



**MET KATERN VLEESINDUSTRIE**



## REINIGING EN DESINFECTIE

- NADIA MENKVELD
- UITBREIDING BIJ COCA-COLA
- NIEUWE STAZAKKENLIJN HAK
- LUITEN VLEESWAREN
- ZWEISTRA VLEES





## 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. Henri van de Bilt 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 Witjes, telefoon 0317-468686 of 06-23296010



## OPERATIONS MANAGER

VEELBELOVENDE STAP VOOR JE OPERATIONS CARRIÈRE BIJ ADM

EUROPOORT

De **Archer Daniels Midland Company (ADM)** is een Amerikaans wereldwijd opererend bedrijf voor de verwerking van voedingsmiddelen en handel in grondstoffen. De site ADM Europoort bestaat naast de bulk terminal uit 3 plants: de Crush & Extractie plant waar sojabonen en raapzaad verwerkt worden tot meel, schroot en ongeraffineerde oliën, een SPC extractie plant en een Raffinaderij. In totaal zijn hier ongeveer 250 mensen werkzaam. De Crush & Extractie plant is een essentieel onderdeel binnen de site en levert grondstoffen aan de 2 andere plants. Om de Crush & Extractie plant aan te sturen zoeken wij een organisatorisch sterke Operations Manager die eindverantwoordelijk is voor het realiseren van de meest optimale operations performance met betrekking tot veiligheid, kwaliteit, planning en productie. Je geeft hierbij leiding aan totaal ± 35 medewerkers, waaronder 3 Process Engineers en 1 Production Engineer.  
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



## QUALITY SYSTEMS MANAGER

UNIQUE, NEW POSITION TO DEVELOP THE NEXT STEP IN GLOBAL QUALITY

ZAANDIJK

AAK is the world's leading manufacturer of high value-added specialty vegetable oils and fats. AAK solves customer specific needs across many industries like Bakery, Chocolate & Confectionery, Dairy, Infant Nutrition and Personal Care. The company, with HQ in Malmö (Sweden), has nearly 3,300 employees in more than 25 countries on 6 continents. AAK has 20 production facilities and customization plants across the world and a global sales and distribution network. Each production plant has an experienced Quality team. For AAK's Global quality approach there is the Quality Systems Team. This team consists out of 3 persons (1 in Sweden, 1 in Denmark and 1 in the Netherlands). To manage the development, implementation and maintenance of the global QA and Food Safety policy for all 20 production plants we are searching for an independent en convincing Quality Systems Manager.  
Consultant: Annemarie van den Bos, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-53310126



## TEAMLEIDER R&D

DIE DE KENNIS VAN PLANT BASED PROTEIN FOODS UITBOUWT

GIESSEN (NB)

**Schouten Europe** is een innovatief familiebedrijf dat al meer dan 25 jaar ervaring heeft in het ontwikkelen en produceren van vegetarische en vegan producten op basis van plantaardige eiwitten. Schouten levert aan grote Europese retailers, fastfoodketens, kleinere food specialisten en de industrie. De producten worden onder het eigen merk GoodBite maar ook onder private label geleverd. Naast het hoofdkantoor in Giessen heeft Schouten vestigingen in de VS, het Midden-Oosten en India. Schouten produceert haar vegetarische en vegan producten samen met diverse externe partners. Het R&D-team bestaat uit 3 levensmiddelen-technologieën, een fooddesigner en een chef. Ter uitbreiding van het team zijn wij op zoek naar een energieke Teamleider R&D die verantwoordelijk is voor het ontwikkelen en managen van de innovatie pipeline voor eigen producten en voor producten van klanten.  
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



## SENIOR KWALITEITSMEDEWERKER (32-38 UUR/WK)

DIE HET LEUK VINDT OM EINDVERANTWOORDELIJK TE ZIJN VOOR DE KWALITEIT EN VOEDSELVEILIGHEID

BORN (LI)

**AA Bakeries** in Born behoort tot een groep met diverse bakkerijen verspreid over Europa. AA Bakeries is gespecialiseerd in de productie van slagroomsoezen en éclairs. Deze worden in diverse formaten, smaken en verpakkingsvormen internationaal geleverd aan Groothandel, Foodservice en Retail. In Born staat een moderne industriële bakkerij waar in een 3-ploegendienst met ruim 35 mensen gewerkt wordt. AA Bakeries staat al jaren garant voor kwaliteit, flexibiliteit en verrassende productinnovaties. Wij zoeken een zelfstandige Kwaliteitsmedewerker die verantwoordelijk is voor de borging van de kwaliteitssystemen, -controles en -registraties en het initiëren en implementeren van verbeteringen voor de locatie Born. Er is ondersteuning vanuit de moederorganisatie. Het is van belang om administratief en organisatorisch sterk te zijn en beslissingen te durven nemen.  
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126



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

## MISCOMMUNICATIE

Ik houd van een schoon en opgeruimd huis. Het is helaas niet eenvoudig dat te realiseren. Ik heb namelijk, zoals u wellicht inmiddels weet, drie pubers in huis. Zij zijn (net als zoveel andere 12-14 en 16-jarigen) een kei in het afwezig reageren op de essentiële issues rondom mijn opruim-wens (eis). Vragen over het opruimen van rondslingerende schoenen en tassen, het maken van huiswerk of het verschonen van de kattenbak, worden meestal beantwoord met een 'Jaha... doe ik straks...' (precies eigenlijk zoals in NIX-campagne). Waarna er meestal niks gebeurt.

Om het drieliet een helpende hand te bieden, reik ik eenvoudige oplossingen aan, voor hoe je je eigen kamer enigszins opgeruimd houdt, of voor het maken - en vóór middernacht afkrijgen- van het huiswerk. Het zijn naar mijn idee eenvoudige, praktische tips & tricks als 'gooi je vuile was in de wasmand en in plaats van op de grond', en 'ga als je thuiskomt uit school gelijk aan je huiswerk'. Het werkt niet. Doorgaans blijken het allesbehalve passende oplossingen voor mijn kroost. Ze slaan mijn adviezen achteloos in de wind.

Of zit het anders?, vroeg ik mezelf af. Heeft de afwijzing van mijn oplossingen misschien meer te maken met het feit dat wij geen overeenstemming hebben over het probleem? Sterker: in hun ogen is er helemaal geen probleem. Weet ik wel wat voor hún echt belangrijk is?

In een bedrijf geldt dit allemaal natuurlijk ook. Dat wat in mijn (en zoveel andere gezinnen) gebeurt, is feitelijk een micro-weergave van het wel en wee in een grotere organisatie. De oorzaak van frustraties en de miscommunicatie ligt vaak in niet-gedeelde verwachtingen. Ook bij de reinigings- en desinfectiewerkzaamheden in een foodfabriek is dit een cruciaal punt, zo blijkt uit diverse verhalen in deze editie.

De oplossing? Praat met elkaar! Niet alleen via een app, mail of overdrachtsboek, maar ook face-to-face. Dat hoeft echt niet in ellenlange vergaderingen. Wél via een geregeld overleg. Vertel wat

je verwacht van de schoonmaak, luister goed naar wat zij van jou verwachten, maak duidelijke afspraken met elkaar.

Kortom: zie elkaar staan, loop niet langs elkaar heen. Dat werkt in mijn micro-bedrijf momenteel wonderlijk goed.

Judith Witte

judith@b2bcommunications.nl

[@vakbladenFood](#)



# Inhoud

## THEMA: REINIGING EN DESINFECTIE



### TRENDS EN ONTWIKKELINGEN TOEKOMSTVISIE OP SCHOONMAAK

Een goede reiniging en desinfectie zijn voorwaarden voor het afleveren van een voedselveilig product. De basisprincipes blijven onveranderd. Wat verandert, is dat het steeds slimmer kan. Zes professionals aan het woord.

### EN VERDER...

OSV Netwerk	6
Column Pieter Vos	9
Coca-Cola kiest voor Blücher	22
Back to the Basics met Eco2Clean	26
Alles draait om communicatie bij Hago	28
Column Claudia Baenen	31
Merieux Blue Paper: Salmonella	32
E-learning platform Qlean-Tec   Christeyns	34
Revolutie in kweekvis	42
Van BRC Food 7 naar BRC Food 8	44

### INTERVIEW

## NADIA MENKVELD

Nadia Menkveld, sector econoom Food en Agrarisch bij ABN AMRO analyseert macro-economische ontwikkelingen en vertaalt die naar prognoses voor de voedingsbranche. "Van het weer tot geopolitieke ontwikkelingen; er zijn veel indicatoren die effect hebben op de productie, prijzen, import en export van voeding."



### BEDRIJFSREPORTAGE

## HAK-FABRIEK: GOEDE GOTEN VOOR DE HYGIËNE

De HAK-fabriek staat sinds de oprichting in Giessen, de appelmoes vindt nog altijd gretig aftrek en de kwaliteit is onafgebroken hoog. Maar er veranderde ook veel bij HAK. Zo kwam er recent een nieuwe stazakkenlijn, waarvoor flink verbouwd moest worden.

### INHOUD KATERN VLEESINDUSTRIE

Column Jos Goebbels	49
Zweistra Vlees	50
Luiten Vleeswaren	52
Column Herman Bessels	55
Vleesnieuws	56
Bouwprojecten in Food	58



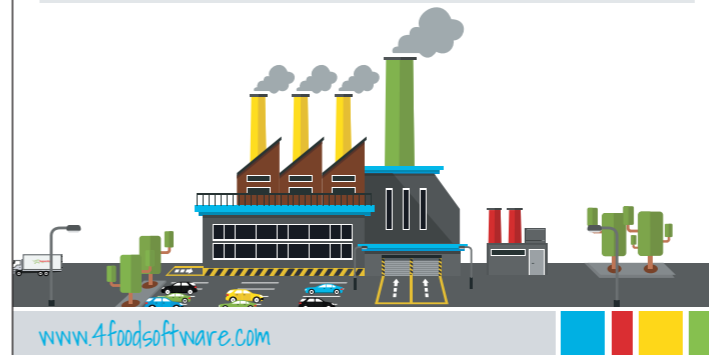
Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print en 12 maal per jaar tweetalig online. Het vakblad informeert ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven met trends & ontwikkelingen, duurzaam 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). **Voorpaginafoto:** KTBA **Aan dit nummer werkten mee:** Claudia Baenen, Helen Goutier, Jos Goebbels, Esther van der Lelie, Mathilde Lentjes, Dick Leseman, Eduard van Holst Pellekaan, Jannetje Vermeulen **Vormgeving:** After Five BV, Varsseveld **Drukwerk:** JP Offset, Duiven. Vakblad VOEDINGSINDUSTRIE is een uitgave van b2b Communications BV. **Hoofredactie:** Judith Witte. **Uitgever:** Saskia Stender. **Traffic:** Kiki Stender. **Sales:** sales@b2bcommunications.nl. **Redactie en administratie:** b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 19, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl, www.b2bcommunications.nl. **Abonnementen:** Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 8,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op [www.b2bcommunications.nl](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.



maakt het mogelijk!

### ERP software

Onvoldoende voorraad, dubbel uitgevoerde orders, foutieve klantgegevens, onjuiste kostprijzen, achterstallige facturatie, onderbezetting, foutieve kortingen. Het is de schrik van iedere leidinggevende. De prangende vraag is: hoe dan wel? 4FOOD software biedt een oplossing voor voedselproducerende bedrijven. Het resultaat: méér controle, méér efficiency, méér rust en méér groeimogelijkheden.



“Scharff denkt mee in het hele proces, samen sterk

Bert Koetsier - Koetsier Vleeswaren BV



STERK IN STOOM  
THUIS IN THERMISCHE OLIE

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



[transportbandaandrijving.nl](http://transportbandaandrijving.nl)

voor elke band de  
juiste aandrijving

wij hebben ze  
voor u

Door ons one-stop-shopping concept heeft u met één telefoonje (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](http://transportbandaandrijving.nl)

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





# MEET MEATPROTEÏNS

Vorige maand verscheen in ons vernieuwde vakblad een artikel over Meatproteïns. We kregen zoveel reacties op dit artikel, dat we hebben gevraagd of we met ons netwerk een bezoek mogen brengen aan dit innovatieve bedrijf. Directeur Jacques ten Kate was direct enthousiast en zet dit najaar de deuren voor ons open.

Jacques stond in 2012 aan de wieg van het bedrijf, dat inmiddels is uitgegroeid tot een succesvolle fabrikant van collageen (eiwitten) vervaardigd uit runderhuiden. Of zoals Jacques het verwoord: „Wij leveren het ei in de gehaktbal“. De opstart destijds was een uitdaging, want vanuit de markt was er geen vraag. Inmiddels bedient het bedrijf de internationale vleesverwerkingsindustrie. Met name grote verwerkingspartijen

en fabrikanten van blends (mixen die door het vlees gaan) in de vleeswarenindustrie zijn vertegenwoordigd. Ook de halalmarkt, waarvoor de strenge certificering is behaald, weet het bedrijf te vinden. Een enorme prestatie, door een gedreven ondernemer.

Ga mee naar Groningen, naar de bescheiden fabriek waar innovatie, duurzaamheid en efficiëntie samengebracht worden in een 'industriële eiwit'. Op het moment dat deze editie naar de drukker gaat, is de datum nog niet bekend. Kijk daarom op de site voor de datum en het programma.

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

## OSV SMAAKSTAMPEI 14 NOVEMBER 2018

SmaakStampeï is van origine een evenement waarin we op diverse locaties in het pand van Buitenzorg in Ede worden verrast met spannende gerechten. Doordat het hele pand wordt gebruikt, zijn de contactmomenten legio. De afgelopen twee jaar hebben het anders gedaan, maar op verzoek van de leden grijpen we deze editie terug naar het originele concept.

Dit jaar gaan we een samenwerking aan met VersTrade. VersTrade haalt een schakel uit de keten waardoor inkoop rechtstreeks plaatsvindt tussen producent en horeca/slagerij, eigenlijk overal waar eten wordt verkocht. Een duurzaam initiatief waarbij vraag en aanbod samenkomen op een online foodplatform. Er is geen sprake van een tussenhandel, waardoor VersTrade een kostenbesparende manier is van inkopen. Interessant voor zowel de leverancier als eindklant. Er zijn al meer dan 100 foodbedrijven, waaronder een aantal OSV-ers, aangesloten. Enkele van deze bedrijven werken mee aan Smaakstampeï. Zij zorgen voor een mooie presentatie en een afwisselend buffet. Met 'de Rolls Royce onder de croquetten' van Happtoe en de beroemde Brabantse worstenbroodjes van de Bakkende Brabander. Bakkerij de Haas levert lekkere vlaaien voor bij de koffie, G. van Dalen's Vleescentrale zorgt voor kwaliteits rund-, varkens-, kalfs- en lamsvlees uit eigen slacht. Jan Van As BV levert duurzaam gevangen vis in het goede seizoen en Wild van Wild vult de wildpresentatie in.



Kom ook! Ontspannen, doelgericht netwerken met veel nieuwe contactmomenten en ...ook érg lekker.

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

## SUPERSIMPEL

Reiniging en desinfectie is een thema dat elk jaar terugkomt in ons blad. Niet zo verwonderlijk, want het is een van de belangrijkste onderwerpen in de voedingsindustrie, zeg maar rustig van levensbelang.

Zonder een goed hygiëneplan en goed personeel kun je de voedselveiligheid niet garanderen. Om dat te borgen wordt er geïnnoveerd en geautomatiseerd. Kijk daarbij ook over de schutting naar innovaties in andere sectoren. Want waarom het wiel opnieuw uitvinden?

Ik sprak tijdens een netwerkbijeenkomst bij een goede relatie de directeur van een bedrijf dat onderhoud pleegt bij onder andere Schiphol. Ik mag natuurlijk geen namen noemen in verband met de privacywetgeving ©. Hij had een paar leuke weetjes die ik wél met jullie mag delen.

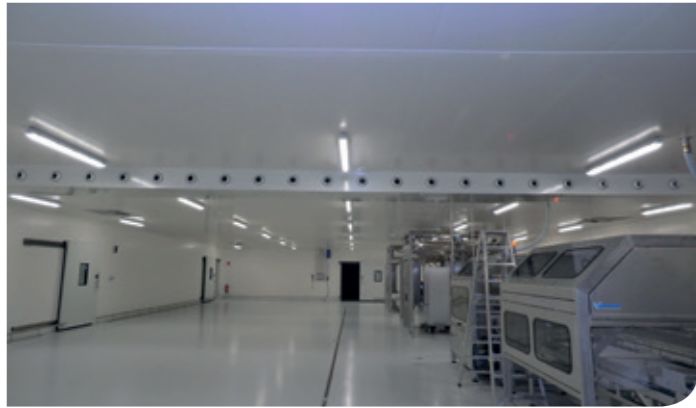
Op Schiphol is het bijvoorbeeld de regel dat een vuilnisbak geleeft moet worden als hij halfvol is. Niet eerder, maar zeker niet later. Hoe plan je dat nou in? Heel eenvoudig, met sensoren. De schoonmaker loopt geen standaardroute meer, maar krijgt op zijn/haar tablet de melding dat sensor 2 in vuilnisbak nr. 100 is geactiveerd en de bak geleeft moet worden. Dit werkt een stuk efficiënter en zorgt voor heel wat minder frustratie van reizigers die hun afval niet kwijt kunnen (en het uit gemak dan maar naast de afvalbak dumpen).

Hoe vaak kom je niet op een toilet waar een kind zonder ouderlijk toezicht met poep op de muur heeft geschreven? Ook daar hebben ze wat op gevonden. Zodra je de toiletruimte verlaat druk je op een smiley; tevreden of ontevreden. Bij 5 x ontevreden krijgt die toiletgroep voorrang in de schoonmaak.

Zo supersimpel kan het zijn.

*Saskia Stender*





### LUCHTVERDELING OP MAAT LUCHTTECHNIEK EN JETSYSTEMEN

Al vele jaren ontwerpt, produceert en monteert Smitsair-JET systemen BV uit Uithoorn luchtverdeling op maat om grotere ruimten efficiënt en comfortabel te ventileren, koelen en/of verwarmen. Ook in de voedingsindustrie is met simulaties en metingen in de loop der jaren veel kennis opgedaan. Rolf Langeweg: "Een juiste luchtverdeling heeft veel voordelen. Zo werkt het energiebesparend, voorkomt het condensvorming en zorgt het bijvoorbeeld ook voor het inkorten van de droogtijd van de reinigingsmiddelen. De luchtverdeling wordt in de voedingsindustrie altijd uitgevoerd conform o.a. EHEDG guidelines. Plena en luchttoevoer- en -retourkanalen worden glad en strak uitgevoerd met voldoende reinigingsvoorzieningen, zoals ook op de foto is te zien bij het Duitse Wimex Agrarprodukte."

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

### WETGEVING NIEUWE VOEDINGSMIDDELEN

Minister Bruins van Medische Zorg en Sport heeft de 'Warenwetregeling raadplegingsprocedure nieuwe voedingsmiddelen' in de Staatscourant gepubliceerd. Hierin staan de regels inzake de procedurele stappen van de raadplegingsprocedure om vast te stellen of een voedingsmiddel een nieuw voedingsmiddel is in de zin van de Europese Verordening 2015/2283.

[www.officiëlebekendmakingen.nl/staatscourant](http://www.officiëlebekendmakingen.nl/staatscourant)



### KENNISEVENT SAVE THE DATE WAT HEBBEN JUMBO, FOOD EN VOETBAL MET ELKAAR GEMEEN?

Op 8 november lanceert Food-industrie Experts haar eerste kennisevent. Dit jaarlijkse event is exclusief voor ondernemers van foodproducerende bedrijven. Laat je inspireren door Björn Kuipers; supermarktondernemer (in 2016 'Beste Jumbo van Nederland') en FIFA voetbalscheidsrechter en door Gerrit Grievink; een belangrijke inspiratiebron voor retailorganisa-

ties, merkartikelfabrikanten, versleveranciers en andere spelers in de distributiekolom. Met nu al ruim 40 aanmeldingen van grote spelers uit de foodindustrie is dit een event dat je niet mag missen. Er zijn geen kosten aan verbonden. Meld je aan en kom netwerken met medebeslissers uit de sector!

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

### VOEDSELVEILIGHEID MICROBIËLE TOXINEN IN VOEDING

Op donderdag 1 november 2018 organiseert de Stichting Food Micro in Hotel De Biltsche Hoek in De Bilt een themasymposium over microbiële toxinen in voeding. Er is aandacht voor de werkwijze van het RIKILT (sinds maart 2018 EU referentielaboratorium voor mycotoxinen), voor de belangrijkste bacteriële toxinen, persistente mycotoxinen en werkwijzen om aanwezigheid in de voedselketen te voorkomen. Ook worden methoden besproken om toxinen te detecteren en te elimineren met technologie zoals binders.

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



In 1958 patenteerde Ingenieur Maurus C. Logan van Thomas & Betts (lid van ABB group) de originele kabelbinder: Ty-Rap kabelbinder. Toegegeven, ze zijn niet allemaal geteld, maar dat ABB in 2018 haar 28 miljardste Ty-Rap@ kabelbinder zal produceren, is redelijk zeker. Dit feit markeert de 60ste verjaardag van een simpel product, dat stiltejes een essenti-

eel onderdeel is geworden van de moderne wereld. Toch is voor ABB kwaliteit, niet de kwantiteit, de sleutel. En zo is het ook met innovatie. Tegenwoordig zijn er Ty-Rap kabelbinders in warmtebestendige varianten, en versies die bestand zijn tegen UV-stralen, agressieve chemicaliën, extreme hitte en koude. Er is een verscheidenheid aan verwante Ty-Fast@ kabelbinders ontwikkeld om microben op hun oppervlak te doden en een verbeterde Ty-Rap kabelbinder die tot drie keer beter detecteerbaar is dan vergelijkbare kabelbinders op de markt. Binnenkort introduceert ABB een versie die van kleur verandert in aanwezigheid van broeiende warmte.

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

### CURSUS HYGIËNISCHE STOOM

Safe Food Factory organiseert een eendaagse cursus (van 8.30-17.00 uur) 'Hygiënische stoom in de voedingsmiddelenindustrie in samenwerking met Spirax Sarco en Burggraaf & Partners. Over wet- en regelgeving, analyse van risico's en voedselveilige toepassingen van stoom. Want stoom wordt op allerlei plaatsen in de foodfabriek gebruikt; voor het opwarmen van productieprocessen, of het steriliseren van een productielijn en kan in contact komen met het product. Naast de wettelijke voorschriften en beschrijvingen van normen, wordt met name op de praktische kant ingegaan, met talloze voorbeelden waar het fout ging. De cursus vindt plaats op 19 oktober en op 12 december, bij Aristo in Utrecht.

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

## BAH, VIES!

Een klant belt met een probleem: 'Mogelijk is er een restje zoutzuur in ons product terechtgekomen, veroorzaakt door schoonmaakwerkzaamheden. We weten het niet zeker. Wat moeten we doen?'

Certificerende Instellingen (CI) die bij food bedrijven audits doen, stellen veel eisen. Dat is goed: het houdt ons allemaal scherp en de kwaliteit hoog. Helaas stellen ze ook nogal eens onmogelijke eisen. Vanzelfsprekend mogen er geen schoonmaakmiddelen in voedingsproducten terechtkomen, maar dat een bedrijf moet kunnen aantonen én valideren dat er geen zuur in het product is gekomen, is onmogelijk. Het is in een analyse eenvoudigweg niet aantoonbaar. Soms vraag ik me af: weet de CI waarom het gaat, of volgen ze blind een protocol?

Allereerst lijkt het me logisch dat producenten uitsluitend foodgrade schoonmaak- en reinigingsmiddelen gebruiken. Ten tweede dat alle procedures geborgd zijn. Laten we gewoon ons gezond boerenverstand gebruiken.

Feit is dat de zoutzuur-resten van schoonmaakmiddel in zeer lage concentraties in het product niet te meten zijn. Deze stoffen reageren heel snel weg. Bovendien is een beetje zuur helemaal niet zo erg, tenminste niet voor onze gezondheid. We eten ook salades met een azijndressing, of doen een citroentje in ons water.

Terug naar de klant. In het bovenstaande geval lijkt mij een test op smaakafwijking veel zinvoller. Want hoewel voor de voedselveiligheid een fractie foodgrade schoonmaakmiddel in het product geen probleem is, voor de smaak kan het funest zijn. Als de consument jouw product proeft en denkt: 'Bah, vies!', wordt het heel lastig om je imago weer op te poetsen.

Pieter Vos



‘Macro-economische ontwikkelingen, maatschappelijke ontwikkelingen en consumentengedrag; in voeding komt alles samen’



NADIA MENKVELD

# ‘VOEDING IS POLITIEK’

Welke effecten kan het groeiend populisme in Italië hebben op onze visindustrie? En hoe beïnvloedt een besluit in het Kremlin een Nederlands verpakkingsbedrijf van voedingsmiddelen? Deze vragen zijn het werkterrein van Nadia Menkveld, sector econoom Food en Agrarisch bij ABN AMRO.

Als Washington en Peking importheffingen toepassen op elkaars producten, heeft dat invloed op onze vleesindustrie. Door de handelsoorlog fluctueert namelijk de sojaprijs, een product dat hier gebruikt wordt voor veevoer. Zo zijn er meer indicatoren die hun

*Nadia Menkveld begon na een studie rechten en register controller haar carrière bij het economisch bureau van ABN AMRO. In 2016 verruilde ze die functie voor haar huidige baan: sector econoom bij sector advisory agrifood. Ze vertaalt haar kennis in artikelen (te lezen op onder andere abnamro.nl) en presentaties voor consumenten en professionals in de foodbranche.*

uitwerking op onze voedingsbranche niet missen, maar voor veel Nederlandse voedselproducenten een ver-van-hun-bed-show lijken. Voor Nadia Menkveld is het daily business.

**WAT DOET EEN SECTOR ECONOOM FOOD EN AGRARISCH PRECIES?**

“Ik analyseer macro-economische ontwikkelingen en vertaal die naar prognoses voor de voedingsbranche. Relevant voor de bank om klanten van goed financieel advies te kunnen voorzien. Van het weer tot geopolitieke ontwikkelingen; er zijn veel indicatoren die effect hebben op de productie, prijzen, import en export van voeding. In de analyses neem ik de hele keten mee, van grondstof tot consument. Ik bekijk bijvoorbeeld wat extreme weersom-

standigheden doen met soft commodity zoals koffie, suiker en cacao. Of hoe de economie van een voor ons belangrijk importland ervoor staat en hoe dat onze export beïnvloedt. Maar ik kijk ook naar wat de groeiende aandacht voor duurzaamheid en dierenwelzijn doet met exportcijfers. Dat laatste is trouwens nog nauwelijks zichtbaar, maar ik verwacht dat dat niet lang meer op zich laat wachten.”

**AAN DE HAND VAN WELKE INFORMATIE BEPAAL JE JE PROGNOSES?**

“Veel waardevolle informatie komt van onze klanten, ondernemers in de voedingsbranche, met wie onze relatiemanagers in nauw contact staan. Niemand kent een bedrijf zo goed als de ondernemer. Samen met onze relatiemanager >>



**Industrial Auctions BV**

**Professionals in online veilingen voor de voedings- en drankenindustrie**

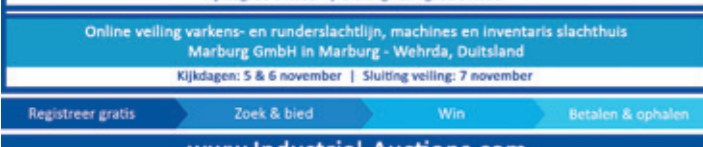
Online veiling machines voor de voedingsindustrie, bakkerij en horeca apparatuur in Eindhoven, Nederland

Kijkdag: 15 oktober | Sluiting veiling: 16 oktober



Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie in Nijverdal, Nederland

Kijkdag: 30 oktober | Sluiting veiling: 31 oktober



Online veiling varkens- en runderslachtlijn, machines en inventaris slachthuis Marburg GmbH in Marburg - Wehrda, Duitsland

Kijkdagen: 5 & 6 november | Sluiting veiling: 7 november

Registreer gratis    Zoek & bied    Win    Betalen & ophalen

[www.Industrial-Auctions.com](http://www.Industrial-Auctions.com)



**KIM NEDERLAND**

### KOEL- EN VRIESHUISBOUW ISOLATIESYSTEEMBOUW

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

**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

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

## Een geslepen keuze...



### Machine testen?

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

Holac is een wereldwijd bekend en vooruitstrevend merk in snijtechniekoplossingen en ontwikkelt al 50 jaar lang oplossingen voor het machinaal snijden van vlees, vleeswaren, kaas, en vis. De machines kenmerken zich door een hoge mate van precisie, betrouwbaarheid en kwaliteit.

**holac®**

### Meer weten?

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

**vanuhm** professionals in food processing

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



©DENHUISHUTTERSTOCK.COM

door de hele keten veel aandacht verdient. Nederland heeft een zeer grote landbouwsector, die al behoorlijk efficiënt is. Maar omdat de sector zo groot is, is de verspilling toch vrij substantieel. Kringlooplandbouw kan een grote rol spelen bij de reductie daarvan. Het meten van de verspilling is een belangrijke stap die moet plaatsvinden vóórdat er tot actie wordt overgegaan. Meten geeft veel inzichten, maar het gebeurt nu nog te weinig. Ook bij consumenten kan nog een grote slag geslagen worden. Techniek biedt daarbij ondersteuning. Denk aan apps zoals Slim Koken, ResQ, Afgeprijsd-App en Too Good to Go. En chips die de houdbaarheid van een product in de verpakking kunnen meten. Gelukkig maakt Schouten ook geld vrij om aan het eind van de keten de verspilling terug te dringen.”

#### WAT ZIJN, NAAST POLITIEKE ONTWIKKELINGEN, ANDERE INDICATOREN DIE INVLOED HEBBEN OP DE (INTER)NATIONALE VOEDINGSMARKT?

“Dat zijn bijvoorbeeld de olieprijs, de economische situatie van im- en exportlanden en de weersomstandigheden. Zo weten we dat een warme zomer zoals afgelopen jaar leidt tot hogere prijzen voor bijvoorbeeld aardappelen. Ook de omstandigheden en het gedrag van consumenten zijn bepalend. De afgelopen jaren zagen we hun bestedingspatroon groeien. Net als hun bewustzijn trouwens. Voedselschandalen en trends als aandacht voor dierenwelzijn, duurzaamheid en transparantie maakten dat consumenten kritischer zijn geworden. Momenteel leeft dit nog vooral onder hoger opgeleiden, maar de groep groeit. En ook een kleine groep kan toonaangevend zijn, bijvoorbeeld als ze invloedrijk zijn op social media. De filmpjes over misstanden in slachthuizen hebben bijvoorbeeld echt impact. Ook de vergrijzing drukt een stempel op de branche en het aanbod. Ouderen hebben meer tijd om boodschappen te doen en te koken, eten doorgaans minder en gezonder >>

kunnen zij inschatten welk effect de indicatoren zullen hebben op hun bedrijf. Dat geeft ons ook inzichten. Ook interne data van de bank neem ik mee. En ik bestudeer veel statistieken van bijvoorbeeld Thomson Reuters, een grote internationale informatiedienst, en cijfers uit historische analyses. Naast die gegevens leg ik eventuele afwijkende ontwikkelingen die op de huidige situatie van toepassing zijn en die de prognoses kunnen beïnvloeden.”

#### WELKE HUIDIGE ONTWIKKELINGEN DIE IMPACTVOL BLIJKEN, ZAG JE NIET AANKOMEN?

“De handelsoorlog tussen de Verenigde Staten en China is verrassend. Daardoor zie je hele nieuwe handelsstromen op gang komen. China was een zeer grote afnemer van soja uit de VS, maar importeert die nu vanuit Brazilië en Argentinië. Trump is daarom in gesprek gegaan met Juncker. De EU heeft toegezegd soja uit de VS af te nemen. Sowieso zijn geopolitieke ontwikkelingen

enorm bepalend voor de voedingsbranche. Voeding is bij uitstek politiek. Zo heeft de Russische boycot onze export naar dat land gehalveerd. Met name de export van groente en fruit naar Rusland is enorm gedaald; die van zuivel is zelfs met 70% afgenomen. Andere geopolitieke ontwikkelingen die momenteel spelen en de voedingsindustrie onder druk kunnen zetten, zijn het enorme begrotingstekort en opkomend populisme met bijbehorend anti-EU sentiment in Italië, de hoge inflatie in Turkije, en uiteraard de aankomende Brexit. De voedingsbranche volgt met spanning die ontwikkelingen.”

#### OOK IN DE BINNENLANDSE POLITIEK STAAN ER MOGELIJK GROTE VERANDERINGEN OP STAPEL; MINISTER SCHOUTEN HEEFT AMBITIEUZE PLANNEN OP HET GEBIED VAN 'KRINGLOOPANDBOUW' EN DE REDUCTIE VAN VOEDSELVERSPILLING. HOE KIJK JE DAAR TEGENAAN?

“Het terugdringen van voedselverspilling is een actueel, urgent en complex thema, dat

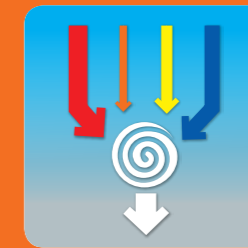


dan andere leeftijdsgroepen en hebben vrij veel te besteden. Dat zijn allemaal indicatoren die ik meeneem. Al die krachtvelden maken het zo interessant. Macro-economische ontwikkelingen, maatschappelijke ontwikkelingen en consumentengedrag; in voeding komt alles samen.”

*WELKE TRENDS ZIE JE, ONDER INVLOED VAN MACRO-ECONOMISCHE INDICATOREN, ONTSTAAN IN DE VOEDINGSBRANCHE?*

“De aandacht voor gezondheid, duurzaamheid en dierenwelzijn zal blijven groeien en meer zichtbaar worden in de cijfers. Gemak is daarnaast een grote trend die al even gaande is, de retailverkoop van gemakvoeding is sinds 2003 met 54% toegenomen. Die ontwikkeling zal zich de komende jaren nog duidelijker manifesteren. Dat staat echter op gespannen voet met de focus op duurzaamheid en de roep om het afval en gebruik van plastic terug te dringen. Ander materiaalgebruik kan daarbij een uitkomst zijn, maar het blijft een belangrijke uitdaging.”

“Een andere trend is de aandacht voor het individu. In gezinnen wordt er vaker gekookt per gezinslid, in plaats van dat iedereen eet wat de pot schaft. Want vader eet misschien graag vlees, moeder wil gezond en dochter is vegetariër. Je ziet in de schappen meer keuzes voor consumenten, afgestemd op voorkeuren en smaak. Kant-en-klaar maaltijden zijn bovendien culinairder en gezonder. Al met al is de consument complexer geworden. De voedingsbranche moet meer maatwerk leveren. Op termijn kunnen we waarschijnlijk individuele voeding printen. Daarvoor laat je je DNA scannen en draag je een wearable zoals de Fitbit, die je levenspatroon meet. In combinatie met je smaak bepaalt de printer dan een voor jou op maat gemaakte maaltijd. Maar dat is echt toekomstmuziek.”



Optimaal voeden van mengers

## AZO® Vacuüm weegstelsel

- stofarm
- nauwkeurig
- economisch



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



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

# TOEKOMSTVISIE OP SCHOONMAAK

Een goede reiniging en desinfectie zijn voorwaarden voor het afleveren van een voedselveilig product. De basisprincipes blijven dezelfde. Wat verandert, is dat het steeds slimmer kan. Zes professionals aan het woord.

Schoon zit in veel details. Je hebt hygiëne-sluisen die (hopelijk) op de juiste manier door het personeel worden gebruikt, het volgens een vast protocol wassen en desinfecteren van de handen, de juiste kleding, voor de voedingsindustrie goedgekeurde reinigings- en desinfectiemiddelen, het hygiënisch ontwerp van machines. Schone kratten waarin de producten liggen (zie rapport 'Krattenwassen in Nederland' – te downloaden op onze site), gereinigde trucks waarin die kratten naar de klant vervoerd worden. Van A tot Z moet hygiëne, bedrijfsbreed, gemanaged worden.

## NIEUWE ISO 22000 NORM

Op 26 september hield NEN een congres ter introductie van de nieuwe versie van ISO 22000, de wereldwijd toegepaste norm voor management van voedselveiligheid en de basis voor het FSSC 22000 certificaat. ISO publiceerde de Engelse versie al in juni dit jaar. De vorige versie van ISO 22000 stamt uit 2005. Deze norm is op verschillende punten aangepast en verbeterd. Zo zijn de definities van diverse termen in de nieuwe versie verduidelijkt. Ook is de tekst aangepast naar de

ISO High Level Structure. De norm is nu bijvoorbeeld beter afgestemd op ISO 9001 voor kwaliteit en ISO 14001 voor milieu. Daardoor wordt integratie van meerdere systemen gemakkelijker.

## CONTROLE EN MEER OPENHEID

Onlangs publiceerde De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) de 3e naleefmonitor roodvleesslachthuizen, waarin voor het eerst de bedrijfsnamen openbaar werden gemaakt. Daarmee wordt inzichtelijk hoe het bij de individuele bedrijven met de hygiëne en het dierenwelzijn is gesteld en hoe de NVWA slachthuizen controleert. Openbaarmaking zou ook stimulerend moeten werken, omdat slachthuizen van elkaar kunnen leren, verwacht de NVWA: "Waarom doet de een het goed en wat kan daarvan geleerd worden? Er kan een stimulerende werking uitgaan van het aangeven van de best presterende slachthuizen. Andersom kunnen minder presterende slachthuizen zich uitgedaagd voelen om verbeteringen aan te brengen", aldus Jan Meijer, NVWA-directeur Keuren: "Mede dankzij de inspecties is in het algemeen de naleving

bij slachthuizen sinds 2014 sterk verbeterd. Tussen bedrijven onderling kunnen echter behoorlijke verschillen bestaan. Het is dan ook goed om aan te geven hoe de individuele bedrijven het doen op de verschillende aspecten van dierenwelzijn en hygiëne."

*DE EISEN DIE GESTELD WORDEN AAN DE HYGIËNE IN VOEDINGSBEDRIJVEN EN DE CONTROLES WORDEN STEEDS STRENGER; KLINKT HET STEEDS VAKER. IS DAT ZO?*

**Wouter Bruggraaf, eigenaar Burggraaf en Partners:** "Ik denk dat niet de eisen zozeer strenger worden, wel dat ze consequenter worden toegepast. De basis die in de jaren 80 is gelegd door Unilever en is doorgegeven in de Stichting EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group), is nog steeds solide. De wet verplicht via de Machinerichtlijn dat apparatuur voor de voedingsmiddelenindustrie moet voldoen aan de minimale eisen ten aanzien van reinigbaarheid. Deze eisen zijn verder uitgewerkt in de norm NEN-EN 1672-2. Deze norm kun je beschouwen als een samenvatting van 60 pagina's van de grondregels die je ook kunt vinden in de 2.000 pagina's van

# fobis

Het ERP systeem voor de FOOD  
ontwikkeld door specialisten!

Uw oplossing voor automatiseringsvraagstukken!

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



rbk group  
COMPETITIVE FOOD CHAIN CONCEPTS

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



- PROCESSING
- WEGEN
- DOSEREN
- METEN

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

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

Some call it process automation – we call it PENKO



Krattenwasunits

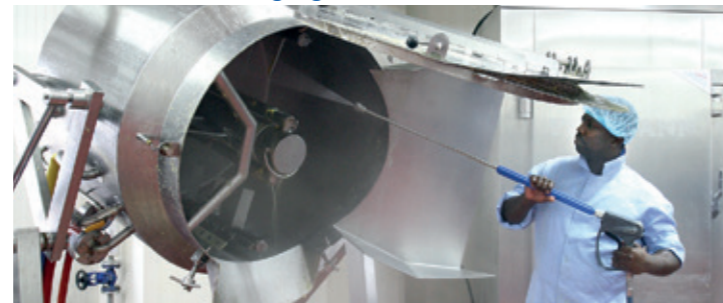


Hygiëne-inrichting

## LETS bv

Your professional partner in cleaningsystems

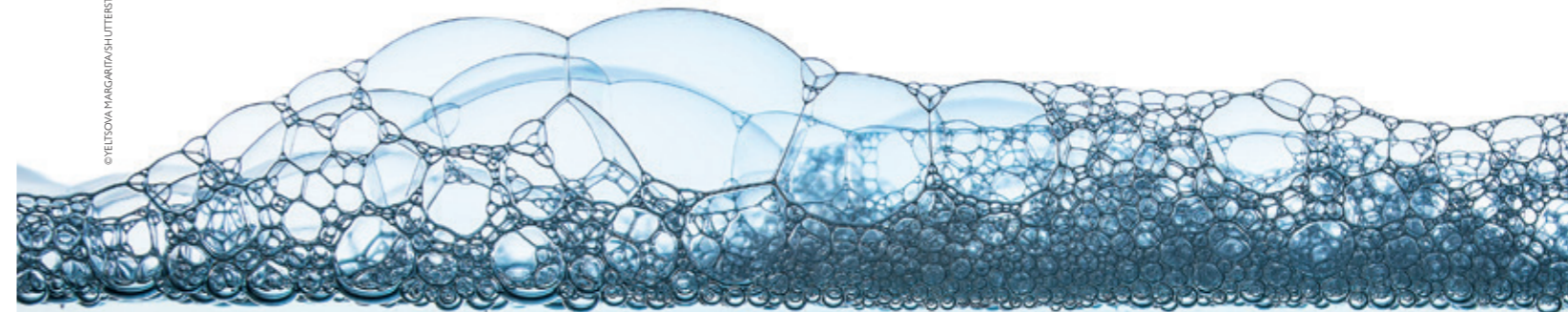
Schone perslucht



Reiniging met warm water

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

© ELETSOVA MARGARITA / SHUTTERSTOCK.COM



de EHEDG-richtlijnen. Als je hieraan voldoet, voldoe je ook aan de minimale eisen die de Machinerichtlijn stelt.”

Alle apparatuur die in de voedingsmiddelenindustrie wordt toegepast moet dus reinigbaar zijn tot op microbiel niveau. Dat betekent niet alleen zichtbaar, maar ook onzichtbaar schoon. EHEDG heeft een testmethode ontwikkeld waarmee dit is aan te tonen. De ontwerpprincipes zijn neergelegd in de bijna 50 richtlijnen die EHEDG in de tussentijd heeft gepubliceerd ([www.ehedg.nl](http://www.ehedg.nl), voor Engels [www.ehedg.org](http://www.ehedg.org)). Apparatuur die de test goed doorlopen heeft, krijgt een certificaat EHEDG klasse EL 1. In Nederland voert TUV Rheinland in Arnhem deze testen voor EHEDG uit.

**Wouter vervolgt:** “Nu het bedrijfsleven zich er meer bewust van is dat een recall veroorzaakt door te hoge microbiologie, te wijten is aan een onvoldoende hygiënisch ontwerp, én omdat er meer EHEDG-gecertificeerde apparatuur op de markt verkrijgbaar is, worden deze eisen in het ontwerp meer en meer als voorwaarde gesteld. Ook worden de productielijnen na zo'n recall direct conform EHEDG aangepast. Producenten van babyvoeding hebben hierin vanaf 2007 veel geïnvesteerd, en ook de groente- en vleesverwerkingsbranche past de principes meer en meer toe. Babyvoedingproducenten hebben de eisen inmiddels verder aangescherpt niet alleen voor de apparatuur, maar ook voor de zonering in het

gebouw: onder andere voor productie- en onderhoudspersoneel en de luchtbeheersing.”

*HOE WEET JE ALS FOODBEDRIJF NOU OF JE EEN MACHINE KOOPT, OF EEN INSTALLATIE, DIE ÉCHT HYGIËNISCH IS ONTWERPEN, TOT IN DE KLEINSTE HOEKJES?*

**Wouter Burggraaf:** “Voor kleinere componenten, die in-lijn (CIP) gereinigd worden, zoals pompen, afsluiters en instrumentatie, biedt het EHEDG certificaat een garantie dat de apparatuur reinigbaar is tot op dat onzichtbare, microbiel niveau. Voor grotere apparatuur, zoals vleesverwerkingsapparatuur of complete productielijnen, voeren slechts een paar specialistische adviesbureaus in de EU controles uit op tekening en uitvoering met aansluitend een reinigingsvalidatie. Burggraaf & Partners is een van deze bureaus ([www.burggraaf.cc](http://www.burggraaf.cc)). Je kunt een machinebouwer vragen om inzage hoe zij de reiniging gevalideerd hebben.”

*WAAR ZIT VERNIEUWING ALS HET GAAT OM HET VERBETEREN VAN DE HYGIËNE IN DE VOEDINGSINDUSTRIE?*

We vroegen het aan Leo Frings, directeur Qlean-Tec | Christeyns en Gert Visscher, directeur/eigenaar Eco2Clean.

**Leo Frings:** “Er wordt heel veel gedaan om machines en materialen makkelijker reinigbaar te maken (EHEDG). Zo zie je steeds vaker dat nanotechniek wordt toegepast, en coatings die zorgen voor minder aanhechting van vervuiling. Ook passen we nieuwe methodes toe

## Reiniging en desinfectie

voor desinfectie (Chloordioxide, Ozon en UV) en kijken we verder naar de toepasbaarheid daarvan na en tijdens het productieproces. Maar het belangrijkste blijven aandacht, controle en meetbaarheid. Oog hebben voor het te bereiken resultaat en einddoel staat centraal, zeker niet alleen de inspanning zelf. Een breed gedragen bewustzijn van waar en wanneer welke standaard nodig is om de voedselveiligheid te garanderen en een constante kwaliteit in hygiëne te handhaven, is hard nodig. Hiermee kun je in je bedrijf verbeteringen teweeg brengen.”

**Gert Visscher:** “Inzicht is het sleutelwoord. Door inzicht ontstaat overzicht en kunnen gefundeerde keuzes worden gemaakt. Daarvoor is de beschikbaarheid van een goed registratiesysteem, bij voorkeur met uitgebreide analysesystemen een must. Met dat in ons achterhoofd zijn wij al in 2010 aan de slag gegaan met de ontwikkeling van onze softwaretool HIMS. Dit online registratiesysteem kan niet op zichzelf staan, maar moet worden ondersteund met een duidelijke communicatie- en overlegstructuur. Schoonmaak is een integraal onderdeel van een bedrijf. Als de productie, schoonmaak en technische dienst voortdurend met elkaar in gesprek zijn, worden actuele knelpunten vlot vastgesteld en verholpen. Onze HIMS-app, die op de werkvloer wordt ingezet, maakt deze communicatie nog eenvoudiger. In een periodiek overleg worden de frequente analyses besproken en afspraken gemaakt over door te voeren verbeteringen. Deze werkwijze voorkomt veel miscommunicatie en ruis.”

*NET ALS IN DE VOEDINGSINDUSTRIE ZELF, MOET (ZO LIJKT HET) OOK DE SCHOONMAAK ERVAN STEEDS EFFICIËNTER EN SNELLER; STEEDS GOEDKOPER ÉN DUURZAMER (MINDER WATERVERBRUIK, MINDER CHEMICALIËN). HERKENNEN JULLIE DEZE ONTWIKKELING? EN ZO JA; HOE ZORG JE ERVOOR DAT HET EINDRESULTAAT TOCH KWALITEIT HEEFT/HOUDT?*

**Gert Visscher** bevestigt de spagaat waarin veel bedrijven zitten. “Productieruimtes worden vol gezet met apparatuur en machines om nog meer capaciteit te realiseren. Wanneer de productie eindelijk stilstaat, wordt er een blik schoonmakers opengetrokken en losgelaten op de werkvloer”, chargeert Visscher. “Zij moeten de schoonmaak in een zo kort mogelijk tijdsbestek uitvoeren. Een vrijwel onmogelijke opdracht. De beperkte tijd voor de schoonmaak wordt vaak nog verder ingekort, bijvoorbeeld door storingsen tijdens de productie (veelal als gevolg van het ontbreken van structureel technisch onderhoud) of vanwege een extra ad hoc opdracht vanuit de retail. Dan draait een productie veel langer door, wat ten koste gaat van het schoonmaakresultaat. Het levert een aanzienlijke kans op hygiënerisico's op.”

“Hoe schoon een object of onderdeel moet zijn, is mede afhankelijk van het soort product waarmee wordt gewerkt. Gaat het om producten die gevoelig zijn voor besmettingen? Hebben micro-organismen in de ruimte waar de producten zich bevinden, weinig of geen kans tot uitgroei? Vervolgens kijken we naar de organisatie van de schoonmaak. Zijn de schoonmaakmedewerkers goed getraind? Hoe zorg je voor zo weinig mogelijk verloop? Is er een vaste overlegstructuur?”

Wij hanteren een eenvoudige stelregel: ‘Teveel schoonmaak kost geld; te weinig schoonmaak gaat ten koste van de kwaliteit’. We vragen

onze klanten te kijken naar de schoonmaak in zijn totaliteit, om bewuste keuzes te maken. Dat levert vrijwel altijd een besparing op van schoonmaakkosten.”

**Leo Frings:** “Deze trend is zeker herkenbaar. Efficiëntie ligt vooral in het voorkomen van vervuiling. Probeer zo schoon mogelijk te werken, reinig tussentijds, voorkom kalkaanslag, roest en vastgeslagen eiwitten. Hoe meer men zich bewust is van ‘waar geen vuil komt, hoeft niet of minder schoongemaakt te worden’, hoe efficiënter je kan werken. Vaak denkt men dat minder tijd, water en chemie leidt tot minder kosten. Deze aanpak resulteert vooral in hardnekkigere vervuiling, waarvoor meer inspanning nodig is om deze te verwijderen.

De Sinner Circle laat zich niet misleiden; Chemie, Temperatuur, Kracht en Tijd beïnvloeden elkaar. Je zult moeten weten en accepteren waar de beperkingen liggen, je moet vaststellen wat de minimale parameters zijn en deze vasthouden op het benodigde minimum. Daarna kan je kijken naar systemen en methodieken die iets doen met de oorsprong en omvang van de vervuilinggraad en de impact op het geheel. Kijk dus eerst naar wat het resultaat moet zijn, dan naar wat vaste factoren zijn en wat de grondslag in acceptatie is. Pas dan onderzoek je welke variabelen wel veranderbaar zijn met een positiever resultaat tot gevolg. Total Cost in Use is het enige wat telt. Wat ik essentieel vind is dat reiniging een onderdeel is van het productieproces. Net zoals hygiëne onderdeel is van het eindproduct, dat dezelfde zorg en aandacht vraagt als het product zelf. Je kan geen zaken weglaten die cruciaal zijn. Nieuwe reinigingsmethodes en -middelen kunnen helpen, maar moeten technisch verantwoord worden toegepast, niet op basis van commerciële onwaarheden. Het gewenste eindresultaat is bepalend.”

*WAAROM IS EEN GOEDE LUCHTVERDELING EIGENLIJK ZO BELANGRIJK VOOR HET KUNNEN BORGEN VAN DE HYGIËNE IN DE VOEDINGSMIDDELENINDUSTRIE? WAT IS HET CONCRETE EFFECT ERVAN OP DE PRODUCTIEVLOER? EN HOE ZORG JE ERVOOR DAT DE LUCHTTOEVOERKANALEN GEEN BRON WORDEN VAN MOGELIJKE BESMETTING?*

**Rolf Langeweg, manager Smitsair-JETsystemen BV:** “De luchtstroom is van wezenlijk belang bij het productieproces. Met simulaties en metingen hebben wij in de loop der jaren veel kennis opgedaan in de voedingsindustrie. Hierdoor kunnen we met ons inducerende Smitsair JET systeem zorgen voor een goede doorspoeling van de gehele ruimte met schone geconditioneerde (ventilatie)lucht. Vocht op plafond, wanden en de vloer wordt sneller afgevoerd met de circulerende ‘vuile’ luchtstroom. De optimale richtbaarheid van de JET roosters, die door ons worden afgesteld, zorgen voor deze doorspoeling, zonder dat producten worden aangeblazen of medewerkers hinder ervaren. Met een minimum aan luchtkanalen wordt zo een homogeen klimaat in de ruimte verkregen waarbij ‘dode hoeken’ tot een minimum worden beperkt. De luchtkanalen zijn in- en uitwendig zeer makkelijk te reinigen conform de EHEDG-guidelines.”

*TOT SLOT, EEN BLIK OP DE TOEKOMST: HOE ZIET DE SCHOONMAAKBRANCHE ERUIT OVER 5 JAAR?*

**René Bakker, accountmanager Hago Food & Industry:** “Ongeveer 10 jaar geleden werd mij deze vraag ook eens gesteld. Toen zei ik dat we aan het begin stonden van verregaande automatisering van open plant cleaning, alleen hadden we toen niet de financiële middelen om machines zelfreinigend te maken. In de drankenindustrie waren er al afvulstations van Krones die compleet automatisch werden gereinigd en gedesinfecteerd. Een kwestie van copy-paste zou je denken. Maar door de economische crisis kwam deze ontwikkeling

stil te staan. Inmiddels zien we in de zorg en huishulp de (schoonmaak)robot zijn intrede doen, inclusief zelfrijdende stofzuigers, boenmachines en beddenwasinstallaties. In de food blijft deze ontwikkeling toch nog achter. De ROI blijkt vaak een groot struikelblok in de wereld van de kilo-knallers en hamsteracties, de marges zijn klein en men wil korte terugverdiertijden. Wel zie je dat productieomgevingen en machines steeds vaker volgens een goed hygiënisch ontwerp worden gemaakt. Ze vervuilen minder, maar daar staat tegenover dat het gevraagde hygiëneniveau stijgt. Wetgever, klanten en de eigen kwaliteitsdiensten eisen nóg schonere productielijnen en -ruimtes. Dat kost arbeid, er moet meer voor gedaan worden. Zelfs met een juiste, optimale afstelling tussen middelen, materialen, machines en chemie, zien wij de laatste jaren geen significante tijdsbesparingen.

De integratie van reinigingsprocessen in procesinstallaties zet door. Ook vanuit het idee dat we het de schoonmaker zo makkelijk mogelijk

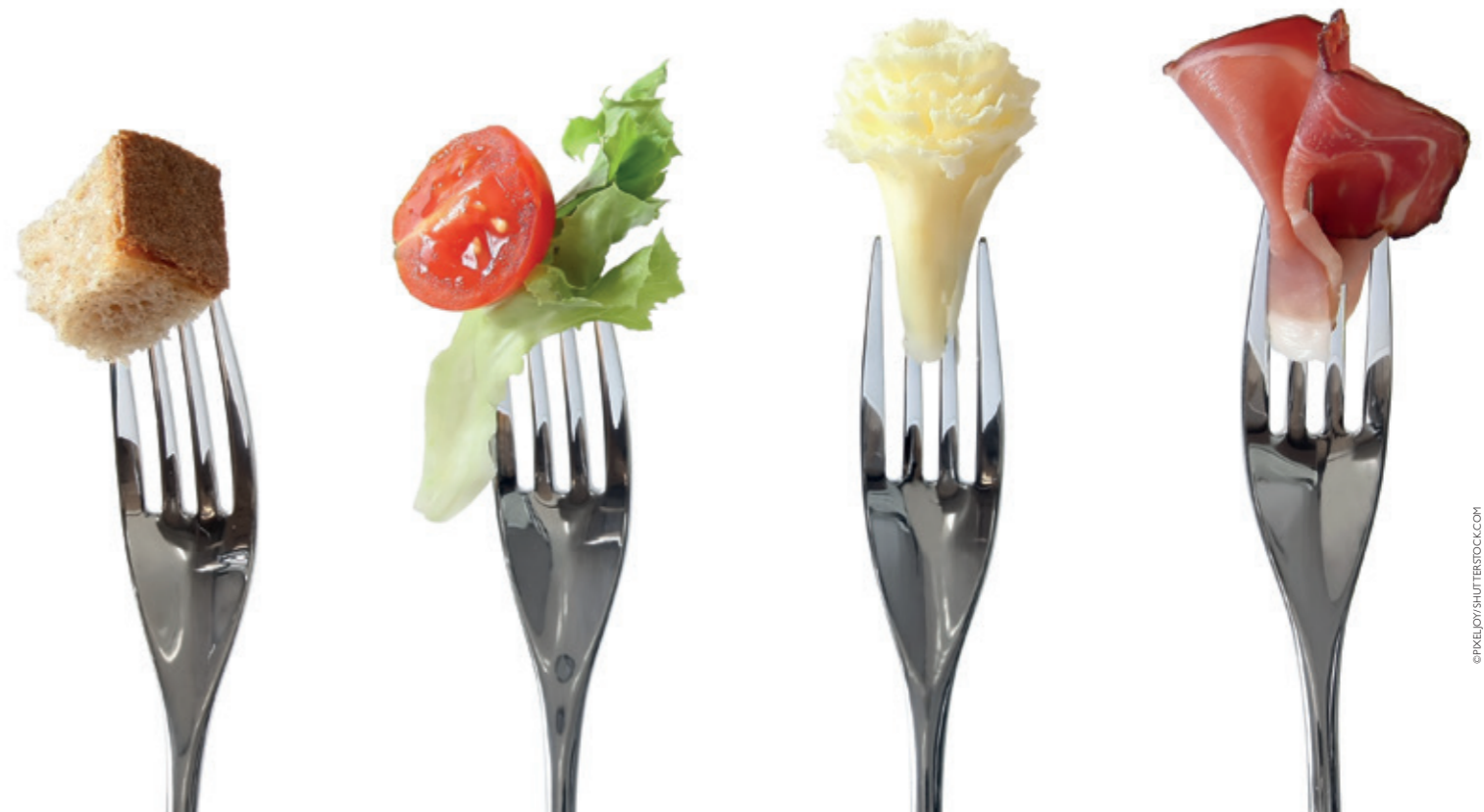
moeten maken. De krapte op de arbeidsmarkt is ook in de industriële schoonmaak te merken. Over vijf jaar zijn ze ook nog nodig, dus de vraag is: Hoe gaan we hen aan ons binden? Dat is niet gemakkelijk, het imago van foodschoonmaak is niet sexy. Ik vind dat de schoonmaker méér verdient dan de status van ‘degene die het licht komt uitdoen’. Je zorgt toch ook goed voor je productiemedewerkers? Professionele schoonmakers werken hard, geef deze reinigingsspecialisten een stem en zie hen als volwaardig medewerker in jouw bedrijf.”

**Hugo ter Hoeve, (mede)eigenaar Sempel Desinfecteren,** beaamt dat: “Goed opgeleid schoonmaakpersoneel is nu al schaars, dat wordt echt een probleem. Schoonmaakbedrijven doen hun best om hun mensen goed op te leiden. Want productieruimtes iedere dag, jaar in jaar uit, op een goede manier reinigen en desinfecteren zodat de voedselveiligheid geborgd kan blijven; dat is een grote verantwoordelijkheid.”

Verder blijft het natuurlijk koffiedik kijken,

maar ik zie wel een aantal ontwikkelingen waarbij ik me kan voorstellen dat deze doorzetten. Reiniging- en desinfectiemiddelen worden effectiever door meer kennis en onderzoek, en er komen nieuwe -methodes bij. Kijk naar reinigingsmiddelen op basis van enzymen en desinfectiemiddelen op basis van ionen, en naar geautomatiseerd desinfecteren. Dit bespaart tijd en personeel. De wetgeving, en vooral de controles zullen alleen maar strenger worden. Nu is er een flinke handhaving op Listeria. Straks is dat voor Campylobacter, of voor Clostridium. In Nederland hebben we dankzij de strenge regelgeving en goede handhaving wel een hoge standaard bereikt. Voor productiebedrijven zijn de maatregelen niet altijd even prettig, maar ontzettend belangrijk.”

Test je kennis op [b2b.brainbattle.eu](http://b2b.brainbattle.eu)



COCA-COLA EN BLÜCHER

# KIEZEN VOOR HOOGST MOGELIJKE HYGIËNESTANDAARDEN

In Coca-Cola European Partners Nederland vond Blücher een partner met dezelfde corporate waarden: hoogwaardige kwaliteit, duurzaamheid en hoge hygiënewaarden.

Eveline Bruins is Area Sales Manager Benelux bij het van oorsprong Deense bedrijf Blücher. Het Blücher-assortiment (zie kader) is zowel breed als diep. Er zijn goten en putten in alle maten en vormen: "We leveren altijd maatwerk want ieder bedrijf heeft nu eenmaal een andere behoefte. Bij de aanleg van putten, goten, leidingen en afvoersystemen moet je je

een aantal zaken van te voren afvragen: met welke producten werk je; komen er eventueel zuren aan het verwerkingsproces te pas; werk je met glas; waar staan de machines, welke vloerbelasting is er en wat is de uiteindelijke hoeveelheid water en afval? Bij een slachterij is dat natuurlijk totaal anders dan bij een brouwerij."

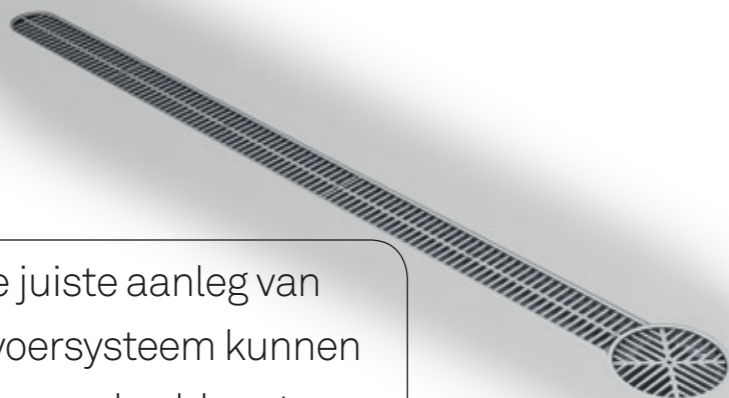
## BESPAREN

Met de juiste aanleg van een afvoersysteem kunnen bedrijven niet alleen veel geld, maar ook veel water en energie besparen. "Natuurlijk is het een kostenpost die voor de baat uit gaat, maar als je de zaken van het begin af aan niet goed aanpakt, kost het uiteindelijk alleen maar geld: als een put verstopt raakt omdat

## BLÜCHER-ASSORTIMENT

Eveline Bruins: "Wij produceren RVS (roest vast stalen) afvoersystemen, goten, putten en leidingen voor in- en uitpandige toepassingen: van een eenvoudige badkamer tot grote industriële installaties. Onze markten zijn de woningbouw, utiliteit, industrie en scheepvaart. Blücher is wereldwijd marktleider op het gebied van RVS afvoersystemen. Onze key accounts zijn vooral bedrijven in de voedingsmiddelen-, en drankindustrie zoals bv slachterijen en brouwerijen." Blücher is sinds kort onderdeel van Watts water Technologies Inc. maar de merknaam Blücher blijft onveranderd.

'Met de juiste aanleg van een afvoersysteem kunnen bedrijven veel geld, water en energie besparen'



Eveline Bruins (links) en Claudia Biasutto, Project Manager bij Coca-Cola European Partners Nederland

het de hoeveelheid afval niet aan kan, moet het productieproces worden stilgelegd en dat kost serieus geld. Voorkomen blijft altijd beter dan genezen. Daar kunnen wij bedrijven met onze jarenlange expertise bij helpen. Ons motto is dat een afvoersysteem net zo lang mee moet gaan als een bedrijfspand."

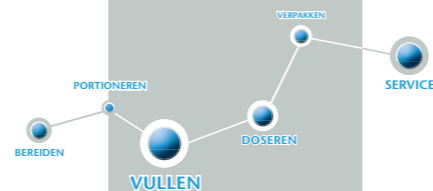
## AANSLUITEN

Ook de hoeveelheid water kan met de juiste aanleg van afvoersystemen worden teruggedrongen. Idealiter sluiten de vloeren en de afvoerputten 100 procent op elkaar aan. Eveline: "Er is altijd een plek waar het meeste afval op de vloer terecht komt. Als dat afval

vervolgens een lange route moet afleggen om in de uiteindelijke put of goot terecht te komen, kost dat niet alleen veel menskracht maar ook veel water. Bovendien is dat onhygiënisch, want de kans is aanwezig dat je tijdens het schoonmaakproces de bacteriën verspreidt naar een plek waar je ze niet wilt

## Vul het met Sismatec!

VAN WORSTPRODUCTIE T/M FREE FLOW  
PORTIONEREN VAN GEHAKT



# SISMATEC

process & packaging solutions

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

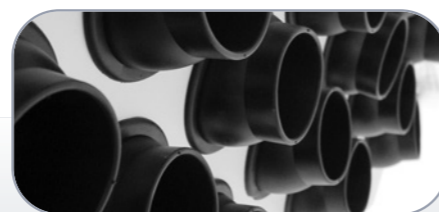
www.sismatec.nl

## Smitsair-JETsystemen



### LUCHTDISTRIBUTIE OP MAAT

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



### Toepassingsgebieden JETsystemen;

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

### SMITSAIR-JETsystemen B.V.

Tel. 0297-564455

Fax 0297-569296

e-mail: jetsystemen@smitsair.nl

internet: www.smitsair.nl



hebben. Een slecht aangelegd systeem kan bovendien zorgen voor scheuren in de vloer. Dat is niet alleen onhygiënisch, maar ook gevaarlijk.”

### UITBREIDINGEN VOOR COCA-COLA

Een van Blüchers klanten is de Nederlandse fabriek van Coca-Cola in het Brabantse Dongen. 120.000 blikjes, 100.000 PET-flessen en 55.000 glazen flesjes rollen er ieder uur van de band. “We investeren continu in de uitbreiding van ons portfolio, daarmee spelen we in op de veranderende behoeften van de consument,” aldus Claudia Biasutto, Project Manager bij Coca-Cola European Partners Nederland. “In 2017 introduceerden we maar liefst 17 nieuwe dranken en dit jaar staat de teller op 21. Dit vraagt ook voor onze fabriek om de nodige uitbreidingen en aanpassingen.”


Coca-Cola heeft zich op wereldwijd en lokaal niveau geïnteresseerd in belangrijke doelstellingen op het gebied van duurzaamheid.

Claudia: “Eén van de onderdelen van ons duurzaamheidsbeleid waar we al jaren mee bezig zijn, is om zo min mogelijk water te gebruiken tijdens onze productieprocessen. Wij produceren ook in zogenaamde High Care Areas. Binnen deze ruimtes hanteren wij de hoogst mogelijke hygiënestandaarden. Dat is noodzakelijk omdat wij anders geen optimaal eindproduct kunnen leveren. Wij hebben voor samenwerking met Blücher en de producten van het bedrijf gekozen omdat zij net als wij duurzaamheid, waterbesparing, kwaliteit en de best mogelijke hygiënestandaarden belangrijk vinden.”

### SPECIFIEKE EISEN

In de enige fabriek van Coca-Cola in Nederland is begin dit jaar een HygienicPro afwatersysteem van Blücher geïnstalleerd. Claudia: “Onze huidige locatie hebben we dit jaar met een gedeelte nieuwbouw uitgebreid. We hebben van te voren samen met Blücher een goede en uitgebreide studie gedaan naar onze

behoefte. Een belangrijk item was onder andere de zware belasting van onze vloeren. We werken met zware machines en bovendien staan er zware opslagtanks. Onze productieruimtes zijn onderling zeer verschillend. Per sectie hebben we een specificatie split gemaakt. Eveline heeft ons tijdens dit proces geadviseerd in de meest efficiënte oplossing. Eén daarvan was een speciaal breed rooster waarin in één keer een grote hoeveelheid water kan worden opgevangen. Deze goot is niet alleen stabiel, stevig en hygiënisch, maar esthetisch ook nog eens mooi. De goten moesten als eerste geïmplementeerd worden. Die kwamen hier aan in speciaal gesealde verpakkingen, zodat er geen stof bij kon komen, dat is voor ons productieproces essentieel. Het hele proces tussen engineering en uiteindelijke aanleg heeft slechts 2,5 maanden in beslag genomen. En dat is ons erg goed bevallen.”

 [www.cocacolanederland.nl](http://www.cocacolanederland.nl)  
[www.blucher.nl](http://www.blucher.nl)

ONVOLDOENDE HYGIËNE IS EEN MANAGEMENTPROBLEEM

# BACK TO THE BASICS

“De oorzaak van onvoldoende hygiëne is in de basis een managementprobleem”, stelt Gert Visscher, directeur/eigenaar van Eco2Clean. “Vanuit het bedrijfsmanagement is er vaak onvoldoende aandacht voor.” Hij adviseert het management regelmatig om tijdens de uitvoering van de schoonmaak een ronde te doen. Dan gaat er een wereld voor hen open.



‘Weet u wat er werkelijk gebeurt tijdens de reiniging?’

“We kunnen het niet vaak genoeg zeggen. Het verbeteren van de schoonmaak en daarmee de kwaliteit van de hygiëne is niet alleen de verantwoordelijkheid van de schoonmaakploeg, maar ook van de productiemedewerkers, de medewerkers van de kwaliteitsdienst en de technische dienst”, zegt Visscher van Eco2Clean, dat bedrijven de reinigings- en desinfectiemiddelen levert en adviseert en ondersteunt bij hun hygiëne- en schoonmaakvraagstukken. Visscher noemt enkele voorbeelden uit de praktijk: “Om ervoor te zorgen dat een schoonmaakploeg goed zijn werk kan doen, moet de technische dienst bij meldingen van slecht of niet functionerende apparatuur dit vlot verhelpen. De productie moet ervoor zorgdragen dat de productieruimtes geen verpakkingen of andere materialen meer bevatten die de schoonmaak kunnen hinderen en zorgen dat de apparatuur waar nodig is gedemonteerd en de grootse vervuiling reeds is weggenomen. Zo krijgt de schoonmaakploeg de kans om effectief te kunnen werken. Wanneer het management zelf onvoldoende beeld bij de onderlinge samenhang van deze afdelingen heeft, hoe kan zij haar medewerkers hier dan op aansturen?”

#### PAPIEREN WAARHEID

Visscher constateert verder dat de uitkomsten van audits van de NVWA en van externe auditoren vaak geen echt goede indicatie zijn van de mate van hygiëne. “Deze audits vinden vaak overdag plaats, tussen negen en vijf uur. Maar je krijgt pas inzicht in het werkelijke hygiëneniveau, als er geen productie draait en er geen



schoonmaakploeg meer bezig is. Daarom plannen wij de audits die wij voor onze klanten uitvoeren vaak 's avonds of in het weekend in. Het management moet er dus voor waken dat zij niet alleen afgaat op de rapportages die zij onder ogen krijgt. Wij adviseren hen om ook af en toe de productie in te lopen op tijdstippen dat er niet geproduceerd of schoongemaakt wordt. Onder die omstandigheden kunnen zij de kwaliteit van de schoonmaak goed beoordelen.”

#### RONDGANG

Ook een rondgang op het moment dat er juist wél wordt schoongemaakt heeft veel toegevoegde waarde. “Wanneer ons om schoonmaakadvies wordt gevraagd, zijn onze hygiëneadviseurs 's avonds of 's nachts bij de schoonmaak aanwezig. Een manager die de moeite neemt op dat tijdstip een ronde te maken, is een zeldzaamheid.” Een gemiste kans, zo stelt Visscher, “want zo'n rondgang levert een schat aan informatie op. Op de werkvloer wordt duidelijk of vastgestelde werkwijzen en methodes praktisch uitvoer-

baar zijn. De schoonmakers weten wat ze doen en kunnen vaak goede oplossingen aandragen voor knelpunten die er altijd wel zijn. De manager kan zich meer voorstellen bij de problematiek waar de schoonmaak tegenaan loopt. Een win-win situatie.”

#### OVERLEGSTRUCTUUR

Op het moment dat het management hier wel voor openstaat, levert dat een enorme meerwaarde op, blijkt uit de praktijk. “Doordat de productie, schoonmaak en technische dienst voortdurend met elkaar in gesprek zijn, worden actuele knelpunten vlot vastgesteld. Met een directe communicatie tussen alle betrokken partijen worden deze punten snel verholpen. Een andere voorwaarde is dat bij een schoonmaakoverleg steeds alle verantwoordelijken binnen productie, schoonmaak, kwaliteitsdienst en technische dienst aanwezig zijn. In dit periodieke overleg worden de frequente analyses besproken en afspraken gemaakt over door te voeren verbeteringen. Miscommunicatie en ruis worden op deze manier voorkomen.”

#### WISSELWERKING

“Onze overtuiging dat schoonmaak een niet op zichzelf staande activiteit is, heeft ons doen besluiten een vergaande samenwerking met schoonmaakbedrijven aan te gaan”, voegt Visscher toe. “Een belangrijke voorwaarde daarbij is dat er een wisselwerking ontstaat tussen de productielocatie, het schoonmaakbedrijf en Eco2Clean. Bij de opstart van een nieuwe locatie met onze middelen, zijn onze sales en schoonmaakbegeleiders altijd een paar nachten bij de schoonmaak aanwezig. Op de werkvloer moet het gebeuren; het is goed om daar bij te zijn. Eventuele opstartproblemen worden dan direct getackeld en in een overleg weten we waarover we praten. In deze samenwerkingsvorm zijn we voortdurend in gesprek over de meest efficiënte invulling van de schoonmaak, waarbij ons gemeenschappelijk doel is dat de kosten en kwaliteit van schoonmaak in balans zijn en de hygiëne wordt gewaarborgd.”

 [www.eco2clean.nl](http://www.eco2clean.nl)

## VISIE OP EN KENNIS VAN SCHOONMAAK ALLES DRAAIT OM **COMMUNICATIE**

Een belangrijk element voor een goede schoonmaak en een sluitend hygiënebeleid is de wijze waarop de communicatie is geregeld. Digitale middelen worden ingezet om die communicatie zo optimaal mogelijk te faciliteren. Wordt het werk van de schoonmaker hiermee makkelijker?



René Bakker, accountmanager  
bij Hago Food and Industry

In de voedselverwerkende industrie is het reinigen en desinfecteren een specialisme, dat terecht volop aandacht krijgt van een kwaliteitsdienst en/of productieverantwoordelijke. “Het maakt daarbij niet uit of de schoonmaak is uitbesteed aan een schoonmaakbedrijf of dat eigen (productie)medewerkers de reiniging uitvoeren,” zegt René Bakker, accountmanager bij Hago Food and Industry. Wel vindt er een verschuiving plaats: vroeger was het normaal dat productiemedewerkers na productietijd gingen schoonmaken, nu neemt steeds vaker een externe georganiseerde schoonmaakploeg deze taak op zich.

### **BORGING EN CONTROLE**

De schoonmaker (m/v) heeft bij zijn werk enorm profijt van goed ingeregelde basiswaarden van de Sinner-cirkel (druk, temperatuur, chemie en tijd) die elke dag gelijk zijn. Natuurlijk moet er ook aan belangrijke randvoorwaarden zijn voldaan, zoals een hygiënisch ontwerp van de productieruimte, de machines en andere apparatuur. Pas dan kan hij de gevraagde kwaliteit leveren. Borging en controle van de werkzaamheden liggen vast in de organisatie rondom de kwaliteitsafdeling en

in een kwaliteitshandboek en dankzij nieuwe technologieën, digitalisering en verregaande automatisering zijn er allerlei hulpmiddelen om deze borging en controle én de communicatie daarover in goede banen te leiden. Op papier is alles prima geregeld. Maar hoe gaat het in de praktijk?

René: “Een goede aansturing, begeleiding en instructie van de schoonmaakploeg is essentieel, of deze nu in- of extern is. Dat is echter niet altijd makkelijk of vanzelfsprekend. Negen van de tien keer blijkt deze taak een aanslag op de agenda van schoonmaakverantwoordelijke binnen de organisatie, omdat het meer tijd vergt dan verwacht. Met het uitbesteden van de schoonmaak, of met het uitbesteden van de aansturing, begeleiding en instructie, wordt een goede communicatie tussen de verschillende afdelingen en partijen alleen maar belangrijker. Zeker als er intermediairs in beeld komen, is kennis van schoonmaak in de voedingsindustrie en het specifieke productieproces noodzakelijk; zowel om adequate beheersmaatregelen te nemen op tactisch en strategisch niveau, als om een goede communicatiecultuur te creëren.”

### **ORGANISATIEMODEL**

Bij het bouwen van een communicatiematrix moet hierover goed nagedacht worden, vindt Hago. Wie gaat met wie over welk onderwerp aan tafel, en hoe vaak moet dat gebeuren? “De input van alle mogelijke technologieën zou ondersteunend moeten zijn voor het werk van de schoonmaker. Dat is niet altijd het geval.”

“Uitgangspunt voor een organisatie-model is naar ons idee een plat model met een duidelijk onderscheid tussen operationele, tactische en strategische punten van de schoonmaak. Die schoonmaak staat in dienst van de productieafdeling. Zij zijn immers het meest gebaat bij een schone en voedselveilige productieomgeving. Bij het bouwen van een organisatie



rondom de communicatiematrix is het aan te bevelen de beheersmaatregelen vooraf goed te definiëren. Zo blijft het model lean en werkbaar, met op de eerste plaats de juiste gesprekspartners. De sleutel voor succes is naar ons idee een rechtstreeks contact tussen schoonmaakbedrijf, schoonmaker en klant, zonder directe inmenging van derden.”

### **BREDER TAKENPAKKET**

Traditioneel bestaat er een scheiding tussen ‘kantooronderhoud’ en ‘specialistische reiniging en desinfectie’. Deze scheiding is in sommige gevallen niet terecht, vindt René Bakker. “Denk hierbij aan hygiënesluisen en kleedruimtes waarbij aanvullende hygiëne-eisen gelden. Ook dit vraagt aandacht voor communicatie. De schoonmaakmarkt laat een verschuiving zien naar een breder takenpakket om kennis en ervaring zo optimaal mogelijk te koppelen. Andere facilitaire taken kunnen op een geïntegreerde aanpak vanuit schoonmaak georganiseerd worden, omdat deze vaak het grootste budget behelzen en eenzelfde competentie vragen; namelijk dienstbaar communiceren.”

### **DIGITALISERING EN AUTOMATISERING**

Door steeds strengere regels en richtlijnen wordt er veel van schoonmakers verwacht. “Naast zijn taak om een productielijn voedselveilig schoon te maken, moet hij registreren wat hij heeft gedaan, overleggen met klant, leveranciers en eigen leidinggevende en verbeteringen aandragen. Hij moet informatie kunnen invoeren op een smartphone en/of tablet en op machinedisplays. De vraag rijst of we niet te veel van schoonmakers aan het vragen zijn. Het zou mooi zijn als digitalisering in dienst staat van de schoonmaker; dat hij daardoor zijn werk beter, en liefst ook makkelijker, kan uitvoeren.” Het sec verzamelen van data is geen doel op zich om de kwaliteit te borgen, is de overtuiging van René. “Bij de keuze van een digitaal pakket voor de planning van schoonmaaktaken, de registratie en visualisatie van werkinstructies, het signaleren van afwijkingen, de registratie van resultaten en de borging van de kwaliteit, zou dat top of mind moeten zijn. Maar het belangrijkste blijft het communiceren met elkaar, realtime, onder genot van bakje koffie of thee”

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

BRAINBATTLE MET QLEAN-TEC | CHRISTEYNS

# E-LEARNING MET FUN

Wil je op een leuke manier erachter komen hoe het staat met jouw kennis op het gebied van schoonmaak, reinigings- en desinfectiemiddelen? Wat weet je over het toepassen van de cirkel van Sinner en over de pH van reinigingsmiddelen?

Qlean-Tec | Christeyns heeft een training online staan. Doe (kostenloos) mee en kijk waar je staat. De training test je kennis over schoonmaak en vervuiling, over eigenschappen en het toepassen van reinigings- en desinfectiemiddelen en hun toepassing en werking.

#### WAT IS JOUW KENNISNIVEAU

Test je productkennis, doe online troubleshooting op bestaande productielocaties, en leer aan de hand van praktijksituaties waar je procedures kunt verbeteren. Bied deze training aan bij je productiemedewerkers, maak gebruik van het wedstrijdelement en creëer zo meer draagvlak voor de schoonmaak. Prettig is dat je,


dankzij een eigen login, op elk gewenst moment kan stoppen, om later de draad weer op te pakken.

#### ZET JE EIGEN TRAINING ONLINE

*Je denkt te weten wat er speelt bij je klanten. Maar heb je hun behoeftes wel eens in kaart gebracht? Wat willen ze nou echt, waar lopen ze tegenaan, waar liggen hun knelpunten? Wat voor jou heel vanzelfsprekend is, is voor een klant misschien een grote vraag. Met BrainBattle maak je een eigen kennistraining of interactieve whitepaper op het platform van b2b Communications.*

*De eigenaar van de training heeft dagelijks inzicht in de resultaten van de deelnemers. Denk aan het kennisniveau: wat weten ze, en waar ontbreekt het aan kennis? Ofwel: krijg inzicht waar een duidelijke behoefte ligt aan meer informatie! Breng het in kaart en speel er op in.*

*Meer weten? Bel met Saskia Stender  
06-22215307 of mail  
saskia@b2bcommunications.nl  
Ik vertel er graag meer over.*

 [b2b.brainbattle.eu](http://b2b.brainbattle.eu)



**BRAINBATTLE**  
JE BENT SLIMMER DAN JE DENKT

## FLINK SCHROBBEN

Van huis uit ben ik geen kampeerder. Toch stortte ik mij deze zomer in het 'back to basics'-campingleven. Ik vond het heerlijk, het buitenleven met zo verfrissend weinig spullen.

En toch.. aan één aspect kon ik maar niet wennen. De afwas. Thuis ruim ik de machine in, doe 's avonds een blokje erin en voilà: de volgende ochtend is alles schoon.

Verheugd vernam ik op dag één dat mijn kinderen de afwas wilden doen. Na een minuut of twintig kwamen ze terug: de kleren drijfnat, de vaat nog vuil. "Het afwasmiddel doet het niet mama!" Wat een onzin, dacht ik. Ik zou dat klusje wel even klaren. Al snel snapte ik het probleem: de watertemperatuur. Die was amper lauw. Met een flinke extra dosering afwasmiddel, stevig boenen op het plastic servies en een verhit hoofd, won ik uiteindelijk van de vetlaag. Naast mij zag ik bij mijn afwasbuurman een schuimmonster uit zijn afvoer verschijnen.

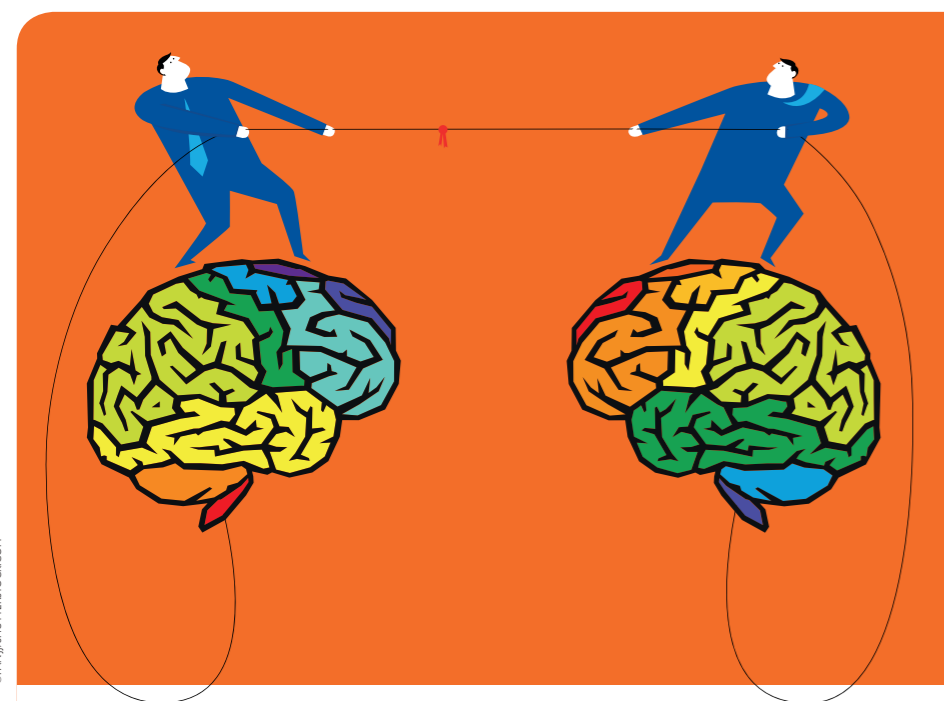
Ik moest denken aan de vier basisfactoren voor effectief reinigen: Tijd, Temperatuur, Concentratie en Mechanische Actie. De invloed van ieder van deze factoren kan wisselen zonder effectiviteitsverlies, maar je hebt ze alle vier nodig om het gewenste resultaat te behalen. Ik compenseerde op de camping de lage watertemperatuur met een hogere concentratie chemicaliën, meer tijd en meer mechanische activiteit.

Ook in de voedingsindustrie worden efficiëntie en effectiviteit van het schoonmaakproces bepaald door deze vier factoren. Zorg ervoor dat ze optimaal samenwerken en zijn afgestemd op het type vuil in je productieproces. Essentieel voor een effectief schoonmaakresultaat is de invloed van de mechanische actie: schrobben met borstel, schuurspons of microvezeldoeken. De afwas doe je immers ook niet zonder afwasborstel.

Inmiddels zijn wij alweer een paar weken thuis. Met lichte heimwee bekijk ik vakantiefoto's. Maar als ik met één druk op de knop de afwasmachine tot leven breng, geniet ik.

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

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





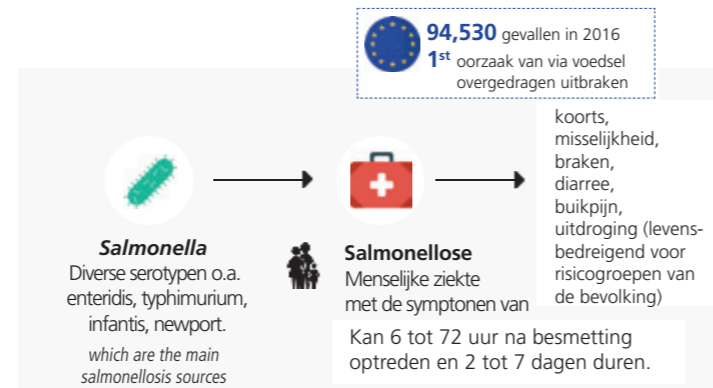
# SALMONELLA

## Definitie

*Salmonella* is een bacterie die doorgaans wordt aangetroffen in de darmen van gezonde vogels en zoogdieren.

**Salmonellose** is een **zoönose**, een ziekte of infectie overgedragen tussen dieren en mensen, met name in de winter.

Risico van infectie bij de mens is vooral geassocieerd met het consumeren van besmet **voedsel**<sup>1</sup>.



## Komt voor in

Vlees van vleeskuikens  
6% van de verse monsters zijn positief  
0,3% positief in kant-en-klare monsters

Varkensvlees  
3% positief in verse monsters  
2% positief in kant-en-klare monsters

Rundvlees  
0,2% positief in verse monsters  
0,2% positief in kant-en-klare monsters

Gedroogde zaden  
8% positief in verse monsters

Kruiden & specerijen  
1,5% positief in verse monsters

Eieren  
0,3% positief van de verse monsters

Groenten  
0,2% positief van de verse monsters

Voedsel dat in contact is geweest met besmette producten.

### Prevalentie

In de EU is in 2016 bij **20/100.000** mensen salmonellose geconstateerd.

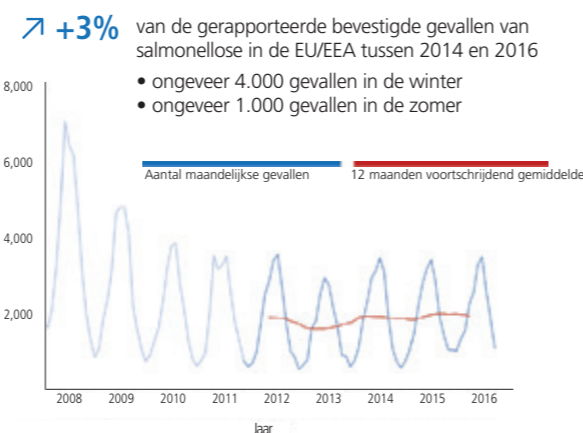
## Risico-evaluatie

- 2<sup>e</sup>** risico van gerapporteerde overgedragen ziektes in de Europese Unie in 2016
- 94,530** ziektegevallen bij de mens in 2016
- 48.5%** als gevolg van *Salmonella* enteridis
- 13.4%** als gevolg van *Salmonella* typhimurium
- 8.4%** als gevolg van *Salmonella* monofasische typhimurium
- 2.4%** als gevolg van *Salmonella* infantis
- 1.1%** als gevolg van *Salmonella* newport

**12,182** gemelde ziekenhuisopnames

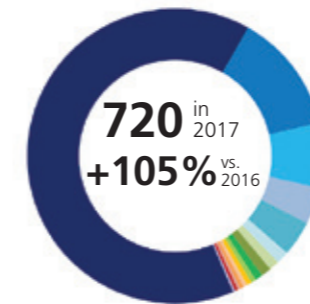
**128** gemelde sterfgevallen

**22%** van de gerapporteerde uitbraken in 2016



## 2017 RASFF gevallen & trends

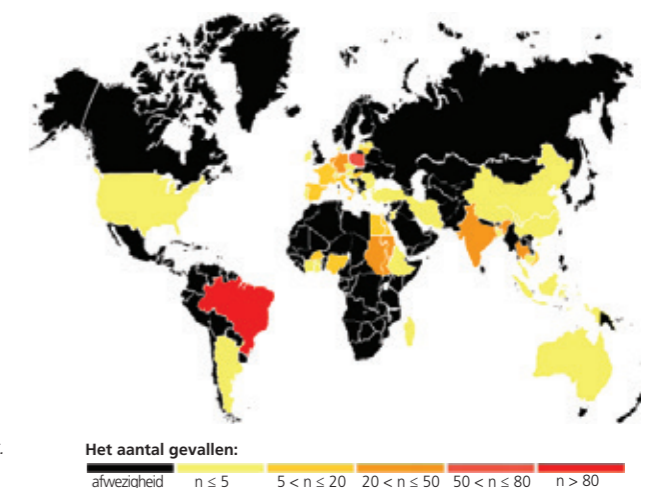
////// Aangemelde gevallen //////////////////////////////////////



- Pluimvee: 465 (+223%)
- Noten & zaden: 95 (+197%)
- Vlees (behalve gevogelte): 51 (+31%)
- Groenten & fruit: 29 (-48%)
- Kruiden & specerijen: 28 (-22%)
- Eieren en eiproducten: 10 (-17%)
- Tweekleppige weekdieren: 8 (=)
- Melk & zuivel producten: 8 (+33%)
- Schaaldieren: 6 (-14%)
- Voedsel gemengd: 4 (+300%)
- Dieetvoeding: 4 (=)
- Snoepgoed: 3 (app.)
- Cacao, koffie & thee: 3 (app.)
- Soepen, sauzen & kruiden: 2 (=)
- Bereide gerechten: 2 (=)
- Granen: 1 (-50%)
- Vis: 1 (=)

In Merieux Nutrisciences analyse: 1 gevalgebeurtenis = 1 verontreiniging in 1 product.  
app. = aanwezig; disp. = afwezig

////// Oorsprong van aangemelde producten //////////////////////////////////////



## BLUE PAPER OVER 'EUROPESE VOEDSELVEILIGHEIDSTRENDS, KERNVRAAGSTUKKEN & PERSPECTIEVEN'

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

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

### 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)



UP-TO-DATE MET NIEUW E-LEARNING PLATFORM

# GEPERSONALISEERDE LEEROMGEVING VOEDSELINDUSTRIE

Speciaal voor voedselverwerkende bedrijven lanceert Qlean-tec | Christeys een e-learning platform in Nederland. Een platform dat meer biedt dan alleen leren. Dat uw organisatie ontzorgt met online leren én kennis delen over o.a. HACCP, voedselveiligheid, allergenen en voedsel fraude.



“Met ons online leerplatform Moviemento geven we een nieuwe dimensie aan e-learning. We zorgen voor een continu leerproces en ontzorgen hiermee de HRM- en Kwaliteitsafdeling van een organisatie”, vertelt Leo Frings, director Sales & Marketing van Qlean-tec | Christeys. “Het nieuwe platform sluit volledig aan bij de wet- en regelgeving en de internationale normeringen in de voedselindustrie, BRC (British Retail Consortium) en IFS (International Food Standard). We bieden niet alleen online leren maar ook up-to-date informatie voor werken in deze industrie. Modules kunnen klantspecifiek worden ingericht en aangevuld, in verschillende talen. Het is uniek, volledig te personaliseren maatwerk.”

#### TOTAALOPLOSSING

“Wij maken het onze klanten graag gemakkelijk”, vervolgt Leo. “We zorgen voor gebruiksvriendelijke en pasklare totaalconcepten voor onder meer voedselverwerkende bedrijven. In het verleden boden we onze relaties een e-learning tool voor alleen leren aan. Een losstaand element dat niet in een intranet geïntegreerd kon

worden. Het werd minimaal benut. We zagen ook dat het voldoen aan regelgeving voor de voedingsindustrie een zware last legt op zowel de HRM- als Kwaliteitsafdeling. Dit zette ons aan tot nadenken. Hoe kunnen wij als toeleverancier de branche ontlasten en toegevoegde waarde bieden? Met Moviemento denken wij het antwoord hierop gevonden te hebben. Het is een totaaloplossing waar de gehele organisatie baat bij heeft en efficiënter mee kan werken.”

#### MAATWERK

Volgens de richtlijnen van BRC en IFS dient een organisatie de opleidingsbehoefte van haar medewerkers te inventariseren, opleidingen aan te bieden, en te bewaken dat medewerkers deze opleidingen volgen en een certificaat behalen. Bij een audit is een actueel overzicht een eerste vereiste. “Een pittige taak voor de HRM- en Kwaliteitsafdelingen, aangezien dit een voorwaarde is voor toekenning en behoud van certificering

#### VOORDELEN E-LEARNING PLATFORM

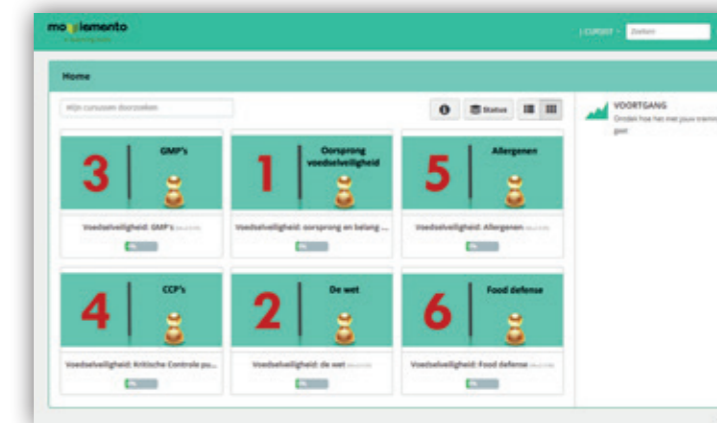
- 24/7 toegang tot up-to-date leermodules over voedselveiligheid
- volledig gepersonaliseerde leer- en kennisomgeving
- gebruikersvriendelijk en toegankelijk platform
- werken conform vereiste certificering voedselindustrie
- leren op eigen niveau en tempo
- ondersteuning implementatie, backoffice en support
- integratie met it-systemen van de eigen organisatie (hrm/intranet) is mogelijk
- tijdwinst door efficiënt werken met doelgerichte inzet platform
- kostenbesparing door online leren (geen trainingsruimte, catering en reiskosten)
- geautomatiseerd beheerssysteem met rapportagemogelijkheden op ieder moment
- organisatiebreed communicatiekanaal

van een organisatie. Iedere medewerker heeft een eigen opleidingsbehoefte en moet een opleiding op maat krijgen. Ons platform voorziet in die behoefte. Samen met de klant richten we een online-omgeving in met diversie modules die de organisatie nodig heeft, op centraal en persoonsniveau. Het systeem kan in de eigen it-omgeving, zoals een intranet, worden geïntegreerd en ingericht volgens de huisstijl van de organisatie. Dit maakt de tool herkenbaar en toegankelijk. Iedere medewerker krijgt een unieke inlogcode waarmee de voor hem of haar benodigde modules bereikbaar zijn. Op centraal niveau kan de voortgang van de medewerkers worden gevolgd.”

De Moviemento leermodules zijn ontwikkeld in samenwerking met experts uit de branche en een deskundige partner die is gespecialiseerd in e-learning concepten. “Inrichting, implementatie en ondersteuning worden verzorgd door onze Moviemento supportafdeling. Na een test- en evaluatieperiode is het platform inmiddels succesvol uitgerold bij een aantal bestaande klanten.”

#### LEER- EN KENNISMODULES

Moviemento behandelt in 6 hoofdstukken, onderverdeeld in 42 modules, de belangrijkste onderwerpen van voedselveiligheid, waaronder HACCP, GMP, allergenen en voedsel fraude. De



inhoud kan volledig worden afgestemd op een individu of een groep. “Niet relevante onderwerpen kunnen we bijvoorbeeld weglaten en bedrijfsspecifieke richtlijnen juist aan de modules toevoegen. Het leren is aantrekkelijk en interactief, we spelen met filmpjes, animaties, pictogrammen en games in op de dagelijkse werkomgeving van een medewerker. Uiteraard wordt iedere module tussentijds en aan het eind getoetst, op een aansprekende manier met directe feedback, zodat de medewerker de informatie goed onder de knie krijgt.”

#### ALTIJD ACTUEEL

Het volgen en afsluiten van modules wordt geadmistreerd in het systeem. Zo weten HRM en Kwaliteit altijd de laatste status en kan het management ingrijpen waar dit nodig is. De rapportage uit het systeem ondersteunt de informatievoorziening bij een audit. Onze technische partner bewaakt dat de informatie over wet- en regelgeving altijd actueel is, zoals nu geconformeerd aan BRC-8”, benadrukt Leo Frings. Naast een leer- en kennisplatform kan Moviemento ook worden ingezet als communicatieplatform met de eigen medewerkers: “Denk aan het delen van bedrijfsinformatie, productinformatiebladen, handleidingen, procedures en enquêtes; alles in de eigen maatwerk it-omgeving.”

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

HAK-FABRIEK VERBOUWD VOOR NIEUWE PEULVRUCHTENLIJN

# GOEDE GOTEN VOOR DE HYGIËNE

De fabriek staat vanaf de oprichting in Giessen, de appelmoes vindt nog altijd gretig aftrek en de kwaliteit is onafgebroken hoog. Maar er veranderde ook veel bij HAK. Zo kwam er recent een nieuwe stazakkenlijn, waarvoor flink verbouwd moest worden.



Na dertig jaar handelen in groenten en aardappelen wilde kruideniersfamilie Hak grootschalig producten verwerken. En dus werd in 1952 een bescheiden conservenfabriek opgezet in Giessen, een dorp in het land van Heusden en Altena. Al in 1964 werd de bekende HAK-pot van glas ontwikkeld, want glas is hygiënisch en smaakneutraal. In de loop der tijd vonden er talrijke ontwikkelingen plaats: overnames, samenvoegingen en soms een reorganisatie. Het assortiment werd flink uitgebreid. Om de maximale focus op de HAK-pot te leggen, nam het bedrijf in 2012 afscheid van de productie van private labels. Inmiddels is HAK één van de grootste groente- en fruitverwerkende bedrijven in Noord-Europa. De grondstoffen komen voornamelijk uit eigen land; de HAK-velden liggen veelal op maximaal 125 kilometer van de fabriek.

#### HEALTHY FOOD COMPANY

“Duurzaamheid is een belangrijk thema voor HAK,” vertelt directeur Productie Koos van Leeuwen. “Net als gezondheid”, vervolgt hij. “Op dat gebied hebben we grootse ambities. We willen meer zijn dan een conservenfabriek. Ons streven is om in 2021 een ‘healthy food company’ te zijn. Populaire producten zoals appelmoes



en rode kool behouden we, maar de nadruk komt te liggen op groenten en peulvruchten in een zo puur mogelijke vorm. HAK heeft onlangs Peter van Halder overgenomen, specialist in koelverse groenten. En we zijn continu bezig suiker en zout in onze producten af te bouwen of geheel te verwijderen.”

Met de focus op gezonde producten verwacht HAK een brede doelgroep aan te spreken en tegemoet te komen aan de groeiende vraag naar alternatieve eiwitbronnen voor vlees. Van Leeuwen zegt daarover: “Gezien het streven bij te dragen aan een gezond eetpatroon, heeft HAK sinds eind 2015 het assortiment peulvruchten gradueel uitgebreid. We hebben nu bijvoorbeeld zwarte bonen, linzen, kikkererwten en verschillende mixen met peulvruchten. De bonen zijn al gegaard, bevatten nauwelijks vocht en zijn warm en koud te gebruiken. Ook hebben we maaltijdoplossingen gelanceerd, waaronder soepen met bonen en schotels zoals curry en roti.”

#### INNOVATIEVE WERKWIJZE

Naast de zo bekende HAK-pot, komt er een vernieuwende en makkelijk hanteerbare verpakking: de stazak. Van Leeuwen: “De nieuwe peulvruchten worden op een andere manier bewerkt,

bereid en verpakt en er moest een sauslijn komen. De garing van de bonen en het houdbaar maken vinden pas plaats als de bonen in de zak zitten. Daardoor houden ze een lekkere knapperige bite. Een precieze en innovatieve manier van werken.”


#### NOODZAAK GOEDE GOTEN

De nieuwe stazakkenlijn vereiste een forse verbouwing, waarvoor een bestaande hal deels vrijgemaakt werd. Op 14 september 2018 is de hal officieel geopend. Een belangrijk onderdeel van de verbouwing was de plaatsing van nieuwe afvoergoten. “Als dat niet goed gebeurt, kunnen de goten, vloer en daarmee de hele hal een bron van bacteriën worden. Dan komt de voedselveiligheid in het geding,” aldus Van Leeuwen. Dubbelman en Zonen, het beton- en metaalbedrijf dat bij de verbouwing onder andere verantwoordelijk was voor het aanbrengen van de Ucrete vloer, vroeg voor het aanleggen van de goten Blücher, specialist in oplossingen voor afwatering. “We maken goten en afvoerputten voor voedselproducenten, in standaardgroottes en op maat,” vertelt Eveline Bruins, sales manager Benelux bij Blücher. Het – van oorsprong Deense – bedrijf levert wereldwijd hoogwaardige RVS-goten en -putten. “Vaak

een ondergeschoven kindje bij de bouw”, meent Van Leeuwen.

#### BAKGOTEN VAN BLÜCHER

Bruins beaamt het belang van goede goten voor de hygiëne: “En goede goten dringen het watergebruik, chemicaliëngebruik en de reinigingstijd terug. Als er geen degelijke goten liggen, loop je kans om de productie stil te moeten leggen. Dat kost serieus geld.” In de verbouwde hal van HAK liggen bakgoten van Blücher, geschikt voor de afvoer van water en fijnmazig vuil. Ze worden afgedekt met de hygienic pro-roosters, die – dankzij onder andere hun ronde vormen – zeer makkelijk te reinigen zijn en daardoor bacteriegroei tegengaan. “Bij een verbouwing binnen een bestaande situatie zijn er altijd beperkingen voor de aanleg van goten en putten. Dat mag nooit ten koste gaan van het resultaat. Binnen de omstandigheden kiezen we in goed overleg met onze klant steeds voor de beste oplossingen,” vertelt Bruins. Van Leeuwen bevestigt dat. “Blücher hecht net als HAK veel waarde aan kwaliteit, hygiëne en innovatie. En dat is zichtbaar in het resultaat.”

 [www.blucher.nl](http://www.blucher.nl)  
[www.hak.nl](http://www.hak.nl)





**SAMENWERKING**  
**MORA EN DE VEGETARISCHE SLAGER**

Snackfabrikant Mora, onderdeel van Van Geloven, gaat samenwerken met De Vegetarische Slager. De eerste producten, waaronder een vegetarische kroket, liggen begin volgend jaar in supermarkten, bedrijfskantines, cafetaria's en horecagelegenheden. Bijzonder aan de snacks in vegetarische uitvoering is de ultieme benadering van het origineel. De twee bedrijven hebben samen een kroket en bitterbal in vegetarische 'draadjesvlees'-variant ontwikkeld. Daarnaast wordt een ander icoon in vegetarische vorm op de markt gebracht, de Kipkorn.

[www.mora.nl](http://www.mora.nl)  
[www.devegetarischeslager.nl](http://www.devegetarischeslager.nl)

**MAALTIJDENPRODUCTIE**  
**HET VERSLOKAAL BREIDT UIT**

Het Verslokaal, dat klantspecifieke zorgmaaltijden en voedingsconcepten bedenkt voor en levert aan de institutionele markt, neemt DMC Maaltijdservice uit Oude-Tonge over. De kennis en ervaring van Maître worden ingezet om het concept van Het Verslokaal verder te optimaliseren. Oprichter van Het Verslokaal Joost

Cranen (algemeen directeur bij foodmakelaar FoodFocus) zag de vraag naar gepersonaliseerde maaltijden in de institutionele markt explosief stijgen als gevolg van o.a. allergieën, slikproblemen en verschillende voedingstradities. Cranen: "De kwaliteit van de maaltijden laat echter vaak sterk te wensen over. Vooral op het

gebied van ambachtelijkheid, versheid en beleving zien wij verbeterpunten." Voor eind 2018 heeft Het Verslokaal meerdere overnames en strategische samenwerkingsverbanden met keukens van zorginstellingen gepland.

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

**VOEDSELVEILIGHEID**  
**ERKENNING GEDRAGSCODE**

Een groeiend aantal bedrijven (>230) heeft de Gedragscode Voedselveiligheid en Productintegriteit ondertekend. Door te ondertekenen maakt een voedselproducent op de website ketenborging.nl openbaar dat zij de borging van voedselveiligheid hoog in het vaandel heeft staan. Ondernemers kunnen via de site controleren of hun zakenpartners gecertificeerd zijn door een kwaliteitsschema dat aan de criteria van voedselveiligheid en integriteit voldoet. De eisen waaraan een kwaliteitssysteem moet voldoen zijn gezamenlijk – door de NVWA én de industrie – gemaakt naar aanleiding van de paardenvleesaffaire (2013). Er zijn 6 systemen geaccepteerd: Riskplaza, BRC, Feed Chain Alliance, IFS, FSSC22000 en GMP+ Feed Certification scheme.

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



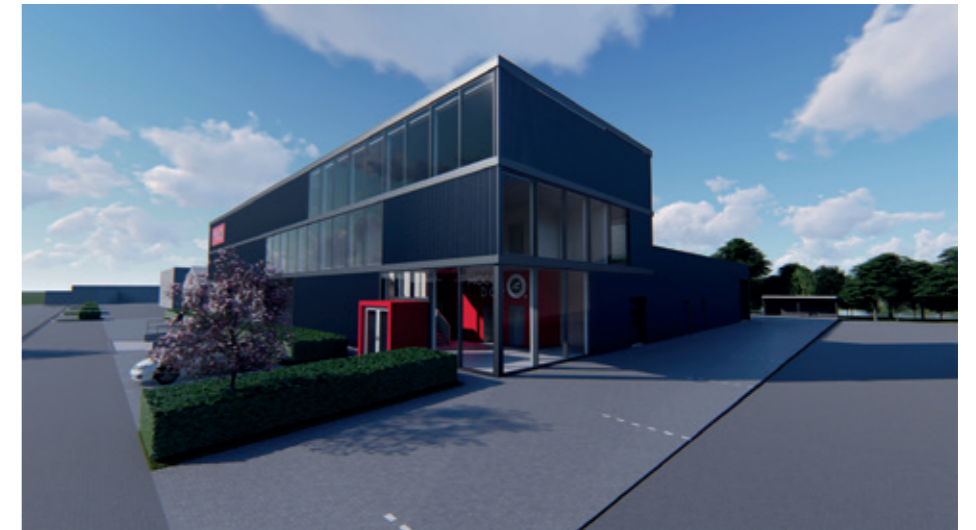
**HYGIËNE**  
**WEINIG CONTROLE NA KRATTENWASSEN**

Zeker 56% van de foodbedrijven voert géén hygiënecontrole uit na het reinigen van voedsel- en warenkratten, blijkt uit onafhankelijk onderzoek door UwBusinessOnline naar de hygiëne en het kwaliteitsniveau van krattenwassen in Nederland. 32% toetst in een eigen laboratorium of kwaliteitsdienst



of de kratten na het wassen schoon zijn en voldoen aan de kwaliteitseisen; 12% werkt samen met een extern laboratorium. Uit het onderzoek blijkt dat het meest voorkomende probleem het na het wasproces achterblijven van stickerresten is. Hierin blijven bacteriën en kiemen zitten die kruisbesmetting veroorzaken. Kiemen en bacteriën, die aan het einde van de productieketen voorkomen, worden daardoor teruggevoerd naar het begin. Dat brengt de voedselveiligheid in gevaar. Voor alle onderzoeksresultaten, zie het onderzoeksrapport op [www.vakbladvoedingsindustrie.nl](http://www.vakbladvoedingsindustrie.nl).

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



**BOUW- EN VERBOUW**  
**UITBREIDING BEDRIJFSPAND MOCCA D'OR**

In Zwolle gaat Aan de Stegge Twello de uitbreiding realiseren van koffiebranderij Mocca d'Or. Gefaseerd wordt het bestaande bedrijfspand gedeeltelijk gesloopt, uitgebreid en nieuw gebouwd. Het gedeelte van het bedrijfspand waar de koffiebranderij zich bevindt, blijft gehandhaafd. Het bestaande kantoor, magazijn en expeditieruimte worden volledig gesloopt. In meerdere fasen worden een nieuwe inpakruimte, expeditie, laadkuil,

kantoorruimten, kantine en magazijnruimten gerealiseerd. Als laatste wordt het buitenterrein opnieuw ingericht. Op deze manier kunnen de productieactiviteiten van Mocca d'Or doorgaan terwijl de uitbreiding plaatsvindt. Het ontwerp van het bedrijfspand is tot stand gekomen in samenwerking met architect Tim Versteegh. De bouw gaat van start in januari.

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

**PRODUCTONTWIKKELING**  
**NIEUWE PRODUCTIELIJN VOOR VOEDINGSEIWIT**

Eind augustus opende zetmeelconcern Avebe in Gasselternijveen een nieuwe productielijn voor voedingseiwit. Hiermee kan het concern de eiwitproductie voor humane voeding verder uitbreiden. Vroeger was het aardappelwit een restproduct en werd het met het sap afgevoerd op de kanalen. Later is er een proces ontwikkeld om het eiwit te winnen en te gebruiken voor veevoer. Sinds 2007 werkt Avebe aan de ontwikkeling van aardappelwit voor voeding: Solanic Er is vanuit de markt veel vraag naar een plantaardig eiwit dat dezelfde functionele eigenschappen

heeft als dierlijk eiwit, waarbij duurzaamheid een belangrijke rol speelt.

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



## NEDERLANDERS ETEN ONGEMERKT GEZONDER

# ZOUT- EN SUIKERVERMINDERING ZET DOOR

Elk jaar worden er - in het Akkoord Verbetering Productsamenstelling - door de levensmiddelen-industrie en supermarkten afspraken gemaakt over verlaging van suiker, zout en verzadigd vet. Uit een recent overzicht blijkt dat tussen 2013 en 2017 veel producten gezonder zijn geworden.

Enkele van de producten waarbij goede resultaten zijn geboekt, zijn zomergroenten en appelmoes. Zo bevatten diverse soorten appelmoes minder suiker en is de suiker helemaal verdwenen uit de zomergroenten in blik en pot, zoals broccoli of andijvie. Hamburgers, zowel rauw als gegaard, bevatten tenminste 10% minder zout. Ook kant-en-klare maaltijden, saucijzenbroodjes, chips, brood, vleeswaren en kaas bevatten substantieel minder zout. Er wordt nog gewerkt aan zoutvermindering in pizza's en aan suiker- en zoutvermindering in zuivel en salades; zoals salades voor op brood en hummus. Ook sauzen komen aan bod. Inmiddels zijn er in 2018 al afspraken gemaakt voor hartige broodjes, smeerkaas, ontbijtgranen en hartige diepvriessnacks.

### HET KAN NOG BETER

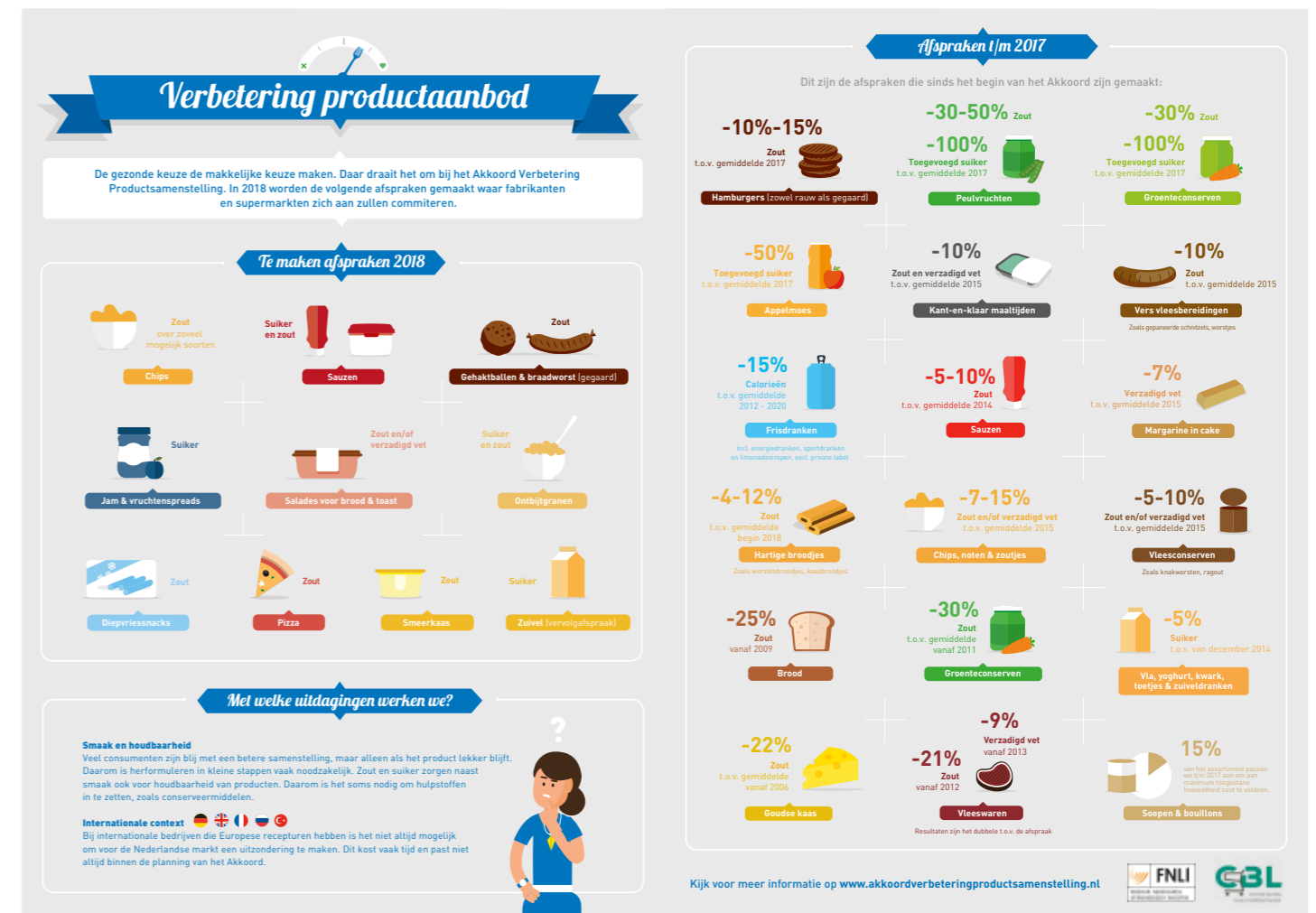
Ook buiten het Akkoord Verbetering Productsamenstelling zijn fabrikanten en supermarkten actief aan de slag gegaan met de herformulering van hun producten. Door in het akkoord gezamenlijk op te trekken, wordt het

voor bedrijven gemakkelijker om ook individueel stappen te zetten. Marc Jansen, directeur CBL, vindt aandacht voor gezond eten heel belangrijk. "Op dit moment werken we aan drie nieuwe afspraken. Deze gaan door het hele assortiment heen." De levensmiddelenindustrie is zich bewust van haar aandeel in het dagelijkse voedingspatroon van mensen en zet zich volop in voor een gezonder aanbod. Marian Geluk, directeur FNLI: "Met gezamenlijke afspraken om producten te verbeteren zetten wij grote stappen in het hele schap. Ik ben trots op onze koplopers die daar nog een spreekwoordelijk schepje bovenop doen. We blijven doorgaan, want het kan nog beter."

### KOPLOPER

Een voorbeeld van zo'n koploper is HAK. Zij zetten een nieuwe receptuurstandaard neer voor rode kool met appel en rode bieten. De totale hoeveelheid suikers wordt in de nieuwe recepturen alleen nog gevormd door de natuurlijke suikers aanwezig in de rode bie-

ten, rode kool en appels. "Het was een hele uitdaging voor onze culinaire productontwikkelaars om de producten net zo lekker als de traditionele variaties te maken, en ook nog eens zonder suiker en zout", aldus Nicole Freid, directeur Innovatie & Marketing bij HAK. "Het moesten geen letterlijke kopieën worden maar nieuwe 'moderne' interpretaties met natuurlijke ingrediënten, kruiden en specerijen zoals kaneel, ui en lavas. Het is hen gelukt om uit tientallen receptuuriδέeën er uiteindelijk twee te vinden waarbij mensen tijdens het bereiden niet de behoefte hebben om zelf nog eens suikers en zout toe te willen voegen. Dat zou het paard-achter-de-wagen spannen zijn." De traditionele varianten Rode Kool met Appel en Rode Bieten blijven overigens gewoon in het assortiment, aldus Freid. Zoals vastgelegd in het meest recente convenant tussen conserverproducenten in 2017 heeft HAK in deze klassiekers de suikers en het zout ook fors gereduceerd; de suikers tot 20% en het zoutgehalte tot 40%.



### VAN NATURE AANWEZIGE SUIKERS

HAK adviseert consumenten die gezond willen eten niet alleen maar te kijken naar wel of geen toegevoegde suikers, maar ook naar de van nature aanwezige suikers. Nicole Freid: "Je kunt als fabrikant zeggen dat je geen suikers meer hebt toegevoegd, maar als de appels die je gebruikt vervolgens heel zoet zijn en veel natuurlijke suikers bevatten, dan is de beoogde gezondheidswinst deels tenietgedaan. Suiker is suiker. Als onderdeel van onze innovatiestrategie hebben we onszelf opgelegd de van nature aanwezige suikers op een heel laag percentage te krijgen, maar wel een lekkere lichtzoete smaak te behouden. Dat doen we door samen te werken met moeder natuur en de juiste appelmix te kiezen." Bij Appelmoes 0% is het HAK gelukt met de keuze van lekkere friszoete appels met weinig suiker. Dit product bevat slechts 9,5 gram/100gram natuurlijke suiker. "En dat is heel laag voor een appelmoes", stelt Freid.

ghe hebben we onszelf opgelegd de van nature aanwezige suikers op een heel laag percentage te krijgen, maar wel een lekkere lichtzoete smaak te behouden. Dat doen we door samen te werken met moeder natuur en de juiste appelmix te kiezen." Bij Appelmoes 0% is het HAK gelukt met de keuze van lekkere friszoete appels met weinig suiker. Dit product bevat slechts 9,5 gram/100gram natuurlijke suiker. "En dat is heel laag voor een appelmoes", stelt Freid.

### SAMEN STAPPEN ZETTEN

Herformulering is één van de instrumenten om consumenten te helpen ongemerkt gezonder te eten. Maar een complex probleem als overgewicht vraagt om een brede integrale aanpak. CBL en FNLI zitten daarom ook met andere maatschappelijke partners en de overheid aan tafel om te werken aan het Preventieakkoord.

[www.fnli.nl](http://www.fnli.nl)  
[www.cbl.nl](http://www.cbl.nl)

DUTCH YELLOWTAIL VAN KINGFISH ZEELAND

# DUURZAAM EN ONTZETTEND SMAAKVOL

Kweekvis heeft geen goede reputatie, maar de Yellowtail van Kingfish Zeeland lijkt een game changer. Gekweekt op land, high end duurzaam en zo lekker dat internationale topchefs ermee weglopen. De strategie van CEO Ohad Maiman? “We stellen eerst alles ter discussie.”



“Kweekvis op het vaste land kan een game changer zijn zoals de glastuinbouw dat honderd jaar geleden was”, zegt Ohad Maiman, CEO van Kingfish Zeeland. Hij is op promotiereis in Italië. Gisteren Venetië, vandaag Rome, morgen nog Milaan. Ook Spanje, Frankrijk, Duitsland en het Verenigd Koninkrijk staan op het programma. Missie: de topchefs en high-end retailers van Europa winnen voor Dutch Yellowtail, zoals die, aan de rand van het vissersdorp Kats op Noord-Beveland, in de bassins van Kingfish Zeeland wordt gekweekt. Maiman: “We kunnen nu overal in Europa binnen 24 uur verse Dutch Yellowtail leveren.”

## ZOALS TESLA

De strategie van Kingfish Zeeland is geënt op die van Tesla, zegt Maiman. “Net zoals Tesla met de Model S, zijn wij begonnen aan de high end-kant van de markt. Dutch Yellowtail is een topproduct en premium merk, dat we vooralsnog tegen hoge kosten produceren voor een publiek dat bereid is daar extra voor te betalen. Hebben we onze plek in die markt veroverd, dan richten we ons zo snel mogelijk met goedkopere varianten op de lagere



© JOHANN KATBERG

Ohad Maiman

regionen: de schappen van de supermarkten. En net als Tesla hebben we een overstijgend doel: met nieuwe, innovatieve technologie wezenlijk bijdragen aan duurzamer leven op onze planeet.”

## AQUACULTUUR OP LAND

Begin jaren tien hoort Maiman over aquacultuur op land en ziet meteen de potentie. Hij is op dat moment vicepresident van een investeringsmaatschappij, maar daar ziet men geen heil in kweekvis in bassins. In 2014 komt Maiman in contact met Kees Kloet, die al eerder heeft geëxperimenteerd met Yellowtail en veel ervaring heeft met kweekvis. Ze versterken het managementteam met Hans den Bieman (ex-ceo Marine Harvest) en bankier Itay Young en richten het bedrijf eind 2015 op. Het jaar daarop zoeken ze naar investeerders en een geschikte locatie. De ambitie vanaf dag 1: marktleider worden op het gebied van aquacultuur op land. In 2016 halen ze een stordige 23 miljoen euro op. Eind 2016 kopen ze een voormalige oesterkwekerij, die in korte tijd wordt omgebouwd tot Dutch Yellowtail-kwekerij. Medio 2017 komt de eerste vis op de markt. Maiman: “Onze grootste investeerder

is Rabobank. Zij zien de enorme potentie van kweken in een gesloten, volledig gecontroleerd systeem. Verder hebben we investeerders uit de hi-tech en agro-industrie.”

## SUBSIDIE

Kingfish Zeeland gebruikt uitsluitend groene stroom. Ze werken met geavanceerde zuiveringsinstallaties die zorgen voor schoon, gezuiverd water uit de Oosterschelde. De vissen krijgen volledig biologisch voedsel en aan het hele proces komen geen pesticiden of antibiotica te pas. Het leverde het bedrijf certificeringen op zoals Best Aquaculture Practice (BAP) en Aquaculture Stewardship Council (ASC). Maar ook het certificaat Maatlat Duurzame Aquacultuur, waardoor de investering in de viskwekerij in aanmerking kwam voor een aantal fiscale regelingen. Via RVO (Rijksdienst voor Ondernemend Nederland) maakte Kingfish Zeeland gebruik van de Milieu-investeringsaftrek (MIA), de Energie-investeringsaftrek (EIA) en de Willekeurige

afschrijving milieu-investeringen (Vamil). Die laatste, aanvullende steun is omdat de kwekerij feitelijk de overbevissing van tonijn tegengaat en de noodzaak wegneemt om de Yellowtail uit de oorspronkelijke habitat te importeren: Australië en Japan.

## AMBASSADEURS

“We liggen op schema”, zegt Maiman. “Er wordt gezocht naar een geschikte plek in de Verenigde Staten om ook daar een kwekerij te beginnen. En topchefs uit de hele wereld werpen zich op als ambassadeurs. Zoals de Amerikaanse chef en publicist Barton Seaver zegt: ‘Het verhaal van Kingfish – organisch, duurzaam, topkwaliteit – is een verhaal dat je je als chef eigen kunt maken en dat je graag wilt vertellen. Dit is een opwindend verhaal waarin we feitelijk de architecten worden van ons toekomstige voedsel, dat duurzaam en ontzettend smaakvol zal zijn.’ Chefkok Mart Scherp van Restaurant Scherp in Middelburg is erg enthousiast over de smaak. “Veel kweekvis heeft een matige smaak omdat die vis slechte voeding krijgt. Dutch Yellowtail krijgt alleen duurzaam gevangen vis en smaakt daardoor prima. Ik gebruik deze vis heel graag.”

## EXPERIMENTEREN

Wat raadt Maiman ondernemers aan die willen innoveren? “Onze houding is dat we nooit iets doen omdat het altijd al zo gedaan wordt. We stellen alles ter discussie. Iedereen zei bijvoorbeeld dat de Yellowtail de sushi- en sashimi-vis bij uitstek is. Maar toen dachten wij: we nodigen eens tien Europese chefs uit om wat met deze vis te experimenteren. Toen bleek dat er gewoon veel meer mee kan. Gerookt, gekookt of gegrild als filet of hele vis – het kan allemaal. Wat een nieuwe mogelijkheden dat bood! Dus: weg met de heersende mindsets. Question everything first.”



Mart Scherp

 [www.kingfish-zeeland.com](http://www.kingfish-zeeland.com)

WAT VERANDERT ER VOOR DE GECERTIFICEERDE BEDRIJVEN?

# VAN BRC FOOD 7 NAAR BRC FOOD 8

Het British Retail Consortium (BRC) bracht augustus 2018 een nieuwe versie van de Global Standard Food Safety, versie 8 van deze norm. In versie 8 staat betrokkenheid in iedere laag van de organisatie centraal. Wat verandert er voor de gecertificeerde bedrijven?

BRC stelt in haar nieuwe norm de mens centraal en het bouwen aan een voedselveiligheids-cultuur als een van de hoofdthema's. Het devies: voorkom fouten in menselijk handelen. Maar

hoe doe je dat? KTBA heeft daarvoor een (gratis) webinar samengesteld: 'Menselijk handelen de nieuwe norm?' Specialisten Aldo Rus en Jori Broens nemen deelnemers aan dit webinar mee

in de belangrijkste wijzigingen en vertalen deze naar praktische oplossingen. Dat er nog veel onduidelijkheid heerst, bleek wel uit een enquête onder de eerste deelnemers: van hen



gaf 65% aan dat dit hun eerste kennismaking was met versie 8 van de BRC Food. Slechts 15% gaf aan de belangrijkste wijzigingen te kennen. Aldo: "Er zijn vele tegenstellingen tussen versie 7 en 8. Als je verwacht bij een audit voor 8 op te gaan, maar nog getoetst wordt voor 7, kun je minors op bepaalde elementen uit je risico-analyse krijgen. Mijn advies is om hierover contact te houden met je Certificerende Instelling."

## VOEDSELVEILIGHEIDSCULTUUR

Een van de belangrijkste thema's in de BRC 8 richt zich op de voedselveiligheids-cultuur. Van het senior management wordt verwacht dat het een plan opstelt om de kwaliteits- en voedselveiligheids-cultuur te handhaven en te verbeteren. Hierin moeten concrete acties en doelen staan, die natuurlijk moeten worden vastgelegd. Daarnaast moeten medewerkers hun ei kwijt kunnen. Of het nu gaat over kwaliteit van het product, voedselveiligheid of voldoen aan de wet. Het management dient voor de mogelijkheid te zorgen dat medewerkers bijzonderheden vertrouwelijk kunnen melden, waarbij elke melding serieus genomen moet worden. BRC hoopt ook hiermee misstanden boven water te krijgen. Het senior management is verantwoordelijk voor het (aantoonbaar) beoordelen en oppakken van de gerapporteerde zaken.

## MENSELIJKE FOUTEN

Een tweede thema in de nieuwe BRC gaat over het voorkómen van menselijke fouten. Ook hier speelt de voedselveiligheids-cultuur een grote

rol. Van alle medewerkers wordt verwacht dat ze het vanzelfsprekend vinden dat personeel voedselonveiligheid en afwijkingen van kwaliteit melden. Ook hier ligt dus duidelijk een ondersteunende rol voor het senior management. Bovendien vraagt de norm op verschillende gebieden beoordelingen door competent personeel. In een flink aantal normparagrafen wordt een controle door een geautoriseerd personeelslid verplicht gesteld. Denk hierbij aan het vrijgeven van apparatuur na reparatie of onderhoud of het aanpassen van een datumcode bij geprinte etiketten. Ook stelt BRC-8 steeds meer eisen aan de training van personeel. Dit betreft zeker de training van de HACCP-teamleider, maar bijvoorbeeld ook training in de glasbreukprocedure. Er wordt tevens gedomd op de wettelijk verplichte trainingen, zoals de Preventive Controls Qualified Individual (PCQI)-training bij export naar de Verenigde Staten.

## FOODDEFENCE

Het thema Fooddefence, ofwel Threat Assessment Critical Control Point (TACCP), komt nadrukkelijk terug in de eisen voor de managementverificatie. Bij de beheersing van de TACCP-risico's benadrukt de nieuwe norm bewust niet alleen de externe risico's, maar ook de interne risico's (lees: eigen personeel). Het systeem voor fooddefence geldt ook voor externe opslag van ingrediënten en producten. De uitkomsten van de TACCP-risicoanalyse komen in een gedocumenteerd plan met beheersmaatregelen. Daarbij hoort ook de review van dit plan, jaarlijks of

na een incident. Natuurlijk komen ook trainingen op het gebied van fooddefence- en beveiligingsprocedures terug.

## VOEDSELFRAUDE

Voor het Vulnerability Assessment and Critical Control Point (VACCP)-systeem, waarmee kwetsbaarheden op het gebied van voedsel fraude bepaald worden, is vastgehouden aan de eisen zoals die in BRC 7 zijn benoemd. In de nieuwe BRC is toegevoegd dat ook authenticiteit in het beleid van de organisatie en de managementreviews naar voren moet komen.

## KLEINE WIJZIGINGEN, GROTE IMPACT

Naast een aantal rode lijnen in de nieuwe BRC-normering, zijn er vele kleinere wijzigingen die wel een behoorlijke impact op de industrie kunnen hebben. De claim dat in een product mogelijk een allergeen aanwezig is, is bijvoorbeeld alleen nog maar toegestaan als met risico-beoordeling kan worden aangetoond dat kruisbesmetting tijdens het productieproces niet is uit te sluiten. Deze voorwaarde heeft als doel het gebruik van dit soort claims te beperken. Een andere verandering is dat toezicht op de aanwezigheid van vogels nu onderdeel van het ongediertebestrijdingsprogramma. Naast het voorkómen van toegang tot het pand, wordt ook het verhinderen van nestelen boven laaddocks specifiek benoemd.

 [www.brc8.nl](http://www.brc8.nl)  
[www.brc8.nl/webinar-brc-8/](http://www.brc8.nl/webinar-brc-8/)



## Vakbeurs & Congres

Woensdag 12 en donderdag 13 december 2018  
Brabanthallen 's-Hertogenbosch

*Technologische innovaties bepalen  
toekomst Agri & Food*

- Hét podium voor technologische innovaties
- Effectiever, efficiënter, duurzamer of anders produceren
- Inspirerende beursvloer
- Uitgebreid lezingenprogramma



12 december  
AGRI FOODTECH  
PLATFORM CONGRES

Meer weten? [www.agrifoodtech.nl](http://www.agrifoodtech.nl)

Partners 2018:



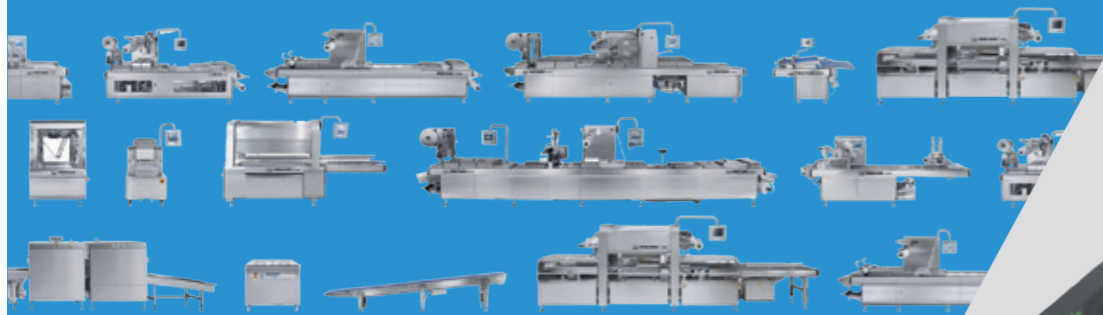
Organisatie:



De Innovatieve Dialoog:  
**OP NAAR EEN  
VERANTWOORD  
VOEDSELSTEEEM**

## VERPAKKEN = MULTIVACCEN

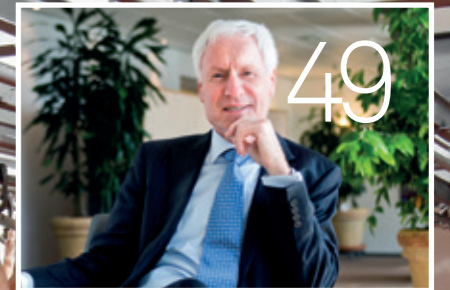
Het MULTIVAC productportfolio omvat traysealers, dieptrekverpakkingsmachines, slicing- en portioneertechnologie, vacuümachines, etiketteer- en kwaliteitscontrolesystemen, alsook geautomatiseerde oplossingen. Kortom complete verpakkingslijnen!



Verse levensmiddelen langer houdbaar verpakken



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



# HYGIËNE





## QA MANAGER

STERKE TEAMSPELER DIE BINNEN EEN DYNAMISCHE OMGEVING LIJNEN GAAT UITZETTEN GIESSEN (NB)

Schouten Europe is een innovatief familiebedrijf dat al meer dan 25 jaar ervaring heeft in het ontwikkelen en produceren van producten op basis van plantaardige eiwitten. Zij levert aan grote Europese retailers, fastfoodketens, kleinere food specialisten en de industrie. De producten worden onder eigen merk GoodBite, maar ook onder private label geleverd. Naast het hoofdkantoor in Giessen heeft zij vestigingen in de VS, het Midden-Oosten en India. Op de locatie in Giessen werken circa 25 mensen. Ter uitbreiding van het team zijn wij op zoek naar een gedreven QA Manager die verantwoordelijk is voor het ontwikkelen van een kwaliteitsplan. Dit om de kwaliteit en voedselveiligheid van eindproducten zo optimaal mogelijk te borgen volgens de geldende wet- en regelgeving, klanteneisen en specificaties. Er is ruimte voor ondernemende kandidaten om verder te groeien in deze rol. Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



## 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, verantwoordelijk 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



## PRODUCT- EN PROCESTECHNOLOOG

DIE GRAAG MET DE NEUS IN DE BOTER VALT WIJK EN AALBURG / ZELHEM

Koninklijke VIV Buisman behoort tot de DTI Groep, een Nederlands familiebedrijf, actief in de zuivel- en bakkerijsector. Koninklijke VIV Buisman, gespecialiseerd in boter- en melkvetproducten, belevt klanten in de levensmiddelenindustrie, foodservice en retail in Nederland, Europa en daarbuiten. Een breed assortiment van producten voor met name industriële toepassingen wordt geproduceerd in de moderne fabriek in Zelhem. De ompakfabriek voor foodservice- en consumentenproducten bevindt zich in Wijk en Aalburg. Klanten kiezen voor Koninklijke VIV Buisman vanwege de topkwaliteit, flexibiliteit en uitstekende service. In verband met groei en positionering van de organisatie zijn wij op zoek naar een gedreven Product- en Procestecholoog. Dit ondernemende bedrijf met korte beslissingslijnen, biedt een dynamische en internationale omgeving, waar je het verschil kunt maken. Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885



## HOOFD PRODUCTIE & TECHNISCHE DIENST

PROCESGERICHTE PEOPLEMANAGER BORN (LI)

AA Bakeries is 80 jaar geleden opgericht en behoort tot een groep met diverse bakkerijen in Europa. Zij is gespecialiseerd in de productie van slagroomsoezen en éclairs. Deze worden in diverse formaten, smaken en verpakkingsvormen internationaal geleverd aan Groothandel, Foodservice en Retail. In Born staat een moderne industriële bakkerij waar in een 3-ploegendienst met ruim 35 mensen gewerkt wordt. AA Bakeries staat al jaren garant voor kwaliteit, flexibiliteit en verrassende productinnovaties. Voor het aansturen van de Productie en de TD zoeken wij een proactieve bouwster. Deze teamplayer zorgt voor een optimale technische beschikbaarheid van de productielijnen en gebouwgebonden installaties, waarbij de continuïteit, kwaliteit en veiligheid van het product en de medewerkers gewaarborgd blijven. Je geeft leiding aan 3 Teamleiders en hun ploegen en 1 all-round monteur. 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

# EEN GROTE CIRKEL IS OOK CIRCULAIR

Minister Carola Schouten van Landbouw heeft haar visie over de landbouw ingericht onder de noemer 'Waardevol & Verbonden'. De visie biedt perspectief voor de dierlijke ketens en zeker ook voor onze vleesindustrie. De minister erkent dat onze landbouw met zijn vooruitstrevende productiemethoden en toonaangevende producten ronduit belangrijk is voor Nederland. Dat is een welkome blijk van waardering. En tot groot genoegen van agrarisch Nederland heeft onze Koning dit in de Troonrede herhaald.

De visie van Schouten biedt uitdagingen. Die kunnen en zullen we als keten oppakken. We zullen cirkels meer en meer sluiten. Cirkels die soms lokaal of regionaal zijn waar dat kan, maar mondiaal als dat moet. Het is die bredere kijk, die ik in het document waardeer. Onze internationale afzetmarkt is cruciaal om vlees(producten) - ook bijproducten - tot waarde te brengen en genoeg rendement te creëren. En dat is weer de noodzakelijke basis om investeringen te kunnen doen in verdere verduurzaming van de hele productie en toonaangevend te blijven.

Net terug van een handelsreis naar China besef je weer hoe de Chinezen vol bewondering kijken naar hoe wij, vanuit duurzame productiesystemen, onze topproducten leveren. En hoe wij garanties geven voor de kwaliteit, veiligheid en in toenemende mate de duurzaamheid, of circulariteit, zo u wilt.

Waar de minister circulariteit met recht en reden agendeert, maak ik het punt, dat dan ook 'open minded' dient te worden gekeken naar de impact van wet- en regelgeving. Hoe kijken we tegen recalls van producten om louter administratieve redenen, terwijl met het product verder misschien niet veel mis is? Hoe gaan we om met houdbaarheidsdata, die de grootste bron zijn van huishoudelijke voedselverspilling? Kijken we wel rationeel genoeg naar het optimaal benutten van reststromen uit de voedingsmiddelenindustrie? Is bij de vleeskeuring het afkeuren van dieren of karkassen op grond van jarenoude risicoanalyses (nog) in balans met het verlies aan hoogwaardig eiwit?

En dan is er de impact van het dierziektebeleid. In Belgisch Luxemburg is half september onder wilde zwijnen Afrikaanse Varkenspest (AVP) geconstateerd. Tal van Aziatische landen hebben hun markten voor België gesloten. Dat sluit aan op afspraken in OIE verband. Dat mag dan zo zijn. Ik teken aan dat de situatie zich kan aandienen, dat hoogwaardig dierlijk eiwit mogelijk op forse schaal moet worden vernietigd. Los van veterinaire argumenten, los van welzijnsaspecten; dat is in het kader van duurzaamheid of circulariteit straks echt niet meer uit te leggen. Laten wij er in Nederland in elk geval alles aan doen om de ziekte buiten de deur te houden. Maar laten we ook mondiaal accepteren dat we kunnen regionaliseren en dat we onderscheid maken tussen dierziekten bij gehouden en onder wilde dieren.

Kortom: zoals een oud collega aan het begin van mijn loopbaan ooit zei: 'Afkeuren kan iedereen, maar verantwoord goedkeuren vereist kennis en moed'. Is die cirkel ook weer rond...

Jos Goebbels, voorzitter COV en VNV





‘We houden met Nocotech de infectiedruk laag’

ZWEISTRA VLEES EN VLEESWAREN WIL BEDRIJFSZEKERHEID

# ZORG VOOR KWALITEIT

De producten van Zweistra Vlees en Vleeswaren zijn van ambachtelijke kwaliteit. Dat het verwerken van verse vleesproducten gevoelig is voor besmetting is bekend. Bij Zweistra Vlees en Vleeswaren kiezen ze voor absolute veiligheid en bedrijfszekerheid.

## Reiniging en desinfectie

tekst en beeld door Dick Leseman



Hugo ter Hoeve en Monieka Zweistra

Passie is het sleutelwoord bij Zweistra Vlees en Vleeswaren. De ambachtelijke worst en vleeswarenmakerij komt voort uit een eigen slagerij in Maartensdijk. “Onze liefde voor het maken van worstsoorten en vleeswaren liep uit de hand” lacht Monieka Zweistra, mede-eigenaar en kwaliteitsmanager van het bedrijf. “In 2014 koppelde de familie daarom de slagerswinkel los van de worsten- en vleeswarenmakerij. Met de uitbreiding van 50 naar 500 vierkante meter dachten we voorlopig wel uit de voeten te kunnen, maar al in 2017 liepen we helemaal vast.” Al snel vonden ze, dicht bij huis; een voormalige kledingopslag. Het pand werd door een professionele aannemer in vier maanden verbouwd tot een modern, volledig nieuw ingericht productiebedrijf voor vleesproducten. “We zijn slechts twee dagen dicht geweest.”

### PASSIE EN KWALITEIT

Op de nieuwe locatie kan het bedrijf voorlopig uit de voeten. “We hebben de ambitie om te groeien”, zegt Monieka. “Maar niet onbeperkt! Zolang wij tijd hebben om zelf op de werkvloer te blijven rondlopen, houden we onze passie. Die passie willen we overdragen op ons team.” Die gedrevenheid voor het vak straalt af op de werkvloer maar ook op de kwaliteit van de pro-

ducten. “Mijn jongens vinden het leuk om rookworsten te maken”, vertelt Monieka trots. “We hebben er al meerdere prijzen mee gewonnen. Verder maken we allerlei grillworsten, rundervleeswaren zoals rosbeef, rookvlees en gerookte ribeye, pastrami’s, diverse soorten hammen, katenspek, kookworst en nog veel meer. Bovendien snijden we vers vlees, met name voor de ambulante handel.”

Als kwaliteitsmanager heeft zij hygiëne hoog in het vaandel staan. Alle schoonmaakprocessen en –protocollen heeft ze uitvoerig beschreven in het kwaliteitshandboek. “Prettig is dat in het nieuwe pand de basisvereisten voor veiligheid en hygiëne flink zijn verbeterd. We hebben nieuwe hygiënisch ontworpen machines, alle kitranden zijn schoon en alles is helemaal vrij van schimmels en bacteriën. Dat willen we graag zo houden. Daarom zijn we in zee gegaan met Nocotech van Simpel Desinfecteren.”

### WAT IS NOCOTECH?

“Nocotech is een systeem dat een droge damp produceert. Die damp doodt alle bacteriën, schimmels en virussen”, legt Hugo ter Hoeve van Simpel Desinfecteren uit. “De droge damp bestaat uit OH<sup>-</sup>-ionen. Deze gaan overal in de


ruimte een reactie aan met organisch materiaal. De damp doodt micro-organismen en lost daarmee op. Naspoelen is niet nodig. Na gebruik is de ruimte direct klaar om weer veilig aan de slag te gaan.”

In het nieuwe onderkomen wordt in acht ruimtes met voedsel gewerkt. “In samenspraak met Zweistra hebben we er vier als ‘high care’ en vier als ‘low care’ bestempeld”, vervolgt Hugo. “Onder meer op basis van het aantal kubieke meters maken we een gedetailleerd programma, waarmee het personeel van het bedrijf eenvoudig uit de voeten kan.”

“Voor ons is dit de perfecte aanvulling op onze gebruikelijke grondige reinigingswerkzaamheden”, stelt Monieka. “Het mooie is dat je geen residu hebt. We kunnen na een korte periode gewoon veilig aan de slag in een brandschone en droge productieruimte. Deze werkwijze geeft mij een gevoel van bedrijfszekerheid. Ik hoef me geen zorgen te maken om de hygiëne. We blijven met Nocotech de problemen voor en houden de infectiedruk laag.”

### REGELGEVING

De voedselverwerkende industrie, met name vlees en vis, ligt continu onder een vergrootglas. Monieka: “De branche is omgeven door regelgeving en handhaving. Dat is begrijpelijk. Gelukkig hebben wij de boel goed op orde.” Het bedrijf heeft, uiteraard, zou je bijna zeggen- het FSSC 22.000 certificaat, een hoge standaard als het gaat om voedselveiligheid. “Dit certificaat is ook voor onze klanten geruststellend. Het bewijst dat wij het goed voor elkaar hebben, maar daar houdt onze zorg voor kwaliteit niet op. We zijn zeer selectief in het kiezen van onze leveranciers, willen weten waar ons vlees vandaan komt. Wij eisen kwalitatief hoogstaande producten van hen, onze klanten mogen dat van ons net zo goed verwachten. Wij garanderen dat”, aldus Monieka.

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

LUITEN VLEESWAREN SLAAT NIEUWE WEG IN

# ‘NIET PER DEFINITIE EEN ALTERNATIEF VOOR VLEES’

Dat steeds meer Nederlanders flexitariër zijn, blijkt onder andere uit de onlangs gepubliceerde Vegamonitor van Natuur & Milieu.

Luiten Vleeswaren stapt in deze groeiemarkt met het nieuwe merk SMAECK.



Een flexitariër eet minimaal één dag per week geen vlees, vis of vleeswaren en kiest voor een plantaardig alternatief. Ook het percentage vegetariërs neemt volgens het Landbouw Economisch Instituut toe: om en nabij de 850.000 consumenten eten geen vlees. Manager Productontwikkeling (en voormalig slager) bij Luiten Vleeswaren Ruud Luiten (geen familie): “Een paar jaar geleden zochten we contact met drie-Michelin-sterrenchef Jacob Jan Boerma, om te sparren over nieuwe productideeën. We kozen voor hem omdat hij in zijn gerechten de smaken zout, zuur, zoet en bitter op een voortreffelijke manier combineert en omdat wij ons uitsluitend wilden koppelen aan de top van de culinaire wereld. Jacob Jan's visie sluit bovendien aan op de onze: wij doen ook nooit concessies aan de kwaliteit.”

“Na ongeveer twee jaar sparren, ontwikkelen en herontwikkelen hebben we onlangs onder de merknaam SMAECK de eerste zes vegetarische / veganistische spreads geïntroduceerd: drie Crème Américains (Naturel, Martino en Mediterraan) en drie Greens (Velderwten, Bieten en Pompoen). De eerste drie zijn spreads op basis van melkvezel (vegetarisch), de laatste drie zijn groentebereidingen gecombineerd met vezelrijke witte bonen.

Jacob Jan Boerma (links) en Ruud Luiten.



## NIEUWE WEG

Al sinds 1933 is Luiten gespecialiseerd in het ontwikkelen en produceren van gegrilde vleeswaren, spreads en ossenworst. Met SMAECK slaat het bedrijf een heel nieuwe weg in. Ruud: “We zijn uiteraard niet over één nacht ijs gegaan. Als basis voor de Crèmes gebruiken we melkvezels die we van Friesland Campina afnemen. Het zijn dezelfde als die voor de Valessproducten worden gebruikt. Of we daarmee een concurrent van Valess zijn? Nee, wij zijn specialisten op ons gebied, een gebied dat Campina met Valessproducten niet beheerst.

## JACOB JAN BOERMA

Jacob Jan Boerma is mede-eigenaar van restaurant De Leest in het Gelderse Vaassen. Zijn restaurant ontving in 2003 een eerste, in 2006 een tweede en in 2014 een derde Michelinster. De driesterrenchef door de gastronomiegids GaultMillau in 2009 verkozen tot Chef van het Jaar.

De SMAECK producten zijn ook voor een ander eetmoment van de dag. De grootste uitdaging was het verkrijgen van de juiste structuur en mondgevoel. Samen met Jacob Jan hebben we uitgebreid bestudeerd wat de mogelijkheden waren. Voorop stond dat we een kwalitatief hoogwaardig en lekker smakend product wilden creëren met herkenbare basisingrediënten en bijzondere smaakaccenten. Een product op zich, niet per definitie een alternatief voor vlees.”

## VERKOOPKANALEN

Vooralsnog zijn de SMAECK-producten alleen verkrijgbaar bij de supermarktketen Jumbo. “Jumbo was al een belangrijke partner voor ons bestaande assortiment. Zij reageerden enthousiast en waren bereid om schapruimte vrij te maken. De Crème Américain-varianten liggen bij de bestaande/reguliere Filet Américain in de deli-counters, de bedieningsafdelingen die in het midden van de winkels staan. We wilden ze per se niet in het vegetarische vak plaatsen, omdat ze geen concessie zijn aan vlees, maar een product op zich. De groentevarianten liggen ook in de delicounter, maar dan in het tapas gedeelte waar meer vegetarische spreads te vinden zijn. Jumbo heeft tot januari 2019 voor de Crèmes de exclusiviteit van verkoop. Met ander partijen zijn onder-

tussen afspraken gemaakt zodat hierna de SMAECK producten breed verkrijgbaar zullen zijn.”

## HOBBELS

Een nieuw merk in de markt zetten is geen sinecure, ondervonden Ruud en zijn collega's. “Normaal gesproken komen onze producten onder uiteenlopende private labels in de supermarkten terecht. Nu moesten we ook nadenken over vormgeving, verpakkingen en etikettering. Voor ons was dat helemaal nieuw en een behoorlijke uitdaging. We constateerden op een gegeven moment dat de naam Luiten wel bekend is bij mensen die in de vleeswarenindustrie werken, maar niet bij de finale consument. Bij de introductie van de SMAECK producten hebben we er daarom ook direct voor gekozen om het te ondersteunen met zijn eigen communicatiekanalen waaronder een website, Instagram-account en Facebook. Of we in de toekomst nog meer nieuwe producten gaan ontwikkelen? Ja, productontwikkeling is bij ons een doorlopend proces.” De reacties uit de markt zijn zeer positief, en er zullen dus zeker nieuwe producten bij komen. Die kunnen vegetarisch zijn, maar evengoed vleesproducten, “natuurlijk altijd van de hoogste kwaliteit.”

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



[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
- Vacuümzakken 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](mailto:info@globalflexibles.com)

## LOS HET PROBLEEM OP!

Student 1: "Hé man, hebben ze jou niet geleerd je handen te wassen na het plassen?" Student 2: "Nee. Ze hebben mij geleerd niet over mijn handen te plassen. Haha." Aldus een gesprek tussen twee kakkineuze studenten dat ik onlangs opving. Maar toch... kort samengevat is juist dit de essentie van hygiëne en desinfectie: hoe voorkom je dat de zaak vies wordt. En niet: hoe los ik het probleem op.

We desinfecteren ons suf, maar aan de basisoplossing wordt vaak niet gewerkt.

Daar zijn te veel voorbeelden van. Ik denk aan al die blauwe vliegen-vanglampen in bedrijven. Buiten staan de vuilcontainers, in de zon bij 30 graden; ideale broedplaats voor vliegen en ander ongedierte. Zet dat ding binnen bij 8 graden of minder, en een probleem is in de basis aangepakt.

Alles wordt gereinigd... behalve de spanningzoeker van de TD-man. Hij repareert de waterzuivering en de flowpakker met hetzelfde gereedschap.

Hoe krijg ik bij een toilet water uit een gewone kraan en na het wassen de kraan weer dicht, zonder deze aan te raken?

En wat als dat laatste wél lukt dankzij kranen met een sensor, en het personeel wast en desinfecteert de handen netjes, maar ze moeten daarna met de trap naar beneden? Waar iedereen een leuning vastpakt die 100 anderen ook al grepen?

Hoe ga je om met de chauffeur die 2 uur in de file stond, en dwars door alle hygiënerégimes heen met hoge nood naar het personeelstoilet snelt?

Je kunt wel een kilo hygiëne hersens hebben, maar als je er nog geen gram van gebruikt, wordt het nooit iets.

Toch komt er nog een veel groter hygiëneprobleem op ons af. Door de klimaatverandering zijn hier straks Zika-, tijger- en malariamuggen, krijgen we vaker te maken met vogelgriep en wandelt de varkenspest via de wilde zwijnen ons land in. In onze vakantieoffers en -kleding slepen we bedwantsen en ander klein kruipspul mee. Dit alles naast bacteriologische ellende die cruiseschepen ongecontroleerd het land inbrengen.

Hoe gaan we dát allemaal voorkomen, in plaats van oplossen met ongedierte- en luchtdicht bouwen?

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

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



## Betere resultaten door 3-D tumbelen

Ideaal voor het pekelen van Ham producten, het droog zouten van rauwe ham en kebab productie

Zeer goede prijs-kwaliteit verhouding

Flexibel inzetbaar, optioneel verkrijgbaar met koel- en/of ontdooi toestel

Variabele snelheid van 0,5 tot 10 omwentelingen/minuut

Programma's zijn eenvoudig te veranderen en op te slaan

Diagonale vinnen verplaatsen het product gelijkmatig en gecontroleerd, waardoor een driedimensionaal mengeffect ontstaat

Stabiele constructie met zachte tot zeer intensieve massage voor een constant hoge kwaliteit van uw producten



**HENNEKEN**

VACUÛMTUMBLER  
TYPE B  
**NIEUW**



### NIEUW- EN VERBOUW RUIM 35.000 M<sup>2</sup> AAN RUYS VLOEREN

Hems, Bresc en Ameco. Zomaar drie prachtige nieuwbouwprojecten, gebouwd door Aan de Stegge Twello, waar het gebruikelijke maatwerk van Ruys Vloeren zich heeft bewezen volgens het principe: 'de juiste vloer op de juiste plek'. De komende periode mogen wij onder andere ook bij Euroma Zwolle, VIT Oldenzaal, Van Gelder Ridderkerk, Luka Vilvoorde en Van Melik Hoensbroek onze vloeren aanbrenge. Onze expertise vertalen wij in een adviserende houding, de klantrelatie staat hierin centraal. Ruys Vloeren staat voor kwaliteit en duurzaamheid. Zoals onze slogan luidt: "Ruys Vloeren: dat ligt wel goed!"

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

### VERANDERINGEN AANSTURING BIJ VION

Frans Stortelder wordt per 1 januari 2019 benoemd als Chief Strategic Projects van Vion Food Group. Tegelijkertijd wordt John de Jonge benoemd als Chief Operations Officer Pork. Samen met Maiko van der Meer, Chief Commercial Officer krijgt hij de leiding over de divisie Pork. John de Jonge neemt per 1 januari 2019 de operationele verantwoordelijkheden over voor de divisie Pork van Frans Stortelder. Maiko van der Meer neemt de verantwoordelijkheid voor alle commerciële zaken en zal ontwikkeling van de consumentenproducten voor Vion Pork gaan leiden. De Jonge en Van der Meer rapporteren aan de CEO Ronald Lotgerink.

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

### HYGIËNE NALEEFMONITOR PLUIMVEESLACHTHUIZEN

Grote pluimveeslachthuizen leven de regels voor dierenwelzijn steeds beter na. Op het gebied van hygiënisch werken ziet de NVWA op een aantal onderwerpen nog wel verbeterpunten, blijkt uit de naleefmonitor pluimveeslachthuizen van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA).

Pluimveebedrijven zijn zich minder goed gaan houden aan de regels voor het reinigen en ontsmetten van transportmiddelen. Daardoor zouden besmettelijke dierziekten als de vogelgriep zich sneller kunnen verspreiden. Ook het schoonhouden van ruimtes, machines en materialen en de persoonlijke hygiëne van medewerkers moet over het algemeen beter, zo zegt de NVWA. Wel doen bedrijven het beter als het gaat om het voorkomen van kruisbesmetting. De NVWA maakt in de naleefmonitor voor het eerst ook de bedrijfsnamen van pluimveeslachthuizen bekend, zodat duidelijk is hoe de individuele bedrijven presteren op hygiëne en dierenwelzijn.

#### NEPLUVI: 'NVWA SCHETST ONVOLLEDIG BEELD'

Dat de NVWA in de naleefmonitor met naam en toenaam aangeeft hoe individuele pluimveeslachterijen presteren op het gebied van hygiëne en dierenwelzijn, vindt de Nederlandse vereniging van de pluimveevleesindustrie Nepluvi prima. Wel stelt de vereniging in een reactie op het rapport dat de gegevens die de NVWA over bedrijven naar buiten brengt niet correct zijn en een onvolledig beeld geven. "De resultaten die in de naleefmonitor worden getoond zijn over het algemeen op maar enkele bevindingen gebaseerd, terwijl er in slachterijen altijd iemand van de NVWA aanwezig is die vele honderden controles per jaar uitvoert", aldus Nepluvi-voorzitter Gert-Jan Oplaat. In de naleefmonitor is bovendien geen aandacht voor de aard van de overtredingen. Door kleine meetellende afwijkingen en het beperkte aantal meetmomenten, is een onterecht negatief beeld van de nalevingssituatie weergegeven, vindt Nepluvi. "Dit betekent niet dat er geen verbeteringen mogelijk zijn. De sector blijft, in samenspraak met de NVWA, werken aan het verder verbeteren van de wijze waarop zij kwalitatief hoogwaardig pluimveevlees produceert."

[www.nepluvi.nl](http://www.nepluvi.nl)  
[www.NVWA.nl](http://www.NVWA.nl)



©PIXARBY

### CAMPAGNE 'MAN IN DE PAN'

Vlees van mannelijke dieren is in Nederland vrij onbekend. In veel andere landen is het juist een delicatess. Biologisch vlees in deze categorie is duurder omdat het komt van rassen die niet speciaal gefokt worden voor de vleesproductie. Ze groeien minder snel en ze eten meer. Daarom start Bionext met de campagne 'Man in de Pan', om consumenten te betrekken bij het verbeteren van het lot van biologische mannetjesdieren. Stieren, geitenbokjes en hanen leven meestal maar kort en eindigen vaak in diervoer of in gangbare mestrijen. In oktober kunnen mensen alvast kennismaken met het vlees van geitenbokjes tijdens een van de Boktoberevenementen van de Bio Goat Meat Coöperatie. Onder andere in Den Bosch, Amersfoort, Amsterdam en Utrecht zijn Boktoberfesten met bokworstjes, sateh kamping en bockbier.

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



- Hamburgervormmachines
- Stavenvormmachines
- Ballenvormmachines
- Verpakkingslijnen
- Dekselsluiters
- Vulmachines
- Ontnesters
- Draaitafels



Nieuw model:  
TVM260N

- Hamburgervormmachines:
- diverse hamburgervormen
  - hygiënisch ontwerp
  - buizenframe
  - foodgrade materialen

Pneumatisch:  
TVM140N: 45 burgers /min.  
TVM260N: 80 burgers /min.  
TVM400N: 120 burgers /min.

Servo:  
TVM400SE: 135 burgers /min.  
TVM520SE: 180 burgers /min.

Edisonstraat 7  
2722 RS Zoetermeer  
T +31 79-3416646

[info@tapmachinebouw.nl](mailto:info@tapmachinebouw.nl)  
[www.tapmachinebouw.nl](http://www.tapmachinebouw.nl)

**RUYS vloeren**

*Dat ligt wel goed!*

**AMECO Snijzaal | MARGIA - GRANJET**



Hems – Fortuna, Oss

## “ENGINEEREN EN BOUWEN MOETEN EEN FEESTJE ZIJN” INTEGRALE SAMENWERKING ESSENTIEEL



Bas te Riele

Bij het ontwikkelen en realiseren van een gebouw voor een voedselverwerkend bedrijf komt nogal wat kijken, weet Bas te Riele, foodspecialist bij Aan de Stegge Twello. Hij weet als geen ander dat alles draait om hygiëne en voedselveiligheid.

“In Nederland moet elk foodbedrijf minimaal voldoen aan de HACCP-norm (Hazard Analysis and Critical Control Points), alleen bestaat er geen pragmatische doorvertaling naar bouwoplossingen aan de hand van die eisen,” vertelt Bas te Riele. “Wij hebben aan de hand van een zelf ontwikkelde tool, bedoeld voor de ondernemer die huisvestigingsplannen heeft, een programma van eisen (PvE) uitgewerkt. Bij de uitwerking van de plannen anticiperen we op de wettelijke eisen. Deze tool helpt onze (potentiële) klant bij het ‘afvinken’ van zijn criteria. Bijna altijd gelden er aanvullende eisen; eisen gesteld door de klanten van het food producerend bedrijf, zoals BRC en IFS. Om alle input vanuit het PvE helder op het netvlies te krijgen, is integrale samenwerking de nieuwe trend.”

### EXPERTISE

Met de bouw van 25 foodbedrijven in het afgelopen decennium, waarvan in de afgelopen twee jaar totaal 65.000m<sup>2</sup> voor acht food klanten, heeft Aan de Stegge Twello wel bewezen de juiste knowhow te hebben om foodbedrijven de juiste adviezen te kunnen geven over de engineering en bouw van hun huisvesting. Bas: “In Nederland is eigenlijk geen enkel bouwbedrijf in staat om vanaf het engineeringstraject, het eerste gesprek dus, het totale proces in de food te kunnen begeleiden en adviseren. In die zin zijn wij uniek. We merken wel dat bedrijven vroegtijdig in het proces een keuze ‘moeten’ maken voor ons bouwbedrijf. Dat vergt voor ondernemers gewenning. Het kiezen van een architect is op de een of andere manier gemakkelijker voor hen.”

### SAMENWERKEN

Aan de Stegge Twello biedt klanten één (formeel) aanspreekpunt voor ontwerp en realisatie. “Wat men ook prettig vindt, is dat we het budget in een vroeg traject borgen”, zegt Bas. “Aanvullend bieden wij onze klanten openheid en transparantie gedurende het gehele engineerings- en uitvoeringsproces. Steeds vaker kopen we samen met de klant bouwonderdelen in die

specifiek geschikt zijn voor een gebouw waar voeding wordt geproduceerd. Engineering en bouwen moeten een feestje zijn, geen gevecht. Samenwerken is het toverwoord. Ondernemers zien er steeds meer het nut van in. We zitten met de diverse partijen, gelijk vanaf het begin, geregeld met elkaar om de tafel. Dat voorkomt verrassingen gedurende het proces. Samenwerken brengt bovendien een bundeling van kennis met zich mee. Daar heeft iedereen profijt van. Steeds meer klanten geloven in deze werkwijze. Zij zijn onze ambassadeurs.”

### RECENT OPGELEVERD IN DE FOOD:

**Hems – Fortuna Oss – 4.500m<sup>2</sup>**  
(varken, rund, kip verwerking)

Vleesleverancier Hems verliet in november 2017 hun nostalgische hoeve in Netersel voor een nieuwbouwpand in Oss. Bouwbedrijf Aan de Stegge Twello begeleidde Hems van A tot Z bij de engineering, ontwikkeling en realisatie van een duurzaam en voedselveilig bedrijfspand. Robert van Grinsven, financiële man bij Hems: “We barstten uit onze voegen, maar verder uitbreiden op de oude locatie was onmogelijk. Het voordeel van nieuwbouw is dat je precies kunt bepalen hoe groot je vriesruimte, koelcellen en andere ruimtes moeten zijn. We hadden duidelijke ideeën over efficiënt ingedeelde productielijnen en de positie van inkomende en uitgaande goederen. Dat konden we in het nieuwe ontwerp allemaal meenemen.”

**Ameco – 10.500m<sup>2</sup> Apeldoorn**  
(rundvlees – slacht)

Aan de Stegge Twello begeleidde Ameco in haar keuzetraject voor de nieuwe locatie op de Ecofactorij in Apeldoorn. Heel bijzonder aan dit project waren het snelle voorbereidingstraject en korte bouwperiode: 13 maanden voor engineering én bouwen. “Gezien de huidige marktwerking is dit naar verwachting op dit moment niet meer haalbaar,” zegt Bas. “Maar efficiënt zijn we. Jan van Westreenen is apetrots op de nieuwbouw en zeer lovend over alle partijen die

hij en Aan de Stegge Twello in het team hebben aangebracht.”

**Bresc Werkendam – 5.550m<sup>2</sup> (knoflook-, sausen- en kruidenspecialist)**

Op 14 september 2018 is het nieuwe pand van Bresc opgeleverd. Arjan Hak, algemeen directeur bij Bresc: “We wilden een engineerende bouwverpakker met ervaring in food en met goede referenties. Aan de Stegge Twello is sterk in het meedenken qua scope, tijd en geld: wat krijg je, wanneer en wat kost het? Ze hebben ons daarin enorm ontzorgd, maakten steeds inzichtelijk: deze keuze heeft deze (financiële) gevolgen. En ze zijn oplossingsgericht en proactief.”

**Van Dijk Groothandel Kampen**  
(food logistiek) – 2.750m<sup>2</sup>

### ONDERHANDEN WERK:

**Euroma Zwolle – 26.000m<sup>2</sup>**  
**Postuma IJsselmuiden (AGF) – 10.000m<sup>2</sup>**

### OP TE STARTEN PROJECTEN:

**Mocca d’Or koffiebonen (koffiebranderij) in Zwolle – 2.750m<sup>2</sup>**  
**Ruitenberg Ruinerwold (innovatieve ingrediënten voor de voedingsindustrie) – 5.000m<sup>2</sup>**

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



Bresc, Werkendam



Scan deze QR-code  
of bezoek [www.uwhygienepartner.nl](http://www.uwhygienepartner.nl)



# Desinfectie wipen voor kleine oppervlakken



## Officieel toegelaten als desinfectiemiddel onder toelatingsnummer 15588 N

- ▶ Biocide zonder residu, naspoelen is wettelijk niet verplicht of nodig
- ▶ Kant-en-klare oplossing, geen noodzaak meer om zelf chemie te doseren
- ▶ Uitermate geschikt voor droge processen en watergevoelige omgevingen
- ▶ Geadviseerde contacttijd wordt sneller behaald dan bij een spraymethode
- ▶ Productieverhoging en kostenbesparing door verlaging van desinfectietijd
- ▶ Geschikt voor de tussentijdse desinfectie van kleine oppervlakken

**Brilliant Group is exclusief distributeur van Pal International**



Typograaf 8  
6921 VB Duiven  
Nederland

+31 (0)26 3190 590  
info@hygienepartner.nl  
www.uwhygienepartner.nl