



MET SPECIAL EMPACK 2019



VERPAKK(ING)EN

- CHRIS BRUIJNES
- STARCUISINE
- IQ-PACKING
- JONG TALENT
- RECHTSPRAAK





COMMERCIEEL BAK-TECHNISCH ADVISEUR

DIE DE MARKTPOSITIE VERSTERKT BINNEN DE AMBACHTELIJKE BAKKERIJSECTOR

LIMBURG

Bak Speciaal is in 2000 opgericht en is uitgegroeid tot een innoverende en toekomstgerichte partner voor onderscheidende bakkerijgrondstoffen. In 2008 is in Nijkerk een compleet nieuwe locatie met proefbakkerij gebouwd. Hier worden specialiteiten ontwikkeld en kunnen klanten worden ontvangen. Vanuit deze locatie wordt de bakkerijsector in Nederland voorzien van natuurlijke en eerlijke producten op kwalitatief hoogstaand niveau. Ter uitbreiding van het team Commercieel Bak-technisch adviseurs zijn wij op zoek naar een Commercieel Bak-technisch adviseur. In deze rol ben je onder andere verantwoordelijk voor de realisatie van de doelstellingen op het gebied van omzet, marge, rendement en volume bij de ambachtelijke relaties in Limburg en Brabant.
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669.



BUSINESS DEVELOPER EUROPE

CONNECTOR WHO CREATES AND EXPANDS COMMERCIAL OPPORTUNITIES

RIJSWIJK

Kiwa is a leading global company of Testing, Inspection and Certification services. With locations in Europe, Asia, South America and China, Kiwa is globally active in over forty countries. In order to further develop and expand the business in the European food and feed market, a new function has been created. This role offers working in a dynamic multi-functional team environment, within a fast paced and constantly changing industry. For this international role, with focus on Europe, we are looking for an entrepreneurial Business Developer. This independent professional develops key account strategies for new and existing international food and feed customers. To create synergy between the sales activities of the individual countries you will translate regional key account strategies into European strategies.
Consultant: Annemarie van den Bos, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-53310126.



QHSE MANAGER

VEELZIJDIGE FUNCTIE MET VEEL RUIMTE VOOR EIGEN INITIATIEF

VUREN

Sonac, gevestigd in Vuren, is onderdeel van Darling Ingredients. Darling is 's werelds grootste producent van duurzame en natuurlijke ingrediënten uit organische reststromen en dierlijke bijproducten. Sonac Vuren is een indrukwekkende en moderne fabriek die gespecialiseerd is in de verwerking van varkensbeenderen tot allerhande producten. Toevoer vindt plaats vanuit geheel Europa. De eindproducten worden toegepast in veel verschillende feed, food en technische applicaties. Voor de locatie in Vuren zijn wij op zoek naar een ondernemende QHSE Manager. In deze functie ben je verantwoordelijk voor het doorontwikkelen, realiseren, evalueren en zo nodig bijsturen van het gehele QHSE-beleid en de bijbehorende managementsystemen.
Consultant: Anneke Witjes, telefoon 0317-468686 of 06-23296010.



INKOPER GRONDSTOFFEN EN VERPAKKINGEN

COMMERCIEEL INKOOPTALENT BINNEN EEN STERK GROEIEND BEDRIJF

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. Zij levert aan grote Europese retailers, fastfoodketens, foodspecialisten en de industrie. De producten worden onder het eigen merk GoodBite en onder private label geleverd. Schouten produceert hun vegetarische producten samen met diverse externe partners, waar Schouten technologische kennis en ervaring inbrengt. Het inkoopteam bestaat nu uit 3 personen, een Inkoper, een Supply Chain Manager en een Voorraadbeheerder. Ter vervanging van de huidige Inkoper zoeken wij een operationele Inkoper, verantwoordelijk voor de inkoop van grondstoffen voor vegan en vegetarische vleesvervangers en verpakkingsmaterialen.
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669.



PRODUCTIEMANAGER

PEOPLEMANAGER MET FOCUS OP INDIVIDU EN ORGANISATIE

ALMERE

Yakult Europe B.V. is het Europese hoofdkantoor van Yakult Honsha Co., Ltd., gevestigd in Tokio Japan. Wereldwijd bestaat zij al bijna 85 jaar en produceren er 38 fabrieken Yakult producten. Yakult Europe is sinds 1994 de enige Europese productielocatie voor 13 Europese landen en produceert het bekende probiotische melkdrankje Yakult®. Dagelijks worden er wereldwijd meer dan 39 miljoen flesjes Yakult® gedronken. De fabriek in Almere bestaat 25 jaar en gaat de komende jaren een traject tegemoet om de continuïteit van productie te waarborgen. Dat betekent een fase van vernieuwing en verandering voor het productiepersoneel. Om deze verandering naar de werkvloer en vice versa te stroomlijnen zijn wij op zoek naar een daadkrachtige Productiemanager met focus op individu en organisatie.
Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490.

20% MINDER VERPAKKINGEN IN DE SUPERMARKT

Consumenten, supermarkten, maatschappelijke organisaties en overheden oefenen steeds meer druk uit op bedrijven om duurzaam te verpakken. De Nederlandse supermarkten hebben onlangs met elkaar afgesproken dat er in 2025 maar liefst 20 procent minder verpakkingsmateriaal in de supermarkt ligt. Ook moeten de verpakkingen dan voor 95 procent recyclebaar zijn en papier en karton volledig gecertificeerd. Met al die aandacht voor duurzaamheid en recycling, zou je bijna vergeten dat de verpakking voor voeding belangrijke functies heeft: bijdragen aan de voedselveiligheid van het product bijvoorbeeld, en de houdbaarheid verlengen omdat de consument niet iedere dag boodschappen wil doen. Ook beschermen is een wezenlijk doel van het omhulsel.

Mijn zoon vertelt dat hij een ei mee moet nemen naar school, voor een 'eggdrop-challenge' bij natuurkunde. De opdracht: 'Neem een ei mee naar school en verpak deze in de klas zodanig je hem vanaf een meter hoog kunt laten vallen, zonder dat hij breekt'. Hij en zijn vriendje wilden het verpakken in een zak popcorn. Dat zou de klap wel opvangen. "Wat zonde van de popcorn", vonden zijn zussen. Ze hadden duidelijk niet veel vertrouwen in de gekozen oplossing. Met een overvolle tas vol boeken achterop de fiets, ligt er eerst een andere challenge op zijn pad: "Mam, hoe krijg ik het ei zonder het te breken op school?" "Bedenkt zélf een oplossing!", moedig ik hem aan. Die ligt voor de hand. In een eierdoos. "Wat een ingenieus ontwerp", constateert hij als hij schijnbaar voor het eerst écht de vormgeving ervan bestudeert. De doos gaat in de schooltas, maar deze zit te vol. In een klein rugzakje op de rug dan maar, dat vangt gelijk de schokken op van stoepranden die onderweg genomen worden bij de vele wegopbrekingen.

Vindingrijke oplossingen voor 'Today's foodchallenges' waren er ook volop bij studenten van de HAS Food Experience: nieuwe businessmodellen, hernieuwbare verpakkingen, eiwitrijk bier, proteïne- en vezelrijke bonbons voor ouderen, verrukkelijke duurzame droge worst, innovatieve algensnacks. De jeugd heeft de toekomst! bedacht ik, tot ik bij een groepje avondstudenten kwam. Volwassen studenten die hun sporen in de food al ruimschoots hebben verdiend, gemotiveerde mensen die verder willen komen en niet willen stilzitten. Die de kracht van samenwerken en kennisdelen ervaren. Ofwel: enthousiasme en leergierigheid is allesbehalve leeftijdgebonden. Er valt nog zóveel te ontdekken.

De missie op school was geslaagd. Helemaal 'het ei van Columbus' is het natuurlijk niet: met deze oplossing halen we nooit die 20% verpakkingsreductie. Wel een dikke tien voor originaliteit. En een zak popcorn zonder struif, om triomfantelijk te delen bij de lunch.

Judith Witte

judith@b2bcommunications.nl

[@vakbladenFood](https://twitter.com/vakbladenFood)



DUPP RECRUITMENT
EXECUTIVE SEARCH
INTERIM MANAGEMENT

FOR YOUR NEXT CAREER
MOVE IN FOOD

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

Inhoud

THEMA: VERPAKKEN EN VERPAKKINGEN



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

DE CONSUMENT WIL MÉÉR (EN MINDER)

De consument koopt meer gemak, wenst betere en meer productinformatie én wil minder plastic in verpakkingen. De impact van deze ontwikkelingen op de verpakkingindustrie is groot en neemt in de toekomst snel toe. Wat betekent dit voor de foodsector? Vier experts aan het woord.

EN VERDER...

OSV netwerk	6
Column Pieter Vos	9
Column Bessels	21
Recht toe recht aan	26
IQ Packing	28
Jong talent	36

INTERVIEW

'VERPAKKEN IS EEN BIJZONDER DING'

De rol van het Kennisinstituut Duurzaam Verpakken is veranderd. Ze wordt steeds meer een partner voor het bedrijfsleven. Directeur Chris Bruijnes vertelt hoe het KIDV bedrijven adviseert en ondersteunt in deze kritische tijden. "We staan voor spannende uitdagingen."



BEDRIJFSREPORTAGE GROOTS KOKEN MET PASSIE

Wie bij StarCuisine binnenloopt, krijgt trek: uitnodigende geuren van oriëntaalse maaltijden komen je tegemoet. Vers is de standaard, 'lekker eten' de vaste overtuiging. Vijf automatische traysealers van Ilpra werken uitstekend in de flexibele productie.

SPECIAL EMPACK 2019

Het recyclen van plastic is een hot topic in de Nederlandse verpakkingindustrie. Dit hoofdthema komt dan ook uitvoerig aan bod tijdens Empack 2019; met 'voedselcontactmomenten' en een miniconferentie.

Praktische info	42
Berichten van standhouders	44-51



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 **Oplage:** 3000. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). **Voorpaginafoto:** ©Fotoburo Roel Dijkstra **Aan deze uitgave werkten mee:** Harry van Brandenburg, Nino Bruggers, Herman Bessels, Feike Klomp, Esther van der Lelie, Babette Tierie, Pieter Vos **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. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RAB0 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op www.b2bcommunications.nl. **Copyright 2019:** b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteuren verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.



transportbandaandrijving.nl

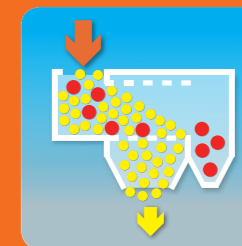
voor elke band de
juiste aandrijving

wij hebben ze
voor u

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

transportbandaandrijving.nl

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



Controle
zeving en
fractionering

AZO® Wervelstroom zeeftechnologie

- betrouwbaar
- bewezen technologie
- universeel inzetbaar



AZO®
www.azo.com



BEDRIJFSBEZOEK SIMONS HALAL FOOD

Op donderdag 25 april brengen we een bezoek aan Simons Halal Food in Roermond. Simons Halal Food is een begrip in de wereld van Halal Food, Halal vleeswaren en snacks.

Om daadwerkelijk Halal te produceren moeten letterlijk alle stappen in het productieproces aangepakt worden. Ook zaken waar je in eerste instantie niet zo gauw aan denkt, zoals de transportbanden en de vloeren. Als je

dan ook nog bedenkt dat er geen eenduidige regelgeving of certificerende instelling is, blijkt dat de overstap naar halal niet zomaar kan worden gemaakt.

Nino Bruggers van DVAN Advocaten geeft een presentatie met als onderwerp 'claims en keurmerken', een item waar we in de food-industrie niet gauw over zijn uitgepraat en wat in combinatie met het onderwerp Halal

zeker voor verhitte discussies zal zorgen.

Ga mee naar Simons Halal Food in Roermond. John Seegers, algemeen directeur, wil zijn ervaringen graag delen met de OSV.

Meld je aan via www.OSVnetwerk.com

Ken je ons netwerk nog niet en wil je eens kennis komen maken? Dan is dit dé gelegenheid.

BEDRIJFSBEZOEK MEATPROTEÏNS 14 MAART

Jacques ten Kate stond in 2012 aan de wieg van DCP Ingredients, 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“. Inmiddels bedient het bedrijf de internationale vleesverwerkingsindustrie.



OSV GOLFDAG 17 MEI



Vrijdag 17 mei gaan we samen golfen bij Golf en Businessclub De Scherpenbergh in Lieren. Ga lekker met ons de baan in, en neem een klant of relatie mee. Geen golfervaring? Niet getreurd, doe gewoon mee met

de clinic, waar je twee uur lang in het bijzijn van een echte GolfPro de basistechniek leert!

BEDRIJFSBEZOEK PRINS&DINGEMANSE

Op 7 februari jl. zijn we hartelijk ontvangen door Jan Prins en Christian Koeman van Koninklijke Prins&Dingemanse om een kijkje te nemen in de wereld van de mosselen en de oesters. Prachtig bedrijf met gastvrije mensen, dat straalt de groepsfoto ook wel uit!



www.OSVnetwerk.com

WELKOM NIEUWE DEELNEMERS OSV

Koninklijke Prins & Dingemanse - Jan Prins

Jacques Kruidenboter BV - Gijsbert van Malkenhorst



COMEBACK PRINT

Vijf jaar geleden zette ik de stap naar het ondernemerschap met de overname van vakblad Voedingsindustrie en de OSV. Ik kreeg vaak te horen waar ik het lef vandaan haalde om in print te investeren. „Print is een aflopende zaak, dat hou je niet lang vol.“

Het tegendeel is waar: uit recent onderzoek blijkt zelfs dat print in de lift zit. Nou is print nooit weggeweest, ik heb altijd geroepen dat het nooit verdwijnt, maar er waren wel twijfels over de toekomst ervan met de gigantische opmars van online. Ik moest het bestaansrecht van mijn papieren vakblad steeds vaker verdedigen.

Het doet mijn uitgevershart goed dat er nu een bevestiging ligt van een heuse comeback. Nog veel interessanter is dat het de jongeren zijn die deze veroorzaken. Dat zijn wel mijn toekomstige lezers!

Alle vooroordelen gaan overboord. De jeugd staat te boek als gedoodverfd online lezer. Nu blijkt dat ze toch op zoek zijn naar een prettig offline moment.

De voorlopige resultaten uit het lezersonderzoek van vakblad Voedingsindustrie liggen helemaal in deze lijn. We hebben bijvoorbeeld gevraagd waar men vakinformatie vandaan haalt. De verhouding print en online is exact 50:50. En persoonlijk contact via netwerken staat op nummer 3.

Laten dat nou net de drie pijlers zijn waar mijn bedrijf op steelt! Vakblad Voedingsindustrie in print en online, met de e-mailnieuwsbrieven en ons eigen netwerk OSV.

Wij staan stevig in de markt. Wij maken geen comeback, maar blijven groeien en vernieuwen. Ik hoop jullie ook!

Saskia Stender





ONLINE VEILING INDUSTRIAL AUCTIONS VEILT MACHINES FRIESLANDCAMPINA

FrieslandCampina kondigde eind vorig jaar een uitgebreide heroriëntatie op de Duitse markt aan. Centraal in deze strategische heroriëntatie staan verschillende investeringen, het bundelen van alle commerciële activiteiten in de omgeving van Düsseldorf en andere maatregelen om de winstgevendheid te vergroten. De maatregelen omvatten in elk geval de sluiting van de productielocatie in Gütersloh. De machines en inventaris, zoals pasteurs, homogenisatoren, complete vul- en verpakkinglijnen voor desserts, silo-installaties, fruit- en verwerkingspompen, palletwikelaars en palletiseermachines, worden online geveild. Wilt u een kijkje nemen in de fabriek? Meld u zich dan aan voor de kijkdagen op 11 en 12 maart. Sluiting online veiling 13 en 14 maart bij veilingbureau Industrial Auctions.

www.industrial-auctions.com

TRANSPORTAANDRIJVING NÓG HYGIËNISCHER MET PROCON TROMMELMOTOREN

Procon Trommelmotoren worden al jarenlang gebruikt in de voedingsmiddelenindustrie. Deze ervaring heeft zich vertaald in nuttige innovaties; met name voor positief aangedreven transportbanden. Deze combinatie van een vol-PU band met een RVS trommelmotor -waar geen olie in zit-, is zeer succesvol. De trommelmotor heeft een dikwandige mantel (uit één stuk vervaardigd), waarin uitsparingen zijn gemaakt voor een vormsluitende verbinding tussen trommelmotor en transportband. De trommel neemt de transportband gegarandeerd mee, ook bij een lage voorspanning, wat de levensduur aanzienlijk verhoogt. Het ontbreken van overbodige gaten of kieren waarin vuil zich kan ophopen,



voorkomt bacterienesten. Er zijn oplossingen beschikbaar voor diverse bandtypen en -fabricaten, waaronder Ammeraal, Chiorino, Habasit, Intralox en Volta. Benieuwd of ook voor uw transportband een hygiënische trommelmotor beschikbaar is? Neem dan contact op met TBA.

www.transportbandaandrijving.nl

DIGITALISERING & ROBOTISERING ROBOTARM BIEDT VOEDINGSINDUSTRIE DE HELPENDE HAND

Technologie speelt een steeds grotere rol in de voedingsproductie. Binnen de industrie groeit vooral het gebruik van robotica en data-technologie. Data-technologie helpt voedingsproducenten om meer informatie uit de keten te delen. Voor Nederlandse fabrikanten is de inzet van nieuwe technologieën niet alleen nuttig, het is ook noodzakelijk om concurrerend te blijven. Robotisering en digitalisering verhogen de productiviteit van medewerkers en helpen om toekomstige personeelstekorten te voorkomen. Dit stelt het ING Economisch Bureau in de onlangs verschenen publicatie 'Foodtech: robotarm biedt voedingsindustrie de helpende hand'.

www.ing.nl



IFFA 2019 BESTEL GRATIS TICKETS VOOR GROOTSTE VAKBEURS VOOR DE VLEESINDUSTRIE

IFFA, hét topevenement van de vleesindustrie, opent haar deuren van 4 tot en met 9 mei 2019 in Frankfurt am Main. Met een nieuwe beursshal, een geoptimaliseerd terreinconcept en een groter expositieoppervlak. Onder het motto 'Meet the Best' presenteert de beurs het hele spectrum van de vleesindustrie: van handwerk tot hightech.

Op een expositieoppervlak van ongeveer 119.000 m² treft de bezoeker innovatieve technologieën, trends en toekomstgerichte oplossingen voor alle processtappen binnen de vleesverwerking: van het slachten, uitsnijden, verwerken en veredelen, tot aan de verpakking en verkoop. Messe Frankfurt rekent op meer dan 1.000 exposanten uit ongeveer 50 landen, en ruim 60.000 vakbezoekers uit 140 landen.

Bestel uw gratis kaarten voor de IFFA 2019!

Stuur een e-mail aan: kiki@b2bcommunications.nl en vermeld daarbij uw contactgegevens en de dagen dat u naar de beurs wil.

Voor deze actie is een beperkt aantal kaarten beschikbaar: OP=OP!

www.iffa.com
www.messefrankfurt.nl

VOEDSELVEILIG VERPAKKEN

De verpakking van je product is méér dan een aantrekkelijk omhulsel dat de verkoop vergemakkelijkt, en dat geldt zeker bij verse producten. De verpakking is medebepalend voor de houdbaarheid van je product. En dus voor de voedselveiligheid.

Hoe lang een product houdbaarheid moet zijn, is onder andere gerelateerd aan wat de opdrachtgever wil, en aan de eisen die retailers stellen. Maar de basis ligt in de eigenschappen van het product, en in de wet- en regelgeving. Een belangrijke voedselveiligheidsnorm is de EU verordening 2073/2005. De NVWA zet al jaren vol in op voedselveiligheid. Infoblad 85 helpt productiebedrijven de risico's te beheersen, met name de beheersing van *Listeria monocytogenes*. Een vereenvoudigde beslisboom helpt voedingsproducenten bij het nemen van de juiste beheersmaatregelen.

Je kunt ook voorkomen dat *Listeria* zich überhaupt in je product ontwikkelt. Hiervoor zijn verschillende mogelijkheden, waaronder procesmatige aanpassingen en eventueel met toevoegingen. Sta je voor de keuze van een nieuwe verpakking, neem dan in de beslissing het productieproces onder de loep. Verhitten in de verpakking bespaart veel ellende. Je hebt nagenoeg geen voedselveiligheidsanalyses meer én geen slapeloze nachten, want alle micro-organismen zijn afgedood bij voldoende verhitting.

Wanneer verhitten niet mogelijk is, zijn er meer opties. De NVWA eist dat je kennis hebt van je product met betrekking tot de uitgroei van *Listeria*. Die kennis vergaart je door onderzoeken, zogenaamde challengetesten. Het is niet altijd nodig dure onderzoeken uit te voeren. Een goede voorbereiding halveert de kosten!

Pieter Vos
Directeur Nutrilab



QLEAN-TEC  **CHRISTEYNS**

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

www.qleantec.com



‘Hoe kunnen we elkaar helpen en inspireren? Door samen te werken!’

CHRIS BRUIJNES

‘VERPAKKEN IS EEN BIJZONDER DING’

De rol van het Kennisinstituut Duurzaam Verpakken is veranderd. Ze wordt steeds meer een partner voor het bedrijfsleven; een logisch gevolg van de ontstane maatschappelijke druk ten aanzien van verpakkingen. Directeur Chris Bruijnes vertelt hoe het KIDV bedrijven adviseert en ondersteunt in deze kritische tijden. “We staan voor spannende uitdagingen.”

“Verpakken is een bijzonder ding”, vertelt Chris, sinds 1 augustus 2018 directeur van het KIDV. “Het onderwerp is herkenbaar, we hebben er allemaal een mening over.” Ondanks dat hij nog kort deze functie invult, weet Chris Bruijnes precies wat de marktontwikkelingen zijn, waar het instituut nu staat en welke uitdagingen er zijn. Niet zo gek, als je beseft dat hij al meerdere jaren bij de stichting betrokken was als lid van de Raad van Advies. “Ik kreeg de vacature voor de directeursfunctie onder ogen en dacht ‘dat is wat voor mij’”, vertelt Chris enthousiast. Hij is ‘van huis uit’ chemicus. Duurzaamheid past bij hem. Met name het verdiepen in complexe vraagstukken, veranderingen aanzwengelen en ondersteunen. Voorheen werkte hij onder meer bij TNO, de overheid, richtte hij Milieu Centraal op en zette hij zich voor diverse stichtingen in.

HOE ZIJN DE EERSTE MAANDEN BIJ HET KIDV U BEVALLEN?

“Uitstekend! We werken hier met een leuke groep mensen die intrinsiek gemotiveerd zijn. Gedreven persoonlijkheden die van aanpakken houden.” Bedachtzaam vult hij aan: “Die mensen heb ik in mijn werk eigenlijk altijd om mij heen gehad. Die gedrevenheid is waardevol, ik wil hen dan ook zo goed mogelijk informeren en betrekken.”

WAT IS EEN VAN DE MEEST IN HET OOG SPRINGENDE RECENTE ONTWIKKELINGEN?

“Dat niet alleen het product, maar ook de verpakking een belangrijk aspect van discussie is geworden. Een logisch gevolg van een veranderende maatschappij. In de loop der jaren zijn huishoudens kleiner geworden. De voedingsindustrie speelde hierop in en biedt inmiddels meerdere soorten verpakkingen aan. Als con-

sument maak je zo’n 7 tot 9 keer per dag een verpakking open. Na het koken van een maaltijd houd je een ‘bos aan plastic’ over, dat voelt niet goed. De verpakking staat inmiddels model voor verspilling/waste, maar dat hoeft niet zo te zijn. Zelf ben ik mij hiervan nog bewuster geworden tijdens bedrijfsbezoeken. Ik zie veel cijfers, maar als je dan bijvoorbeeld bij afvalsorteerder SUEZ bent, komen de bergen afval tot leven. Je schrikt gewoon van de hoeveelheid. Dan stel ik mijzelf direct de vraag ‘hoe gaat het bedrijfsleven, en wij als kennisinstituut, om met deze realiteit? Hoe kunnen we elkaar helpen en inspireren? Door samen te werken!’

WAT ZIJN BELANGRIJKE ONTWIKKELINGEN TEN AANZIEN VAN DUURZAAM VERPAKKEN?

Chris gaat voortvarend verder: “Op dit moment moeten wij in food steeds meer het nut van verpakkingen uitleggen; dat het geen los omhulsel is, >>

SISMATEC

process & packaging solutions



VERPAK HET MET PROSEAL!

BEGASSEN EN SEALEN VAN TRAYS



Twentepoort Oost 8
7609 RG Almelo, The Netherlands

T +31 (0)546 87 41 11
F +31 (0)546 86 45 46

info@simatec.nl
www.simatec.nl

Voor elk vloerprobleem een passende oplossing



Onze vloeren zijn:

- > HACCP gekeurd
- > Naadloos
- > Leverbaar met antislip en gladdere uitvoering
- > Bestand tegen -40 graden tot + 120 graden Celsius
- > Bestand tegen grote temperatuurwisselingen
- > Snelle ingebruikname
- > Bestand tegen meeste oplosmiddelen en chemicaliën
- > Conform de richtlijnen 93/43/EG
- > Zwaar belastbaar

Multipox levert vloer & wandsystemen op basis van:

- > Epoxy: sterk en decoratief
- > Polyurethaan cement gebonden: zwaar belastbaar
- > Acrylaat: beloopbaar na 2 uur
- > Vinyl Esther: zwaar chemisch resistent



Multipox
Kunststof vloeren b.v.
Industriële en Decoratieve Kunststofvloeren

ULFCAR
World leading flooring technology

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

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

Ulfcar Benelux: Voltastraat 27 A - 8013 PM Zwolle - Nederland - Tel: 06 - 250 195 45



maar staat voor hygiëne, houdbaarheid, bescherming en communicatie. Daarbij zien we ontwikkelingen ontstaan van herbruikbare verpakkingen, van zakjes voor groente/fruit in de supermarkt, tot verpakingsloos winkelen. Een voorbeeld is Loop: een platform dat producten thuis aflevert in herbruikbare verpakkingen. Bijvoorbeeld in herbruikbare flessen, zoals vroeger via de melkman. Een mooi initiatief, maar heeft zo'n concept kans van slagen bij de intensiteit van onze maatschappij, zonder verspilling?

Andere voorbeelden zijn het niet meer gratis weggeven van plastic tasje bij winkelketens. Verder zie je steeds meer dat je online bestellen kunt aangeven hoe je producten aangeleverd wilt krijgen. Dit zijn antwoorden op vragen vanuit de kritische samenleving."

WELKE ISSUES LEVERT DIT OP VOOR HET BEDRIJFSLEVEN EN HET KIDV?

"Het vinden van antwoorden op onder andere de vraag: hoe gaan we hiermee om richting de toekomst? De initiatieven zijn logisch, maar hoe ga je het proces van deze nieuwe consumptiewijze goed invullen? Hoe kun je nog beter hergebruik en recyclebaarheid van verpakkingen realiseren? En wat is dan eigenlijk recyclebaarheid?"

WAT IS DE ROL VAN HET KIDV ANNO 2019?

"De rol van het KIDV is door de jaren heen veranderd. Door de herkenning van het belang van duurzame verpakkingen in de maatschappij, is het instituut dichterbij de markt gekomen. Was zij de eerste jaren vrij sterk bezig met ondersteunen van onderzoek voor branche en overheid,

tegenwoordig zijn er meer individuele contacten met bedrijven en wordt meegedacht over het verpakkingsbeleid van organisaties. Chris somt de brede dienstverlening op: "Wij helpen bedrijven om hun verpakkingsportfolio te verduurzamen of we verzorgen, op verzoek, een quickscan. We ontsluiten kennis en wetenschap rondom verpakkingen; we werken samen met kennisinstellingen (Universiteiten en hogescholen). We brengen tools op de markt waarmee bedrijven zelf kunnen werken op het gebied van recyclebaarheid en circulariteit. Ook onderhouden we contact met brancheverenigingen, zoals het CBL, Groente & Fruit, FNLI en het Wijnfonds. Deze brancheverenigingen maken een verduurzamingsplan verpakken. Het onafhankelijk college van het KIDV, onder leiding van ex-minister milieu, Jacqueline Cramer, beoordeelt deze plannen. >>

Bedrijven kunnen contact met ons opnemen voor advies en ondersteuning. Zelf gaan wij ook actief op pad om partnerships met bedrijven aan te gaan. We hebben hiervoor accountmanagement ingevoerd.”

WELKE UITDAGINGEN ZIET U VOOR HET KIDV?

“De belangrijkste uitdaging voor bedrijven is dat de druk van de maatschappij aanzwelt. Als je hier als bedrijf niet op inspeelt, kan je de

slag gaan verliezen. Wij kunnen deze bedrijven uitstekend helpen. Ook op internationaal gebied. Tot nu toe waren wij gericht op Nederland. Wij krijgen echter steeds meer vraag om ondersteuning te bieden aan bedrijven die ook internationaal opereren. Hun vraag is hoe te handelen met verpakkingen, aan welke regels zij zich moeten houden, de Nederlandse of de Europese? Wij gaan ons dit jaar oriënteren op internationale partners. Een leuke klus.”

“Een andere uitdaging is de vraag hoe wij onze kennis transparant kunnen aanbieden. Duurzaam verpakken is top of mind. Bedrijven in diverse regio's zetten eigen initiatieven op. Zij weten niet dat een bedrijf in een andere regio met een gelijke ontwikkeling bezig kan zijn. Wij willen een kennisatlas opzetten waarin dit zichtbaar wordt. We hebben zicht op de partijen, kunnen ze aan elkaar verbinden en kennis ontsluiten.”

“Nog een mooie kans is om verschillende partijen dichterbij elkaar te gaan brengen. Wij krijgen vragen van zowel fabrikanten als sorteerdere. Ieder zoekt op eigen vlak naar verbeteringen. Hoe kunnen we in samenspraak met beiden zorgen voor zuivere verpakingsafvalstromen, dat verpakkingen beter recyclebaar zijn en gerecycled materiaal toegepast kan worden in nieuwe producten en verpakkingen?”

Chris noemt tot slot het Plastic Pact dat staatssecretaris Stientje van Veldhoven op 21 februari heeft gepresenteerd: “Dit zijn ambities, doelstellingen over reductie en hergebruik van plastic. Onze vraag is: gebeurt de uitvoering van deze ambities en doelstellingen individueel of samen? Wij bekijken wat onze toegevoegde waarde hierin kan zijn. Kortom, het zijn spannende tijden voor het KIDV”, zegt Chris met een glimlach op zijn gezicht.

WAT WILT U NOG KWIJT AAN HET BEDRIJFSLEVEN?

“Een nadrukkelijke oproep: probeer je verpakkingen te innoveren, ga voor de maximale recyclebaarheid en hergebruik van materialen. Grote partijen kunnen op eigen kracht drastische keuzes maken om de markt te veranderen. Kleinere bedrijven kunnen ook samenwerken of hun verpakkingen op een andere manier aanbieden. Wacht niet af, neem nu actie. Heb je hierbij hulp nodig? Neem contact met ons op!”

 www.kidv.nl



maakt het mogelijk!

ERP software

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



www.4foodsoftware.com



Hamburgervormmachines
Stavenvormmachines
Ballenvormmachines
Verpakingslijnen
Dekseluiters
Vulmachines
Ontnesters
Draaitafels



Dekseluiter (3 kops):
- Geschikt om verschillende schalen te dekselen.
- Zowel de koppen als de cassettes zijn uitwisselbaar, waardoor meerdere variaties van schalen mogelijk zijn.
- Extra opties mogelijk: zoals het verdraaien of in lijn plaatsen van schalen.
- Hygiënisch ontwerp.

Edisonstraat 7
2723 RS Zoetermeer
T +31 (0)79-3416646

info@tapmachinebouw.nl
www.tapmachinebouw.nl

IFFA

4 t/m 9.5.2019
Frankfurt am Main



Meet the Best

IFFA. Eén wereldvakbeurs, één focus: het levensmiddel vlees. Van vakbedrijf tot hightech industrie toont dit innovatief platform de trends voor de komende drie jaar. Hier ontmoeten deskundigen uit de industrie, de handel en het ambacht elkaar – nu voor het eerste keer in de nieuwe hal 12.

www.iffa.com

info@netherlands.messefrankfurt.com

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

DE GEMAKSCONSUMENT WIL MÉÉR (EN MINDER)

De consument koopt meer gemak, wenst betere en meer productinformatie én wil minder plastic in verpakkingen. De impact van deze ontwikkelingen op de verpakkingsindustrie is groot en neemt in de toekomst snel toe. Wat betekent dit voor de foodsector?

De consument bepaalt in belangrijke mate trends in verpakkingen. De hunkering naar transparantie groeit: hij wil weten wat de herkomst en de samenstelling is van het product (om gezondheids- of medische redenen, of gewoon uit nieuwsgierigheid) en waar het vandaan komt. Zo hecht de consument steeds meer waarde aan betrouwbare leveranciers. Vakblad Voedingsindustrie vroeg vier partijen met kennis van de foodbranche naar trends en ontwikkelingen in verpakken en verpakkingen, en wat daarvan de gevolgen zijn voor de voedingsindustrie.

TRANSPARANTIE

Retail specialist Gerrit Grievink, directeur van Focusplaza: "Consumenten willen dat fabrikanten het verhaal over en achter producten vertellen. Ze zoeken naar authenticiteit en waardetoevoeging. Daarnaast is duurzaamheid een belangrijk thema, waaronder aandacht voor CO₂-reductie." Jan Zwaan, directeur van Espera-Nederland, weeg- en etiketteerspecialist van voorverpakte levensmiddelen, vult aan: "De verpakking is een belangrijk communica-

tiemedium, er moet steeds meer informatie op." Het bedrijf komt de industrie tegemoet met hun nieuwste softwarepakket, dat ervoor zorgt dat alle gewenste informatie inderdaad ook op de verpakking komt. Een mogelijke oplossing voor de overdracht van nóg meer informatie, is de QR-code. "Wij zien dat deze duidelijk in opkomst is," vervolgt Jan Zwaan. "De consument scant de code en komt meestal nog op een statische website. Espera antwoordt met een dynamische variant. De relevante informatie is op maat gemaakt, per verpakt product. In Duitsland is al sprake van een brede inzet, maar Nederland blijft hierin nog achter. Mijn advies aan de sector is om de consument deze informatie te tonen. Op de lange termijn verbetert dat het productimago". Wellicht dat bovendien, door mogelijkheden voor betaling via de QR-code, deze vorm van infoverstreking een flinke impuls krijgt (bron: ABN AMRO).

ONLINE VERKOOP

Een disruptieve trend noemt Gerrit Grievink de online verkoop van voedingsmiddelen. "Die neemt de komende jaren snel toe. Dick Kupe-

rus, Salesmanager van Global Flexibles, valt hem bij: "De stijging van de online verkoop van voedingsmiddelen, met name van gemakproducten zoals het snelgroeiende segment kant-en-klaar maaltijden, beïnvloedt de verpakkingsindustrie op allerlei fronten. Het betekent eveneens een groei in de afzet van verpakkingsmaterialen."

Gerrit Grievink: "Onderschat de verwachte impact van Amazon op de Nederlandse foodverkoop niet! Hier ligt echt een grote uitdaging voor de verpakkingsbranche. Want hoe gaat die 'fles' wijn door de brievenbus en hoe krijg je dat bosje bloemen vers bij de consument? Ook zijn er slimme etiketten nodig waarmee je producten in de keten kunt volgen (tracking en tracing). Coolblue zet verpakkingen in om een feestje van het bezorgmoment te maken. Zij vergroten daarmee de loyaliteit."

TOENAME PRODUCTVARIANTEN

Mart de Koning, Hoofd Verkoop van Multivac, fabrikant van onder meer verpakkingsmachines, ziet door de trend in online foodverkoop een nieuw type klant opkomen: "Deze werkt >>



samen met kleinere leveranciers die steeds grotere volumes produceren. Zij vragen om compacte verpakkingsmachines die snel kunnen omschakelen voor diverse kleine productieteaantallen." De vraagtoename komt volgens Mart zowel van de detailhandel, de horecasector als van de online foodkanalen. "Ook zien we dat grote fabrikanten kleine verpakkingsmachines naast hun bestaande machines plaatsen," vervolgt hij. "Wij hebben hierop ingespeeld door ons aanbod in verpakkingsmachines in tien jaar tijd meer dan te verdubbelen, tot wel 50 verschillende typen. De vraag naar geautomatiseerde oplossingen neemt bovendien toe, maar dat is het gevolg van een oplopend tekort aan productie personeel." Jan Zwaan (Espera) ziet dat ook gezondheid een rol speelt: "In Nederland lopen we voorop met het aanbod van vleesvervangende producten. Hierdoor neemt het aanbod producten in veel verschillende varianten eveneens toe. De productievolumes per product nemen daardoor

wel af. Als oplossing voor die toegenomen diversiteit bieden we weeg- en etiketteermachines die gekoppeld zijn aan ERP-systemen en die automatisch omschakelen bij een volgend product."

BELANGEN RETAILER

Voor de retailer zijn verpakkingen steeds vaker onderdeel van het productconcept. De verpakking kan emotionele waarde toevoegen, waardoor de verkoop toeneemt. Beleving speelt een cruciale rol. De hippe en recyclebare koffiebekers van Starbucks zijn zelfs hebbedingetjes geworden. Gerrit Grievink: "Uit onderzoek blijkt dat een onderscheidende verpakking het prijsbewustzijn bij de consument verlaagt. De retailer kan daardoor een hogere prijs vragen." Een goed voorbeeld vindt hij Marks & Spencer. De verpakking bepaalt er de winstmarge op het product. "Kijk naar welke functionele waarde verpakkingen hebben voor de retailer. Het ontzorgen van de consument heeft zijn prioriteit.

Een product moet veilig zijn en inspelen op gemak. Ook heeft de retailer veel interesse in reductie van zijn grootste kostenpost, namelijk die van personeel. Hij denkt voortdurend na over het efficiënter maken van zijn proces met minder handling", legt Gerrit Grievink uit.

PLASTIC VERVANGEN

Volgens het Europees verpakkingsconvenant stelt Nederland zich ten doel om het gebruik van verpakkingsmateriaal te beperken en hergebruik te stimuleren. Uit recent onderzoek blijkt bovendien dat 66% van de Nederlanders minder plastic in verpakkingen wil (IRI European Shopper Study). Mart de Koning: "Onze klanten houden zich veel bezig met het verminderen van verpakkingsmateriaal. Daarnaast constateren we een toename van monomaterialen als APET, in plaats van twee verschillende, lastig van elkaar te scheiden, materialen. Monomaterialen vereenvoudigen het hergebruik. We constateren verder dat plastic steeds vaker vervangen wordt door karton." Een grote uitdaging ligt volgens hem in het verbeteren van de voorlichting aan de consument: "Het is van groot belang dat de gebruiker de nieuwe verpakkingen begrijpt, als het gaat om recycleren. Wat moet er in welke afvalstroom? Een biologisch afbreekbare verpakking voor vlees mag niet bij het plastic afval terecht komen. En wanneer kun je een verpakking hergebruiken?"

MINDER, DUNNER

De wens van bedrijfsleven en consumenten om de hoeveelheid plastic te verminderen, begint in de praktijk zijn vruchten af te werpen: in de agfsector zien we plastic bakjes met een dunne topsealfolie aan de bovenzijde in plaats van een harde kunststof deksel. Ook zijn verpakkingen dunner door het aanbrengen van reliëf in de wanden en bodem, zoals bij een plastic fles. Dit voelt hetzelfde aan, maar leidt tot zo'n 35% minder plasticgebruik. Productieorganisatie ProMessa, een innovatieve centrale slagerij in Deventer, startte in 2017 als eerste in de sector >>

met het verpakken van biologische vlees in een gecertificeerde composteerbare verpakking, op basis van hernieuwbare, plantaardige grondstoffen. Dat verhoogt de kostprijs en de branche kijkt daarom nog toe. In Duitsland biedt Lidl steaks aan op een kartonnen ondergrond met een dun monomateriaal aan de bovenzijde van de verpakking. Het duurt niet lang meer voordat deze verpakkingen ook in de Nederlandse winkels liggen. "Onze machines zijn al aangepast op deze ontwikkelingen", vertelt Mart de Koning. "Het materiaal APET bijvoorbeeld vraagt veel wijzigingen in de techniek voor het verwerken ervan. Bij de ontwikkeling van onze machines houden we natuurlijk ook rekening met CO₂-reductie. We bouwen machines met elektrische aandrijving in plaats van pneumatiek."

Jan Zwaan voorspelt dat de opkomende skinverpakkingen voor steeds minder plasticgebruik zorgen, met name bij het verpakken van

vlees. "Het is, zoals de naam al zegt, een soort huid die strak om een vers product heen zit en luchtdicht verpakt. Hierbij is het aanpassen van het productieproces een grote uitdaging. Productievolumes nemen af, terwijl de kosten toenemen. Een sleeve of een aangepast etiket is noodzakelijk. Doorgaans moet de fabrikant flink investeren in een nieuwe machine. Door alleen een module met extra functionaliteiten aan de geleverde machine toe te voegen, kan de producent de kosten in de hand houden." Mart de Koning: "Bijkomend voordeel van skinverpakkingen is dat ze een mooie uitstraling geven aan onder meer vlees en vis. Bovendien verleng je de houdbaarheid ermee. Wij werken tegenwoordig met rekbaar folies."

STRENGERE HANDHAVING

Heb je het over verpakking, dat gaat het natuurlijk om méér dan het verminderen ervan. De aandacht voor correcte etikettering neemt toe,

mede door strengere Europese regelgeving. Menselijke fouten in de fabriek kunnen grote gevolgen hebben, waaronder recalls en imago-schade. Het verkleinen van de foutkans krijgt prioriteit in menig fabriek. "Door data aan ERP-systemen te koppelen, neemt de foutkans af," vertelt Jan Zwaan. "We hebben daar speciaal softwarepakketten voor ontwikkeld. Daarnaast bieden we extra visionsystemen die controleren of de juiste informatie op het etiket staat."

Gerrit Grievink heeft een dringend advies aan de food- en verpakkingsbranche: "Speel in op de wensen van retailers, ook op het gebied van MVO-doelen. Hun beloften en milieu-eisen staan in de financiële en maatschappelijke jaarverslagen. Alle partijen moeten met elkaar aan tafel; zo krijgt verpakkingsbranche meer zicht op de rol die ze spelen in de hele keten." Want, zo besluit hij: "De verpakkingsproblematiek schreeuwt om een ketenaanpak."





**Industrial
Auctions** BV

Professionals in online veilingen
voor de voedings- en drankenindustrie

Online veiling machines voor de voedingsindustrie
in opdracht van Windsor Food Machinery Ltd in Ashford (UK)

Kijkdag: 7 maart | Sluiting veiling: 12 maart



Online veiling machines en inventaris wegens sluiting
productie locatie FrieslandCampina Gütersloh (DE)

Kijkdagen: 11 & 12 maart | Sluiting veiling: 13 & 14 maart



Online veiling machines en inventaris
op voormalige locatie Vion Food Group in Wunstorf (DE)

Kijkdag: 14 maart | Sluiting veiling: 19 maart



Online veiling machines en inventaris vanwege stopzetting van
activiteiten appelverwerker Delpom in Benschop (NL)

Kijkdag: 2 april | Sluiting veiling: 4 april



IFFA

Hal 9.1 | Stand #A67
04 - 09.05.2019
Messe Frankfurt, Duitsland



Meet the Best

Registreer gratis

Zoek & bied

Win

Betalen & ophalen

www.Industrial-Auctions.com

1
THE
ONE

**MACHINE
DOES IT
ALL.**

**MAP OR SEAL ONLY
GASFLUSH
TRAYSKIN®
TRAYSKIN (X) PLUS®
TRAYSKIN TENDERPAC®
SHRINK (OVENABLE)
EASYLID®
MIRABELLA®**

SEALPAC®

Forming Innovations

**A-serie
Schalensluitmachine**



Fresh thinking

ULTRAPAK®
VERPAKKINGSMACHINES & SYSTEMEN

Ultrapak B.V.
Arkerpoort 16
3861 PS Nijkerk
The Netherlands
T +31 (0) 88 331 0 331
E info@ultrapak.nl

**EMPAK
STAND
3.E122**

Column
door Herman Bessels

DE KRACHT VAN VERPAKKEN

Een verpakking is als de deurgreep van een mooi gebouw. Het is de eerste hand die je de bezoeker geeft. Verpakken en verkopen zijn broer en zus. Verkopen is helpen kopen en een mooie verpakking helpt daarbij.

Een fantastisch product in een verpakking die oogt als een oude krant,... dat gaat 'm niet worden. Van gebakken lucht een taartje maken, kan dan weer wél. Zie de snoepwinkelketen die twee scheppen snoep verpakt in prachtige gekleurde folie en vervolgens de zak versiert met linten en strikken. Kosten van het snoep en de folie: € 3,-. Verkoopprijs €10,-. Dát is de kracht van verpakken. Die kracht is tegelijkertijd ook de zwakte. Want we verzuipen inmiddels in de plastic soep en vinden het een schande dat we zoveel afval aangeleverd krijgen. Zelfs als je die heerlijke Amsterdamse biologische yuppen-supermarkt uitloopt, is je tas effectief gevuld met 10% product en 90% verpakking.

Vroeger verkocht de milieuvriendelijke melkboer verse melk uit een bus: nul verpakkingsmateriaal. Maar toen was het milieu geen issue en de melkboer verdiende er niets meer of minder door. Hij leefde van de rente van het verlies en stierf met een hernia. Uiteraard moet een verpakking het product beschermen en het mooi presenteren, maar dat alleen mag en kan de norm niet meer zijn.

Hoe het verder moet, weet ik ook niet. Wel weet ik dat we aan de slag moeten met herbruikbare en composteerbare verpakkingsmaterialen. In de krant van gisteren verpakken we de vis van morgen.

Er liggen hele fijne kansen voor de verpakkingsindustrie om in te springen op de huidige trend. Klanten kopen toch wel, als het er mooi uitziet en het is nog verantwoord ook, dan betalen ze met plezier. Dat blijkt wel.

 www.bessels.com

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





HOE TWEE BEDRIJVEN ELKAAR VERSTERKEN

GROOTS KOKEN MET PASSIE

Wat een treffend voorbeeld van samenwerking: StarCuisine, specialist in oriëntaalse gerechten, en Ilpra Benelux uit Barneveld, leverancier van traysealmachines en folies, vinden elkaar al tien jaar. Een win-winsituatie bij uitstek.

Als je het pand van StarCuisine in Rijswijk binnenkomt, krijg je al trek. Uitnodigende geuren van oriëntaalse maaltijden komen je tegemoet. Hier is 'vers' de standaard. Lekker eten is de vaste overtuiging van de oriëntaalse specialist. StarCuisine produceert en levert hoogstaande koelverse maaltijden aan een brede doelgroep in retail en foodservice. Ilpra is de leverancier van de traysealmachines en de folies, en zorgt voor onderhoud en service aan de traysealers en adviseert wat betreft verpakkingsmaterialen.

FLEXIBELE PRODUCTIE

Hoewel StarCuisine 'pas' tien jaar bestaat, timmert het flink aan de weg. De kookspecialist heeft zo'n 100 bevoegen medewerkers in dienst, die de eigen filosofie gezamenlijk uitdragen. Dat zie je overal terug in het bedrijf, en dat proef je dus. Fernand Molenschot, algemeen directeur van StarCuisine: "Alles wat wij in eigen huis maken is vers. Een team van 20 koks, ieder met zijn of haar culturele achtergrond, werkt hier vol enthousiasme aan de bereiding van de maaltijden. Daarbij is er geen sprake van geautomatiseerde kookprocessen, alles wordt met de hand bereid. De vijf automatische traysealers van Ilpra werken uitstekend in deze flexibele productie."

IN SPELEN OP TRENDS

Het bedrijf ontwikkelt, kookt en levert zes dagen per week onder andere Indonesische, Thaise, Chinese, Indiase en Surinaamse maaltijden. Maar inmiddels zijn ze ook bezig om

*Ferdinand Molenschot (StarCuisine)
en Melanie Breij (Ilpra)*



Mediterraanse maaltijden, smaken uit het Midden-Oosten, en vegetarische invloeden aan het toch al rijke smaakpalet toe te voegen. "Dat doen we omdat de markt erom vraagt, maar ook omdat we het zelf leuk vinden en van écht lekker eten houden. Daarom is het belangrijk dat we weten wat de klant wil en spelen we voortdurend in op de laatste trends. Bovendien beschikken we over een divers team dat bestaat uit medewerkers met liefde voor eten. Van sterrenchefs tot gespecialiseerde koks en ontwikkelaars. Ze komen uit de hele wereld, er zijn wel 18 nationaliteiten in huis."

Eén ding staat vast. Steeds meer mensen gaan voor het gemak, maar willen wel een smaakvolle, gezonde en voedzame maaltijd, legt Fernand verder uit: "Die kun je laten bezorgen of bij een supermarkt halen. Ik voorzie dat mensen op termijn doordeweeks steeds minder gaan koken, alleen gaan opwarmen. Aan ons de uitdaging om een zorgvuldig samengestelde maaltijd te presenteren waar iedereen van geniet. Dat vinden we erg mooi om te doen. Niet voor niets zijn we volop in beweging en werken we samen met een team van ontwikkelaars. Dat doen we uiterst zorgvuldig. Voordat je als klant een lekkere verse maaltijd in de boodschappenmand legt, is er een heel proces aan voraafgegaan, benadrukt hij. Sterker, de koks gaan hierbij niet over één nacht ijs.

Fernand: "Onze koks gaan met een nieuw samen te stellen maaltijd aan de slag. Ze brainstormen, proeven, testen en finetunen het product. Daarnaast beschikken we over een proefteam dat de nieuwe maaltijden beoordeelt. Zo zijn we uiteraard benieuwd wat een maaltijd doet als het tegen de uiterste houdbaarheidsdatum aanloopt. We laten niets aan het toeval over. Maar het allerbelangrijkste is natuurlijk: is het lekker?" Ik vergelijk ons vak weleens met de modewereld. Die is ook altijd op zoek naar nieuwe trends."

KWALITEITSCONTROLE


Graag geeft Fernand een rondleiding door de grote keuken. Direct valt op dat hygiëne met



stip op één staat. Indrukwekkend zijn de enorme kooktoestellen waar de verse bestanddelen hun weg vinden. Alles wordt met de hand geportioneerd. Zo is er altijd een menselijke kwaliteitscontrole en wordt iedere maaltijd mooi opgemaakt. De trays worden vervolgens op een automatische invoerbaan geplaatst. StarCuisine werkt met de Speedy traysealers van Ilpra. Deze machines staan bekend om hun flexibiliteit en het makkelijk omstellen naar andere trayformaten.

De kracht van samenwerking tussen Ilpra Benelux en StarCuisine smaakt duidelijk naar meer, onderschrijft Fernand tot slot: "Ilpra beschikt over veel kennis van verpakkingsmaterialen, daar maken wij graag gebruik van. Daarnaast denkt hun team voortdurend mee. Ze onderhouden de verpakkingsmachines en leveren snelle 24/7 service. Onze machines hebben nog nooit een dag stil gestaan vanwege een storing."

Ilpra zorgt niet alleen dat de traysealers betrouwbaar functioneren, de Barneveldse partner houdt ook de foliebestellingen in de gaten en springt op die manier in op een mogelijk voorraadtekort. StarCuisine kan er op vertrouwen dat er altijd voldoende topsealfolie op voorraad is. Sowieso zit het Rijswijkse bedrijf in een flow. Dat vraagt om vernieuwing, stelt Fernand: "We zijn van plan om op termijn in de directe omgeving een nieuwe fabriek te gaan bouwen. Een mooi vooruitzicht voor ons allemaal."

 www.starcuisine.nl
www.ilpra.nl

GS1 DIGITAL LINK INZICHT IN DUURZAAMHEID PRODUCT

De inhoud en herkomst van ieder product - of het nu een chocoladereep of luxe handtas betreft - in de supply chain is digitaal te volgen. Dat biedt mogelijkheden in het realiseren van recyclingdoelen. GS1 Digital Link kan daarin een welkome schakel zijn.

De bewustwording onder consumenten over duurzaamheid neemt toe. Webshops en producenten plaatsen artikelen online en daarbij is ook informatie over inhoud en herkomst zichtbaar. Een grote uitdaging voor bedrijven is om vervolgens de juiste tools in te zetten; niet alleen voor het duurzaam vermarkten van producten, maar ook om deze duurzaam te houden gedurende de hele levenscyclus. Die tools zouden schaalbaar, wereldwijd te gebruiken én impact moeten hebben.

SPIL IN HET WEB

De standaard 'GS1 Digital Link' koppelt GS1-identificatienummers (GTIN) in webadressen aan online informatie, bijvoorbeeld over de verpakking, de inhoud, de herkomst én de eindbestemming van een product. Het slaat een brug tussen de informatiebehoefte onder consumenten en de productinformatie die op internet beschikbaar is, en kan als 'spil in het web' dienen in het recycling van producten én in bewustwording van duurzaamheid.

RECYCLEBEWUSTZIJN STIMULEREN

Verpakkingstechnieken verbeteren snel. Elke verpakking en elk product krijgt door een gesimaliseerde barcode of QR-code een eigen identiteit. Consumenten die het product en de verpakking scannen, maken verbinding met de digitale product-identiteit. Door te scannen is het ook mogelijk om de supply chain van een artikel inzichtelijk te maken. Voor producenten



© PEDRO SALAS/STOCK.COM

en retailers is dit een unieke kans om te laten zien wat ze doen om een artikel, nadat het is geproduceerd, een zo duurzaam mogelijk leven te geven. De supply chain informatie over het product die met behulp van GS1 Digital Link aan elkaar is te knopen, kan het recyclingbewustzijn stimuleren. Diverse apps spelen hier al op in. Zo is er een app die Spaanse klanten van een supermarktketen toont hoe ze individuele producten kunnen recycleren. De app plaatst artikelen in voorgedefinieerde prullenbakken, zodat consumenten direct zien welk soort afval het betreft én waar ze het kunnen weggooien. Sterker; de consument die de app op de juiste wijze gebruikt, krijgt punten toebedeeld die korting opleveren op de aanschaf van vergelijkbare producten.

OPROEP TOT NEDERLANDSE PILOT

Er is een groeiende bewustzijn onder producenten, retailers en consumenten. Meer transparantie over de milieu-impact van diverse materialen is wenselijk, net als het belang van duidelijker communicatie over recyclingmethoden. In de VS is al een aantal bedrijven gestart met het gebruik van GS1 Digital Link. GS1 innovatiemanager Frits van den Bos: "We willen ook in Nederland graag een pilot starten. Ik roep bedrijven op die hierin samen met ons willen optrekken. Dat hoeft echt niet heel groots. Klein beginnen is het advies, zeker voor fabrikanten en retailers: start bijvoorbeeld met een QR-code waarin de GS1 Digital Link staat en leidt dit naar een eenvoudige webpagina met interessante informatie voor de consument."

”
In mijn warme keuken gebruik ik gasloze stoomketels
”
Johan van Marle - Uitgekookt

SCHARFF TECHNIEK BV
STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE

WWW.SCHARFFTECHNIEK.NL
WIJ LEVEREN OOK GASLOZE STOOMKETELS

fobis Het ERP systeem voor de FOOD
ontwikkeld door specialisten!

Uw oplossing voor automatiseringsvraagstukken!

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

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

5 Interessante vestigingsmogelijkheden
1 Gelegen in Nederlands foodcluster
4 Excellente logistiek
2 Sterk in alle schakels van de Agrifoodketen
3 Toegang tot talent & technologie

5 gezonde redenen om te kiezen voor Bedrijvenpark Laarakker

- Het park ligt in een internationaal vooraanstaande agrifoodregio.
- Waar sterke bedrijven, in de schakels van de agrifoodketen, gevestigd zijn, zoals Danone Nutricia, Nabuurs logistiek en Nuvita.
- Deze bedrijven hebben toegang tot hightech kennisinstellingen en hoogopgeleid talent.
- Het park ligt aan de A73 waardoor het excellent fysiek ontsloten is, ook door nabijheid van de containerterminal in Cuijk aan de Maas.
- Vanwege de interessante vestigingsmogelijkheden tegen concurrerende prijzen kiezen leidende foodbedrijven steeds vaker voor een vestiging op Bedrijvenpark Laarakker.

bedrijvenpark
laarakker
73 Cuijk

Bouwkavels op maat, voor onbegrensde groei

Voor meer informatie:
Leopold Hermans
06 - 5060 2282

www.laarakker.com

NVWA HOUDT VERPAKKINGEN EN ETIKETTEN ONDER DE LOEP

Kort voor Kerst vorig jaar publiceerde de NVWA haar jaarplan 2019. De toezichthouder zet dit jaar vooral in op voedselveiligheid, misleiding en de juistheid van etikettering, met een focus op industriële bedrijven. De handhaving is gelijk stevig van start gegaan.

In haar Jaarplan geeft de NVWA aan dat ze zich richt 'op voedselveiligheid bij industriële bedrijven die plantaardige, dierlijke (incl. vis) en samengestelde levensmiddelen produceren, importeren, verwerken, opslaan, distribueren en transporteren. Daarnaast richt het toezicht zich op misleiding en de juistheid van etikettering.' Goed dus om in dit themanummer over verpakkingen stil te staan bij deze focus van de toezichthouder.

WAT ZEGT DE WET?

De regels omtrent misleiding en de juistheid van etikettering zijn te vinden in de Voedselinformatieverordening (Verordening 1169/2011) en in het nationale Warenwetbesluit informatie levensmiddelen. Essentieel is dat

voedselinformatie niet misleidend mag zijn ten aanzien van onder meer de aard en samenstelling van het levensmiddel. Uitgangspunt van de wetgever daarbij is het hoogste niveau te bereiken in de bescherming van de gezondheid van consumenten, en het waarborgen van hun recht op informatie. Ook op Europees niveau bestaat een systeem van normering en etikettering van voedselproducten, om de voedselveiligheid, het welzijn van dieren en het milieu te beschermen.

HANDHAVING EN RECHTSPRAAK

Voedselveiligheid gaat hand in hand met een juiste etikettering op verpakkingen, en beide thema's hebben een hoge prioriteit bij de NVWA in 2019. Ze lieten er geen gras over groeien: in een recent persbericht kopte het OM: 'Boete voor eierhandelaar die fipronileieren heeft omgekat'. Onderzoek van de opsporingsdienst van de NVWA (NVWA-IOD) wees uit dat een eierenhandelaar uit Mijnsheerenland op grote schaal eieren van een vals herkomstnummer



Focus NVWA op misleiding, en de juistheid van etikettering

zou hebben voorzien. De werkelijke herkomst van de eieren was onduidelijk en een deel van de eieren had een te hoog fipronilgehalte. Het OM vindt dat ernstig vanwege de veiligheidsrisico's. Op 6 februari jl. eiste het OM in de rechtbank Rotterdam een boete van € 30.000. In zaken zoals deze is het niet ongebruikelijk dat de NVWA het dossier overdraagt aan het OM.

In een andere zaak ging het om fraude met betrekking tot de ten-minste-houdbaar-tot-datum (tht-datum) van kaasproducten. In hoger beroep werd het verdachte bedrijf veroordeeld tot een geldboete van € 30.000 voor het op een misleidende wijze verlengen van de tht-datum op verschillende zuivelproducten, zonder enig voorafgaand (HACCP-) onderzoek aan deze zuivelproducten. Niet alleen werd de consument misleid, ook het vertrouwen dat deze moet kunnen stellen in de op het product weergegeven tht-datum, werd geschaad. Het veranderen van de tht-datum zonder toepassing van een deugdelijke procedure, kan bovendien een gezondheidsrisico met zich meebrengen, aldus de rechter. Ook noemenswaardig is de rel in 2017 over de namen van vegetarische producten van de

Vegetarische Slager. Op Twitter leidde dit tot trending topic #schnitzelgate. In het najaar van 2017 legde de NVWA zelfs een schriftelijke waarschuwing op naar aanleiding van de productnamen op de website van De Vegetarische Slager. Bij inspectie bleek dat er op de website producten zoals boterhamworst, filet américain, kipspiesjes, beefreepjes en kip-shoarma werden aangeboden zonder hierbij te vermelden dat het om vegetarische producten gaat terwijl ze erg leken op de echte vleesproducten. De NVWA moest zich wel publiekelijk nader verklaren, omdat de indruk werd gewekt dat de schriftelijke waarschuwing gegeven was voor de etikettering van producten van het bedrijf en niet om de presentatie op de website.

BIOLOGISCHE PRODUCTEN

Ook vermeldenswaardig is dat per 1 januari 2021 er een nieuwe EU-biowetgeving geldt: Verordening 2018/848. Deze vervangt de huidige Verordening 834/2007 inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten. Een van de doelen van de nieuwe wet is het verbeteren van het controlesysteem door striktere voorzorgsmaatregelen en grondigere, op risico's gebaseerde, controles van de

toeleveringsketen. Biologische bedrijven zullen eenmaal per jaar ter plaatse worden gecontroleerd, of eenmaal per twee jaar als er de vorige drie jaar geen fraude is geconstateerd. Het is dus zaak je als biologisch bedrijf op deze nieuwe EU-biowetgeving voor te bereiden en de mogelijke impact ervan in kaart te brengen, vooral omdat biologische producten onderhevig zijn aan stringente EU-biowetgeving. Een landbouwproduct of voedingsmiddel mag namelijk alleen biologisch heten als het productieproces aan bepaalde wettelijke voorschriften voldoet én het bedrijf hiervoor door controleautoriteit Stichting Skal is gecertificeerd. Belangrijk om te weten is dat Skal en de NVWA samenwerken. Zo informeert Skal de NVWA over bedrijven gevestigd in Nederland die ten onrechte verwijzen naar de biologische productiemethode, niet Skal-geregistreerd zijn en dit weigeren te doen.

 www.dvan.nl

*NINO BRUGGERS WERKT BIJ DVAN ADVOCATEN EN IS O.A. GESPECIALISEERD IN DE SECTOR LEVENSMIDDELEN

AANDACHT VOOR HET ETIKET BIJ

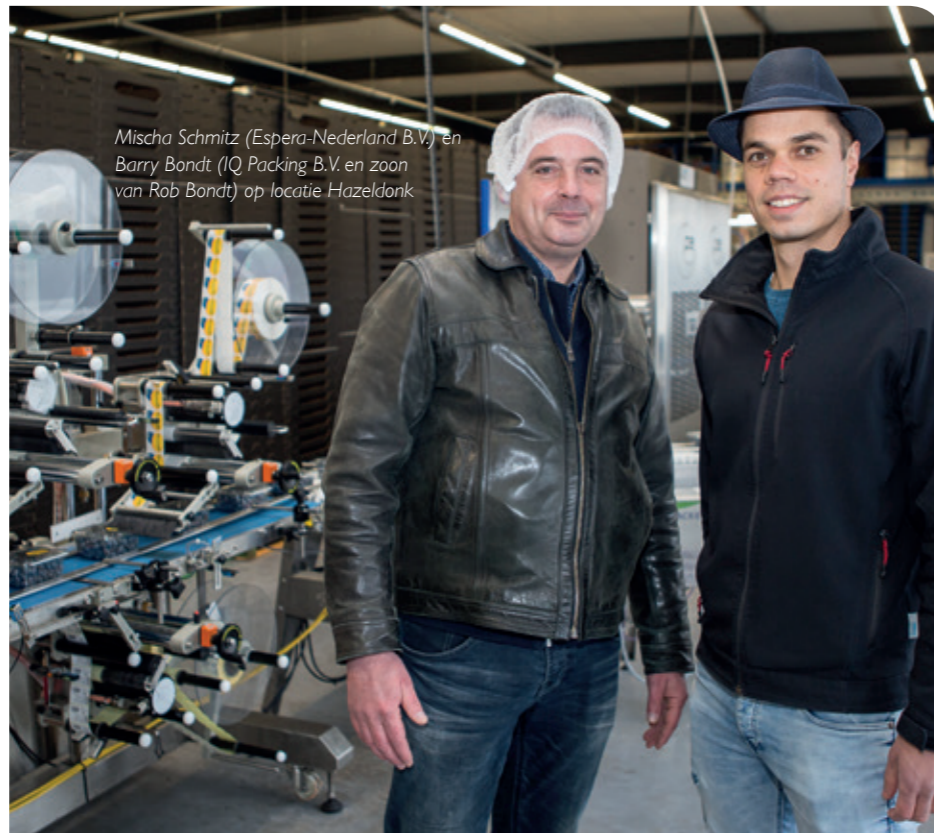
VERPAKKEN GROENTE EN FRUIT

Voorverpakte groente en fruit zijn niet meer weg te denken uit de supermarkt. Maar een verpakking is pas compleet als de juiste informatie erop staat. IQ Packing en Espera kunnen daardoor veel voor elkaar betekenen.

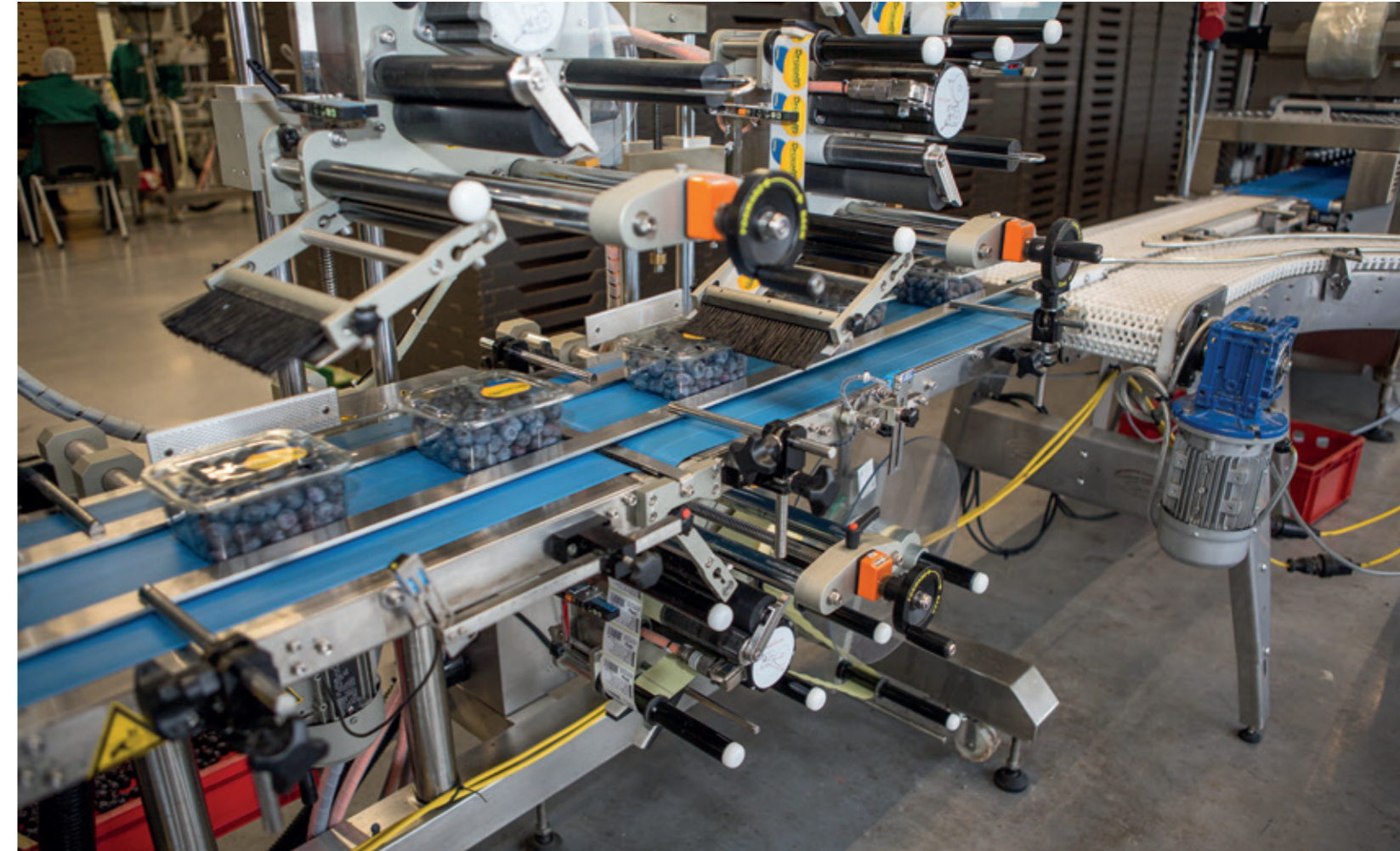
Bij IQ Packing in Waddinxveen en Hazeldonk verpakken ze groente en fruit. In Hazeldonk is het vooral zacht fruit, zoals blauwe bessen, dat over de verpakkinglijnen gaat. In Waddinxveen gaat het van kurkuma tot gember, van passiefruit tot mango. En vanaf week negen zijn het weer aubergines, tomaten, paprika's en citrusfruit. Verpakken kunnen ze hier als geen ander. Dat komt mede door het machinepark waarover IQ Packing beschikt. Flowpack, topseal, rekfolie, netverpakking; noem een verpakking en IQ Packing kan het leveren. "We zijn breed georiënteerd en heel flexibel. Als klanten vandaag bellen met een spoedklusje kunnen we dat vrijwel altijd aanpakken," vertelt directeur Rob Bondt. "Hoe dat kan? Omdat wij veel machines hebben."

RISICO'S NEMEN

Rob is een ondernemer pur sang, heeft een neus voor trends en durft op basis daarvan risico's te nemen. Hij investeerde in Natural Branding, de lasertechniek waarmee je informatie in het product brandt. Drie jaar geleden kocht hij een machine voor het verpakken van blauwe bessen zonder dat hij nog maar een klant had.



Mischa Schmitz (Espera-Nederland B.V.) en Barry Bondt (IQ Packing B.V. en zoon van Rob Bondt) op locatie Hazeldonk



Rob: "Mijn aandeelhouders hadden bedenkingen. 'Hoe weet je dat het een trend gaat worden, heb je al klanten?' Natuurlijk wist ik niet honderd procent zeker dat het een juiste investering was. Maar als ondernemer moet je risico's durven nemen. Ik merkte dat supermarkten steeds vaker om andere volumes vroegen en dat wij de voorverpakte blauwe bessen van onze internationale toeleveranciers steeds vaker moesten ompakken. En dus moest ik die machine eerst hebben. AGF is immers daghandel; als je vandaag een nieuwe klant hebt, moet je morgen kunnen leveren."

ETIKETTEERMACHINE MET WEEGFUNCTIE
Een ander voorbeeld van machines die IQ Packing in de productiehal heeft staan, zijn de volautomatische weeg- en uitprijsmachines (type ES 7001) van Espera. De weegfunctie zorgt ervoor dat het etiket alleen wordt aangebracht als het minimale gewicht ook daadwerkelijk overeenkomt met de vermelding op het etiket. Een medewerkster vult handmatig kartonnen schaaltes met kurkuma op een weegschaal. Daarna rollen ze over de lijn waar ze eerst worden voorzien van een flowpack. Na de dubbelcheck op de weegschaal volgt het etiket met

gewichtsvermelding. Als het om een harde soort groente of fruit gaat, kan de machine wat steviger aandrukken. Maar gaan er druiven over de lijn, dan stempelt de machine extra voorzichtig.

BETROUWBAARHEID

Wanneer het 'Hollandseizoen' in week negen aanbreekt, draait de ES 7001 op volle toeren voor paprika's, de 3-in-1 paprikastoplichten en tomaten. Wat de ene dag wordt besteld, ligt vaak de volgende dag al in een supermarkt. Of het nu winter, voorjaar, zomer of herfst is, machines die stilstaan kan Rob zich niet permitteren. >>

VERPAKKEN = MULTIVACCEN

Met de MULTIVAC PaperBoard verpakingsoplossingen helpen wij u de recyclebaarheid van uw verpakkingen te vergroten alsook het gebruik van kunststof te reduceren. MULTIVAC PaperBoard is verwerkbaar op het uitgebreide assortiment van standaard dieptrekverpakkingmachines en traysealers tot zowel MAP als skinverpakkingen.

Meer info vindt u op:
www.multivac.com/paperboard



Bezoek ons:
EMPACK Den Bosch 2018
3 & 4 april 2019 | Stand 1.D123



MULTIVAC PaperBoard voor verse levensmiddelen



NEDERLAND

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

KOEL- EN VRIESHUISBOUW ❄️ ISOLATIESYSTEEMBOUW

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

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


De betrouwbare relatie die hij met Espera's AGF-expert Mischa Schmitz heeft is daarom van levensbelang. "Een machine aanbieden voor een aantrekkelijke prijs-kwaliteitverhouding is het moeilijkste niet," vindt hij. "Het gaat erom wat je te bieden hebt op het moment dat er een storing optreedt, terwijl er dertig pallets paprika's de volgende dag de deur uit moeten. Op zo'n moment weet ik dat ik op Espera kan rekenen." Als het om AGF gaat, weet Mischa van de hoed en de rand. "Het is een zeer dynamische branche. Dat betekent dat ook wij dynamisch moeten zijn. Als Rob iets voor ogen heeft kan hij mij bellen en zeggen: 'Over drie weken moet ik die machine hebben!' In zo'n geval zorg ik altijd voor een oplossing, vrijwel geen verpakking is onze machines vreemd."

TRENDS IN VERPAKKEN

Een verpakking is een goed middel om je te onderscheiden van je concurrenten en emotie op te wekken. De 'minder plastic'-trend staat volgens Rob met stip op nummer één. "De schalen druiven krijgen nu geen dekseltje maar een folie. En de plastic verpakkingen en rekfolies worden steeds vaker vervangen door appels in kartonnen schalen en gelaserde komkommers. Nadeel is wel dat de houdbaarheid achteruit holt en dat je als consument de kwaliteit van het product minder goed kunt beoordelen. De Nederlandse consument wil minder plastic, maar is ook verwend met perfecte producten waaraan niets mankeert en dan is karton minder praktisch. Het blijft dus zoeken naar de juiste middenweg."

BESSEN IN SHAKER

In Hazeldonk speelt IQ Packing in op een ándere belangrijke trend met het verpakken van blauwe bessen. De bessen komen na twee weken op zee binnen en worden koud verpakt in shakers; van die bekertjes met snoepfruit. Rob gebruikt twee Espera etiketteermachines van het type ES 1223 en ES 1101. "Perfekte machines om deze bekertjes aan de zijkant netjes te voorzien van een etiket," aldus Rob. En dan snel naar de winkel, waar de consument dankzij deze verpakking wordt verleid tot gezond snoepen.

 www.espera.nl
www.iq-packing.nl

VERPAKKINGSLEVERANCIER STIMULEERT

BEWUSTWORDING DUURZAAMHEID EN RECYCLING

De markt wenst minder verpakkingsmateriaal. De focus ligt op milieuvriendelijke verpakkingen en composteerbare folies. “Wij stimuleren het gebruik van mono-materialen. Nieuwe ontwikkelingen vereisen ook aanpassingen aan verpakkingsmachines. Om de foodwaste te beperken leveren wij hersluitbare oplossingen.”

De voedingssector is zich ervan bewust dat het verbruik van plastic verpakkingen flink moet dalen. Fabrikanten vragen oplossingen die voldoen aan minimale verpakkingseisen. “Wij dagen onze klanten uit om samen het totale foliepakket onder de loep te nemen, met diktevermindering als doel,” aldus Salesmanager Dick Kuperus van Global Flexibles. “Dankzij onze kennis en ervaring testen wij mogelijke oplossingen in het gehele proces. Ook overwegen we telkens de inzet van recyclebare monomaterialen. Onze Apet-R dieptrefolie is bijvoorbeeld gemaakt van maximaal 80% gerecycled materiaal. Voor broodzakken zetten wij Bio-PE in.”

“De politiek moet de eisen vaststellen. De industrie denkt na over de ontwikkeling van een product. En hoe zorg je ervoor dat de consument bijvoorbeeld een composteerbare verpakking herkent?” De leverancier van verpakkingsfolies geeft prioriteit aan duurzaamheid en probeert voortdurend de mindset in de sector positief te

beïnvloeden. “Wij stimuleren de bewustwording bij onze relaties. De ontwikkeling van recyclebare verpakkingen heeft een boost nodig. Politiek en bedrijfsleven moeten samen flink aan de slag.”

PROCESBEGELEIDING

Global Flexibles levert rollen verpakkingsfolies aan de foodindustrie, zowel transparante als bedrukte folies. Voorheen bestond 90% van de afzet uit transparante folies. Inmiddels is het aandeel bedrukte folie opgelopen tot meer dan 50%. Deze kentering stelt veel hogere eisen aan de procesbegeleiding. “Mijn klant levert aan de retail die een verpakkingsontwerp aanlevert. In de eerste plaats bepalen wij op basis van de toepassing de juiste foliestructuur, rekening houdend met onder andere stabiliteit, gewenste houdbaarheid en uitstraling. Het aangeleverde artwork controleren wij nauwkeurig. Wij passen het eventueel aan en maken het gereed voor het bedrukkingsproces: flexo, koperdiepdruk of digitaal. Zo begeleiden wij het gehele traject. Elke

klant krijgt een eigen ruimte in het klantenportaal. Per artikel beschikt hij altijd over alle data en documenten.”

VOORRAAD HOUDEN

De ontzorging gaat nog een stap verder. Global Flexibles houdt ook voorraad voor de klant. In Krimpen aan den IJssel staat het nieuwe magazijn met 700 tot 800 palletplaatsen. Extern zijn nog 1.500 plaatsen beschikbaar. “Een belletje en wij leveren. Wij denken met de klant mee over zijn productieplanning. Op basis van verbruik schatten we samen de week- of maandbehoefte in. Zo voorkomen we dat zijn product droogloopt. Ofwel we zorgen dat zijn productieproces niet stagneert”, licht Dick toe. De vergaande betrokkenheid heeft deze prominente speler op de Nederlandse markt een gestage groei in tien jaar tijd opgeleverd. Steeds meer fabrikanten en verwerkers in kaas, vlees, vis, brood en koffie waarderen hun ontzorgingsconcept. De praktijk leert dat wanneer een retailer tevreden is over



Dick Kuperus, Salesmanager bij Global Flexibles

‘Wij denken met de klant mee, ook over bijvoorbeeld zijn productieplanning’


de oplossing en service, er ineens tientallen producten kunnen volgen. Dick: “In alle Europese supermarkten vind je producten die verpakt zijn in onze folies.”

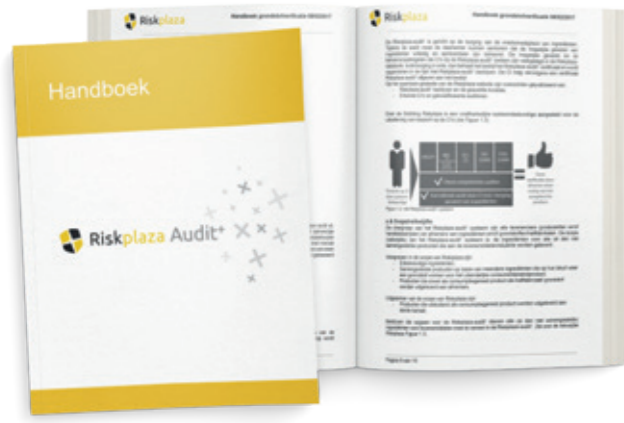
BETROUWBAARHEIDSWENS

Wat elke voedingsproducent zoekt, is betrouwbaarheid. Dick: “Het nakomen van afspraken en op tijd leveren is essentieel. Soms heeft een klant per direct een materiaal nodig, bijvoorbeeld voor de start van een nieuwe toepassing. Naast de partners die wij vertegenwoordigen, raadpleeg ik dan ons grote netwerk. Voor transparante folies lukt het meestal om alsnog snel te leveren. Bedrukte folies hebben vier tot zes weken levertijd.” Wat zijn aanpak kenmerkt? “Zeer goed luisteren naar ieders wensen vormt de basis. De juiste vertaalslag naar de voedselproducent voorkomt miscommunicatie”. Soms treedt Dick direct in contact met de ontwerpafdeling van een grote retailer als Lidl en Albert Heijn. En begin februari begeleidde hij in Litouwen nog het drukproces van de folie op verzoek van een koffiebranderij. “Dan ga ik heel graag mee. We willen de risico's voor onze klanten beperken.”

GEMAKSCONSUMENT

De consument wenst steeds meer gemak. Het aantal gemakproducten voor ontbijt, lunch en tussendoor neemt dan ook snel toe. Het gevolg is dat de retail steeds meer kleine verpakkingsvarianten aanbiedt. “Sinds kort hebben we een nieuwe snelgroeiende klant die online kant-en-klaar maaltijden verkoopt”, vertelt Dick. Ook hier is juist advies over verpakkingskeuzes van groot belang. Want de maaltijd moet niet alleen vers blijven, maar ook voldoende beschermd worden tijdens het vervoer. Behalve een breed assortiment folies biedt de verpakkingsoplosser ook zakken aan. Ruim 30 jaar aan verpakkingservaring en kennis over processen helpen de foodproducent bij het maken van efficiënte en (maatschappelijk) verantwoorde keuzes.

 www.globalflexibles.com



CERTIFICERING RISKPLAZA START PROEF

Bij certificering volgens het Riskplaza-audit+ reglement, is het verplicht dat het gehele assortiment tot de reikwijdte van de audit behoort. Deze verplichting wordt door bedrijven die met Riskplaza willen starten als een belemmering ervaren. Daarom wil Riskplaza het mogelijk maken dat het certificaat ook voor een deel van het assortiment kan gelden. Hiervoor start Riskplaza een proef.

Door deze aanvulling heeft een levensmiddelenbedrijf de mogelijkheid om haar kwaliteitssysteem specifiek in te richten voor de afnemerseisen en zo de afnemer beter van dienst te zijn. In overleg met de Stichting Branche-overleg Riskplaza en de geaccepteerde certificatie-instellingen zijn aanvullende criteria geformuleerd die certificatie met een beperkte scope mogelijk maken. Deze zijn verwerkt in een concept addendum, behorende bij versie 4.1 van het reglement. De proef is bedoeld om deze criteria te testen en staat gepland voor het tweede kwartaal van 2019. Op basis van testaudits wordt bepaald of certificatie met een beperkte scope uitvoerbaar is voor bedrijven en certificatie-instellingen. Bedrijven die belangstelling hebben om aan de proef deel te nemen, kunnen dit kenbaar maken bij Riskplaza (info@riskplaza.com) of bij hun certificatie instelling.

www.riskplaza.com

NIEUW VLEESMERK EVERLAMB

Jan Zandbergen BV heeft een nieuw vleesmerk voor de foodservice; Everlamb. Dit bevat een breed assortiment bevroren lamsvlees voor de horeca, zoals lamskoteletten, lamzadeltjes en lamsboutschijven, maar ook lamsburgers, -gehakt en medaillons. Het lamsvlees is nauwkeurig, standaard geportioneerd (afmeting en/of gewicht). Voor de horeca heeft dit veel voordelen, zoals bereidingsgemak, geen snijverliezen en een uniforme presentatie. Jan Zandbergen haalt het vlees uit de regio's die bekend staan om hun lamsvlees, zoals Nieuw Zeeland, Patagonië en Ierland. Kwaliteit, smaak en gemak staan voorop, maar het oog wil ook wat. De producten zijn verpakt in doosjes met een exclusieve uitstraling.



www.janzandbergen.nl

DESINFECTEREN EFFECTIVITEIT VAN HET NOCOTECH DESINFECTIESYSTEEM

Om de effectiviteit van het Nocotech desinfectiesysteem aan te tonen, gaat Sijmpel Desinfecteren microbiologische data verzamelen bij hun klanten. Dit gebeurt uiteraard vertrouwelijk en anoniem. Het doel is om een goed beeld te krijgen van de reductie van de infectiedruk in de dagelijkse praktijk bij het gebruik van het Nocotech systeem. De microbiologische data van Listeria en kiemgetal beslaat de periode dat de betreffende klant het Nocotech desinfectiesysteem gebruikt. Een tiental bedrijven hebben hun medewerking toegezegd. Het zal nog wel enkele maanden duren voordat een conclusie getrokken kan worden. De bevindingen worden in Vakblad Voedingsindustrie gedeeld.

www.simpeldesinfecteren.nl



©GOWTRASHUTTERSTOCK.COM



NIEUWBOUW AAN DE STEGGE TWELLO BOUWT VOOR SLIGRO

Aan de Stegge Twello is gestart met de realisatie van een bezorgservice distributiecentrum voor Sligro. De nieuwbouw op bedrijvenpark A1 in Deventer beslaat 20.000 m². In het bedrijfsgebouw worden onder andere een vriescel van 3.900 m², een koelcel van 1.900 m², opslagruimten voor droge kruidenierswaren en een gekoelde multifunctionele expeditie gerealiseerd. Verder komen er o.a. kantoor- en werkruimten, en aan de voorzijde twee laadkluilen met 30 docks voor laden en lossen. Het gebouw wordt gasloos; verwarming vind plaats door restwarmte te benutten uit de koel- en vriesinstallatie. In combinatie met vele andere duurzame toepassingen en bouwmethodes, wordt gestreefd naar het behalen van een BREEAM Outstanding certificering. Het nieuwe distributiecentrum wordt in juni opgeleverd.

www.adst.nl



RAPPORT FUTURE OF FOOD CONSUMENTENOOGPUNT VOEDSELTRANSITIE

De verduurzaming van de voedselketen is ingezet. Eén perspectief bleef tot nu toe echter onderbelicht: dat van de consument. Het Future-of-Food institute brengt daar verandering in met grootschalig onderzoek, trendwatching en matchmaking. Eind mei wordt het eerste Future-of-Food rapport gepresenteerd, met daarin de resultaten van het onderzoek onder 1.500 consumenten. Met de inzichten kunnen producenten, merken, retailers, start-up's en leveranciers zorgen dat ze op het juiste moment met de juiste producten en de juiste boodschap komen. Partijen die iets te bieden hebben of een andere duurzame partij zoeken, kunnen zich gratis aanmelden en gebruik maken van het Future-of-Food netwerk.

www.futureoffood.nl

NIEUW DOSSIER GROEN KENNISNET CONSUMENTEN IN DE HOOFDROL BIJ KORTE KETENS

Groen Kennisnet heeft in samenwerking met onderzoekers en docenten van Wageningen University & Research een nieuw dossier gepubliceerd: 'Consumenten in de hoofdrol bij korte ketens'. In het dossier staat informatie op het gebied van ondernemen in korte ketens binnen de voedselketens.

Ondernemers willen steeds vaker in korte ketens stappen: de afstand tussen producent en consument wordt hiermee verkleind. Bekende voorbeelden zijn boerderijwinkels of het leveren van groentepakketten. Maar hoe word je een succesvol korte ketenondernemer?

In de praktijk komen veel ondernemers voor uitdagingen te staan. Harry Kortstee, onderzoeker op het gebied van business innovatie, duurzaamheid en ondernemerschap heeft in het dossier een aantal thema's samengesteld waarin belangrijke aspecten aan bod komen. Het begrijpen en beïnvloeden van consumenten is een essentieel onderwerp in het dossier. Daarnaast wordt veel aandacht besteed aan het ontwikkelen van een gezond businessmodel voor de korte ketenondernemer. Een onderscheidend concept is nodig voor een gunstige concurrentiepositie.

In het dossier worden voorbeelden van korte ketenondernemingen uit de praktijk omschreven of weergegeven in video's. Verschillende verdienmodellen worden geïllustreerd en ervaringen uit de praktijk worden gedeeld. Het dossier is te vinden op de site van Groen Kennisnet.

www.groenkennisnet.nl

JONG TALENT

Ruim 200 aanstormende food professionals presenteerden tijdens de HAS Food Experience op 5 februari 2019 hun vernieuwende projecten in het thema Today's Food Challenges. Een inspirerende expositie, vol innovaties en bruisend van het jonge talent.



Mick Assies

PUCK IT BIOLOGISCH AFBREEKBARE CUPS

“Vanuit mijn ervaring in de Nederlandse koffie-industrie en na onderzoek naar de Keniaanse koffiewaardeketen, wilde ik een project uitvoeren waarmee ik bewustwording in de koffiewaardeketen kon creëren, dit keer in Nederland.

Veel Nederlandse consumenten denken dat het goed gaat met de koffieketen. De werkelijkheid is anders. In Kenia kappen veel boeren koffiestruiken om mais te verbouwen, omdat dit veel meer oplevert dan koffie. De waardeketen is verkeerd ingedeeld, vooral het Westen verdient er veel geld aan. De kosten van de boeren om koffie te produceren stijgen, maar het Westen wil er niet voor betalen. Daardoor kunnen de boeren bijvoorbeeld geen mest meer kopen en hun personeel niet betalen. Als wij in het Westen niet gaan nadenken over wat en hoe wij consumeren, verliezen wij de producten waar wij van houden.

Wij leven in een 'single-use'-maatschappij. Kartonnen en plastic verpakkingen zijn bedoeld om slechts één keer te gebruiken. We staan hier bijna niet bij stil. 'Puck it' is nog steeds een single-use product, maar in tegenstelling tot gangbare to-go bekers volledig composteerbaar. Puck-it is gemaakt van koffiedrab en een bindmiddel. De grootste uitdaging lag in het vinden van de juiste

ingrediënten. Ze moesten natuurlijk, biologisch afbreekbaar, vocht- en temperatuurbestendig zijn. Na veel onderzoek en testen vond ik de juiste samenstelling om een beker te maken waaruit koffie geserveerd kan worden.

De consument die deze beker in handen krijgt, gaat hoop ik bewuster nadenken over zijn consumptie- en wegwerpgedrag, meer aandacht aan het product geven, in plaats van focussen op meer, goedkoper en sneller consumeren. Ik hoop dat we meer gaan letten op kwaliteit in plaats van kwantiteit.

Dit traject heeft me geleerd dat alles mogelijk is als je er zelf in gelooft. Zeker als je al in een vroeg stadium samenwerkt met motiverende en inspirerende mensen. Ik hou niet van geheimzinnig gedoe. Als je iets wilt creëren, moet je jezelf en je ideeën openstellen. Veel mensen vertelden me dat mijn project te ambitieus was en dat ik te weinig tijd had om het te realiseren. Het voelt erg goed dat het toch gelukt is, en ik ze ongelijk kan geven. Alles kan, als je jezelf maar blijft verbinden met de juiste mensen.

Ik kreeg veel positieve reacties tijdens de Food Experience. De eerste gesprekken staan al gepland.”



v.l.n.r.: Jiska Maarsen, Jeroen van der Leeden, Niels Goudswaard en Jeroen Mulder

TOASTICK GROENTEBROOD SNACK

“Wij werden uitgedaagd om voor een bedrijf een krokante korst te ontwikkelen zonder frituurstap, en legden de basis voor Redondo - Fry free & hybrid snack. Het was een van onze conceptideeën om brood te gebruiken. Brood wordt immers ook krokant in de oven. Doordat we allemaal al werkzaam zijn in de industrie, waren we geneigd naar de meest voor de hand liggende oplossing te grijpen; namelijk een aangepast coatingsysteem. Maar we werden uitgedaagd om breder te denken. Zo kwamen we tot een nieuw concept: de groentebrood snack. De ingrediënten zijn zo simpel mogelijk gehouden: groente en fruit, meel/bloem, water, zout en gist.

Waar we het meest tegenaan liepen, was de factor tijd. Omdat we allemaal fulltime werken naast deze studie, was het lastig tijd te vinden om een hele dag samen de proefkeuken in te kunnen gaan om het product te kunnen doorontwikkelen. Dat was overigens gelijk ons geluk. Door onze praktische ervaring en vaardigheden met elkaar te combineren en hieraan de inmiddels opgedane extra theoretische kennis toe te voegen, konden we heel efficiënt werken.

Hierdoor hadden we de mogelijkheid om een aantal variaties te bedenken. De combinatie van groente/fruit met brooddeeg is duidelijk een trend binnen de voedingsmiddelenbranche. Dit biedt oneindige smaakmogelijkheden. De toastick kan zeker een nuttige bijdrage leveren aan een gezonde leefstijl.

De eerstvolgende stap is om een focusgroep te houden om te bepalen hoe het product verbeterd kan worden, en welke aspecten van het concept aanspreken en welke juist niet.

Wat dit traject voor ons vooral bijzonder maakte, was het samenwerken met vier vakidioten. Er ontstond in ons team heel snel een leuke, positieve dynamiek. Vooral het sparren met experts uit diverse vakgebieden is erg productief, omdat iedereen een andere zienswijze heeft. Tijdens de Food Experience was er veel belangstelling voor het product. Vooral cateraars zijn geïnteresseerd, omdat de Toastick past binnen het aanbod van de gouden schoolkantine volgens de richtlijnen van het Voedingscentrum.”

ALGEA FOOD OVENSNACK & BOUILLON

“Zoutwateralgen hebben een hoge nutritionele waarde. Ze zijn rijk aan eiwitten (met name essentiële aminozuren) en daarmee kunnen ze een vervanger zijn van dierlijk eiwit én ze worden op een zeer duurzame manier geproduceerd. Productie is overal op aarde mogelijk, als er maar water, licht en CO₂ aanwezig is. Ze worden nu gebruikt in diervoeding en voedingssupplementen, maar nog niet in de voedingsmiddelenindustrie. Om ze toegankelijker te maken voor de consument, besloten we ze als ingrediënt te verwerken in een kruidenbouillonpoeder en een vegetarische ovensnack.

De kruidenbouillonpoeder bestaat voor 10% uit zoutwateralgen, en verder uit kruiden, specerijen, maltodextrine, een stabilisator en zonnebloemolie. Er is geen MSG of gistextract toegevoegd. Het produceren ervan was vrij makkelijk. Alleen de stabilisatie van het product niet. Zoutwateralgen hebben een hoge dichtheid en lossen niet op in water. Daarom hebben we de werking van verschillende stabilisatoren onderzocht en uiteindelijk de beste optie gekozen. Zoutwateralgen zijn een goede smaakversterker en vervanger van zout. De bouillon is 60% verlaagd in zout ten opzichte van reguliere bouillonpoeders.

De vegetarische ovensnack bestaat voor 5% uit zoutwateralgen en paprika, ui, de hele broccoli en oesterzwamvoetjes. De ragout maakten we op klassieke wijze met de eerder gemaakte kruidenbouillon, kruiden en specerijen. Waar we tegenaan liepen is dat de smaak van zoutwateralgen snel overheersend is. We testten allerlei smaakcombinaties, net zo lang tot de smaak goed was. Ook het maken van een goede ovencoating was een uitdaging. We wilden een krokante snack voor in de oven of airfryer, maar de vulling was te waterig, waardoor deze uit de coating vloeide. We hebben uitgebreid de werking van verschillende bindmiddelen in de vulling onderzocht. Om de coating te optimaliseren, is vervolgonderzoek nodig. Bijzonder was dat we aan de slag gingen met een ingrediënt waar nog weinig mee gewerkt is; ieder testresultaat was vernieuwend.

Uit onderzoek onder focusgroepen, enquêtes en sensorische keuringen, blijkt dat consumenten open staan voor zoutwateralgen in voedingsmiddelen, mits zij het verhaal erachter kennen. We kregen veel belangstelling vanuit de industrie. Het eerste gesprek met een geïnteresseerde vond al binnen een week plaats!”



v.l.n.r.: Karen Dirks, Kevin van Kuijk, Raisa Hupsel, Fokke Cornelissen en Susan Ards wonnen de publieksprijs



v.l.n.r.: Steffi Snijders, Susan Klaver, Aranka Muller en Anna van Vuuren

TONTADELLA PLANTAARDIGE VISWORST

“De voedingsindustrie maakt al volop vegetarische en veganistische vleesvervangers, maar het aanbod visvervangers is relatief klein. Bovendien is de overbevising een serieus probleem op dit moment. Dat samen vormde voor ons de aanleiding om een veganistische visvervanger te willen ontwikkelen, waarmee we kunnen voorzien in de behoefte van deze doelgroep. Doel was een toegankelijk product te maken, geschikt voor bij de borrel en op brood. Zo kwamen we op een worst. Het hoofdingrediënt van Tontadella is soja. Verder zitten er ingrediënten in die zorgen voor smaak en binding. De worst is er in drie smaken: zeewier-kappertjes, pittige paprika en pestokruiden.


Het ontwikkelen van een veganistisch product is niet makkelijk, ontdekten we al snel, omdat veel

basisgrondstoffen uitgesloten zijn. Zo hebben we natuurlijk gekozen voor een kunststof darm, anders is het product niet vegan. Daarnaast bleek het lastig om een echte vissmaak en -structuur te verkrijgen in een veganistische visvervanger. Toch is ons dat gelukt!

Het leukste aan dit project was dat wij zelf een totaal nieuw concept mochten ontwikkelen en dus creatief bezig waren, ondanks de limitatie die we hadden in grondstoffen. We hebben een product kunnen ontwikkelen dat totaal 'out of the box' bedacht is, maar toch voldoet aan de behoeften van de doelgroep.

Het was een leerzaam en uitdagend project. We zijn trots op het behaalde resultaat.”

Meer lezen? Uitgebreidere versies van de interviews met deze studenten staan op

 www.vakbladvoedingsindustrie.nl



GLOBAL FLEXIBLES
Innovatief verpakken!



- 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

www.globalflexibles.com

Flexibele
Verpakkingen

Duurzame
Verpakkingen

Assortiment
Zakken

Wij pakken groots in...



VARIOVAC
know-how in packaging

VARIOVAC ontwikkelt en produceert sinds 1970 verpakkingsmachines in Duitsland die o.a. worden ingezet in de vlees-, vleeswaren-, vis- en zuivelindustrie. Deutsche Gründlichkeit und Ordnung staan voorop! VARIOVAC dieptrekmachines onderscheiden zich o.a. door een hoge output, gebruiksgemak en geringe onderhoudskosten.

Meer weten?

Ga naar vanuhm.nl en ontdek ons uitgebreide assortiment.

Machine testen?

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

vanuhm professionals
in food
processing

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



DE TOEKOMST VAN VERPAKKINGSTECHNOLOGIE

EMPACK 2019

SPECIAL





PRAKTISCHE INFO EMPACK 2019

Met ruim 300 exposanten, 6.500 bezoekers en vele topsprekers is Empack 2019 een must voor iedere verpakkings- én foodprofessional: om het netwerk te versterken, kennis te halen en delen, en natuurlijk: om noviteiten te ontdekken!

Data: woensdag 3 en donderdag 4 april

Openingstijden: beide dagen van 9:00 tot 17:00 uur

Locatie: Brabanthallen, 's-Hertogenbosch

Registreer uw bezoek gratis op de website, met code: 2500

EMPACK 2019: 3 EN 4 APRIL

DE TOEKOMST VAN DE VERPAKKINGSTECHNOLOGIE

Het recyclen van plastic is een hot topic in de Nederlandse verpakkingsindustrie.

Dit hoofdthema komt dan ook uitvoerig aan bod tijdens Empack 2019; met

‘voedselcontactmomenten’ en een miniconferentie.

Tijdens de beurs wordt de complete value-chain aan de markt gepresenteerd. Er komen onderwerpen zoals voedselveiligheid in combinatie met verpakken, codeerkwaliteiten en de digitale transformatie aan bod. Maar ook de opkomst van robotica en het versnellen en flexibiliseren van verpakkingsprocessen krijgen volop aandacht. Empack brengt vraag en aanbod samen. Daarom biedt organisator Easyfairs bedrijven met vernieuwende verpakkingsideeën een podium op het ‘Packaging Startups platform’.

THEMA'S

Naast het thema Plastics Recycling brengt de beurs de thema's Ketensamenwerking en E-packaging groots in het theater van Empack 2019. Alle drie hoofdthema's hebben een link met duurzaamheid. "Ook de verpakkingsindustrie ontkomt daar niet aan, en de industrie staat niet stil. Meer dan ooit wordt er gewerkt aan duurzamere oplossingen", zegt Irma de Hoon, Group Event Director van Empack. "Zo zoeken grote A-merk fabrikanten nieuwe samenwerkin-

gen met innovators om het gebruik van plastic te reduceren, te hergebruiken of te recyclen. Supermarktketens bieden in hun winkels alternatieven aan voor duurzamere verpakkingen. En op de valreep van 2018 viel het definitieve akkoord vanuit de Europese overheid voor een verbod op wegwerpplastic. Door deze ontwikkelingen lijkt het alsof plastic per definitie slecht is. Maar is dat ook altijd zo? Het antwoord op deze vraag krijgen verpakkingsprofessionals op Empack 2019."

GERECYCLEDE PLASTIC VOOR VOEDSELCONTACTMATERIALEN

Op woensdag 3 april - van 10:00 uur tot 13:00 uur - vindt de miniconferentie 'Gerecycled plastic voor voedselcontactmaterialen' plaats in het theater van Empack. De conferentie is georganiseerd in samenwerking met NRK onder leiding van Kris Callaert. Experts, waaronder Jur Zandbergen (directeur NRK verpakkingen) en Benedict Haemers (quality manager Verstraete IML en Morssinkhof Plastics) delen de laatste

ontwikkelingen met bezoekers op het gebied van recycleerbare materialen die ingezet kunnen worden voor verpakkingen in de voedselindustrie. Welke wetgeving komt daarbij kijken? Waar moet je rekening mee houden bij het testen van deze materialen? Is het wel voedselveilig om gerecycled plastic verpakkingsmateriaal in te zetten voor de voedselindustrie? Toehoorders krijgen praktische handvaten aangereikt waarmee zij direct aan de slag kunnen. Na afloop volgt een paneldiscussie, waarbij het publiek actief betrokken wordt.

COMBINATIE MET AUTOMATION EN LOGISTICS & DISTRIBUTION

Na het succes van 2017 vindt Empack in 2019 opnieuw gelijktijdig plaats met Automation en Logistics & Distribution, in de Brabanthallen in 's-Hertogenbosch: verpakken, logistiek, distributie en automatisering komen onder één dak samen.

 www.empack.nl



STAND 3.G123
ARGOS: LEVERANCIER ÉN PRODUCENT

Argos is naast leverancier van verpakkingen en beschermende materialen ook producent. In onze stand staat de eigen productie dan ook centraal. Met een eigen productiefaciliteit en uitgebreid machinepark is het bedrijf in staat om op maat en vraaggestuurd te produceren. En laat hiermee zien dat het bedrijf meer te bieden heeft het dan alleen het leveren van verpakkingen, waaronder het bieden van een uitgebreide service. Advies en ontwerp op maat, opslag of distributie en dus productie in eigen beheer. Argos is een bekende naam in de verpakkingwereld en heeft jaren kennis & ervaring in huis.

www.argos.nu

STAND 1.B129
BAKPAPIER EN NON PVC FOLIE

Meda-Pak produceert al meer dan 40 jaar plastic verhoudfolie en aluminiumfolie; onder eigen merk, 'Fresh and Eazy', en onder private label. Op



Empack 2019 wordt nu ook het volledige assortiment aan bakpapier geïntroduceerd, alsmede de introductie van NON pvc folie. Het is zeker de moeite waard om de stand van Meda-Pak te bezoeken, aangezien zij u ook gedegen kunnen informeren over de huidige en toekomstige wet- en regelgeving inzake o.a. plastic folies. In de stand worden ook bestaande andere producten gepresenteerd, zoals vleesfolie voor zowel hand als automatische of industriële verwerking.

www.medapak.nl

STAND 3.G124
DÖRR ONTSTAPELT

Met meer dan 500 machines in het veld, is Dörr wellicht de meest ervaren ontstapelmachine fabrikant. "We beloven geen gouden bergen. En ook niet de oplossing voor alle ontstapel-wensen. We beloven alleen dat wat we kunnen waarmaken." Arrogant? Misschien! Eigenwijs? Zeker! Maar door aan deze uitgangsprincipes vast te houden heeft het bedrijf in de loop der jaren wel de naam opgebouwd van een gedegen en solide machinebouwer die doet wat ze belooft. Op de Empack kunt u kennis maken met Dörr, haar machines en de werkwijze hoe zij uw project aanpakken.



www.dorrkampen.nl

STAND 2.D105
MULTIPOND TOONT ARGUS INNOVATIE

De Multipond Multihead weger met gepatenteerd 3D camerasysteem, Argus, betaalt zich in no-time terug. Wegen met wel twintig tot veertig procent meer performance, zonder specialistische operator. Het systeem is jarenlang doorontwikkeld. In 2018 werd het voor het eerst bij diverse klanten uitgebreid getest, met name op 'moeilijke producten' (denk aan sla of plakkerig snoepgoed), waar het Argussysteem de grootste performanceverbeteringen laat zien. Het systeem wordt live getoond op de Empack.

www.multipond.com



STAND 1.B128
EFFICIËNT VERPAKKEN EN SCHADEVRIJ LEVEREN



Met de snelle, continu veranderende supplychain-omgeving heeft u verpakkingmachines nodig die flexibel zijn, gemakkelijk in gebruik en waarmee u de groeiende markt kunt bijhouden. Maar u moet ook zorgen dat de producten die u verzendt onbeschadigd op hun bestemming aankomen. Als uitvin-

der van de palletwikkelaar, en koploper in de markt van doosopzetters, demonstreert Lantech tijdens de Empack hoe u uw producten zo efficiënt mogelijk kan verpakken en schadevrij aan uw afnemers kan aanleveren.

www.lantech.com

STAND 3.C139
AIR PRODUCTS INTRODUCEERT INNOVATIEVE MAP-OPLOSSING



Met het Freshline® Aroma MAP™ systeem kunt u natuurlijke aroma's, zoals essentiële oliën, in de MAP-gasstroom toevoegen tijdens het verpakingsproces, zonder dat er aanvullende stappen nodig zijn in de productie. Key benefits zijn: verbeterde klantervaring; merkherkenning; verlengde houdbaarheid; kostenbesparing, afvalvermindering en clean label. Benieuwd of het toevoegen van aroma's een meerwaarde kan betekenen voor uw voedingsmiddelen? Bezoek onze stand en ervaar zelf de kracht van geur. Stalen van verpakte voedingsproducten, verrijkt met natuurlijke aroma's, worden ter plekke aangemaakt. Kunt u niet aanwezig zijn op Empack? Vraag dan uw gratis monster aan.

www.airproducts.nl/AromaMAP

STAND 3.E120
NIEUW: VEELZIJDIGE STAPELBAKKEN VOOR INTRALOGISTIEK

Schiphorst Transport- en Opslagtechniek introduceert nieuwe veelzijdige Basicline stapelbakken voor de intralogistiek. De ruime stapelbakken van 800x600 mm zijn verkrijgbaar in verschillende hoogtes (van 120 mm olopend tot 420 mm) en uit te breiden met diverse opties die het gebruiksgemak van uw magazijn verhogen. Denk aan vakverdelingen, deksels, poten en wielen. Ook kunt u kiezen uit verschillende bodems om de bakken optimaal te laten aansluiten op uw interne transportsysteem. De bak is in drie varianten verkrijgbaar: geheel dicht, met uitpakopening of met uitpakklep. Kortom; genoeg opties om deze stevige, duurzame opslagbakken naar wens te implementeren in uw logistieke proces!

www.schiphorstbv.nl





STAND 1.B102
DOMINO CLOUD ZORGT VOOR SLIMMERE PRODUCTIE

Industrie 4.0 is een nieuwe fase in industriële productie, waarin machines, systemen en processen via internet met elkaar communiceren. Met de slimme Ax-printers en de Domino Cloud, loopt Domino met haar codeeroplossingen voorop in de vormgeving van de smart fabriek. De Domino Cloud brengt The Industrial Internet of Things (IIoT) naar uw printers om ongeplande downtime te voorkomen en onderhoudskosten te minimaliseren. Externe monitoring, foutdiagnose en opsporing van mogelijke toekomstige problemen via de cloud zorgen ervoor dat klanten slimmer produceren. Zo is het mogelijk om alerts in te stellen als het inkt- of make-upniveau laag is, of bij andere voorspellers van mogelijke onderbreking, waardoor stilstand wordt voorkomen.

www.domino-printing.com

STAND 3.A141
HYGIËNISCHE TRANSPORTBANDEN

Ben je werkzaam in een voedselverwerkende industrie en zoek je een oplossing om voeding te transporteren? Dan heeft Van Rijn de oplossing. "Wij hebben ons gespecialiseerd in het hygiënische ontwerp; niet alleen van de band maar ook het frame en gebruik. Met onze standaardoplossingen maken we ze geheel op maat. Voor ieder product hebben we wel een oplossing en een bijpassend transportsysteem. Onze PU-transporteur blinkt uit in de standaard modules. Stuk voor stuk doordacht en zo ontworpen dat deze goed schoon te maken zijn."

www.vanrijn.com

STAND 3.B122
CODEREN, ETIKETTEREN EN IDENTIFICEREN

Automator specialiseert zich al 60 jaar in oplossingen op het gebied van industrieel coderen en etiketteren. Van standaardoplossingen die aansluiten op de vraag van de gebruiker, tot klantspecifieke maatwerkoplossingen. Met een eigen engineering-afdeling en werkplaats is het bedrijf in staat om altijd dié oplossing te bieden die het beste aansluit op uw situatie. In de stand demonstreren ze live een selectie daaruit.

www.automator.nl



STAND 3.G126
PRODUCT-ONTWIKKELING ROMÉDES SPECIALS

Naar aanleiding van de vraag in de markt is Romédés Specials B.V. gestart met het ontwikkelen van een palletiseerinstallatie die klant-specifiek en tegen zeer gunstige marktconforme prijzen, gebouwd kan worden met de volgende features: stapelen of ontstapelen, 3-6 assig; compact voor kleine

vloeroppervlakten en/of lage ruimtes; stand-alone of integreerbaar; enkele of dubbele palletverwerking; verschillende afschermmogelijkheden zoals gas, glas, polycarbonaat; en altijd robuust en stabiel.

www.romedes.nl

STAND 1.E127
VACUÛM VERPAKKEN



Busch ontwikkelde in 1963 de eerste vacuümpomp. Inmiddels worden Busch R5 draaischuifvacuümpompen wereldwijd gebruikt in ontelbaar veel verpakkingsmachines. De vacuümpomp is het hart van iedere verpakkingsmachine, bepalend voor de kwaliteit van de verpakkingsmachine en uiteindelijk van de verpakking. Het intrinsieke werkingsprincipe van de eerste machines is niet veranderd, maar Busch heeft de vacuümpompen wel doorontwikkeld en aangepast aan de behoeften van de markt. De nieuwe generatie R5 draaischuifvacuümpompen zet dan ook nieuwe maatstaven op het gebied van energie-efficiëntie, operationele betrouwbaarheid, onderhoudsvriendelijkheid en hygiëne.

www.buschvacuum.com

STAND 1.F138
DE KONINGH EXCLUSIEF DISTRIBUTEUR MATTHEWS INKJETPRINTERS

Matthews Marking Systems is de marktleider in de wereld op het gebied van industriële drop on demand (DOD) inkjet printers. Vooral gerenomeerd om de duurzaamheid en betrouwbaarheid van haar systemen in zware industrieën, zoals hout, beton, kunststof, staal en bulk. Voor de verdere groei in Nederland is gekozen voor De Koningh Coding & Labeling als exclusieve distributeur van haar machines, inkten en onderdelen. "Wij waren op zoek naar een professionele partij die met 24/7 dienstverlening onze eindgebruikers kan ondersteunen", aldus Thomas Ferenczy, Sales Directeur Matthews Marking Systems.

www.dekoningh.nl



STAND 1.B105
TIL-OPLOSSINGEN VAN TAWI

TAWI is een betrouwbare partner en totaalleverancier van ergonomische hefsystemen. Met hun kraanbaansystemen, vacuümheffers, takels en mobiele hef wagens bieden zij complete oplossingen. Of u nu veel of weinig ruimte heeft, TAWI vindt altijd een passende oplossing. Met de hefsystemen kan iedereen met minimale inspanning tillen. Dit zorgt voor onder andere flexibele inzetbaarheid van de operators, verbeterde arbeidsomstandig-



heden en verhoging van de efficiency.

www.tawi.nl



STAND 3.A118
AIR LIQUIDE VERTELT U ALLES OVER MAP EN DROOGIJS

Air Liquide presenteert op de beurs de ins-en-outs van het verpakken van voedingsmiddelen onder beschermende atmosfeer: Modified Atmosphere Packaging (MAP). De MAP-app van Air Liquide toont welk gasmengsel geschikt is voor uw product, gebaseerd op kennis vanuit hun wereldwijde database. "Daarnaast geven we informatie over het gebruik van droogijs, cruciaal bij (internationale) monsterzendingen van levensmiddelen. Droogijs verhoogt ook de efficiency bij de distributie van levensmiddelen in de e-commerce."

industrie.airliquide-benelux.com

STAND 2.B102
INNOVATIEVE OPLOSSINGEN VOOR NIET-DESTRUCTIEVE LEKDETECTIE



De innovatieve Contura S400-lekdetecteur werkt volgens een uniek principe: twee elastische membranen sluiten de verpakking die moet worden getest strak in een filmkamer door een vacuüm te creëren. Het apparaat analyseert het drukprofiel in slechts enkele seconden. Hiermee kan de machine zelfs de kleinste lekken snel en betrouwbaar detecteren; zonder test gas te gebruiken en zonder de verpakking te beschadigen.

Op de beursvloer worden ook de zeer nauwkeurige, robuuste en uiterst gemakkelijk te bedienen Mesutronic 07Ci detector en de Quicktron 07RH met een ultra korte inbouwruimte gedemonstreerd.

www.neroco.nl



STAND 2.A100
GA FLEXIMATISEREN MET TECHNIKELS

TechNikkels is een Nederlandse fabrikant van innovatieve verpakkingsmachines voor het toevoeren, vullen en sluiten van flessen, potten, (Jerry-) cans en Amerikaanse vouwdozen. "Voor een substantieel hoger rendement op uw afvullijnen, investeert u in snel omstelbare en eenvoudig te bedienen verpakkingsmachines van TechNikkels. Onze klanten zijn bedrijven die een grote variëteit aan verpakkingen hebben en daardoor vaak hun verpakkingslijnen moeten omstellen naar een ander verpakkingsformaat. Op de stand tonen wij onze machines en gaan we in gesprek over uw uitdagingen ten aanzien van deze problematiek."

www.tech-nikkels.nl

STAND 1.D121
VOORKOM DURE TERUGROEPACTIES!



Dankzij onze all-in-one inkjet/camera-oplossing behoren dure recalls en terugroepacties door ontbrekende of slechte inkjetcodering, tot het verleden. Met de printinspectie met code-M-camera heeft u 100% controle over de markering van uw producten. Eenvoudig te bedienen op het display van de printer en de prijs is aantrekkelijk, er is geen extra computer of PLC nodig. U heeft een hogere omzet door het vermijden van afgekeurde producten, en een snelle ROI door het vermijden van recalls (www.nomorecalls.com)

www.kba-metronic.com

STAND 3.A122
DE LASERS VAN MUNDI TECHNOLOGY

De hoogwaardige lasers van Mundi Technology bewijzen zich al jaren door het razendsnel plaatsen van een haarscherpe codering op producten in de food, beer and beverage en farma. Tegenwoordig worden lasers in de verpakkingsindustrie steeds vaker ingezet op snij- en perforatoepassingen, bijvoorbeeld bij het op maat snijden van labels en folie en het perforeren van een verpakking voor easy opening. In de stand worden verschillende toepassingen gedemonstreerd.

www.mundi-technology.nl



STAND 1.D123
PLASTICBESPARENDE TRAYSEAL- EN DIEPTREKVERPAKKINGSOPLLOSSINGEN

Met trayseal- en dieptrekverpakkingstechnologie is het plasticbesparend verpakken van verse levensmiddelen een feit. Multivac presenteert op de beurs hun nieuwe, betrouwbare en innovatieve PaperBoard verpakkingsoplossingen. Verwerkt u grote of kleine aantallen verse levensmiddelen, zoals vlees, vleeswaren, vis, kant-en-klaar maaltijden, delicatessen, AGF-producten, kaas en andere zuivelproducten? Dan mag u deze nieuwe PaperBoard verpakkingsmogelijkheden van MULTIVAC niet missen. Voedselverspilling, voedselveiligheid en het verminderen van plastic afval zijn belangrijke, onontkoombare speerpunten bij het verpakken van verse levensmiddelen. Kom naar onze stand voor een demonstratie.

www.multivac.nl

STAND 1.G116
VERPAKKINGSMACHINES KOMEN VAN ZWAGER TECHNIEK

Zwager Techniek toont op de beurs de compacte traysealers Reetray 30 voor MAP en SKIN; de grotere inline machine REEBASIC (succesvol bij zowel kleinere als grotere bedrijven met vele verpakkingslijnen) en de Reeform dieptrekmachine E05 van Reepack. Van Mondini is er de TRAVE traysealer skinverpakken op kartonnen productdrager. Daarnaast zijn er de nieuwe flowpackers van SCHIB, de compacte maar zeer flexibele flowpackmachine model C050 compleet servo gestuurd en voor het maken van stickpacks de stickpackmachine van INVPACK.

www.zwagertechniek.nl



STAND 1.F129

DOTEC INTRODUCEERT NIEUWE GENERATIE TILHULPEN

Al ruim 25 jaar is Dotec specialist in het ontwerpen en produceren van gebruiksvriendelijke tilhulpen. Zij leveren betrouwbare turn-key oplossingen waarbij ergonomie, veiligheid, efficiëntie en procesoptimalisatie centraal staan. Tot recent werden de handlers 100% pneumatisch aangedreven en gestuurd. De veranderende markt, industry 4.0 en toenemende focus op automatisering vragen om connectiviteit en flexibiliteit door remote monitoring. Dotec loopt hierin voorop en integreert de nieuwste techniek in de onlangs gelanceerde tilhulp. Deze demonstreren ze op de stand.

 www.dotec.nl



STAND 1.A137

ELINK EN REA SAMEN VERDER ALS REA JET BENELUX

ELINK heeft zich de afgelopen 25 jaar ontwikkeld tot een betrouwbare partner op het gebied van kwalitatief uitzonderlijk betrouwbare printers, labelmachines en barcode labelprinters. Door de intensieve samenwerking met het wereldwijd opererende en in Duitsland gevestigde moederbedrijf REA ELEKTRONIK GmbH, is besloten om per 1 januari 2019 de naam REA JET Benelux te gaan voeren. "Dit onderstrept het vertrouwen in elkaar voor de toekomst en geeft duidelijk aan waar onze focus ligt. Voor de klant verandert er niets; de contactpersonen blijven hetzelfde, evenals de adres- en contactgegevens.

 www.rea-jet.nl

STAND 2.D101

TEHAMA BESTAAT 30 JAAR

Tehama B.V. bestaat 30 jaar en staat bekend als de Nederlandse flowpacker fabrikant in de food- en non-foodindustrie. Tevens zijn ze fabrikant van denesters, dekselaars, kartonneermachines, traybeladingssystemen, robotbeladingssystemen en verticale verpakkingssystemen. Daarmee is

deze fabrikant nog beter in staat om aan de totaalwensen van de klant te voldoen. Op de vernieuwde website staat de nieuwe line-up. Bij 'projecten' is te zien wat Tehama afgelopen twee jaar ontwikkeld en geleverd heeft.

 www.tehama.nl

STAND 1.G126

VOLAUTOMATISCH TRAYSEALEN

Al meer dan 30 jaar is Tramer Technology actief in de ontwikkeling en productie van machines (traysealers) en complete productielijnen voor de voedingsmiddelenindustrie. De Tramer S-340 is een kleine, volautomatische traysealmachine waarmee u uw product op professionele wijze kunt verpakken. Deze sealmachine is uitgerust met servogestuurde aandrijvingen. Dit maakt het verpakken van producten in vaste en vloeibare toestand mogelijk. De sealmachine beschikt over een compacte en robuuste opbouw en verenigt deze eigenschappen met een hoogwaardige sealkwaliteit. Voor een snelle ombouw is de sealmachine voorzien van lichtgewicht matrijzen, die handmatig kunnen worden uitgewisseld.


 www.tramertechnology.nl



STAND 1.G127

JANSEN ONTLAADT MET IONSTREAM IONISATIESTAVEN

Jansen Techniek / Control Systems heeft zijn productassortiment uitgebreid met IONStream ionisatiestaven van het merk Hildebrand. Hildebrand IONStream ionisatiestaven zijn bij uitstek geschikt voor het verhelpen van problemen veroorzaakt door statisch oplading van folie in verpakkingmachines. Dankzij de nieuwste technieken is IONStream in staat de lading te neutraliseren. IONStream is beschikbaar in twee versies: een 6kV versie voor standaard toepassingen en een 12kV versie voor een groter bereik. IONStream beschikt over Auto DC, True DC, Industrie 4.0, Internet compatibiliteit en de mogelijkheid om meerdere ionisatie staven te koppelen aan één 24DC voeding.

 www.jansentechniek.nl



STAND 1.D100

VERPAKKINGSMACHINES ÉN -MATERIALEN BIJ ILPRA BENELUX

Ilpra SpA produceert al ruim zestig jaar verpakkingmachines in Mortara, regio Milaan in Italië. Ilpra SpA is een specialist in betreft traysealmachines, dieptrekkers en vul-sluit machines. Vanuit Barneveld levert Ilpra Benelux traysealers, van semi automatisch tot industriële inline machines, roterende- en inline fill seal machines en ook dieptrekkers. Het team bestaat uit gedreven mensen met veel ervaring in de verpakkingmarkt. Met een eigen technische dienst verzorgen zij ook het onderhoud aan de machines.



Een andere belangrijke activiteit is het leveren van en adviseren in verpakkingmaterialen. Vanuit diverse fabrieken kunnen specifieke verpakkingbehoefte worden ingevuld, zoals een verscheidenheid aan verpakkingfolies en schalen. Een ijzersterk voordeel is de bewaking van het afnamegebruik, waardoor Ilpra ervoor zorgdraagt dat er altijd voldoende materiaal beschikbaar is.

 www.ilpra.nl

STAND 3.E122

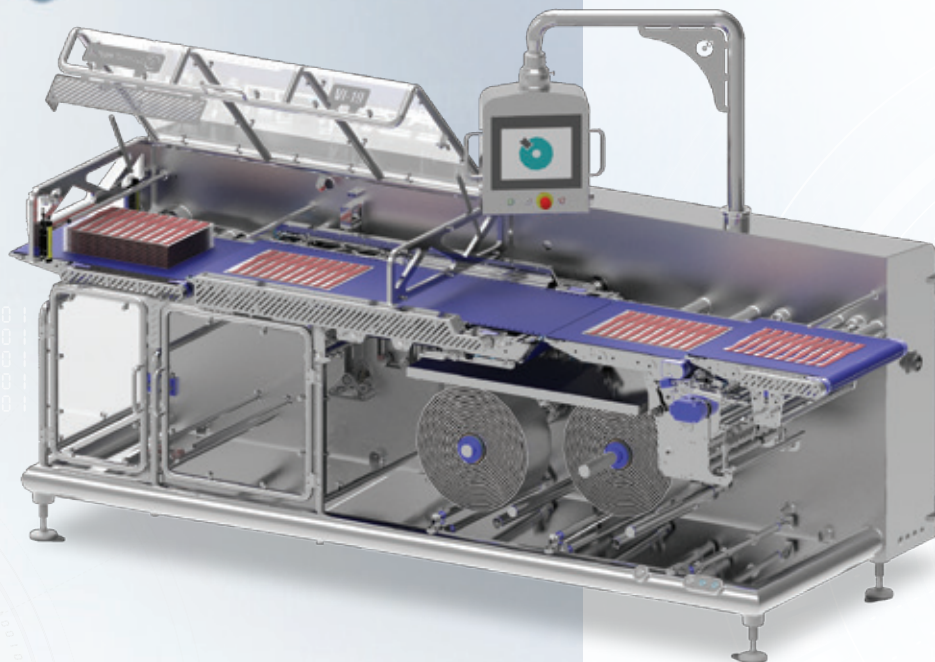
ATTRACTIEVE PRODUCTPRESENTATIE

FlatSkin® is een vacuüm/skinverpakking die bestaat uit een zeer dunne kartonnen drager die gelamineerd wordt. Het karton is op allerlei manieren te bedrukken. Vele mogelijkheden dus voor een attractieve productpresentatie en hoge attentiewaarde. Deze versverpakking is geschikt voor onder meer vlees, kip, vis en kaas. Na gebruik van de versverpakking is het heel eenvoudig om het gelamineerde laagje van de kartonnen drager te scheiden. Met FlatSkin® kun je tot wel 70% van de plastics besparen zonder in te leveren op de kwaliteit en zonder dat het ten koste gaat van de houdbaarheid. Dit past binnen de huidige trend naar duurzame verpakkingen.

 www.ultrapak.nl/flatskin

*the art of slicing
and interleaving*

Sleegers Technique



Sleegers Technique presenteert op de IFFA
THE NEXT LEVEL SERIES

VI-19

Underleaver/Stacker
Including Shuttle loader
and intelligent stacker



Wij zien u graag in
hal 11.0 stand C46

IFFA

4. - 9.05.2019
See you in Frankfurt!