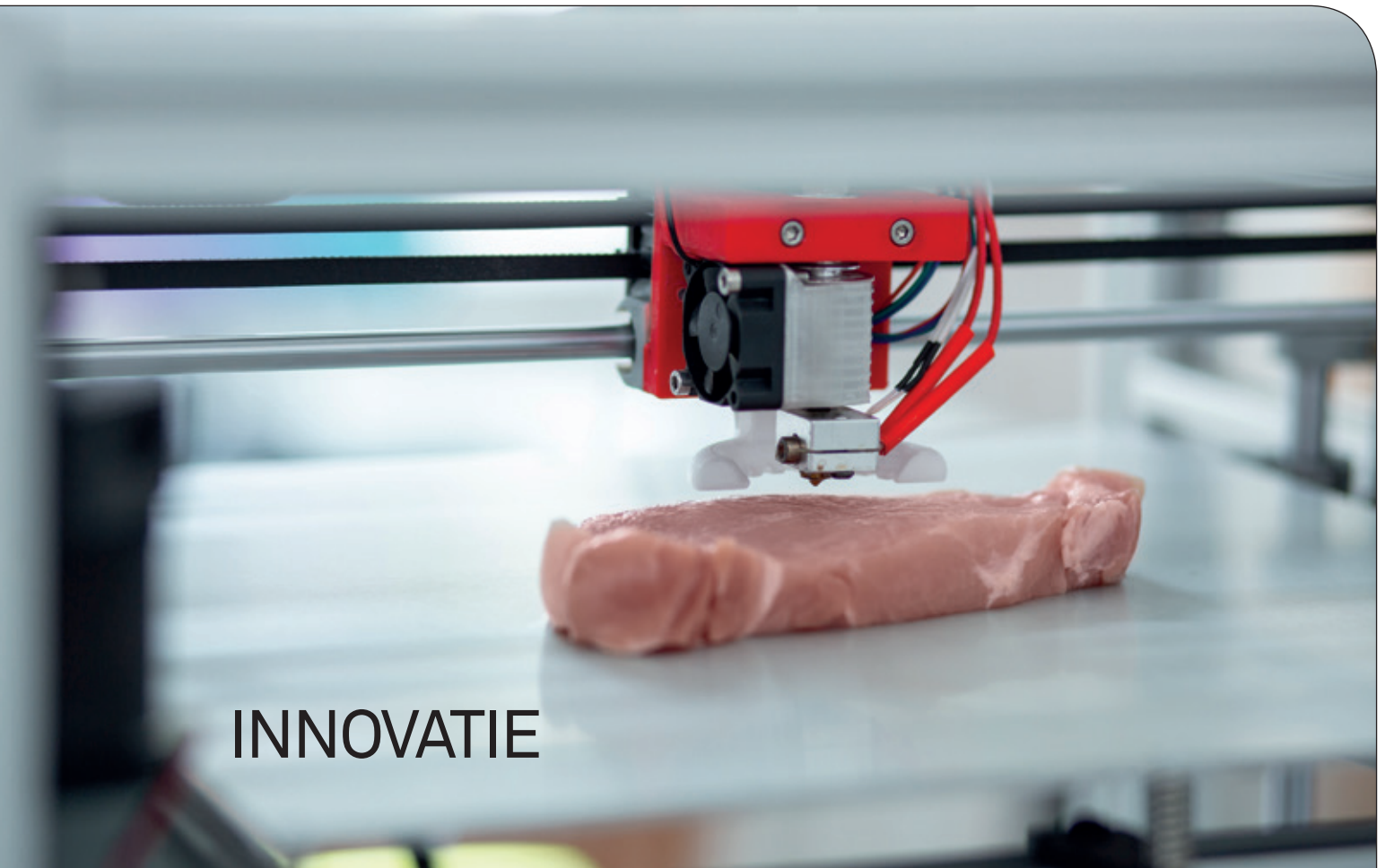




**NIEUW: KATERN VLEESINDUSTRIE**



**INNOVATIE**

- JOOST BLANKESTIJN
- PANNENKOEKEN VAN CÉRÉLIA
- VANDRIE GROUP OVER JAN
- MEATPROTEÏNS
- T. BOER EN ZN. INNOVEERT



 **KATERN  
VLEESINDUSTRIE**



## PRODUCTONTWIKKELAAR / MELANGEUR

DIE DE BESTE MELANGEUR TER WERELD WIL WORDEN

BOLSWARD

**UCC COFFEE BENELUX B.V.**, gevestigd in Bolsward en onderdeel van UCC Europe Ltd., is één van de grootste koffiebedrijven van het continent. Het bedrijf heeft in Europa ruim 1.200 werknemers en 7 productielocaties in 5 landen. De doelstelling van UCC is een product dat voldoet aan de wensen van de klant en aan professionele maatstaven op het gebied van productkwaliteit en -veiligheid, beschikbaarheid en toegevoegde waarde. In verband met de uitbreiding van de afdeling Product Development zoeken wij een Productontwikkelaar / Melangeur. Als Melangeur is beschikken over een zeer goed organoleptisch vermogen een vereiste. Je bent verantwoordelijk voor het samenstellen, bijsturen en onderhouden van nieuwe en bestaande koffiemelanges. Daarnaast bewaak je koffierecepturen, participeer je actief in diverse internationale projecten voor Retail en Out-of-Home en geef je advies omtrent kwaliteitsaspecten.  
Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885



## QUALITY MANAGER FOOD

SPILFUNCTIE MET VERANTWOORDING VOOR EIGEN PRODUCTASSORTIMENT

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. de winkelketens **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 Assurance & Sustainability opereert met ruim 35 medewerkers vanuit het hoofdkantoor in Zaandam. Het complete productassortiment van Albert Heijn is verdeeld onder een aantal Quality Managers. Ter versterking van dit team zoeken wij een energieke Quality Manager die verantwoordelijk is voor het borgen van de kwaliteit van de eigen merkproducten binnen het toegewezen assortiment in de gehele keten, van leverancier tot klant. Deze kritische en daadkrachtige persoon heeft veel interne en externe contacten en durft adequate beslissingen te nemen.  
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126



## INTERNATIONAL SALES MANAGER

DIE WERELDWIJDE GROEI WEET TE REALISEREN MET DIT INNOVATIEVE PRODUCT

NIJMEGEN

**FoodJet** is het eerste en enige bedrijf in de wereld dat 2D+ printtechnologie naar de levensmiddelenindustrie brengt. FoodJet ontwikkelt en produceert machines waarmee eetbare decoraties, zoals chocolade of tomatensaus, met hoge capaciteit op levensmiddelen worden geprint. In de afgelopen jaren is deze gepatenteerde technologie succesvol geïmplementeerd bij meer dan 100 levensmiddelenproducenten over de hele wereld. In Nijmegen is zowel het kantoor als de productielocatie gevestigd. Voor dit creatieve bedrijf zijn wij op zoek naar een ondernemende International Sales Manager die, met passie voor levensmiddelen, wereldwijde groei weet te realiseren met dit innovatieve product. Je werkt hierbij nauw samen met de engineers voor het ontwerpen en fabriceren van het custom-made eindproduct, dus je hebt zelf ook een goed gevoel voor techniek.  
Consultant: Erik van Bommel, telefoon 0317-468686 of 06-44897165



## INTERIM MANAGEMENT

DUPP INTERIM VOOR PROFESSIONELE TIJDELIJKE OPLOSSINGEN

NEDERLAND

**DUPP – Food Interim Management** richt zich op interim oplossingen voor managers en specialisten in de food branche. Regelmatig worden organisaties geconfronteerd met open posities, vanwege vertrek of uitval van collega's. Soms is het vooraf te voorzien, maar vaak zijn het onverwachte situaties. Voor cruciale posities is een spoedige invulling noodzakelijk. Wij verzorgen een tijdelijke snelle, adequate en klantgerichte overbrugging naar een structurele oplossing en beschikken over een breed en gespecialiseerd netwerk van zelfstandige, professionele interim managers en specialisten. Door hun professionele ervaring optimaal in te zetten, maken ze snel deel uit van uw organisatie. Wij staan in nauw contact met interim professionals en kennen hun wensen, capaciteiten en beschikbaarheid. Samen staan wij garant voor passende oplossingen. Vanzelfsprekend lichten wij onze dienstverlening graag toe.  
Consultant: Daphne van der Hee, telefoon 0317-468686 of 06-53868415



## QA AND R&D OFFICER

BREDE, NIEUWE ROL BIJ EEN INTERNATIONALE MARKTLEIDER

VEENENDAAL

**SanoRice** is de grootste privatelabelproducent ter wereld van gepofte wafels en snacks in diverse formaten, smaken (chocolade, kaas, honing etc.) en verpakkingsvormen. Zij poft wafels en snacks van rijst, mais en andere granen en deze zijn over de hele wereld te koop. De producten worden gebruikt als broodvervanger, snack of baby-food. Op het hoofdkantoor en de 3 fabrieken in Veenendaal, België en Italië zijn totaal ± 500 medewerkers werkzaam. In Veenendaal werken circa 180 medewerkers; de gecombineerde afdeling QA en R&D bestaat uit 8 medewerkers. Voor dit team zijn wij op zoek naar een QA and R&D officer. In deze brede en nieuwe rol werk je actief samen met de Corporate QA and R&D Manager en ondersteun je daar waar nodig bij korte- en langetermijnprojecten en bij issues, nationaal en internationaal.  
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126

## HET BRUIST, HET GONST

“Digitale technieken gaan de voedselproductie drastisch veranderen”, zegt Programma manager Food Innovations Joost Blankestijn in het interview in dit nummer. Welke impact hebben de ontwikkelingen op bedrijven, de productie, de samenleving en op de inhoud van onze koelkast? Echt in de toekomst kijken kunnen we (nog) niet, maar dat het snel gaat is wel duidelijk. Steeds weer hoor ik het, vol urgentie uitgesproken: ‘Je moet nu instappen, anders mis je de boot!’

Het bruist in de markt, het gonst, de Agri&Food-keten is volop in beweging: er zijn zelflerende wegers, ontwikkelingen in kweekvlees en 3D-foodprinting, het onderzoek naar functionele eiwitten vordert, we zien verregaande robotisering en nieuwe verpakkingsoplossingen. Veel van deze innovaties zijn een antwoord op de vraag naar efficiënter, gezonder en duurzamer.

Vooraf dat laatste thema is een aanjager voor verandering. Overal wordt er gezocht naar oplossingen voor het verminderen van de CO<sub>2</sub>-uitstoot. Een oplossing die ik steeds vaker hoor, en niet zo veel met technische innovaties te maken heeft, is: We moeten minder vlees eten. “Wát? Minder zeg je?” wordt er boos geroepen. “We moeten het helemaal niet meer eten! Vlees eten is slecht. Slecht voor het klimaat door een hoge CO<sub>2</sub>-uitstoot, slecht voor je gezondheid want je krijgt er kanker van, slecht voor de dieren want ze worden mishandeld.’ ...

Hoe kan het dat dit, overwegend ongenueanceerde, beeld zo breed wordt opgepakt? In de vleessector is en wordt er volop geïnnoveerd; juist ook op het gebied van dierenwelzijn en verduurzaming. Maar waarom horen en lezen we zo weinig over die innovaties?

‘De vooruitgang gaat door. Informatie-uitwisseling en de dialoog met de samenleving zijn daarom meer dan ooit essentieel’ schrijft Jos Goebbels, voorzitter COV (Centrale Organisatie voor de Vleessector) in zijn column, gelijk aan het begin van ons nieuwe ‘Katern Vleessector’.

Waarom een katern speciaal voor de vleessector? Omdat er zoveel gebeurt in de branche! Omdat er veel vragen zijn, maar ook oplossingen en antwoorden. Het is tijd om dat allemaal veel meer naar buiten te brengen. Met ingang van dit nummer starten wij daarom met het katern Vleessector, terug te vinden in elke editie. Voor, door en over de vleessector. Laat van je horen, deel je kennis. Het is hard nodig.

Judith Witte  
judith@b2bcommunications.nl  
@vakbladenFood



**DUPP** RECRUITMENT  
EXECUTIVE SEARCH  
INTERIM MANAGEMENT

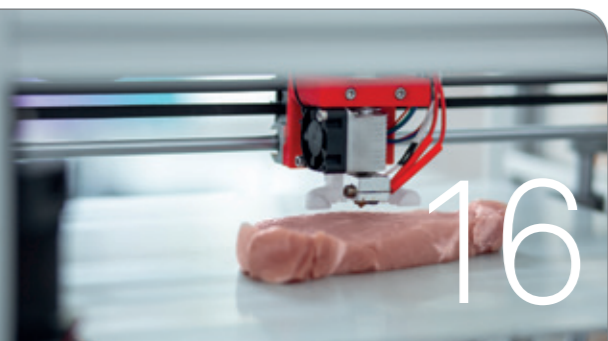
FOR YOUR NEXT CAREER  
MOVE IN FOOD

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



# Inhoud

## THEMA: INNOVATIES



## TRENDS EN ONTWIKKELINGEN SMART FOOD SYSTEM

De investeringen in Research & Development in de agrifoodsector zijn in Nederland nog steeds de hoogste in Europa. De vraag naar en noodzaak voor een duurzamere voedselteelt en -productie vormt een aanjager voor vernieuwing. De foodsector goes digital!

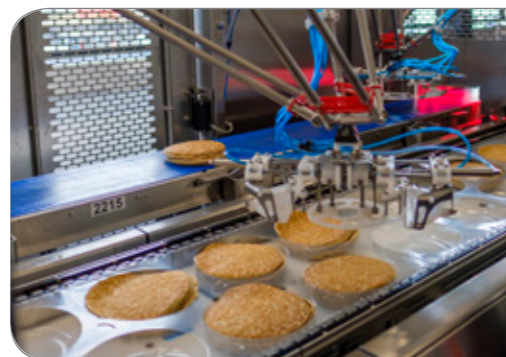
## EN VERDER...

OSV netwerk	6
Nieuws	8
Column Pieter Vos	9
Merieux Blue Paper	22
Column Herman Bessels	27
Beursnieuws-SIAL Paris	28
Heemskerk fresh & easy	30
Nieuws	32
Beursnieuws: AgriFoodTech	35

## INTERVIEW

### JOOST BLANKESTIJN

"Digitaal aangestuurde voedselproductie maakt innovaties mogelijk die tot voor kort ondenkbaar waren: gepersonaliseerd voedsel, plantaardige eiwitten met de bite van vlees, en nieuwe vormen, smaken en structuren met 3D food printing". Joost Blankestijn is Programma Manager Food Innovations for Responsible Choices bij Wageningen Food & Biobased Research.



## BEDRIJFSREPORTAGE PANNENKOEKEN- BAKKEN IS EEN COMPLEX KUNSTJE

Met ruim 1 miljoen pannenkoeken die dagelijks van de band rollen, is Cérélia één van de grootste pannenkoekenbakkers ter wereld. Dat vraagt om een hoge mate van professionalisering en innovatie.

INHOUDE KATERN VLEESINDUSTRIE	
Column Jos Goebels	39
Vleesnieuws	40
Schoonderwoord vlees	42
Nieuwe merken VanDrieGroup	44
Vleeswetenschap	48
Hygiëne: T. Boer en Zn.	52
'Industrieel eiwit' van Meatproteins	54



Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print en 12 maal per jaar tweetalig online. Het vakblad informeert ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven met trends & ontwikkelingen, duurzaam ondernemen, innovaties, verpakken, hygiëne en voedselveiligheid, processing, procestechnologie en wetenschap. Meer info: [www.vakbladvoedingsindustrie.nl](http://www.vakbladvoedingsindustrie.nl) Oplage: 3000. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). Voorpagina: ©Dmytro Zinkevych/Shutterstock.com Aan dit nummer werken mee: Jos Goebels, Ellen Kampman, Mathilde Lentjes, Dick Leseman, Vincent v.d. Wel, Theo Verkleij, Janneke Vermeulen. Vormgeving: After Five BV, Varsseveld Drukwerk: JP Offset, Duiven. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. Hoofdreductie: Judith Witte. Uitgever: Saskia Stender. Traffic: Kiki Stender. Sales: [sales@b2bcommunications.nl](mailto: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](mailto:info@b2bcommunications.nl). Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 8,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RAB0142 6810 75. Leveringsvoorwaarden: Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op [www.b2bcommunications.nl](http://www.b2bcommunications.nl). Copyright 2018: b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, 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 redacteurs 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.



Krattenwasunits Hygiëne-inrichting

**LETS bv**  
Your professional partner in cleaningsystems

Bedrijfsweg 33 www.letsbv.nl  
8251 KK Dronten info@letsbv.nl  
0321-38 66 00

Schone perslucht Reiniging met warm water



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

## Kwaliteit in de lijn...

### Machine testen?

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



professionals  
in food  
processing

**van  
uhm**

De Bieffel 3, Borne  
T 074 - 266 29 05  
E [verkoop@vanuhm.nl](mailto:verkoop@vanuhm.nl)

alco  
food-machines

ALCO produceert al sinds 1977 hoogwaardige machines voor de voedingsmiddelindustrie. ALCO produceert behalve complete productielijnen ook losse componenten. Het industriële machiegamma van ALCO bestaat uit pletters, steakers, batter- en paneerlijnen, bemelers, mixers, frituurlijnen, lineaire- en spiraalovens en lineaire- en spiraalvriezers.

### Meer weten?

Ga naar [vanuhm.nl](http://vanuhm.nl) en ontdek ons uitgebreide assortiment.



BEDRIJFSBEZOEK 19 SEPTEMBER

# FINANCIERING BEDRIJFSMIDDELEN: HOE DAN?

Hoe krijg je financiering van bedrijfsmiddelen rond? Soms lukt het gewoon even niet bij je eigen bank. Je weet dat er alternatieven voor de bank zijn. Maar waar vind je die? Prettig als je dan een partij kent die je de weg wijst in het soms barre financieringslandschap, zodat de investering alsnog gerealiseerd kan worden.

## OPDRACHT BORGEN

Het niet rond krijgen van de financiering kan de reden zijn dat een opdracht niet door kan gaan. Als leverancier kun je zelf stappen zetten om een opdracht de meeste kans van slagen te geven. Kurt Heidsieck van Precia-Molen en Tim Keizer van CEIA hebben het initiatief genomen om deze bijeenkomst te organiseren, en een handje te helpen bij deze problematiek.

Precia-Molen bestaat 150 jaar en wil dat graag met zijn mede-OSV-ers vieren. Reden voor Kurt om op 19 september de deuren van het bedrijf voor ons open te zetten en deze bijeenkomst in Breda plaats te laten vinden. Kom naar Breda en laat je door matchmaker Berthold Spaans van Leasecontrol informeren over de 'alternatieve' mogelijkheden van financiering. Na de presentaties worden we ontvangen in de showroom van Precia-Molen waar ook CEIA enkele producten etaleert. Natuurlijk wordt er goed gezorgd voor de inwendige mens.

Aanmelden en info: [www.osvnetwerk.com](http://www.osvnetwerk.com)



## OSV ZOMERBARBECUE

De OSV bestaat 25 jaar! Sinds de oprichting in 1993 is de foodwereld enorm veranderd, en het netwerk veranderde vanzelfsprekend dynamisch mee. Nieuwe leden komen, anderen wisselden van baan, verlieten het netwerk en kwamen vaak, onder de vlag van een andere organisatie, weer terug. De jaarlijkse zomer- en winterbarbecues zijn, van alle netwerk-bijeenkomsten, de hoogtepunten van het jaar. In het kader van ons 25-jarig bestaan hebben we veel relaties uitgenodigd. Ook de leden zelf nodigden foodproducenten uit om kennis te maken met ons netwerk. Dat heeft geloond. Een derde van de aanwezigen behoorde tot de oorspronkelijke doelgroep van de OSV: foodproducent. Hiermee is de balans weer helemaal terug in het netwerk. Dank voor alle inspanningen, ga zo door. Samen sterk!



Op de barbecue lagen de lekkerste stukjes kalfsvlees: van staartstuk tot rib eye, heerlijk mals en vol van smaak. Het voorgerecht verdiende een lintje: een mooi opgemaakt bord met daarop vitello tonato, carpaccio en gevulde kalfsborst. Door Jan van de Weiden, de kok van Buitenzorg, bereid met het kalfsvlees van de VanDrie Group. Kortom, een geslaagde bijeenkomst, waar heel wat kaartjes zijn uitgewisseld.

Meer foto's op [www.osvnetwerk.com](http://www.osvnetwerk.com)

## NIEUWE JAS

Wat een ontwikkelingen allemaal in de markt. Het is niet bij te houden. Je wilt steeds sneller, vaker en completer schakelen en dan moet je stappen zetten om voor de muziek uit te blijven lopen. Reden voor ons om onze activiteiten en online posities weer eens op een rijtje te zetten. Je moet blijven innoveren en zeker niet stilstaan.

Luisteren naar de markt, dat is de eerste vereiste. Dit jaar vroegen lezers en leden waarom we niet extra aandacht aan de vleesindustrie geven. Van alle sectoren in de voedingsindustrie is deze het meest in beweging en ligt zwaar onder vuur. Tijdens de OSV-zomerbarbecue heb ik aangekondigd dat we er gehoor aan geven en in september starten met een katern Vleesindustrie, waarin we de informatie specifiek voor deze sector bundelen. Kijk maar eens op pagina 37.

Ik vroeg aan de aanwezige leden of ze verhalen met ons wilden delen voor het nieuwe katern en werd meteen overspoeld met aanbiedingen. De eerste twee edities zitten al vol met mooie reportages. Dank jullie wel daarvoor! Het is een goed gevoel als je samen stappen kunt zetten.

De OSV en vakblad Voedingsindustrie horen bij elkaar. Wij krijgen onze informatie direct van de bron (onze leden) en delen deze kennis met 3.000 foodproducenten via het vakblad. Vakblad Voedingsindustrie heeft een nieuw eigentijds logo en de printeditie heeft een nieuw glossy jasje gekregen, mooi hè?

Online hebben we ook stappen gezet: de OSV heeft nu een eigen segment op [www.vakbladvoedingsindustrie.nl](http://www.vakbladvoedingsindustrie.nl). Ook dit portal is volledig vernieuwd en weer helemaal eigentijds gekleed in een fris jasje. Met meer en nog actuelere informatie, overzichtelijker en met veel moderne communicatiemogelijkheden om onze, maar ook jullie doelgroep te bereiken.

*Saskia Stender*







Improve Quality. Reduce Risk.

### SAMEN VERDER NORMEC FOODCARE: UNIEKE TOTALE DIENSTVERLENING

Per 1 september gaat IvoMar Marktonderzoek met de Care for Food Group samen verder als Normec Foodcare, specialist in voedselkwaliteit en -veiligheid. Hierdoor kunt u bij één partij terecht voor een totale dienstverlening binnen de voedingsbranche. Het uitgebreide totaalpakket bestaat uit diensten op het gebied van: kwaliteit, industriële voedselveiligheid, microbiologisch en chemisch onderzoek, smaakonderzoek, QA automatisering, opleidingen en trainingen, etikettering en risicomanagement. Alle specialisten van Normec Foodcare hebben jarenlange (praktijk-)ervaring. Zij adviseren u graag, ook over een pragmatische implementatie van actuele wet- en regelgeving.

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

### PERSONALIA

Meike te Giffel is per 1 september Managing Director van Mérieux NutriSciences in Nederland. Na haar opleiding levensmiddelentechnologie promoveerde ze in de levensmiddelenmicrobiologie aan Wageningen Universiteit. Zij heeft inmiddels meer dan 20 jaar ervaring in voedselveiligheid en onderzoek op het gebied van voedingsmiddelen en gezondheid, in verschillende functies bij NIZO food research.

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

### AUTOMATISERING MULTIPOND-WEGER MET 3D CAMERASYSTEEM

MULTIPOND heeft met de MP14-2400-2500-J multihead weger een optimale oplossing ontwikkeld voor de fresh food industrie. De weger is uitgevoerd met het gepatenteerde Argus 3D camera-systeem. Twee camera's en 3D software maken een voortdurende diagnose van de productstroom. Productophopingen of 'gaten' in de belegging worden vroeg herkend. Op basis hiervan corrigeert de software automatisch de productstromen. Deze weger is gebouwd naar de hoogste hygiënemaatstaven, conform USDA en EHEDG richtlijnen, en IP69 waterdicht. De Multihead is



gekoppeld aan Multiponds nieuwste overgavesysteem. Alle componenten worden in eigen huis gefabriceerd, exact op elkaar afgestemd en gemonteerd.

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

### VERHUISD BLIK OP DE TOEKOMST

Pool Koudetechniek ontwerpt en levert al meer dan 25 jaar betrouwbare koel- en vriesinstallaties voor de industrie groothandel, verwerkings- en distributiebedrijven.. Onlangs is het bedrijf verhuisd naar een nieuw bedrijfspand aan de Topaasstraat 40 in Hengelo. De werkplaats is verdubbeld in oppervlakte en ook het kantoorgedeelte is flink groter. Op de ruime parkeerplaats kunnen werkbussen en aanhangers makkelijk laden en lossen. "Door onze sterke focus op kwaliteit en de waardering van onze klanten, groeien we gestaag. Het nieuwe pand stelt ons in staat ook in de toekomst verder te groeien", zegt Rene Siertsema, directeur en eigenaar Pool Koudetechniek.

[www.pool-koudetechniek.nl](http://www.pool-koudetechniek.nl)

### AUTOMATISERING RBK GROUP OPENT VESTIGING IN DUITSLAND

Met de oprichting van RBK Automation GmbH gaat RBK Group haar FOBIS® ERP software-oplossingen per 1 juli 2018 ook aanbieden aan voedselproducerende bedrijven in Duitsland. In Nederland is RBK Group al bijna 40 jaar een begrip in de voedingsindustrie. Het nieuwe kantoor in Kleve wordt bemand door Paul Nass, oud directeur van CSB-Systems. Hij heeft meer dan 25 jaar ervaring in de automatisering en de voedselindustrie.

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



### REINIGING EN DESINFECTIE RMM-CLEANPLAZA ISO GECERTIFICEERD

Sinds mei 2018 is RMM Mobile Truck Cleaning Service ISO 22000 gecertificeerd.

Aandachtsgebieden van RMM zijn onder andere specialistisch reinigen en desinfecteren van transportmiddelen en -materialen, en van mobiele objecten, verdamers, opslag voorzieningen voor voedingsmiddelen. Gedurende de uitgebreide voorbereiding op de certificatie is gezocht naar mogelijkheden om bacteriologische vervuiling meetbaar te maken. Ook is er uitgebreid onderzoek gedaan naar de huidige reinigingsprocedures, reinigingsmiddelen en reinigingsintervallen. Op basis van deze data is een trendanalyse gemaakt. Om deze wetenschappelijk te onderbouwen werkten we samen met kwaliteitsdiensten van onze klanten en met externe instanties, zoals de NVA en de Universiteit van Utrecht.



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

## KLIMAATVERANDERING

Jaren geleden hoorde ik een radiogesprek dat me altijd is bijgebleven. 'Je hebt een prikkel nodig om te innoveren' werd er gezegd. Op dit moment geeft de klimaatverandering een stevige prikkel voor vernieuwing. De vraag naar duurzamere producten levert ontzettend veel nieuwe producten, machines en diensten op.

De roep om duurzaamheid, resulteert ook in nieuwe wet- en regelgeving, ook een krachtige prikkel om te innoveren. Denk aan de energietransitie. De overgang van fossiele brandstoffen naar duurzame energiebronnen levert nieuwe producten, processen en diensten op. De biobased economy is een prikkel voor de zoektocht naar nieuwe of andere eiwitbronnen ter vervanging van vlees.

Een innovatie werkt vaak als een dominosteen: ik zie het in ons lab. Afgelopen tijd hebben we veel quinoa gemeten op zuiverheid en voedselveiligheid. We krijgen nieuwe eiwitbronnen binnen, zoals insectenmeel. Voor ons vormen deze ontwikkelingen en nieuwe wet- en regelgeving ook een prikkel om nieuwe, betere en snellere test- en onderzoeksmethodes te ontwikkelen. Zoals de nieuwe allergenenmethode LCMS.

Maar alleen een prikkel is niet genoeg. Zonder creativiteit ontstaan er geen echt nieuwe ideeën, en zonder ondernemerschap belanden innovaties op een plank om daar te verstoffen.

Is er geen duidelijke prikkel om tot innovaties te komen? Stel jezelf dan essentiële 'wat-als-vragen': 'Wat als... de temperatuur in 2030 hier gemiddeld 4 graden is gestegen? 'Wat-als' de overheid besluit naar aanleiding van een droge zomer als deze, meer verzilting toe te staan in het Westland? Wat als over pakweg 5 jaar bijna iedereen vegetarisch eet? Vraag jezelf vervolgens af wat dat voor jou, voor je onderneming, voor je grondstoffen en voor jouw werkwijze zou betekenen.

Blijf niet stil staan, maar creëer prikkels voor een innovatief klimaat. Dat leidt, met creativiteit en een flinke dosis ondernemerschap, tot duurzame bedrijven.

Pieter Vos



**QLEAN-TEC**  **CHRISTEYNS**

producten voor membraanreiniging, baansmering transportbanden en efficiënte transportbandreiniging

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





'De ambitie van het Digital Food Processing Initiative is breder dan alleen 3D foodprinting'

JOOST BLANKESTIJN:

## 'DIGITALE TECHNIEKEN SPELEN EEN STEEDS GROTERE ROL'

Digitaal aangestuurde voedselproductie maakt innovaties mogelijk die tot voor kort ondenkbaar waren: gepersonaliseerd voedsel, plantaardige eiwitten met de bite van vlees, en nieuwe vormen, smaken en structuren met 3D food printing. "Digitale technieken gaan de voedselproductieketen drastisch veranderen", verwacht Joost Blankestijn, Programma Manager Food Innovations for Responsible Choices bij Wageningen Food & Biobased Research.

In zijn functie houdt Joost Blankestijn zich bezig met vier hoofdrichtingen: hergebruik van reststromen, shelf life management, ontwikkelen van clean label en nieuwe voedingsstructuren. Hij is bovendien nauw betrokken bij het nieuwe 'Digital Food Processing Initiative' (DFPI) dat op 29 juni jl. in Wageningen officieel werd gelanceerd. DFPI is een initiatief van Wageningen University & Research (WUR), TNO, AMSYSTEMS en Technische Universiteit Eindhoven. Joost werkte hiervoor jarenlang bij TNO Zeist. In januari dit jaar is de onderzoeksgroep Functional Ingredients van TNO onderdeel geworden van Wageningen Food & Biobased Research. "De afgelopen jaren deden we al veel

projecten samen," vertelt Joost. "De overstap van TNO naar Wageningen was voor mij dan ook niet zo groot. Wat ik erg leuk vind, is dat het hier in Wageningen bruist van de inspiratie en vernieuwing. Dat komt door nabijheid van de campus, de universiteit en promotieonderzoeken, en de R&D-afdelingen van Unilever en Friesland Campina. Dat werkt voor mij enthousiasmerend."

*WAT WAS DE AANLEIDING VOOR HET OPRICHTEN VAN HET PLATFORM DFPI?*

"Met de verhuizing en overgang van de TNO Functional Ingredients groep uit Zeist naar Wageningen, werd de samenwerking met TNO Eindhoven minder vanzelfsprekend. Die samen-

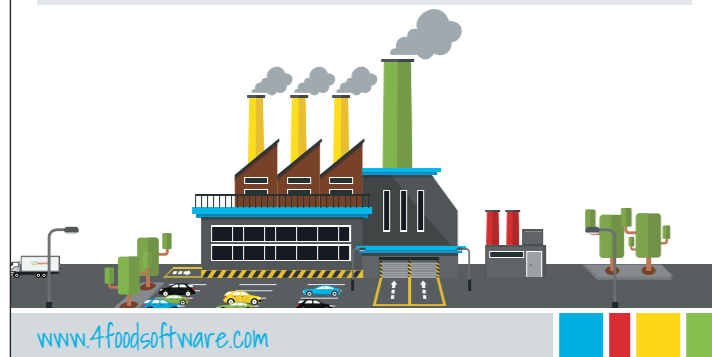
werking vormde ooit wel de basis voor onderzoek naar en ontwikkeling van 3D-foodprinting in Nederland. Het was juist de kracht om zowel kennis van de technische equipment in nauwe samenwerking met food-science in te kunnen zetten voor deze unieke ontwikkelingen. De samenwerking met Wageningen opent een nog bredere kennisbasis om de technologie verder geïmplementeerd te krijgen. Denk hierbij bijvoorbeeld aan de expertise rond consumentenonderzoek. Dit zal ons begrip verschaffen rondom de acceptatie van 3D geprint voedsel."

"De ambitie van het Digital Food Processing Initiative is breder dan alleen 3D foodprinting. >>



**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.



**Industrial Auctions BV**

Professionals in online veilingen voor de voedings- en drankenindustrie

Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie in Sevenum, Nederland

Kijkdag: 13 september | Sluiting veiling: 18 september



Online veiling machines voor de voedingsindustrie in opdracht van Teycomur Maquinaria S.L. in Ceuti, Murcia, Spanje

Kijkdag: 27 september | Sluiting veiling: 2 oktober



Online veiling machines en inventaris in opdracht van CSK Food Enrichment in Ede, Nederland



Registreer gratis    Zoek & bied    Win    Betalen & ophalen

www.Industrial-Auctions.com



transportbandaandrijving.nl

voor elke band de juiste aandrijving

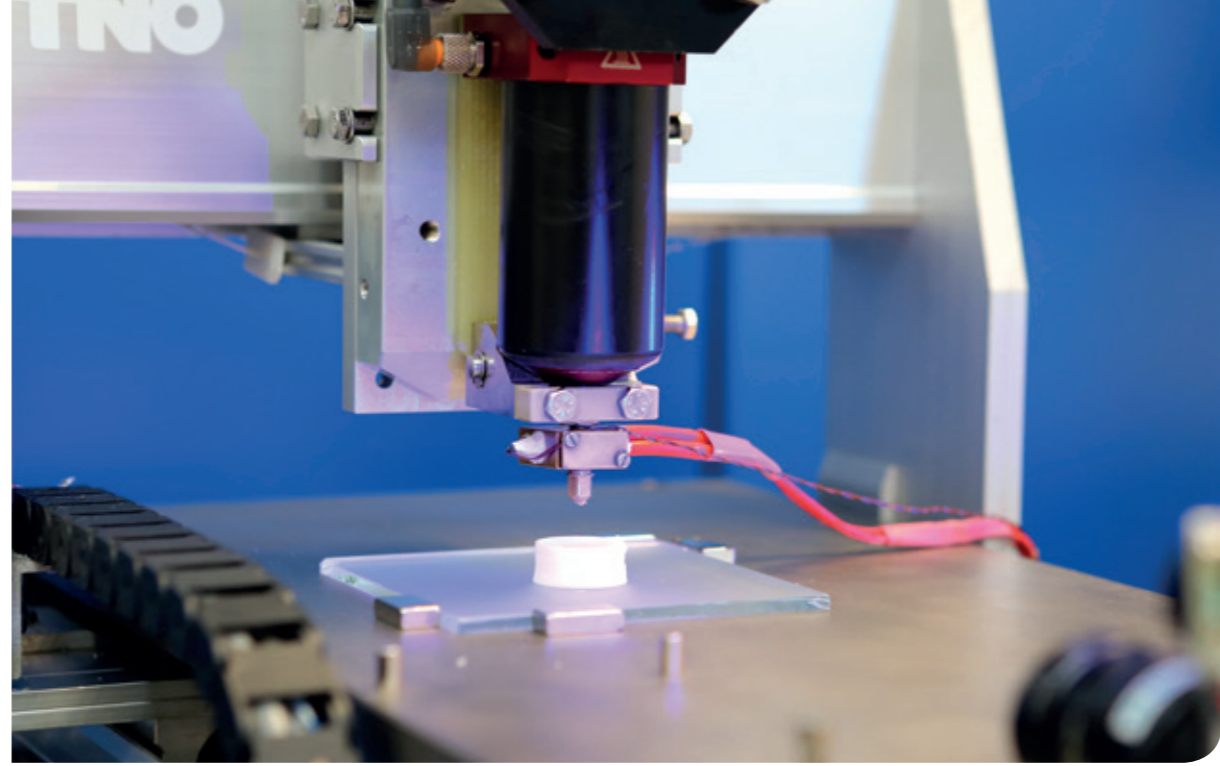


wij hebben ze voor u

Door ons one-stop-shopping concept heeft u met één telefoontje (mailen mag natuurlijk ook) keuze uit meerdere merken trommelmotoren. Op basis van onze jarenlange ervaring hebben wij de beste alvast voor u uitgekozen. Graag laten wij u hiermee kennismaken.

transportbandaandrijving.nl

Industrieweg 5-Y t 0031 (0)38 333 88 04  
8263 AA Kampen e info@transportbandaandrijving.nl



Met dit consortium willen we foodbedrijven helpen inzicht te krijgen in de mogelijkheden van allerlei digitale technieken en hightechsystemen voor voeding, zodat het daarmee mogelijk wordt om met zo'n innovatie sneller de vertaalslag te maken naar de markt. De gecombineerde expertise van food én digitale technologie maakt het consortium uniek in Europa."

*BEDRIJVEN KUNNEN OOK BIJ JOU TERECHT VOOR VRAGEN OVER SAMENWERKINGS-PROJECTEN WAARBIJ DIGITALE TECHNIKEN EEN CENTRALE ROL SPELEN. OM WAT VOOR SAMENWERKINGSPROJECTEN GAAT HET?*

"Het gaat vooral om Publiek-Private Samenwerkingen (PPS) waarin we werken aan innovatie. Topsector Agri&Food is één van de 9 topsectoren. De overheid vindt dat we in deze sectoren concurrerend moeten blijven, en investeert daarin. In de PPS-en participeren bedrijven én kennisinstellingen met publieke en private gelden, om samen tot vernieuwing te komen en generieke kennis te verwerven, zodat de Nederlandse sector de topospositie kan behouden. Voor het project 'Alternative proteins for outstanding meat analogues' bijvoorbeeld probeer ik de hele keten bij elkaar te krijgen; producenten van ingrediënten, eindproducenten en equipmentbouwers om innovatie sneller tot stand te

brengen. Goed te weten is dat de kennis en resultaten van een PPS eigendom worden van de kennisinstellingen. Wil je als bedrijf de kennis bij jezelf houden, dan kan dat natuurlijk. We maken in dat geval van te voren afspraken over de exclusiviteit van de resultaten van het onderzoek. De staatssteun vervalt daarmee wel."

*KUN JE ELK VAN DE VIER HOOFDRICHTINGEN WAAR JOUW EXPERTISE LIGT TOELICHTEN? ALLEREERST: RESTSTROMEN?*

"Om duurzaamheidsdoelstellingen te kunnen halen, is veel innovatie nodig. Het hergebruiken van reststromen is een manier om processen te verduurzamen. We onderzoeken bijvoorbeeld hoe we reststromen binnen de agri-foodsector zoveel mogelijk kunnen verwaarden. Begin dit jaar is de PPS 'CULTURED' opgezet waarin acht bedrijven uit de gehele voedselproductieketen, van ingrediëntenleveranciers tot fabrikanten van eindproducten, samenwerken aan onder andere het verwaarden van de reststroom uit de primaire sector met behulp van fermentatie. Kunnen we bijvoorbeeld natuurlijke flavours, zoetstoffen en conserveermiddelen produceren door de reststromen te fermenteren? De door de fermentatie gevormde componenten kunnen dan in voedingsmiddelen worden toegepast. Met deze oeroude technologie verwachten we

de komende jaren veel vernieuwingen, juist omdat de consument er zo bekend mee is. Kaas, yoghurt en bier zijn producten die al heel lang via fermentatie worden geproduceerd. De druk op industrie om producten met een 'clean label' wordt steeds groter. Fermentatie kan hier oplossingen bieden."

"Duurzaamheid is ook een aanleiding voor vernieuwingen in shelf life management. Hoe maak je een product langer houdbaar en welke natuurlijke ingrediënten, zoals kruiden en specerijen, zijn daarvoor geschikt? Een mooi voorbeeld uit het verleden van zo'n samenwerking is het project van experts van Wageningen Food & Biobased Research met Hoogsteger. Samen ontwikkelden en implementeerde ze een milde conserveringstechnologie die gebaseerd is op PEF (Pulsed Electric Field). De afgelopen jaren is dankzij deze samenwerking de efficiëntie van het proces bij Hoogsteger verdubbeld."

*EN WAAR MOETEN WE AAN DENKEN BIJ 'STRUCTUREREN VAN VOEDING'?*

Hierbij spelen digitale technieken een steeds grotere rol. Niet alleen 3D foodprinten, maar ook bijvoorbeeld de shearcell technologie wordt aangestuurd door de computer. En het maken van voorverpakte pannenkoeken in de super- >>



markt trouwens ook.

Wat er met betrekking tot 3D foodprinten tot nu toe naar buiten is gekomen, zijn vooral leuke, ludieke toepassingen. Achter de schermen is de technologie afgelopen jaren echter flink doorontwikkeld. Van een machine die met tie-rips aan elkaar was geknoopt en waar één cartridge in kon, tot de veel geavanceerdere 3D foodprintmachines van nu, die geschikt zijn voor het printen van meerdere vloeistoffen en poeders tegelijk. We zijn in staat om zeer ingewikkelde vormen en structuren te printen. De vertaalslag naar de markt komt op gang. We zijn met de techniek in Nederland wereldleider, hebben samengewerkt of doen dat nog steeds met grote bedrijven als Barilla, Verstegen, de CandyFactory en Bosch Siemens. We staan aan het begin van een grote ontwikkeling. Er gebeurt zóveel.”

*DE VIERDE RICHTING IS CLEAN LABEL. DAT IS NIET ECHT NIEUW...*

“Dat klopt, deze richting is niet nieuw, maar de innovaties zijn dat wel. Aanjager voor vernieuwing is de druk vanuit de samenleving, duurzaamheidseisen en veranderende wet- en regelgeving. Tot nu toe was de industrie zelfregulerend in het herformuleren van hun producten. Ik verwacht dat dat gaat veranderen, want de huidige staatssecretaris spreekt zich duidelijk uit dat het verlagen van het zout-, vet- en suikergehalte in producten niet snel genoeg gaat. Die vindt dat de doelstellingen ambitieuzer moeten zijn en gaat strengere eisen stellen. Om bedrijven hiermee te helpen, continueert het Ministerie van VWS een pilotproject dat vorig jaar van start ging. Via de FNLI kon de industrie een verzoek indienen voor een consult van een expert van Wageningen Food & Biobased Research of NIZO. Bedrijven kunnen zich nu opnieuw via FNLI inschrijven. De expert bekijkt dan wat het bedrijf zelf al heeft gedaan, leest zich in, onderzoekt waar de productontwikkelaars tegenaan lopen, bezoekt het bedrijf, analyseert het productieproces en geeft advies. Dat advies was voor het bedrijf meestal genoeg om de volgende stap te kunnen



maken. Lukt dat niet, dan kunnen ze gebruikmaken van de diensten die de kennisinstellingen aanbieden.”

“Onze onafhankelijkheid is daarbij ons belangrijkste pluspunt. We zijn aan geen enkel bedrijf of leverancier gebonden, we zoeken naar de meest optimale oplossing voor het bedrijf. We hebben hier beschikking over geavanceerde analyseapparatuur, waarmee we bijvoorbeeld kunnen meten wat het effect is van een verandering in de receptuur op onder andere bakgedrag, smaak en structuur van het product.”

*WAT VIND JIJ VAN HET INNOVATIEKLIMAAT VAN DE NEDERLANDSE VOEDINGSINDUSTRIE?*  
“Daarover ben ik positief gestemd. Met name de bedrijven in de laag direct onder multinationals investeren volop in product- en procesinnovatie. Bij deze categorie is het gevoel ‘Als ik nu niet instap, mis ik de boot’ de sturende factor. Zij hebben de flexibiliteit om nieuwe bewegingen in gang te zetten. Voor de grote multinationals is dit lastiger.”

*WAAR VERWACHT JE VAN DE INDUSTRIE DE KOMENDE TIJD DE MEESTE INNOVATIES?*  
“Ik verwacht veel van 3D foodprinting. We zijn in gesprek met partijen in de retail en out-of-home, met cateraars en producenten van eindproducten. Zij zien allemaal potentie en verwachten dat de techniek op termijn gaat leiden tot nieuwe producten. Op welke termijn is heel moeilijk te zeggen, maar schaalvergroting

zit er voor 3D wel degelijk in. Nu al is het voor een verpleeghuis mogelijk om 200 maaltijden per dag te printen. Maaltijden die geschikt zijn voor mensen met kauw- en slikproblemen en gepersonaliseerd, dus voorzien van de ingrediënten en nutriënten die een specifiek persoon nodig heeft.”

“Waar ik ook veel innovaties verwacht, is uit de hoek van herformuleren, maatschappelijk een zeer relevant onderwerp. Er is veel meer mogelijk rondom verlaging van suiker, zout en vet. De bakkerswereld is collectief gaan samenwerken aan structurele zoutverlaging van het brood. Stapje voor stapje hebben ze in enkele jaren zo’n 25% zoutverlaging bereikt, en niemand die de verandering in smaak heeft gemerkt. Als andere branches hier ook collectief mee aan de slag gaan, is er zoveel meer te bereiken.”

*WAAR LIGGEN DE UITDAGINGEN?*

“In het maken van de vertaalslag van innovaties naar de markt. Daarom is de businesscase ook zo belangrijk, daarom willen we graag samenwerken met bedrijven. Zij kunnen duidelijk maken wat ze nodig hebben om vervolgstappen te maken. Wij kunnen de mogelijke oplossingen goed in kaart brengen.”

*Voor vragen over samenwerkingsprojecten kunnen belangstellenden contact opnemen met Joost Blankestijn: joost.blankestijn@wur.nl of met Daniel van Linden van TNO/IAMSYSTEMS: daniel.vanderlinden@tno.nl*



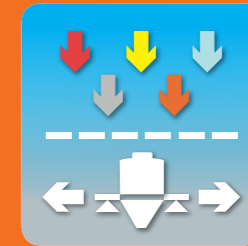
## Voedselveiligheid is wat ons bindt

### Een echte professional kiest voor Ty-Rap®

Dankzij een aantal inventieve eigenschappen is deze kabelbinder eenvoudig te detecteren door ieder metaal-, röntgen- of visueel detectiesysteem. Dus wie streeft naar voedselveiligheid, vertrouwt op Ty-Rap®. Het innovatieve ontwerp met RVS sluiting, gecombineerd met 60 jaar innovatie, maakt ons dé kabelbinder als het draait om prestatie. [go.abb/nl-Ty-Rap](http://go.abb/nl-Ty-Rap)

#### Ty-Rap bestaat 60 jaar - vraag je groothandel naar ons JubileumPakket!

Een unieke solide lunchbox in twee varianten; de één gevuld met 600 Ty-Rap®-kabelbinders, de ander met 2000 Ty-Rap®-kabelbinders voor de industrie. Beide met de originele ergonomische TY-Rap tool. En natuurlijk zeer voordelig geprijsd. Het JubileumPakket is te verkrijgen bij geselecteerde groothandels. Maar wees er snel bij, want op = op.



Automatische batch voorbereiding

## AZO COMPONENTER®

Flexibel automatiseren van kleincomponenten

- betrouwbaar
- nauwkeurig
- traceerbaar



**AZO.**  
[www.azo.com](http://www.azo.com)



VERREGAANDE DIGITALISERING VOOR SMART FOOD SYSTEM

# ‘MIS DE BOOT NIET’

De agrifoodsector is volop in ontwikkeling. De investeringen in Research & Development in de sector zijn in Nederland nog steeds de hoogste in Europa. Een bron van inspiratie voor innovatie is de consumentenvraag naar gemak, gezonder en verantwoord. Ook de vraag naar en noodzaak voor een duurzamere voedselteelt en -productie vormt een aanjager voor vernieuwing.

Het AgriFoodTech Platform brengt elk jaar alle feiten en cijfers van de agrifoodsector in beeld in de zogenaamde Snapshot. Uit de meest recente cijfers (2018) blijkt dat ontwikkelingen in de agrifoodsector hand in hand gaan met technologische innovatie. De Nederlandse voedingsmiddelenindustrie is Europees koploper als het gaat om R&D-uitgaven. De Britse, Franse en Duitse voedingsmiddelenindustrieën eindigen op de tweede, derde en vierde plaats. Daarmee is de Nederlandse levensmiddelenindustrie een van de meest innovatieve van Europa.

#### INNOVATIE IN DISTRIBUTIE

Ook de Rabobank constateerde met recente cijfers en trends dat innovatie in de voedingsmiddelenindustrie een belangrijke rol speelt. Vernieuwingen vinden plaats in onder meer de distributie met de opkomst van online en het omnichannel aanbieden van producten. Op het gebied van productie is innovatie traditioneel beperkt, maar de Rabobank ziet wel veranderingen opkomen door hogere eisen op het gebied van allergenenbeheer, traceability, clean label en snel wisselende consumenten-

voorkeuren. De digitalisering van de productiesector neemt met robotisering, 3D-printing en cloudcomputing volgens de bank wereldwijd steeds grotere vormen aan. Deze ontwikkelingen raken elk bedrijf in de sector. Volgens de onderzoekers kunnen ondernemers profiteren van deze trend door vier stappen te nemen: bepaal de impact op uw bedrijf; verzamel kennis, experimenteer en start een businesscase op.

#### DIGITALISERINGSTRANSITIE

‘De Nederlandse agrifoodsector in zijn geheel >>



## Wegen en productinspectie

Ons uitgebreide assortiment voor de voedingsmiddelenindustrie



On-site service



German Quality

Wij zijn al meer dan 150 jaar dé specialist voor wegen en productinspectie

Industriële weegschalen, Metaaldetectoren, Checkweighers, X-Ray detectoren, Tankweging en On-site service

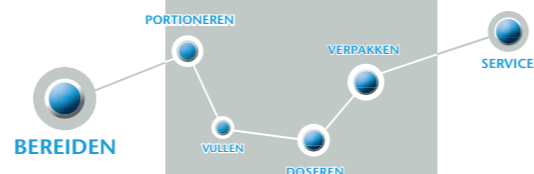
**Minebea**  
**intec**  
The true measure

Neem contact met ons: 030.602.50.30 of [info.nl@minebea-intec.com](mailto:info.nl@minebea-intec.com)

[www.minebea-intec.com](http://www.minebea-intec.com)

## Tumbelen en mengen met Sismatec!

BEREIDEN IN ÉÉN MACHINE



**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](mailto:info@simatec.nl)

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



PIXHOUND/SHUTTERSTOCK.COM

is een sterk innoverende sector' lezen we in de Snapshot. 'Om deze hoge mate van innovatie te behouden is een sterk groen onderwijs nodig. Om de koppositie in de land- en tuinbouw en voedingsmiddelenindustrie te behouden, zal het groene onderwijs op haar niveau moeten blijven en de samenwerking moeten opzoeken met het 'grijze' onderwijs. De agrifood werknemer van de toekomst zal naast kennis van voeding in toenemende mate ook kennis moeten ontwikkelen op technologisch en digitaal vlak.' Iemand die het hier volmondig mee eens is, is Ben Prins, bedrijfsconsultant, eigenaar van Prins Management Consultancy, en Business Development Advisor aan Saxion University of applied sciences en Wittenborg University of applied sciences. Hij waarschuwt ondernemers alert te zijn en op tijd in te springen op de voortdurende veranderingen waarmee we in deze tijd van technologische revolutie te maken

hebben. "De voedingsmiddelenindustrie heeft te maken met grote veranderingen. Qua overlevingskansen moet de branche wel inspringen op de ontwikkelingen. We zitten middenin een digitaliseringstransitie. Met een standaard boekhoudprogramma kom je niet meer weg. Nieuwe hard- en software maken het mogelijk om procesanalyses te maken die nodig zijn om productieprocessen aan te kunnen passen aan veranderende eisen."

Het kunnen interpreteren en delen van Big Data is volgens de consultant cruciaal. "Big Data wordt wel aangeduid als 'het nieuwe smeermiddel voor het digitale tijdperk'. Het is een heikel punt, want veel ondernemers zijn bang om hun gegevens uit te wisselen en te delen. Maar het biedt ook de mogelijkheid van elkaar te leren, samen te werken, processen te optimaliseren en je omzet te verhogen. Blockchaintechnologie

bijvoorbeeld kan veel opleveren. Zoals transparantie over de herkomst van je grondstoffen en het voorkomen van fraude in de keten."

### ROBOTICA

Prins ziet ook veel kansen in robotica en cobots: robots die samenwerken met mensen. "In Duitsland zijn ze daar verder mee dan in Nederland. Ook in de maakindustrie, de teelt en in de distributiesector worden ze al veel meer ingezet. Voedselproducerende industrieën in Nederland blijven hierin achter. De oorzaak is misschien onbekendheid over de mogelijkheden en de voordelen die robotica te bieden heeft." Hij voorspelt dat dat over vijf jaar anders is, want kansen zijn er genoeg: "Op de productievloer van vleesverwerkende bedrijven worden kassens nu nog vaak met de hand uitgebeend. Het is zwaar werk. Ik verwacht dat robots met geavanceerde visiontechnologie dit soort werk in de toekomst kunnen overnemen."

De technologie is volop in ontwikkeling. Bijvoorbeeld bij 'One of a Kind Technologies' (op nummer 82 in de MKB Innovatie Top 100-ranglijst 2017). Deze high-tech bedrijvengroep ontwikkelt multidisciplinair mechatronische systemen voor de agri-foodsector. Ze ontwerpen al een autonoom bewegend robotplatform dat zelf gewassen herkent om deze vervolgens op plant- en biologisch vriendelijke wijze te verwerken (oogsten, knippen, verpakken). Nieuwste aanwinst van de groep is een robot die, middels machine-learning en machine-vision, 24/7 plukrijpe komkommers herkent en afsnijdt, en andere nog even laat groeien. De kans op virusverspreiding neemt hierdoor af. Daarnaast levert de robot veel data en informatie op over de planten, inclusief voorspellende gegevens, die de telers goed kunnen gebruiken. Een ander bedrijf, Cerescon, ontwikkelde een robot voor de aspergeteelt, de Sparter. Ben Prins begrijpt dat ondernemers soms door de bomen het bos niet meer zien. "Het gaat allemaal razendsnel. De innovaties van vandaag kunnen overmorgen >>





© PIXABAY

alweer achterhaald zijn. Toch is mijn devies: blijf up-to-date, blijf vernieuwen. Anders mis je de boot.”

#### AFZETKANSEN

De voedingsindustrie speelt met talloze innovatieve producten in op trends en vragen van consumenten. Er wordt over de hele linie vooral ingezet op gemak, gezonder en verantwoord. Vorig jaar behaalde bijvoorbeeld de Dutch Quinoa Group (DQG) een 3<sup>e</sup> plaats bij de MKB Innovatie Top 100, de ranglijst met 100 concrete innovaties die het Nederlandse midden- en kleinbedrijf heeft gerealiseerd. DQG is de eerste compleet verticaal geïntegreerde Nederlandse quinoaketten van bron tot bord. En de Jong VOF uit Werkhoven bedacht een systeem waarmee ze krekels op grote schaal op zeer efficiënte wijze kunnen kweken.

Ook bij de VanDrie Group zijn veranderende consumentenwensen een belangrijke trigger voor vernieuwing in het assortiment, en daarmee ook van innovaties in productieprocessen. “Onlangs zijn er bijvoorbeeld nieuwe machines geïnstalleerd waarmee kalfsvlees met been, bijvoorbeeld kalfskoteletten, per stuk verpakt kunnen worden”, vertelt Patricia van Krieken, manager Marketing & Communicatie bij Stichting Promotie Kalfsvlees. “Er komt een folie overheen als een tweede huid, een methode die ervoor zorgt dat de kalfsvleesproducten langer houdbaar zijn. De stuksverpakking biedt daarnaast afzetkansen voor onze klanten.”

“Een van de nieuwe merken van de VanDrieGroup is JAN, naar Jan van Drie, oprichter van het bedrijf. Er zijn kalfsburgers, gemaakt van de delen uit de schouder, en sous-vide producten.

Onze ervaring is dat er nog maar weinig mensen zijn die de tijd nemen en de kennis hebben om urenlang met stoofvleesproducten aan de slag te gaan. De producten van JAN worden daarom voorgegaard. Nieuw is dat dat in vacuüm gebeurt. Het voordeel daarvan is dat alle smaken bewaard blijven. Het vlees is zacht gekruid, zodat wie dat wil er nog extra smaken aan kan toevoegen. Het belangrijkste is dat consument er bijna niets meer aan hoeft te doen.” Het toepassen van robotica in de productie is nog niet heel gebruikelijk in de vleesverwerkende industrie. “In onze vestigingen in het buitenland maken wij er meer gebruik van. Onze producten hebben geen standaard vorm; daarom is het proces lastiger te automatiseren, dat ligt allemaal vrij ingewikkeld.”

#### SAMENWERKING

De samenwerking tussen de hightech en ICT sector met de agrifoodsector wordt steeds nauwer en professioneler. Een mooi voorbeeld is het nieuwe ‘Digital Food Processing Initiative’ (DFPI) dat op 29 juni jl. in Wageningen officieel werd gelanceerd. DFPI is een initiatief van Wageningen University & Research (WUR), TNO, AMSYS-TEMS en Technische Universiteit Eindhoven (zie ook het Interview met Joost Blankestijn). De Provincie Fryslân, het bedrijfsleven en het onderwijs investeerden samen € 6 miljoen in een innovatiecentrum voor voedseltechnologie: het FACT bij Hogeschool Van Hall Larenstein en MBO Life Sciences in Leeuwarden. Voedselbedrijven in Noord-Nederland kunnen er onderzoek doen, experimenteren en innoveren.

De maatschappij vraagt veel van de agrifoodsector, zoals slimme oplossingen bieden voor grote kwesties van deze tijd. Denk aan het verminderen van de voedselverspilling, de wereldvoedselproblematiek, het verbeteren van de transparantie en van de voedselveiligheid, het verlagen van de CO<sub>2</sub> uitstoot en het produceren van gezonde voeding. Big Data, Internet of Things, robotisering, verbeterde sensoren, etcetera zullen de komende jaren een flinke bijdrage leveren aan de doorontwikkeling van een Smart Food System.

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

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

[WWW.STOOMKETELS.NL](http://WWW.STOOMKETELS.NL)  
[WWW.THERMISCHEOLIEKETELS.NL](http://WWW.THERMISCHEOLIEKETELS.NL)

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

**PENKO**  
an ETC Company

► 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



**Van de nr. 1 in Europa:  
complete oplossingen  
voor meer efficiëntie**

- Energie-efficiënte oplossingen voor industrieduren en dockequipment
- Individuele concepten voor laden en lossen voor snelle en veilige bedrijfsprocessen
- 24-uurservice: dag en nacht bereikbaar

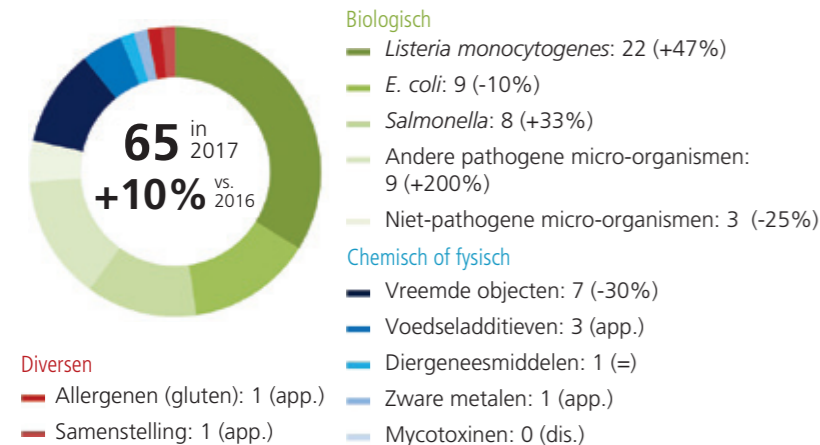
**HÖRMANN**  
Deuren voor woning en industrie



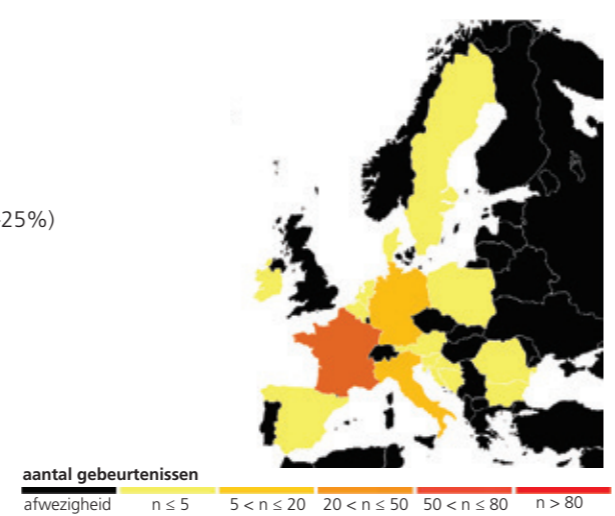
# ZUIVEL

## RASFF GEBEURTENISSEN EN TRENDS

### Aangemelde gevallen // Oorsprong van aangemelde producten



In Mérieux NutriSciences analysis: 1 geval/gebeurtenis = 1 verontreiniging in 1 product, app. = aanwezig, disp. = afwezig



### Belangrijke gebeurtenissen 2017

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>LISTERIA MONOCYTOGENES: 22</b><br/><b>+47%</b> t.o.v. 2016<br/><i>Listeria monocytogenes</i> in Franse kaas<br/>11 gevallen (+10%)</p> <p><b>ESCHERICHIA COLI: 9</b><br/><b>-10%</b> t.o.v. 2016<br/><i>E. coli</i> STEC in Franse kaas<br/>6 gevallen (-25%)</p> | <p><b>SALMONELLA: 8</b><br/><b>+33%</b> t.o.v. 2016<br/><i>Salmonella</i> in Franse kaas<br/>6 gevallen (+50%)</p> <p><b>MYCOTOXINS: 8</b><br/>Aflatoxinen M1 in Franse kaas<br/>en Italiaanse melk<br/>6 gevallen (+50%)</p> |
|---|---|

Kaas uit Frankrijk is de meest gemelde combinatie

## Risico-evaluatie

Stiftung Warentest: verslag 2017<sup>2</sup>

**18 Duitse melkvarianten getest op verschillende parameters**  
**1) Microbiologische kwaliteit** (verschillende micro-organismen zoals *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*, *E. coli*, gisten); **2) Kritische stoffen** (halogeen koolwaterstoffen, aflatoxine M1, chloraten en perchloraten, lood, antibioticaresiduen, jodium); **3) Ingrediënten tijdens warmtebehandeling** (peroxidase activiteit, lactose, zuur oplosbaar β-Lactoglobulin, Furosine); **4) Voeding** (vet, eiwit, calcium); **5) Verpakking**; **6) Verklaring**; **7) Zintuigelijke testen**

**Gevonden problemen**  
**1) Te hoog jodiumgehalte**  
 • 100 ml melk bevatte 52 µg jodium  
 -> zeer hoog in vergelijking met het gemiddelde (12 µg jodium/100 ml)  
 • Aanbevolen dagelijkse hoeveelheid voor kinderen = 100-200 µg/dag  
 • Aanbevolen dagelijkse hoeveelheid voor volwassenen = 200-500 µg/dag  
 -> Een 8-jarig kind bereikt 80% van zijn dagelijkse hoeveelheid met 250 ml  
**2) Kook smaak**  
**3) Misleidende afbeeldingen op verpakkingen**

Verse volle melk

EFSA: Wetenschappelijk standpunt 2015<sup>3</sup>

**Belangrijkste microbiologische gevaren in rauwe consumptiemelk van koeien, schapen & geiten, paarden & ezels en kamelen.**

2007 tot 2013: 27 uitbraken

Duidelijk verband tussen rauwe consumptiemelk en klachten/ziektebeelden in verband met: *Campylobacter* spp., *Salmonella* spp., *Escherichia coli* STEC, *Brucella melitensis*, *Mycobacterium bovis* & Teken encephalitis virus.

Antimicrobiële resistentie; gemeld door verschillende Europese landen als 1 van de belangrijkste bacteriële gevaren in rauwe melk van bijbehorende productie-installaties.  
 -> kan belangrijk worden voor de volksgezondheid

Rauwe consumptiemelk

EFSA: Wetenschappelijk standpunt 2017<sup>4</sup>

**AMR Antimicrobiële resistentie <-> Het voeren van kalveren met melk dat residuen bevat van antibiotica**

- Europese melkkoeien die vaak behandeld zijn met Beta-lactamen (inclusief penams, cepheems, Monobactam & carbapenems).
- Kalveren die gevoed zijn met melk uit behandelde melkkoeien hebben hogere kans op afscheiden van resistente bacteriën via uitwerpselen
- Advies: 1) richten op kritisch belangrijke antimicrobiële middelen (CIA); 2) gebruik van Beta-Lactamases; 3) thermische inactivering.

## 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 Mérieux 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.

**WIL JE MEER INFORMATIE OVER DE INHOUD? VRAAG HET GRATIS ONLINE EXTRACT VAN DE BLUE PAPER 2018 AAN!**

Of bestel direct dit 76-pagina's tellende Engelstalige referentieboek Blue Paper 2018 in print voor € 189,-.

Voor abonnees van vakblad Voedingsindustrie en leden van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) is de prijs € 125,- (alle prijzen excl. btw)

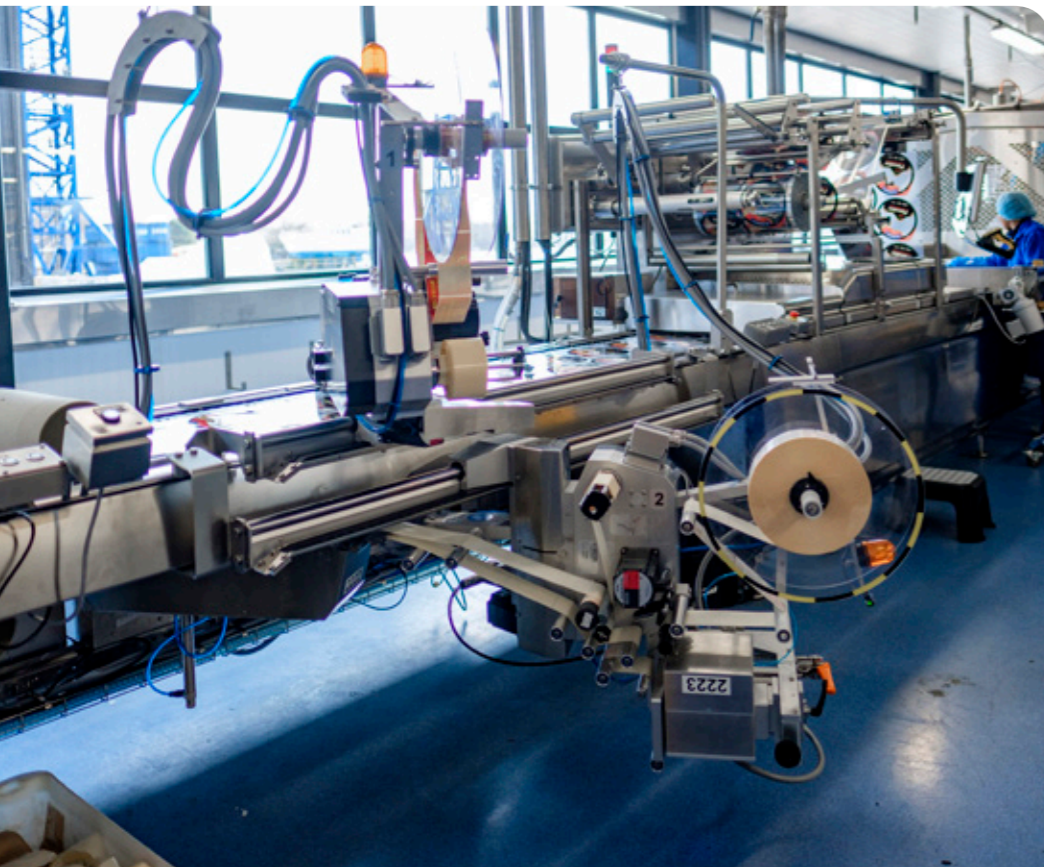
[www.foodsafety-report.com](http://www.foodsafety-report.com)



CÉRÉLIA KIEST OPNIEUW VOOR DIEPTREKMACHINES MULTIVAC

# PANNENKOEKEN BAKKEN IS EEN COMPLEX KUNSTJE

Met ruim 1 miljoen pannenkoeken die dagelijks van de band rollen, is Cérélia één van de grootste pannenkoekenbakkers ter wereld. Een schaal die professionalisering en aanpassingsvermogen vereist. Én betrouwbare verpakkingsmachines.



Aan de oevers van de Beneden Merwede, tussen Sliedrecht en Papendrecht, ligt het terrein van de Nederlandse tak van Cérélia. Het bedrijf - voorheen bekend als De Bioderij - kwam in 2015 in Franse handen. Eind vorig jaar werd definitief afscheid genomen van de oude naam, maar de corebusiness in Sliedrecht is hetzelfde gebleven. Behalve pannenkoeken worden hier dagelijks miljoenen poffertjes en American pancakes geproduceerd, die wereldwijd bij zo'n 200 internationale afnemers in de retail en foodbranche terecht komen. "Iedereen ter wereld kan genieten van onze producten, met de smaak van thuisgemaakt, misschien wel beter," aldus Walter Kluit, directeur van Cérélia Nederland. Vanuit het nieuwe kantoor, gelegen naast de fabriek, vertelt hij over de complexiteit die komt kijken bij de schaal en het niveau waarop het bedrijf opereert. "Voedselveiligheid, gekwalificeerd personeel, betrouwbare verpakkingen; alles moet kloppen. Het is een kunstje dat we elke dag weer samen moeten flikken." Aad Stam, head of engineering, vult aan: "Met ons team volgen we continu de laatste ontwikkelingen op gebied van techniek. Door hierin te blijven investeren, kunnen we elke dag beter en betrouwbaarder produceren."

Stam vertelt hoe Cérélia, dat vooral produceert voor private labels, kwam tot de introductie van het merk JAN, in 2010: "In die tijd daalden de volumes omdat de kwaliteit onder de maat was. Er is hier hard gewerkt om de lekkerste pannenkoek te maken. En met succes: het merk JAN groeit sinds de introductie jaar op jaar en zorgt tevens voor een toename van de totale categorie van koelverse pannenkoeken en poffertjes."

## PROFESSIONALISERING EN INNOVATIE

De verschillende en alsmaar veranderende eisen van de afnemers, alsmede de enorme schaal waarop geproduceerd wordt, vragen om een hoge mate van professionalisering en innovatie. Stam licht toe: "Qua voedselveiligheid en hygiëne voldoen we aan de hoogst haalbare nationale en internationale codes. In Groot-Brittannië bijvoorbeeld, waar die eisen hoger liggen dan elders, kunnen we zonder problemen leveren." Ook op het gebied van digitalisering loopt Cérélia voorop. Stam: "We hebben in de fabriek net zo'n 20 RVS computerzuilen geïnstalleerd, die veel papierwerk vervangen. Bij een audit maken we nu meteen een uitdraai van bijvoorbeeld weegwaarden en andere CCP's. En we maken gebruik van vingerscans voor toegang tot productieruimten waarmee we snel in kaart kunnen brengen welke medewerkers zich waar bevinden. Handig bij ontruiming en tijdregistraties."

## DEGELIJKE VERPAKKINGEN

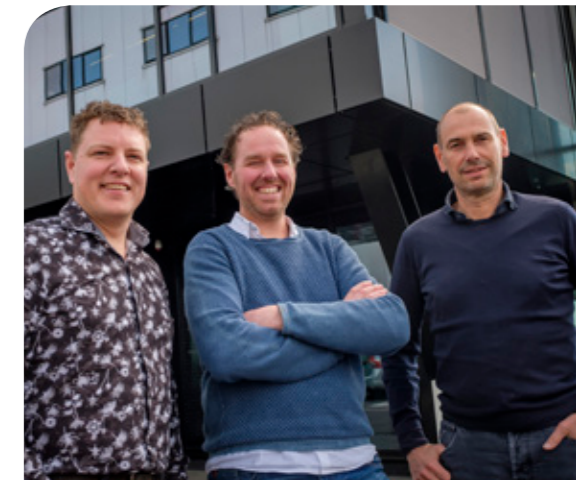
De professionalisering bij Cérélia vertaalt zich

ook in een solide machinepark. Voor de verpakkingen van veel houdbare producten, werkt het bedrijf met de dieptrekmachines van MULTIVAC. Stam: "De machines kunnen onze capaciteit aan en leveren degelijke verpakkingen. Ze zijn hygiënisch in gebruik vanwege de open structuur en aflopende contactvlakken. Bovendien kunnen ze werken met meerdere soorten folies. Voor een ambachtelijke uitstraling maken we gebruik van een dunne, flexibele folie. Voor een premium uitstraling kiezen we voor een harde folie, die kan variëren in dikte."

Onlangs zijn er vier compleet nieuwe inpaklijnen besteld, elk met twee beladingsrobots. Twee machines zijn al in gebruik genomen. Als ze binnenkort allemaal operationeel zijn, wordt zo'n 80% van onze producten verpakt door de dieptrekmachines, waaronder ook de pannenkoeken voor JAN. Nieuw zijn de beladingsrobots en het visionsysteem. Die vervangen handelingen die voorheen semi-automatisch waren. Leidt dat dan ook tot een hoger rendement? Stam: "De overall capaciteit zal waarschijnlijk wel iets verbeteren, maar ik verwacht vooral minder productafval en minder handkracht. Dus onder de streep zijn we efficiënter uit."

## ALTERNATIEVE OPTIES

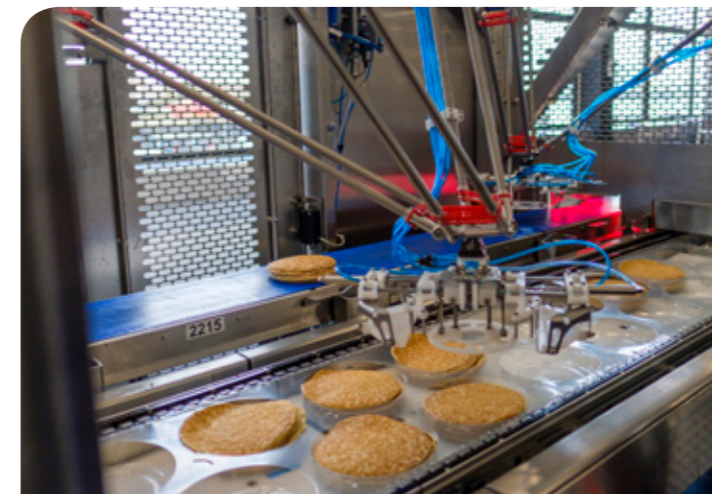
Toen de oude machines na 15 jaar vervangen moesten worden, was de keuze voor MULTIVAC niet zonneklaar. Stam: "We waren zeer tevreden over de machines en de service van MULTIVAC,



V.l.n.r. Mart de Koning, Aad Stam, en Walter Kluit

maar hebben natuurlijk ook alternatieve opties verkend. Toch kwamen we weer bij MULTIVAC uit. Deels vanwege het feit dat ons technisch en productiepersoneel bekend is met de principes van de machines. Daarnaast staat achter MULTIVAC Nederland een degelijk moederbedrijf in Duitsland, dat scheidt vertrouwen. MULTIVAC durfde ons de garantie te geven waar wij om vroegen. Het is een professioneel bedrijf, dat betrouwbare machines levert die voldoen aan de laatste technische, kwaliteits-, hygiëne- en veiligheidseisen. Dat past uitstekend bij onze filosofie."

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







**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.

## Een nieuwe definitie voor efficiëntie – Energiebesparende Vacuümtechnologie

De nieuwe R 5 RD serie zet de nieuwe standaard voor draaischuifvacuümpompen en biedt uitstekende besparingen op het energieverbruik.

Ontdek de voordelen en maak een afspraak voor een gratis VacuumAudit!



20%  
ENERGIEBESPARING

**INDUSTRIAL PROCESSING**  
02. – 05.10.2018

Kom langs!  
Hal 9, Stand A058

**BUSCH**  
Vacuümpompen en Systemen

Busch B.V.  
+31 (0)348 46 23 00 | info@busch.nl  
www.busch.nl

## JONGE HONDEN

Wat dacht Mark Zuckerberg van Facebook, toen hij twee jonge sollicitanten kreeg met een briljant idee voor een gratis app? 'Wordt toch niks'? Vijf jaar later nam hij ze aan. En betaalde hij 19 miljard voor WhatsApp.

Innovaties volgen elkaar in rap tempo op. De oude, traditionele, industrieën zijn, mede daardoor, bijna geheel dood. Doorgaan in hetzelfde is niet de basis voor innovatie. Ervaring is de som van gemaakte fouten? Ervaring leert vooral 'Kan niet, levert geen geld op, werkt niet'. Een remmende factor voor innovatie. Want wat tien jaar geleden onmogelijk leek, kan nu misschien wel! Ervaring is geremd worden, door 'the shit from yesterday'.

De marktwaarde van IT bedrijven als Google stijgt sky-high, terwijl oude industrieën als Shell, Coca-Cola, de traditionele auto-industrie etcetera worstelen om het hoofd boven water te houden. En toch; het is niet de IT-snelheid (kwantumcomputers, kunstmatige intelligentie) die de innovatiekracht bepaalt. Wat dan wel?

Wendbaarheid!  
Het vermogen om anders te denken.

In de middeleeuwen was er de hofnar; een van de weinige personen die niet gestraft werd voor zijn grappen over de adel. Hij stond onderaan de sociale ladder, maar kon toch tot in de hoogste kringen doordringen. Officieel werd hij (of zij!) niet serieus genomen, maar zette ondertussen wel de hofhouding aan het denken. De hofnar als inspirator voor het 'anders denken'.

Het roer moet om. In plaats van dividendbelasting over de schutting te gooien om oude industrieën in Nederland te houden, moeten we investeren in jonge honden. Gebruik het belastinggeld om deze 'hofnarren van nu' een werkplek te geven, een plek waar ze niet gehinderd worden door ervaringsrijke (lees vastgeroeste) bromberen. Dat zou werkelijk verandering in gang zetten. Daar ligt de bron voor innovatie. Kijk naar wat er in Eindhoven gebeurt, rondom de Design Academy: daar is ruimte voor anders denken. Je ziet er een explosie van innovatieve startups.

Rutte, kom in actie, ga innovatief denken, besteed de jaarlijkse 2 miljard dividendbelasting aan nieuw-denken en niet aan de oude industrie.

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

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





SIAL PARIS 2018: VAN 21 T/M 25 OKTOBER 2018

# INGRIJPENDE VERANDERINGEN VOOR WERELDWIJDE FOODRETAIL

De distributie van voedingsmiddelen ondergaat snelle ontwikkelingen. Structuren, organisaties, positionering, offertes, partnerships... geen enkel onderdeel van de sector ontsnapt aan de veranderingen. Een interview hierover met SIAL beursmanager Nicolas Trentesaux.

"Iedereen die boodschappen doet, constateert het: de huidige foodretail lijkt niet meer op die van voorheen. Van winkelaanbod tot betaalmethode of levering, de transformatie is ingrijpend. Dit fenomeen zet voorlopig door, gedreven door de eetlust van consumenten, hongerig naar nieuwe

producten. En tevens door de vindingrijkheid van de industrie, altijd in de voorhoede van innovatie. In tegenstelling tot andere sectoren, is de voedingsmiddelendistributie de afgelopen 30 jaar nauwelijks veranderd. Momenteel ondergaat deze sector juist een versnelde ontwikkeling.

De wereldranglijst van grootste foodretailers is enorm in beweging de laatste jaren, waaronder de opkomst van Amazon."

## SPELEN DEZE ONTWIKKELINGEN ZICH OOK AF OP MONDIAAL NIVEAU?

Jazeker! Dit is goed te zien in oktober, tijdens de SIAL Paris 2018, waar de aandacht uitgaat naar de mondiale foodretail. Er is een sterke samenhang tussen de uitkomsten van onze vakspecialisten, de feedback van exposanten en bezoekers verspreid over het complete SIAL netwerk, en de conclusies van onderzoeken die zijn uitgevoerd in samenwerking met partnerorganisaties. De hele planeet is betrokken bij de huidige ontwikkelingen. Een globalisering van de voedingsmiddelenindustrie en -distributie, die des te sterker is naarmate geuren en smaken de wereld afreizen naar andere plekken, kijk maar naar het internationale succes van de burger, van sushi of Frans stokbrood."

## LEIDT ONLINE VERKOOP NIET TOT MINDER SMAAKVARIATIE EN GROTERE AFSTAND TUSSEN CONSUMENT EN PRODUCT?

"Digitalisering is juist een hulpmiddel om de consument dichterbij het product te brengen! In de foodretail constateren we momenteel een effect van personalisatie. Bijna overal wordt de verkoopruimte beperkt, het aantal kleine supermarkten,


afhaalpunten en markten neemt toe, terwijl hypermarkten aan oppervlakte inleveren. In stadscentra wordt opnieuw geïnvesteerd door distributeurs die eerder waren vertrokken; en korte aanvoerlijnen zijn succesvol."

## NABIJHEID WORDT DUS DE ESSENTIËLE WAARDE IN DE FOOD RETAIL?

"Ik zou eerder spreken van een plezierige beleving! In feite staat de consument steeds dichterbij het product en kan steeds vaker proeven in de winkel! Hier draait het om: het delen en plezier overdragen dankzij dagelijkse producten! Een trend die een sterke weerklank vindt in de opkomst van 'foodhallen', zoals Eatly of de SIAL Paris, die zich in 2018 meer dan ooit positioneert als het grootste foodhall evenement wereldwijd!"

## WAT OF WIE IS MOMENTEEL DE VOORTREKKER VAN DE RETAIL SECTOR?

"Elk land is een model op zich. Wat betreft food retail kent elke regio nog steeds zijn eigen tradities, recepten en succesformules. In ieder land, Canada, Indonesië Frankrijk of India, doe je boodschappen op een andere manier. China is momenteel wereldleider in deze sector en heeft het stokje overgenomen van Californië, die aan de wieg stond van food retail innovatie. Wat is de kracht van het Chinese model? De enorme capaciteit om communicatievermogen en diensten te ontwikkelen en om de consument te binden."

 [www.promosalons.nl](http://www.promosalons.nl)  
[www.sialparis.com](http://www.sialparis.com)

Ontdek de laatste ontwikkelingen en belangrijkste innovaties voor foodsector op de SIAL Paris: van 21 t/m 25 oktober 2018 in Paris-Nord Villepinte. In Nederland wordt de SIAL Paris 2018 vertegenwoordigd door Promosalons Nederland. Hier kunt u terecht voor al uw vragen met betrekking tot uw bezoek of deelname aan de beurs.



Nicolas Trentesaux



Meer lezen? Het volledige interview staat online op [www.vakbladvoedingsindustrie.nl](http://www.vakbladvoedingsindustrie.nl)



# GROENTEN EN FRUIT BEWERKEN EN WEGEN SNEL, BETROUWBAAR EN HYGIËNISCH

Wie voorop wil blijven lopen, moet zich blijven vernieuwen. Dat is het uitgangspunt van Heemskerk fresh & easy. Een efficiënte, hygiënische verwerking in combinatie met nieuwe slimme verpakkingstechnieken garanderen de versheid en kwaliteit van de panklare groenten, salades en gesneden fruit.



De doseerlijn in bedrijf

Heemskerk fresh & easy snijdt, wast, droogt en verpakt groente en fruit: razendsnel en bij een omgevingstemperatuur van 4°C om de hygiëne en versheid te garanderen. Dit vooruitstrevende bedrijf combineert het oude ambacht met innovatieve producten, concepten en processen. En dat doet ze al sinds 1960, van vader op zoon. Een echt familiebedrijf dus, waar ze terecht trots op zijn.

De focus van Heemskerk ligt bij vier productgroepen; panklare groenten, salades & rauwkosten, maaltijdsalades en gesneden fruit. Iedere productgroep kent een veelvoud aan samenstellingen en smakelijke combinaties. "Om onze klanten binnen 24 uur te kunnen leveren, zijn een geoliede organisatie en perfecte productiemiddelen essentieel", vertelt Cor Heemskerk, directeur-eigenaar en de tweede generatie van W.Heemskerk. "Fouten leiden tot afkeur, en dus tot verlies. Dat willen we voorkomen. We hebben het proces daarom vrijwel geheel geautomatiseerd en gebruiken hightech machines. Experts houden alles scherp in de gaten en grijpen in als dat nodig is. We maken in de productie gebruik van het softwarepakket JD Edwards EnterpriseOne, dat de vertaling van ontvangen opdrachten naar de afdelingen inkoop en productie stroomlijnt."

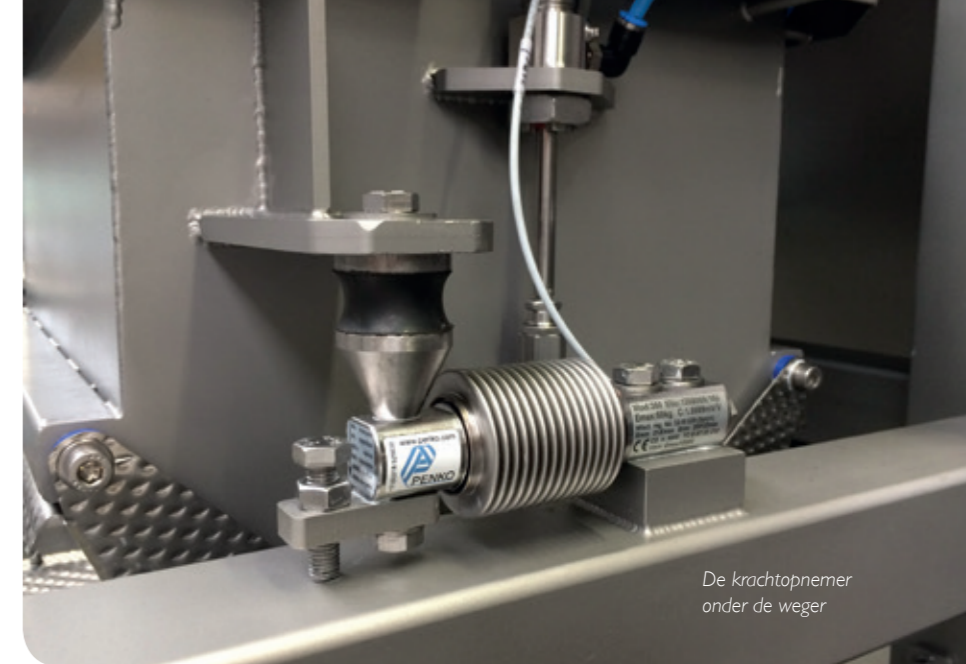
## DE PRODUCTIE

De werkvoorbereider kiest een werkorder die met het softwaresysteem is aangemaakt. De operator ziet op een volgscherm de grootte en

samenstelling van de productie, en zorgt ervoor dat er voldoende voorraad op de opvoerbanden ligt. De opvoerbanden brengen het product naar de wegers. Het doseren vindt plaats per component, in twee snelheden en met een zelfregulende navolcorrectie. Voor het samenstellen van de mengsels koos Heemskerk voor het individueel statisch afwegen van ieder component: per recept vijf in totaal. Cor: "Deze methode is bewezen nauwkeurig. Ontbreekt er een bestanddeel, dan stagneert het proces gelijk. Zo worden incomplete mengsels voorkomen." Iedere weger lost zijn component met een aangepaste tijdsvertraging op een verzamelband, waarop complete hoopjes mengsel komen te liggen. Om de productie succesvol te laten verlopen, is het noodzakelijk dat de verschillende weegcycli, vooral het lossen van iedere weger, exact op elkaar zijn afgestemd. "Het systeem is zelflerend. Wanneer van het hoofdcomponent te veel of te weinig in de weger komt, past het systeem automatisch de vier andere componenten hierop aan. Dit garandeert mengsels met de juiste verhoudingen. Het systeem herhaalt deze cyclus automatisch tot de gewenste hoeveelheid is geproduceerd. Licht er daarna nog grondstof op de toevoerbanden, dan kan de operator beslissen om ofwel nog enige porties te doseren, of de banden in tegengestelde richting leeg te draaien. Alle doseergegevens



De grondstof op weg naar de weger



De krachtopnemer onder de weger

worden volautomatisch overgedragen aan het ERP-systeem, waardoor een volledige tracking en tracing gegarandeerd is."

## WEGEN EN METEN

Heemskerk maakt voor het snel, betrouwbaar en hygiënisch samenstellen van de mengsels gebruik van de diensten van Sormac uit Venlo, wereldwijd toonaangevend in het ontwikkelen en produceren van snij-, schil-, was- en drooglijnen voor de groente-verwerkende industrie. Cor: "Met meer dan honderd jaar kennis ervaring in de branche zijn ze een echte specialist. Voor dit project leverden ze ons een automatische receptenband die bestaat uit aanvoerbanden met weegbakken, een verzamelband en de samenbouw van de besturingscomponenten met het motorschakelmateriaal; alles hygiënisch en goed reinigbaar uitgevoerd." Voor de weegsensoren en besturingstechnologie werkt Sormac samen met het ervaren PENKO Engineering B.V uit Ede. PENKO leverde roestvrijstalen en hermetisch gesloten krachtopnemers met een nauwkeurigheid van 0,017%. De opnemers zijn in de productielijn geïntegreerd. Hoewel deze niet direct in aanraking komen met het product, ondergaan ze dezelfde schoonmaakhandelingen als de weegbunkers. Verder installeerde PENKO een vierkanaals wegbesturing type FLEX met een extra digitizer type SGM850. Voor het aansturen van de opvoerbanden op twee snelheden, heeft

deze vijf uitgangen (0/4 - 20 mA). Per weger kan een afzonderlijke afloopvolgorde worden bepaald. Het programma Datareporter haalt de productieopdracht op en draagt, na afloop van de doseringen, de resultaten over aan het ERP-systeem. De combinatie van een hoge meetsnelheid met een uitstekende lineariteit en hoog inwendig oplossend vermogen, zorgt voor een optimale doseernauwkeurigheid.

## DE PRAKTIJK

Voor het in gebruik nemen van de nieuwe productielijn hoefde Heemskerk zijn procedures niet te veranderen; alles werd op de bestaande werkwijze aangepast. Dit vereenvoudigde het opstarten en maakte het instrueren van het bedieningspersoneel eenvoudig. De omschakeling verliep zonder strubbelingen, aldus Cor Heemskerk. "We zijn nu een jaar verder, en het systeem voldoet aan alle wensen. De zelflerende eigenschappen dragen bij aan de herhalingsnauwkeurigheid van het gereede product. Orderontvangst en productie sluiten perfect op elkaar aan. Het management kan alles real-time op de voet volgen. En door de communicatie met het ERP-systeem maakt de productie exact aan wat er gepland is. Zo voorkomen we verliezen."

 [www.heemskerkfresh.com](http://www.heemskerkfresh.com)  
[www.penko.nl](http://www.penko.nl)  
[www.sormac.eu](http://www.sormac.eu)





## NIEUWBOUW RUITENBERG INGREDIENTS IN RUIERWOLD

Aan de Stegge Twello en Ruitenberg Ingredients hebben overeenstemming bereikt over de realisatie van de uitbreiding van de productielocatie van Ruitenberg Ingredients in Ruinerwold. Het 80-jarige familiebedrijf Ruitenberg Ingredients ontwikkelt en produceert een breed assortiment aan hoogwaardige concepten en toepassingen voor de voedingsmiddelenindustrie. Er zijn meerdere productielocaties, onder andere in Twello, Peize en Ruinerwold. De totale productieoppervlakte in Ruinerwold wordt verdubbeld. Het pand krijgt de kenmerkende Ruitenberg huisstijl en de BREEAM Outstanding certificering. De bouw start naar verwachting in september. De oplevering, inclusief de gefaseerde ingebruikname van de nieuwbouw, wordt medio 2019 verwacht.

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

## INNOVATION EXPO VERSNELLEN VAN INNOVATIES

Bedrijfsleven, kennisinstellingen, maatschappelijke organisaties en overheden ontmoeten elkaar op 4 oktober 2018 in de RDM Onderzeebootloods in Rotterdam. Op de Innovation Expo beleven bezoekers met al hun zintuigen de mooiste innovaties. De dag staat in het teken van nieuwe ontmoetingen en het afsluiten van concrete deals en convenanten. Alle bezoekers, uit Nederland en buitenland, werken die dag samen aan het versnellen van innovaties.

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

## WERELDRECORDPOGING GREEN DONER KEBAB ETEN

In samenwerking met studenten van de TU in Delft zijn er op 23 augustus (de laatste dag van de OWee, de Ontvangstweek voor alle studenten die in Delft gaan studeren) 3.562 broodjes Green Doner Kebab klaargemaakt en gratis uitgedeeld in het kader van de duurzame donderdag. Daarmee is de wereldrecordpoging Vegan Döner Kebab eten geslaagd. Tijdens een steekproef middels enquête kreeg het broodje Vegan Green Doner Kebab een gemiddelde cijfer van een 7. Meer dan 76% van de ondervraagden zou dit broodje



bestellen in de horeca. Zelfs vleeseters (64,5%) waren verrast over de kwaliteit van de Vegan Doner Kebab.

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

## WETENSCHAP STABILISEREN VAN EMULSIES

In een recente studie uitgevoerd door wetenschappers van NIZO food research, Sorbonne Universités in Parijs, Stony Brook University in New York en Universiteit Utrecht is een eerste stap gezet om inzicht te verkrijgen in de complexe dynamiek bij het stabiliseren van emulsies, zoals die van plantaardige eiwitten die niet oplossen in water. In de praktijk worden emulsies gestabiliseerd door o.a. ei- of wei-eiwitten te gebruiken. Nu belangstelling voor het verwerken van plantaardige eiwitten toeneemt, is er behoefte aan andere manieren om emulsies te stabiliseren. Bijvoorbeeld door microscopisch kleine deeltjes afkomstig uit plantaardige eiwitten. Emulsies worden gemaakt door een mengsel van olie en water te homogeniseren. Om dit proces te optimaliseren, is het belangrijk om te weten hoe snel deeltjes worden geabsorbeerd op het grensvlak van twee vloeistoffen.

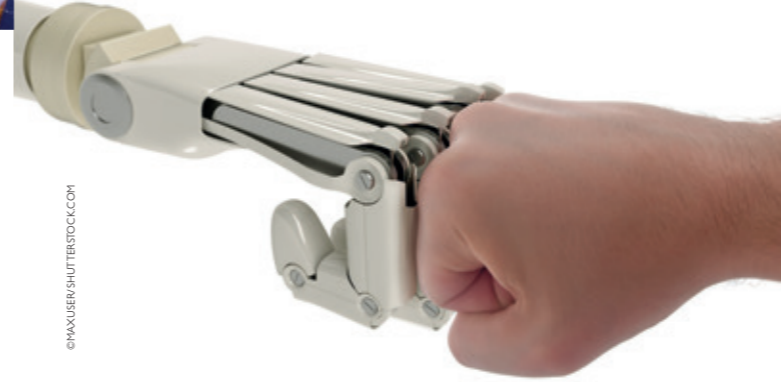
[www.nizo.nl](http://www.nizo.nl)

## INNOVATIE WINKELROBOTS

Robotisering is voor non-food geen uitzondering meer, maar voor food ligt dat anders. Walmart test nu een robot die bestellingen uit schappen, koel- en vriesvakken pakt.

John Lert, ceo van Alert innovation, is de maker van de robot. Volgens Lert vinden supermarktklanten het fijn om te winkelen voor perziken en biefstuk, maar het verzamelen van verpakte waren maar een vervelend karwei. Winkelrobots kunnen afhaalorders populairder en efficiënter helpen maken, op termijn. Het Britse Ocado pioniert ook met magazijnrobots voor boodschappen. 'The Tesla of Grocery', onderdeel van het Ocado Smart Platform verkoopt die technologie ook aan andere bedrijven. Zo verrijst in Stockholm een gerobotiseerd distributiecentrum voor de Zweedse supermarktketen ICA.

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



## OVERNAME BEST CHEESE HOLLAND

Koninklijke FrieslandCampina N.V. breidt haar kaasactiviteiten uit met de overname Best Cheese Holland. Met de overname krijgt de divisie Consumer Dairy de merken Parrano en Tjiezi. Hiermee kan de zuivelcoöperatie beter inspelen op de consumentenbehoefte om meer te koken met kaas en de toenemende vraag naar zuivelsnacks in de vorm van zuiveldippers. Paul Wilde, directeur Best Cheese Holland: "Door de overname kunnen de producten van Parrano en Tjiezi internationaal verder groeien." Na de overname blijft Wilde betrokken bij de activiteiten van Tjiezi. FrieslandCampina en Best Cheese hebben ook een principeakkoord bereikt over de overname van de import- en verkoopactiviteiten van Best Cheese in de Verenigde Staten. Deze overname zal plaatsvinden nadat aan overeengekomen voorwaarden is voldaan. Financiële details worden niet bekend gemaakt.

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

## VERPAKKEN INSPIRATIEGIDS DUURZAAM VERPAKKEN

De Inspiratiegids Duurzaam Verpakken van het Kennisinstituut Duurzaam Verpakken (KIDV) is een interactieve gids die inzicht geeft in duurzame mogelijkheden op verpakkingsgebied. De gids biedt praktische informatie, tips en tricks en inspirerende voorbeelden. Speciaal ontwikkeld voor bedrijven die geen verpakkingskundigen in dienst hebben, zoals ondernemers uit het midden- en kleinbedrijf (MKB).

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

## OVERNAME MULTIPOX NEEMT ULFCAR OVER

Met ingang van 14 augustus 2018 is de vestiging Ulfcar Benelux B.V. van het Deense Ulfcar overgenomen door Multipox Kunststof vloeren B.V. Ulfcar is gespecialiseerd in kunststof bedrijfsvloeren (Acrydur Acrylaatvloeren, Epofloor Epoxy vloeren, Polycrète PU cementgebonden systemen) en Epowall Epoxy Wandsystemen; voor de industrie, scholen, ziekenhuizen, bruggen, laadperrons, tentoonstellingsruimten en parkeergarages. Remco Meiberg, eigenaar directeur van Multipox Kunststof vloeren, tekende voor het voortzetten van Ulfcar Benelux B.V. en het gehele Ulfcar-pakket. Het hoofdkantoor van Ulfcar blijft in Denemarken.

"Ulfcar is al jarenlang marktleider in acrylaatvloeren," zegt Meiberg. "Ze richten zich op vele expertisesegebieden, waaronder, net als Multipox, de voedingsindustrie. De overname geeft ons veel groeikansen. We kunnen met deze kwaliteitsvloeren in ons assortiment onze klanten nog beter bedienen. Ulfcarvloeren zijn van uitstekende kwaliteit; ze worden zelfs wel de Rolls-Royce onder de acrylaatvloeren genoemd. Wij hebben de noodzakelijke kennis en expertise in huis en tientallen jaren ervaring om ook deze vloeren snel en accuraat te leggen."

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







## INNOVATIE CHAMPIGNONS MET VITAMINE D

Scelta Mushrooms BV heeft succesvol toestemming gekregen van de Europese voedsel veiligheidsautoriteit (EFSA) om de status 'novel food' te mogen gebruiken. In lijn met verordening (EU) 2018/1011 van 17 juli 2018 heeft Scelta een methode ontwikkeld die vitamine D2 laat vrijkomen in champignons. Deze vitamine is van nature beschikbaar in champignons. De hoofd-functie van Vitamine D is het onderhouden van de calciumbalans die nodig is voor o.a. sterke botten. Daarnaast speelt het een rol in het versterken van het immuunsysteem en bij het onderhouden en repareren van DNA.

Champignons bevatten de provitamine 'ergosterol' dat onder invloed van UVB-licht omgezet wordt in vitamine D2. UVB-licht is onderdeel van het natuurlijke zonlicht. Het omzetten in vitamine D2 doet de champignon dan ook helemaal uit zichzelf, er wordt niets aan het product toegevoegd. Het kweken van witte champignons gebeurt binnen en daarmee buiten het bereik van zonlicht. Daarom wordt tijdens het verwerkingsproces een UVB-behandeling toegepast om de vitamine D beschikbaar te maken. Omdat het proces gecontroleerd en gecheckt wordt, heeft Scelta invloed op de exacte hoeveelheid vrijgekomen vitamine D2. Scelta is wereldwijd de eerste die deze methode toepast op verwerkte champignons. Andere productieprocessen worden nu voorbereid om ook verrijkt te worden met vitamine D, zoals champignonpoeders en gedroogde champignons.

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

## INNOVATIE NESTLÉ EXPERIMENTEERT MET BLOCKCHAIN

Nestlé wil blockchaintechnologie gebruiken om haar bevoorradingsketen transparanter te maken. Ze heeft daarom samen met negen andere levensmiddelenfabrikanten, waaronder Unilever en Walmart, het systeem 'Food Trust' ontwikkeld. Deze moet consumenten inzicht verschaffen in de herkomst van ingrediënten en recalls sneller laten verlopen. Nestlé gaat in eerste instantie 'Food Trust' toepassen op haar kindervoedingslijn Gerber Baby Food. Daarbij zal volgens The Wall Street Journal (WSJ) gekeken worden of blockchain de herkomst van groente en fruit in de producten kan traceren. Chris Tyas, hoofd sup-

ply chain bij Nestlé, maakt in WSJ duidelijk dat weinig zaken het imago van een bedrijf zo schaden als het terugroepen van voedsel. De schade is nóg groter als het om babyvoeding gaat. Volgens Tyas heeft blockchain technologie veel potentie om de voedselveiligheid te vergroten. Hij stelt echter dat dit alleen mogelijk is wanneer de grote spelers in de industrie met elkaar samenwerken. Wanneer de voedselreuzen op eigen voet samenwerken met individuele leveranciers, leidt dat slechts tot een overschot aan data, denkt Tyas.

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



AGRIFOODTECH: 12 EN 13 DECEMBER 2018

# HIGH TECH ONTMOET FOOD

Technologische innovaties bepalen de toekomst van Agri & Food. De beurs AgriFoodTech 2018 biedt het juiste podium om deze innovaties te tonen waarmee Nederland zijn koppositie kan behouden.

Het evenement brengt bovendien expertise-ontwikkeling en samenwerking tot stand.

Fabrikanten, toeleveranciers, ontwikkelaars, ontwerpers en gebruikers uit de hele voedselketen tonen de allernieuwste innovaties. Diverse kennissessies bieden bezoekers actuele informatie. Op de beursvloer zijn er diverse podia waar men elkaar kan ontmoeten, van elkaar kan leren. Er zijn diverse themapleinen, live-demo's en een expositie met naar verwachting 150 specialistische bedrijven en kennisinstellingen. Het exposantenprofiel is zeer breed: van robotica, sensortechnologie, fotonica, vision en machine- en apparatenbouw tot IOT, software, big data, informatietechnologie, precisielandbouw en verpakkingstechnologie.

### TOPSECTOREN BIJ ELKAAR

De topsectoren Agri & Food, Tuinbouw & Uitgangsmaterialen en High Tech Systemen & Materialen zijn samen verantwoordelijk voor meer dan de helft van de Nederlandse export. Op het snijvlak van deze sectoren liggen uitdagende innovatiekansen die Nederland zicht bieden op enerzijds nieuwe exportketens en economie en anderzijds op volgende stappen in de productie van duurzaam, veilig, transparant en smakelijk voedsel. Nederland is een voorloper op het gebied van hightech. Ook op het gebied van Agri & Food en Tuinbouw heeft ons land een wereldnaam. Met cross-overs tussen hightech industrie en de glastuinbouw kan Nederland koploper blijven in het gebruik van hightech bij de productie van voedsel.

### VOEDINGSMIDDELENINDUSTRIE

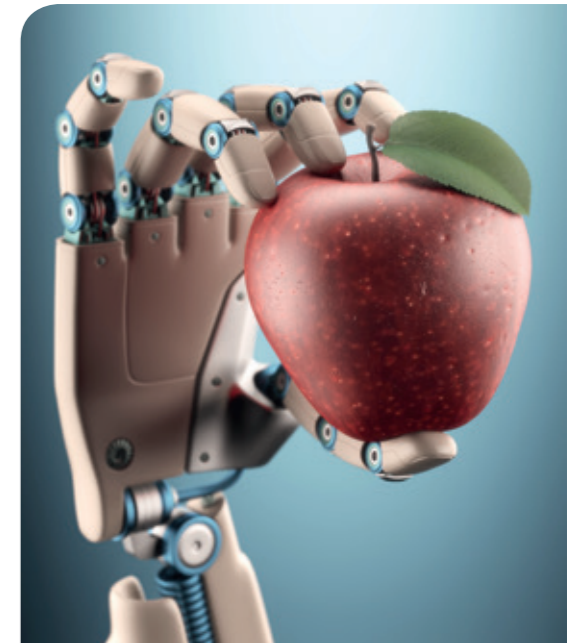
Wat gaan hightech en ICT-innovaties betekenen voor uw bedrijf? Sensoren, robotica, vision, Big Data, IoT, predictive maintenance; het zijn ontwikkelingen waar u al mee te maken heeft. Deze innovaties worden gekoppeld aan uw uitdagingen, zoals effectiever, efficiënter en duurzamer produceren. Maar ook aan de productie van veilig voedsel, kwaliteit, hygiëne etcetera.

### SAMENWERKING

AgriFoodTech 2018 presenteert alle technologische ontwikkelingen samen met haar partners onder één dak. De beurs bestrijkt de gehele AgriFood-keten, van engineer tot gebruiker. Diverse partners grijpen het event aan om zichzelf te presenteren, waaronder FME, GMV, FNLI, ZLTO, High Tech NL en 4TU; partners die garant staan voor innovatie, kennis en samen invulling geven aan dit unieke platform!

Als onafhankelijk kennis- en netwerkcentrum voor de industrie is Mikrocentrum bij uitstek de partij om over de volle breedte van de AgriFood-sector een podium te geven aan (hightech) oplossingen voor kwaliteits- en procesoptimalisatie. Hiermee werkt zij voor het congresgedeelte, op 12 december, samen met het AgriFoodTech Platform.

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



12 en 13 december, van 9.30 tot 17.00 uur  
(Congres AgriFoodTech Platform: 12 december)  
Locatie: Brabanthallen, Den Bosch



# 50 JAAR

Multivac Nederland en K.I.M. Nederland B.V. vieren dit jaar hun 50 jarig-bestaan.

Van harte gefeliciteerd namens **Vakblad Voedingsindustrie**  
en de leden van de **Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV)**.



## NEEM NU EEN ABONNEMENT

EN ONTVANG DE BLUE PAPER 'EUROPEAN FOOD SAFETY TRENDS' VAN MERIEUX NUTRISCIENCES TEGEN EEN SCHERP GEREDUCEERD TARIEF

### 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](http://www.vakbladvoedingsindustrie.nl/abonnement)

*Sneak Preview Blue Paper op pagina 22*



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



## INNOVATIE





## PROCES-/ PRODUCTONTWIKKELAAR

DIE SNAPT DAT DIERENVOEDING TWEE KLANTEN KENT

HATTEM

Saturn Petcare B.V., is gespecialiseerd in de productie van hoogwaardige diervoeding voor honden en katten. De producten worden onder private label verkocht in Retail en zijn toonaangevend in Europa. Saturn Petcare heeft vestigingen in Hattem en Bremen. In Bremen zijn o.a. het onderzoekscentrum en de centrale afdeling Inkoop gevestigd. In de moderne productielocatie in Hattem worden voornamelijk de specialistische producten geproduceerd in aluminium single serve cups en cans. Voor deze locatie, waar ca. 200 mensen werkzaam zijn, zoeken wij een enthousiaste Proces-/ Productontwikkelaar die verantwoordelijk is voor het optimaliseren van nieuwe en bestaande producten en productieprocessen, waarbij de focus ligt op productfunctionaliteit en producteerbaarheid. Boeiende vervolgstap voor kandidaten die zich graag verder willen ontwikkelen op gebied van technologie. Consultant: Annoek Kogelman, telefoon 0317-468686 of 06-12504148



## PRODUCTIEMANAGER

PEOPLE MANAGER DIE KAN MOTIVEREN, COACHEN EN INSPIREREN

OSPEL

Egga Food BV is één van de grootste eierspecialisten van Nederland en levert haar eieren vers, maar ook gekookt, gepeld en gekleurd. Egga Food beschikt over de grootste professionele eierververij in Nederland en het meest moderne en efficiënte kokkerij-pellerijbedrijf van West-Europa. Op een reguliere dag worden er ongeveer 6 miljoen eieren verwerkt; dit kan in het seizoen oplopen tot wel 12 miljoen eieren per dag! Egga Food heeft een ambitieuze groeistrategie voor de toekomst en zoekt voor 2 van haar productieafdelingen een daadkrachtige en gedreven Productiemanager. Als Productiemanager ben je verantwoordelijk voor het aansturen van de productie om doelstellingen op gebied van kwaliteit, efficiëntie, kosten en leverbetrouwbaarheid te realiseren. Daarnaast geef je direct leiding aan drie Productie Teamleiders en aan ca. 50 teamleden indirect. Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885



## MAINTENANCE MANAGER

TOEGEWIJDE LEIDINGGEVENDE DIE VERANDERINGEN WEET DOOR TE VOEREN

DEVENTER

Cargill zet zich met 150.000 werknemers in 70 landen onder andere in om de wereld op een verantwoorde manier van voedsel te voorzien. De Global Business Unit Cargill Cocoa & Chocolate ontwikkelt, produceert en verkoopt wereldwijd vanuit 47 vestigingen cacao-massa, poeder en boter, industriële chocolade, coatings en vullingen. Op de locatie in Deventer worden halffabricaten (vullingen en coatings) geproduceerd die door haar klanten verwerkt worden in consumentenproducten. Voor deze locatie zijn wij op zoek naar een Maintenance Manager die verantwoordelijk zal zijn voor een optimale technische beschikbaarheid van de productielijnen, waarbij de continuïteit en kwaliteit van het proces gewaarborgd blijft. Daarnaast geef je leiding aan de Technische Dienst met 6 medewerkers en initieer en implementeer je een duidelijke beleidsvisie voor verander- en verbeterprojecten. Consultant: Erik van Bommel, telefoon 0317-468686 of 06-44897165



## PRODUCTONTWIKKELAAR

DOORGROEIFUNCTIE VOOR CREATIEVE ONTWIKKELAAR BIJ EEN INTERNATIONALE MARKTLEIDER

VEENENDAAL

SanoRice is de grootste privatelabelproducent ter wereld van gepofte wafels en snacks in diverse formaten, smaken (chocolade, kaas, honing etc.) en verpakkingsvormen. Zij pofte wafels en snacks van rijst, mais en andere granen en deze zijn over de hele wereld te koop. De producten worden gebruikt als broodvervanger, snack of baby-food. Op het hoofdkantoor en de 3 fabrieken in Veenendaal, België en Italië zijn totaal ± 500 medewerkers werkzaam. In Veenendaal werken circa 180 medewerkers; de gecombineerde afdeling QA en R&D bestaat uit 8 medewerkers. Voor dit team zoeken wij een Productontwikkelaar verantwoordelijk voor het initiëren, begeleiden en uitvoeren van productontwikkelingstrajecten. In deze afwisselende rol ben je rechtstreeks aanspreekpunt voor klanten en leveranciers en werk je intensief samen met collega's van Sales en Marketing, Quality en R&D. Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126



## MANAGER PRODUCTIE

DAADKRACHTIGE PEOPLE MANAGER DIE GERICHT IS OP GEZAMENLIJKE DOELEN EN RESULTATEN

ALMERE

Yakult Europe B.V., gevestigd in Almere, is sinds 1994 de Europese productielocatie en het Europese hoofdkantoor van de Yakult Groep. Yakult produceert, in drie varianten, een verrassend lekkere zuiveldrink met minimaal 6,5 miljard Lactobacillus casei Shirota bacteriën per flesje. Voor de afdeling Fermentatie en de Vul- en Verpakafdeling zijn we op zoek naar een daadkrachtige Manager Productie die gericht is op gezamenlijke doelen en resultaten. Je bent verantwoordelijk voor het totale productieproces dat voldoet aan de gestelde kwantitatieve en kwalitatieve eisen. Daarnaast geef je op een coachende wijze leiding aan alle medewerkers binnen de afdeling om hen op deze manier zich verder te laten ontwikkelen binnen de organisatie. Consultant: Daphne van der Hee, telefoon 0317-468686 of 06-53868415



FOR YOUR NEXT CAREER  
MOVE IN FOOD

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

# VLEES BEWEEGT DE MENS

Vlees beweegt ons. Het is een onderwerp waar mens en maatschappij altijd wel een mening over hebben. Vlees is emotie: het is lekker, je wil het graag eten, maar liefst zonder bijmaak of een zeker schuldgevoel. Thema's rond de productie, zoals duurzaamheid, gezondheid, voedselveiligheid en goed werkgeverschap, zijn onze 'trending topics' en staan centraal in onze toekomstvisie: '2025: De Nederlandse vleessector in balans'.

Onze branche - en dat wordt nog wel eens over het hoofd gezien - heeft een omzet van ruim € 10 miljard en biedt rechtstreeks werk en inkomsten voor zo'n 13.000 mensen. Uitdagingen pakken wij graag op. En de dialoog gaan we aan, maar wel op basis van feitelijke informatie en niet op allerlei onderbuikgevoelens, die met de seizoenen van stemming lijken te wisselen. Ik merk nog te vaak, dat over de vleessector makkelijk meningen worden geventileerd, die buiten de dagelijkse praktijk of zelfs de realiteit staan. Dat is als kritiek makkelijk gezegd, maar wij moeten dat ons zelf echt aanrekenen. De dagelijkse praktijk staat op haar beurt te ver van de algemene consumentenzorgen en de bredere maatschappelijke vragen. Wij laten de feiten onvoldoende spreken en onze inspanningen te weinig zien. We werken momenteel aan een meer-jaren-initiatief waarbij feiten en ontwikkelingen beter in kaart en in beeld gebracht worden, met gedegen onderbouwingen, die bij het publiek gemeengoed dienen te worden. Het werken aan meer kennis helpt om eenzijdige, negatieve benaderingen, bij te stellen.

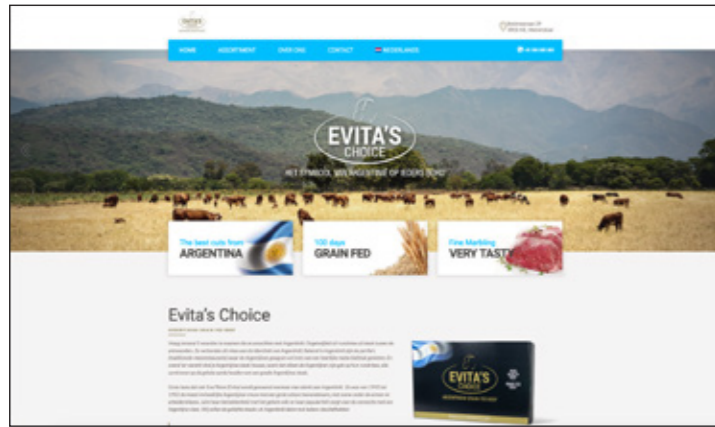
Dan de praktijk van alle dag. De vleeswereld staat nooit stil en het hergebruik van voedingsmiddelen en bijproducten van de voedingsmiddelenindustrie liggen volop kansen om de productie verder te verduurzamen. We zien de gang naar 'kweekvlees', naar vegetarische en van hybride producten, mede door vleesbedrijven gemaakt.

De vooruitgang gaat door. Informatie-uitwisseling en de dialoog met de samenleving zijn daarom meer dan ooit essentieel. Enerzijds door ons oor te luister leggen bij maatschappelijke geluiden en inzichten van onze stakeholders. Vervolgens kunnen we van gedachten wisselen over keuzes van de keten en als vleesindustrie laten zien, wat wij doen om 'people, planet, profit' te bevorderen. In de keten gaan wij de uitdagingen aan: hoe wij met alle respect voor de dieren de vleesproductie verder verduurzamen en hoe wij als Nederlands vlees in de wereld een onderscheidende rol kunnen blijven spelen. Dit alles moeten we laten zien, want wie niet transparant is in deze wereld is al snel verdacht. Dat beweegt mij.

Jos Goebbels, voorzitter COV







**NIEUW MERK  
EVITA'S CHOICE**

In mei 2018 heeft Jan Zandbergen het merk Evita's Choice opgezet voor graangevoerd rundvlees uit Argentinië. Nu is ook de bijbehorende website [www.evitaschoice.com](http://www.evitaschoice.com) gereed. Op deze meertalige site vind je achtergrondinformatie over en het productenaanbod van Evita's Choice. Het merk levert vlees van de rassen Hereford en Angus en hun kruislingen met het Brahman ras. In deze Braford en Brangus runderen zijn de succesvolle eigenschappen van de ouderrassen verenigt, resulterend in een rund dat in veel klimaten goed kan gedijen, een goede weerstaand heeft en een uitstekende kwaliteit rundvlees produceert. De runderen leven op de uitgestrekte pampa's. In het eindstadium gaan ze naar speciale weids opgezette feedlots. Voor een periode van minimaal 100 dagen krijgen ze hier een speciaal voedingspatroon met graan als hoofdbestanddeel, wat leidt tot extra smaak.

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

**BOUW- EN VERBOUW  
UITBREIDING VION**

Na twee jaar bouwtijd opende Vion 8 september jl. het grootste rundvleesbedrijf van het concern in het Oberbeierse Waldkraiburg. De capaciteit is vergroot naar 5.000 dieren per week. De onderneming investeerde sinds 2016 meer dan 20 miljoen euro in verbouwing en uitbreiding in Waldkraiburg, dat daarmee een van de modernste bedrijven in heel Europa is.

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

**AUTOMATISERING  
DUTCH CONVENIENCE MEAT**

FOBIS® is niet alleen geschikt voor grote bedrijven. Onlangs koos Dutch Convenience Meat (voorheen Castimex), gespecialiseerd in de de im- en export van vlees en vers bereide vleeswaren, voor de gebruiksvriendelijke ERP oplossing van de RBK Group. De moderne uitstraling, gebruiksvriendelijke invoerschermen, overzichtelijke tracing en korte implementatietijd gaven de doorslag bij hun keuze.

[www.dutchconveniencemeat.nl](http://www.dutchconveniencemeat.nl)  
[www.rbk.nl](http://www.rbk.nl)

**SAMENWERKING  
KOETSIER VLEESWAREN SLUIT AAN BIJ  
GROUP OF BUTCHERS**

Op 1 augustus 2018 is Koetsier Vleeswaren B.V. onderdeel geworden van Group of Butchers, die hiermee haar positie als marktleider in ambachtelijke vleeswaren en vleesproducten in de Benelux verder versterkt én uitbreidt met een vegetarisch productassortiment. De oorsprong van Koetsier Vleeswaren ligt bij een dorpslagerij te Ruinerwold. In 1927 startte Koetsier daar met de productie van worst en

vleeswaren. Sinds 1994 produceert Koetsier Vleeswaren vanuit een hypermodern onderkomen op het industrieterrein van Ruinerwold een rijk gamma aan vleeswaren, waaronder rook- en knakworst en vegetarische worst. De 'Man Van De Knakworst' ([www.dmvdk.nl](http://www.dmvdk.nl)) is daar een onderdeel van.

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



©RASULOVSHUTTERSTOCK.COM

**ONLINE CURSUS  
MEAT TECHNOLOGY IN  
THE NETHERLANDS**

HAS Hogeschool biedt voor het eerst de cursus Vleestecnologie in het Engel en online aan. 'Meat technology in the Netherlands' is voor professionals uit de wereldwijde vleessector. De cursus gaat van start in oktober 2018 en bestaat uit acht modules. Er wordt ingegaan op vleestecnologie in algemene zin, en op rund-, kip- en varkensvlees én vleesproducten specifiek. Ook trends en ontwikkelingen in de Nederlandse vleestecnologie worden uitgebreid besproken. De insteek van de cursus is praktisch, er zijn verschillende werkvormen: van filmpjes en korte artikelen tot praktijkopdrachten. De online omgeving is zodanig ingericht dat er interactie is met zowel de docent als mede-cursisten.

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

**3E NALEEFMONITOR NVWA  
HYGIËNE ROODVLEESSLACHTHUIZEN**

In de Nederlandse roodvleesslachthuizen worden de regels die het welzijn van de dieren vóór de slacht moeten waarborgen over het algemeen goed nageleefd. De nalevingscore van de belangrijkste indicator voor hygiënisch slachten (zichtbare verontreiniging op de karkassen na het slachten) is in 2017 gedaald. Dat blijkt uit de 3e naleefmonitor roodvleesslachthuizen die de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) gepubliceerd heeft. Hierin worden voor het eerst de bedrijfsnamen bekendgemaakt, zodat duidelijk wordt hoe individuele slachterijen presteren op hygiëne en welzijn van de dieren vóór de slacht.

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

**TRENDS & ONTWIKKELINGEN  
KWEKKVLEES IN VLAANDEREN**

Vlaams minister van Innovatie Philippe Muyters laat onderzoeken of het kweken van lab-vlees een toekomst heeft in Vlaanderen. Hij doet dat op vraag van de Vlaams parlementsleden Hermes Sanctorum (onafhankelijk) en Axel Ronse (N-VA), die allebei proefden van een plantaardige hamburger van het Amerikaanse bedrijf Impossible Foods. FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie, en innovatieplatform Flanders' Food juichen de studie toe. "We mogen de boot niet missen." De 'Impossible Burger' wordt gemaakt op basis van kokosnootolie (wat het vet vervangt), aardappel- en tarweproteïne (voor een vleestextuur) en heem, een stof die ook in ons bloed voorkomt en die het bedrijf uit sojabonen haalt. De studie zal ook moeten uitwijzen wat de productie- en milieukosten zijn van kweekvlees in vergelijking met dierlijk vlees.

**ONTWIKKELINGEN  
MEATLESS SCHAALT OP**



Meatless, gemaakt van lupine, witte bonen, tarwe of rijst, is een excellente vetvervanger in vlees- en kaasproducten. Het verbetert de sappigheid. Het is eenvoudig te verwerken, klaar voor gebruik en kan in elk proces worden geïmplementeerd zonder productieapparatuur of -methode te veranderen. Onlangs heeft Meatless een tweede productielijn in bedrijf genomen en levert nu een totale output van meer dan 2 MT per uur. Gescheiden productielijnen zorgen voor meer flexibiliteit en

leveringszekerheid. De capaciteit is toegenomen tot meer dan 30 ton per dag. Een toenemend aantal trouwe klanten produceert met succes vegetarische en veganistische producten met behulp van Meatless. Ook producenten van verwerkte vis- en vleesproducten verwerken Meatless in hun producten. Voordelen zijn een lager vetgehalte en calorieën, het resultaat is smakelijker vergeleken met reguliere producten.

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





‘Dankzij een ingenieuze indeling vervoeren we bevroren én vers vlees in één vrachtwagen’

NIEUW KWALITEITSMERK VAN SCHOONDERWOERD VLEES

# GREENHILL GARANDEERT HOGE KWALITEIT

Schoonderwoerd Vlees uit Bilthoven heeft een nieuw en eigen merk toegevoegd aan hun assortiment vlees. Greenhill staat garant voor kwalitatief hoogwaardig vlees. Het familiebedrijf importeert met name rund- en lamsvlees uit Nieuw-Zeeland en Australië.

De broers Nimrod en Nigel Schoonderwoerd staan sinds 2010 aan het roer van Schoonderwoerd Vlees. Hun grootvader richtte het bedrijf op in 1945 en begon als slager. In de loop der jaren is Schoonderwoerd Vlees zich gaan specialiseren in het importeren en distribueren van rund- en lamsvlees uit Australië en met name Nieuw-Zeeland. Pas na een uitgebreide stage in Nieuw-Zeeland, om het vak te leren en om contacten te leggen, mochten de broers het bedrijf gaan leiden. Ze gingen voortvarend van start met de verhuizing van De Bilt naar de huidige locatie in Bilthoven. Een modern pand, waar ze vanaf dat moment ook voldoende eigen vriescapaciteit kregen en niet langer extra ruimte moesten huren. Inmiddels smeden de broers Schoonderwoerd plannen voor uitbreiding.

#### KWALITEIT UIT NIEUW-ZEELAND

“Mijn vader haalde het vlees overal vandaan. Ierland, Amerika, vanuit de hele wereld, maar ook uit Nieuw-Zeeland”, vertelt Nigel. “Hij zag de kwaliteit van het vlees uit Nieuw-Zeeland en dacht dat als hij daarop zou focussen, hij iets anders zou doen dan de concurrentie.” Schoonderwoerd Vlees importeert sindsdien uitsluitend hoogwaardig rund-, lams- en schapenvlees uit Nieuw-Zeeland en graangevoerd rundvlees uit Australië. “Van oktober tot en met december importeren we ook wild, met name hertenvlees. Maar dat zijn geen grote hoeveelheden. We doen het meer als service voor onze vaste klanten”, legt hij uit. Het vee in deze landen wordt heel goed behandeld en de dieren lopen uitsluitend in de open lucht op de uitgestrekte weides. “De lammeren, schapen en runderen in Nieuw-Zeeland worden niet bijgevoerd. Op de graangevoerde Ocean Beef na, is al ons Nieuw-Zeelandse vlees puur natuur en grasgevoerd. De boeren hebben dierenwelzijn hoog in het vaandel staan. In Nederland leveren we hoogwaardige producten aan supermarkten, slagerijen en horecagroothandels, maar we exporteren ook. Er is geen land in Europa waar we niet aan leveren.”

#### DUURZAAMHEID BELANGRIJK

Schoonderwoerd distribueert het vlees in de Benelux met hun eigen nieuwe wagenpark. De drie vrachtwagens en bestelbus zijn uitgerust met de energiezuinige Euro 6 dieselmotoren. “Onze wagens zijn onlangs voorzien van een herkenbaar jasje, dat de kwaliteit van onze producten en merken uitstraalt”, zegt Nigel. “Een ingenieuze indeling maakt het mogelijk om zowel bevroren als vers vlees tegelijk en dus duurzaam te vervoeren.” Ook het gebouw draagt bij aan de duurzame doelstelling van het bedrijf. “We hebben overal ledverlichting die werkt met bewegingssensoren en natuurlijk zijn de koel- en vriesruimtes met dikke muren optimaal geïsoleerd. De warmte van de koelmachines slaan we op in een tank en hergebruiken we als vloerverwarming voor het pand.” Schoonderwoerd Vlees heeft flink geïnvesteerd in de digitalisering, waardoor de complete keten traceerbaar is en de papierstroom tot een minimum beperkt blijft. Ondanks de jonge leeftijd van het pand maken de broers plannen voor uitbreiding. “We zijn sinds 2013 met 300 procent gegroeid. We kunnen nog wel even

voort, maar als de groei doorzet zoals we verwachten, zullen we snel moeten uitbreiden”, verklaart Nigel.

#### EIGEN LABEL ‘GREENHILL’

Een van de ambities is om hun eigen merk Greenhill goed op de kaart te zetten. Op dit moment voert Schoonderwoerd Vlees verschillende merken van de diverse leveranciers zoals Maori Lakes en Canterbury voor lamsvlees, Ocean Beef en Greenlea voor het rundvlees (beide uit Nieuw-Zeeland) en Aberdeen Black voor het graan gevoerde rundvlees uit Australië. “Op zich allemaal kwaliteitsmerken, maar met Greenhill zetten we een eigen kwaliteitslabel in de markt”, benadrukken de broers. “Nu voeren we alleen nog lamsvlees met dit label, maar in de toekomst komt daar ook rundvlees bij. Bij Greenhill staan kwaliteit en dierenwelzijn altijd op de eerste plaats. Producten worden bovendien volgens onze eigen strikte hygiëne-eisen geproduceerd en verpakt. Ook onze klanten vinden dat belangrijk.”

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





INNOVATIE IN DE KALFSVLEESSECTOR

# EEN FRIS MERK EN EEN NIEUW CONCEPT

Er wordt door de VanDrie Group volop geïnnoveerd in de kalfsvleessector: op het gebied van diergezondheid en dierenwelzijn, in het verbeteren van de voedselveiligheid en productieprocessen én in het op de markt brengen van nieuwe concepten en merken. Een gesprek over het ontstaan van JAN, en de visie achter Gourmet.

“Het idee voor JAN werd geboren uit de sterk opkomende vraag naar convenience, waar we als Van Drie Group graag invulling aan willen geven”, begint Patricia van Krieken, manager Marketing en Communicatie bij Stichting Promotie Kalfsvlees. “We vroegen ons af: zou er een markt bestaan in Nederland, Duitsland en Italië, onze grootste afzetmarkten en thuismarkt, voor een kalfsburger? En dan niet zomaar een kalfsburger, maar een kwaliteitshamburger, zonder toevoegingen, alleen met een beetje peper en zout, gemaakt van de beste stukken vlees van karkassen op specificaties. Alleen daarmee

kunnen we immers een constante kwaliteit waarborgen.”

#### VERSCHILLEN IN EETCULTUUR

Een merk neerzetten in de vleeswereld is niet erg gebruikelijk. “Consumenten zijn niet gewend aan merk vlees”, vervolgt Patricia. “Daarom besloten we een groot kwalitatief onderzoek te laten uitvoeren door Imagro, een onderzoeksbureau gespecialiseerd in vraagstukken in AgriFood en Leefomgeving. Er heerst een energiek en vernieuwend klimaat onder die studenten, die uit alle windstreken komen. Heel >>



‘Consumenten zijn niet gewend aan merk vlees’





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



- Dieptrekfolie voor vacuüm- en gasverpakking
- Skinverpakking glasheldere folie voor optimale presentatie
- Topsealfolie voor gebruik op elke traysealer
- Flowpackfolie voor horizontale en verticale vorm-, vul- en sluitmachines
- Papierlaminaten met of zonder venster
- Vacuümpakketten sterk en helder
- Tot 10 kleuren bedrukt plus papertouch-effect

Global Flexibles Europe B.V. T +31 (0) 180 - 55 11 33  
Stormsweg 94, 2921 LZ F +31 (0) 180 - 52 41 31  
Krimpen aan den IJssel E info@globalflexibles.com

## Voor elk vloerprobleem een passende oplossing



### 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 na 2 uur
- > Vinyl Esther: zwaar chemisch resistent



**Multipox**<sup>®</sup>  
Kunststof vloeren b.v.  
Industriële en Decoratieve Kunststofvloeren

**ULFCAR**<sup>®</sup>  
World leading flooring technology

Met ingang van 14 augustus 2018 is Ulfcar Benelux BV overgenomen door Multipox

Multipox Kunststof Vloeren: Voltastraat 27 A - 8013 PM Zwolle - Nederland - Tel: 0578 - 69 67 55 - info@multipox.nl - www.multipox.nl



inspirerend." De uitkomsten van het onderzoek maakten veel inzichtelijk. Bijvoorbeeld wat mensen motiveert om te kiezen voor een kwaliteitshamburger, en waar en wanneer ze hun aankoopbeslissing nemen. Ook bleek dat er flinke verschillen bestaan tussen de eetculturen van Nederlanders, Duitsers en Italianen. "Nederlanders eten een burger vooral als onderdeel van de hoofdmaaltijd", illustreert Patricia, "terwijl Duitsers en Italianen ze vooral als snack nuttigen."

### PITCH

Met al die informatie ging het VanDrie Group-team aan de slag. Ze analyseerden wat er al in de schappen lag en hoe een nieuw merk zich daarvan kon onderscheiden. "Bestaande verpakkingen hebben vrijwel allemaal een foto, dat wilden wij anders doen. We schreven een pitch uit onder reclamebureaus in Nederland die wereldwijd opereren. Een internationaal karakter maakte het voor ons eenvoudiger te onderzoeken hoe de verpakking in het buitenland zou worden ontvangen."

### JAN

En zo werd, ongeveer een jaar na het eerste idee, een nieuw merk geboren: vlees in een stoere verpakking met een oer-Hollandse naam: JAN. Een naam met een duidelijke link naar de familiegeschiedenis van de VanDrie Group, met Jan van Drie als grondlegger. "Er is in dat jaar ook veel tijd en energie gestoken in het ontwerp van de nieuwe hamburgerlijn. Het gaat zoveel aspecten; om voedsel- en machineveiligheid en een optimaal productieproces. Om de wijze van vermalen van het vlees, hoe groot het balletje

moet zijn, hoe je het plet en daarna verpakt, waarbij we hebben gekozen voor de innovatieve skinpack-methode. Die verpakking gaat in een mooi doosje met een perforatierand. Binnenin de flap vindt de consument uitleg over JAN en het verhaal erachter."

### UITGEBREID ASSORTIMENT

Inmiddels heeft het merk een uitgebreid assortiment met diverse sous-vide bereide technische delen waaronder spareribs, sukade, ossobuco en wangetjes, maar ook met stoofvlees. "Consumenten hebben, of nemen, niet meer de tijd om deze producten thuis te bereiden. Toch willen ze dit vlees graag op tafel zetten. De smaken zijn neutraal gehouden, zodat de consument ze thuis of de chef kok in de keuken zelf op smaak kan brengen."

### CONTROLE OP KWALITEIT

VanDrie Group levert ook 'Gourmet'. "Dit is een soort merk/concept, we kunnen de producten aanpassen aan de individuele wensen van de klant," legt Patricia uit. "Het assortiment bestaat uit traditionele favorieten als kalfsoester en koteletten tot delicatessen als kalfszwezerik en kalfswangen. Alle producten zijn verpakt in een individuele skinpack-verpakking, voorzien van een sleeve. In tegenstelling tot JAN hebben we hierbij juist wel gekozen voor een foto: een serversuggestie. Het recept staat op de sleeve."

Terwijl de processen van slachten, uitbenen en verder portioneren in technische delen in de meeste bedrijven steeds meer uit elkaar is getrokken, komt het bij de VanDrie Group met Gourmet juist weer allemaal onder één dak.

Waarom? "De redenen zijn talrijk", zegt Patricia. "Door het allemaal intern te houden, hebben we op de eerste plaats een betere controle op de kwaliteit. Processen worden steeds strenger gecontroleerd en het aantal controles is sterk toegenomen, zowel onze eigen controles als die van derden. Daarbij kunnen we door alles onder één dak te houden, sneller inspelen op acties, en beperken we het transport. Er is een waslijst aan pluspunten."

Ook Peter's Farm wordt overigens volledig inhouse geproduceerd. Hiermee speelt VanDrie in op een nieuwe trend. "De huidige klant koopt alleen wat hij nodig heeft", zegt Patricia. "Dat heeft invloed op de werkwijze. Jaren geleden werden er hele of halve karkassen verkocht, nu zie je een verschuiving in de productie naar sterk klantgerichte producten. De consument neemt zijn aankoopbeslissing grotendeels op de winkelvloer. Verpakking en product moeten er dus aantrekkelijk uitzien, anders koopt hij het niet. Skinpack-verpakkingen zijn daarvoor ideaal. Na het vormen van de onderfolie in de voorgevormde mallen verzegelen we het product met een speciale topfolie. Deze folie sluit rond het product als een tweede huid en houdt het product op zijn plaats. De sappen kunnen niet ontsnappen, de houdbaarheid wordt verlengd en de consument kan de kleur en de kwaliteit van het kalfsvlees beter beoordelen. Inmiddels hebben we de techniek zo goed onder de knie dat de skinpack-verpakking ook geschikt is voor producten met scherpe randjes, zoals een kalfskotelet."

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



Aan samengestelde producten zijn hulpstoffen toe te voegen waarvan bekend is dat ze DNA-beschadiging kunnen herstellen

# VLEES

## IN EEN GEZOND VOEDINGSPATROON

De consumptie van (rood) vlees en vleeswaren ligt vaak onder vuur. Kernwoorden zijn niet duurzaam (want een hoge CO<sub>2</sub>-uitstoot) en niet gezond (vanwege de mogelijke relatie met het ontstaan van darmkanker). Maar vlees heeft ook goede nutritionele eigenschappen. Past het nou wel of niet in een gezond en duurzaam voedingspatroon?

Onlangs publiceerde het World Cancer Research Fund (WCRF) nieuwe richtlijnen voor kankerpreventie gebaseerd op het Continuous Update Project (CUP). Hierin worden o.a. alle studies naar de relatie tussen consumptie van vlees en het ontstaan van dikkedarmkanker gebundeld en samengevat. Een eerdere publicatie van het IARC zonder de complete achtergrond, deed in 2015 nogal wat stof opwaaien: omdat bewerkt vlees in dezelfde categorie werd ingedeeld als roken (zie kader IARC-classificatie).

### EEN TERUGBLIK

In 2015 bestudeerde een werkgroep van 22 internationale experts in opdracht van het WHO-International Agency for Research on Cancer (IARC) meer dan 800 wetenschappelijke studies naar de relatie tussen vlees en het

ontstaan van verschillende vormen van kanker. De insteek: vormt de consumptie van rood en bewerkt vlees een gevaar<sup>1</sup> voor het ontstaan van kanker? Er bleek voldoende bewijs voor een oorzakelijk verband tussen de consumptie van bewerkt vlees en het ontstaan van dikkedarmkanker. Voor een oorzakelijk verband tussen de consumptie van rood vlees en het ontstaan van dikkedarmkanker, vond de werkgroep beperkt bewijs. Achterliggende mechanismen voor het ontstaan van darmkanker liggen volgens diverse studies bij het heam-ijzer in rood vlees en de N-nitroso verbindingen in vleesproducten. In twee interventiestudies (Le Leu en Lewin) bleek dat er DNA-beschadiging optreedt in de cellen van de darmwand bij inname van 300 tot 420 gram rood vlees per dag. Beschadigingen in het DNA kunnen een voorloper zijn voor het ont-

1. EEN STOF WORDT GEZIEN ALS EEN GEVAAR, ALS HET ONDER BEPAALDE OMSTANDIGHEDEN IN STAAT IS KANKER TE VEROORZAKEN. HET RISICO BEPAALT DE KANS DAT DE KANKER OP ZAL TREDEN, REKENING HOUDEND MET HET NIVEAU VAN BLOOTSTELLING VAN HET AGENS.





## SAFETY, HEALTH & ENVIRONMENT SPECIALIST

CENTRALE, ZELFSTANDIGE POSITIE BINNEN EEN GROEIEND BEDRIJF

OCHTEN

**Interovo Egg Group** is een familiebedrijf dat is uitgegroeid tot een van de grootste internationale organisaties gespecialiseerd in eieren en ei-producten. Verspreid over de 18 pluimveebedrijven en 9 fabrieken in 6 Europese landen werken ± 700 medewerkers aan de ontwikkeling, productie en verkoop van verse tafeleieren, gekookte en gepelde eieren en een groot scala aan ei-producten, zowel vloeibaar als in poedervorm. Haar klanten zijn bekende Europese retailers en de B2B sector in de food branche binnen Europa en daarbuiten. Op het hoofdkantoor werken ± 40 medewerkers; hiervandaan worden alle locaties op het gebied van QESH ondersteund. Wij zoeken een proactieve SHE Specialist, verantwoordelijk voor het opzetten, implementeren en borgen van de managementsystemen op het gebied van Safety, Health en (later ook) Environment voor de 4 locaties in Nederland. Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



## KWALITEITSMANAGER

ENTHOUSIASTE PROFESSIONAL DIE DE ORGANISATIE VOORBEREIDT OP DE TOEKOMST

BEUNINGEN

**Henri van de Bilt**, opgericht in 1959 en sinds 2016 deel van moedermaatschappij OSI, staat al bijna 60 jaar voor kwaliteit, vakmanschap en passie voor vleeswaren. In de indrukwekkende state-of-the-art fabriek werken dagelijks ± 60 zeer bekwame medewerkers. Hier pekelen, kruiden, roken en bakken zij diverse soorten vleeswaren, waaronder verschillende soorten hammen, baconstrips, rookvlees en carpaccio. Zij onderscheidt zich door kwalitatief hoogstaande producten, gemaakt op basis van authentieke recepturen. De medewerkers zijn innovatief, oplossingsgericht en delen in de overtuiging dat ieder een verschil kan maken. Zij zijn enthousiast, betrokken en voortdurend op zoek naar verbeteringen. Het QA-team in Beuningen bestaat uit 3 QA-medewerkers. Door de verwachte groei in de aankomende jaren zoeken wij een voortvarende en ervaren Kwaliteitsmanager. Consultant: Anneke Wijtes, telefoon 0317-468686 of 06-23296010



## KEY ACCOUNT MANAGER

DIE MET ONDERNEMERSCHAP EN OVERTUIGING GROEI WEET TE REALISEREN

SASSENHEIM

**Menken Salades & Sauzen**, onderdeel van het familiebedrijf De Menken Keuken, levert al meer dan 40 jaar haar salades, sauzen en mediterrane spreadables aan vrijwel alle grote retail- en cateringbedrijven in Nederland en daarbuiten. Deze onderscheidende kwaliteitsproducten worden door ruim 300 medewerkers op de productielocatie in Sassenheim samengesteld. Om de marktpositie verder te verstevigen en te vergroten zoekt zij een Key Account Manager. Je wordt verantwoordelijk voor het zo optimaal bedienen en uitbouwen van de business bij bestaande en nieuwe relaties binnen Retail en OOH in Nederland, op zowel hoofdkantoor- als ledenniveau. Het inventariseren van behoeften, ideeën en recepturen bij de klant en deze met de afdeling R&D en Kwaliteit vertalen naar nieuwe productvoorstellen behoort ook tot je taken. Consultant: Erik van Bommel, telefoon 0317-468686 of 06-44897165



## PRODUCTONTWIKKELAAR

DE IDEALE MIX VAN AMBACHTELIJK EN TRENDY MAAKT DE BESTE COCKTAIL

SCHIEDAM

**Koninklijke de Kuyper** is opgericht in 1695 en is een 100% familiebedrijf dat premium likeuren en gedistilleerd produceert en wereldwijd verkoopt. De organisatie heeft haar hoofdkantoor in Schiedam en productielocaties in Schiedam, Middelharnis en Dordrecht. De werknemers zijn betrokken, flexibel en gedreven. Voor deze wereldspeler zijn wij op zoek naar een innovatieve Productontwikkelaar. Je bent in deze functie verantwoordelijk voor productontwikkelingstrajecten voor alcoholhoudende dranken, voornamelijk likeur, maar ook gin, jenever en emulsiedranken als roomlikeur en advocaat, voor zowel de consumentenmarkt als de industriële markt. Daarnaast is het belangrijk om vanuit technologisch oogpunt te inventariseren en concretiseren wat de (klant)behoefte is en deze te vertalen in concept- en/of productontwikkeling. Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885



## MANAGER QA/QC

ZELFSTANDIGE FUNCTIE MET RUIMTE VOOR VISIEONTWIKKELING EN STRUCTURELE VERBETERINGEN

HATTEM

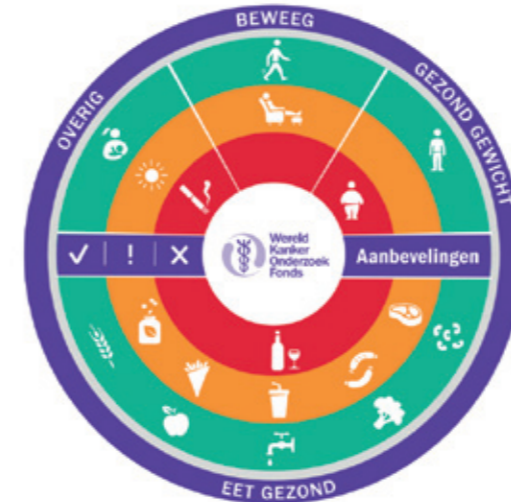
**Saturn Petcare B.V.**, is gespecialiseerd in de productie van hoogwaardige diervoeding voor honden en katten en is hiermee toonaangevend. De producten worden onder private label verkocht in Retail en zijn toonaangevend in Europa. Saturn Petcare heeft vestigingen in Hattem en Bremen. In Bremen is o.a. het onderzoekscentrum en de centrale afdeling Inkoop gevestigd. In de moderne productielocatie in Hattem worden voornamelijk de specialistische producten geproduceerd in aluminium single serve cups en cans. Voor deze locatie, waar ca. 200 mensen werkzaam zijn, zoeken wij een ervaren Manager QA/QC die verantwoordelijk is voor het opstellen, bevorderen en borgen van het kwaliteitsbeleid met focus op kwaliteitsbeheersing en kwaliteitsbewustzijn. Je leidt en coacht de lokale kwaliteitsafdeling, bestaande uit 17 medewerkers waaronder een Hoofd QC. Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



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



- Doe dit wel
- Let hier op
- Doe dit niet

Figuur 1: Visuele weergave van het advies van Wereld Kanker Onderzoek Fonds ([www.wkof.nl](http://www.wkof.nl))

staan van kanker.

Destijds heeft niemand aansluitend een toelichting over het voedingskundig belang van de consumptie van dierlijk eiwit gegeven. Nergens werd vermeld dat vlees essentiële aminozuren bevat die ons lichaam niet zelf kan aanmaken en dat er bepaalde vitamines en mineralen zijn die door ons verteringssysteem beter worden opgenomen uit vlees dan uit een plantaardige bron. Het huidige advies van het Voedingscentrum omtrent vleesconsumptie luidt: 'Eet niet meer dan 500 gram vlees per week (inclusief vleeswaren), waarvan maximaal 300 gram rood vlees.'

### ROOD EN ONBEWERKT VLEES

'Rood vlees' is 'onbewerkt vlees van runderen, varkens, schapen, paard, kalf'. Verkleind rood vlees zoals gehakt en soepvlees, wordt eveneens aangemerkt als 'onbewerkt'. 'Bewerkt vlees' is vlees dat is gewijzigd door zouten, pekelen, fermenteren, roken of een ander proces dat de smaak dan wel houdbaarheid verbetert. Hieronder vallen ook vleeswaren.

### UPDATE

Naar aanleiding van de recente update heeft het WRCF een nieuw advies voor de consumptie van vlees en vleeswaren uitgebracht (zie figuur 1). Per hoofd van de bevolking aten we in Nederland in 2016 gemiddeld 43,4 kg vlees en vleeswaren per jaar. Mannen consumeerden gemiddeld 130 gram en vrouwen gemiddeld

88 gram per dag (RIVM). Verder uitgesplitst, is hiervan 27 gram kip en 29 gram vleeswaar. Met de aanbeveling van het Voedingscentrum voor ogen moet de Nederlandse man niet alleen minder vlees consumeren, maar ook een deel van zijn vlees aan zijn vrouw geven, want dit zijn producten die ook voor haar waardevolle bouwstoffen bevat.

### HET KAN OOK ANDERS

De vraag ligt nu bij voedseltechnologici: kunnen we een product maken dat alleen de goede eigenschappen van vlees(waren) bevat en niet de slechte, én lekker is? Bewerkt vlees en vleeswaren zijn op basis van proces en samenstelling onder te verdelen in verschillende groepen, waaronder een groep 'samengestelde producten'. Bij deze producten is het mogelijk om hulpstoffen toe te voegen waarvan bekend is dat ze DNA- beschadiging enigszins kunnen herstellen. In het Phytome project ([www.phytome.eu](http://www.phytome.eu)) is aangetoond dat het toevoegen aan vleeswaren van 2 gram natuurlijke fenolen per kilogram afkomstig uit groente en fruit (phytochemicals), preventief werkt in het voorkomen van DNA beschadiging van de darm.

Een andere onderzoeksrichting in het verlagen van het risico van de consumptie van vleesproducten, is het combineren van plantaardig en dierlijk eiwit. Bij deze 'hybride producten' kunnen de goede componenten van dierlijk eiwit benut blijven, de nadelige componenten geëlimineerd of gefixeerd worden door deze te

### HET IARC CLASSIFICEERT STOFFEN IN 4 GROEPEN:

**GROEP 1:** door voldoende bewijs is vastgesteld dat deze stoffen bij mensen kanker veroorzaken. Zeer lage concentraties zijn al een gevaar voor je gezondheid, zoals van arsenicum, asbest, cadmium en plutonium. Maar ook tabak, alcohol, ultraviolette straling (zon) en bewerkt vlees staan in groep 1. Het bewijs is duidelijk vastgesteld, maar het risico op het ontstaan van kanker sterk verschillend. Voorbeeld: als in GB niemand meer rookt, scheelt dat jaarlijks 64.500 gevallen van longkanker. Als niemand er rood of bewerkt vlees eet, scheelt dat jaarlijks 8.800 gevallen van dikkedarmkanker.

**GROEP 2A:** waarschijnlijk kankerverwekkend. Er is beperkt bewijs dat de stoffen kanker bij mensen veroorzaken, maar voldoende bewijs uit dierexperimenten dat ze bij dieren kanker veroorzaken. **2B:** mogelijk kankerverwekkend. Er is beperkt bewijs dat de stoffen bij mensen kanker veroorzaakt, en beperkt bewijs dat ze dat bij dieren doen.

**GROEP 3:** van deze stoffen is onvoldoende data beschikbaar, of er is inadequate bewijs. **GROEP 4:** waarschijnlijk niet kankerverwekkend.

verbinden aan één of meerdere plantaardige eiwitten of toegevoegde hydrocolloïden. Door een goede keuze te maken (uit de groene schil van figuur 1) wordt het mogelijk meer smakelijke producten te genereren en de additieven nitriet en nitraat te elimineren.

### KORTOM

Vlees vormt nog steeds een onderdeel van een gezond voedingspatroon. Maar we moeten er, gemiddeld, wel minder van consumeren. Met nieuwe technologie en hybride, samengestelde producten, is dat goed mogelijk. Voedseltechnologici zullen spoedig met gezonde, lekkere en duurzame oplossingen moeten komen.

### REFERENTIES

- LE LEU ET AL (2015) BUTYRYLATED STARCH INTAKE CAN PREVENT RED MEAT-INDUCED ADDUCTS IN HUMAN RECTAL TISSUE. BRITISH JOURNAL OF NUTRITION 114: 220
- LEWIN ET AL (2006) RED MEAT ENHANCES THE COLONIC FORMATION OF THE DNA ADDUCT, CANCER RESEARCH 66 (3): 1859-1865
- VAN ROSSUM ET AL (2016) THE DIET OF THE DUTCH, RIVM LETTER REPORT 2016-0082



VOORKOMEN VAN BACTERIËN OP VLEES?

# PAK HET AAN BIJ DE BRON!

Theo Legters, Manager Operations bij T. Boer en Zn. is gepokt en gemazeld in de vleesindustrie en heeft een heldere kijk op hygiëne. Zijn motto: 'Ga geen symptomen bestrijden, maar pak het probleem bij de bron aan.'

Theo Legters gaat graag een stap verder in hygiënisch ontwerpen dan de actuele eisen voorschrijven. Samen met Henk Ter Avest van DGS in Haaksbergen ontwikkelde hij onlangs de nieuwe 'Hygienic Slaughter Line (HSL) Chain' (DGS-HSL-CHAIN) waarmee een nieuwe standaard wordt gezet: de nieuwe DGS-HSL-CHAIN wordt opgenomen in het DGS-HSL® concept.

## OVER DGS

DGS helpt met passie en toewijding zijn klanten om vleesverwerking en producthandling op een betrouwbare, efficiënte, hygiënische en diervriendelijke wijze uit te voeren, op basis van branchekennis en met een team van mensen met jarenlange technische ervaring. DGS ontwerpt, fabriceert, installeert en onderhoudt in deze branche innovatieve systemen en lijnen met een hoge mate van automatisering. DGS gelooft in partnerschap met klanten en leveranciers; om de branchekennis op peil te houden en om feedback te krijgen die bijdraagt aan het ontwikkelen van de beste oplossingen.

[www.dgs-ps.nl](http://www.dgs-ps.nl)



## TRENDSETTER

"T. Boer en Zn. is onderdeel van de VanDrie Group. We leveren aan de hele wereld, ook aan landen met de hoogste hygiëne- en voedselveiligheidseisen", vertelt Theo. "Voedselveiligheid en houdbaarheid krijg je alleen op het allerhoogste niveau als je je goed verdiept in hygiëne-kwesties en weet wat en waar risico's op bacteriële besmettingen bestaan", stelt hij. "Alles in het productieproces moet kloppen en hygiënisch ontworpen zijn. Het personeel moet de voorschriften toepassen. Alleen dan is het mogelijk om een beheersbaar, voedselveilig proces te realiseren. Kortom; ga geen symptomen bestrijden, maar pak het probleem bij de bron aan."

De door hem bij T. Boer en Zn. geïmplementeerde oplossingen worden door de keuringsinstanties van hygiëneprogramma's vaak tot eis verheven. Je mag dan ook gerust zeggen dat hij een trendsetter is op dit gebied. Alles in de slachtlijn heeft zijn aandacht, van de manier van onthuiden en de luchtbehandeling tot en met de conveyors. Juist die laatste kunnen "het peper-en-zoutstelletje zijn van bacteriën", aldus Theo. "Het roesten van een galvanisch verzinkte ketting, vet dat wel food-grade is maar vuil aantrekt en de slechte reinigbaarheid zijn me een doorn in het oog."

## DUURZAME, HYGIËNISCHE OPLOSSING

In een samenwerking met Henk Ter Avest van DGS kwamen voedingsmiddelentechnologie, techniek en praktijkkennis samen. "Onze uitgangspunten



waren een duurzame, goed te onderhouden en reinigbare ketting, die bestand is tegen zuren en zonder vet te hoeven gebruiken dat bacteriën aantrekt." Teamwork leverde een nieuwe, duurzame RVS-ketting op zonder vet aan de buitenzijde. Henk Ter Avest: "Deze ketting kan eenvoudig in lijn gereinigd worden, ook met zuren." Theo vult aan: "Met goed onderhoud is de levensduur van de ketting bovendien oneindig. Hij kan, deel voor deel met een reservestuk, onderhouden worden tijdens normale uren onder goede omstandigheden. Ongeplande stilstand door kettingbreuk is in combinatie met het onderhoudsconcept tot nul gereduceerd. Deze oplossing sluit naadloos aan bij de bestaande gegalvaniseerd cardanische ketting. Zo kunnen we gefaseerd de bestaande conveyors ombouwen naar deze nieuwe standaard."

Theo is dik tevreden over de samenwerking met DGS: "DGS wil innoveren en staat heel dicht bij ons als klant. Samen hebben we jaren praktijkervaring en een schat aan technologische kennis bij elkaar gebracht. Het is geweldig dat met deze oplossing een nieuwe standaard is gezet."

## OVER T. BOER EN ZN.

T. Boer en Zn. startte in 1885 als familiebedrijf en is inmiddels uitgegroeid tot een van de grootste kalverslachterijen ter wereld; de enige kalverslachterij in Nederland met de koninklijke onderscheiding 'Hofleverancier'. Jaarlijks verwerken zo'n 400 medewerkers in het bedrijf in Nieuwerkerk aan de IJssel meer dan 400.000 kalveren afkomstig uit de gecontroleerde, geïntegreerde keten van de Nederlandse VanDrie Group, waarvan T. Boer en Zn. onderdeel uitmaakt.

Begin jaren 60 van de vorige eeuw kocht Jan van Drie zijn eerste nuchtere kalf om te verwaarden. Nu vormt de VanDrie Group, met meer dan 25 bedrijven, de grootste kalfsvleesintegratie ter wereld. Ze zijn wereldmarktleider op het gebied van kalfsvlees én de grootste kalvermelkpoederproducent. VanDrie Group wil bovendien aan de hoogste hygiëne en voedselveiligheidseisen voldoen en hierin ook koploper zijn. Geleid 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.t-boer.nl](http://www.t-boer.nl)  
[www.vandriegrup.nl](http://www.vandriegrup.nl)



COLLAGEEN DRAAGT BIJ AAN EFFICIËNTERE VOEDSELKETEN

# VAN RUNDERHUID NAAR INDUSTRIEEL EI

Het lege landschap doet in niets vermoeden dat hier, tussen de aardappelvelden in Noord-Oost Groningen, een bescheiden fabriek staat waar innovatie, duurzaamheid en efficiëntie samengebracht worden in een 'industriële eiwit'. Meet Meatproteïns.

"Als je thuis gehaktballen draait, dan voeg je een ei toe voor de binding. Wij leveren het industriële ei in de gehaktbal." Zo legt directeur Jacques ten Kate versimpeld uit wat er gebeurt bij

Meatproteïns. Hij stond in 2012 aan de wieg van het bedrijf, dat inmiddels is uitgegroeid tot een succesvolle fabrikant van collageen (eiwitten) vervaardigd uit runderhuiden. Het

bedrijf bedient de internationale vleesverwerkingsindustrie, met name grote verwerkingspartijen en fabrikanten van blends (mixen die door het vlees gaan) in de vleeswarenindustrie en de



halalmarkt, waarvoor de strenge certificering is behaald.

## BIJPRODUCT

De opstart destijds was een uitdaging, want vanuit de markt was er geen vraag. Maar Ten Kate, die na een carrière in de luchtvaart en familiebedrijf Ten Kate Vetten uitkeek naar het ondernemerschap, geloofde in zijn nieuwe product. Bevlogen licht hij zijn besluit toe: "Wereldwijd wordt er steeds meer vlees geïndustrialiseerd. Dat brengt uitdagingen met zich mee. Met technische hulpstoffen zoals eiwitten kun je de kwaliteit van vlees verbeteren zonder in te boeten aan de vleesbeleving. In de vleeswarenindustrie wordt veel gebruik gemaakt van soja-eiwitten. Geen vleeseigen eiwitten dus, waarvoor bovendien een half oerwoud moet worden gekapt. Collageen uit runderhuid is een vleeseigen eiwit gemaakt uit een bijproduct uit de veeteelt."

"Ons product onderscheidt zich in functionaliteit: het heeft onder andere een sterk waterbindend en emulgerend vermogen," vult kersverse manager Laurens Maathuis aan. "Bovendien verhoogt

het de elasticiteit van het vleesproduct en kun je eenvoudig het zout- en vetgehalte reduceren met een gering verlies aan smaakbeleving." Inmiddels zijn veel (potentiële) afnemers ook bekend met de mogelijkheid om met het toevoegen van eiwitten de kwaliteit van hun product te verbeteren; regelmatig kloppen zij met specifieke ontwikkelingsvraagstukken aan bij Meatproteïns. Zo kwam er recent een vraag vanuit de rookworstenindustrie, waar vochtuittrekking – vaak zichtbaar bij gevaccineerde rookworsten – regelmatig voorkomt. Een probleem dat met de toepassing van Meatproteïns opgelost werd. Ten Kate geeft nog wat voorbeelden waarbij zijn product soelaas biedt. Zo hebben ze kromtrekkende salamiplakken op pizza's kunnen tackelen door het toevoegen van collageen. "En Aziaten willen meer stevigheid in hun vlees. Ook worden producten daar vaak lange tijd buiten de koelkast bewaard, dus ze moeten fors gesteriliseerd worden. Onze eiwitten overleven dat sterke stabilisatie- en sterilisatieproces en geven tegelijkertijd de gewenste bite."

## MINDER VLEES

Waar in andere werelddelen de vleesconsumptie toeneemt, klinkt hier juist de roep om minder vlees te eten. Maathuis zegt daarover: "Het lijkt wellicht paradoxaal, maar aan die trend komen wij tegemoet. De producten waarin onze eiwitten worden verwerkt, kunnen namelijk geproduceerd worden met aanzienlijk minder vlees zonder af te doen aan de beleving, smaak of betrouwbaarheid van het product. Onze eiwitten zijn e-nummervrij en worden gedeclareerd als rundercollageen. Zo dragen we ook bij aan een cleaner label."

## VAN RUNDERHUID NAAR COLLAGEEN

Ook duurzaamheid is een belangrijke factor in het

product en proces. Ten Kate: "Vlees wordt met veel milieubeslag geproduceerd. Door runderhuiden te benutten in een foodgrade product, verlagen we de CO<sub>2</sub>-uitstoot." Daarnaast bewijzen de fabriek van Meatproteïns en twee naburige fabrieken elkaar (en het milieu) een dienst door te delen in de benodigde en vrijgekomen energie. De resterende stoom en stroom van aardappelfabriek Avébé lopen via een lange buis naar Meatproteïns, die haar restwarmte weer levert aan gelatinefabrikant Gelita. En ook in eigen fabriek is de voor Meatproteïns kenmerkende efficiëntie duidelijk zichtbaar. Slechts drie kokervormige machines en drie medewerkers per ploeg geven gestalte aan het ultrasnelle productieproces; dat neemt van runderhuid naar verwerkbaar eiwit slechts 30 minuten in beslag. "Het kan ook met twee man, maar met drie is veiliger," vertelt Ten Kate, die duidelijk voor zijn medewerkers door het vuur gaat.

Het eindproduct kan geleverd worden in drie vormen: injectable, in vlokken of in een standaard vermalen versie. Over het zelf ontwikkelde procédé zegt Ten Kate: "Door lage temperaturen en een gering gebruik van zuren of andere agressieve stoffen, kunnen we de eiwitten extraheren en tot deze vormen brengen. Een unieke methode, die ons product het onder andere emulgerende vermogen geeft. De hoge mate van effectiviteit en duurzaamheid, die in de hele bedrijfsvoering aanwezig is, maken dat we ons product tegen een lage kostprijs kunnen aanbieden in de competitieve vleeswarenindustrie. Die lage prijs gaat hand in hand met duurzaamheid. Zo proberen we te helpen om de voedselketen efficiënter te maken."

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





# BAAIJENS OPEN EVENT

Het event om te leren, kijken en ontmoeten. Kom door presentaties en demonstraties alles te weten over innovatie en mogelijkheden voor machines en complete systemen voor de food-industrie. De hele dag staan product- en technologiespecialisten van onze leveranciers ter beschikking.

## VERDER TE ZIEN...

- / NIEUWE MENG - EN EMULGEERTECHNOLOGIE /
- / TUMBLLEN / AUVULLEN ENKELVOUDIGE VLEESWAREN /
- / ROOK EN KOOK TECHNOLOGIE / LINKCUTTER /
- / PROCESAUTOMAAT / KRUIDENMENGER /

## VOOR DE HELE FOODINDUSTRIE

### 2, 3 EN 4 OKT.

VAN 10.00 TOT 20.00 UUR

#### 11.00 - 11.45 Presentatie

nieuwe trends in Reich roken/koken & klima technologie en horizontale baktechnologie, ook vegetarisch!

#### 12.30 - 13.30 Brabantse lunch

Gedurende de hele dag productdemonstraties met onder andere pekelinjectie door Fomaco en demo Linkcutter door Inotec vanaf 18.00 uur een heerlijke BBQ.

## SPECIALE EDITIE VOOR DE VISINDUSTRIE

### 9, 10 EN 11 OKT.

TUSSEN 10.00 EN 20.00 UUR

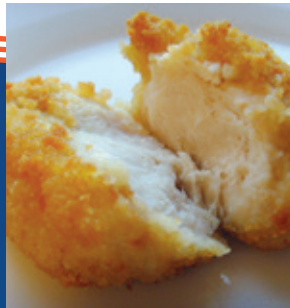
#### 11.00 - 11.45 Presentatie

trends in Reich heet en koud rook vis, horizontale unieke airflow technologie voor liggende producten.

#### 12.30 - 13.30 Brabantse lunch

Gedurende de hele dag productdemonstraties met diverse machines, o.a ontschubben, ontgraten, slicen, onthuiden, droog en nat zouten door Uni-food. vanaf 18.00 uur een heerlijke BBQ.

Aanmelden kan via [info@baaijens.nl](mailto:info@baaijens.nl) of +31 (0)412 623056



Baaijens Industrial Equipment bv

Dommelstraat 4, 5347 JL OSS, NEDERLAND

T +31 (0) 412 623056 • F +31 (0) 412 642275 • E [info@baaijens.nl](mailto:info@baaijens.nl)

[WWW.BAAIJENS.NL](http://WWW.BAAIJENS.NL)

Hoogwaardige, innovatieve en op maat gemaakte machines voor de voedingsmiddelenindustrie.