



- ROLAND TEN KLOOSTER
- VERPAKKEN BIJ AMECO
- KOETSIER VLEESWAREN
- JONG TALENT
- EMPACK





ACCOUNT MANAGER

IDEALE COMBINATIE VAN TECHNOLOGISCHE INHOUD EN COMMERCIEEL SCOREN TIEL

DPS – Dutch Protein & Services is een van de toonaangevende leveranciers van functionele ingrediënten aan de voedingsindustrie, zoals marinades, coatings en stabilisatoren voor hartige producten gebaseerd op vlees, gevogelte, vis en groenten. DPS streeft een zeer hoog niveau van klantgerichtheid na. Als familiebedrijf met daadkracht en flexibiliteit volgt zij trends en ontwikkelingen in de industrie op de voet. Samen met de afnemers worden klantspecifieke concepten ontwikkeld en geproduceerd. Voor deze marktgerichte en ambitieuze organisatie zoeken wij een even ambitieuze Account Manager die verantwoordelijk is voor het optimaliseren van de dienstverlening en het vergroten van de business in termen van omzet, aandeel en marge. Daarnaast is het begrijpen van technologische klantvragen en deze vertalen in samenwerking met het R&D team naar tailor-made oplossingen onderdeel van je takenpakket.
Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885



OPERATIONS MANAGER

ONDERNEMER MET EEN DRIVE VOOR CONTINU VERBETEREN EN ONTWIKKELEN REEUWIJK

Vergeer Holland is een internationaal opererend familiebedrijf, gespecialiseerd in het rijpen, versnijden en verpakken van kaas. Het is een groeiende, ontwikkelingsgerichte en dynamische organisatie, die een diversiteit aan marktsegmenten (retail, out-of-home, industrie) op een maatschappelijk verantwoorde wijze van kwalitatief hoogwaardige producten voorziet. Er werken ruim 550 mensen in een prettige werksfeer met elkaar samen. Vergeer Holland is een ambitieuze en innovatieve organisatie waar daadkrachtige mensen zich snel thuis voelen. Het hoofdkantoor is gevestigd in Reeuwijk en productie vindt plaats in Reeuwijk, Bodegraven en Woerden. Voor de hoofdlocatie Reeuwijk zijn wij op zoek naar een toekomstgerichte en ondernemende Operations Manager, die eindverantwoordelijk is voor het optimaal laten functioneren van de gehele productieorganisatie bestaande uit de 3 productielocaties.
Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490



MANAGER PACKAGING DEVELOPMENT

NIEUWE FUNCTIE MET CRUCIALE ROL VOOR DE ORGANISATIE ROTTERDAM

Euro Caps is opgericht in 2012. In de eerste fabriek in Rotterdam maakt Euro Caps dagelijks zo'n 3 miljoen Nespresso® compatibele capsules. Op haar tweede locatie maakt zij sinds 2016 Dolce Gusto® compatibele capsules. Euro Caps heeft tientallen jaren aan expertise in huis over koffie en het verpakken ervan in capsules. Dat is een complex proces waarbij stevige kennis nodig is van de gehele keten, van inkoop tot logistiek. Zij levert de capsules wereldwijd in bijna 40 landen en dat aantal groeit hard. Iedereen in de organisatie heeft een focus op topservice aan de klant en het leveren van het best mogelijke product. Op deze manier wordt de perfecte koffiebeleving voor de consument gegarandeerd. Voor deze ambitieuze speler zijn wij op zoek naar een even ambitieuze Manager Packaging Development. Je bent verantwoordelijk voor het aansturen, stimuleren en faciliteren van het Packaging Development team, bestaande uit 6 mensen.
Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885



QESH MANAGER

BOUWEN AAN HET QESH-BELEID VOORBEREIDEND OP DE GROEI MAASVLAKTE, ROTTERDAM

LT Foods Europe is een Indiaas familiebedrijf dat is gespecialiseerd in rijst en rijstproducten met het hoofdkantoor in New Delhi (India) en vestigingen wereldwijd. In het voorjaar van 2017 is de eerste Europese productieplant gestart op de Maasvlakte in Rotterdam. Het Indiase bedrijf is wereldwijd actief in ruim 65 landen en staat bekend om haar merken Dawaat en Royal. Naast deze A-merk producten worden er ook private-label producten geproduceerd. In Rotterdam zijn inmiddels circa 40 mensen actief met het opstarten en vergroten van de productie. Voor deze sterk groeiende organisatie zijn wij op zoek naar een ondernemende en zelfstartende QESH Manager die verantwoordelijk is voor het opstellen, implementeren en borgen van het QESH-systeem voor de compleet nieuwe site. Daarnaast ben je aanspreekpunt voor de interne en externe (internationale) partijen m.b.t. kwaliteit, milieu, veiligheid & arbo.
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



MANAGER COFFEE DEVELOPMENT

PRODUCTONTWIKKELING VAN CONCEPTEN TOT IMPLEMENTATIES ROTTERDAM

Euro Caps is opgericht in 2012. In de eerste fabriek in Rotterdam maakt Euro Caps dagelijks zo'n 3 miljoen Nespresso® compatibele capsules. Op haar tweede locatie maakt zij sinds 2016 Dolce Gusto® compatibele capsules. Euro Caps heeft tientallen jaren aan expertise in huis over koffie en het verpakken ervan in capsules. Inmiddels is zij internationaal de leidende partij en levert de capsules in bijna 40 landen en dat aantal groeit hard. Iedereen in de organisatie heeft een focus op topservice aan de klant en het leveren van het best mogelijke product. Hierdoor wordt de perfecte koffiebeleving voor de consument gegarandeerd. Voor deze ambitieuze speler zoeken wij een even ambitieuze Manager Coffee Development. In deze rol ben je verantwoordelijk voor het aansturen, stimuleren en faciliteren van het Coffee Development team dat verantwoordelijk is voor het ontwikkelen van nieuwe koffievarianten en het optimaliseren van bestaande recepturen.
Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885

HANDIG VERPAKT

Bijna gedachteloos open ik gedurende de dag ontzettend veel verpakkingen. 's Morgens yoghurt met muesli. De deksel van de yoghurtbeker is met een lipje vergrendeld; als je die niet goed lostrekt, ontstaat er een razend scherp randje. Niet zo handig. Ik knip de plastic zak met muesli open en giet de inhoud in een bewaarbus; te vaak scheurde de zak uit en lag mijn kastje vol geplette granen. Ook niet handig, en het trekt bovendien muizen aan.

Ik draai de dop van de tandpasta, druk er wat uit, doe de dop erop en zet de tube op zijn kop. Tandpastatubes waren ooit, bedenk ik me, bron van ergernis nummer 1: aluminium tubes die niet netjes waren opgerold, konden echtscheidingen veroorzaken. Als oplossing waren er speciale 'oprolknijpers', maar deed je dat te strak, dan ontstonden er gaatjes in de tube waar de tandpasta in kringeltjes uitstulpte. De plastic tube van nu kent die problemen niet. Hij heeft wel andere zorgen. Deze tube is een van de vele ingrediënten van de dikke plastic soep in onze oceanen.

Even later loop ik door de supermarkt, waar ik vrijwel in één oogopslag aan de kleur en vorm mijn vertrouwde verpakkingen herken. Dat gaat lekker vlot. Het pak melk bij de lunch heeft een plastic draaidop en een tuit die zonder lekken schenkt. Fijn. Ik ben alweer overgeschakeld op gedachteloos, tot ik bij het vleeswaar aankom. Het treklijpje is te klein, ik krijg er geen grip op. Waar is de schaar? Kan dit niet handiger? Kan het trouwens niet gewoon allemaal: praktisch, mooi, herkenbaar én duurzaam?

Er komt veel bij kijken: bij duurzaam. Minder verpakkingsmateriaal is de trend, maar als die focus leidt tot meer productbederf of restproduct, is de milieubelasting juist hoger. Ook de logistiek speelt mee, en natuurlijk het aankoop- en weggooigedrag van consumenten. Het gaat om de juiste portionering, en om goede informatie over houdbaarheid en productbederf. De wegwerpcultuur van nu vraagt om nieuwe

verpakkingsoplossingen: innovaties die de versheid van eten verlengen, bijdragen aan een veilig transport, tot minder productafval leiden én voedselverspilling verminderen.

Bij zoveel wensen en eisen past gedachteloos niet meer. Het is tijd voor het maken van bewuste keuzes.

Judith Witte
judith@b2bcommunications.nl
@vakbladenFood



Inhoud

THEMA: VERPAKKEN



16



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

VOEDSELVERSPILLING EN TRANSPARANTIE VERPAKKINGSINDUSTRIE

Bioplastics, storytelling en het reduceren van voedselverspilling: dat zijn de belangrijkste termen die vallen als deskundigen uit de verpakkingindustrie actuele ontwikkelingen en innovaties in de branche benoemen.

EN VERDER...

OSV netwerk	6
Nieuws	8
Column Pieter Vos	9
Verpakken bij Ameco	22
Empack 2018	24
Verpakkingsnieuws	27
Schadevrij transport	30
Column Herman Bessels	33
Afdichtingsprofielen	34
HAS Food Experience	36
Anuga FoodTec 2018	43

INTERVIEW

ROLAND TEN KLOOSTER: MET KLEINE STAPJES VEEL DUURZAMER

Roland ten Klooster is verpakkingsconsultant en hoogleraar Verpakkingsontwerp en Management: "De ontwerpers hebben het niet alleen voor het zeggen, het is de marketeer die kiest. De consument beslist uiteindelijk over de duurzaamheid van de verpakking."



10



28

BEDRIJFSREPORTAGE KOETSIER VLEESWAREN

De broers en slagers Bert en Jannes Koetsier zijn gespecialiseerd in rookworst. In 2014 kwam er nieuwe passie bij: knakworsten. Bert Koetsier kwam een bijzondere geschiedenis op het spoor en blies het product nieuw leven in.

KENNISPARTNER KTBA BEWAAK VOEDSELVEILIGHEID

Biologische kipfilet verpakt in plastic folie... dat lijkt niet een heel duurzame combinatie, want plastic heeft een slecht milieu-imago. Maar er is nog een andere kant van het verhaal: dit verpakkingsmateriaal voorkomt ook voedselverspilling.



40



www.penko.nl



PENKO Engineering B.V.
Schutterweg 35
6718 XC Ede
+31(0)318 525 630
info@penko.com

De voedingsmiddelenindustrie staat voor de uitdaging uit natuurlijke grondstoffen, dus met een wisselende samenstelling, hygiënisch een constant product te bereiden. De controle op en regeling van het gewicht vormt daarbij een waardevol stuk gereedschap. Bij PENKO begrijpen we uw behoefte aan flexibele procescontrole om het rendement van uw bedrijf te maximaliseren. Maak gebruik van onze kennis en ervaring om uw proces te optimaliseren.

some call it process automation – we call it PENKO



Samen met Scharff komen wij pas op stoom

Riny Engels - Marel



STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE



WWW.STOOMKETELS.NL
WWW.THERMISCHEOLIEKETELS.NL



transportbandaandrijving.nl

One-stop-shop voor trommelmotoren

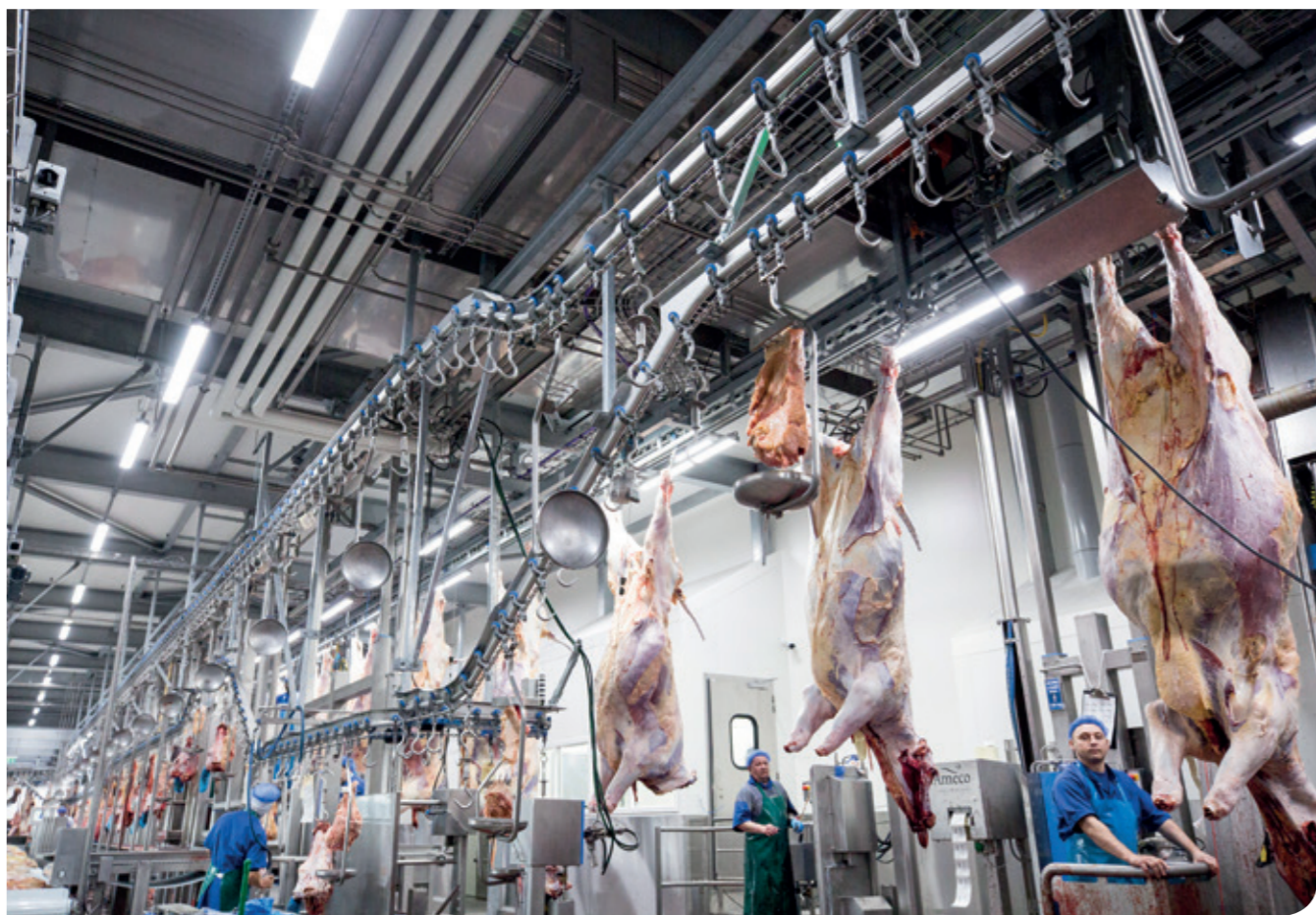


Voor elke band de juiste aandrijving



Meer weten?

www.transportbandaandrijving.nl
info@transportbandaandrijving.nl
Tel. (038) 333 88 04



© ICOS GROENWOLD

OP BEZOEK BIJ AMECO

We hebben al veel geschreven over de nieuwbouw van Ameco, nu wordt het tijd om onze leden van de OSV de kans te geven de slachterij zélf te komen bekijken.

We schreven in november uitgebreid over de unieke routing in het gebouw. Over de bijzondere oploopgang, die een flauwe slinger heeft en een vloer die lichtjes omhoog loopt. En ook over de slachtlijn, waar de werkplekken zodanig zijn ingericht dat het werk naar de mensen toekomt. Ze hoeven niet met de baan mee te lopen of karkassen weg te duwen. In deze editie op pagina 22 staat een mooi artikel over de verpakingslijn, ook al zeer

ergonomisch ingericht. Artikelen bomvol informatie, aangevuld met veelzeggende foto's; maar natuurlijk gaat er niets boven 'met eigen ogen zien'!

Kom daarom op 5 april naar Apeldoorn en ervaar het zelf.

Geef je op via www.osvnetwerk.com/evenementen

JAARLIJKSE OSV GOLFDAG

Op donderdag 20 april staat er een OSV Golfdag gepland. Ook dit jaar weer bij onze oude vertrouwde Golfbaan Naarderbos in Naarden. We gaan ervan uit dat het een heerlijk warme en zonnige dag wordt. Ga lekker met ons de baan in, en neem een klant of relatie mee. Laat hen ervaren hoe hecht ons netwerk is en hoe je informeel zaken doet tijdens een relaxte en sportieve dag. Geen golfervaring? Niet getreurd, doe gewoon mee met de clinic, waar je twee uur lang in het bijzijn van een echte GolfPro de basistechniek leert. Ook dit gezelschap wordt elk jaar groter. We strijden voor de winst, zowel in de wedstrijd als bij de clinic; maar uiteindelijk gaat het om het netwerken. De OSV Golfdag is geen harde, wel een sportieve strijd; waarin de nodige hilariteit nooit ontbreekt.

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

Geef je op via www.osvnetwerk.com/evenementen



© ISTOCK.COM/CARRRY

OPVALLEN

Marketing is onder andere samen te vatten als 'het bij de klant onder de aandacht brengen van je product of dienst'. Daarbij draait alles om opvallen: hoe zorg je ervoor dat ze je onthouden? Dat je scherp op het netvlies staat? Cruciaal is anders denken. Out-of-the-box, zeg maar.

Tijdens afgelopen wintersportvakantie met familie, werd een van mijn broers 50. Een mijlpaal. Dat moesten we memorabel maken. Maar hoe? Het toverwoord was 'opvallen'. Het was carnavaltijd, dus volop kostuums te vinden... Het werd een pinguïn. Ik hoor je bijna denken: 'een pinguïn in de sneeuw, dat is niet zo gek'. Samen dachten we na, de ideeën vlogen over tafel. We kochten er een stapel placemats bij van verkeersborden met het cijfer 50 en naaiden deze op het pak. Bingo. Menig kind wilde met de opvallende pinguïn-op-ski's op de foto, iedereen die we passeerden had in de gaten dat mijn broer die dag 50 was geworden. Missie geslaagd.

Een ander voorbeeld. Ik sprak onlangs een OSVer die vertelde dat hij bij een bezoek aan nieuwe klanten altijd opvallende schoenen aantrekt. Roze puntschoenen had hij. Dat maakt indruk, is leuk en anders. Bingo, dat bezoek blijft hangen.

Er zijn zoveel mogelijkheden om op te vallen! Om wat nieuws en anders te verzinnen moet er wel ruimte zijn in je hoofd, ruimte die de weg vrijmaakt voor creatieve gedachten. Het leegmaken van het brein gaat makkelijker tijdens een vakantie, of een rondje golf. Creativiteit ontstaat ook door te sparren met anderen: tijdens een bedrijfsbezoek bijvoorbeeld. Of bij een kop koffie. Nodig me uit, ik help je graag!

Saskia Stender



RECYCLING

100% RECYCLEBARE PLASTIC VERPAKKINGEN

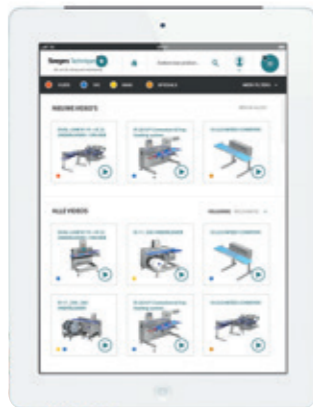
Om de wereldwijde stroom van plastic verpakkingsmaterialen te helpen veranderen, heeft Unilever zich ten doel gesteld ervoor te zorgen dat in 2025 al hun plastic verpakkingen volledig herbruikbaar, recyclebaar of composteerbaar zijn. Ook zullen ze hun lidmaatschap van de Ellen MacArthur Foundation (EMF) nogmaals met drie jaar verlengen en steunt Unilever het initiatief 'de Nieuwe Plasteconomie'. Het bedrijf heeft zich al eerder gecommitteerd aan het verminderen van het gewicht van gebruikte verpakkingen met een derde tegen 2020.

www.unilever.nl

PROCESSING

SLEEGERS TECHNIQUE LOOPT VOOROP

De Willie Wortel van de foodprocessing, Huub Slegers, lanceert tijdens de Anuga FoodTec een speciaal voor Slegers Technique ontwikkelde video-app. In deze app staan de video's van het beschikbare machine-assortiment. Wil je meer info, dan kun je direct de brochure downloaden. Ontdek de mogelijkheden van de machines van Slegers Technique in één oogopslag. De video-app is inzetbaar op alle devices en vanaf 20 maart beschikbaar op GooglePlay en in de AppStore. Bezoek Slegers Technique op de Anuga Food Tec in Hal 06.1 stand E110 en ontdek als eerste hoe de video-app werkt.



www.sleegerstechnique.com

QLEAN-TEC  **CHRISTEYNS**

totaaloplossing hygiëne en voedselveiligheid: reinigings- en desinfectiemiddelen, training & begeleiding

www.qleantec.com



FOODTEC AWARD

GOUD VOOR VERPAKKINGSLIJN

De X-line van Multivac, een nieuwe generatie dieptrekverpakkingsmachines, heeft een gouden medaille gewonnen tijdens de International FoodTec Award 2018. De X-line creëert een nieuwe verpakkingsdimensie wat betreft betrouwbaarheid, kwaliteit en prestaties. Zo registreert het sensorsysteem continu een uitgebreid scala aan proceswaardes, o.a. bij het vormen, vacumeren en sealen. Product- en systeemgerelateerde afwijkingen worden automatisch gecompenseerd, zelfs instelfouten van de gebruiker worden zelfstandig gesignaleerd en weergegeven. MULTIVAC Pack Pilot maakt het mogelijk de

machine optimaal af te stellen; de nieuwe generatie matrijzen, X-tools, maken kortere vacumeertijden mogelijk, resulterend in een hogere productie per cyclus. Verder is de X-line uitgerust met een intuïtieve HMI 3 Multi-Touch gebruikersinterface met een hoge resolutie en eenvoudige bedieningslogica. Individuele gebruikersinstellingen zijn mogelijk (o.a. verschillende toegangsrechten en talen voor bediening). De gebruikerslogin met RFID chipkaarten is contactvrij. Ontmoet Multivac op hun stand tijdens de ANUGA FoodTec 2018.

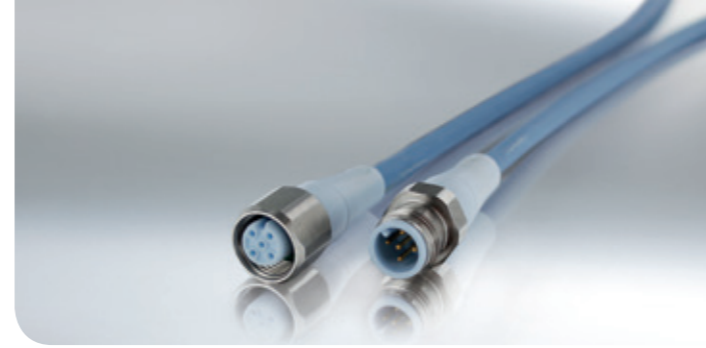
www.multivac.nl

COV CODE

GEDRAGSCODE VLEESSECTOR

De COV heeft een eigen gedragscode ingevoerd voor de vleessector. De COV Code is een gids voor gepast gedrag en correct handelen, met name op het gebied van voedselveiligheid en productintegriteit van dierlijke producten. De code is opgesteld om te helpen voorkomen dat het imago van de Nederlandse vleesketen, van het uitgangsmateriaal, het diervoer, de dierhouderij, de slacht- en verwerking tot en met de verkoop van het eindproduct vlees, door onzorgvuldig handelen kan worden geschaad.

www.cov.nl



VOEDSELVEILIGHEID

M12 KABELS DIE VOLDOEN AAN ALLE REINIGINGSEISEN

Onderdelen van installaties die in contact (kunnen) komen met te bereiden voedsel moeten aan alle eisen van reinigbaarheid voldoen. De nieuwe hoogwaardige Murrelektronik Food & Beverage Pro-kabel serie uit Polypropyleen en V4A-Roestvrij staal (1.4404) voldoen aan de laatste eisen van de EHEDG en FDA en zijn daardoor geschikt voor toepassingen in de zones waar voedsel wordt bereid. De kabels (PP-lijn) hebben een breed temperatuurbereik van -40 tot +105°C. De kabelsets zijn bestand tegen hogedrukreinigers (beschermingsgraad IP69K) en hebben een ijsblauwe mantelkleur die helpt bij het identificeren van verontreiniging.

www.murrelektronik.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!

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

RECALL: NIET ÓF, MAAR WANNEER?

Veel recalls worden veroorzaakt door fouten in ingrediënten-declaraties op verpakkingen, door verwisseling van etiketten, en zelfs verwisseling van producten. Ook productiefouten, waardoor het product een andere samenstelling had dan op het etiket vermeld stond, werden gemeld als oorzaak. Heb jij als fabrikant het proces van etikettering niet perfect op orde, dan gaat het vroeg of laat fout.

Van de 65 meldingen die de NWWA vorig jaar deed, hield 63% verband met de aanwezigheid van allergenen die niet op de verpakking vermeld waren. Bij ruim de helft van de meldingen ging het om een foutief opgesteld etiket. Helemaal zuur wanneer dat etiket geen sticker is, maar integraal onderdeel uitmaakt van de verpakking: dan ligt gelijk alles plat.

Sommige risico's zijn eenvoudig af te kaarten. Wees je ervan bewust dat er extra risico's ontstaan bij veranderingen, zoals een ingrediëntenwissel, de aanpassing van recepturen, een andere grondstoffenleverancier. Wij helpen veel klanten bij het controleren van ingrediëntendeclaraties, bij aanpassingen van bestaande, en bij nieuwe producten. Komt de voedingswaarde overeen met de inhoud, klopt de inhoud van het product met wat er op de verpakking staat, zijn de ingrediënten juist omschreven. Een frisse blik van een derde partij kan soms helder maken waar je zelf blind voor bent geworden.

Fouten liggen overal op de loer en de verhalen waar en hoe het misging, helaas voor het oprapen. Een waterdichte procedure hanteren is echt essentieel. Heb je die niet, dan durf ik te stellen dat het niet de vraag is óf je een recall krijgt, ... maar wanneer.

Pieter Vos

directeur Nutrilab

www.nutrilab.nl



Roland ten Klooster:
'De echt duurzame
ontwerpen komen er
niet altijd door'

ROLAND TEN KLOOSTER:

MET KLEINE STAPJES VEEL DUURZAMER

Roland ten Klooster is verpakkingsconsultant en hoogleraar Verpakkingsontwerp en Management. Toen hij in de jaren tachtig industrieel ontwerp studeerde, was het ontwerpen van verpakkingen voor voeding in Nederland een vak dat nog niet veel aandacht kreeg.

Dat is sindsdien veranderd. Ten Klooster stelt vast: "De belangstelling is echter deels negatief. Veel verpakkingen van voedsel en drank krijgen het verwijt niet duurzaam te zijn en dat is vaak ten onrechte. De industrie maakte de afgelopen decennia grote vorderingen op weg naar duurzaamheid, al zijn de stapjes waarmee dat gebeurt klein."

EVEN TERUG NAAR HET BEGIN: WAT IS DE BELANGRIJKSTE FUNCTIE VAN VOEDSELVERPAKKINGEN?

"Het belangrijkste dat een verpakking moet doen, is het product beschermen. Tegelijkertijd is dat een taak waarvan de consument de waarde onderschat. Verpakte sla bijvoorbeeld is makkelijk en hygiënisch mee te nemen. De sla

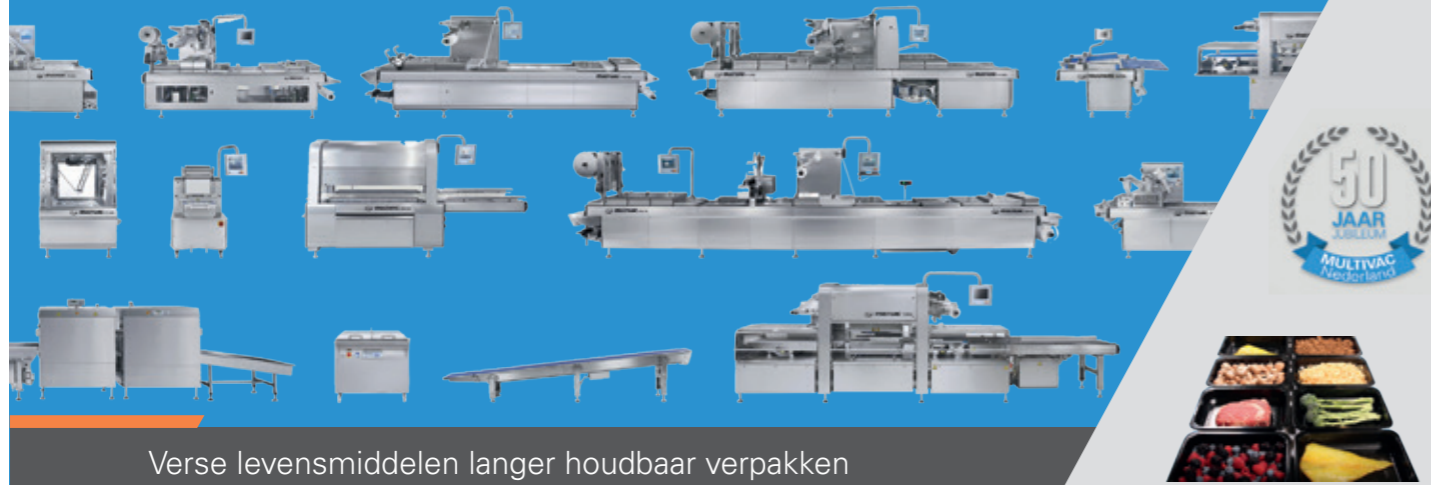
is bovendien al industrieel gewassen en je weet dat dat in een efficiënt en veilig proces gebeurt. Het netto resultaat is dat je minder weggooit en dat de sla langer houdbaar is."

WAAROM IS HET OORDEEL OVER VERPAKKINGEN DAN ZO NEGATIEF?

"Daar ligt een taak voor de voedingsindustrie, >>

VERPAKKEN = MULTIVACCEN

Het MULTIVAC productportfolio omvat traysealers, dieptrekverpakkingsmachines, snij- en afvulmachines, vacuümmachines, etiketteer- en kwaliteitscontrolesystemen, alsook geautomatiseerde oplossingen. Kortom complete verpakkingslijnen!



Verse levensmiddelen langer houdbaar verpakken



Bezoek ons op EMPACK Utrecht | 10-12 april 2018 | Stand D126 Hal 1

www.multivac.nl 



Haal al uw **inspectie** doelen | Maximaliseer uw **detectie** precisie

Inspecteer op hoogste gevoeligheid met ongekeerde stabiliteit en precisie dankzij bewezen militaire metaaldetectie technologie. Ontdek het verschil dat CEIA MULTI-SPECTRUM biedt, daag ons uit met een demo en test op uw locatie.

Bezoek ons op de

ANUGA KEULEN 2018 - Hall 6.1, Booth A019 | EMPACK 2018 - Booth A204



www.multispectrum.nl | Exclusief CEIA Distributeur NL

‘Verpakkingen worden persoonlijker en duurzamer’



die zou de waarde en functie van verpakking beter moeten uitleggen. Ik heb al eens voorgesteld daar in de klantenmagazines van de supermarkten aandacht aan te besteden. Je kunt met eenvoudige concrete voorbeelden vooroordelen over verpakkingen op losse schroeven zetten. De folie om de komkommer bijvoorbeeld, scheelt drie dagen in de houdbaarheid, zodat veel minder komkommer verspild wordt.”

ZOU HET NIET WAT SNELLER KUNNEN; DE ONTWIKKELING NAAR MEER DUURZAMERE VERPAKKINGEN?

“De voedingsindustrie bereikt voortdurend verbetering, onder meer in de vermindering van de hoeveelheid materiaal die wordt gebruikt. Maar het gaat wel langzaam, dat vind ik ook. Dat de veranderingen niet sneller verlopen, komt onder meer door de vele stappen in het proces van verpakken. Willen we de hoeveelheid blik in een conservenverpakking terugdringen, dan hebben we om te beginnen dunnere rollen staal nodig uit de fabriek. Met andere woorden, voordat je dunner blik kunt verwerken, moet ook het proces bij Tata Steel afgestemd zijn op de nieuwe vraag. Verder heeft een verpakking vele functies, die moeten in samenhang bekeken worden. Kijk je over een langere periode, dan zie je dat er resultaten zijn geboekt in hergebruik en beperking van grondstoffenverbruik. De petflessen gemaakt uit gebruikt materiaal zijn inmiddels zo dun dat de grens is bereikt. De tweeliterflessen klappen bijna dubbel als je schenkt.”

DE CONSUMENT/BURGER HEEFT DE INDRUK DAT DE PROBLEMEN ALLEEN MAAR GROTER WORDEN. IK DENK BIJVOORBEELD AAN DE PLASTIC SOEP IN DE OCEANEN. MENSEN MAKEN ZICH DAAR ZORGEN OVER.

“Dat is natuurlijk ook iets waar we ons zorgen over moeten maken en we iets aan moeten doen. Het is wel zo dat de verpakkingsindustrie hier maar beperkt invloed op heeft. Negen-tig procent van de soep komt uit vier landen: >>

China, India, Vietnam en Indonesië. Daar is geen systeem voor het inzamelen van gebruikte verpakkingen, zoals wij dat wel hebben. Ons systeem functioneert goed. Zo goed, dat het invoeren van statiegeld zou betekenen dat we veel geld investeren in een relatief kleine opbrengst. Aan de achterkant, aan de ontwerp-kant, is er wel het probleem van de combinaties, zoals in laminaten. Die maken het inzamelen en opnieuw gebruiken van materialen moeilijk. Dat is iets waar ontwerpers consequenter rekening mee moeten houden.

De ontwerpers hebben het niet alleen voor het zeggen. De verpakkingontwerper legt een voorstel op tafel en het is de marketeer die kiest. De duurzaamheid van het ontwerp speelt mee, doorslaggevend zijn echter de kosten - de vereiste investering in machines, de time to market - en de verwachte verkoopcijfers. Het is uiteindelijk de consument die beslist over de duurzaamheid van de verpakking. De supermarkt is het levend laboratorium waar de consument een keuze maakt. Die keuze is voor een deel een emotionele. Zij of hij kiest voor verpakkingen die er misschien duurzaam uitzien, maar het niet

Prof. dr. ir. Roland ten Klooster is één dag in de week werkzaam als hoogleraar aan de Universiteit van Twente. Hij onderzoekt de rol van verpakking in duurzaamheid, ontwerpen van verpakkingen die de koper convenience bieden en de invloed van het verpakkingontwerp op de consumentenkeuze. Zijn leerstoel wordt gefinancierd door NVC Nederlands Verpakkingscentrum. Daarnaast werkt hij voor Plato product consultants als adviseur. Dat bedrijf richtte hij in 1991 op na een periode als verpakkingontwerper te hebben gewerkt voor Heineken.



per se zijn, zoals de populaire paperlook. Minder consumenten zullen straks ook de producten kopen van merken die geassocieerd worden met de plastic soep.”

SPEELT DUURZAAMHEID EEN GROTE ROL IN DE OPLEIDING?

“We leren de nieuwe ontwerpers wat werkelijk duurzaam is, maar de echt duurzame ontwerpen komen er niet altijd door. Wat ik opvallend vind, is dat veel levensmiddelenbedrijven geen verpakkingkundige of ontwerper in dienst hebben. Vooral in het MKB zie ik dat de rol wordt waargenomen door een inkoper of een procesman of -vrouw. Terwijl de verpakkingsexpert zich terugverdient. Ik moet daar bij vertellen dat veel afgestudeerde industrieel ontwerpers met verpakking in hun bagage in andere disciplines terecht komen, door het grote tekort aan technici.”

WAT ZIJN DE BELANGRIJKE TRENDS VOOR DE KOMENDE JAREN?

“Online natuurlijk, waarvoor de verpakkingoplossingen steeds beter worden. Het fenomeen van de grote verpakking voor een klein product zie je minder, verpakkingen worden persoon-

lijker, gericht tot de individuele koper - bijvoorbeeld met een kaartje: bedankt voor je aankoop. En duurzamer. Verder zie je dat meer kleine marktpartijen zelf hun verpakkingen ontwerpen, zoals brouwers. Die trend zal zich verder doorzetten.”

TEN SLOTTE: WAT IS EEN GOED VOORBEELD VAN EEN GESLAAGDE VERPAKKING UIT EIGEN KEUKEN?

“De deksel die we op eigen initiatief voor de glazen potten Hak hebben ontworpen, de '1-2 open deksel'. De stalen deksel bestaat uit twee delen, een ring en een plaatje. Doordat wrijvingskracht en vacuümkracht op verschillende momenten worden opgeheven, is de openingskracht nog maar de helft van conventionele deksels. Voor het verder ontwikkelen van de deksel hebben we Tata steel benaderd. Met behulp van prototypes zijn testen met het dekseltje uitgevoerd, die uitwezen dat de draaikracht om het deksel te openen 50% lager is dan bij een conventionele deksel. De deksel is bovendien gemaakt van gerecycled materiaal, en weer opnieuw recyclebaar (Plato product consultants won hiermee de verpakkingprijs de Gouden Noot, red.).

4FOOD 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.

www.4foodsoftware.com

Industrial Auctions BV

Professionals in online veiling voor de voedings- en drankenindustrie

- Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie in Sevenum
Kijkdag: 12 maart | Sluiting veiling: 13 maart
- Online veiling machines voor de voedingsindustrie op locatie Foodmark AB in Gotland (SE)
Kijkdag: 14 maart | Sluiting veiling: 15 maart
- Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie in Brokstedt (DE)
Kijkdag: 22 maart | Sluiting veiling: 29 maart
- Online veiling machines en inventaris op voormalige locatie Vion Convenience Helmbrechts GmbH in Helmbrechts (DE)
Kijkdag: 5 april | Sluiting veiling: 10 april

www.Industrial-Auctions.com
ANUGA FOOD TEC | Hal 6, Stand #C118 | 20 - 23 Maart | Keulen, Duitsland

Automatische batch voorbereiding

AZO COMPONENTER®

Flexibel automatiseren van kleincomponenten

- betrouwbaar
- nauwkeurig
- traceerbaar



AZO®
www.azo.com

GEEN REVOLUTIE, WEL EVOLUTIE

VOEDSELVERSPILLING EN ROEP OM TRANSPARANTIE BEÏNVLOEDEN VERPAKKINGSINDUSTRIE

Bioplastics, storytelling en het reduceren van voedselverspilling zijn termen die vallen als deskundigen uit de verpakkingindustrie vertellen over actuele ontwikkelingen en innovaties in hun branche.

Duidelijk is dat op veel terreinen nog een wereld te winnen valt. Maar pas op met té rigoureuze aanpassingen van verpakkingen, adviseert neuromarketeer Martin de Munnik. “Consumenten houden van verrassing, maar niet van verandering.”

BEDERF REDUCEREN

Vraag experts naar trends in de verpakkingindustrie, en het woord ‘duurzaamheid’ komt onherroepelijk ter tafel. Onder invloed van Europese regelgeving en de wensen van afnemers, die enerzijds hun kosten willen drukken en anderzijds een groen beleid hoger op de prioriteitenlijst zetten, manifesteert duurzaamheid zich als een steeds prominenter thema. Dat vertaalt zich onder andere in de roep om verpakkingen

die helpen voedselverspilling tegen te gaan. Bij PerfoTec in Woerden is de reductie van derving een belangrijk thema bij het ontwerpen van verpakkingstoepassingen. “Vanuit de retail is er veel vraag naar oplossingen die het bederf van AGF reduceren”, vertelt Ivo Hendriks, commercieel directeur van PerfoTec. “Wij ontwikkelen verpakkingmachines met een geïnstalleerde laser die de respiratiefrequentie – het ‘ademhalingsgehalte’ – van een product meten. Vervolgens worden microperforaties aangebracht in de verpakking die ervoor zorgen dat het product kan ademen. Dat verlengt de houdbaarheid van producten aanzienlijk.” PerfoTec levert aan de AGF-branche, maar ook aan producenten van droge worst en een aantal kazen. Hendriks vervolgt: “Wij werken veel voor slaverpakkers, een snelgroeende

markt. Met onze nieuwe O2-control machine zijn we in staat om sla direct in de optimale omgeving te verpakken, bij een O2-gehalte van 10% of lager. Normaliter wordt sla eerst begast en duurt het 24 uur voordat die ideale omgeving is bereikt. Wij verlengen de houdbaarheid dus al met een dag. Bijkomend voordeel is dat er in de productieomgeving nauwelijks verlies plaatsvindt, waar normaal tijdens het proces al veel derving is.”

FLEXIBELE MACHINES

Het gebruik van alternatieve grondstoffen – bio-based, biologisch afbreekbaar of recyclebaar – is een ander pad naar een duurzamere verpakkingindustrie. Bij Mutlivac, een van oorsprong Duits familiebedrijf waar onder andere dieptrekverpakkingmachines en traysealmachines >>



‘Het thema ‘Duurzaamheid’ vertaalt zich in verpakkingen die voedselverspilling tegengaan’



‘Consumenten willen niet te veel energie stoppen in het kiezen van een product’

©STDA PRODUCTIONS/SHUTTERSTOCK.COM

worden gemaakt, wordt alvast getest met PLA. “Een biologisch afbreekbare plastic dat bij het groenafval weggegooid kan worden”, vertelt Ton van den Bosch, accountmanager bij Multivac. “Het wordt nu nog weinig toegepast, maar het is een veelbesproken thema in de industrie. We verwachten daarom zeker een toenemende vraag. Als de markt straks doorpakt, zijn wij er technisch klaar voor.” Bij het bedrijf, waarvan de Nederlandse tak ook gevestigd is in Woerden, ligt de huidige focus vooral op de ontwikkeling van flexibele machines en het beheersen van de total cost of ownership. Multivac heeft daarom recent een universele machine ontwikkeld, waarop snel gewisseld kan worden van systeem. Van den Bosch: “Dankzij het groeiend aantal gebruiksmomenten en verkoopkanalen hebben vooral kleinere voedselproducenten behoefte aan machines die meerdere verpakkingstoepassingen bevatten. In de visindustrie worden producten tegenwoordig vaker verpakt in een skinverpakking. Dat geeft een premium, elegante uitstraling. De sappen die vrijkomen blijven ook bij het product. Maar als een volgend product begast moet worden verpakt, dan kan de machine snel switchen zodat het productieproces maar korte tijd stilstaat.” Behalve de levering van machines, biedt Multivac ook de bijbehorende service. Total cost of ownership wordt nog geregeld over het hoofd gezien. Een valkuil voor afnemers, meent Van den Bosch: “Verpakken gaat niet alleen over machines en techniek, het serviceapparaat is ook belangrijk voor de waarde van het afgenomen product en het proces. Onze helpdesk is daarom 24 uur per dag, 7 dagen per week bereikbaar.”

STORYTELLING

Bij Multivac signaleren ze nog een ontwikkeling die de verpakkingindustrie beïnvloedt; de behoefte aan transparantie. Van den Bosch: “De roep om transparantie en Europese wetgeving vereisen meer informatie over het product op de verpakking. Voor ons betekent dat onder andere grotere etiketten en andere printmethodes.”

Banderollespecialist Bandall speelt met haar corebusiness in op die vraag. Het bedrijf uit De Meern levert bundel- en bandelleeroplossingen met banderollen van folie of papier. Een banderol gaat 360 graden om het product en kan dus extra veel informatie dragen. Hans den Dikken, Marketing Manager van Bandall, legt uit: “Een banderol biedt veel mogelijkheden voor een uitgebreide boodschap en de huisstijl, terwijl het product goed zichtbaar blijft. Momenteel wordt de techniek in de gehele keten ingezet, maar is het vooral bekend onder retailers. Denk aan vleeswaren, nootjes en (maaltijd)salades. Veel voedingsproducenten kennen de mogelijkheden nog onvoldoende.” Zo bieden banderollen bij uitstek de kans tot storytelling, een sterk opkomende manier om een product te vermarkten. Den Dikken: “De paaseitjes van Tony’s Chocolonely bijvoorbeeld, zijn verpakt in een klein doosje met een banderol waar op de achterkant het verhaal achter het product en het merk staat afgedrukt. En in Duitsland krijgen groenten zoals bleekselderijstengels een banderol met op de achterzijde recepten. Dergelijke toepassingen hebben een verkoopstimulerende werking.” Volgens Den Dikken draagt de techniek ook bij aan een duurzame industrie: “Bij het gebruik van banderollen wordt veel minder verpakkingsmateriaal gebruikt. De banderollen houden de pakketjes met producten bij elkaar, wat omdozen of krimpfolie vaak overbodig maakt. Bovendien is het banderolleermateriaal flinterdun, waardoor er ook op transport en opslagkosten wordt bespaard.”

GEMAK, HERKENNING EN VERTROUWEN

Duurzaamheid, premium uitstraling of transparantie; als het om consumentengedrag gaat, dient een verpakking vooral begeerte op te roepen. Dat stelt neuromarketeer Martin de Munnik, keynote spreker op Packaging Innovations 2018. Hij richtte samen met professor doctor Victor Lamme het bedrijf Neurensics op, waar onderzoek wordt verricht naar welke emoties getriggerd worden door stimuli zoals beeld, geluid en geur. Op basis van meer dan 45.000

hersenscans die De Munnik en Lamme inmiddels hebben beoordeeld, adviseren ze bedrijven bij hun marketingstrategie. De Munnik vertelt: “Wat helpt om die begeerte op te roepen, is het zichtbaar maken van de emotionele eindwaarde voor consumenten. Feiten over kenmerken van het product zijn belangrijk, maar die moet je emotioneren. Ons onderzoek wijst bijvoorbeeld uit dat een foto van een gelukkige vrouw op een pak melk beter werkt dan een afbeelding van een koe in de wei.”

GEEN REVOLUTIE, WEL EVOLUTIE

Een andere stelregel vanuit de neuromarketing is dat consumenten doorgaans niet te veel energie willen stoppen in het kiezen van een product. De Munnik: “De systemen in ons brein weerhouden ons daarvan. Gemak, herkenning en vertrouwen spelen een grote rol bij het schap.” Vooral bestaande, grote merken moeten zich rekenenschap geven van die wetenschap, volgens De Munnik. “Een bestaand merk behaalt veel omzet dankzij automatization. Producten worden zonder nadenken uit het schap gehaald. Ga je daaraan sleutelen, bijvoorbeeld door het design van je verpakking ingrijpend te veranderen, dan begeef je je op gevaarlijk terrein. Een voorbeeld: toen Coca Cola tijdens de ‘red de ijsbeer’-actie de kleur van haar blikjes tijdelijk van rood naar wit aanpaste, kwamen er 10.000 klachten binnen. Zelfs van mensen die meenden dat de inhoud van het blikje anders smaakte.” Lanceer je echter een nieuw product, dan kun je wel een risico nemen. De Munnik: “Milka kwam destijds met een lila verpakking de markt op, een revolutie in chocoladeland. Het werkte.”

Overigens betekent dit volgens De Munnik niet dat bestaande merken hun verpakking niet kunnen aanpassen. Consumenten houden dan niet van verandering, ze willen wél graag verrast worden. Geen revolutie, wel evolutie dus. De Munnik: “Een subtiele scheidslijn, die de industrie voor een interessante uitdaging stelt.”

Heeft u last van opstopping in het productieproces?



Slegers Technique 

the art of slicing and interleaving

Bezoek ons op ANUGA Food Tec
van 20 t/m 23 maart 2018
Hal 06.1 Stand E110

www.sleegerstechnique.com

Met Slegers Technique heeft u daar geen last van!



Slegers Technique 

the art of slicing and interleaving

+31 (0)73 511 82 30
Klompemaker 4
NL-5253 RH Nieuwkuijk
www.sleegerstechnique.com

ERGONOMISCHE VERPAKKINGSLIJN BIJ AMECO

Toen slachterij Ameco besloot om van Amsterdam naar een gloednieuw pand in Apeldoorn te verhuizen, moest er veel geregeld worden. Vaste partner Kortlever zou een prominente rol spelen bij het neerzetten van de verpakkinglijn; dat stond vast.



“Onze samenwerking begon een jaar of tien geleden”, blikt directeur Jan van Westreenen van Ameco terug. “We waren destijds in Amsterdam vrij klein behuïsd. Kortlever kwam met logistieke oplossingen die veel orde en rust brachten. Ons proces werd efficiënter en ergonomischer. Het was een plezier om met ze samen te werken.” Die klik was wederzijds, meent ook Sales Manager Gery Kortlever, de vaste contactpersoon van Kortlever bij Ameco “Het is een ontzettend dynamisch bedrijf dat openstaat voor vernieuwingen en voortdurend in beweging is.”

MEEDENKEN

De afgelopen jaren werkten beide partijen meerdere malen nauw samen aan projecten. Voor Ameco was het dan ook een logische keuze om in Apeldoorn opnieuw zaken te doen met Kortlever. “We weten uit ervaring dat ze een prettige, vooruitstrevende partner zijn, met een goede service. Er werken slimme engineers die meedenken in oplossingen, én ze leveren hoogwaardige kwaliteit. Zo hadden we in Amsterdam zeven jaar een lijn staan die vandaag de dag nog zo goed als nieuw is.”

ERGONOMISCH

Ameco maakt in de gehele slachtlijn slim gebruik van zwaartekracht om het werk voor de medewerkers zo licht mogelijk te maken. Dat wordt ook in het laatste deel van het proces doorgevoerd. Kortlever ontwikkelde een compleet nieuwe sorteer- en inpaklijn, waarin ergonomie en gemak voor de medewerkers essentieel is. Vanaf



de vario-uitbeenlijnen worden de verschillende vleesdelen gevacumeerd. Dan volgt de afvoer naar de weeg- en labelstations. Het etiketteren verloopt heel eenvoudig: de medewerker klikt op de foto die correspondeert met het vleesdeel dat ze voor zich hebben liggen. Wegen gebeurt automatisch, waarna de machine het juiste etiket print. “Bij het ontwerp hebben we goed gekeken naar ergonomie”, vertelt Sales Manager Eyad Zaatreh. “Het is prettig als medewerkers zo min mogelijk heen en weer hoeven te lopen.” Verderop in de lijn sorteren medewerkers de gevacumeerde vleesdelen in dozen of kratten. Een bandtransporteur voert de pakketten aan, de medewerker sorteert ze uit. Daarvoor ‘tilt’ hij ze van de iets hoger gelegen band naar een doos of krat daaronder. Is de doos of het krat vol, dan duwt hij deze naar achteren. De doos schuift op een andere bandtransporteur en wordt getransporteerd naar het krat- en dooswegstation. Hier krijgen ze een eigen label. Kratten en dozen worden vervolgens automatisch uitgesorteerd voor het palletiseren. Zo hoeft er amper gesjouwd en getild te worden. “De lijn is klaar voor de toekomst: hij kan snel en eenvoudig opgeschaald worden. Als Ameco dat wil, kunnen we ook de aanvoer van lege kratten automatiseren”, aldus Eyad.

PLANNEN EN TESTEN

Voor de lijn werd geplaatst, is hij uitgebreid getest: in de fabriek van Kortlever. “Dat doen we altijd”, aldus Gery. “Het is voor iedereen praktischer dat we dit bij ons in de fabriek doen en niet op de werkvloer. De klant wordt hier bewust bij betrokken. Wij bieden oplossingen die doorgaans afwijken van de standaard en vinden het belangrijk om te weten of onze oplossingen passen bij wat de klant ervan verwacht. Eventueel passen we onderdelen aan.”

Jan is blij met de nieuwe lijn en hij is niet de enige. “Mijn mensen zijn zichtbaar tevreden”, constateert hij. “Ze staan glimlachend hun werk te doen, dat veel lichter en eenvoudiger is geworden.” Hij is wederom te spreken over het



prettig verlopen proces. “Vooraf hebben we met Kortlever om de tafel gezeten om onze wensen te bespreken. Zij hebben ervaring met andere slachthuizen en logistieke oplossingen, dat was handig. Het plan dat we samen maakten, is op enkele piekleine aanpassingen na, precies zo uitgevoerd. Doordat Kortlever altijd kwaliteit levert, blijven we bij ze terugkomen. Na de sorteer- en inpaklijn is er onlangs een lijn voor gehakt ontwikkeld. En wij staan niet stil, er liggen alweer nieuwe plannen op tafel.”

 www.ameco.eu

OVER KORTLEVER

Dit familiebedrijf uit Meerkerk heeft zich de afgelopen jaren ontwikkeld tot een bekende producent van turn-key installaties, processingmachines en logistieke oplossingen voor o.a. de vleesverwerkende-, AGF-, snack- en broodindustrie. Gery Kortlever: “We maken het mogelijk om efficiënter te werken en ‘handwerk’ te vervangen door geautomatiseerde systemen. Op verzoek nemen we een deel van de lijn, zoals bij Ameco de verpakkinglijn, voor onze rekening. Maar we zetten ook complete productielijnen neer. Dankzij het gebruik van kunststof materialen en keramisch gestraalde roestvaststalen voldoet alle apparatuur aan de strengste hygiënenormen.

Op 20 tot en met 23 maart demonstreert Kortlever nieuwe en bestaande innovaties op de Anuga FoodTec in Keulen. U vindt het team in Hal 04.2 bij stand A-031.

 www.kortlever.nl



Ga naar www.empack.nl en registreer, voor uw gratis bezoek, met code: 2023

De vier hoofdthema's van de 2018-editie zijn Food & Health Safety, Recycling, Materialen en Agile Manufacturing. "De ontwikkelingen in de verpakkingindustrie volgen elkaar in rap tempo op. Dat daagt ons als organisatie uit om de belangrijkste aspecten uit de verpakkingindustrie te behandelen", zegt Michelle van Helvoirt namens Empack. "We bieden een efficiënt platform om zaken te doen en de laatste innovaties en trends te presenteren. Door deze vier thema's extra te belichten in 2018, verwachten we antwoord te geven op actuele vraagstukken uit de markt."

RECYCLING

Een van die actuele thema's is recycling. In hal 2 wordt daarom voor de eerste keer een Recycle Straat ingericht. Hier staan exposanten die een inbreng hebben in het recyclingproces. Bedrijven als Peute Recycling, Tomra Systems, Bramidan De Jong Systemen en Knapzak hebben hun deelname al bevestigd. Om het thema inhoudelijk te ondersteunen, is er bovendien een kennistheater. Hier organiseert Kennisinstituut Duurzaam Verpakken (KIDV) onder andere een paneldiscussie over recycling.

GETHEMATISEERDE INNOVATIEROUTES

Om de hoofdonderwerpen extra onder de aandacht te brengen, kunnen bezoekers deelnemen aan gethematiseerde innovatieroutes: de Food Safety Route, Recycling Route en Agile Manufacturing Route. Exposanten krijgen hiermee een extra podium om hun laatste innovaties te presenteren. De bezoeker op zijn beurt treft in één route de belangrijkste ontwikkelingen aan en profiteert zo van een efficiënt beursbezoek.

Voor het eerst is er ook een begeleide demotour langs de gehele keten om de bezoeker een duidelijk beeld geven van de complete verpakkingindustrie: van processing tot doseren en van traysealen, kartonneren en etiketteren tot inspectie en palletiseren. Ook het sorteren aan het einde komt aan bod, om de keten circulair



te maken. De grootste spelers demonstreren tijdens de tour hun verpakkingmachines.

LIVE VERPAKKINGSTESTEN

Er is op Empack nog meer te beleven. Bezoekers die bijvoorbeeld geïnteresseerd zijn in export, kunnen van dichtbij meemaken wat een verpakking allemaal moet doorstaan gedurende de reis naar het buitenland. En er zijn meer verpakkingstesten, waaronder de Repeated Rotational droptester, waar de hele dag kleine pakketjes in vallen. Tot op heden voert men een vrachtwagensimulatietest uit met een éénrichting shaker. De verwachting is dat er binnen nu en vijf jaar getest gaat worden met de 'zes DOF shaker techniek'. Deze unieke techniek is nog vrij onbekend in testland. Dit voorjaar te zien op Empack!

REDUCE, RE-USE EN RECYCLE

Een Nederlander opent dagelijks gemiddeld zeven verpakkingen. Dat zorgt voor veel afval: 20 procent van ons afval bestaat uit verpakkingen. Van Helvoirt: "Dit afval hoeft niet alleen slecht te zijn, het kan soms zelfs goed zijn voor het milieu. Hoe dat zit? Om daar antwoord op te geven richten we een Recycle Straat in, zetten we een Recycling Route uit en organiseren we een paneldiscussie op beursdag drie. Vanuit

verschillende perspectieven belichten we dan actuele en prikkelende stellingen op recyclegebied. Een ontwerper, inzamelaar, recycler en een verpakker kijken in deze discussie naar de best mogelijke oplossingen om een circulaire bijdrage te leveren aan het verpakkingproces."

VMT FOOD SAFETY INNOVATIE ROUTE

Consumenten moeten erop kunnen vertrouwen dat hun voedsel en de verpakkingen daarvan 100% voedselveilig zijn. Voedselcontactmaterialen, verpakkingen en verpakkingprocessen inclusief inspectie, moeten voldoen aan alle wettelijke en soms bovenwettelijke voedselveiligheidseisen. Foodproducenten zijn hiervoor mede afhankelijk van hun leveranciers. Empack geeft in samenwerking met vakblad VMT inzicht in de laatste stand van zaken en innovaties op dit gebied met de VMT Food Safety Innovatie Route.

PRAKTISCHE INFORMATIE

Empack vindt plaats in Jaarbeurs Utrecht op 10, 11 en 12 april 2018, gelijktijdig met Packaging Innovations, het marketing- en designevent voor verpakkingen en display.

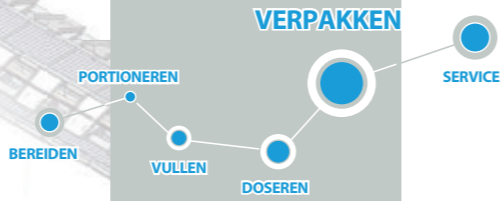
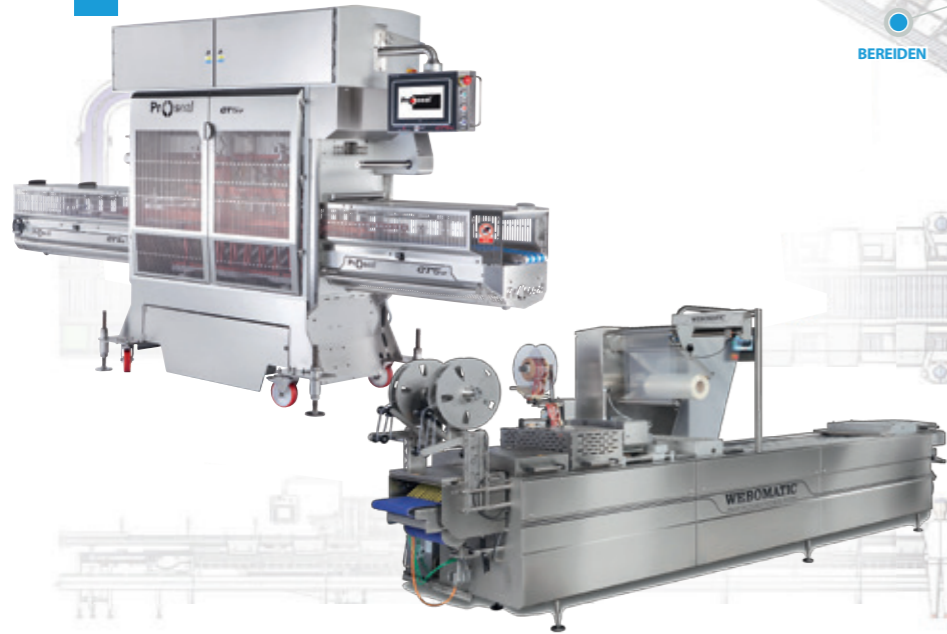
 www.empack.nl

VERPAKKINGSBEURS EMPACK OP 10, 11 EN 12 APRIL

NIEUWE INITIATIEVEN EN ACTUELE THEMA'S

Verpakkingbeurs Empack, op 10, 11 en 12 april, draait om innoveren, interactie en ontwikkelen. In Jaarbeurs Utrecht introduceert de organisatie deze zestiende editie drie nieuwe elementen: Recycle Straat, Live verpakkingstesten en een Machine demotour.

Verpak het met Sismatec!



SISMATEC

process & packaging solutions

Twentepoort Oost 8
7609 RG Almelo
The Netherlands
T +31 (0)546 87 41 11
F +31 (0)546 86 45 46
info@sismatec.nl
www.sismatec.nl



DE BASIS VOOR UW SUCCES

Innovatieve oplossingen van Murrelektronik



- 1 ELEKTRONICA IN DE SCHAKELKAST
- 2 INTERFACE
- 3 AANSLUITTECHNIEK
- 4 I/O SYSTEMEN

Murrelektronik BV | Takkebijsters 3 | 4817 BL Breda | Tel: +31 85 222 02 82 | Fax: +31 85 222 02 83 | sales@murrelektronik.nl | www.murrelektronik.nl

BEURSNIEUWS PACKAGING INNOVATIONS



Voor voedingsproducenten is de verpakking onlosmakelijk verbonden met hun product en productieproces. Blijf op de hoogte van de nieuwste trends, uitdagingen en oplossingen in verpakken: kom op 10, 11 of 12 april 2018 naar Jaarbeurs Utrecht, voor Packaging Innovations, het marketing- en designevent voor verpakkingen en display. Verdeeld over drie dagen is er bovendien een inspirerend conferentieprogramma samengesteld.

Packaging Innovations is gelijktijdig met Empack. Zo ontstaat, gebundeld onder één dak, het grootste verpakkingsevenement van Nederland.

CONFERENTIEPROGRAMMA

Op dinsdag 10 april is er het 'Shopper Marketing Update Live! Event', dat leveranciers, innovatiepartners en verpakkingsexperts op dynamische wijze samenbrengt, onder leiding van neuromarketing Expert Martin de Munnik. Op woensdag 11 april draait het om de vraag 'Wat

inspireert de millennials en generatie Z in hun keuzeprocess?'. Jan-Willem Bruggenwirth (The Creative Directorate), Debby van Adrichem (YoungWorks) en Martin de Munnik (Neurensics) vertellen over trends en ontwikkelingen in succesvol verpakken. Nicolette Hulsebos, hoofdredacteur van FONK Magazine, is dagvoorzitter en pannelider.

PENTAWARDS

Bijzonder is de exclusieve samenwerking met Pentawards: een prestigieuze, wereldwijde competitie om het beste verpakkingontwerp. Tijdens de Pentawards Conference op donderdag 12 april vertellen lokale en internationale designgoeroes en eerdere Award-winners over het creatieve denk- en ontwerpproces dat de basis vormde voor hun winnend ontwerp.

www.jaarbeurs.nl
www.easyfairs.com/packaging-innovations-2018/

ACTUEEL VIJF PERSPECTIEVEN OP DUURZAAM VERPAKKEN®

Het Kennisinstituut Duurzaam Verpakken (KIDV) heeft een model opgesteld dat beschrijft hoe bedrijven stap voor stap elke productverpakkingcombinatie kunnen verduurzamen. Het model 'Vijf perspectieven op duurzaam verpakken®' biedt bedrijven de mogelijkheid om vanuit diverse invalshoeken in te zoomen op zaken die voor hun specifieke situatie en producten van belang zijn. Met achtergrondinformatie, tips, handreikingen en voorbeelden die je verder kunnen helpen.

www.kidv.nl

TRENDRAPPORT GLOBAL PACKAGING TRENDS 2018

Marktonderzoeker Mintel onderzocht welke trends er wereldwijd spelen op het gebied van verpakken, en bracht deze in kaart. In het trendrapport voor 2018 staan e-commerce, begrip voor de rol van de verpakking, consumentenvertrouwen en duurzaamheid centraal. Het rapport is gratis te downloaden op de site van Mintel.

www.mintel.com

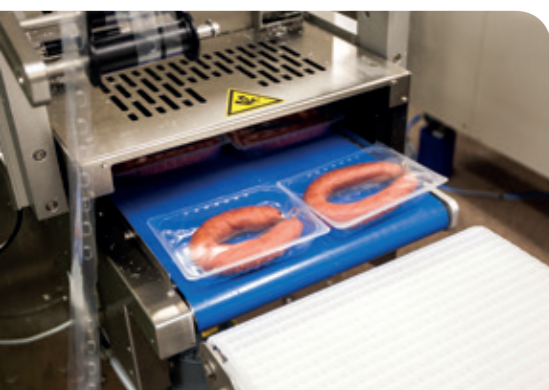
CONGRES PACKAGING INDUSTRY

'De keten kiest voor kwaliteit' is het centrale thema van het congres Packaging Industry, op 22 maart te Utrecht. De focus ligt bij voedselveiligheid, biobased verpakken en intelligent verpakken. Sprekers zijn o.a. Robbert de Vreede (Vice President Foods Unilever Benelux), Hester Klein Lankhorst (directeur Kennisinstituut Duurzaam Verpakken) en Christiaan Bolck (Program Manager Materials Wageningen UR – Food and Biobased Research). De verpakking- en recyclingsector hebben verbindende uitdagingen, parallel aan dit congres vindt daarom die dag ook het congres Afval & Recycling Industrie plaats, met aandacht voor ketenregie, chemisch recycleren en de gevolgen van de Brexit.

www.packagingcongres.com

BERT KOETSIER: "KROKETTEN EN FRIKADELLEN HAD JE NOG NIET"

HOOGSEIZOEN VOOR ROOKWORSTENSPECIALIST



De broers en slagers Bert en Jannes Koetsier zijn gespecialiseerd in rookworsten; bereid met verse grondstoffen en op beukenhout gerookt. In 2014 kwam er nieuwe passie bij: knakworsten. Bert Koetsier kwam een bijzondere geschiedenis op het spoor en blies het product nieuw leven in.

"Net na de oorlog kreeg knakworst landelijke bekendheid", vertelt Bert Koetsier die, samen met zijn broer Jannes, Koetsier Vleeswaren runt. "Je ging toen naar de cafetaria voor een frietje en een knakworst. Kroketten en frikadellen had je nog niet."

De vertegenwoordigers die in busjes heel het land doorreden, werden in de volksmond De Man Van De Knakworst genoemd; en dat werd ook de merknaam. Het bedrijf werd in 1980 na enkele overnames opgedoekt. Tot Bert Koetsier het product in 2014 herontdekte. "Het verhaal sprak mij aan en het merk bleek van niemand meer te zijn. Ook kon ik het recept achterhalen. We maken de knakworst volgens het authentieke recept, al gebruiken wij minder zout." Koetsier is de derde in een generatie slagers en inmiddels knak- en rookworstspecialist.

UITBREIDINGEN

"Mijn opa begon in 1927 in Ruinerwold als zelfslachtende dorpslager", aldus Koetsier. "Van de zeven kinderen van mijn vader, gingen vier broers in het bedrijf werken. In de jaren tachtig breidden we de slagerij uit met kleine supermarkten. Mijn broer Jannes en ik kozen er later voor om ons alleen nog op de productie van vleeswaren te richten. In 1994 verhuisden we naar een grotere locatie op het industrieterrein van Ruinerwold, daar werken nu 18 medewerkers in loondienst. Bij drukte huren we mensen in." En ook deze ruimte lijkt nu te klein te worden, vertelt hij. Vooral in het hoogseizoen, de winter, wanneer de vraag naar rookworst toeneemt. "De rookworst en knakworst vormen nu samen 75 procent van onze omzet. Ook is er steeds meer interesse in onze vegetarische worsten."

BEUKENHOUT

"Sinds de crisis voorbij is, is er meer waardering voor verse grondstoffen, ons uitgekende kruidenpakket en de ambachtelijke manier van bereiden met schapendarm en het roken op houtsnippers van beukenhout. Bovendien heeft ons varkensvlees de keurmerken Beter Leven en Keten Duurzaam Varkensvlees." Een groot

'Verschillende verpakkingsoplossingen kunnen bieden: dat creëert kansen'



Bert Koetsier (l) en Stephen van Uhm bij de veelzijdige Variovac Optimus

deel van de rookworsten gaat naar de retail, vaak onder private label van een supermarkt. Een ander deel gaat naar slagers. Voor grootafnemers ontwikkelt Koetsier een eigen recept. Behalve rook- en knakworsten maakt de producent onder andere ham, grillworst en casselerrib.

DUITSE DEGELIJKHEID

Dankzij de groei was Koetsier genooddaakt zijn productie op te schroeven en zijn productielijn uit te breiden. Voor de levering van een nieuwe verpakkingsmachine viel de keuze op Van Uhm. "Daar hadden we al goede ervaringen mee." Eigenaar Stephen van Uhm (33): "Sinds 2015 zijn wij in Nederland exclusief leverancier van het merk Variovac. Een degelijk Duits merk. We zijn samen naar de fabrikant in Duitsland geweest en uiteindelijk bleek de Variovac Optimus de meeste geschikte installatie. Deze breidden we uit met de mogelijkheid om zowel harde, flexibele als bedrukte folie te gebruiken; want diverse verpakkingsoplossingen kunnen


bieden, creëert kansen. Zo wil de retail liever harde voorgedrukte bakken waar een etiket goed op plakt. Ook hebben ze een mooie uitstraling en is MAP-verpakking mogelijk. Terwijl ambachtelijke slagers de rookworst liever vacuüm verpakt afnemen, omdat dit een meer ambachtelijke uitstraling geeft." "De snelheid speelde ook een rol", vertelt Koetsier. "Deze machine heeft een capaciteit van circa tien takten per minuut. Wij gebruiken een vier-vaks-formaatdeel, dus dat zijn veertig verpakkingen per minuut." Van Uhm: "Het gepatenteerde RapidAir-systeem heeft een belangrijke invloed op deze snelheid. Dit systeem vormt de bakken met luchtdruk, in plaats van door vacuüm. Daarnaast is het vormen van de bak zodanig afgesteld op het folietransport dat we een hoge capaciteit halen."

DIENSTVERLENING

Toch gaf niet alleen de machine de doorslag, vertelt Koetsier: "We hebben een klik, daar

begint het al mee. Maar uiteindelijk draait het om kwaliteit en dienstverlening. Als ik een technisch probleem heb, lost Van Uhm het dezelfde dag nog op."

Van Uhm: "We hebben een landelijke dekking met op dit moment twaalf monteurs die elke dag correctief en preventief onderhoud uitvoeren en in actie komen bij storingen op locatie. Wij zijn een no-nonsense familiebedrijf: kwaliteit leveren, problemen oplossen, geen verborgen kosten. Zo doen we dat al 72 jaar." Ook Koetsier Vleeswaren is een familiebedrijf, maar of er een vierde generatie Koetsier opstaat om het bedrijf over te nemen, is nog niet zeker; Bert Koetsier heeft vier dochters die allemaal in de zorg werken, en één zoon. "Hij is 21 en net met een studie begonnen."

 www.koetsiervleeswaren.nl
www.vanuhm.nl

FOCUST U AL OP SCHADEVRIJ TRANSPORT?

‘SCHADE OMLAAG, MARGE OMHOOG’

U produceert een mooi product en zet het met veel passie in de markt. Maar hoe krijgt u het schadevrij bij de klant? Bij schadevrij vervoer draait alles om verpakken en beschermen, weet Bob Lemmen, Marketing Manager bij Lantech: “Haaks verpakken is een van onze geheimen.” Haaks verpakken? Dat vraagt om uitleg.

“Het transport van producten is voor veel producenten een bron van ergernis”, vervolgt Bob Lemmen. “Er kan van alles misgaan waardoor producten beschadigd bij de klant worden bezorgd en daarom niet worden afgerekend. Veel bedrijven calculeren een uitval van een tot twee procent van te voren al in, wat natuurlijk invloed heeft op de marge. Maar waarom? Waarom niet focussen op perfect verpakken en beschermen en ervoor zorgen dat de lading in optimale staat bij de klant arriveert? Door de schade tijdens het transport te beperken, gaat de marge immers meteen omhoog.”

HAAKSE DOZEN

“Het klinkt misschien vreemd, maar schadevrij transport begint bij de omdoos,” legt Lemmen uit. “De functie van een omdoos is optimale bescherming bieden aan de producten tijdens het transport. Het is daarbij van het grootste belang dat de doos perfect haaks wordt opgezet, dus dat de

hoeken precies 90 graden zijn. Hiermee wordt voorkomen dat producten onmiddellijk gaan wringen en er bij het inpakken al beschadiging ontstaat. Na het beladen moet de doos exact haaks worden gesloten. Als de gesloten doos niet helemaal haaks is, vallen de hoeken van de dozen namelijk niet op elkaar, waardoor de stapelsterkte op de pallet vermindert en dozen kunnen inzakken. Onderzoek wijst uit dat dozen 30% van hun stapelsterkte verliezen als de zijanten niet uitgelijnd zijn. Dunner golfkarton, variaties in golfkartonnen plano's en temperatuur- en luchtvochtigheidsveranderingen kunnen leiden tot niet haakse dozen of machinestoringen.”

PALLETBELADING

Ook op de pallet moet goed en netjes worden gestapeld om een maximale stapelsterkte te bereiken. “Het is essentieel om binnen de maat van de pallet te stapelen. Er mogen geen dozen uitsteken, zodat er geen hoeken worden inge-

drukt. Onze dozensluiters en doosopzetters bieden volledige controle van de dozen tijdens het hele proces. Als de pallet dan ten slotte met het juiste foliewikkelpatroon wordt omwikkeld, zijn de dozen met de kostbare producten erin, optimaal beschermd tijdens het transport.”

VERPAKKING IS BELEVING

Als deze goed beschermde dozen in distributiecentra of winkels aankomen, ogen ze mooi en is de lading onbeschadigd. “De verpakking is onderdeel van de beleving, dat mag je niet onderschatten”, vindt Lemmen. “Een goed gevoel bij de klant over jouw product begint al bij de omdoos, ook al is deze ‘alleen’ bedoeld voor het transport. Wij weten er alles van en helpen u graag om uw product schadevrij van a naar b te brengen.”

 www.lantech.com



Lantech heeft in de loop der jaren vele innovatieve oplossingen bedacht om producten beter te verpakken en het werk van operatoren gemakkelijker te maken. Het bedrijf is gevestigd in Louisville, Kentucky, met de productie en verkoop in de VS, en in Cuijk, Nederland. Vanuit deze vestiging ondersteunen zij de Europese klanten. Met 135 medewerkers in Cuijk en 500 wereldwijd, en een sterk netwerk van partners, ontwerpt, bouwt en onderhoudt Lantech een breed scala aan rekfoliewikkelaars, en dozen- en tray-handlingmachines.

Bezoek Lantech op de Empack, op 10, 11 en 12 april in de Jaarbeurs Utrecht: stand B119



Ultrabox Kunststof lockers

- Geen montage nodig
- Hufferproof
- 10 jaar garantie
- Waterdicht
- Antibacteriële coating
- Roestvrij

Ideaal voor de voedingsindustrie



Locker.nl: Halsterseweg 165 - 4613 AL Bergen op Zoom - Nederland - Tel: 0164 - 76 44 22 - info@locker.nl - www.locker.nl

EMPACK

DE TOEKOMST VAN VERPAKKINGSTECHNOLOGIE

10, 11 & 12 APRIL 2018
JAARBEURS UTRECHT

REGISTREER NU
MET CODE
2023



VOLG ONS
Empack @EmpackNL

Organised by EASYFAIRS

DUNBEVOLKTE STAD

Nederland is een dunbevolkte stad. Tenminste, als je het vergelijkt met een stad als Tokio. Neem het vlak van Rotterdam tot Alkmaar met twee lijnen recht richting de kust, zet daar 36 miljoen inwoners in en je hebt Tokio. Halveer dit stuk bebouwing en je hebt Nederland met 18 miljoen inwoners. De rest van het land is leeg.

Ofwel, vergeleken met een stad als Tokio is Nederland een dunbevolkte stad met 11 winkelcentra. In deze winkelcentra kopen we de bulk van onze (duurdere) consumptiegoederen. De markt voor ready-to-eat groeit als kool, steeds meer en steeds vaker bestellen we online en laten de producten, ook food, thuisbezorgen. Op de wegen staat het vast, ook steeds meer en steeds vaker. Wij staan per auto in Nederland 30 uur per jaar stil. In München is dat 52 uur en in Los Angeles 102 uur per jaar.

Ik zeg; stop met zeuren over de files. We moeten schakelen, en rap; zeker nu er in Nederland nog plek is. Niet wachten tot de overheid over de brug komt; daar zijn geen centen, en zijn ze er wel, dan duurt het eindeloos voor ze worden besteed. Het zal moeten komen uit particuliere fondsen. Ik pleit voor een compleet andere benadering en denkwijze over transport.

Wat nodig is, is een compleet andere infrastructuur. We zullen op korte termijn moeten investeren in Lightrails, transporttubes en roadtrains van 45 meter lang die in de nacht op de (zo goed als lege) autobanen rijden. 's Nachts de HSL inzetten voor goederen van Rotterdam naar Grenoble, van Amsterdam naar Londen, en overdag de Betuwelijn voor een snelle HSL verbinding Rotterdam-Keulen-Milaan. De nacht is voor bloemen en groenten. Doen we dat niet, dan krijgen we een Los Angeles-schrikbeeld; met autobanen van 16 rijstroken waar we 2,5 werkweek per jaar /auto staan te wachten. Waar alles stagneert, ook de economie.

www.bessels.com

Herman Bessels is architect BNA bij Bessels architecten & ingenieurs B.V.



MUIZENPLAAG?

HOU ZE LIEVER BUITEN!

Het recente nieuws zal u niet zijn ontgaan: de sluiting van twee supermarkten in Amsterdam, en hygiëne-issues bij diverse bekende publieke locaties vanwege de muizenoverlast. De kosten kunnen flink oplopen en reputatieschade ligt op de loer. Valt dit te voorkomen?

Of er sprake is van een landelijke muizenplaag is niet bekend. Het aantal meldingen van plagen en overlast wordt niet landelijk bijgehouden. Ook zijn er geen cijfers bekend over het aantal muizenplagen in specifiek de voedingsindustrie, en er wordt geen onderzoek naar gedaan. Toch lijken de problemen toe te nemen; met name sectoren waar voedsel wordt verwerkt, verpakt, opgeslagen en/of vervoerd, hebben steeds vaker last van muizen. Binnen deze sectoren wordt nauwelijks over de problemen gesproken, om publiciteit en reputatieschade te mijden.

SCHADEVEROORZAKERS

Een muizenplaag ontstaat daar waar warme plekjes en voldoende etensresten te vinden zijn en (te) weinig hygiëne is. Een muis heeft een draagtijd van 19 tot 21 dagen en krijgt per worp 4 tot 9 jongen; zo ontstaat al snel een plaag. Muizen veroorzaken schade aan woningen, bedrijfspanden en voorraden door hun knaaggedrag. Ze staan bekend als dragers van ziektes, die ze verspreiden via hun uitwerpselen, urine en speeksel.

BESTRIJDINGSKOSTEN ERG HOOG

Om muizen te bestrijden, plaatsen bedrijven zelf muizenvallen, of schakelen ze ongediertebestrijders in. Vaak zijn langetermijncontracten afgesloten met professionele bestrijders. De focus van deze ongediertebestrijders ligt op het van-


gen en verdelgen van muizen, niet op het feitelijk weren ervan. Hoewel deze aanpak alles te maken heeft met het verdienmodel van de bestrijders, waren er tot voor kort ook geen sluitende oplossingen op de markt beschikbaar. Ondertussen lopen voor de kosten voor de bedrijven flink op, van een paar honderd tot zelfs duizenden euro's per week per locatie (bron: gvpm.nl). Naast de bestrijdingskosten op uurbasis, zijn dat reparatiekosten door schade aan producten en kabels (met een groot risico op kortsluiting, zelfs brand tot gevolg) en er ontstaat meer afval. Een plaag kan leiden tot stilstand van de productie en in het ergste geval tot sluiting van de onderneming en de eerder genoemde, nauwelijks te repareren, reputatieschade. Audits van het NVWA worden strenger, waarschuwingen worden niet meer gegeven en de boetes worden steeds hoger. Knaagschade door ongedierte wordt door de meeste verzekeraars niet vergoed.

EEN STRUCTURELE OPLOSSING

"Bestrijden is altijd een tijdelijke oplossing", zegt een woordvoerder van Em-Flex. "Als er niets wordt gedaan aan het feit dat ongedierte het pand kan binnenkomen, blijft het dweilen met de kraan open. Dat wil je als ondernemer toch niet? Met een eenmalige investering hou je de muizen zoveel mogelijk buiten de deur. Dat scheelt op termijn een hoop gedoe en kosten. Ofwel: Kosten reduceren? Niet bestrijden maar weren!"

GEEF ONGEDIERTE GEEN KANS

De woordvoerder noemt het raadzaam om budget vrij te maken voor een echt sluitende oplossing. Want dié is er sinds kort; speciaal ontworpen voor de voedsel- en farmaceutische industrie, bakkerijen en supermarkten, maar ook zeer geschikt voor horeca en bijvoorbeeld scholen. "Ongediertepreventie begint met een bewustwordingsproces bij iedereen in het bedrijf. Schoon werken, oog voor hygiëne en regels opstellen om voedselresten goed te verwerken, zijn essentieel. Daarnaast is het simpelweg afdichten van de toegang tot het pand belangrijk. Kijk kritisch naar jouw pand, naar muren en goten. Voor plekken die vaak open zijn, bieden wij een universele, écht sluitende en vooral duurzame oplossing: Em-Flex afdichtingen. Onze afdichtingsprofielen zijn voorzien van een geïntegreerde knaagdierwering. Ze kunnen op vrijwel alle laaddocks en bestaande overhead-, rol- en toegangsdeuren in Nederland toegepast worden, zonder dat constructieve aanpassingen nodig zijn. Na de snelle en eenvoudige plaatsing, leveren ze op jaarbasis significante kostenbesparingen op. Bovendien voldoet de branche met deze oplossingen eenvoudiger aan de strenger wordende regelgeving en normeringen, zoals HACCP, IPS en BREEAM. Op de website van Em-Flex zijn mooie oplossingen en referenties te vinden."

 Em-Flex.eu



NIEUWE OPLOSSINGEN VOOR TODAY'S FOOD CHALLENGES

Tijdens de 10e editie van de HAS Food Experience, 30 januari jl., presenteren ruim 200 4e-jaars HAS-studenten hun innovaties en oplossingen voor 'Today's Food Challenges'. Maar liefst 7 opleidingen waren er met foodgerelateerde projecten uit het afstudeerjaar te zien; een inspirerende expositie, bruisend van jong talent. Vakblad Voedingsindustrie was onder de indruk van deze vier innovatieve verpakkingsconcepten.

ANOUK LIEBREGTS: CLICK



"Ik vind de huidige crunchy muesli-verpakkingen onhandig. Het product zit in een niet-hersluitbare plastic zak in een kartonnen doos. Persoonlijk vind ik het erg vervelend als ik de inhoud moet overgieten in een bewaarbus, of aan de haal moet met wasknijpers om de verpakking te hersluiten. Soms scheurt de zak bij het openen zelfs helemaal uit. Ik ben dit project dus gestart omdat ikzelf als consument de huidige verpakkingen frustrerend vind.

Als mijn concept 'Click' in productie wordt genomen, moet deze gemaakt worden van PP met een EVOH tussenlaag als zuurstofbarrière. PP heeft als voordeel dat het zeer buigzaam is zonder te scheuren of breken, waardoor het kliksysteem oneindig geopend en gesloten kan worden. Het kliksysteem zal gemaakt moeten worden door middel van spuitgieten. Hiervoor is een investering nodig om een mal te laten maken.

Tijdens de Food Experience kreeg ik veel positieve reacties op mijn concept van mensen die mijn frustratie herkenden en het een handige oplossing vonden. Mijn passie ligt bij structureel en grafisch ontwerp. Dit jaar studeer ik af als Packaging Designer en wil ik in die richting graag aan de slag."

SABINE VISSENBERG: HANDLE IT



"Ik zie mijn oma regelmatig stoeien met verpakkingen van voorverpakte vleeswaren. Ze is niet de enige. Door verminderde kracht of nauwkeurigheid, of een te kleine trekclip die moeilijk is vast te pakken ondervinden ook mensen met artrose, reuma of een verminderde mobiliteit in de handen problemen met het openen van deze verpakkingen. Vaak is een mes of schaar nodig om ze te openen. Dat moet en kan anders, vond ik. Ik ben iemand die graag anderen helpt. Dit was een onderwerp waar ik graag 20 weken met volle overgave aan wilde werken.

De grootste uitdaging was om een verpakking te bedenken die door iedereen te openen is en tegelijk de efficiëntie in het verpakkingsproces bij de vleeswarenproducent behouden blijft. Uiteindelijk kwam ik op het idee van een verpakking die op meerdere manieren te openen is. Het trekgat bovenop de ver-

pakking is makkelijk vast te pakken, een schaar is niet meer nodig.

Op dit moment is mijn verpakkingsoplossing nog een prototype. Het thermovorm schaalpje is van hetzelfde materiaal als de huidige verpakkingen en de topfolie is nog niet geschikt voor productie. Er is meer onderzoek nodig naar een geschikte folie die niet uitscheurt als de consument kracht uitoefent bij het trekgat.

Tijdens de Food Experience kreeg ik veel positieve reacties, zowel vanuit het bedrijfsleven als van consumenten. Een aantal partijen gaf aan interesse te hebben om samen te werken of verder te praten. In februari 2019 ben ik afgestudeerd en wil ik aan de slag. Maar ook mezelf blijven ontwikkelen en groeien in mijn vak, dus ga zeker ook cursussen volgen. Misschien zelfs nog een master doen."

HANNAH VAN DE VEN: KOK ZONDER KOP MAALTIJDPAKKET

“Aanleiding voor het bedenken van mijn concept was mijn moeders ziekte: vroegtijdige Alzheimer. Toen ze mij vertelde dat haar appeltaart mislukte al voordat die de oven in ging, zei ik: “Maar mama, koop toch gewoon zo’n appeltaartmix.” Ze gaf aan dat ze dat juist had gedaan. ‘Hoe kan dát nou mis gaan?’ vroeg ik me af. Ik stond er niet zo bij stil, maar koken is complex: je moet plannen, portioneren, twee dingen tegelijk doen. Ook mensen met bijvoorbeeld een licht verstandelijke beperking of autisme hebben er moeite mee.

Hoe verpak ik de verschillende ingrediënten zodanig dat ze in de juiste volgorde op het aanrecht komen, in een compact pakket (zowel in de koeling als op het aanrecht), met daarbij een goed te volgen recept dat echt alle handelingen stap-voor-stap beschrijft. En ook nog logisch, handzaam en makkelijk te produceren? Dat was een grote uitdaging. De verpakking van het Kok zonder kop maaltijdpakket is vergelijkbaar met een compacte gereedschapskoffer, die je uitklapt op het aanrecht. De ingrediënten zijn verdeeld over vier plastic bakjes, een kartonnen omverpakking verbindt de bakjes met elkaar. Elk bakje communiceert via een kleur met de stappen in het recept, dat vooral uit pictogrammen bestaat. Alle noodzakelijke handelingen staan erin, ook het pakken van een mes en een snijplank.

De Food Experience heeft mij overdonderd. Er waren zoveel positieve reacties en persoonlijke verhalen van mensen die iemand kennen voor wie dit concept een uitkomst zou zijn. De meeste interesse kwam vanuit de zorg en maaltijdpakketproducenten. Inmiddels ben ik in gesprek met Ondernemers Lift+ Brabant. Als de verpakking in productie wordt genomen, zou ik meer aandacht willen besteden aan duurzamere materialen. Het karton van gerecycled materiaal, de bakjes van biobased plastic. Ik wil dit concept graag doorontwikkelen en zoek naar samenwerking met een maaltijdservice of een producent.



IRIS ALTING: PIZZO

“Diepvriespizza wordt vooral gekocht omdat het snel en gemakkelijk is. Naar mijn idee kan de huidige verpakking, een kartonnen doos met een plastic sleeve om de pizza heen, veel meer gemak bieden.

PizZO bestaat uit een kartonnen tray met een topseal van plastic. De verpakking is in één handeling te openen en de pizza kan met tray en al in de oven. Zo hou je de oven schoon. De pizza is voorgesneden en de tray dient als bord, dat scheelt afwas.

De tray kan gewoon bij het oud-papier, de seal bij PMD. Zowel de tray als de topseal zijn diepvriesproof en voorkomen dat de pizza uitdroogt. De tray is ook hittebestendig dankzij een speciale voedselveilige coating. Die coating zorgt ervoor dat het karton de hoge temperaturen in de oven aan kan. Een diepvriespizza gebakken in de pizZO-verpakking zal even lekker en krokant zijn als een pizza volgens de huidige bereidingswijze. Premiummerken kunnen zich met deze verpakking beter onderscheiden in het schap.

Ik kreeg veel positieve reacties op de HAS Food Experience. Graag wil ik mijn verpakking doorontwikkelen en kijken naar andere toepassingsmogelijkheden. Ik ben nog op zoek naar producenten die mij hiermee kunnen helpen. Na mijn afstuderen aan HAS Hogeschool ga ik een master doen, om mijn kennis in innovatie te verdiepen. Ik vind het erg leuk om nieuwe verpakkingen te bedenken; concepten waar de consument écht iets aan heeft.”

Iris won met haar verpakkingconcept de Foodmanship Award voor de beste Smart Challenge.



BEWAAK VOEDSELVEILIGHEID, OOK BIJ DUURZAME VERPAKKINGEN

Biologische kipfilet verpakt in plastic folie... dat lijkt niet een heel duurzame combinatie. Plastic heeft een slecht milieu-imago, de plastic soep in de wereldzeeën vormt een grote bedreiging. Maar er is nog een andere kant van het verhaal: dit verpakkingsmateriaal voorkomt ook voedselverspilling.

Plastic heeft als verpakkingsmateriaal een belangrijke functie voor de houdbaarheid. Het zorgt voor een evenwicht tussen koolstofdioxide en zuurstof, hetgeen bederf tegengaat. Kwaliteitsmanagers hebben de taak om de houdbaarheid én de voedselveiligheid van producten te bewaken, óók bij de toegenomen vraag naar duurzame verpakkingen. Volgens Platform Duurzaamheid betekent duurzame ontwikkeling: "...de ontwikkeling die aansluit op de behoeften van het heden zonder het vermogen van de toekomstige generaties om in hun eigen behoeften te voorzien, in gevaar te brengen." Een duurzame verpakking moet dus een lage milieu-impact hebben. Een van de verpakkingsmaterialen met deze eigenschap is biobased plastic.

BIOBASED PLASTIC

Biobased plastic wordt gemaakt van plantaardig materiaal, zoals zetmeel uit mais of aardappel,

of suiker uit suikerriet. Biobased plastic is vaak zelfs composteerbaar en heeft dus veel minder impact op het milieu dan plastic dat uit aardolie is gewonnen. De vraag is natuurlijk of deze kunststof dezelfde eigenschappen heeft als traditioneel plastic. Biobased plastic moet bijvoorbeeld net zo stevig zijn als normaal plastic en bederf zoveel mogelijk tegengaan. De deugdelijkheid van een verpakking is immers een belangrijke factor binnen de logistiek: producten moeten onbeschadigd afgeleverd worden, ondanks de vele transportbewegingen die ze moeten ondergaan van producent naar distributiecentrum naar supermarkt. Ook moeten producten zo lang mogelijk houdbaar zijn en daarbij speelt de verpakking een belangrijke rol. Het voorkómen van derving is vooral belangrijk in het kader van voedselverspilling. Volgens voorlichtingsorganisatie Milieu Centraal zorgen verpakkingen voor

10% van de milieu-impact van voedsel, en komt 15% voor rekening van voedselverspilling.

HOUDBAARHEID

Verpakkingen zijn niet alleen nuttig, ze nemen ook risico's met zich mee. Verpakkingen kunnen producten besmetten met stoffen die een gevaar vormen voor de volksgezondheid. Voor de traditionele verpakkingsmaterialen is al uitvoerig onderzoek gedaan naar de migratie van gevaarlijke stoffen, maar kwaliteitsmanagers moeten de nieuwe, duurzame verpakkingen hiervoor opnieuw tegen het licht houden. Is plastic op plantaardige basis food-grade? Of brengt dit materiaal gevaren met zich mee als mycotoxinen en aflatoxines? Ook moet onderzocht worden of duurzame verpakkingen dezelfde zuurstofdoorlaatbaarheid hebben als gewoon plastic. Plastic met een laag etheen-vinylalcohol (EVOH) heeft

goede barrière-eigenschappen tegen zuurstof en andere gassen, waardoor producten langer houdbaar zijn en bederf wordt tegengegaan. Ontbreekt een dergelijke laag, dan kan een onbalans van zuurstof en andere gassen zorgen voor productverkleuring of voor vermindering van vitamines.

TESTEN

Voordat (duurzame) verpakkingen in gebruik genomen worden, moeten ze daarom uitvoerig worden getoetst. Het is bovendien belangrijk om ook te kijken naar de verpakking als geheel. Om op productiekosten te besparen, doen fabrikanten soms concessies. Dan kiezen ze er bijvoorbeeld voor alleen een toplaag van biobased plastic te maken en het bakje niet. In zo'n geval is het belangrijk te testen of de laag van biobased plastic hetzelfde sealmedium heeft als het bakje. Wanneer de verpakking niet perfect sluit, kan deze immers gaan lekken, wat weer ten koste gaat van de houdbaarheid van het verpakte product. Voor kwaliteitsmanagers zijn houdbaarheidsonderzoeken dé tool om na te gaan of duurzame verpakkingen net zo veilig zijn als de conventionele varianten. Er kunnen garantieverklaringen over migratie en food-grade worden opgevraagd bij de leveranciers van verpakkingen.

EVENWICHT ZOEKEN

Kwaliteitsmanagers moeten zich steeds afvragen welke producten zich goed lenen voor de stap naar het gebruik van duurzaam verpakkingsmateriaal en welke niet of minder. Voor minder bederfelijke producten, en producten die niet gevoelig zijn voor verkleuring, kan deze stap eenvoudiger worden gemaakt dan voor producten die snel bederven. Dan is de afweging ingewikkelder. Wanneer duurzame verpakkingen leiden tot derving, is de milieu-impact immers groter: voedselverspilling heeft nog steeds een grotere milieu-impact dan verpakkingsmateriaal.

 www.ktba.nl



Sander Katoen,
consultant kwaliteitszorg

Habuba Van Uhm

K+G WETTER

K+G Wetter Schotelcutters

- Hygiënisch ontwerp
- Uiterst stabiele machine
- Lage service intensiteit
- Hoge vulgraad van schotel
- Diverse besturingsmogelijkheden

Uw partner voor K+G Wetter

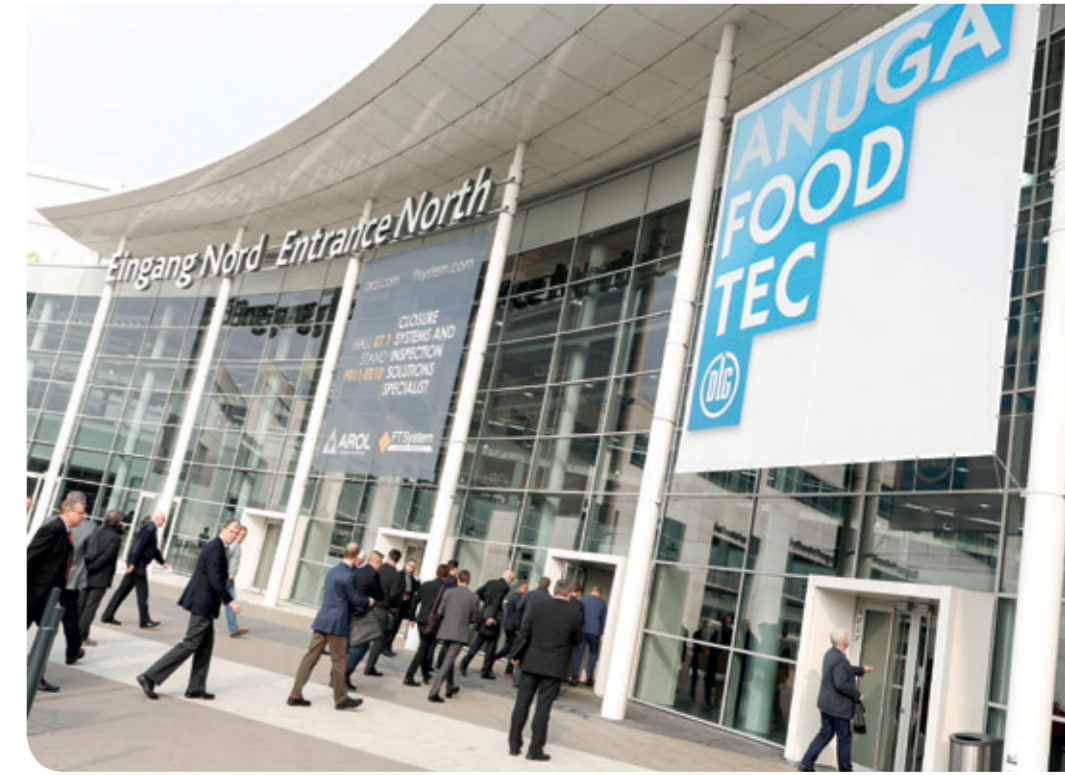
Van Uhm BV
De Bieffel 3 • 7622 BM Borne
T. 074-266 2905 • F. 074-266 8225 • info@vanuhm.nl • www.vanuhm.nl

Habuba BV
Morseweg 6 • 1131 PK Volendam
T. 0299-366 199 • F. 0299-369 522 • info@habuba.nl • www.habuba.nl

20 T/M 23 MAART IN KEULEN

ANUGA FOODTEC 2018

Anuga FoodTec is de toonaangevende internationale leveranciersbeurs voor de gehele food- en drankindustrie. Van 20 tot 23 maart 2018 worden in de beurshallen van Keulen ruim 1.700 exposanten uit 50 verschillende landen verwacht.



De verpakingssector, goed voor een kwart van de beursvloer van Anuga FoodTec, presenteert de laatste stand van zaken in technologie, materialen en diensten. Een internationale conferentie gaat in op de belangrijkste uitdagingen bij de bestrijding van voedselverlies. De rol van en samenwerking met de voedingsindustrie en de retail zijn de rode draad.

BESTRIJDEN VOEDSELVERSPILLING
Samen met het Italiaanse Verpakkingsinstituut (III) en het Duitse Expert Food Centre DLG organiseert het Nederlands Verpakkingcentrum (NVC) -tijdens Anuga FoodTec- op donderdag 22 maart de eerste internationale conferentie over het bestrijden van voedselverspilling door beter

verpakken. Twee miljard mensen zijn zwaarlijvig, daarbij nog eens 800 miljoen ondervoed en de wereld wordt geconfronteerd met een enorme uitdaging de milieuoetadruk van zowel de voedingsindustrie als de verpakingsleveranciers te verlagen. Duurzaam produceren en ondernemen staan dan ook bovenaan de agenda van de directies van de voedingsindustrie. Efficiënt gebruik van grondstoffen en verpakingsmaterialen, water en energie neemt hierin een cruciale plaats in, zo blijkt ook uit de VN Duurzaamheidsdoelstellingen voor 2030.

voedingsmiddelen: robotisering en digitalisering, koelen en vriezen, verpakken en verpakkingen, verwerking, ingrediënten, veiligheid en analyse en services. Naast individuele oplossingen vindt de beursbezoeker op de beursvloer ook procesoverschrijdende oplossingen. Er zijn machinedemonstraties, conferenties, award-ceremonies en georganiseerde rondleidingen. Met meer dan 1.700 exposanten (+13%) uit ruim 150 landen op een beursoppervlak van 140 duizend vierkante meter (+8%) is de editie 2018 groter dan ooit. Processing neemt met een aandeel van 50% het grootste deel van de beursoppervlak in, gevolgd door verpakken en verpakking en overige, elk 25%.

PROCESOVERSCHRIJDENDE OPLOSSINGEN
De sectoroverschrijdende internationale vakbeurs dekt alle aspecten bij de productie van

www.anugafoodtec.com

OOK LAST VAN TOCHT EN ONGEDIERTE?

DOCKLEVELLER OVERHEADDEUR ROLDEUR DEUR SCHUIFDEUR

eM-FLEX

DOCK- EN DEURAFDICHTINGEN

ONGEDIERTE WEREND VOCHT-, TOCHT- EN STOFWEREND

KEURMERKBESTENDIGE OPLOSSINGEN ENERGIE- EN KOSTENBESPREND

Em-Flex dock- en deur afdichtingen - Arnhemseweg 60, 3832 GN Leusden, Nederland - Tel: +31 33 258 5654 - Mobiel: +31 622 853 648 - Email: info@em-flex.eu
CWR International Gbr - Prozeptionsweg 23, 48493 Wettringen, Deutschland - Tel: +49 2557929576 - www.em-flex.eu



BINNENKORT: EXCELLENTIE IN UITPRIJZEN

DE REVOLUTIE ONDER
DE UITPRIJSSYSTEMEN

— ESPERA NOVA —

EMPACK 2018
JAARBEURS
UTRECHT
HAL 2 | STAND E200
10 – 12 April 2018



HET UITPRIJZEN VAN DE TOEKOMST BEGINT NU:
ESPERA NOVA ROBUUST EN FLEXIBEL ALS NOOIT TEVOREN!
