per deel van een continent laat grote verschillen zien. Het SACN rapporteerde in 2010 dat er een mogelijk verband is tussen een hoge inname van rood en bewerkt vlees met het ontstaan van colonkanker. Deze conclusie kan echter alleen getrokken worden uit epidemiologische studies. De conclusie van Carrie is dat onderzoeksresultaten op dit gebied niet consistent zijn.

Uit de EPIC studie blijkt dat vegetariërs en vleeseters eenzelfde aantal geregistreerde incidenties van colonkanker hebben. Het SACN onderzoek kon niet aangeven welke hoeveelheid consumptie van rood vlees een probleem kan vormen. Wat het

SACN wel concludeerde, is dat er, op basis van de benodigde inname van ijzer en zink, minimaal 70 gram rood vlees of bewerkt vlees per dag geconsumeerd moet worden. De hoeveelheid van 70 gram per dag is overgenomen door het IARC/WHO. Volgens Carrie is het consumeren van groentesoorten, gelijktijdig met vlees in het onderzoek onderbelicht. Het is bekend dat groente een eventueel negatief effect van rood vlees op kan heffen. Het IARC komt in oktober 2017 met een gedetailleerde onderbouwing van de data die geleid hebben tot het IARC/WHO rapport in 2015. (Mijn verzoek aan het panel van de ICoMST is om voorafgaand aan deze publicatie zélf een overzicht te publiceren van de huidige kennis omtrent vleesconsumptie met een onderverdeling naar diersoort, en het ontstaan van colonkanker bij hoge consumptie).

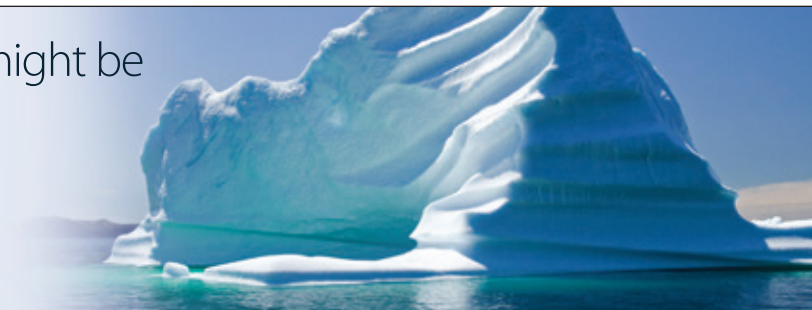
Indien u meer wilt weten over bovenstaande onderwerpen, neem dan contact op met de redactie of Theo Verkleij: theo.verkleij@tno.nl

WHAT'S NEW



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



Pro-actief uitvoeren van kwaliteits- en procesbeheer

Herken potentiële problemen voordat het tijd en geld kost



Real-time SPC Analyses

Signaleer en voorkom verspilling en herstelwerkzaamheden tijdens de productie



Paperless Werkvloer

Win tijd en verbeter de data-integriteit



OEE Prestatie Beheersing

Volg en beheers de "Six Big Losses" bij 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

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



EEN REVOLUTIE BIJ HET HANTEREN VAN TRAY-VERPAKKINGEN

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



Andere voordelen

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

Maximale verwerkingscapaciteit van hogere lijnsnelheden zonder opstoppingen of productschade.

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

Ga voor meer informatie naar go.intralox.com/AIM