



NIEUW- EN VERBOUW

- RONALD VISSCHERS
- PRO-MESSA
- ALLDRA SUIKERWERKEN
- POSTUMA AGF
- UITGEKOOKT - VAN MARLE





QESH MANAGER

DIE HET QESH-BELEID OP OVERTUIGENDE WIJZE WEET TE IMPLEMENTEREN VLISSINGEN

Kloosterboer is een onafhankelijk familiebedrijf, met de grootste koel- en vriescapaciteit van Europa. Dit maakt Kloosterboer een toonaangevende wereldspeler in de logistieke dienstverlening voor temperatuurgecontroleerde voedselproducten, zoals vis, vlees, fruit, zuivel en aardappelproducten. De locatie in Vlissingen heeft ook een processingfaciliteit waar vruchtensappen en -concentraten gemengd worden. Voor deze ondernemende site, zoeken wij een QESH Manager die verantwoordelijk is voor het mede opstellen van het QESH-beleid en het uitrollen ervan binnen de dagelijkse operatie in Vlissingen. Daarnaast geef je leiding aan 4 QESH-Officers en 2 Kwaliteitscontroleurs en maak je dit team zichtbaar in de organisatie. Verder ontwikkel je het kwaliteits- en veiligheidsbewustzijn, zodat alle medewerkers zich medeverantwoordelijk voelen voor kwaliteit en veiligheid op de werkvloer. Consultant: Erik van Bommel, telefoon 0317-468686 of 06-44897165



TECHNICAL MANAGER

SPILFUNCTIE TUSSEN KLANT, EIGEN ORGANISATIE EN LEVERANCIER AMSTERDAM

Van Eeghen B.V., gevestigd midden in het centrum van Amsterdam, is opgericht in 1662 en wordt geleid door de 15e generatie van de familie Van Eeghen. In de Gouden Eeuw was Van Eeghen gespecialiseerd in ingrediënten als specerijen, koffie en cacao. Vandaag de dag is de organisatie uitgegroeid tot een toonaangevende specialist in nutraceuticals, waaronder vitamines, plantaardige en botanische extracten en antioxidanten. Zij levert voornamelijk aan producenten van infant nutrition en sport nutritional supplements. Ter versterking van deze toekomstgerichte organisatie zijn wij op zoek naar een enthousiaste Technical Manager. Deze manager is verantwoordelijk voor het adviseren en ondersteunen van de organisatie en de klanten over toepassingen binnen het productportfolio Nutraceuticals. Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885



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 zuiveldrink met minimaal 6,5 miljard Lactobacillus casei Shirota bacteriën per flesje. Voor de Technische Dienst zijn wij op zoek naar een verbetergericht en coachend Hoofd Technische Dienst die afdelingen met elkaar verbindt en verantwoordelijk is voor een optimale technische beschikbaarheid van de productielijnen en gebouwgebonden installaties, waarbij de continuïteit en de kwaliteit van het proces gewaarborgd blijven. Daarnaast coacht en geeft het Hoofd Technische Dienst leiding aan de Technische Dienst en de productieafdeling Moulding met circa 15 medewerkers. Consultant: Daphne van der Hee, telefoon 0317-468686 of 06-53868415



SHE EXPERT

DIE HET STRATEGISCHE BELEID OPERATIONEEL ZICHTBAAR MAAKT VEGHEL

Een baan bij **Mars** is nooit zomaar een baan; hier kennen ze speciale normen en waarden. "De vijf principes van kwaliteit, verantwoordelijkheid, wederkerigheid, efficiëntie en vrijheid maken ons uniek". Mars is een internationale omgeving waar professioneel, collegiaal en constructief gewerkt wordt. Zo ook bij Mars Chocolate in Veghel, de grootste chocoladefabriek van Europa, waar o.a. Mars®, Bounty® en Snickers® geproduceerd worden. Er is altijd plek om zelf invulling te geven aan je carrière en je persoonlijke groei. Start jouw carrière bij Mars als SHE Expert? In deze functie ben je verantwoordelijk voor het implementeren, bewaken en verbeteren van het SHE-beleid en fungeer je als aanspreekpunt binnen het SHE-team. Het opstellen en bijwerken van de risico-inventarisatie en evaluaties (RI&E) met bijbehorend plan van aanpak is ook een van de taken. Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



SPECIALIST ETIKETTERING NON-FOOD

SPILFUNCTIE IN EEN DYNAMISCHE RETAIL-OMGEVING ZAANDAM

Met meer dan 375.000 medewerkers en 6.500 winkels is **Ahold Delhaize** wereldwijd een van de grootste food retailers. Ahold is al jaren een wereldspeler in retail; hieronder vallen o.a. **Albert Heijn**, Etos en Gall & Gall. Totaal werken er ruim 100.000 medewerkers in meer dan 2.200 winkels in Nederland, België en Duitsland. De afdeling Quality, Food Safety & Sustainability opereert met ruim 30 medewerkers vanuit het hoofdkantoor in Zaandam. Momenteel wordt er een nieuw team opgezet voor de Etikettering. Dit team van 10 specialisten werkt dagelijks aan de juiste etiketten op de 20.000 'eigenmerkproducten' (food en non-food) van Albert Heijn. Op basis van productspecificaties en de actuele wet- en regelgeving worden de juiste etiketten samengesteld. In deze rol heb je regelmatig contact met leveranciers en is accurate en een proactieve werkhouding van belang. Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126

OVER BOUWSTOFFEN EN BELEGGEN

Voeding en bouwen zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Kijk maar hoe we het formuleren: een maaltijd is 'opgebouwd' uit voedingsmiddelen, die op hun beurt voedingsstoffen bevatten zoals brand- en 'bouwstoffen'. En van een bouwstof als eiwitten, zeggen we weer dat deze is opgebouwd uit aminozuren.

Er is wel een probleem ontstaan rondom deze bouwstoffen. We nemen er met z'n allen, door de bank genomen, wat te véél van. We worden te dik. Ons voedsel is bovendien te zout, te zoet en te vet, en ook dat is niet gezond. Iedereen is er erover eens dat dit anders moet. Al in 2014 werd daarom het 'Akkoord Verbetering Productsamenstelling' gesloten. Daarin stelde de branche zich ten doel de producten minder zout, zoet en vet te maken. Er moet nog heel wat gebeuren; herformuleren is niet eenvoudig. Je kunt niet zomaar ingrediënten weglaten of vervangen door een ander. Voor je het weet stort je hele bouwwerk in elkaar.

Ondertussen gaat het goed met de bouwsector. En dan doel ik op de sector die werkt met bouwstoffen als steen, staal, beton en hout. De omzet in de bouwnijverheid stijgt al 14 kwartalen op rij onafgebroken. In het eerste kwartaal van 2018 zelfs met 8,6 procent ten opzichte van een jaar eerder (CBS, mei 2018). Ook in de foodsector wordt flink aan de weg getimmerd. We hebben in deze editie weer mooie praktijkverhalen. Foodbedrijven, architecten en ingenieurs vertellen over wat er allemaal bij zo'n bouwproject komt kijken. Want dat is veel. Hoe vind je tegenwoordig bijvoorbeeld voor een nieuwe foodfabriek nog beleggers?

Over beleggen gesproken... Dat woord brengt me naar onze keukens thuis, als we op zaterdag uitgebreid de tijd nemen voor de lunch. Dan 'beleggen' wij geen broodjes, maar 'bouwen' ze. Er worden jalopeno-pepers en gedroogde tomaten in olie gesneden. Er gaat een flinke augurk in blokjes en voor de liefhebber is er fetakaas, mozzarella of gewone Goudse. Bovenop de kaas komen plakjes chorizoworst. Of ham, of kipfilet. Dan een laagje

knapperige sla, komkommer en wat tomaat. Ten slotte de topping: we hebben van alles, als ketchup, pipiriri- en barbecuesaus. 'Sugarfree' staat er inmiddels op de flessen, en ze zijn nog steeds lekker! Een knap staaltje herformuleren. En nu gauw het broodje dichtklappen, voor de berg ingrediënten in elkaar stort.

Judith Witte
judith@b2bcommunications.nl
@vakbladenFood



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: NIEUW- EN VERBOUW



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN BOUWEN IS ASSEMBLEREN

Wie anno 2018 plannen heeft voor ver- of nieuwbouw of renovatie, krijgt te maken grote thema's. Energiebesparing, duurzame materialen, het vergroten van de efficiency, voedselveiligheid. Wat hebben bouw-experts de foodsector te bieden aan innovaties?

EN VERDER...

OSV netwerk	6
Nieuws	8
Column Pieter Vos	9
Uitbreiding ProMessa	22
Winst in de was	24
Merieux Blue Paper	26
Column Herman Bessels	31
Verpakken bij Bond Seafood	32
Uitgekookt Van Marle breidt uit	34
Locker	36
Meer nieuws	42
Column Claudia Baenen	45

Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print en 12 maal per jaar tweetalig online. Het vakblad informeert ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven met trends & ontwikkelingen, duurzaam ondernemen, innovaties, verpakken, hygiëne en voedselveiligheid, processing, procestechnologie en wetenschap. Meer info: www.vakbladvoedingsindustrie.nl – www.dutchfoodindustry.com Oplage: 3000. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). Voorpagina: @adike/Shutterstock.com Aan dit nummer werkten mee: Janneke Vermeulen, Hans Reichart, Dick Lesevan, Babette Tierie, Kennispartner: KTBA. Vormgeving: After Five BV, Varsseveld Drukwerk: JP Offset, Duiven. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. Hoofredactie: Judith Witte. Uitgever: Saskia Stender. Sales: sales@b2bcommunications.nl. Redactie en administratie: b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 19, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl, www.b2bcommunications.nl. Abonnementen: Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 8,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. Leveringsvoorwaarden: Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op www.b2bcommunications.nl. Copyright 2018: b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteuren verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.

INTERVIEW RONALD VISSCHERS

Hij is sinds augustus 2017 directeur van TiFN, maakt deel uit van de Commissie Criteria Productverbetering en is voorzitter van de WAC. De ambities voor productverbetering zijn groot, maar hoe gaan we ze waarmaken? Hoe krijgen we ons voedsel gezonder? In gesprek Ronald Visschers.



BEDRIJFSREPORTAGE POSTUMA AGF TIMMERT AAN DE WEG

De herindeling van het huidige bedrijventerrein door de gemeente vormde de aanleiding voor Postuma AGF om te denken aan nieuwbouw. De herindeling kwam de groothandel in groente en fruit goed uit, want ze groeide uit haar jas.

KENNISPARTNER ALLDRA: NA HEVIGE BRAND WEER IN PRODUCTIE

“Hoe krijgen we de productie, na een brand, zo snel mogelijk operationeel én gecertificeerd?” Dat was de uitdaging waar suikerdecoratiebedrijf Alldra twee jaar geleden voor stond.



50 JAAR KIM
1968 NEDERLAND 2018

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

NIEUWSTE INNOVATIE MET QUADCORE ISOLATIETECHNOLOGIE

De QuadCore isolatietechnologie is de nieuwste innovatie op het gebied van hardschuim isolatiemateriaal.

De 4 voordelen van QuadCore-panelen:

- * Superieur thermisch rendement
- * De beste brandveiligheid
- * Maximale duurzaamheidsscores
- * 40 jaar thermische en constructieve garantie.

”
Samen met Scharff
komen wij pas op stoom
Riny Engels – Marel

**SCHARFF
TECHNIEK BV**
STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE

WWW.STOOMKETELS.NL
WWW.THERMISCHEOLIEKETELS.NL

**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 groeimogelijkheden.

www.4foodsoftware.com



SPONSOR OSV ZOMERBARBECUE

Begin jaren 60 kocht Jan van Drie zijn eerste nuchtere kalf om te verwaarden. Nu vormt de Nederlandse VanDrie Group de groep met meer dan 25 bedrijven de grootste kalfsvleesintegratie in de wereld, zijn ze wereldmarktleider in kalfsvlees en de grootste kalvermelkpoeder-producent. Toch is het bedrijf nog altijd gebouwd op de beste familietradities.

Begeleid door Safety Guard, een uniek systeem van integrale ketenbeheersing, worden jaarlijks circa 1,5 miljoen kalveren geslacht. Meer dan 95% daarvan wordt over de hele wereld geëxporteerd. Zo voorziet de VanDrie Group in ± 28% van de Europese behoefte.

www.vandriegrup.nl



NAJAAR 2018

Voor dit najaar hebben we nog een aantal evenementen in de planning. De exacte data zijn nog niet allemaal bekend, maar die communiceren we z.s.m. via onze website.

Bedrijfsbezoek DCP Ingredients ; Ter Apelkanaal
Bedrijfsbezoek Simons Halal Food – Roermond; ism DVAN – 'claims & keurmerken' in relatie tot voeding
Smaakstampeij - 14 november; Ede

www.osvnetwerk.com

ZOMERBARBECUE

13 JUNI 2018

Woensdag 13 juni is het zo ver; dan verwachten we je op de OSV Zomerbarbecue! Buitenzorg (Ede) zet de deuren weer wagenwijd voor ons open. Net als wij kijken ook zij elke keer uit naar dit evenement.

We zorgen ervoor dat je weer wordt verwend met heerlijke gerechten: mals vlees en smaakvolle vis, gegrild voor jou, of natuurlijk door jezelf. De VanDrie Group sponsort de zomerbarbecue met mals kalfsvlees.

De jaarlijkse zomerbarbecue wordt goed bezocht door ongeveer 200 leden en hun gasten. Dat aantal verwachten we zeker weer te halen! Dit jaar bestaan we 25 jaar! Daarom nodigen wij - net als afgelopen Winterbar-

becue - directie en management van foodproducerende bedrijven uit om op kosten van de OSV deel te nemen aan dit bijzondere netwerkevent. Neem als OSV-er je eigen relaties mee en laat ze kennismaken met jouw netwerk.

Ben je foodproducent en ken je ons netwerk nog niet? Kom kennismaken. Dit is dé gelegenheid. Je kunt je ter plekke nog aanmelden, je bent van harte welkom.

Aanmelden en info: www.osvnetwerk.com

ONBEREIKBAAR

Bouw, dat is een thema waar heel veel over te vertellen valt. Niet alleen over de bouw van nieuwe foodfabrieken, waar dit vakblad vol mee staat, maar ook over wegebouw. En daar wil ik het over hebben, want wat kan er veel fout gaan in de planning en uitvoering.

In Velp, het Gelderse dorp onder de rook van Arnhem waar wij met ons kantoor zijn gevestigd, moet soms ook onderhoud aan het wegennetwerk plaatsvinden. Dat hebben we geweten. Op 8 januari ging de doorgaande weg die voor ons pand ligt, dicht. Voor maar liefst 4 maanden...

Tot overmaat van ramp werd besloten om de aanrijroute naar de A12 via de Schelmseweg eveneens een paar weken dicht te gooien. Hier rijden wekelijks zo'n 14.000 auto's overheen. Zo werd het haast onmogelijk om ons pittoreske dorp binnen te komen, of te verlaten. Lekker efficiënt: iedereen over het toch al megadrukke Velperbroekcircuit sturen. Het leverde verkeersinfarcten bij het leven op.

Er was wel een alternatief bedacht: een extra omleiding, dwars door het aangrenzende dorp Rozendaal, een 30 km zone mét een mooie wegversmalling. De gezichten van de automobilisten stonden op onweer. En je raadt het al, één flitser en het hele budget voor het wegennet kan weer worden terugverdiend.

Inmiddels is het voorbij, deze wegverbouwing. De wegen zijn weer open, we doen weer mee. Er is een volledig nieuwe riolering aangelegd, er ligt mooi strak asfalt met brede fietspaden en een rotonde, het verkeer stroomt weer vrolijk door het groene Velp.

Maar dan gaat het echt onweten en flink regenen. Er stromen brede modderivieren door de nieuwe straat, de nieuwe riolering kan het niet aan... Wat gaat hier fout?

Saskia Stender





JUBILEUM
K.I.M. NEDERLAND BESTAAT 50 JAAR



K.I.M. Nederland, de grootste verwerker van geïsoleerde wand- en dakpanelen van Nederland op het gebied van geconditioneerde ruimtes, viert dit jaar haar 50-jarig bestaan. In de afgelopen 50 jaren zijn ze altijd vooruitstrevend geweest. Als isolatiespecialist van het eerst uur maakten zij de overstap naar isolatie-systeembouw. Al geruime tijd maken ze gebruik van QuadCore schuim, de laatste innovatie op het gebied van isolatie.

Het accent van het bedrijf ligt op een perfecte voorbereiding, waardoor problemen worden uitgesloten voordat ze zich aandienen. BIM (Building Information Modelling) is inmiddels een onmisbare methode om professioneel en toekomstgericht te werken. Deze voorbereiding in combinatie met vertrouwde gezichten (vanaf het eerste contact tot en met de montageploeg), één op één contact en altijd klaarstaan voor de klant vormen de basis voor jarenlange relaties. Han Reinders, algemeen directeur: "Ondernemen doe je met je hart, niet alleen met je verstand. Dat hebben wij bij K.I.M. altijd gedaan. En dat zal de komende jaren niet anders zijn."

www.kim-nederland.nl

VERPAKKEN = MULTIVACCEN
50 JAAR MULTIVAC NEDERLAND

MULTIVAC Nederland viert dit jaar haar 50-jarig jubileum. Ooit vooral leverancier van dieptrekverpakkingsmachines en vacuüm kamermachines; anno 2018 is het één van de weinige partijen die de implementatie van een geheel nieuwe verpakkingslijn vanaf het prille begin tot en met het in productie nemen van de lijn oppakt. 'Better Packaging' was jarenlang dé slogan van MULTIVAC. In 2017 voegde MULTIVAC daar 'Processing' aan toe met de introductie van eigen slicers voor kaas en vleeswaren. Bovendien nam MULTIVAC een belang in het bedrijf TVI, leverancier van portioneer machines en machines



die barbecue producten maken. Kortom de volledige productie vanaf het ruwe, ongesneden product tot en met de (voor de retail) verpakte producten.

www.multivac.nl



NIEUWBOUW
KLAAS PUUL OPENT 2 PRODUCTIELOCATIES

Klaas Puul handelt in garnalen die in alle delen van de wereld worden gevangen en gekweekt. De verwerking van deze producten vindt geheel in eigen beheer plaats. Op 16 juni 2018 opent Klaas Puul twee nieuwe productielocaties. Architect is Bessels architecten & ingenieurs. In Edam is een gestapelde fabriek over drie lagen gebouwd, die aansluit op een bestaand vrieshuis/ logistiek centrum. Door gebruik te maken van zeer geavanceerde procesttechnologie vindt een enorme energiebesparing plaats. In Volendam is een nieuwe verpakkingsfabriek gebouwd met daarbij het nieuwe hoofdkantoor en een experience-center. Klaas Puul voldoet met deze nieuwbouw aan de strengste voedselveiligheidseisen en is daarmee klaar voor de toekomst!

www.klaaspuul.com



TRENDS & ONTWIKKELINGEN
PLANTAARDIGE BIEFSTUK

Sinds 11 juni ligt de plantaardige biefstuk van Vivera, waarvoor alleen plantaardige ingrediënten als tarwe en soja worden gebruikt, bij de meeste Nederlandse retailers in de schappen, en in België bij Carrefour. Als eerste supermarktketen ter wereld startte Tesco in mei in ruim 400 supermarkten in het Verenigd Koninkrijk met de verkoop van de 100% plantaardige biefstuk. De eerste levering van 40.000 stuks aan Tesco was razendsnel uitverkocht. Vivera voorziet ook een grote vraag in andere Europese landen, en is druk doende de productie te verhogen.

www.vivera.nl

VERTROUWEN OF CONTROLEREN?
FRAUDE OF VERTROUWEN?

Is het erg als de knoflookpoeder die je in de winkel koopt, niet helemaal zuiver is? Als na analyse blijkt dat er ook aardappelzetmeel en gemalen knoflookschil in zit? Is dat dan fraude?

Dat ligt voor een deel aan de afspraken die je met elkaar maakt, ofwel aan de verwachting die je als aanbieder creëert over de geleverde kwaliteit van het product. Weet de klant dat het gaat om een product van inferieure kwaliteit? Vaak niet. Want met het blote oog is niet te zien of ermee gerommeld is.

Fraude, ofwel 'opzettelijke misleiding om onrechtmatig voordeel te verkrijgen' grijpt diep in op onze samenleving. Onze economie draait op vertrouwen. Eén product waar wantrouwen aan kleeft, kan een hele sector om zeep helpen. Het kan maanden duren voor het vertrouwen weer terug is. Vertrouwen komt te voet en gaat te paard. Kijk naar de paardenvleesaffaire: je kocht rund, maar het was paardenvlees. Of je betaalt voor extra virgin olijfolie, maar krijgt een veel mindere kwaliteit. Controle op fraude wordt niet voor niets steeds vaker opgenomen in certificatie-eisen van kwaliteitsschema's.

Om geknoei met de samenstelling aan te tonen, hebben we allerlei technieken in huis. Zoals NIR (Near Infrared Spectroscopy): een mooie, snelle en goedkope techniek met veel mogelijkheden.

Een tip hoe om te gaan met mogelijke fraudecontrole: Is het land van herkomst onbetrouwbaar?

Ontbreekt ketenborging? Is de financiële waarde van een grondstof hoog? Weet dat in die gevallen het risico op fraude toeneemt. Extra controle is dan keihard nodig.

Pieter Vos

directeur Nutrilab

www.nutrilab.nl



QLEAN-TEC  **CHRISTEYNS**

Partner voor optimale hygiëne en voedselveiligheid: reinigingsmiddelen, materialen, training en begeleiding

www.qlantec.com



“Laten we met z'n allen eens doorpakken!”

RONALD VISSCHERS:

‘BETREK EXPERTS BIJ DE HERFORMULERING VAN JE PRODUCTEN’

Voedselproducenten in Nederland moeten hun producten minder zout, zoet en vet maken. Flink minder, nodig om Nederlanders gezonder te krijgen. Dat ‘moeten’ is overigens niet door de wet bepaald, maar door henzelf. De producenten hebben dat in een overkoepelend Akkoord met elkaar afgesproken. Wat is de stand van zaken? Wat moet er nog gebeuren? Een gesprek met Ronald Visschers.

Ronald Visschers, sinds augustus 2017 directeur bij Top Institute Food & Nutrition (TiFN), maakt deel uit van de Commissie Criteria Productverbetering. Deze Commissie adviseert de minister hoe een nieuw, integraal, systeem voor productverbetering opgezet kan worden. De aanleiding daarvoor is dat er, nu het ‘Vinkje’ niet meer op verpakkingen vermeld mag worden, geen stimulans meer bestaat voor producenten om ‘best in class’ te worden. Visschers is bovendien voorzitter van de onafhankelijke Wetenschappelijke Adviescommissie voor Productver-

betering (WAC). De WAC toetst de afspraken uit het in 2014 gesloten ‘Akkoord Verbetering Productsamenstelling’ op ambitieniveau en relevantie, en adviseert de partijen die het akkoord hebben ondertekend (het ministerie van VWS, Centraal Bureau Levensmiddelenhandel, Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie, Koninklijke Horeca Nederland en Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties).

De ambities zijn groot. Tijdens de Voedseltop vorig jaar werd gesteld dat Nederland over 5

tot 10 jaar koploper zou moeten zijn in veilige, gezonde en duurzame voeding en duurzame land- en tuinbouw. Het verminderen van de gehaltes zout, verzadigd vet en calorieën (suiker en vet) in producten is één van de doelen om die ambitie te verwezenlijken.

HOE GAAT HET EIGENLIJK MET DE VERBETERING VAN DE PRODUCTSAMENSTELLING?

“Sommige branches doen het heel goed, andere hebben nog weinig bereikt. Om de doelstellingen in 2020 te bereiken, moet de ambitie verder >>



Onafhankelijk advies bij

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



One-stop-shop voor trommelmotoren



Voor elke band de juiste aandrijving



Meer weten?



‘Wat is nog wél effectief om mensen gezonde keuzes te laten maken?’



omhoog. De afspraken die gemaakt zijn, zijn stappen in de goede richting, maar er zit nog steeds te veel suiker en zout in voeding. Wat mij verbaast is dat iedereen het erover eens is: er is een probleem; ons voedsel is te zout, we worden te dik. We weten dat gezond eten belangrijk is voor de volksgezondheid. Laten we daarom met z'n allen eens doorpakken!”

HOE MOETEN 'WE' DAT DOEN?

“Het zou helpen als de overkoepelende organisaties gezamenlijk meer initiatief zouden nemen. Een mooi voorbeeld van een goed initiatief is het pilotproject van FNLI, dat onlangs is afgerond. Producenten konden via de FNLI experts inschakelen die hen intern kwamen ondersteunen bij het herformuleren. De expert kwam langs voor een intake en gaf advies voor productverbetering op basis van zijn bevindingen. Na drie maanden was er een evaluatie. Het project is enthousiast ontvangen, door zowel

de kennisinstellingen die de experts leverden, als door de producenten. Ik ben benieuwd of dit een vervolg krijgt. Dat zou een goede zaak zijn.”

WAAR LOPEN PRODUCENTEN NAAR JOUW IDEE VOORAL TEGENAAN?

“Dat ze niet genoeg kennis in huis hebben. Herformuleren is vaak een technisch probleem, zeker als het om grotere stappen gaat. Grote bedrijven hebben hierin een voorsprong, zij hebben grote R&D-afdelingen en gepatenteerde technologieën. Voor kleinere bedrijven is het moeilijk om mee te komen. De kennis die er is, is bovendien gefragmenteerd. Technologische vraagstukken oplossen gaat goed als je ofwel heel groot bent, of als je gaat samenwerken. Helaas komt samenwerken nog te weinig van de grond.

Wat mij ook opvalt, is dat de werkplannen beknopt zijn en er niet wordt omschreven waar

knelpunten worden verwacht. Vaak wordt wel aangegeven hoe lang een traject moet gaan duren, maar onduidelijk blijft wat er in die tijd gaat gebeuren, welke technische stappen ze gaan nemen. Wanneer de plannen beter worden uitgewerkt, kunnen we er als commissie ook meer mee. En, belangrijker, zal de kans op succes groter worden!”

WAT IS JOUW ADVIES AAN DE INDUSTRIE?

“Betrekt experts bij herformulering van je producten; doe dit vanaf het begin van het projectvoorstel. Ook als het niet via een pilotproject loopt. De experts hebben kennis en ervaring. Bovendien kijken ze als onafhankelijk buitenstaander met een frisse blik naar de processen; ze zien dingen waar je als producent zelf blind voor bent geworden. Kennisinstellingen kunnen fabrikanten bij de productverbetering helpen, maar helaas hikken producenten vooral aan tegen de kosten.”

JIJ ZAT OOK IN DE COMMISSIE CRITERIA PRODUCTVERBETERING ONDER LEIDING VAN HET RIVM. WAT WAS DE OPDRACHT VAN DEZE COMMISSIE?

"We hebben ons afgelopen jaar gebogen over de vraag hoe een integraal systeem van productverbetering opgezet kan worden, ter vervanging van het Vinkje. Na 19 oktober mogen verpakkingen met het Vinkje immers niet meer geproduceerd worden. De onafhankelijke wetenschappelijke criteria van het Vinkje werden door bedrijven gezien als een belangrijke stimulans voor innovatie. Zo'n stimulans om 'best in class' te worden, is er nu niet meer. Zeker als we de eerder gestelde ambities willen halen, moet zo'n systeem er wel weer komen."

We hebben onderzocht of de criteria van het Vinkje gekoppeld kunnen worden aan de maximumnormen voor zout, verzadigd vet en suiker. Het gaat dan om de normen die binnen het Akkoord Productverbetering zijn afgesproken voor een groot aantal productcategorieën. Daarnaast zijn er ook criteria voor nutriënten voor producten in de Schijf van Vijf. We hebben de samenhang tussen de criteria van het Vinkje, het Akkoord en de Schijf van Vijf in beeld gebracht en de kansen voor een integraal systeem geïdentificeerd."

EN... KUNNEN DE SYSTEMEN OP ELKAAR AFGESTEMD WORDEN?

"Dat blijkt heel lastig. Op dit moment kan dat niet, er is te weinig connectie tussen de systemen. Ik vond het verrassend dat er zulke grote verschillen bestaan tussen de criteria die WECOM voor het Vinkje had, de criteria voor de Schijf van Vijf en de ambities uit het Akkoord Productverbetering. We moeten dat veel meer harmoniseren. Tegelijkertijd weten we dat de invloed van zo'n systeem beperkt is. Er is nog altijd een heilig geloof in het idee: 'als we maar genoeg kennis in de mensen stoppen, gaan ze vanzelf zinnige beslissingen nemen'. Zo is het niet. Er is geen onbetwist vertrouwen

meer in de autoriteit van kennisdragers als de dokter of wetenschapper. Het blijft daarom van belang om een mix van instrumenten in te zetten om consumenten te verleiden tot gezondere voedingskeuzes. Verbetering van de productsamenstelling is er daar slechts één van. Om mensen gezonder te maken, moet er een veel bredere maatschappelijke aanpak komen, waarbij burgers en maatschappelijke organisaties op steeds meer aspecten betrokken worden."

HOE DOEN ZE DIT IN HET BUITENLAND? KUNNEN WE DAARVAN LEREN?

"Daar hebben we inderdaad ook naar gekeken. De aanpakken verschillen erg per land. Cultuur speelt bovendien een grote rol of een maatregel al dan niet werkt. We weten wel dat een set met criteria voor productverbetering alléén niet voldoende is. Het gaat om een samenspel van meerdere factoren. Belangrijke pijlers daarbij zijn een sterke regie vanuit de overheid, goede samenwerking met de industrie en maatschappelijke organisaties, en ambitieuze maar haalbare criteria per productgroep, die bovendien tussentijds worden aangescherpt. Nu al zien we dat de industrie zichzelf in bepaalde gevallen veel strengere normen oplegt dan vanuit de overheid is bepaald. Ze zijn vele malen ambitieuzer dan in de criteria voor het Vinkje geformuleerd stond. Zoals de groenteconserven; die branche heeft enorme slagen gemaakt in zout- en suikerverlaging."

HOE ZIT HET EIGENLIJK MET JÓUW PASSIE EN AMBITIES? JE BENT NU BIJNA EEN JAAR DIRECTEUR BIJ TIFN (EEN PUBLIEK-PRIVATE SAMENWERKING VOOR STRATEGISCH LANGE-TERMIJNONDERZOEK VOOR BEVORDERING VAN GEZOND EN DUURZAAM VOEDSEL). WAT WIL JIJ BINNEN NU EN VIJF JAAR BEREIKEN?

"Ik hou van het grensvlak van onderzoek, wetenschap, toepasbaarheid en wetenschappelijk excellentie, vooral als het gaat om de relatie tussen ingrediënten en het effect op de gezond-

heid. Zeker de helft van de projecten die we bij TiFN doen, passen in dit thema. Ook consumentenonderzoek boeit me enorm. Bij het World Food Center in Ede gaan we proberen antwoorden te vinden op de vraag wat in de moderne context nog wél effectief is om mensen gezonde keuzes te laten maken."

"Waar ik verder heel enthousiast van wordt, is dat we onlangs het 'Sustainable Food Initiative' (SFI: www.sustainablefoodinitiative.eu) hebben opgericht. Dit initiatief is ontstaan vanuit het bedrijfsleven. We bundelen kennis en resultaten van academisch onderzoek met innovaties en technologische vernieuwing in het bedrijfsleven. Dat doen we samen met allerlei partijen, grote bedrijven zoals Unilever en Kraft-Heinz, maar ook Wageningen Campus, andere universiteiten, studenten, start-ups en coöperaties zoals AVEBE en Cosun. Een open mind-set en creatief leren vormen de basis voor onze benadering. We staan voor zoveel uitdagingen: clean label, internet of food, Regenerative Farming, eiwittransitie, noem maar op. We bieden veel ruimte voor het uitproberen van compleet nieuwe mogelijkheden en technieken."

EN JIJ WIL, MET TIFN, GRAAG DEZE REGIE-TAAK OP JE NEMEN?

"Ja! Op alle niveaus is behoefte aan meer regie met, tegelijkertijd, minder administratie. Elke provincie heeft zijn eigen kenniscampus Food. Het onderzoek en de toepassingen daarvan raken daardoor erg gefragmenteerd. Wij hebben met SFI de ambitie om op landelijk niveau een aantal deelgebieden bij elkaar te gaan brengen, waaronder in eiwittransitie en duurzame voedselproductie. We hanteren een 'founding fathers-principe', maar iedereen die wil, kan aanhaken in de projecten."

 www.tifn.nl



Europa's grootste gamma industriedeur

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



* bij de industriële sectionaaldeur SPU 67 Thermo met ThermoFrame

HÖRMANN
Deuren voor woning en industrie



Optimaal voeden van mixers

AZO[®] Vacuüm weegsysteem

- stofarm
- nauwkeurig
- economisch



AZO[®]
www.azo.com

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

‘BOUWEN IS ASSEMBLEREN’

Wie anno 2018 plannen heeft voor nieuw- of verbouw of renovatie, krijgt te maken grote thema's. Energiebesparing, duurzame materialen, het vergroten van de efficiency, voedselveiligheid. Wat hebben bouw-experts en toeleveranciers de foodsector te bieden aan innovaties? Welke trends en ontwikkelingen signaleren ze? >>

Voor elk vloerprobleem een passende oplossing



Strak Sterk Stijlvol



Multipox Kunststof vloeren | Voltastraat 27 A | 8013 PM ZWOLLE
T: (0578) 696 755 | E: info@multipox.nl | I: www.multipox.nl

Onze vloeren zijn:

- HACCP gekeurd
- naadloos
- leverbaar met antislip en gladde uitvoering
- bestand tegen -40 graden tot +120 graden Celsius
- bestand tegen grote temperatuurwisselingen
- snelle ingebruikname
- bestand tegen meeste oplosmiddelen en chemicaliën
- conform de richtlijnen 93/43/EG
- zwaar belastbaar

Multipox levert vloer & wandsystemen op basis van:

- Epoxy: Sterk en decoratief
- Polyurethaan Cement gebonden: Zwaar belastbaar
- Acrylaat: beloopbaar naar 2 uur
- Vinyl Esther: zwaar chemisch resistent

NEEM NU EEN COMBI-ABONNEMENT

SAMEN MET VAKBLAD VOEDINGSINDUSTRIE EN BLUE PAPER VAN MERIEUX NUTRISCIENCES VOEDSELVEILIG PRODUCEREN

COMBI-ABONNEMENT:

- **Vakblad Voedingsindustrie:** Hét vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven over trends & ontwikkelingen, duurzaam ondernemen, innovaties, verpakken, hygiëne en voedselveiligheid, processing, procesttechnologie en wetenschap
- **Blue Paper** van Merieux NutriSciences over 'Europese voedselveiligheidstrends, kernvraagstukken en perspectieven'

www.vakbladvoedingsindustrie.nl/abonnement

Sneak Preview Blue Paper op pagina 26



Abonnement vakblad Voedingsindustrie 1e jaar € 45,- ipv € 81,50 + Blue Paper 2018 € 125,- ipv € 189,- (alle prijzen excl. btw)



©PHONIX_A.PK.SAROSHUTENSTOCK.COM

Kantoorpanden, winkels en woningen blijken grote milieuvuilers te zijn; ze stoten samen meer CO₂ uit dan het verkeer of de industrie. Die CO₂-uitstoot moet omlaag; het Europees Parlement stemde op 17 april jl. in met de klimaatwet die de inspanningen bepaalt voor diverse sectoren, waaronder de bouw, de landbouw en het transport. In Nederland moet de uitstoot in deze sectoren met 36% omlaag ten opzichte van 2005.

HET KAN DUURZAMER

Nieuwe kantoren en andere utiliteitsgebouwen moeten minimaal voldoen aan het Bouwbesluit. Het kan echter veel duurzamer dan in die eisen staat geformuleerd; met efficiëntere verwarmingsinstallaties, door regenwater niet te lozen op het riool, of door duurzame materialen te gebruiken. Nieuwe utiliteitsgebouwen komen, als zij 'zeer duurzaam en buitengewoon energiezuinig zijn', in aanmerking voor allerlei subsidieregelingen. Zoals een Groenverklaring, waarmee per vierkante meter bruto vloeroppervlak een bepaald bedrag groen gefinancierd kan worden. Ook met een BREEAM-NL certificaat kun je als gebouweigenaar een aanzienlijk fiscaal voordeel krijgen over je investering en in aanmerking komen voor subsidies. BREEAM wordt al sinds 2010 gebruikt om de duurzaamheidsprestaties van gebouwen te beoordelen op negen verschil-

lende duurzaamheidscategorieën. Niks doen is geen optie.

Hans van den Hoorn van RBK (ontwerp-/adviesbureau voor gebouwen en installaties, en leverancier van automatisering): "In 2020 al gaan de nieuwe BENG-eisen (Bijna Energie Neutraal Gebouw) de gangbare energieprestatie-eisen vervangen. Het verlagen van de energiebehoefte, het verminderen van het primaire fossiele energiegebruik voor onder andere verwarming, koeling en verlichting, en het daarbij toepassen van hernieuwbare energie, zijn kernbegrippen in de BENG."

ENERGIEBESPARING

"Producten met de hoogste isolatiewaarde hebben altijd een pré", zegt Gerard Scherff van K.I.M.-Nederland, specialist in isolatiesysteembouw. "We staren ons daarbij niet blind op de dikte van het isolatiemateriaal; het gaat echt om de prestaties van het product. Daarin zijn wij vrij vooruitstrevend. Al onze inspanningen zijn gericht op het handhaven van het hoogste kwaliteitsniveau. Wij bedenken, bouwen en installeren, maar doen en kunnen dat niet alleen; we werken intensief samen met onze vaste leveranciers. Dat is essentieel voor innovatie." Eén van de vernieuwingen die K.I.M. op dit moment vermarkt is de QuadCore isolatietechnologie. "Dit is een

Thema: nieuw- en verbouw

mooie innovatie op het gebied van hardschuim isolatiemateriaal", legt Gerard uit. "Voordelen zijn een superieur thermisch rendement, de beste brandveiligheid en maximale duurzaamheidscores. Dat het duurzaam is, blijkt ook wel uit de garantieperiode; we bieden 40 jaar thermische en constructieve garantie."

Hans van den Hoorn: "Om op energiegebruik te besparen, proberen wij in onze projecten het gebouw en de afzonderlijke gebouwssystemen altijd zo veel mogelijk integraal met elkaar te laten samenwerken. We realiseren projecten die BREEAM gecertificeerd zijn, met speciale aandacht voor energiebehoud en energiebesparing. Daarnaast bieden we automatiseringsoplossingen, waarbij productie en installaties volledig kunnen worden aangestuurd en beheerd. De nieuwe BENG-eisen passen goed bij onze integrale projectaanpak, we passen ze al toe in onze projecten. Een recent project is door ons uitgevoerd zonder centrale verwarming; hier is dus ook geen gasaansluiting meer voor gemaakt. De vloerverwarming in de kantoren werkt met restwarmte uit de koude-installatie, en deze restwarmte wordt ook gebruikt voor de opwarming van reinigingswater. Om zoveel mogelijk warmte op te kunnen slaan, hebben we zelfs gebruik gemaakt van het water in de sprinklertank. Verder wordt het elektrische verbruik voor een substantieel deel opgewekt met behulp van zonnepanelen. Het FOPRO® besturingssysteem van RBK zorgt daarbij voor een zo energie-efficiënt mogelijke besturing van de koude-installatie. Bij eerder gerealiseerde installaties heeft dit energiebesparingen van soms wel 20% opgeleverd ten opzichte van het oorspronkelijke verbruik."

VERBOUW OF NIEUWBOUW?

"De grote voordelen van nieuwbouw zijn natuurlijk de eerder genoemde mogelijkheden voor energiebesparing", vervolgt Herman Bessels, architect BNA bij Bessels architecten & ingenieurs. "In een nieuwbouwproject is het eenvoudiger om de nieuwste innovaties te verwerken dan in bestaande bouw. Alle onderhoudsvoorzieningen zitten tegenwoordig binnen, boven het sanitair plafond, waardoor installaties substantieel goed-

koper kunnen zijn: bovenop een dak moesten ze bestand zijn tegen weer en wind. Dat hoeft niet meer. Ook het vervangen van luchtfilters is veel makkelijker als die in de tussenruimte zijn aangebracht in plaats van bovenop een dak. Maar dan heb je natuurlijk wel ruimte nodig om die tussenruimte van 3 meter te kunnen maken; dat is weer een goede reden voor nieuwbouw.”

Toch kiezen veel foodbedrijven voor verbouwen in plaats van nieuwbouw. Een bedrijf groeit, er wordt wat verbouwd en bijgebouwd. Misschien vindt er zelfs uitbreiding plaats naar het kavel ernaast. Volledige nieuwbouw is vaak te kostbaar. Logisch, als je bedenkt dat een foodfabriek oneerbiedig gezegd niet meer is dan een regenjas, een omkasting voor de peperdure procesinstallaties. Ga die maar eens allemaal verhuizen. Wat meespeelt in de keuze voor uitbreiding in plaats van verhuizen, is dat foodbedrijven moeten voldoen aan een veelheid van heel specifieke milieueisen. Op hun bestaande locatie hebben ze alle vergunningen, die krijgt je niet zo snel weer voor een ander terrein. Bovendien; hoe hou je je personeel vast als je naar de andere kant van het land verhuist? Dit alles maakt van nieuwbouw een complex verhaal. Bedrijven die wel verhuizen, doen dat vaak omdat ze weg móeten, bijvoorbeeld vanwege een herbestemming van de grond waarop ze gevestigd zijn. Meestal is er daardoor een externe pot met geld beschikbaar om een deel van de nieuwbouw en verhuizing te financieren.”

MVO

De keuze voor nieuwbouw wordt sinds enkele jaren wel weer vaker genomen, signaleren Herman Bessels en Hans van den Hoorn. Hans: “In de crisisjaren moesten bedrijven consolideren, de nadruk lag op onderhoud en herstel van bestaande gebouwen, en op het samenvoegen van activiteiten of het uitbreiden van activiteiten binnen het bestaande pand. Nu bedrijven weer meer omzet maken, en er sprake is van schaalvergroting of verbreding van activiteiten, oriënteren ze zich vaker op nieuwbouw. Sinds een jaar of drie zien we onze

opdrachtenportefeuille voor nieuwbouw in Nederland weer groeien.” Dat heeft volgens hen deels ook te maken met een andere trend: Hans: “Veel van onze klanten zijn zich bewust van de roep van afnemers en de consument voor een duurzamere manier van ondernemen. Dit is duidelijk terug te vinden in de MVO jaarverslagen. Ook de wens om te moderniseren en de noodzakelijke kwaliteitsverbetering van het gebouw en processen spelen een rol. De voedingsindustrie vraagt om oplossingen voor meer efficiëntie, het verlagen van het energiegebruik en een betere klimaatbeheersing.”

Gerard, KIM: “Integraal bouwen, en in het voortraject meedenken met de klant, wordt steeds belangrijker, of het nu gaat om nieuw- of om verbouw. Zeker als je een voedselveilig pand wil opleveren. Digitalisering speelt in veel processen een steeds grotere rol; ook in de bouw. Wij bouwen een pand met behulp van het BIM-model nu helemaal virtueel. Dankzij dit 3D-model halen wij de knelpunten al voor de daadwerkelijke bouw uit het ontwerp. Dat scheelt een hoop tijd en geld, en bouwen moet steeds sneller. Leuk is dat dit soort technieken zich blijven ontwikkelen. Saai wordt het niet!”

Hans van den Hoorn vult aan: “Een voedselveilig gebouw staat of valt met het beheersen van de productie- en schoonmaakprocessen, de goederenstroom en de routing van het personeel, en het gebouwbeheer en -onderhoud. Dat vraagt om het vooraf maken van een goede logistieke analyse, en een logistiek plan waarbij de routing van personeel, producten, hulpmiddelen, hulpstoffen, afval etcetera zo volledig mogelijk is vastgelegd. Daarop moet een ontwerp- en bouwproces volgen met aandacht voor engineering en keuzes van de juiste systemen en installaties, en de juiste inrichting en afwerking van het gebouw.”

FINANCIERING EN MODULAIR BOUWEN

Herman Bessels: “Wat echt is veranderd, is dat bouwen steeds meer assembleren is geworden. Die beweging zien we al decennialang in de

auto-industrie, in de scheepsbouw en nu dan ook in de utiliteitsbouw. Internet speelt een steeds grotere rol: dáár ga je zoeken wie de beste producten tegen een aantrekkelijke prijs op korte termijn kan leveren.” Met deze andere werkwijze, verandert ook de wijze van financieren. “Niemand heeft meer zijn eigen vrachtwagens, machines en apparatuur; alles wordt gehuurd of geleased. Die trend kun je doortrekken naar het gebouw. Vroeger financierde een bedrijf de nieuwbouw zelf. Dat gebeurt steeds minder. De wijze van financiering heeft grote invloed op het bouwplan en -proces. De vraag is steeds meer: wat maakt een pand interessant voor een belegger? Het antwoord: als het een maximale restwaarde heeft en een multifunctionele aanwendbaarheid zodra de eerste gebruiker vertrokken is.”

“Met een oude foodfabriek doe je weinig, het is moeilijk om er een nieuwe bestemming voor te vinden. De vloeren liggen vaak op afschot vanwege putten, er zitten geurige stoffen in die je er nooit meer uitkrijgt. De waarde van zo'n fabriek is de grondwaarde minus de sloop- en saneringskosten. Dit is ook de reden dat veel oude fabrieken blijven staan. Niemand wil het verlies nemen. Niemand wil afboeken.

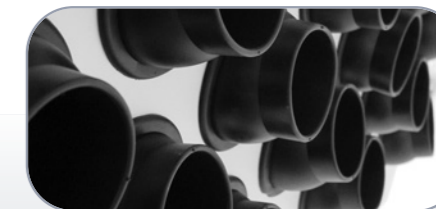
Dit zien we ook bij winkelpanden in de periferie van binnensteden. Niemand wil toegeven dat zijn belegging en/of zijn pensioenpot is verdampt en blijft daarom zitten. Tegenwoordig ontwerpen en bouwen we een foodfabriek daarom op zo'n manier dat delen van elkaar kunnen worden losgekoppeld. Als het foodbedrijf uit het bedrijf vertrekt, kan het magazijn bijvoorbeeld worden verhuurd aan een distributeur, de kantoren aan een andere ondernemer. Daarom moet bij het ontwerpen van een fabriek het uitgangspunt zijn: multifunctionaliteit. Het kost niets extra, maar is een manier van denken. Zie hoe Euroma Zwolle in elkaar is gestoken; door modulair te denken ben je in staat om razendsnel een gebouw te realiseren. En Ameco Apeldoorn was door deze werkwijze binnen 13 maanden na het eerste gesprek operationeel.”

Smitsair-JETsystemen



LUCHTDISTRIBUTIE OP MAAT

- PROJECTMATIGE AANPAK • LUCHTVERDELING OP MAAT • SNELLE INSTALLATIE
- LAAG ENERGIEVERBRUIK • WEINIG TRANSPORTKANALEN NODIG • TOCHTVRIJ EN
- HOMOGEEN KLIMAAT • HOOGINDUCEREND SYSTEEM • INCLUSIEF INBEDRIJFSTELLING
- ONDERHOUDSVRIJ • GESCHIKT VOOR KOELING, VERWARMING EN VENTILATIE



Toepassingsgebieden JETsystemen;

- fabriekshallen en lashallen,
- magazijnen en distributiecentra,
- voedselverwerkende industrie,
- sporthallen en zwembaden,
- concertzalen, theaters en discotheken,
- multifunctionele evenementenhallen,
- winkels, bouwmarkten,
- atria en binnentuinen,
- kantoorruimten, hotelkamers,
- scholen, klaslokalen.

SMITSAIR-JETsystemen B.V.

Tel. 0297-564455

Fax 0297-569296

e-mail: jetsystemen@smitsair.nl

internet: www.smitsair.nl

Mix and match...



Machine testen?

Dat kan in onze demoruimte of bij u op locatie!
Bel voor een vrijblijvende afspraak
074 - 266 29 05



Het Duitse familiebedrijf K+G Wetter staat wereldwijd te boek als één van de meest toonaangevende merken in de sector. Het productgamma van K+G Wetter bestaat uit (vacuüm)cutters en wolven geschikt voor ambacht en industrie. De K+G Wetter machines zijn robuust, gebruiksvriendelijk en gebouwd volgens de laatste hygiëne en energie standaarden.

Meer weten?

Ga naar vanuhm.nl en ontdek ons uitgebreide assortiment.



De Bieffel 3, Borne
T 074 - 266 29 05
E verkoop@vanuhm.nl

BOUWEN VOLGENS BREEAM 'EXCELLENT' NIVEAU

DUURZAME UITBREIDING PRO-MESSA

Ze waren uit hun jasje gegroeid, bij centrale slagerij ProMessa in Deventer.

Dus komt er een nieuwe productiehal bij, waar duurzaamheid - net als in de rest van de bedrijfsvoering - een prominente rol speelt.



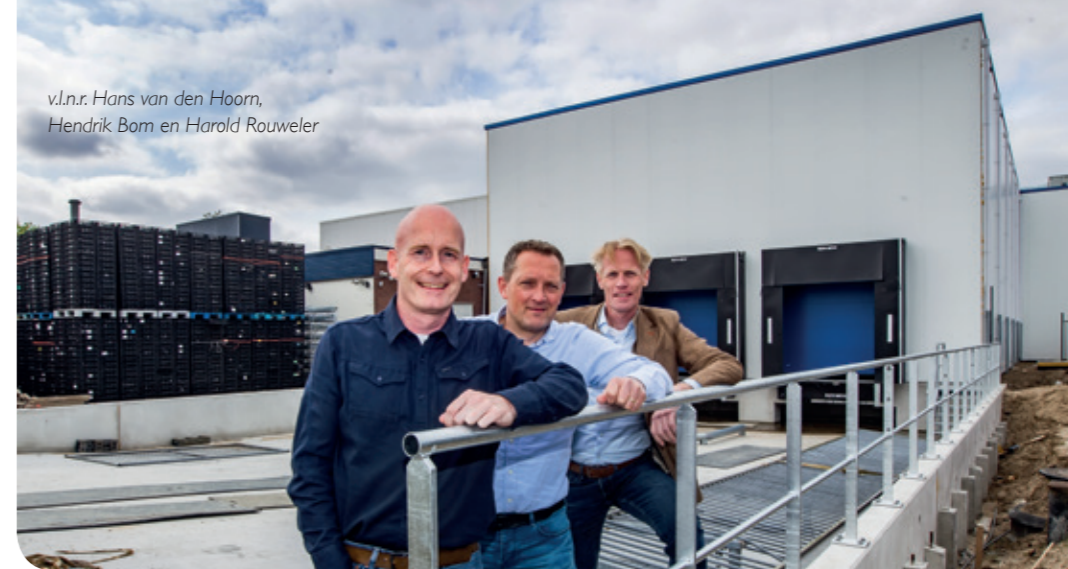
De groei van het bedrijf was niet de enige reden voor de nieuwbouw, vertelt directeur Harold Rouweler: "Er was meer ruimte nodig voor de productielijnen. Die dienen bijvoorbeeld aan veranderende wetgeving en klantwensen te voldoen." In de nieuwe ruimte zullen onder andere gemalen producten worden vervaardigd en vindt een deel van de etikettering en logistiek plaats. De hal, die zo'n 3.200 vierkante meter beslaat, wordt in oktober officieel geopend.

BARBECUEWEER EN SUPERMARKTACTIES

ProMessa werd in 1964 opgericht en is sinds 2008 dochteronderneming van Coop, maar levert ook vlees onder private label aan diverse andere supermarktketens. Het vlees wordt bij ProMessa geportioneerd, soms gekruid of gemarineerd, en dan verpakt volgens zeer moderne technologieën. "Er gaan bij ons wekelijks ruim 600.000 verpakkingen de deur uit", vertelt Operations Manager Hendrik Bom. "Het precieze aantal kan per week verschillen, afhankelijk van supermarktacties en het weer. Rond de feestdagen of bij barbecueweer hebben we enorme afzetpieken. En omdat we een ultraverse keten zijn, moeten we zeer snel kunnen schakelen." Nauwe samenwerking met de retailers is dus erg belangrijk, aldus Bom. "We trekken samen op in de keteninrichting en productontwikkeling. Zo kunnen we de consument van lekker en gezond vlees voorzien."

INNOVATIE

"Samenwerking is de sleutel tot innovatie", aldus Rouweler. Samen met afnemers en leveranciers zet ProMessa dan ook volop in op duurzaamheid. Er wordt grotendeels gewerkt met Nederlands vlees; veelal met één, twee of drie Beter Leven-sterren. Het bedrijf hanteert gescheiden afvalstromen, gebruikt ecologische schoonmaakmiddelen en groene stroom. Een noviteit én unicum in de vleesindustrie zijn de schaaltes waarin het biologisch assortiment wordt verpakt. Die zijn gemaakt van plantaardige grondstoffen en volledig composteerbaar. ProMessa weet zich ook te onderscheiden met het WMS-systeem, waarmee



v.l.n.r. Hans van den Hoorn, Hendrik Bom en Harold Rouweler

op winkelniveau wordt gesorteerd en uitgeleverd. Operations Manager Bom: "Het vlees ligt snel in de winkel en heeft daarmee een langere houdbaarheid. Dat leidt tot minder derving én hogere verkopen. Een enorm voordeel in de branche."

BOUWEN VOLGENS BREEAM

Toen de eerste plannen voor de nieuwbouw ter tafel kwamen, werd meteen duidelijk dat ook daarin het duurzame beleid weerspiegeld moest worden. En zo geschiedde: er komen bijvoorbeeld zonnepanelen op het dak, de koelinstallatie werkt volledig met het natuurlijke koudemiddel CO₂, er vindt waterbesparing en warmteterugwinning plaats en waar mogelijk wordt gebruik gemaakt van bewegingssensoren. "We wilden bouwen volgens de richtlijnen van BREEAM, die passen bij onze MVO-ambities", vertelt directeur Rouweler. BREEAM is het internationale instrument om van gebouwen de duurzaamheid te meten en te beoordelen. Rouweler: "We streven met deze nieuwbouw naar het BREEAM 'Excellent' niveau. Intussen hebben we het ontwerpcertificaat hiervoor al behaald."

ONMISBARE PARTNER

Een onmisbare partner voor ProMessa bij het ontwerp en de begeleiding van de nieuwbouw, is de RBK Group: een ingenieurs- en automatiseringsbedrijf gespecialiseerd in het ontwerpen en realiseren van (nieuw)bouwprojecten en het leveren van automatiseringsoplossingen in de voedingsindustrie. RBK is net als ProMessa gevestigd in Deventer, maar dat gaf niet de doorslag voor de samenwerking. Rouweler: "Natuurlijk heeft dat

voordelen. Maar uiteindelijk gaat het ons om kwaliteit en vertrouwen. We hebben veel goede verhalen over RBK gehoord, ze hebben ruimschoots ervaring met de voedingsindustrie en met bouwen volgens BREEAM, én het klikte."

TOEKOMSTBESTENDIG

RBK kwam al in een vroeg stadium in beeld. Architect Hans van den Hoorn licht toe: "Wij starten met een grondige inventarisatie van de wensen en mogelijkheden van onze opdrachtgever, en analyseren hoe bedrijf en productie zijn georganiseerd. Aan de hand daarvan maken we een integraal ontwerp voor het gebouw en de gebouwinstallaties: elektrotechniek, werktuigbouw en koeltechniek. We vragen de vergunningen aan, stellen bestekken op en begeleiden de aanbesteding." Bom vult aan: "Daarmee werd heel correct omgesprongen; RBK toonde zich echt een onafhankelijke partij." Van den Hoorn vervolgt: "Ook doen wij de bouwbegeleiding tijdens de uitvoering. Zo zijn wij betrokken bij het project vanaf het eerste idee tot aan de ingebruikname." Dat de nieuwbouw bij ProMessa een thuiswedstrijd betreft, maakt de opdracht extra bijzonder. Van den Hoorn: "Wat dit project verder leuk én uitdagend maakt, is dat de nieuwbouw vrijwel het gehele terrein beslaat naast het bestaande gebouw. Interessante vragen zijn dan: Hoe ga je in je plan om met deze beperkte ruimte, en hoe sluit je goed aan op het bestaande gebouw?" Rouweler: "Dat is uitstekend gelukt. Met onze nieuwbouw zijn we klaar voor de toekomst."

 www.pro-messa.nl
www.rbk.nl



loszijde wasmachine
in highcare ruimte

BIJZONDERE BUNDELING VAN KRACHTEN

WINST IN DE WAS

Er valt in de voedingsmiddelenindustrie veel te winnen in het wassen van bedrijfskleding en ander textiel, zoals kostenreductie, hygiëne en kwaliteit. Drie experts aan het woord over hoe je dat aanpakt: Wouter Paas van Paas Westerbork, Matthias Odink van Laundry Expert en Anthony Hendriks van Christeyns.

Op een bijzondere locatie, het bedrijf Paas High-Care Laundry Cleaning in Westerbork, geven de drie experts hun visie. De locatie is goed gekozen. Aan het ontwerp, de bouw en het proces van deze industriële wasserij hebben ze, ieder vanuit hun expertise, bijgedragen. De specialistische

wasserij dient als voorbeeld voor wat zij de voedingsmiddelenindustrie te bieden hebben.

AIRSOCKS

Rasondernemer Paas: "Wij leggen ons in onze high-care wasserij toe op het wassen van alleen

airsocks (luchtverdeelslangen) en schoenen voor de foodindustrie, onder andere voor FrieslandCampina. De producten verlaten onze wasserij 100% steriel, goed verpakt en grondig gecontroleerd. We demonteren en monteren de airsocks ook en vervangen of repareren

versleten exemplaren, zodat de luchtbeheersing optimaal blijft. De belangstelling voor onze service groeit. Meer bedrijven kiezen voor airsocks. Maar nog belangrijker: de industrie gaat steeds professioneler om met hygiëne en ziet het belang van een high-care wasserij voor toepassingen in een foodomgeving. "Wie hier komt kijken, ontdekt hoe we kunnen garanderen dat de producten 100% steriel bij bedrijven terugkomen. Bijvoorbeeld dat wij een 'vuile' zijde hebben in onze wasserij. Die is middels een wand strikt gescheiden van de schone zijde, waar de cleanroom zich bevindt."

GEEN LOSSE EINDJES

Daarmee komen we bij de ontwerper en bouwer van de wasserij. Sales manager Matthias Odink was namens Laundry Expert betrokken bij beide. "Ook wij zijn superspecialisten, de enige die als specialist een wasserij kan bouwen, onderhouden en van chemie kan voorzien. We leveren alle apparatuur voor de professionele wasserij en de juiste producten voor wassen en schoonmaken in de industrie. Daarbij nemen we ook ontwerp en installatie van complete wasserijen op ons, van de engineering tot en met de laatste leiding. Het grote voordeel van onze aanpak: de klant krijgt maatwerk en blijft niet met losse eindjes zitten. Wij regelen alles." Daarbij kijkt Laundry Expert naar de totale

vlnr: Wouter Paas, Matthias Odink, Anthony Hendriks



kosten van het eigendom van de machine. "Voor deze wasserij bijvoorbeeld bleek het gunstiger een boiler te plaatsen om het water voor de was te verwarmen. Dat scheelde niet alleen in de kosten voor de elektrische installatie; het was ook duurzamer doordat er minder energie verbruikt wordt. Duurzaamheid is voor ons een belangrijk thema. Wij kijken naar de kosten van het gehele wasproces, van investering en water- en energieverbruik, tot en met de slijtage van het textiel. Het draait allemaal om het juiste type machine/proces, de keuze van de temperatuur en de juiste chemie. Bij de optimalisering van het wasresultaat en wasproces, werken we nauw samen met Christeyns. Zij zijn ook de fabrikant van de professionele wasmiddelen die wij verkopen."

WASMIDDELEN EN METINGEN

Christeyns en Qleantec-Christeyns zijn samen dé specialist voor hygiënische concepten voor food. Voor een industrie dus, aldus sales manager Anthony Hendriks, waar hygiëne een eerste prioriteit is. "Fabrikanten die aan supermarkten en foodservice mogen leveren, voldoen aan de strengste eisen." Christeyns levert daar een bijdrage aan met de inzet van de juiste professionele wasmiddelen en periodieke controles van het wasresultaat en de hygiëne, en met schriftelijke rapportages en adviezen over het optimaliseren van het proces. "Dat kunnen adviezen zijn voor de verbetering van de hygiëne, maar net zo goed over het beperken van kosten. We werken voortdurend aan slimme innovaties waarmee steeds efficiënter en tegen lagere kosten gewassen kan worden. Automatische doseerapparatuur hoort daar zeker bij." In het advies aan Paas, werkt Christeyns samen met haar partner Laundry Expert.


GEEN CONCESSIONS AAN KWALITEIT

Christeyns verricht, net als bij veel bedrijven in de food, microbiologische metingen en controleert zo of de hygiëne nog aan de norm voldoet. "Als we afwijkingen van de norm vinden, kan



Automatische wasmiddeldosering

dat meerdere oorzaken hebben. Het kan aan de dosering van de wasmiddelen liggen, of bijvoorbeeld aan de machines. Dankzij onze samenwerking wordt de klant nooit van het kastje naar de muur gestuurd. Wij nemen samen immers de volledige verantwoordelijkheid voor het gehele proces van de professionele wasserij. Hygiëne is topprioriteit, maar kostenreductie is net zo belangrijk voor wie aan de retail en foodservice wil leveren. Wij kunnen, samen met Laundry Expert, ondernemers helpen de kosten van het wassen van hun bedrijfskleding en ander textiel terug te dringen; zonder enige concessie te doen aan de kwaliteit."

 www.paaswesterborkbv.nl
www.laundryexpert.nl
www.christeyns.com/nl

RASFF

EUROPESE TRENDS IN VOEDSELVEILIGHEID

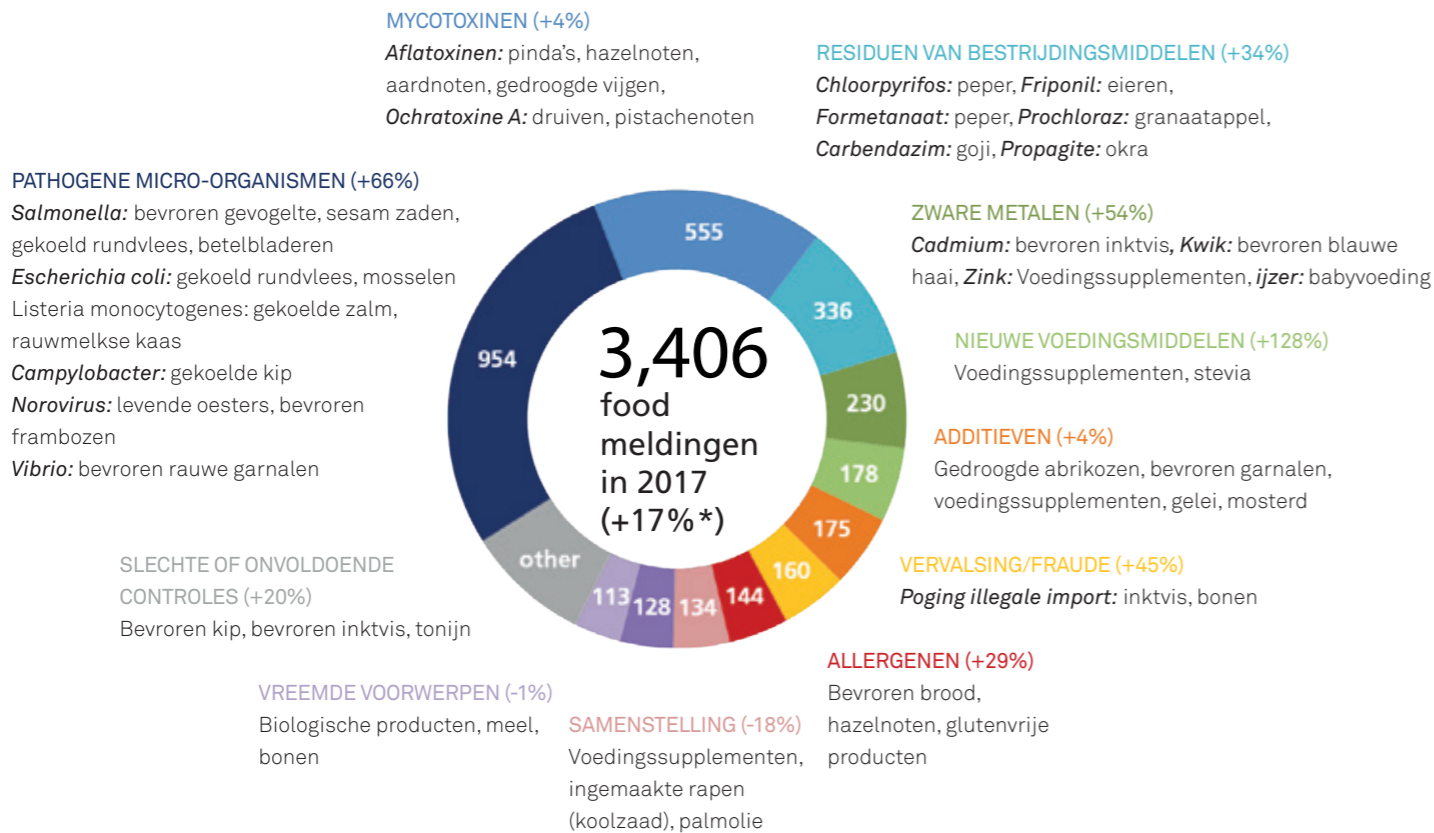
WAT IS RASFF?

RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) is een systeem waarmee informatie efficiënt kan worden gedeeld tussen Europese landen en organisaties voor levensmiddelen, diervoeders en voedselverpakkingsmaterialen die op de Europese markt verhandeld worden.

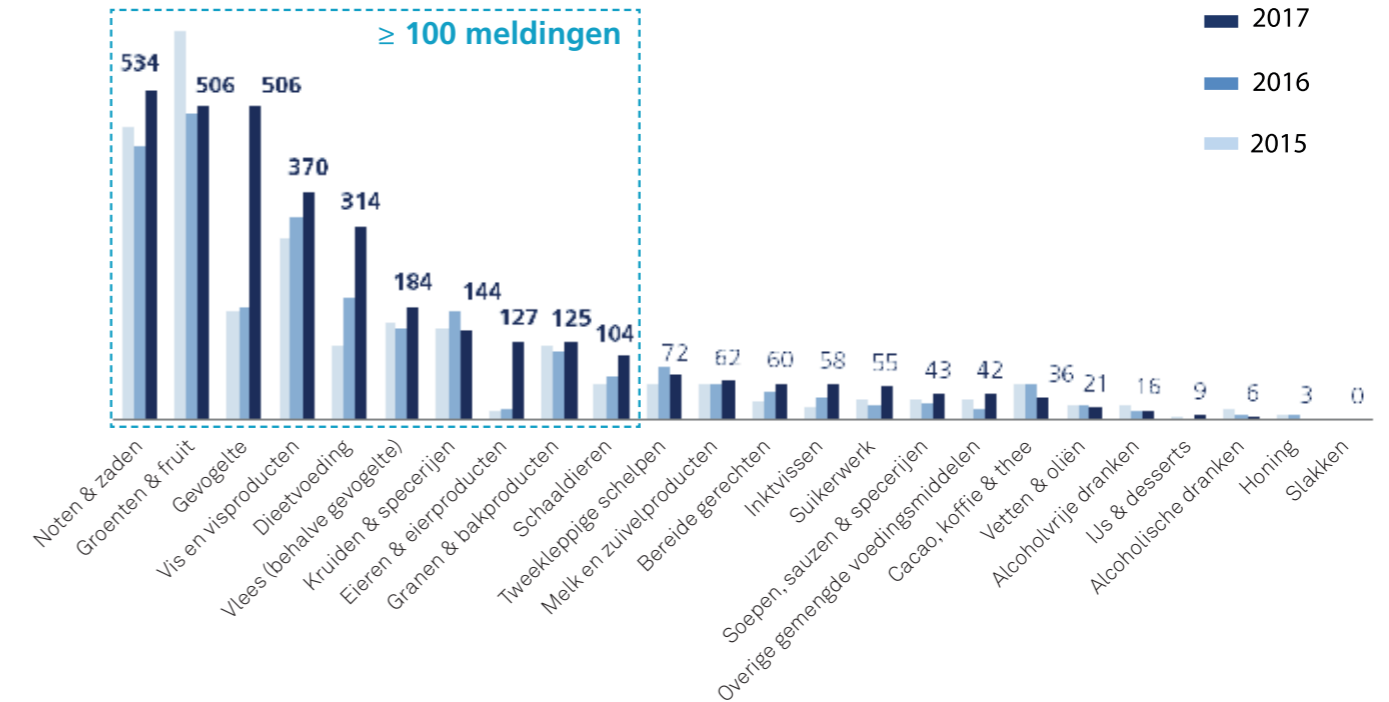
MEEST GEMELDE RISICO-CATEGORIEËN

De genoemde risico-categorieën zijn die met ≥ 100 meldingen in 2017.

Voor elke categorie zijn enkele belangrijke gebeurtenissen (verontreiniging & voedselmatrix) vermeld.



AANTAL MELDINGEN PER VOEDSELMATRIX



BLUE PAPER OVER 'EUROPESE VOEDSELVEILIGHEIDSTRENDS, KERNVRAAGSTUKKEN & PERSPECTIEVEN'

Dit artikel is een samenvatting van één van de vele onderwerpen die aan bod komen in de Blue Paper 2018, een Engelstalige uitgave van Merieux NutriSciences. Onderwerpen als: antibioticaresistentie, nanodeeltjes, hormoonontregelaars, mycotoxinen en plantengifstoffen, door voedsel overgedragen virussen en Salmonella.

Het doel van deze Blue Paper is om de foodindustrie en regelgevende instanties een beter inzicht in voedingsgerelateerde gezondheidsproblemen te geven. Maar ook een verhoogde visie te bieden op de toekomstige uitdagingen op het gebied van voedselveiligheid.

Hard copy **Online version**

Bestel dit 76 pagina's tellende Engelstalige referentieboek Blue Paper 2018 (print & online) voor € 189,-.

Voor abonnees van vakblad Voedingsindustrie en leden van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) is de prijs € 125,- (alle prijzen excl. btw). Nog geen abonnee? Neem nu een combi-abonnement.

www.foodsafety-report.com



GROEI EN RUIMTEGEBREK DRIJFVEER NIEUWBOUW

POSTUMA AGF TIMMERT AAN DE WEG

De herindeling van het huidige bedrijventerrein door de gemeente, vormde de aanleiding voor Postuma AGF om te denken aan nieuwbouw. Het kwam de groothandel in groente en fruit goed uit, want ze groeide uit haar jas.



Postuma AGF is een specialistische groothandel in aardappelen, groente en fruit uit IJsselmuiden, nabij Kampen. Een gebied dat van oudsher een sterke tuinbouw kent en zelfs tot kort voor de eeuwwisseling een belangrijke groenteveiling herbergde. Mede dankzij deze groenteveiling is Postuma AGF ontstaan, want zij zorgde voor de aanvoer van bananen en sinaasappels. Inmiddels is Postuma uitgegroeid tot marktleider in groothandel voor de speciaalzaak. Postuma AGF levert door het hele land aan de betere speciaal-zaken in AGF, boerderijwinkels en marktkooplui. "Het supermarktkanaal heeft alleen maar baat bij grote partijen. Een teler met een bijzonder product, waarvan 'slechts' een paar honderd kisten per dag aangevoerd worden, is niet interessant voor de vele winkels van een supermarktketen", legt Gerald Voorinholt uit. Hij is als quality controller bij Postuma AGF verantwoordelijk voor de nieuwbouw.

ALLE HOEKJES GEVULD

De producten komen dagelijks vers bij de telers vandaan. "We halen onze groente en fruit bij telers met hart voor hun zaak, mensen die een eerlijk product maken en liefde voor hun vak hebben", verduidelijkt Gerald Voorinholt. "Vol Smaak producten, die met aandacht en vaak op duurzame wijze geteeld zijn." Juist deze productgroep vormt een groeimarkt volgens hem. Sinds begin van deze eeuw is de omzet van Postuma vervienvoudigd en ook voor de komende jaren denken ze dat de groei flink doorzet. Door deze groei van het bedrijf en het ontstane ruimtegebrek op de



Gerald Voorinholt (links)
en Evert Veerman

huidige locatie, zocht de groothandel naar geschikte nieuwbouw. "Alle hoekjes en gaatjes zijn gevuld, we zijn echt uit onze jas gegroeid", stelt Gerald.

BETER GEBOUW

Het initiatief voor verhuizing en nieuwbouw kwam echter van de gemeente, die het bedrijventerrein waar Postuma nu gevestigd is, gaat herindelen. Al in 2012 werden de eerste plannen gemaakt, maar het duurde tot aan 2017 voordat de grond voor de nieuwbouw definitief beschikbaar kwam. "We hebben met lokale partijen de eerste plannen gemaakt voor nieuwbouw en een programma van eisen uitgewerkt, maar de grond kwam niet vrij door allerlei procedures", blikt Gerald terug. "Evert Veerman van Aan De Stegge heeft ons toen een adviseur aanbevolen waarmee we samen konden optrekken naar de gemeente." Het uiteindelijk gebouw zal veel groter zijn dan de oorspronkelijke opzet. "Het eerste plan was na twee jaar alweer achterhaald, maar de vertraging heeft ook zijn vruchten afgeworpen. Straks gaan we naar een beter gebouw dan oorspronkelijk", vindt Evert Veerman commercieel projectmanager bij Bouwbedrijf Aan de Stegge Twello.

TRANSPARANT EN TOEGANKELIJK

Om een optimaal gebouw neer te zetten, werken Aan De Stegge en Postuma intensief samen en hebben ze gezamenlijk veel referentiebezoeken afgelegd. "Dat heeft ons beide veel gebracht", zegt Evert. "Daardoor hebben we beter inzicht gekregen en konden we het programma van eisen verder aanscherpen." Dat Postuma AGF koos voor Aan De Stegge had te maken met de specifieke expertise van dit bouwbedrijf, maar juist ook met de invulling van het wensenpakket. "Postuma is een bijzonder bedrijf. Iedereen, klant en personeel, moet door dezelfde voordeur. Postuma wil graag transparant zijn, dus voor iedereen toegankelijk. En ze willen met elkaar in contact kunnen staan. Dat vraagt wat extra voor de inrichting van de verschillende functies, zoals kantoor, warehousing en logistiek", legt Evert uit. "Dus moet je een representatieve zone integreren in je warehouse en krijg je een schanierzone waar alles samenkomt. Dat is op zich niet zo moeilijk, maar daarin hebben we ons wel onderscheiden." Gerald beaamt dat. "Dat heeft Aan De Stegge heel goed begrepen. Ik zou ze dan ook aanbevelen bij collega's die aan nieuwbouw denken."

INLEVEN IN KLANT

Evert vertelt trots over de samenwerking. "Als bouwbedrijf moet je je kunnen inleven in de klant. Alles netjes afwerken, zodat het over 10 jaar nog schadevrij en goed schoon te maken is." Je zal Aan De Stegge Twello geen appartementencomplex zien bouwen. Evert: "Wij zijn actief voor bedrijven in de voedingsindustrie, de chemie, logistiek en algemene handel. Daar proberen we toegevoegde waarde te hebben." Dit najaar verhuist Postuma AGF naar een modern en duurzaam nieuwbouwpand een paar honderd meter verderop. Daar kunnen ze de komende jaren goed vooruit. Gaat de groei sneller dan verwacht, dan kunnen ze eenvoudig en zonder verlies van functionaliteit 5.000 vierkante meter uitbreiden aan de achterzijde van het pand. "Met dank aan Aan De Stegge", aldus Gerald.

 www.postuma.nl
www.adst.nl

fobis

Het ERP systeem voor de FOOD
ontwikkeld door specialisten!

Uw oplossing voor automatiseringsvraagstukken!

- Standaard software voor de food industrie
- Modern, stabiel en gebruiksvriendelijk
- Geschikt voor kleine tot en met grote foodbedrijven
- Modulair en naar eigen wens aan te passen
- Software voor elk niveau:



rbk group
COMPETITIVE FOOD CHAIN CONCEPTS

0570 - 680100
INFO@RBK.NL
WWW.RBK.NL



- PROCESSING
- WEGEN
- DOSEREN
- METEN

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

Portioneer het met Sismatec! IN ALLE MATEN EN DIKTES



SISMATEC

process & packaging solutions

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

www.simatec.nl

WAAROM NIET GAAN BOUWEN?

Leg een miljard op tafel, en zelfs dan is de dag van gisteren niet te koop. Bij veel bouwprocessen komen we er te laat achter dat een project bij nader inzien toch niet door kan gaan. De info was voorhanden, maar niemand heeft er iets mee gedaan. Er is veel geld en tijd verspeeld. Geld kun je bij de bank halen; verspilde tijd krijg je nooit meer terug. 'Die tijd lopen we later wel in' is **Onzin**. Je loopt niets in!

Stel daarom op voorhand de vraag: waarom gaan we **niet** bouwen?
"Bessels, maak even een plan voor een Logistiek centrum, een pand van 7500 m² en 30 m hoog, in een landschappelijk gevoelig gebied. Gisteren de bouwvergunning a.u.b." Hoe vlieg je zo'n verzoek aan?
Zoek een team van topdeskundigen die weinig uren besteden en binnen tien dagen op een A4-tje rapporteren waarom het niet door kan gaan. En hoe specifieke problemen eventueel opgelost kunnen worden. Het resultaat, een week later:

De Planologisch Jurist: "In die regio vraagt 30 m hoog bouwen een proceduurtijd 6 tot 8 jaar. Maar 19,50 meter is binnen 9 maanden redelijk haalbaar. Wat wil je: bouwen of procederen?"

De Ecoloog- landschapsarchitect: "Oorspronkelijk waren er naast de kavel achteruitvliegende vleermuizen en op de rug zwemmende kikkers. Met simpele voorzieningen en vooroverleg kun je heel veel bonuspunten verzamelen bij eco-groepen."

De Subsidioloog: "Bij een zonnedak van 7500 m² mogen anderen participeren. Bijvoorbeeld de burens. Zie wat de planoloog heeft ontdekt."

De Planoloog: "Er ligt een voorbereidingsbesluit voor woningen in de directe omgeving. Dat is een potentiële risicobron. Bied aan dat de bewoners kunnen participeren in de zonne-energiecentrale." (Dit betekent dat je landhuizen met rieten kap kunt ontwikkelen zonder de collector vogel- poep – in een vorige column toegelicht.)

De Milieudeskundige: "Door voorzieningen te treffen voor LZV's - lange zware vrachtwagens - gaat het aantal verkeersbewegingen omlaag en neemt de stikstofdepositie af. Ook hiermee scoor je punten."

Door kennis te managen en deskundigen aan elkaar te koppelen, verzamelen we vooraf in een korte tijd cruciale info. Dat voorkomt dat we achteraf in een greppel belanden. Hier geldt: ervaring is de som van eerder gemaakte fouten.

 www.bessels.com

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



DE VIS WORDT STRAK VERPAKT

BIJ BOND SEAFOOD IN BREDA

Bond Seafood verkoopt sinds 1741 gerookte vis en haring. Inmiddels allang niet meer verpakt in een oude krant, maar met behulp van de hypermoderne machines van MULTIVAC. Mede dankzij deze machines blijft Bond Seafood groeien.



Vlnr. Marcel Bond,
Glenda van Hassel,
Tim Hage



Bond Seafood staat bekend om zijn gerookte makreel en forel van kop tot staart, gefileerde vis, stukken zalm en schooltjes sprout. Maar ook trio's van drie soorten vis in kleinere stukjes zitten in hun assortiment. En natuurlijk maatjes-haring, die door Bond inmiddels is omgedoopt tot Dutch sushi. Al die verschillende vissoorten springen dankzij hun superstrakke MultiFresh™ verpakking direct in het oog. De folie zit zo strak om de vis getrokken dat je hem bijna zo op je bord zou leggen. Daarom wordt het ook wel skinverpakking genoemd. “De warme folie in de machine hecht heel precies op alle plekken waar geen inhoud zit. Op het product zelf staat geen spanning, waardoor de vis zijn volume en structuur behoudt”, legt Marcel Bond uit.

SKINVERPAKKING

De machine waar de vis in skinverpakking uitrolt komt uit de fabriek van machinebouwer MULTIVAC. Directeur Tim Hage komt geregeld over de vloer bij Bond Seafood. Marcel kent Tim al sinds 1998, toen de broers Bond de eerste machine wilden aanschaffen. “Destijds stonden we hier de vis in vacuümzakjes te doen. Maar we konden de productie niet meer aan en moesten dus op zoek naar een nieuwe dieptrekker. Wil je de Rolls Roys onder de machines, dan moet je bij MULTIVAC zijn. Dat weet iedereen binnen onze branche. Onbetaalbaar voor ons, dachten wij. Maar tegen alle verwachting in kochten we toch een dieptrekker. Ik moest nog bijkomen van de prijs”, lacht Marcel. “Maar Tim zei tegen mij: ‘En jij dacht zeker dat dit je laatste is?’”

Nog geen jaar later belt Marcel MULTIVAC op en Tim krijgt gelijk. “Onze productie bleef maar stijgen, waardoor we grote behoefte hadden

aan een extra machine”, zegt Marcel. “En dus kochten wij er een derde machine bij. Inmiddels hebben we er zes staan, waarmee het grootste deel van onze vis van een skinverpakking wordt voorzien.”

BLIJVEN ONDERSCHIEDEN

Marcel vindt het belangrijk om innovatief en onderscheidend te blijven. De trends in de markt volgt hij daarom nauwlettend. En hij weet ook steeds beter jonge mensen aan te spreken met zijn producten. De skinverpakking speelt daarin een belangrijke rol. “Het is de kunst om je vis zo aan te bieden dat die aansluit op de behoeftes van klanten”, vindt Marcel. “Die vragen om kleinere porties, fingerfood en voedsel dat gemakkelijk en snel op tafel staat. Wij verkopen tapasschaaltjes met drie verschillende stukjes vis in een pakje van 150 gram. Ook barbecueën is nog steeds hot en daarom bieden wij voorgegaarde grillartikelen aan, die niet uit elkaar vallen.”

Daarmee ben je er nog niet, weet hij. “Een product kiezen en kopen doen klanten met hun ogen. In onze verpakkingen ziet de vis er vers en ambachtelijk uit, al stuur ik hem naar de andere kant van de wereld. Dat biedt voordelen nu er steeds vaker online boodschappen wordt gedaan. Ondanks dat producten in een krat of doos worden gegooid, blijft de vis in perfecte staat.”

OPLOSSINGSGERICHT

Marcel is inmiddels bezig met de aankoop van nog een nieuwe machine. Zoals gewoonlijk begeleidt Tim hem in dat proces. Hij kent Bond Seafood inmiddels zo goed dat hij hun wensen en productieproces goed begrijpt. “Mijn doel

is om bedrijven te helpen met het vinden van de beste manier om producten te verpakken”, zegt Tim. “Ik luister naar het verhaal van mijn klanten en wil weten hoe hun productieproces werkt. Zo stellen we samen de meest ideale machine samen.”

GOED ONDERHOUD

Af en toe komen de klanten van Bond Seafood ook over de vloer in Breda. Vaak zijn ze meteen onder de indruk van de machines. “Zo, jullie hebben echte MULTIVACS staan”, hoort Marcel ze dan zeggen. “Maar ook aan een MULTIVAC moet af en toe gesleuteld worden”, zegt hij. “Eén keer per jaar laat ik onderhoud plegen en worden de machines uit elkaar gehaald. De onderdelen die versleten zijn worden vervangen. Daarna draaien ze weer een jaar 24 uur per dag op volle toeren. Dat jaarlijkse onderhoud geeft mij de zekerheid dat de productie nooit stilvalt en ik altijd op tijd kan leveren.”

BLIJVEN GROEIEN

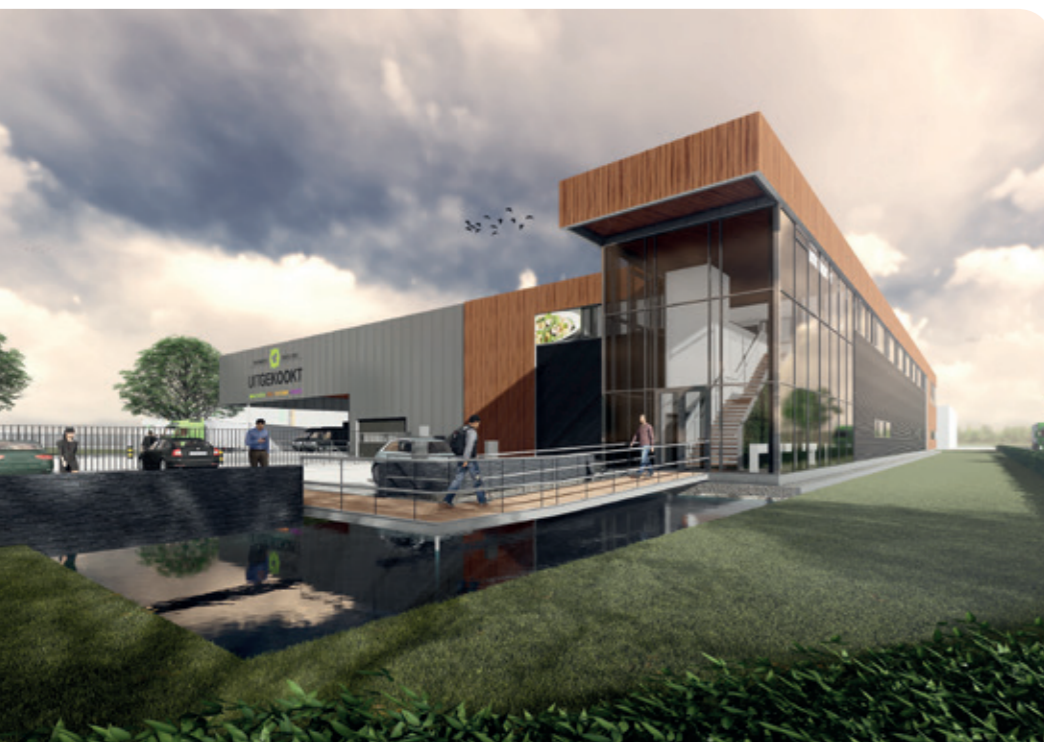
De zaken van Bond Seafood gaan goed. Een nieuwe uitbreiding van maar liefst vijfduizend vierkante meter staat op de planning. “Sinds mijn opa en oma van Volendam naar Breda trokken om hun bedrijf internationaal nieuw leven in te blazen, zijn we alleen maar gegroeid. Zij hadden toen al in de gaten dat wij vanaf hier de Belgische en Duitse markt beter kunnen bedienen. Midden in Breda begonnen ze een winkel, waar mijn oma vis verkocht. Mijn opa runde achter de groothandel en de rokerij. Hoe zij in die tijd de vis verpakten? Gewoon nog in de krant van gisteren!”

 www.multivac.nl

CATERINGBEDRIJF UITGEKOOKT BREIDT UIT

NIEUWE KEUKEN: ANDERE ROUTING, MEER EFFICIËNTIE

Wat heb je nodig als je minimaal tienduizend verse maaltijden per dag bereidt? En hoe zorg je dat al die klanten op tijd aan tafel kunnen? Johan van Marle, eigenaar van Uitgekookt, weet waar een goede keuken aan moet voldoen. Een keuken die wegens succes uit zijn voegen barst.



Maaltijden, catering en eventsbedrijf Uitgekookt - Van Marle in IJsselmuiden gaat verhuizen. Van Marle liet Bessels architecten en ingenieurs een nieuw pand ontwerpen waar nog efficiënter gewerkt kan worden. Aan het eind van het jaar betreft het bedrijf het gloednieuwe gebouw. Het is hard nodig, want de koelingen staan inmiddels buiten op de overdekte parkeerplaats. Dagelijks staat er bij zo'n tienduizend mensen een verse maaltijd uit de keuken van Uitgekookt op tafel. Een kleine driehonderd bezorgers rijden door heel Nederland om de maaltijden te bezorgen. In de grote steden komen ze op de fiets. "We hebben een automatiseringssysteem laten bouwen om alle bestellingen te verwerken en te bezorgen," vertelt Johan van Marle. "In het online bestelsysteem kan de klant van alles aangeven."

ALLES LATEN ZIEN

Een jaar of twaalf geleden bouwt Johan een open keuken achter de fruit- en groentespeciaalzaak, die hij van zijn ouders heeft overgenomen. "Het was een keerpunt binnen het bedrijf," vertelt hij. "Ik nam een chef-kok aan en alles wat we maakten lieten we zien, ruiken en proeven. Bovendien wilden we ook laten zien dat we koken volgens de basisprincipes. Geen pakje of zakje komt er bij de bereiding aan te pas en de ingrediënten worden veelal geteeld op het omringende land." Steeds vaker vragen klanten aan Johan of hij misschien een schaal hapjes kan maken of een buffet kan samenstellen voor een feestje.

En zo vormt de zaak zich langzaam om tot een cateringbedrijf.

SUCCESVOLLE CATERING

Twee jaar lang draait de keuken van dertig vierkante meter overuren. "Dankzij het succes van de catering ging de omzet door het dak," vertelt Johan. Catering heeft alleen één nadeel, weet hij uit ervaring. "De ene week heb je het razend druk en de week daarop kun je zomaar niks te doen hebben." Voordat Johan gaat investeren, moet er een plan komen om te zorgen voor continuïteit in de bedrijfsvoering. Het wordt een bezorgservice voor verse maaltijden, omdat wel duidelijk is dat dát een markt is die hard groeit. Johan verhuist, zet een grootkeuken neer in het nieuwe pand, neemt de juiste mensen aan en laat het online bestelsysteem bouwen. "We zijn niet over een nacht ijs gegaan," lacht hij. "Eerst hebben we alles tot in de puntjes georganiseerd. Pas daarna zijn we gas gaan geven."

RUIMTE VOOR CREATIVITEIT

Elke week staan er twintig verschillende maaltijden op het menu. Kipdij met mihoen en sereh is een van de favorieten onder de klanten. Johan zelf kiest vaak voor een jachtschotel en in het voorjaar eet hij graag een gerecht met asperges of raapsteeltjes. "We werken met mooie en verse producten die zo veel mogelijk uit de regio komen en we volgen de seizoenen," vertelt hij. Johan heeft nu honderd man in dienst, waarvan per shift vijftig medewerkers in touw zijn om ervoor te zorgen dat de bestelling uiteindelijk bij de klant op tafel staat. "Voor de maaltijdservice moeten vooral grote hoeveelheden worden bereid. Maar op de momenten dat de catering zich aandient, hebben de koks de kans om culinair helemaal los te gaan. Voor creativiteit is er in onze keuken altijd ruimte. Wat we vandaag verzinnen, proberen we morgen. En als het goed is, doen we het gewoon." Voor een feestje tot 1500 mensen draait Uitgekookt de hand niet om. Johan kan elke keer weer enthousiast worden van een event waarbij alles klopt. "De juiste



entourage, mensen die blij worden van hun werk en gasten die verrast worden met mooie gerechten; gelukkiger kun je mij niet maken!"

EEN BEETJE BEHELPEN

Momenteel is het in de keuken van Uitgekookt een beetje behelpen. "De laatste vijf jaar zijn we elk jaar met 70 tot 100 procent gegroeid. Het is nog even puzzelen met de ruimte en de apparatuur, maar vanaf volgend jaar is alles anders." Trots laat Johan de ontwerpen van zijn nieuwe pand zien dat nu in aanbouw is. "Hier staat geen fabriek, maar een ambachtelijk bedrijf, dat duurzaam en energiezuinig wordt ingericht. Ons pand wordt bijvoorbeeld volledig gasloos. Hemelwater van-

gen we voor een deel op via een vijver. Ik vind het ook belangrijk dat onze medewerkers het gevoel hebben dat ze in een keuken staan, en niet in een fabriek. De architect heeft ons daar supergoed bij geholpen. Ik voelde meteen dat zij precies weten hoe een foodsafe bedrijf in elkaar zit. Vooral met de routing die we in ons nieuwe pand gaan hanteren ben ik heel blij. Daardoor kunnen we straks een stuk efficiënter werken. Met hetzelfde aantal medewerkers bij nog meer mensen iets lekkers op tafel zetten; daar gaan we voor!"

 www.uitgekookt.nl
www.bessels.com

DE VOEDSELVEILIGE LOCKER

HUFTERPROOF, ANTIBACTERIEEL, WATERDICHT

Bent u toe aan nieuwe lockers voor uw personeel? Denk dan eens aan Ultrabox, de locker die uitermate geschikt is voor bedrijven die moeten werken onder hygiënische omstandigheden.



‘Het materiaal is oerdegelijk’

© DICK LESEMAN

We spreken met Toine Suijkerbuijk, eigenaar van Locker.nl, over de voordelen en mogelijkheden van Ultrabox. Probe Manufacturing uit Engeland is de producent ervan en Locker.nl de importeur en exclusieve dealer van de kunststof locker voor Nederland. Het bedrijf van Toine komt voort uit de kantoor- & projectinrichting van zijn moeder. “Zij zit al 32 jaar in het vak, ik werk al met haar samen sinds 2007. De kantoor- en projectinrichting activiteiten wil ik dit jaar afbouwen. Vanaf dan ga ik me helemaal toeleggen op de lockers en kluisen”, verduidelijkt hij. “Dat wordt mijn core business, daar wil ik helemaal voor gaan.”

ANTIBACTERIEEL

Behalve de kunststof lockers verkoopt Toine ook lockers van tresspa, staal, hout en roestvast staal. “Voor de voedingsindustrie is eigenlijk alleen de Ultrabox en de Ultrabox Plus geschikt”, legt hij uit. “De locker van rvs zou ook kunnen, maar dat is een vrij kostbare optie.” De deuren, planken en behuizing van de Ultrabox zijn gemaakt van het zogenaamde MDPE, medium density polyethyleen. “Het materiaal is hufterproof en kan gebruikt worden onder extreme klimatologische omstandigheden van -29 tot 40 graden Celsius”, verklaart Toine Suijkerbuijk. “Maar wellicht nog belangrijker is de antimicrobiële resistentie. In het polyethyleen is een anorganische, antibacteriële toevoeging verwerkt, die de groei van bacteriën, schimmels en gist remmen.” De antimicrobiële toevoeging heet Revolve N-272. Zonder al te technisch te worden; Revolve N-272 is ook effectief tegen de MRSA-bacterie (Meticilline-resistente Staphylococcus aureus),

de in het ziekenhuis zo gevreesde bacterie. Voor de omgeving van het ziekenhuis ideaal natuurlijk, maar ook voor de voedingsindustrie mooi meegenomen. “Omdat Revolve in het materiaal is gegoten bij de productie, blijft de antibacteriële werking optreden, ook als het oppervlak van de locker beschadigd is”, verduidelijkt Toine. “Bij normaal gebruik geeft Locker.nl 10 jaar garantie op de Ultrabox. Het materiaal is oerdegelijk.”

WATERDICHT EN ANDERE OPTIES

Recent plaatste Toine Suijkerbuijk lockers bij Delta Mossel in Yerseke op Zuid-Beveland. “Het bedrijf had stalen lockers die door de zilte zeelucht helemaal aan het roesten waren”, schetst hij. “Dat is niet erg hygiënisch en niet wenselijk als je er schone kleren of zelfs eten in wil opslaan. Ze waren dan ook erg blij met de oplossing van de kunststof locker en kozen voor de Ultrabox Plus, de waterdichte variant.” De Ultrabox lockers kunnen met behulp van voetstukken van de grond staan. “De voetstukken zijn er in verschillende maten en kun je combineren om zo veel mogelijk lockers erop te plaatsen”, stelt hij. “De voetstukken met of zonder zitbankje eraan zijn ideaal voor natte ruimtes en met de stelpoten kun je de lockers op een ongelijke ondergrond plaatsen. Ook kun je de poten voorzien van ankervoeten om ze aan de ondergrond te bevestigen.” Locker.nl levert de Ultrabox in verschillende kleuren en met een grote variatie aan sloten. “Vrijwel elk type slot heeft weer een waterdichte of weersbestendige optie. We hebben bijvoorbeeld het slot met een sleutel of een hangslot, een digitaal of mechanisch cijferslot,

een muntslot aan de binnenkant, en een RFID-slot, die je bedient met een zogenaamde druppel.” Ook optioneel is de schuin aflopende bovenkant om te voorkomen dat vuil zich ophoopt of personeel spullen boven op de locker legt.

SNELLE OPLEVERING

Locker.nl heeft een ruime voorraad lockers klaar staan in de duizend vierkante meter opslagloods. “We kunnen heel snel leveren uit eigen voorraad, maar ook bestellen in Engeland”, stelt Toine Suijkerbuijk. “En dankzij een eigen montageploeg kunnen we binnen vier weken een turn-key project opleveren. Verder is de Ultrabox bijzonder duurzaam. Had ik al verteld dat het materiaal erg sterk en degelijk is? Bovendien is het materiaal honderd procent recyclebaar.” De Ultrabox Plus is zelfs geschikt om buiten in de volle zon en regen te plaatsen. “De waterdichte opties, zoals de afdichtingsstrip aan de binnenkant en een waterbestendig slot, zijn dan inclusief. Die Ultrabox Plus kan dus gewoon buiten staan. Probeer dat maar eens met een stalen of tresspa locker”, besluit Toine Suijkerbuijk.

 www.locker.nl



NIEUWBOUW ALLDRA: BRC 7 AA GECERTIFICEERD

NA HEVIGE BRAND WEER IN PRODUCTIE

Hoe krijgen we de productie, na een brand, zo snel mogelijk operationeel én gecertificeerd?

Dat was de uitdaging waar suikerdecoratiebedrijf Alldra twee jaar geleden voor stond. De oplossing: laat de nieuwbouw zo veel mogelijk gelijktijdig plaatsvinden met het opzetten en implementeren van een nieuw kwaliteitsmanagementsysteem.

Een hevige, uitlaande brand in de vestiging van Alldra in Rijssen legde op 20 mei 2016 het hele bedrijf plat. Bij de pakken neerzitten was

er niet bij: "De keuze voor nieuwbouw was snel genomen, al tijdens het crisisberaad direct na de brand", blikt directeur Coen Louwerse terug.

Hij benadrukt het belang van het informeren en geruststellen van de afnemers, vanaf het begin tot en met de opstart van de productie: "Open-

heid van zaken geven is in zo'n situatie cruciaal. We leveren onze producten aan ijs- en bakkerijproducenten, snoepfabrikanten en aan co-packers voor de retailmarkt. Een deel van de productie konden we gelukkig tijdelijk uitbesteden. Zo gingen belangrijke leveringen toch door."

Binnen twee weken vond Alldra in Almelo een geschikt bedrijfspand met een oppervlakte van 4.000 m². Coen Louwerse: "Vervolgens hebben we alles op alles gezet om zo snel mogelijk de productie opnieuw te kunnen opstarten."
"Natuurlijk zonder concessies te doen op het gebied van kwaliteit en voedselveiligheid", vult Q&A manager Tony Schoorlemmer zijn directeur aan. "Ondersteund door kwaliteitsadviesbureau KTBA, slaagden we uiteindelijk met vlag en wimpel voor het behalen van het BRC7-certificaat."

HET PROCES

Alldra is gespecialiseerd in de productie van suikerhagel, en zachte- en harde musket (musketzaad). Voor de productie worden, voor een clean label, uitsluitend natuurlijke ingrediënten gebruikt. Er wordt ongeveer evenveel suikerhagel als zachte musket gemaakt: zo'n 1.000 ton per jaar, naast nog eens 1.300 ton harde musket. Tony Schoorlemmer vertelt over het proces: "Voor het musketzaad doseren we kristalsuiker in grote ronddraaiende open drageerpannen. Na toevoeging van suikersiroop voegen we voor harde musket zetmeel toe en voor zachte musket poedersuiker. Door het draaien vormen zich kleine ronde balletjes. Het drageren van een suikerkern tot een musketballetje neemt één tot anderhalve dag in beslag. Na het drageren volgt het kleuren van de musket in de ronddraaiende pannen. De hagelinstallatie voor de suikerhagel wordt automatisch gevoed met een deegmassa van suiker, plantaardige >>

'Het kwaliteitsbewustzijn bij de operators is daardoor toegenomen'



Jacco Blenk,
consultant
KTBA

olie en water. Na productie van het witte half-fabricaat kunnen we alle mogelijke kleuren maken. Na het extruderen wordt de hagel gedroogd in een droogkamer." Het was de droogkamer in Rijssen waar, door kortsluiting in de productie, de noodlottige brand ontstond. De schade was enorm: de hagelinstallatie ging geheel verloren, evenals een derde van de 200 pannen voor de productie en het kleuren van het musket.

BRC7-NORM IN BEELD

Voor de nieuwbouw in Almelo werd besloten om afdeling per afdeling te bouwen, en deze gelijk schoon én productiegereed te maken. Om de productie zo snel mogelijk operationeel en gecertificeerd te krijgen, vond de implementatie van het kwaliteitsmanagementsysteem parallel aan de nieuwbouwwerkzaamheden plaats. "Het FSCC 22000-certificaat voor Rijssen was natuurlijk vervallen. Voor de nieuwbouw kwam

logischerwijze de BRC7-voedselveiligheidsnorm in beeld. Het was een prima moment om het kwaliteits- en voedselveiligheidsniveau van de productie naar een hoger plan te brengen", aldus Schoorlemmer. Jacco Blenk, consultant bij kwaliteitsadviesbureau KTBA, verduidelijkt: "FSSC 22000 omvat richtlijnen waaraan het management op basis van risicoanalyse zelf invulling geeft. BRC geeft die ruimte in veel mindere mate. Deze inspectienorm is daarom bij uitstek een inspectienorm voor het garanderen van de voedselveiligheid."

Tony Schoorlemmer: "Door de gefaseerde opstart van de productie en door een strikte scheiding tussen nieuwbouwwerkzaamheden en productieruimtes te handhaven, zijn we erin geslaagd de kwaliteit en voedselveiligheid te borgen."

Jacco Blenk: "Voortdurend werden er werkzaamheden afgerond of opgestart. Of er waren bijstellingen in het ontwerp, waardoor de docu-

ALLDRA

Het familiebedrijf Alldra is opgericht in 1930. Daarna werd het onderdeel van diverse ondernemingen, waaronder CSM en later Heinz (dat CSM overnam). In 2004 volgde een management buy-out, waardoor het bedrijf in handen kwam van 6 aandeelhouders. Drie daarvan werden in 2008 uitgekocht. In 2016 - tijdens de nieuwbouw - nam Iscal Sugar uit Lelystad (onderdeel van Finasucre uit België) Alldra over. Nu maakt het opnieuw deel uit van een familiebedrijf.

mentatie aangepast moest worden." "Toch konden we zes weken na de brand al, op een verantwoorde manier, beginnen met de eerste productie van musket", zegt Tony Schoorlemmer. "En de hagellijn, die geheel nieuw gebouwd moest worden, was al operationeel in november 2016."



Tony Schoorlemmer,
Q&A manager Alldra

HYGIËNE EN ROUTING

Bij het ontwerp van de nieuwe box-in-box fabriek in een - bij wijze van spreken - maagdelijk bedrijfspand, lag de focus op een zo hygiënisch mogelijke productieomgeving en een optimale logistieke routing. Het nieuwe pand bood hiervoor de ruimte. Er is bovendien plek voor een eigen opslagruimte voor eindproducten gerealiseerd en de inpakafdeling is zo ingedeeld dat er een houtvrije zone is gecreëerd. Marije Krabbe-Krejenzang, QA Technologist, geeft aan dat er afgescheiden ruimtes zijn gecreëerd voor natte reiniging, acculaders en de stoomvoorziening. "In de productie is er daarnaast veel aandacht voor het voorkomen van allergenencontaminatie, vooral door het scheiden van de productie van harde musket enerzijds en zachte musket anderzijds. Heel belangrijk, want harde musket bevat immers zetmeel afkomstig van tarwe."

VERBETEREN VAN HET ONTWERP

KTBA keek mee met de ontwerpplannen en gaf zo nodig verbeteradviezen. "Meestal ging dat om details", vertelt Blenk. "Zo ontdekten we bij het bekijken van de bouwplannen een deur die rechtstreeks toegang gaf tot de productieruimte. Daarachter was echter geen handenwasgelegenheid en geen schoeiselborstel. Dat zou aanleiding kunnen geven voor gebruik als sluiproute naar de productieruimte. Een ander voorbeeld was het advies een hekje te plaatsen bij de hygiënesluis, zodat medewerkers deze niet kunnen omzeilen op weg naar de productie. Hier bovenop kwamen de extra eisen vanuit BRC. De norm eist expliciet dat het hele kwaliteitsstelsel van Alldra in de praktijk gevalideerd en geverifieerd is." Een onderdeel van dit verificatieproces is het verificatieverslag en de managementreview. "Het volledige kwaliteitssysteem moest werkend in de praktijk bij Alldra beoor-

deeld zijn" zegt Blenk. "Het behalen van de BRC AA-status bevestigde dat het kwaliteitssysteem uitstekend werkte."

KWALITEITSBEWUSTZIJN

Kwaliteit en voedselveiligheid dagen Alldra voortdurend uit het beste van zichzelf te geven. "BRC legt in de fabriek de lat aanzienlijk hoger dan FSCC 22000" realiseert de QA-manager. "Belangrijk is nu vooral dat de operators meer aandacht besteden aan preventieve maatregelen in de productie, waardoor 'correctieve maatregelen' op den duur achterwege blijven. Medewerkers moeten elkaar bijvoorbeeld wijzen op geïmplementeerde hygiënemaatregelen, werken volgens de regels, en afspraken nakomen. Dagelijks hebben we daarom kwaliteitsoverleg: wat gaat er goed, wat fout, wat kan beter? We willen onze medewerkers deelgenoot maken van de productie en als er problemen ontstaan, er samen voor zorgen dat ze die kunnen oplossen. Het kwaliteitsbewustzijn bij de operators is daardoor toegenomen. Uiteindelijk maak je kwaliteit op de werkvloer."



KTBA keek mee met de ontwerpplannen
en gaf zo nodig verbeteradviezen

 www.alldra.nl
www.ktba.nl

DATAKWALITIJD 2.0: CONSEQUENTIES VOOR LEVERANCIERS

‘HET MOET SNELLER!’

De bedrijven in het GS1 bestuur zijn duidelijk: er is onbegrip over de trage progressie van het Datakwaliteit 2.0 programma. Het slagen daarvan is immers een belang van retail en industrie samen. De consequenties van het niet-leveren van de juiste data via GS1 Data Source, zijn echter nog niet tot alle leveranciers doorgedrongen.

GS1 doet namens de sector een dringend beroep op leveranciers van de Nederlandse supermarkten en drogisterijen om al hun productdata in de GS1 datapool te laten controleren. Alle retailers in Nederland maken gebruik van deze productdata, maar ook andere partijen zoals het Voedingscentrum. Onjuiste data zijn niet bruikbaar en doen afbreuk aan het imago van zowel retail als fabrikant. En niet te vergeten: consumenten worden verkeerd geïnformeerd, met alle risico's van dien.

Jerry Tracey, sectormanager levensmiddelen en drogisterij bij GS1: "De urgentie is hoog. Er moet een serieuze versnelling plaatsvinden om eind 2018 een betrouwbare datapool te hebben. Het percentage betrouwbare artikeldata groeit gestaag, maar niet snel genoeg. Daarnaast hebben we tot nu toe alleen de nieuwe en gewijzigde artikelen voor controle opgeroepen, terwijl we uiteindelijk alle artikelen gecontroleerd willen hebben. Het is een project waar alle marktpartijen voor hebben getekend: retail, industrie, GS1 én de Data Management Services (DMS) die zorgen voor het controleren van data. Iedereen snapt het gezamenlijk belang. Ook de FNLI staat hier achter. Er is door alle partijen fors geïnvesteerd. Het signaal is dat we niet accepteren dat het langer gaat duren. Elke leverancier moet al zijn productdata hebben laten goedkeuren voor eind 2018."

GS1 gaat het proces verder versimpelen, bijvoorbeeld door ervoor te zorgen dat niet alle standaardverpakkingen opgestuurd hoeven te worden voor controle. Met controles die vaak frustraties opleveren of onpraktisch zijn, zullen ze pragmatischer omgaan. Daarnaast komt er per leverancier een fixed deadline waarop hun controles klaar moeten zijn. "Zij worden daar allemaal over geïnformeerd", vervolgt Jerry. "Retailers hebben toegezegd dat zij meer druk gaan zetten op hun leveranciers om hun data te laten goedkeuren. Als dat niet helpt, is de uiterste consequentie dat zij geen gebruik meer kunnen maken van onze datapool en dus geen informatie meer aanleveren aan hun retailers." De gevolgen daarvan verschillen per retailer, maar de meesten

hebben in hun inkoopvoorwaarden staan dat data via de GS1 datapool moet worden aangeleverd. "Hoe ze daarmee omgaan ligt bij de retail, daar gaat GS1 niet over, maar GS1 gaat het probleem niet meer voor die leveranciers oplossen."

WAT TE DOEN?

"Sluit vóór 1 juli 2018 een contract af met een DMS", adviseert Jerry. "Neem contact op met de GS1 accountmanager, zij kunnen op maat adviseren. Bereid de datacontrole goed voor en plan de controles met de DMS in. En vooral: wacht niet tot de laatste week voor de deadline. Begin er nú mee."

 www.gs1.nl

**VLOEREN****DE VLOER OP BIJ BAKKERIJ VISSER**

Kort geleden kreeg Multipox Kunststof vloeren de opdracht om de gehele productieruimte en het magazijn Gereed Product van Bakkerij Visser in Alphen aan de Rijn te voorzien van nieuwe vloerafwerkingen (gietvloeren). Ook hebben ze de gehele nieuwe routebelijning geplaatst.

 www.multipox.nl


PROCESSING**ALLEEN NOG SAP**

De Vermeulen Food Group uit Biddinghuizen, waar Flevofruit en Flevosap onderdeel van uitmaken, is gestopt met het zelf telen van fruit. Het bedrijf gaat zich uitsluitend richten op de productie van sappen. "Mijn ouders begonnen in 1970 als fruitteler", vertelt Wyno Vermeulen, mede-eigenaar van de Vermeulen Food Group. "In 2000 namen mijn broer Roel en ik het stokje over. In die jaren heeft Flevofruit een fors netwerk van collega-telers opgebouwd; zij zorgen voor een constante stroom van fruit die groot genoeg is om onze sappen van te maken. Dus hoeven wij eigenlijk zélf geen fruit meer te telen. We gaan ons met Flevosap volledig concentreren op de productie van sappen." De sorteerlijn werd onlangs geveild.

 www.flevosap.nl

PERSONEEL**CONCURRENTIEPOSITIE VERSLECHTERT DOOR TEKORT TECHNICI**

Ruim de helft van de technische organisaties (54%) verwacht dat het tekort aan technici in de toekomst een negatief effect zal hebben op de concurrentiepositie van Nederland. 32% ziet op dit moment al negatieve gevolgen. Dit blijkt uit de TechBarometer, het onderzoek wat ROVC jaarlijks uitvoert. 969 respondenten geven in het rapport antwoord op vragen over markt-, HR- en opleidingstrends binnen de techniek. Benieuwd naar de overige resultaten? Vraag het volledige rapport gratis aan bij ROVC.


 www.rovc.nl



de delegatie van Zandbergen World's Finest Meat met Ethan Brown, oprichter en CEO Beyond Meat

IMPORT EN EXPORT**PLANTAARDIG VLEES**

Zandbergen World's Finest Meat uit Zoeterwoude start in juli met het aanbieden van de Beyond Burger door heel Europa (met uitzondering van Duitsland en het Verenigd Koninkrijk). De plantaardige Beyond Burger® Beyond Meat, lijkt zo op vlees, dat het in zelfs in de vleeschappen ligt in Amerikaanse supermarkten. "Als we onze leidende rol in de vleesindustrie willen behouden, moeten we anticiperen op het veranderende gedrag van consumenten", vertelt Joris Zandbergen. "Voor de toekomst zien we onszelf als een leverancier die voldoet aan de eiwitbehoeften van onze klant, in plaats van 'alleen maar' een vleesleverancier zijn."

 www.zandbergen.com

PROCESSING

QUEENS AWARD VOOR PROSEAL TRAY SEALING

Proseal tray sealing machines kroont haar 20-jarige bestaan met de prestigieuze Queens Award voor internationale handel. "Samen hebben we mooie innovaties ontwikkeld", zegt Gerrit Thijhof van Simatec over de samenwerking met Proseal. "Proseal biedt ons de kans om onze eigen ideeën om te zetten naar nieuwe technologieën. De indrukwekkende groei van Proseal is het gevolg van de voortdurende investering van het bedrijf in research en development. Zo ontwikkelden ze bijvoorbeeld de eerste machine om kartonnen sandwichverpakkingen te sealen." Simatec bedient vanuit Almelo de Benelux en de Duitstalige landen in Europa.

 www.simatec.nl

BESTRIJDING VOEDSELFRAUDE RISKPLAZA INNOVEERT

Sinds 29 mei 2018 heeft ieder voedselverwerkend bedrijf de mogelijkheid om eenvoudig en snel zijn voedsel fraudeanalyse te onderbouwen, door gebruik te maken van Food Fraud Analysis van Riskplaza. Het hulpmiddel bestaat uit een assessment en factsheets. Het assessment is toe te passen voor alle producten om het risico op fraude te bepalen. Factsheets geven aan welke risico's er zijn en hoe je ze kunt beheersen. De voedingsindustrie is flink in beweging op het gebied van voedsel fraude. Er zijn verschillende werkgroepen opgezet en commissies van GFSI-erkende standaarden zijn bezig auditschema's aan te passen. Allemaal vanuit hetzelfde doel, alleen de invulling verschilt. Met het assessment van Riskplaza is er één manier van werken. Hierin komt het beste van alle GFSI-erkende normen terug in één lijst.

 www.riskplaza.com

v.l.n.r. Sjoerd Kanters (directeur Riskplaza), Jacob Schilstra, Manoeska Lintsen, Susanna Schilling



SAMENWERKING

HANDELSMISSIE INDIA

De handelsmissie naar India heeft nu al naar schatting 170 miljoen euro aan contracten opgeleverd tussen Nederlandse en Indiase bedrijven en organisaties. Minister-president Rutte was samen met een aantal ministers en zo'n 130 bedrijven en organisaties in het Zuid-Aziatische land. Het was de grootste Nederlandse handelsmissie ooit naar India. Doel was de samenwerking tussen India en Nederland te bevorderen op het

gebied van water, hernieuwbare energie, wetenschap, technologie, landbouw en gezondheidszorg. Volgens minister Schouten is India zeer geïnteresseerd in onze ideeën om de landbouw en voedselverwerking te moderniseren. Behalve contracten, zijn er diverse samenwerkingsovereenkomsten getekend tussen Nederlandse en Indiase kennisinstellingen.

 www.rijksoverheid.nl

SAMENWERKEN

INNOVATIECENTRUM MET OLIEHOORN EN OMVE

Van Hall Larenstein tekende 24 mei twee langdurige samenwerkingsovereenkomsten. Sauzenfabrikant Oliehoorn en procesapparatuurleverancier OMVE gaan gebruik maken van de nieuwe faciliteiten van het Food Application Centre for Technology (FACT), bij hogeschool Van Hall Larenstein en MBO Life Sciences in Leeuwarden. De Provincie Fryslân, het bedrijfsleven en het onderwijs investeren samen 6 miljoen euro in het innovatiecentrum voor voedseltechnologie. "We willen er werken aan de ontwikkeling van nieuwe processen en receptuur van sauzen en emulsies", vertelt Wim Dijk, directeur Oliehoorn. "Tegelijkertijd heeft de hogeschool de kennis en expertise om inhoud te geven aan ons streven naar duurzaamheid. We verwachten ook dat de hogeschool levensmiddelen-technologen zal opleiden die later bij ons kunnen komen werken."

 www.hvhl.nl

DE EERSTE KEER METEEN GOED

Ongeveer vijf jaar geleden betrokken wij onze nieuwbouwwoning. Na anderhalf jaar bouwen, was ons huis eindelijk klaar. Wat een klus! We dachten na over zaken waar we nog nooit bij stil hadden gestaan en waar we weinig verstand van hadden. Alle beslissingen hingen met elkaar samen. Waar moeten de stopcontacten? Wist je dat houten vloeren en vloerverwarming geen goede combi zijn? Dus moet er toch een verwarmingsradiator komen, en oeps, daar hadden we nou net dat extra stopcontact ingetekend. Er leek geen einde te komen aan de vele afwegingen.

Een bouwproject in de voedingsindustrie is minstens zo ingrijpend. In een verouderde fabriek moet je ervoor zorgen dat je aan de huidige strikte voedselveiligheidsnormen blijft voldoen. Daar zie je jezelf regelmatig geconfronteerd met de vraag "Kunnen we dit repareren of moeten we vervangen?". Direct gevolgd door "Hoe voeren we dat dan uit zonder de voedselveiligheid en productie in gevaar te brengen?".

Ga je een nieuwbouw of verbouwingstraject in, vanwege een uitbreiding of consolidatie, dan wil je ervoor zorgen dat je het de eerste keer meteen goed doet. Je weet dat de beslissingen van nu vele jaren mee moeten. Om daar weloverwogen mee om te gaan, moet je je producten en productieprocessen goed kennen. Zet je ervaringsdeskundigen daarvoor in; de mensen die dagelijks betrokken zijn bij productie, schoonmaak, onderhoud, kwaliteit, etcetera. Zij hebben de beste ideeën over wat er nodig is om jullie specifieke proces te optimaliseren. Werk ook samen met specialisten van buitenaf, zij kunnen nieuwe inzichten geven en zijn goed op de hoogte zijn van de laatste ontwikkelingen.

Wij wonen nog steeds met veel plezier in ons huis. Helaas kan ik niet zeggen dat al onze beslissingen van toen de juiste waren. Omstandigheden veranderden. Het is ons niet gelukt om alles in één keer goed te doen. De eerste verbouwingsprojecten zijn dus alweer voltooid. Bereid je voor - of het nu gaat om een woonhuis of voedingsbedrijf -: bouwen en verbouwen, verbeteren en aanpassen; het blijft een continue proces.

 www.commercialfoodsantiation.com

Claudia Baenen werkt bij Commercial Food Sanitation (an Intralox company)



Klaas Puul is klaar voor de toekomst!



Klaas Puul BV, al decennialang één van de meest toonaangevende producenten van verse visproducten in Europa, opent 2 nieuwe locaties op 16 juni 2018.

In Edam gaat de modernste productielocatie op het gebied van het verwerken van garnalen open. Een gestapelde fabriek over 3 lagen gebouwd, die aansluit op een bestaand vrieshuis/logistiek centrum. Door gebruik te maken van zeer geavanceerde procestechnologie is een energiereductie gerealiseerd van 30%.

In Volendam is een nieuwe verpakkingsfabriek gebouwd met daarbij het nieuwe hoofdkantoor en een 'Multifunctionele Kookstudio'.

Klaas Puul voldoet met deze nieuwbouw aan de strengste voedselveiligheidseisen en is daarmee klaar voor de toekomst!



KLAAS PUUL

— since 1968 —

Oude adres: Lupinestraat 1, 1131 JT Volendam Nieuwe adres: Hyacintenstraat 16, 1131 HW Volendam
Tel. +31 299 399 340 • Fax +31 299 367247 • www.klaaspuul.com



Euroma Zwolle



Food Court



Klaas Puul Volendam



UITGEKOOKT Van Marle IJsselmuiden



Aviko Steenderen



Kennismanagers

Bessels architecten & ingenieurs: **architectuur, engineering en bouwmanagement**. Met 16 creatieve geesten hebben we zeer ruime ervaring in food, logistiek en retail.

Wij benaderen onze opdrachten vanuit een 'helicopterview'.

- wat is de achterliggende gedachte bij een bouwproject?
- waarom zou het project niet door kunnen gaan?
- wat is het toekomstmodel; over twee, vijf en tien jaar.

Bouwen is meer dan alleen stapelen

Wij zijn de kennismanagers die alle informatiestromen en deelaspecten van het bouwproces bundelen en integreren.

Bouwen maakt een sterke transitie door; van stapelen naar assembleren. Een transitie die in de auto- en scheepvaartindustrie jaren geleden al heeft plaatsgevonden. Het resultaat van deze werkwijze?

Meer kwaliteit, een scherper budget en een kortere doorlooptijd van projecten.

