



- CEEL ELEMANS, ING
- GAMECHANGER STEGEMAN
- WEGEN BIJ NIJLAND
- STRUCTUUR MET EIWITTEN
- RUNDVLEES & CO





PRODUCTIEMANAGER

RUIMTE EN VRIJHEID OM DE FABRIEK TE RUNNEN ALSOF HIJ VAN JEZELF IS VEENENDAAL

Docomar is gespecialiseerd in de verwerking van droge grondstoffen voor de internationale feed- en technische industrie. In haar 2 productielocaties bewerkt en verwerkt Docomar in opdracht van haar klanten droge zuivelproducten zoals melk- en weipoeders en plantaardige grondstoffen als aardappel-, peulvruchten- en maïszetmelen. Zij werkt op basis van dienstverlening: de grondstoffen en eindproducten zijn eigendom van de klant. Flexibiliteit, klantgerichtheid en betrouwbaarheid zijn de pijlers waarop haar dienstverlening rust. Deze pijlers resulteren in een stevige basis van veel duurzame klantrelaties. Voor dit familiebedrijf zoeken wij een Productiemanager. In deze rol geef je direct leiding aan de 2 productieteams (in totaal zo'n 16 mensen) in de fabriek waar onder meer de melk- en weipoeders worden verwerkt. Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885.



PRODUCTIEMANAGER

DIE MEE WIL WERKEN EN BOUWEN AAN DIT FAMILIEBEDRIJF ZUID-SCHARWOUDE

G. Kramer & Zonen is een van de oudste nog bestaande familiebedrijven in Nederland. Sinds 1890 maken 5 generaties zuurkool. Sindsdien is fabriek gemoderniseerd en BRC-gecertificeerd, maar het zuurkool maken blijft voor de Kramers een ambacht: elke dag moet het weer goed, moet het beter! De huidige generatie staat voor vernieuwing en weet in te spelen op de eisen van de moderne consument. Daarom produceert dit bedrijf naast zuurkool, rodekool en bonen, ook het gefermenteerde product kimchi en eigentijdse special krauts. Bij Kramer werken ongeveer 40 mensen (in het hoogseizoen circa 100). Voor dit nuchtere bedrijf zoeken wij een Productiemanager, verantwoordelijk voor het optimaal laten functioneren en het verder professionaliseren van de bedrijfsvoering en het productieproces. Consultant: Erik van Bommel, telefoon 0317-468686 of 06-44897165.



MANAGER REGULATORY AFFAIRS

DIE IN STAAT IS OM BINNEN EEN DYNAMISCHE OMGEVING HANDS-ON BESLISSINGEN TE NEMEN OUD-GASTEL

Forever Direct EU B.V., onderdeel van moedermaatschappij Forever Living Products International, is wereldwijd de grootste teler, producent en distributeur van Aloë Vera producten. De Aloë Vera plant is de basis voor een breed assortiment van 350 producten. Forever Direct, gevestigd in Oud Gastel, distribueert naar ruim 90 landen in Europa, Midden-Oosten en Afrika. Om de Regulatory Affairs afdeling op een service excellence manier verder op de kaart te zetten zijn wij op zoek naar een verbindende en motiverende Manager Regulatory Affairs. Je bent in deze functie verantwoordelijk voor het waarborgen van de Europese wet- en regelgeving van alle voedingsmiddelen, voedingssupplementen en cosmetica voor bestaande en nieuwe producten. Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490.



QA-MANAGER

EEN MENSGERICHTE MANAGER DIE HET HOGE KWALITEITSNIVEAU KAN BORGEN EN VERBETEREN BEILEN

Meat Friends is onderdeel van Van Loon Group (VLG), dat bestaat uit 4 ambitieuze vleesverwerkende bedrijven op 9 locaties: Van Loon Vlees, Brandenburg, Van de Raa Meat & More en Meat Friends. VLG combineert het traditionele familiebedrijf met moderne technieken. Ze is daardoor uitgegroeid tot een no-nonsense, professioneel en internationaal actief bedrijf met circa 2.000 medewerkers. Haar klanten in retail, foodservice en industrie bevinden zich in het A-segment van de markt. Meat Friends heeft vestigingen in Best en Beilen. In Beilen produceren ze voor de retailmarkt voorverpakte vleesproducten, zoals biefstuk, sukade en gehakt. Voor deze innoverende locatie zoeken we een zelfstandige QA-manager, verantwoordelijk voor een adequate kwaliteitsborging volgens de planning en opgestelde normen. Consultant: Erik van Bommel, telefoon 0317-468686 of 06-44897165.



PRODUCTIEMANAGER

PEOPLEMANAGER DIE MENSEN OPTIMAAL INZET IN DE NIEUW TE BOUWEN FABRIEK WIJK EN AALBURG

DTI Group is een familiebedrijf dat bestaat uit productiebedrijven in de foodsector. Binnen deze groep produceert Van der Pol hoogwaardige deegproducten, denk hierbij aan bladerdeeg en croissantdeeg. Zij belevt de foodservice, voedingsindustrie en retail. Van der Pol is marktleider in Nederland en verhandelt haar producten wereldwijd. In de fabriek in Wijk en Aalburg dragen meer dan 30 enthousiaste collega's bij aan het succes van de DTI Group! Door de toenemende vraag naar kwaliteitsproducten en aan de hand van een heldere toekomstvisie zijn wij voor Van der Pol op zoek naar een zelfstandige Productiemanager. In deze rol ben je verantwoordelijk voor het aansturen van de productie, om doelstellingen op gebied van kwaliteit, efficiëntie, kosten en leverbetrouwbaarheid te verwezenlijken. Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885.



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

FOODPROCESSING

Iedere dag is het weer raak. Na een dag werken voor 'brood op de plank' moet er voedsel op tafel komen. De trend in Nederland is 'puur, eerlijk en ambachtelijk'. De actuele eis van drie hongerige pubers en twee vermoeide (en eveneens hongerige) volwassenen is echter: kan het ff snel? Dat foodprocessen moet écht een beetje vlot plaatsvinden. Want de maag knort, en ze moeten nog oppassen, naar sport, en echt heel veel huiswerk maken.

Mijn man, lid van een kookclub voor uitsluitend mannen met culinaire aspiraties, leeft zich graag uit in de keuken. Alles wordt op hun kookavonden van 'scratch' af bereid, volgens het motto 'puur, puurder puurst'. Eén keer per jaar mogen de partners van de hobbykoks komen proeven. In maart was het weer zover. Enkele hoogtepunten uit het 8-gangen tellende diner: een mojito-bolletje dat in je mond uit elkaar spat (een waanzinnige zintuiglijke ervaring), zelfgemaakte spaghetti (tot stand gekomen door een halve dag kneden, rijzen en uiterst secuur slierten persen) en een luchtige frambozenmousse met gekonfijte kumquat-schijfjes en gekaramelliseerde bosbessen... inderdaad, het is allemaal echt geen straf. Maar wel een he-le-boel werk.

Het contrast met dat diner kon afgelopen 7 april niet groter zijn. Toen liep ik de marathon in Rotterdam. Onderweg moest ik de weggelopen energie natuurlijk aanvullen, en dat doen wij hardlopers massaal met 'sportvoeding', waarbij 'voeding' een groot woord is voor de nogal chemisch smakende 'super liquid gels' die ik en de lopers om mij heen tot ons nemen. Niet nadenken en doorslikken. Maar ze werken wel. Als een tierelier.

Terug naar mijn keuken aan het eind van een reguliere werkdag: wat ben ik vaak opgelucht dat de industrie, jullie dus, mij wil helpen. Natuurlijk, ook ik volg die hippe trend om zoveel mogelijk te koken 'zonder pakjes en zakjes en toevoegingen'. Maar als de

boel zo fijn vast voorgesneden is, en de groente dus hop vanuit de koelkast de pan of oven in kan, het snel-klaar vlees lekker gemarineerd is en ik niet eerst een ingewikkelde roux hoeft te maken om een fijne saus erbij te serveren, ...nou ja, dan word ik daar best blij van.

Judith Witte

judith@b2bcommunications.nl

@vakbladenFood



Inhoud

THEMA: FOODPROCESSING



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

SLEUTELN AAN HET MACHINEPARK

Van boer tot supermarkt wordt de voedingsketen beïnvloed door trends en ontwikkelingen binnen en buiten de branche, zoals robotisering, duurzaamheid en het borgen van voedselveiligheid. Óók de engineering moet de veranderingen bijbenen. Drie experts aan het woord.

EN VERDER...

OSV netwerk	6
Column Pieter Vos	9
Column Herman Bessels	21
Gamechanger Remko Kok	23
Wegen bij Nijland	26
Voordelen leasing	32

INTERVIEW

NIEUWE TECHNOLOGIE LAAT DE ARBEIDS-PRODUCTIVITEIT STIJGEN

Welke technologieën zijn van belang voor de toekomst van de foodsector? Wat zijn de voornaamste drijfveren om ze toe te passen? Sector Banker Food & Agri Ceel Elemans over de bevindingen uit het ING-rapport 'Foodtech: Technologie in de voedingsindustrie'.



WETENSCHAP

HOE KRIJG JE EEN VEZELACHTIGE STRUCTUUR?

Voor producenten is het een uitdaging om voedingsmiddelen met een hoog eiwitgehalte, zoals vegetarische producten, een vezelachtige structuur te geven. De gebruikte technologie heeft een bepalende invloed op de textuur van het halffabricaat of eindproduct.

INHOUD KATERN VLEESINDUSTRIE

Column Karel de Leest	36
Zweistra vlees & vleeswaren	38
IFFA-special	40
Rundvlees & Co	48



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:** ©Fotobureau Roel Dijkstra **Aan deze uitgave werkten mee:** Herman Bessels, Marieke Bruins, Karel de Leest, Esther van der Lelie, Mathilde Lentjes, Roderick Miranda, Hans Reichart, Theo Verkleij, Janneke Vermeulen, Pieter Vos, John Wallbrink **Vormgeving:** After Five BV, Varsseveld **Drukwerk:** JP Offset, Duiven. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. **Hoofdreductie:** Judith Witte. **Uitgever:** Saskia Stender. **Traffic:** Kiki Stender. **Sales:** sales@b2bcommunications.nl. **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. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 15,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op www.b2bcommunications.nl. **Copyright 2019:** b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeleevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.



Snelloopdeuren voor de voedingsindustrie

- Deurtype V 4015 Iso L: dé energiebesparende geïsoleerde binnendeur. De juiste keuze voor koelhuizen
- Deurtype V 2515 Food L: volledig roestvrij stalen constructie én wikkelas, eenvoudig schoon te maken
- Deurtype Iso Speed Cold 100: voor koel- en vriescellen

www.hormann.nl

HÖRMANN
Deuren voor woning en industrie



Uitzonderlijk makkelijk reinigbaar

AZO® Easy-to-clean oplossingen

- hygiënisch
- snel
- eenvoudig



AZO®
www.azo.com



OSV GOLFDAG

Vrijdag 17 mei gaan we samen golfen bij Golf en Businessclub De Scherpenbergh in Lieren.

We gaan ervan uit dat het een heerlijk warme en zonnige dag wordt. Ga lekker met ons de baan in, en neem een klant of relatie mee. Laat hen ervaren hoe hecht ons netwerk is en hoe je informeel zaken doet tijdens een relaxte en sportieve dag. Geen golfervaring? Niet getreurd, doe gewoon mee met de clinic, waar je twee uur lang in het bijzijn van een echte GolfPro de basistechniek leert. Ook dit gezelschap wordt elk jaar groter.

We strijden voor de winst, zowel in de wedstrijd als bij de clinic; maar uiteindelijk gaat het om het netwerken. De OSV Golfdag is geen harde, wel een sportieve strijd; waarin de nodige hilariteit nooit ontbreekt. De dag sluiten we af met een lekkere borrel en een goed verzorgd diner.

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.

WELKOM NIEUWE DEELNEMERS OSV

Graanhandel P. van Schelven BV – Arie van Schelven
WBG-Pooling GmbH – René Vos



BEDRIJFSBEZOEK SIMONS HALAL

Op donderdag 25 april brengen we een bezoek aan Simons Halal Food in Roermond. Het bedrijf is een begrip in de wereld van Halal Food, Halal vleeswaren en snacks. Samen met de presentatie van Nino Bruggers van DVAN Advocaten, met als onderwerp 'claims en keurmerken', een bezoek dat je niet mag missen.



OSV ZOMERBARBECUE 5 JUNI



Kom naar de zomerbarbecue en neem je relaties mee. We zorgen ervoor dat je weer wordt verwend met heerlijke gerechten: mals vlees en smaakvolle vis, gegrild voor jou, of natuurlijk door jezelf. Rundvlees&Co sponsorde de winterbarbecue in januari, waarop we zoveel positieve reacties kregen, dat ze spontaan hebben besloten ook de zomerbarbecue te sponsoren! De jaarlijkse zomerbarbecue wordt net als de winterbarbecue goed bezocht door ongeveer 180 leden en hun gasten. Zorg dat je erbij bent!

BEDRIJFSBEZOEK MEATPROTEINS

Op 14 maart jl. zijn we hartelijk ontvangen door Jacques ten Kate en Laurens Maathuis van Meat-Proteins. Complimenten voor dit transparante bedrijf. De heren werden bestookt met vragen. Overall kwam een antwoord op, niets werd achtergehouden. En wat mijn netwerkhart dan weer zo goed doet, is dat een bedrijf dat zo spontaan de deuren voor ons opent, daar direct contacten aan overhoudt. Contacten waar ze mee kunnen en gaan samenwerken! Win - win.



Meer foto's vind je in het foto-archief op www.OSVnetwerk.com

TIMEMANAGEMENT

Ken je dat? Je bureau is geel en roze van de post-its, want alles is even belangrijk en moest gisteren klaar zijn. Dat ene telefoontje, die klant die je nog wil bezoeken maar waar je geen contact mee krijgt, vragen via de mail die je direct 'moet' beantwoorden. Eigenlijk te gek voor woorden. Timemanagement is niet makkelijk.

Ik ben inmiddels al toe aan mijn 10e digitale systeem dat belooft mijn taken te stroomlijnen. Maar elk pakket heeft evenveel voor- als nadelen. Ik kom er maar niet vanaf; van die post-its!

'Toch heb het ik redelijk voor elkaar', zei ik maandagmorgen, trots op mezelf. 'Ik loop netjes op schema'. **Dacht ik.**

Ik reed richting het Westen toen dat telefoontje binnenkwam: "Heb je wat te doen mam, ik heb een ongeluk gehad met de motor en moet naar de huisarts...". Op dat moment staat de wereld stil. Ik keerde om, belde de klant af en was er de rest van de dag voor mijn zoon. Gelukkig viel het achteraf allemaal mee. De motor was total-loss, maar hij kwam er vanaf met alleen een zwaar gekneusde enkel. Ik reed die dag van hot naar her.

De volgende dag. Mijn hele planning kon weer op de schop. Ik loop een dag achter met mijn werkzaamheden en wat gisteren zo onbelangrijk leek, krijgt vandaag prioriteit. Voor ik het weet, word ik weer geleefd door post-its, telefoontjes, plannings en adverteerders waar ik achteraan moet bellen omdat het blad naar de drukker moet.

Maar als ik heel eerlijk ben... ik zou niet anders willen, het houdt de boel levendig! Dan maar wat minder gestructureerd.

Saskia Stender





VERPAKKEN
VERPAKKEN MET PROSEAL

Trayseal-specialist Proseal brengt een uniek sealkwaliteitsteststelsysteem op de markt waarmee voedselproducenten en verwerkers de ideale seal- en peelsterkte van verpakkingen kunnen bepalen. Met de nieuwe ProTest-oplossing is het mogelijk de beste afdichting te creëren: een effectieve bescherming van de inhoud, gecombineerd met het juiste niveau van 'peelability' voor maximaal consumentengemak. De ProTest-unit is compacte en eenvoudig te gebruiken. Het meet de weerstand van de folie en rapporteert hierover. Dat levert relevante data op waarmee de gebruiker kan hij bepalen of de sealsterkte de meest gebruikersvriendelijke is én geschikt blijft om het product optimaal te beschermen.

www.sismatec.nl

PERSONALIA
THEO DUTEWEERD
DIRECTEUR POV

Theo Duteweerd (50) is sinds 1 april directeur van de Producenten Organisatie Varkenshouderij (POV). Daarmee is de opbouw van een professionele werkorganisatie voltooid. Duteweerd was één van de 17 grondleggers van de samenwerking tussen de Nederlandse Vakbond Varkenshouders (NVV) en de LTO-Vakgroep Varkenshouderij, wat in 2014 leidde tot de oprichting van de POV.

www.pov.nl



VERHUISBERICHT
NIEUWE LOCATIE
HAVANTEC FOOD EQUIPMENT

Havantec Food Equipment is verhuisd naar Den Uitvanck 16 in Oirschot. Het bedrijf van Hans van Tuijl, gespecialiseerd in roestvrijstalen productiemachines en bedrijfsinrichtingen voor de gehele voedingsindustrie, was uit zijn voegen gegroeid. Het kantoor op de nieuwe locatie heeft een frisse, professionele uitstraling en er is een grote showroom. "Flexibiliteit en het meedenken in oplossingen zijn de drijvers van ons bedrijf", zegt Van Tuijl. "We staan open voor iedere uitdaging en ondersteunen klanten bij het bereiken van het gewenste resultaat." Illustratief daarvoor is de nieuw ingerichte testkeuken waar klanten onder gelijke omstandigheden als in het eigen bedrijf kunnen produceren: om samen nog beter passende oplossingen te vinden voor unieke en innovatieve productiewensen.

www.havantec.nl

MACHINES
EXCLUSIEF DEALER
FERDINAND HENNEKEN GMBH



Van Uhm BV & Habuba BV hebben de machines van Ferdinand Henneken GmbH toegevoegd aan hun assortiment. Ferdinand Henneken GmbH is in 1977 opgericht en startte met de productie van grote liggende tumblersystemen. Anno 2019 wordt het bedrijf geleid door de broers Volker en Kai Henneken; de tweede generatie. Ze produceren nu tumblersystemen (van 150 tot 12.000 liter), pekelinjectoren (van 21 tot 243 naalden), pekelmengers, steakers en pletters.

Stephen van Uhm, directeur Van Uhm & Habuba BV, is blij met de nieuwe samenwerking. "In ons bestaande productgamma was ruimte voor industriële tumblers, injectoren en pekelmengers. Henneken is net als wij een familiebedrijf met korte lijnen en bevolgen mensen. Dit zorgt absoluut voor een klik en geeft vertrouwen in een mooie samenwerking."

www.vanuhm.nl

FNLI AWARD
FRONTRUNNER IN DE
VOEDSELINDUSTRIE

De Federatie Nederlandse levensmiddelenindustrie (FNLI) reikt voor het eerst dit jaar de FNLI Award uit. De naamprijs is bedoeld voor de personen of teams achter vernieuwende initiatieven of projecten met grote potentiële maatschappelijke en economische impact; personen die met recht de titel 'Frontrunner van de levensmiddelenindustrie' én een plek in de schijnwerpers verdienen. De inschrijving is geopend tot 29 april. Deelname staat open voor FNLI-leden. De feestelijke uitreiking van de Award vindt plaats tijdens de FNLI jaarbijeenkomst op 10 oktober 2019.

[via www.fnli.nl/fnliaward](http://www.fnli.nl/fnliaward)

NO COMPROMISE

Ik ben afgelopen jaar verschillende keren in India geweest. Ik kwam er ook in productiebedrijven; zoals een fabriek waar een traditionele zoete lekkernij 'Ladoo' wordt gemaakt. Van (kikkererwten)meel, vaak verschillende noten en soms kokos wordt een deeg gemalen, waarvan balletjes worden gedraaid. Vrouwen, in kleurrijke sari's, en mannen doen dit met de blote hand. Het is er de gewoonte van de wereld, er worden geen vragen gesteld of deze manier wel de beste is. De kans op besmetting is in zo'n productie-omgeving vreselijk groot. Toch wordt de ladoo uit deze fabriek geleverd aan grote bedrijven, waaronder de vliegbranche.

Wij hebben in Nederland een cultuur van 'no compromise'. Fabrikanten zijn zich bewust van voedselveiligheidsrisico's en handelen daarnaar. Wij hebben duidelijke wetten en regels, net als in India trouwens. Alleen zijn er daar geen controlerende instanties en betrouwbare laboratoria om de voedselveiligheid te kunnen borgen.

Wij doen het in Nederland op dit vlak ontzettend goed. En toch. Hoe vaak vraag jij je als foodproducent af, kijkend naar je productie-omgeving: kan dit beter? Is, als je eerlijk bent, 'geld verdienen' niet doorslaggevend voor de keuzes die je maakt? Waarbij ik wil benadrukken dat er niets mis is met 'geld verdienen'. In hoeverre ben jij bereid om concessies te doen op het gebied van kwaliteit, als dat betekent dat je omzet zal stijgen en de winst groeit?

Het zou toch mooi zijn als de wijze waarop wordt geproduceerd altijd komt vanuit een diepe intrinsieke motivatie om kwaliteit altijd op nummer één te zetten. No compromises.

Pieter Vos
Directeur Nutrilab



Enzymatische reinigingsoplossingen & biofilmvrij programma voor optimale hygiëne en houdbaarheid

www.qleantec.com

‘Eén op de vier bedrijven maakt nu gebruik van robotica. Er is dus nog een wereld te winnen’



CEEL ELEMANS:

‘NIEUWE TECHNOLOGIE LAAT DE ARBEIDSPRODUCTIVITEIT VERDER STIJGEN’

‘Meer inzet van robotisering en data-technologie maakt de voedingsindustrie veiliger, aantrekkelijker en concurrerender’, aldus het ING-rapport ‘Foodtech: Technologie in de voedingsindustrie’. Sector Banker Food & Agri Ceel Elemans licht een aantal bevindingen toe.

Welke technologieën zijn van belang voor de toekomst van de sector? Wat zijn de voorname drijfveren om deze toe te passen en wat betekent ‘Foodtech’ voor de concurrentiepositie en de werkgelegenheid in de industrie? ING Economisch Bureau onderzocht het en presenteerde de resultaten in het rapport Foodtech: Technologie in de voedingsindustrie.

Ceel Elemans: “Jaarlijks besteden voedingsproducenten in Nederland 350 miljoen euro aan R&D en investeren ze 1,4 miljard euro in machines en digitalisering. Nieuwe technologische toepassingen stellen bedrijven in staat om te blijven concurreren in een internationaal speelveld. Daarnaast helpen ze om in de veranderende eisen van afnemers, consumenten en de maatschappij te voorzien.

Foodtech omvat alle technologische toepassingen in de voedingsindustrie. Innovaties in robotica, data-technologie en verwerkings technieken zorgen voor nieuwe toepassingsmogelijkheden. Het onderzoek belicht op een goed onderbouwde wijze dat Foodtech meerdere doelen dient. Investeren in Foodtech is dé competitive edge voor de Nederlandse voedingsindustrie. Het levert veel op: meer, betere en veiligere voeding; versterking van de concurrentiekracht; een beter evenwicht naar consument en maatschappij in de zin van inspelen op veranderende eisen; aantrekkelijker werkgeverschap en een zichtbare bijdrage aan een verhoging van de arbeidsproductiviteit om zo de nodige groei in de sector te faciliteren. Daarmee borg je de continuïteit van voedingsproductie in Nederland.”

*DATA-TECHNOLOGIE HELPT VOEDINGS-
PRODUCENTEN OM MEER INFORMATIE
UIT DE KETEN TE DELEN*

“Ons voedsel is ons heilig. Consumenten stellen steeds hogere eisen aan informatie over voedingsmiddelen en transparantie over de herkomst ervan. Schandalen, zoals paardenvlees voor rundvlees verkopen, zijn we met zijn allen meer dan beu. We willen transparantie van boer tot bord. Een datatechnologische toepassing om de traceerbaarheid van producten door de keten heen te verbeteren, is Radio Frequency Identification chips (RFID): een draadloze chip ter grootte van een rijstkorrel. Z'n chip kun je gebruiken om een bepaald product door de keten heen te volgen. Met deze technologie kun je ook antibiotica-vrij vlees in de keten garanderen of het Beter Leven Keurmerk borgen.” >>

Voor elk vloerprobleem een passende oplossing



Onze vloeren zijn:

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

Multipox levert vloer & wandsystemen op basis van:

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



Multipox
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

Wij draaien er niet omheen...



HENNEKENTUMBLER
seit 1977

Ferdinand Henneken GmbH, opgericht in 1977 en inmiddels in handen van de tweede generatie Henneken produceren grote liggende tumbel systemen. Henneken produceert tumbel systemen van 150 liter tot 12.000 liter en pekelijectoren van 21 naalden tot en met 243 naalden. Naast deze machines produceert Henneken ook pekelmengers, steakers en pletters.

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

‘In de voedingsindustrie gaat het altijd om maat- en precisiewerk’



“Via QR-codes is het voor consumenten ook mogelijk om informatie te krijgen over de samenstelling, herkomst en de productie van voeding. De beperkingen van etiketten zijn daarmee deels op te lossen. Bij Albert Heijn kunnen klanten bijvoorbeeld tot in detail volgen welke route hun fles jus d'orange heeft afgelegd, van productie tot in hun winkelwagen. De supermarktketen komt daarmee tegemoet aan de toegenomen vraag van klanten naar transparantie over producten, om in te schatten hoe ze zijn geproduceerd. Je kunt de QR-code op de verpakking scannen en vervolgens zien waar de sinaasappels zijn geweest vanaf het moment dat ze in Brazilië van de boom zijn gehaald en hoe betrokkenen als telers scoren op onder meer duurzaamheid en voedselveiligheid. Ook krijg je ge-

vens over de plukperiode en de zuurtegraad van het fruit.”

FOODTECH INNOVATIES STIMULEREN INVESTERINGEN

“Elke innovatie start kleinschalig, ooit is er iemand mee begonnen. Er zijn altijd koplopers nodig die de stip op de horizon wél zien. Zodra zo'n innovatie zichtbaar en rendabel wordt, wordt deze ook breder omarmd: het zogenaamde ‘Zwaan-kleef-aan-principe’. In het geval van robotisering in de voedingsindustrie is nu bekend dat het een continu productieproces kan garanderen en een snellere productie oplevert. Eén op de vier bedrijven maakt nu gebruik van robotica en/of big data-analyses. Er is voor de overige bedrijven nog een wereld te winnen. Er moeten

wel stappen worden gezet, want - Einstein zei het al - ‘Als je doet wat je altijd al deed, kun je geen vooruitgang verwachten.’”

VEELBELOVENDE FOODTECH-TOEPASSINGEN

“Een aantal voorbeelden van verwerkings-technieken: High Pressure Processing (HPP): deze technologie wordt ingezet voor het pasteuriseren en steriliseren van producten. Voor pasteurisatie is dit een commercieel verkrijgbare en toegepaste technologie, voor sterilisatie is de technologie nog in ontwikkeling. Het wordt onder andere toegepast bij sappen, vleeswaren, kant- en klaar maaltijden en spreads. Door High Pressure Processing wordt de houdbaarheid van vers bewerkte producten verlengd en komen er nieuwe exportmarkten binnen bereik.

Overigens is deze techniek een direct antwoord op de vraag van consumenten naar verse en gezonde producten die vrij zijn van chemische toevoegingen.

Pulsed Electric Field is een alternatief voor het pasteuriseren van vloeibare voedingsmiddelen zoals sappen en soepen en wordt daarnaast ook ingezet in aardappelverwerking. Door verwerking op een lage temperatuur blijven voedingsstoffen beter behouden en is er minder energie nodig.

3D-foodprinting kan een veelbelovende innovatieve ontwikkeling worden. Nu nog duidelijk een niche, maar gezien wat er allemaal gebeurt, krijgt 3D-foodprinting gaandeweg meer voet aan de grond. Het Rotterdamse bedrijf Verstegen kwam onlangs met een eetbare vulling voor de 3D-Foodprinter. De cartridge is gevuld met uitsluitend verse, natuurlijke ingrediënten, zoals bietenpuree. De smaken zijn getest en

doorontwikkeld met Jan Smink, eigenaar van Restaurant Smink, voorheen werkzaam in driersterrenrestaurant De Librije in Zwolle.”

ROBOTS ZIJN STEEDS BREDER INZETBAAR
 “Robots kunnen meer dan alleen dozen stapelen. Binnen de voedingsindustrie worden robots voor verschillende doeleinden ingezet: generieke robots voor zware standaardwerkzaamheden zoals het sorteren van dozen of het opslaan van pallets en gespecialiseerde robots die complexere en meer specifieke taken uitvoeren. Voorbeelden hiervan zijn een karkasopener in de vleesindustrie, sla- en paprika-ontkerners in de groenteverwerking en inpakrobots voor koekjes en zoetwaren. In de voedingsindustrie gaat het altijd om maat- en precisiewerk omdat de producten kwetsbaarder en doorgaans wisselender van vorm zijn dan bijvoorbeeld auto-onderdelen. Eén verkeerde instelling en een beschuitje komt gebroken van de band en dat is natuurlijk ongewenst.”

ZONDER HIGH TECH GEEN HIGH TOUCH
 “Grote voedingsproducenten zoeken naar manieren om met een deel van hun merken of assortiment op de ‘high-touchbehoefte’ in te springen. Zo investeren broodproducenten in ambachtelijke productielijnen, terwijl grote bierbrouwers inspelen op de craftbeer-trend; via overnames of door kleine brouwers te faciliteren. Het resulteert vaak in een middenweg: productie binnen grote bedrijven gekoppeld aan een kleinschaliger merk en dito marketing.”

TECHNOLOGIE IS BEPALEND VOOR TOEKOMST VAN DE WERKGELEGENHEID
 “In de Nederlandse voedings- en genotmiddelenindustrie werken circa 150.000 mensen. Mede vanwege het hoge aandeel productiebanen staat een relatief groot deel van de werkgelegenheid bloot aan automatisering. Nieuwe technologie heeft daardoor niet alleen invloed op de toekomstige hoeveelheid werk in de sector, het heeft ook impact op de aard van het werk. Het type werk verschuift. Door foodtech neemt de complexiteit van productieprocessen toe en dat noodzaakt tot het opwaarderen van bestaande banen. Terwijl inpak- en magazijnwerk automatiseert, stijgt de vraag naar productontwikkelaars, engineers en data-analisten. Tot aan 2030 bedraagt alleen al de uitstroom als gevolg van het bereiken van de pensioenleeftijd naar schatting 40.000 werknemers. Er is dus volop werk aan de winkel. De inzet van nieuwe technologie laat de arbeidsproductiviteit in de sector verder stijgen en kan daarmee een wezenlijke bijdrage leveren aan de invulling van de personeelsbehoefte van de sector richting 2030. Robotisering kan zo een personeelstekort helpen voorkomen. Het verhoogt het rendement van bedrijven en helpt om zwaar productiewerk te verlichten. Zo biedt de robot letterlijk de helpende hand.”

Het ING-onderzoek is te downloaden via www.ing.nl/zakelijk of www.vakbladvoedingsindustrie.nl



www.penko.nl

**PROCESSING
 WEGEN
 DOSEREN
 METEN**

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

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

Some call it process automation – we call it PENKO

FOOD SOFTWARE maakt het mogelijk!

ERP software

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

www.4foodsoftware.com

KIM 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!



DATA, DUURZAAMHEID EN VOEDSELVEILIGHEID BEÏNVLOEDEN
ENGINEERING

SLEUTELLEN AAN HET MACHINEPARK

Van boer tot supermarkt wordt de voedingsketen beïnvloed door trends en ontwikkelingen binnen en buiten de branche. Óók de engineering moet de veranderingen bijbenen.

De groeiende vraag naar veilig, gezond en vers voedsel, aangepaste wet- en regelgeving, de eis om een transparante keten, veranderende demografie, technologische vooruitgang en duurzaamheid; allemaal aspecten die impact hebben op de productie van ons voedsel, en daarmee ook op het machinepark. Zo moet de producent van stoomketels inspelen op de gasdiscussie en digitaliseert de vleesverwerkingsfabriek onder meer de weegdata van in- en uitgaande handel om te kunnen voldoen aan de eisen van een biologisch keurmerk. Welke trends en ontwikkelingen hebben de meeste invloed op de engineering? En wat zijn de uitdagingen? Drie experts uit de branche aan het woord.

ELEKTRISCH VOOR GAS

De consument en maatschappij zijn veeleisender geworden op het gebied van duurzaam-

heid. De impact van voeding op de natuur en het milieu moet verminderen. "Die groene gedachte is bij ons zichtbaar in de toenemende vraag naar elektrisch gevoede stoomketels, als vervanger voor stoomketels die op gas werken", vertelt Bernard Scharff. Hij is directeur van Scharff Techniek BV, een bedrijf dat stoomketels en thermische olieketels levert aan fabrikanten van pasta, sauzen, worst en maaltijden. De ketels worden daar gebruikt voor het verhitten en bevochtigen van de producten. Scharff: "Deels vragen onze klanten om elektrische stoomketels omdat steeds meer bedrijfsterreinen zonder gasleiding worden aangelegd. Maar zeker ook vanuit de wens om bij te dragen aan een duurzamere wereld. Wij leveren die elektrische ketels al 35 jaar, maar de nieuwste modellen zijn erg in trek. Ze zijn ook modulerender dan de oude modellen, met een rustigere stroomafname." De

elektrische stoomketels zijn vooralsnog vooral geschikt voor foodproducenten die maximaal 400 kg stoom nodig hebben. Scharff: "Voor fabrikanten van maaltijden is de huidige infrastructuur vanuit de energiecentrales nog te beperkt voor een grotere capaciteit."

WATER

Foodprocessing is onlosmakelijk verbonden met waterverbruik. De voedings- en genotmiddelenindustrie is een van de grootste gebruikers van grond- en leidingwater. Dat stelt het CBS, naar aanleiding van recente cijfers (19 maart 2019) verzameld op de site Compendium voor de Leefomgeving. Naar schatting wordt tachtig tot negentig procent van het watergebruik door de industrie ingezet voor koeling. Ook Scharff Techniek heeft innovaties doorgevoerd om het watergebruik terug te drin-



Jos Looman,
Rundvlees & Co

gen: "Wij willen zoveel mogelijk condensaat retour, dan is er minder nieuw water nodig," aldus Bernard. Alle beetjes helpen: het totale watergebruik door de industrie lag in 2016 significant onder het niveau van veertig jaar geleden, ondanks de substantiële groei van economische productie activiteiten. Dat is het gevolg van de voortdurende inspanningen van bedrijven om het watergebruik te beperken, bijvoorbeeld door het sluiten van waterkringlopen en hergebruik van proceswater.

VOEDSELVERSPILLING

Nog zo'n duurzaamheidsissue is de aandacht voor de reductie van voedselverspilling. Een trend die ze bij machinefabriek DGS duidelijk herkennen. Salesmanager Onno Lukkien: "Wij leveren complete lijnen aan vleesverwerkingsbedrijven; van ontvangststallen voor de slacht, tot inpakmachines. Robotisering en automatisering spelen daarbij een grote rol. Bij sommige lijnen wordt het snijden, verplaatsen, verpakken en palletiseren inmiddels geheel door robots gedaan. Daarmee versnel je het proces en is er geen risico op besmetting door mensenhanden. Een voorbeeld: na de slacht en de

de kans op versmering en verhoogde hygiëne, waardoor er ook weer minder verspilling is." Ook bij Rundvlees & Co, een groothandel waar de karkassen van voornamelijk runderen worden verwerkt in technische delen, hebben ze maatregelen genomen om verspilling tegen te gaan. General manager Jos Looman: "Runderen zijn bewerkelijke beesten. Het grootste deel van onze productie moet daarom handmatig plaatsvinden. Maar waar het kan, maken we gebruik van transportbanden, om het proces zo efficiënt en hygiënisch mogelijk te laten verlopen."

DIERVRIENDELIJK

Verwant aan duurzaamheid is de behoefte aan diervriendelijker vlees en biologische producten. Ook bij Rundvlees & Co zien ze een stijgende vraag naar diervriendelijker vlees. Looman: "Wij verwerken ook vlees voor het Beter Levenkeurmerk. De verkoop daarvan heeft een grote sprong gemaakt de laatste jaren. Daardoor hebben we te maken met extra voorwaarden, bijvoorbeeld om elke maand exact te wegen hoeveel er bij ons binnen komt en hoeveel eruit gaat. Die wegingen vinden nu automatisch plaats. Door gebruik te maken van barcodes met alle benodigde informatie daarin, is een betere controle van de kilostromen mogelijk."



Bernard Scharff,
Scharff Techniek BV

TRACEREN TOT AAN HET OORNUMMER

Onder meer de productkilo's, herkomstgegevens en productietijden worden digitaal opgeslagen. Systemen genereren steeds meer data en worden intern vaker gekoppeld. Onno Lukkien: "Dat is één van de redenen waarom we een groot deel van het traject in eigen beheer doen. Ook informatie van de boer over de fase daarvoor nemen we mee in onze digitalisering: hoe het beest gefokt en gevoerd is en welke antibiotica het dier eventueel heeft ontvangen." Looman vult aan: "Biefstuk op het bord traceren tot aan het oornummer; die richting gaan we op." Met dergelijke maatregelen wordt tegemoet gekomen aan de behoefte aan transparantie over de hele keten en het is nodig om het vertrouwen in de voedselveiligheid te vergroten. Uit recent onderzoek van ING blijkt dat ruim de helft van de consumenten meer wil weten over de productie van zijn voeding, en dan vooral over vlees (24%). Die informatie kan verkregen worden via keurmerken en QR codes op de verpakking. Die laatste zijn inmiddels een populaire manier om invulling te geven aan de gewenste transparantie: onderzoek van ABN AMRO in samenwerking met GfK in 2018 toont aan dat inmiddels 46% van de consumenten wel eens QR-codes gebruikt.

INDIVIDUELE VOEDINGSBEHOEFTE

De consument wil niet alleen meer informatie over zijn eten, hij is ook veeleisender met betrekking tot de voeding zelf. Het motto 'one size fits all' is niet meer van toepassing; individuele voedingsbehoeften staan steeds meer centraal. De branche richt zich meer op specifieke doelgroepen zoals vegetariërs, veganisten en mensen met een lactose- of glutenintolerantie of specifieke eetvoorkeuren. Ook de vergrijzing is een kwestie om rekening mee te houden: het aantal éénpersoonshuishoudens neemt toe en ouderen hebben meer eiwitten en juist minder energierijke voeding nodig. Deze ontwikkelingen vragen onder andere om meer kant-en-klaar maaltijden, éénpersoonsverpakkingen en een snel wisselend aanbod. Lukkien: "Onze afnemers produceren en verpakken op supermarktniveau,



Onno Lukkien, DGS

maar de retail is grillig. Machines moeten in minimale tijd eenvoudig om te stellen zijn, dat laatste ook voor de vele buitenlandse medewerkers die bij onze klanten werken. We voorzien onze machines daarom tegenwoordig vaak van een programma met icoontjes in plaats van geschreven gebruiksaanwijzingen, zodat alle nationaliteiten ermee uit de voeten kunnen."

HYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID

Machines moeten behalve hanteerbaar ook zeer hygiënisch ontworpen zijn. Door recente voedselschandalen en recalls zijn de eisen met betrekking tot voedselveiligheid steeds verder aangescherpt. Looman: "We nemen hygiëne en voedselveiligheid zeer serieus, en laten ons daarbij ook adviseren door een con-

sultant. We hebben bijvoorbeeld een metaaldetector die onze producten automatisch scant. Zo is het risico op een achtergebleven naald van de veearts of een schroefje van een machine gereduceerd tot nul." Ook Bernard Scharff herkent de grote aandacht voor voedselveiligheid. De stoomketels die hij levert, zijn daarom tegenwoordig voorzien van microfilters. Hij licht toe: "Als je voedingsmiddelen injecteert met stoom, kunnen er – hoewel gedood – bacterieresten of losgelaten deeltjes uit het stoomnet in de producten komen. De microfilters houden die tegen." Voedselveiligheid is een thema waar veel méér over te vertellen valt. In de volgende editie van Vakblad Voedingsindustrie (het meinumnummer) gaan we er daarom uitgebreid dieper op in.

THE DNA OF BETTER PACKAGING & PROCESSING

MULTIVAC is expert in complete en volledig geautomatiseerde lijnen voor het snijden, portioneren en verpakken van verschillende vleesproducten en vleeswaren

Bezoek ons op:
IFFA | 4 – 9 mei 2019
Hal 11.1, Stand C11



TVI is een bedrijf van de MULTIVAC-groep

www.multivac.nl



”

Scharff denkt mee
in het hele proces,
samen sterk

Bert Koetsier – Koetsier Vleeswaren BV



STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE

WWW.SCHARFFTECHNIEK.NL
WIJ LEVEREN OOK GASLOZE STOOMKETELS



Het ERP systeem voor de FOOD
ontwikkeld door specialisten!

Uw oplossing voor automatiseringsvraagstukken!

Standaard software voor de food industrie

Software voor elk niveau:



Modern, stabiel en gebruiksvriendelijk

Geschikt voor kleine tot grote foodbedrijven

Modulair en naar eigen wens aan te passen



Op de IFFA!
Stand B41
Hal 9.1

DOGGYBAG

Voor wie 'processen' we food? Vroeger kookte de consument zijn maaltijden, later begon hij te assembleren en tegenwoordig is het vooral kant-en-klaar. We grazen tot wel 42 eetmomenten per week bij elkaar.

Voeding als product en eten als bezigheid maken een enorme verschuiving door. Ooit ging je naar 'de Chinees' om daar chinees voedsel te eten. Wat over was, ging mee in een 'doggybag' en werd de volgende dag thuis opgegeten. Tegenwoordig wordt 80% van de Chinese maaltijden buiten het Chinese restaurant geconsumeerd. Vaak met het bord op de schoot voor de tv. Wat over is, verdwijnt in de container.

Bij 'eten' is de consument al lang geen klant meer. Hij is een gast; ook al zit hij niet bij u aan tafel. Een klant koopt dat wat er geboden wordt. Een gast moet je verrassen met vernieuwing, zo kan je hem aan je te binden. Een consument in zijn rol als 'gast' is bereid daarvoor te betalen. Want eten is hip, eten is status! Kijk naar het Friet Atelier van Sergio Herman, waar frites wordt verkocht voor 5 tot 8 euro per bakje. Het is de droom van elke lokale patatzaak.

De bulk in de food is dood. Alles draait om de toegevoegde waarde. In de vleeswereld is dat een bekend gegeven: aan slachten alleen is geen rooie cent te verdienen. Het zit hem in de verwaarding, waarbij de essentie is 'het kunnen verrassen van de consument'. Jouw gast.

Maar wat blijft er over? Deze manier van eten gaat hand in hand met dé grote uitdaging van foodprocessing van het moment. In Nederland wordt 13-15% van het voedsel weggegooid, ofwel het equivalent van de consumptie van drie miljoen Nederlanders per dag; we processen food voor de afvalcontainer. Hoe reduceren we de enorme verspilling? Producenten; verras ons! Ga aan de slag met een nieuw soort doggybag: hergebruik zelf én laat jouw gasten hergebruiken.

www.bessels.com

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





BESCHEIDEN GAMECHANGER ZOEKT MEDESTANDERS

REMCO KOK WIL DINGEN ANDERS DOEN

In november won hij de 'Purpose Award 2018': Remco Kok, Campofrio-Benelux CEO, startte een revolutie bij Stegeman en Imperial Meat Products. Zijn doel: in 2025 een halvering van de hoeveelheid vlees in de producten. Zijn uitnodiging aan de sector: "Doe met ons mee!"

Aan welke bedrijven denken we het eerst, als we het hebben over 'een revolutie in de levensmiddelenindustrie'? Waarschijnlijk aan De Vegetarische Slager of aan Tony's Chocolonely, die aan de weg timmeren met thema's op het gebied van voedseltransitie en betekenisvol ondernemen. Minder snel aan Stegeman in ieder geval. Toch zette de vleesverwerker, met een heritage van een jaar of 160, een radicale stip op de horizon: in het jaar 2025 een halvering van de hoeveelheid vlees in producten. Ligt het aan ons, of aan Remco Kok dat we dat niet wisten? "Tja", zegt hij in zijn kantoor in Deventer, "ik ben een bescheiden jongen en misschien zijn we wel iets te veel onder de radar gebleven tot nu toe. Maar ik realiseer me dat als je ergens in gelooft, je daarmee naar buiten moet. Daarom heb ik ook ja gezegd tegen dit interview."

LIEFDE

Kok, onder meer ex-Albert Heijn, kwam de

gelederen van Campofrio Food Group zo'n zeven jaar geleden versterken. Het kan geen toeval zijn dat er sindsdien heel veel veranderd is, maar Kok benadrukt meerdere malen dat hij niet van 'ik' is. Ofwel: de stappen die er gezet zijn, zijn een joint effort. "Het leiderschapsteam Benelux, een man of 50, is een aantal jaren geleden samen gaan zitten om zich de vraag te stellen, wie zijn we eigenlijk? Kijk, de prijzen, marges en daarmee ook de kwaliteit, staan onder druk in de vleessector. De reden waarom Stegeman al zo lang bestaat, is de liefde en aandacht die hier in het product wordt gestoken. Kwaliteit staat hoog in het vaandel."

Volgens Kok betekent 'dingen met aandacht doen' in de huidige tijdgeest iets meer dan alleen maar 'kwaliteit' en 'genieten'. "Je moet verder om je heen kijken. We kennen inmiddels allemaal de effecten van vlees eten: de

hoeveelheid water die voor een kilo vlees nodig is, de hoge CO₂-uitstoot die vlees veroorzaakt en de kwesties rond dierenwelzijn. Daarom willen we zaken anders aanpakken. Dat is óók 'dingen met aandacht doen.'" Boven het blanco vel dat Kok en zijn leiderschapsteam voor zich hadden liggen, kwam uiteindelijk '0-50-100' te staan. Dat staat voor 0 procent waste, 50 procent vlees en 100 procent transparantie. Hoe die percentages ook voor zichzelf spreken, we lopen ze toch even door met Kok.

NUDGING

"Als je je realiseert dat we nu tientallen procenten weggooiën – van boer tot en met consument – is dat onacceptabel. Draai dat wereldwijd terug en je maakt een enorm verschil. Dat gaat niet alleen over vlees, maar ook over bijvoorbeeld energie. We hebben in België dan ook een zonnepark neergezet en overweegen dat ook in Nederland te doen. 'Aandacht' >>



De oproep van Remco Kok aan vleesverwerkende bedrijven in Nederland: Eén: "Doe met ons mee. Laten we er als industrie iets gaafs van maken." Twee: "Werk met ons samen. Op alle denkbare manieren, of het nou gaat om productontwikkeling of productie, conservering, verpakking. Het maakt niet uit of je klein of groot bent."

"Wat Stegeman te bieden heeft? Meeliften op onze merken, onze distributie (ook buiten de Benelux), gebruik maken van onze kennis en profiteren van onze transparantie. We maken altijd duidelijke afspraken vooraf omdat we niet van scheve gezichten achteraf houden."

gaat ook voor mensen. Alle medewerkers die bij ons werken, willen we goed meenemen naar de toekomst."

Het inmiddels bekende credo 'minder maar beter vlees' is de '50 procent minder vlees' en 'het vlees dat we maken moet beter en kwalitatiever zijn'-ambitie ten voeten uit. Kok zegt dat hij zijn collega's daarin vrij makkelijk meekreeg. De buitenwacht zou eerlijk gezegd iets anders verwachten. De mannen en vrouwen van Stegeman zijn toch vleesverwerkers pur sang? Heeft hij echt niet met de vuisten op tafel moeten slaan? "Nee, dat archetype klopt niet. Onze mensen zijn juist trots op de beweging. Een beetje nudgen (vriendelijk duwen, red.) kwam daar natuurlijk wel bij kijken, maar het meeste komt toch van de mensen zelf." In

Spanje, waar het hoofdkantoor van Campofrio Food Group zit waar Stegeman onderdeel van uitmaakt, moesten ze de kat wel iets meer uit de boom kijken. Hoe zuidelijker je immers gaat, hoe meer mensen gehecht zijn aan vlees op hun bord. "Maar ook daar waren ze gevoelig voor de visie, het grote verhaal," vertelt Kok. "En ach, we hoeven de verschillen tussen noord en zuid niet te overdrijven. In Spanje zijn de consumenten inmiddels ook verder."

KWETSBAAR OPSTELLEN

Als je hem zo hoort praten, krijg je het idee dat hij het hele traject al in zijn hoofd heeft uitgestippeld. Maar dat is niet het geval. "Je weet niet hoe dingen lopen. Je slaat een pad in waarvan je denkt dat het het juiste is. Problemen die je onderweg tegenkomt, moet je maar zo goed mogelijk proberen op te lossen. Wél belangrijk is om dat in opperste transparantie te doen. Dat betekent: jezelf kwetsbaar opstellen." Hij geeft een voorbeeld: "Bij Campofrio Benelux werken ze al een tijd lang aan vleeswaren zonder smaakversterkers of andere toevoegingen. We hebben bij de introductie eerlijk verteld dat die producten niet per se gezonder of beter zijn. Het zuivere verhaal is: consumenten willen vleeswaren zonder E-nummers en daarom maken we die. Wij presenteren niet iets anders dan dat."



Zijn voorbeelden, zijn idolen, vindt Kok binnen zijn eigen bedrijf. "Ik geef toe dat het wel een beetje cheesy klinkt, maar het zit bij de mensen. Die vinden dat we dit moeten doen." Verder zijn er de usual suspects, zoals Jaap Korteweg van De Vegetarische Slager (waar Stegeman trouwens mee samenwerkt) en Henk Jan Beltman van Tony's Chocolonely. "Maar ik vind de plant based bottle van Coca-Cola ook heel inspirerend! Met de schaal die ze hebben, kan je wereldwijd een enorm verschil maken." Toch zit het geheime recept bij mensen als Korteweg en Beltman, die – net als Kok – voortdurend de samenwerking opzoeken met derden. "Zowel voor '0', voor '50' als voor '100' geldt dat samenwerken een must is. Als je alleen je eigen stukje gaat zitten doen, gaat het niet werken."

HERFORMULEREN EN INNOVATIE

Een makkelijk voorbeeld is de samenwerking met supermarkten, omdat Stegeman veel private label produceert. "Uit de vleeswaren die we produceren, hebben we inmiddels ontzettend veel hulpstoffen zoals zout, suiker en E-nummers gehaald. Zulke innovaties ontstaan alleen in wisselwerking. Ik ben er ook voor om dat allemaal 'open source' te doen. Dat versnelt de vooruitgang alleen maar." Maar is Kok dan niet bang voor zijn concurrentiepositie? "Nee, want zo opereer je vanuit eigen kracht," stelt hij. "En voortdurende innovatie is uiteindelijk de belangrijkste sleutel tot

succes." Dat de supermarkten over die zout, suiker- en E-nummers reductie overigens weinig communiceren, vindt hij jammer. Het zijn immers winstpunten.

De weg naar minder vlees wordt door Kok en de zijnen op meerdere manieren bewandeld. Er zijn vleesvervangers, vegetarische smeersels (onder het merk Aoste) en Campofrio Food Group gaat zelfs in de vegetarische tapa's (bijvoorbeeld met roomkaas gevulde pepers). Een spectaculaire innovatie is de vleeswarenlijn 'Vollof', die een half jaar geleden is gelanceerd. Daar is 30 procent groente in verwerkt. Kok is geen techneut, en op de vraag wat de technologische implicaties zijn voor de productie van zulke vleeswaren, kan hij geen details ophoesten. Maar dat het uitmaakt, is evident. "Het maakt al verschil of je BLK-vlees gebruikt of gangbaar vlees. BLK gedraagt zich in de rijping van een droge worst anders. Sommige machines zijn wel te hergebruiken voor de vervaardiging van (deels) vegetarische producten, maar soms moet je investeren. Dat loopt snel in de miljoenen." Zoals hij eerder al zei; je slaat met de beste bedoelingen een pad in, maar garanties worden er niet gegeven. "Of – en hoe snel – je je investering terugverdient op dit vlak is heel moeilijk te zeggen. Er is een bepaalde mate van 'black box', hoewel we natuurlijk geen idiote risico's nemen. We are not betting the farm. De andere kant van het verhaal is dat de lage prijs van vlees en vleeswaren helemaal

is doorgeslagen. Innovaties geven toegevoegde waarde."

SCHAALVOORDEEL

Die negatieve prijsdynamiek voor vlees is volgens Kok moeilijk te doorbreken, maar het kan deels wel. "Met beter vlees, en met bijvoorbeeld meer vegetarische varianten." Een belangrijke uitdaging die daar nog achter zit, is het publiek meekrijgen. "Met de mond belijden zij van alles en nog wat, maar hun gedrag laat wat anders zien." Voelt hij zich verplicht om dat consumentengedrag bij te sturen? "Zeker! Veranderingen komen pas op gang als meer mensen de kar gaan trekken. Wij kunnen met onze bekende merken – zeker ook in België – invloed uitoefenen. We investeren onevenredig veel in nieuwe producten. We moeten oplossingen toegankelijk maken en kosten acceptabel houden."

Of Remco Kok straks één van de gamechangers in de wereldwijde voedseltransitie wordt? Wij zouden er niet raar van opkijken. De schaal die Campofrio Food Group in Europa heeft is namelijk één, maar de eigenaar van Campofrio Food Group is Sigma en dat is groot (heel groot!) in the Americas. "Daar zit ook mijn activisme ja. Ik vertel mijn verhaal daar een paar keer per jaar. Je weet nooit wie wat besluit op basis daarvan."

 www.stegeman.nl



NO-NONSENSE NIJLAND ZET INNOVATIE VOOROP

INDUSTRIËLE AMBACHT CENTRAAL

Nijland B.V., verwerker en producent van kip en vegetarische producten, luistert continue naar de markt. Met behulp van de nieuwste techniek, springt het met steeds nieuwe innovaties in op de wensen van de klant.

Het is precies in de Nationale Week zonder Vlees (11 t/m 17 maart) dat we een bezoek brengen aan Nijland B.V. in Goor. En dat betekent alle hens aan dek, want Nijland mag dan vooral bekend staan om zijn kip-gemaksproducten, maar het timmert ook al enige tijd aan de weg met vegetarische vleesvervangers. Die producten worden in een volledig separate fabriek geproduceerd en/of verpakt. Dozen met stickerrollen (met 'Nationale Week zonder Vlees') staan klaar voor gebruik. De afdelingschef: "We draaien bijna het dubbele volume als in een gemiddelde week."

ALGORITMES

Het tempo is hoog. Achter de verpakkings-machine die per lopende band 80 verpakkingen per minuut verstouwt, zit een controleweger van Jansen Techniek met een weegmodule van de firma Penko. Die kan dat hoge tempo aan door technologie die in staat is om 1600 weegmomenten per seconde te realiseren. Door gebruik te maken van speciale algoritmes wordt daar het werkelijke gewicht uitgefilterd. Verpakkingen buiten tolerantie worden hierdoor feilloos herkend en uitgestoten. Marco Nijzink, mede-aandeelhouder en directeur van de twee productiefaciliteiten van Nijland, is alleszins tevreden met dat weegsysteem. "Hij doet het goed. En we hebben de metaaldetector in de lijn geïntegreerd, wat zeer efficiënt werkt."

MARKTVRAAG

Nijland vierde recent zijn 40-jarig bestaan en als er iets is wat het bedrijf definieert, dan is dat wel 'no-nonsense'. Marco: "We werken hier in een platte organisatie met zo'n 230 man. De loyaliteit is groot, sommigen werken hier wel 33 jaar." Tegelijkertijd heeft Nijland een sterke focus op innovatie en kwaliteit. De 'Nieuwe Standaard Kip' van Jumbo komt bijvoorbeeld uit de koker van Nijland. "Kijk, vroeger verwerkten we wat de slachterijen leverden, maar nu gaan we verder terug in de keten, omdat we weten wat de markt vraagt. Meer dierenwelzijn bijvoorbeeld. En product uit de eigen regio."

KIPPENDIJ

Om die trends scherp te kunnen volgen, heeft Nijland een afdeling productontwikkeling, die stad en land afloopt om het gesprek aan te gaan met klanten, consumenten en foodprofessionals. Een voorbeeldje van zo'n trend? Marco: "Kipdijvlees is sterk in populariteit gestegen, zo sterk zelfs dat de kiloprijs vorig jaar eventjes hoger lag dan die van kipfilet. We hebben stevig geïnvesteerd in speciale ontbeen-machines en de ontwikkeling van onze kippendijspiesen staat niet stil."

MENTALITEIT

Bert van de Weerd, die als Senior Regional Sales Manager bij Penko betrokken was bij de implementatie van de eerder genoemde weegmodule, onderstreept de innovatieve ambities van Nijland. "Wij vinden het zelf altijd van belang om op een zo praktisch mogelijk niveau mee te denken met de klant. Oplossingsgerichtheid is onze kracht. Het is prettig om dan tegenover een klant te zitten met eenzelfde innovatieve mentaliteit."

SMAAKTEST

Bij Nijland staat de term 'industriële ambacht' centraal. Techniek en automatisering aan de ene kant dus. "Wij hebben altijd de nieuwste machines die aan de laatste eisen voldoen. Sommige daarvan zijn uniek, speciaal voor ons gebouwd." Aan de andere kant moet je goed weten hoe je dingen lekker maakt. "Kip wordt bij ons op een ambachtelijke manier gegaard," ver-



volgt Marco. "Het moet zijn tijd krijgen, dat komt er in smaaktesten altijd uit." Hetzelfde geldt voor het stokloze sateetje dat werd ontwikkeld. "Dat klinkt misschien als een simpele innovatie, maar het vlees mag niet uit elkaar vallen."

ZES EETMOMENTEN

Verstand van techniek én van smaak dus. Maar dan ben je er nog niet. Want je moet als moderne 'proteïneleverancier' (immers: dierlijk en plantaardig) wel goed weten waar het heen gaat. En dat weet Marco wel. "Ik zie een aantal ontwikkelingen. Ten eerste is er de hang naar verse producten. Daarnaast gaan we steeds meer versnipperd eten. Vroeger zaten we drie keer per dag aan tafel. Nu gaan we richting zes eetmomenten per dag. Even een broodje bij het tankstation, dan weer even iets online bestellen om thuis te laten bezorgen. Maar wel allemaal vers dus."

2025

Marco Nijzink ziet ook steeds meer combinaties die we een paar jaar geleden niet voor mogelijk hadden gehouden. "Nijland verwerkt bijvoorbeeld appel of peer in sommige vegetarische producten. Verder moeten we goed blijven nadenken over verpakkingen. Ik mag wel zeggen dat we daarin vooroplopen. De eisen die retail voor 2025 stelt aan zijn verpakkingen, onder meer dat het 100 procent recyclebaar is, hebben wij hier nu al voor elkaar."

 www.penko.nl
www.nijlandfood.nl



Marco Nijzink

TECHNOLOGIE BIJ HET MAKEN VAN EIWITRIJKE PRODUCTEN

HOE KRIJG JE EEN VEZELACHTIGE STRUCTUUR?

Voor producenten is het een uitdaging om voedingsmiddelen met een hoog eiwitgehalte, zoals vegetarische producten, een vezelachtige structuur te geven. De gebruikte technologie heeft (naast de gebruikte eiwitten en andere ingrediënten) een bepalende invloed op de textuur van het halffabricaat of eindproduct.

Een eiwit bestaat uit één of meerdere polypeptiden. Een polypeptide is een lineaire keten van aminozuren die aan elkaar verbonden zijn door peptideverbindingen. De onderlinge volgorde en mate van verbindingen zorgen onder andere voor de structuur van het eiwit. Met de 'primaire structuur' duiden we de volgorde van de aminozuren in de keten aan. De 'secundaire structuur' is de wijze waarop de polypeptideketen gevouwen is. De 'tertiaire structuur' is de driedimensionale structuur van het eiwit. Met de 'quaternaire structuur' bedoelen we de structuur die gevormd wordt door de verschillende eiwitten, ook wel het eiwitcomplex.

Bij eiwitten onderscheiden we diverse categorieën. Er zijn structurele eiwitten die zorgen voor structuur en stevigheid (zoals collageen en elastine in vlees), opslagewitten die zorgen voor de opslag van essentiële voedingsstoffen (denk aan globuline in een plant) en biochemische eiwitten (zoals enzymen). Bij het bewerken van eiwitten wordt er op verschillende

niveaus in de structuur ingegrepen, waardoor deze wijzigt. Door een technologische bewerking neemt een eiwit een andere ruimtelijke structuur aan (denatureren), gaat een onderlinge interactie aan (crosslinking of aggregatie), of valt uiteen in kleinere peptideketens (hydrolyse of inwerking van enzym). Kortom: technologische bewerkingen geven een andere structuur aan het eiwit, en daarmee aan het product waarin het eiwit voorkomt.

PROCESSEN

Om een eiwit uit een grondstof te winnen, zijn verschillende bewerkingen nodig. Primaire eiwit-verrijking van bepaalde fracties uit voedingsgewassen vindt plaats na een gerichte mechanische of chemische bewerking zoals snijden, malen, (wind)zeven, of het maken van een waterige extractie. Deze fractie kan verder gezuiverd worden door te wassen, te precipiteren (laten bezinken), of middels specifieke scheidingstechnologieën zoals membraan-technologie of chromatografie. Nadat onge-

wenste bestanddelen verwijderd zijn, blijft er een redelijk schone eiwitfractie over. Voor veel toepassingen zijn eiwitten nodig in een niet-gedenatureerde vorm. Dit is te bereiken met zeer milde scheidingstechnieken, zoals droge scheiding. De eiwitten zijn dan nog maximaal oplosbaar en te gebruiken voor hoog-functionele toepassingen, bijvoorbeeld als emulgator, of in schuimen. Deels gedenatureerde eiwitten hebben dezelfde nutritionele eigenschappen, maar niet altijd meer de juiste functionaliteit. Toch blijken deze eiwitten vaak geschikt voor structuurvorming in bijvoorbeeld vleesvervangers.

Voor bepaalde vleesvervangers is het wenselijk dat de vezelachtige structuur van vlees nagebootst wordt. Het lastige is dat dit moet gebeuren met planteiwitten die in principe globulair (bolvormig) zijn. Om een (vezel)structuur te bereiken, zijn verschillende technologieën in te zetten.



EXTRUSIE

De meest bekende technologie is extrusie, waarbij met hoge temperatuur en mechanische energie eiwitten worden getextureerd. Ingrediënten met een hoge eiwitconcentratie, al dan niet gemengd met een koolhydraat en een geringe hoeveelheid water, worden door een cilindervormige schroef vooruit gestuwd. De hoge temperatuur zorgt voor het verdam-

pen van vocht, het denatureren van eiwit en het aangaan van verbindingen met andere aanwezige ingrediënten. Het eindresultaat is onder andere te beïnvloeden door wijziging in drukopbouw, temperatuur, vochtgehalte, overige ingrediënten en de shear ontstaan door de schroef. Op deze wijze kun je poreuze getextureerde eiwitclusters of granules produceren die op bijvoorbeeld kipvlees lijken. Door te

extruderen bij een laag vochtgehalte is het mogelijk om texturised vegetable protein (TVP) te maken, dat gebruikt wordt als ingrediënt in vleesvervangers.

ELECTROSPINNEN

Een andere technologie om een vezelstructuur te bereiken, is electrospinnen. Een eiwitoplossing wordt via een spuitkop op een grondmat >>

SISMATEC

process & packaging solutions

PORTIONEER HET MET TREIF!

IN ALLE MATEN EN DIKTES



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

GF 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



Marieke Bruins

opgebracht, waarbij het voltageverschil tussen de spuitkop en de grondmat de drijvende kracht is. Uit de spuitkop vormt de oplossing zich tot een dunne draad. Onderzoek heeft aangetoond dat er maar weinig eiwitcombinaties zijn die op deze wijze bewerkt kunnen worden en deze technologie nog niet op grote schaal ingezet wordt voor vleesvervangers.

SHEARCELL TECHNOLOGIE

Een veelbelovende technologie die momenteel nog volop in ontwikkeling is, is de shearcell technologie. De techniek is bij Wageningen University & Research ontwikkeld. Bij de shearcell technologie wordt een hoog

afschuifveld (shear) uitgeoefend op een mengsel van biopolymeren, waar onder andere eiwit aanwezig is. Dit gebeurt door bij een hoge temperatuur een draaiende plaat onder een stationaire kegel te brengen. Het draaien zorgt voor de richting waarin de vezels zich oriënteren. Met deze techniek is het ook mogelijk een vezelachtige structuur te creëren. Het uiteindelijke doel is om een steak-structuur te maken.

CONCLUSIE

Wageningen Food & Biobased Research ondersteunt fabrikanten met kennis en praktische oplossingen om texturen en structuren

in voedingsmiddelen te creëren en te stabiliseren – van moleculair tot productniveau. Met de hier genoemde technieken is het mogelijk verscheidene globulaire eiwitten tot een vezelachtige structuur te brengen. Het gaat veelal om een combinatie van temperatuur, druk en afschuifkracht, die met andere ingrediënten en additieven ondersteund moet worden om tot een succesvol resultaat te komen. Het uiteindelijke doel is nieuwe, duurzamere producten ontwikkelen die door consumenten net zo graag gegeten worden als hun huidige kipfilet of varkenshaasje.

 www.wur.nl

KENNIS VAN -EN ERVARING IN- FINANCIEREN

DE VOORDELEN VAN LEASING

Hoe krijg je de financiering van je bedrijfsmiddelen rond? Soms lukt het niet bij je eigen bank. Prettig als je een partij kent die je de weg wijst in het soms onbekende financieringslandschap, zodat je investering alsnog gerealiseerd wordt.

‘Wat doe je als de investering essentieel is om vooruit te komen?’

©BANKPIX/SHUTTERSTOCK.COM



Berthold Spaans



Arjen Schep

Met matchmakers Berthold Spaans en Arjen Schep van Leasecontrol haal je kennis en ervaring op het gebied van financiering in huis. Berthold en Arjen zijn al jarenlang actief in de financiële wereld, in verschillende sectoren, vooral voor het MKB. “Het MKB kan zich niet altijd permitteren om zich in alle financieringsmogelijkheden te verdiepen. De aandacht gaat vaak uit naar de corebusiness. Zie ons als de extra handjes die nodig zijn om de financiering van een project op te tuigen. Dát is onze corebusiness. We verbreden én verdiepen onze kennis nog steeds en delen dit graag met onze klanten.”

ONDERNEMERSPLAN

Een valkuil waar je als ondernemer in dreigt te vallen, is het moeten schrijven van een ondernemersplan. “De templates van de banken en de KvK zijn vaak heel uitgebreid. Het resultaat van uren werk is dan een dik boekwerk. De

vraag is of het wel gelezen wordt. Onze template telt slechts twee pagina's en richt zich op de essentiële informatie: Wie ben ik, waar kom ik vandaan, waar wil ik naartoe en alleen de echt relevante cijfers”, zegt Berthold nuchter.

Soms zijn onze klanten gedemotiveerd geraakt omdat ze met handen en voeten zijn gebonden aan hun huisbankier, vertelt Berthold uit ervaring. “Banken werken met convenanten, met strikte afspraken over solvabiliteit en liquiditeit, ze moeten aan strakke normen voldoen. Een bank vraagt vaak veel zekerheden. Denk aan pandrecht op de debiteurenportefeuille, de inventaris of een hypotheekrecht op het bedrijfspand. Banken kunnen daardoor niet altijd de financiële ruimte bieden die een bedrijf nodig heeft om een nieuwe machine, of zelfs hele productielijn, aan te schaffen. Dat maakt het soms lastig om je eigen koers te varen. Want wat doe je als de investering

essentieel is om vooruit te komen?”

Arjen vervolgt: “Dan kan leasing een oplossing zijn. De leasemaatschappij koopt de machine en stelt deze op basis van leasing ter beschikking aan de onderneming. Meestal worden er geen aanvullende zekerheden gevraagd. We onderscheiden operationele en financiële lease. Operationele lease is een vorm van huur. Omdat je geen eigenaar bent van de machine, staat deze niet op de balans. Dat kan een voordeel zijn. Een ander voordeel is de snelheid waarmee de transactie afgewikkeld kan worden.”

WERKWIJZE

De klant vraagt zelf offertes op bij leveranciers van de gewenste machine(-lijn). Leasecontrol kijkt bij welke financieringsmaatschappij de opdracht het best past en bemiddelen tussen klant en financier. “We zijn flexibel, gericht op wat de ondernemer wil”, zegt Arjen, en Berthold vult aan: “Leuk aan dit werk is dat we ook bij de bedrijven langsgaan, we weten wat er speelt en voelen ons betrokken. Ondernemers willen bij de tijd zijn met een state of the art machinepark, coûte que coûte.”

 www.leasecontrol.nl

‘Meestal worden er geen aanvullende zekerheden gevraagd’

tba

transportbandaandrijving.nl



voor elke band de
juiste aandrijving



wij hebben ze
voor u

Door ons one-stop-shopping concept heeft u met één telefoonnummer (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



Voedselveiligheid is wat ons bindt

Een echte
professional kiest
voor Ty-Rap®

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

ABB



KATERN
VLEESINDUSTRIE



FOODPROCESSING



BLIK OP DE TOEKOMST

Ik heb een teleurstellende en misschien zelfs schokkende mededeling: de Slagersvakschool bestaat niet meer! Het is niet anders. We konden het niet meer volhouden. 'Echt!?' Maar sinds wanneer dan? En waarom wisten we dat niet?' Deze conversatie is geen grap, maar vond onlangs daadwerkelijk plaats. Licht het aan onze communicatie, of kijken sommige mensen/ bedrijven écht niet voorbij de muren van het eigen bedrijf?

Het is alweer een jaar of 6 jaar geleden dat de organisatie SVO haar naam wijzigde naar 'SVO vakopleiding food'. Het was een tijd waarin het beroep van slager verbreedde. Velen begonnen met maaltijden in de vitrine, maakten een corner voor belegde broodjes, startten met verkoop van passende wijnen, etc. Die trend van verbreding zette stevig door tot de dag van vandaag. De KNS geeft aan dat nog slechts 50% van de totale omzet bij slaggers uit 'vlees' bestaat.

De slagervakschool veranderde mee. Niet alleen in naam, maar vooral ook met nieuwe opleidingen en trainingen; voor de vlees-, de groente- én de vissector, voor fastservice zoals McDonalds en voor de horeca, retail en voedingsindustrie. Er kwam een Ondernemersacademie, en een expertisecentrum voor inspirerende seminars en workshops. Voor jonge mensen die nog niet weten in welke foodsector ze willen werken, zetten we de Generation Food-opleiding op: een studie die sectorbreed begint, en studenten kunnen in drie jaar tijd een weloverwogen keuze maken voor de sector waarin ze willen uitstromen. Zonder deze mogelijkheid waren veel jongeren, (uw toekomstige werknemers) niet eens ingestroomd!

De opleidingen en trainingen doen we vóór de sector en mét de sector. We werken veel met gastdocenten en gastlessen en leiden mensen op uit het bedrijfsleven, die één of twee dagen voor de klas willen staan. Waarom? Omdat we dan het beste willen van twee werelden: een specialist voor de klas die bovendien weet hoe hij/zij die kennis het best kan overdragen.

Onderwijs maak je samen: met de sector, vanuit een gezamenlijke verantwoordelijkheid, zeker in deze tijd. En daar mag de sector best meer verantwoordelijkheid nemen. Niet alleen klagen over het kennisniveau en de houding van de jeugd, maar investeren in scholing en opleiding van de medewerkers. Wat als de Slagersvakschool indertijd niet was veranderd? Hadden we dan nog bestaan? Ik denk het niet. De wereld staat niet stil. Om bestaansrecht te hebben, moet je met een open en kritische blik naar de toekomst kijken. En blijven anticiperen op veranderingen in de markt.

Karel de Leest, directeur SVO



Snijoplossingen voor al uw producten

Urschel voor verschillende verkleiningen van u product.

Urschel werkt met u samen en deelt nieuwe snijtechnologie voor winstgevende oplossingen die passen bij uw einddoelen.

Elke machine is uitgevoerd in roestvrijstaal en gemaakt volgens de kwaliteitsnormen van Urschel. Wij geven ondersteuning en service voor lange levensduur van uw machine.

Bediening met één druk op de knop bespaart tijd en arbeidskosten. De machines zijn ontworpen voor een continue, ononderbroken productie tegen een zo hoog mogelijke capaciteit. Urschel ziet u als partner voor een langdurige samenwerking met toegewijde service en onderdelen wanneer u deze nodig heeft.

Neem contact op met Urschel en ontdek hoe wij u kunnen ondersteunen met de ontwikkeling van u product.



URSCHEL®
The Global Leader in Food Cutting Technology

Neem contact met ons op voor een gratis demonstratie met uw product.

URSCHEL B.V. | netherlands@urschel.com | www.urschel.nl

ZWEISTRA SCHAKELT DOOR NAAR DE TOEKOMST: 'DOEN DE MACHINES HUN WERK, DAN IS IEDEREEN BLIJ'

Zweistra transformeerde van kwaliteitsslagerij annex worstmakerij naar vleesverwerkingsfabriek 'Uw makerij' voor slagerijen, horeca en groothandels. De productieruimte groeide van 50m² naar 1500m², het aantal recepturen breidde uit naar zo'n 700. Wat betekende deze groei voor het 'machinepark' in de makerij?

In juli 2018 verhuisde Zweistra vlees & vleeswaren naar hun nieuwe pand in Leerdam. Tot die tijd was het bedrijf gevestigd in Maartensdijk. Daar runden Andries en Monieka Zweistra en broer Henk Zweistra ruim 10 jaar een kwaliteitsslagerij met later daarbij een worstmakerij. Zoals zoveel ondernemers wilden

zij doorgroeien, een nieuwe uitdaging aangaan. De kwaliteitsslagerij werd verkocht aan een jongere broer en zowel zakelijk als privé trok het ondernemersechtpaar naar Leerdam en Rhenoy, een dorpje aan de Linge, tegen Leerdam aan.

VERHUIZING IN ÉÉN DAG

De inrichting van de nieuwe makerij kostte tijd en energie. "Voorheen was hier een kledingmagazijn gevestigd", vertelt Monieka. "We hebben het pand totaal verbouwd om er een geschikt vleesverwerkingsbedrijf van te maken. Andries heeft zich zoveel mogelijk vrijgemaakt

om de verbouwing in vier maanden te kunnen realiseren." Tijdens de verbouwing zorgden Henk, Monieka en het vaste team medewerkers ervoor, dat de productie doorliep en klanten hun bestellingen kregen. Monieka beschrijft hoe de verhuizing in één dag geschiedde. Stap voor stap werden de kostbare en massieve productiemachines overgebracht en aangevuld met een combinatie van nieuwe en tweedehands machines. Om daarna weer snel de productie te kunnen hervatten.

INVESTEREN

De ogen van Andries glimmen als hij over 'zijn' machines praat. "Ik ben een beetje gek op machines", lacht hij. "Voor de grootte van ons bedrijf, hebben wij een machtig machinepark. Hiermee kunnen we moeiteloos doorschakelen richting toekomst. Bij iedere stap die we door de jaren heen hebben gezet, is geïnvesteerd in hightech machines van gerenommeerde merken. Zo kwamen we in 2006 in contact met Havantec Food Equipment uit Oirschot. Ik kende het bedrijf via mijn broer Henk, die eerder met hen te maken had gehad bij een ander vleesverwerkingsbedrijf." Andries vervolgt: "Twee jaar geleden hadden we een acuut probleem met onze menger en gehaktmolen. We namen contact op met Havantec met de vraag



Henk Zweistra (links) en Patrick Sulèr, van Havantec.

of zij over een oplossing wilde meedenken. De volgende dag stonden er een nieuwe Wolf (gehaktmolen) en menger!"


SAMENWERKEN

Accountmanager Patrick Sulèr is sinds het begin van de samenwerking het aanspreekpunt voor Andries: "We hebben een goede klik." Patrick bevestigt de fijne samenwerking. "Ik kom bij verschillende klanten en zie wat er gebeurt, ook wat er nodig is bij nieuwbouw. Ik kon fijn meedenken met oplossingen voor Zweistra. We hebben voor Leerdam onder meer productiemachines zoals een injector, tumbler en flaker geleverd. Daarnaast zijn afwateringstechniek en rvs-bedrijfsreiniging aangebracht. Ook hebben we, in samenwerking met onze partner PHT-Benelux, het hele pand van lagedruk schuimreiniging mogen voorzien." "Vergeet de rookkast niet", vult Andries aan. "We wilden graag een tweede rookkast. Een gebruikte kast van het merk waar wij altijd al mee werkten was in Nederland niet te vinden. Via internet vond mijn broer een exemplaar in Bulgarije. Ik belde Patrick, die mij, tot mijn verbazing, meteen kon vertellen dat zij bekend waren met die machinehandelaar. Binnen twee weken stond de rookkast in ons pand". Patrick lacht: "Klopt, we hebben wereldwijd veel lijnen liggen, dat is goud waard!"

Havantec heeft in samenwerking met PHT-Benelux het hele pand voorzien van lagedruk schuimreiniging.



'Ons beider kracht is maatwerk'

 www.zweistravlees.nl
www.havantec.nl



PRAKTISCHE INFORMATIE IFFA 2019

Op een expositieoppervlak van ongeveer 119.000 m² presenteren meer dan 1.000 exposanten innovatieve technologieën, trends en toekomstgerichte oplossingen voor alle processtappen binnen de vleesverwerking.

Data: zaterdag 4 mei t/m donderdag 9 mei
Openingstijden: zaterdag t/m woensdag: 09:00-18:00 uur
 Donderdag: 09:00 – 17:00 uur

U wilt de IFFA bezoeken? Mail naar kiki@b2bcommunications.nl voor gratis toegangskaarten

IFFA 2019: 4 T/M 9 MEI

HET TOPEVENEMENT VAN DE VLEESINDUSTRIE

Een nieuwe beurshal, een groter expositieoppervlak en alle marktleiders aan boord: onder het motto “Meet the Best” presenteert de IFFA, van 4 t/m 9 mei in Frankfurt am Main, de technologische standaarden voor de toekomst.

De IFFA is niet voor niets de nummer één van de vleesindustrie: talloze bekende bedrijven uit de hele wereld presenteren er hun noviteiten. Messe Frankfurt rekent op meer dan 1.000 exposanten uit ongeveer 50 landen en verwacht ruim 60.000 vakbezoekers uit 140 landen. Op een expositieoppervlak van ongeveer 119.000 m² – acht procent meer dan tijdens het vorige evenement – presenteren de fabrikanten 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. Voor het eerst wordt de nieuwe beurshal 12 in gebruik genomen. Daarmee ontstaat een cirkel die alle IFFA-hallen met elkaar verbindt.

RELEVANT EN TOEKOMSTGERICHT

Centraal binnen het aanbod staan vijf top-thema's: geoptimaliseerde productie, resource-efficiëntie, verpakkingen, digitale oplossingen en voedseltrends. Tends zoals gezondheid en voeding op maat, de vraag naar nieuwe vleesloze alternatieven, naar nieuwe smaakbelevingen en veelzijdige verpakkingsvormen, hebben grote invloed op de

vleesindustrie. Seizoensproducten en -specialiteiten worden belangrijker, productlevenscycli steeds korter. Bij investeringen in de vleesindustrie staan daarom oplossingen voor procesoptimalisatie, verhoging van de rendabiliteit en de totale installatie-efficiëntie centraal. Door perfect op elkaar afgestemde productieprocessen kunnen voedingsmiddelenbedrijven immers veel tijd en kosten besparen. Bij de aanschaf van machines wordt de effectiviteit van de totale installatie steeds belangrijker. Digitale oplossingen spelen een essentiële rol. Machines worden voorzien van innovatieve sensoren, radiografische modules en meetapparatuur. De enorme hoeveelheid data die dat oplevert, helpt ondernemers de productie te bewaken en processen te verbeteren, en uitval te voorkomen. Digitalisering en flexibilisering maken het mogelijk om op elk moment te kunnen inspelen op wijzigingen in het productieproces. Bij het thema 'verpakkingen' draait het vooral om materiaalbesparing, maar ook om het borgen van de voedselveiligheid. Retail en consumenten stellen steeds hogere eisen, aan zowel kwaliteit, houdbaarheid als voedselveiligheid. Innovatieve verpakkingsoplossingen kunnen een belangrijke bijdrage leveren aan

de bescherming van de waardevolle grondstof vlees.

VEELZIJDIG RANDPROGRAMMA

Naast de productinnovaties van de exposanten, biedt de IFFA een veelzijdig randprogramma waarin actuele brancheontwikkelingen worden opgepakt. Er zijn verschillende thematische lezingen met best-practice-voorbeelden, presentaties en wedstrijden. Volop kansen voor bezoekers dus om zich te laten informeren, te discussiëren en nieuwe contacten te leggen. Nieuw dit jaar zijn de rondleidingen onder leiding van een gids. Branche-experts brengen bezoekers naar geselecteerde exposanten en geven een overzicht van spannende innovaties. Ook zijn er zoals altijd de internationale kwaliteitswedstrijden van de 'Deutscher Fleischer-Verband' die tot de hoogtepunten van elke IFFA behoren. Het IFFA Forum geeft vaktechnische impulsen rond de tophema's en IFFA Kitchen laat live een volledige productielijn zien. Het actuele en volledige IFFA-programma staat op www.iffa.com in de rubriek 'Themes & Events'.

 www.iffa.com

STAND C16, HAL 11 HENKELMAN VACUÛM- VERPAKKINGSMACHINES

Vacuüm verpakken is cruciaal in de voedingsindustrie. Het verlengt niet alleen de houdbaarheid zonder toevoeging van conserveringsmiddelen, maar is ook gunstig voor kwaliteitsbehoud, voedselveiligheid, flexibiliteit en optimalisatie van opslag en transport. Het kiezen van de juiste vacuümverpakkingmachine voor uw verpakingsproces hangt af van type, volume en textuur van het product. Kom naar de Henkelman stand op de IFFA voor advies of een demo, en om hun nieuwste innovatie te bekijken.

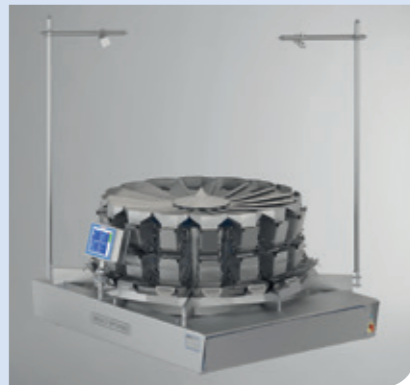
www.henkelman.com



STAND D36, HAL 11 MULTIPOND TOONT ARGUS INNOVATIE

De Multipond Multihead weger met gepatenteerd 3D camera-systeem, Argus, betaalt zich in no-time terug. Dit is wegen met meer performance, zonder specialistische operator. Het systeem is jarenlang doorontwikkeld en werd in 2018 voor het eerst bij diverse klanten uitgebreid getest. Er werd met name getest op 'moeilijke producten' (denk aan sla of plakkerig snoepgoed), waar het Argussysteem de grootste performanceverbeteringen laat zien. Het systeem wordt live getoond op de IFFA 2019.

www.multipond.com



STAND A67, HAL 9.1 INDUSTRIAL AUCTIONS VEILINGEN

Industrial Auctions is een internationaal opererend online veilingbureau gespecialiseerd in het business to business veilen van machines, inventaris en goederen in de voedings- en drankenindustrie. Met veel kennis, een enthousiast team, veilingen door heel Europa en een uitgebreid netwerk wereldwijd, heeft het

bedrijf veilingen gerealiseerd voor gerenommeerde bedrijven zoals Nestlé, Vion Food Group, Koninklijke Peijnenburg en Friesland-Campina. Kom naar de stand voor een persoonlijke kennismaking, impressie van het bedrijf en hun werkwijze.

www.Industrial-Auctions.com

STAND A80, HAL 11.1 BANDALL

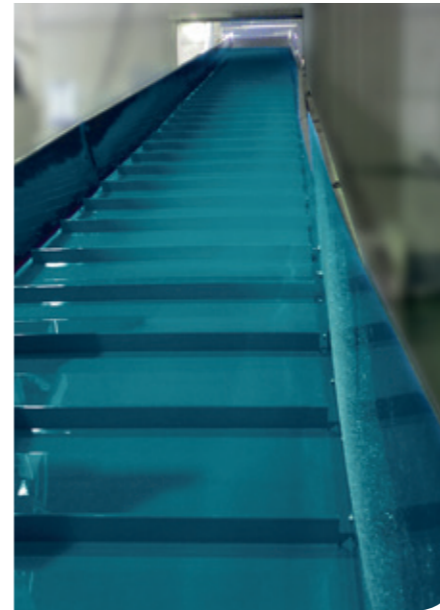
Bandall richt zich tijdens de IFFA op efficiënte en milieuvriendelijke bundel-, label- en brandingoplossingen met minder plastics en minder afval als eindresultaat. In de stand staat onder andere de nieuwe compacte stapel-bundel-label machine; ideaal voor het snel en efficiënt produceren van multipacks met flowpacks of platte doosjes, RRP-verpakkingen of promopacks met slechts één banderol van (bio) folie of papier. Ook te zien: de kostenbesparende kracht van banderolleren in combinatie met het tegelijkertijd printen



van variërende data, en diverse milieuvriendelijke (volautomatische) linerless labeloplossingen voor skinpacks en worstjes met biofolies en FSC-kraft papier; biologisch afbreekbaar, recyclebaar en composteerbaar.

www.bandall.com

STAND D58, HAL 9.1 VOLTA TRANSPORTBANDEN



Volta hygiënische transportband-materialen zijn zeer robuust, snij- en impactbestendig. Aangespoord door een toenemende vraag uit de markt, heeft Volta een Food Grade X-Ray en metaal detecteerbaar bandmateriaal ontwikkeld. Q&A- en productieteams kunnen met het Volta MD materiaal aan de meest stringente voedselveiligheidsnormen voldoen. Dit materiaal kan, naast bandmateriaal, ook worden toegepast als afdichting, morsrand, trechter en afschraper, optioneel voorzien van perforaties, alles op klantspecificatie; enkel stuks of in grote series.

www.voltabelting.com

STAND C38, HAL 12.1 MEER STRUCTUUR EN BITE VOOR UW VLEESVERVANGER

Speelt u al in op de opkomende trend van vleesvervangers en de daling in vleesconsumptie? Rudin@ProVega is de eiwittechnologie die het mogelijk maakt vleesstructuren na te bootsen. U kunt uw vleesvervangers eenvoudig en efficiënt produceren op uw eigen productielijnen. Rudin@ProVega is een unieke eiwittechnologie die structuur en sappigheid geeft aan uw vegetarische of veganistische concept. Bezoek de stand van Ruitenberg Ingredients en ontdek de mogelijkheden. Deskundige technologen laten u graag zelf ervaren wat de mogelijkheden zijn, en assisteren bij de ontwikkeling van uw product.

www.ruitenberg.com



STAND E62, HAL 9 LOGISTIEKE OPLOSSINGEN VAN KORTLEVER



Als specialist voor de vleesverwerkende industrie presenteert het familiebedrijf uit Meerkerk dit jaar technische applicaties voor het snijden en verwerken van vlees en oplossingen voor de interne- en eidelijnslogistiek. Tijdens de beurs zal bij Kortlever een modulair transportsysteem voor E2 kratten draaien en kunnen bezoekers (gerealiseerde) machines en installaties in bedrijf zien. De afgebeelde schone krattenbuffer is een modulair onderdeel van een groot logistiek systeem gerealiseerd bij T. Boer & Zn., onderdeel van de VanDrie Group, in Nieuwekerk a/d IJssel.

www.kortlever.nl

STAND A11, HAL 11.1 BIZERBA



Bizerba demonstreert op de beurs hoe intelligente hard- en softwareoplossingen tot meetbare efficiëntieverhoging en duurzame verwerking in de voedingsmiddelenindustrie leiden. De B3 wrapper is hiervan een goed voorbeeld. De volautomatische verpakings- en prijsetikettermachine B3 verpakt vers voedsel en zorgt voor een aantrekkelijke productpresentatie. Apparaten zoals de B3 zijn met elkaar verbonden en zorgen voor betere communicatie en gegevensuitwisseling. Dit verhoogt de effectiviteit, kwaliteit en flexibiliteit van de productie. Het bespaart hulpbronnen, kosten en tijd.

www.bizerba.com



STAND B71, HAL 12.1
ADM FOOD CREATIONS

ADM's jarenlange ervaring en deskundigheid in het transformeren van gewassen naar levensmiddelen, heeft geleid tot een scala aan ingrediënten en een breed plantaardig eiwit portfolio. Bestaande uit functionele, getextureerde, vezelachtige (Textura™ Fibrous soy) en biologische eiwitten. ADM's plantaardig eiwit-portfolio vindt haar weg richting vlees- en vegetarische applicaties, zoals worst, kebab en gehakt, burgers en nuggets. ADM's plantaardige eiwitconcentraten (v.b. de Arcon reeks) leveren de basis voor kostefficiënte vlees- en vegetarische applicaties. Bezoekers van de IFFA zijn van harte welkom om kennis te maken met de experts en deel te nemen aan de lezingen. Kom ons bezoeken!

www.adm.com

STAND E51, HAL 9.1
PICK- & PLACEROBOTS VAN SELO SOLUTIONS

Voor het produceren van vlees- en pet-foodproducten levert SELO een breed scala aan machines, zoals (konti-)kutters, wolven, mixers, slicers, stoomtunnels en complete standaardisatielijnen. Tijdens de IFFA ligt de focus op pick- & placerobots en invoersystemen. Op de stand kunnen bezoekers middels virtual reality een complete petfoodlijn bekijken, en is ook de noviteit op darmengebied; de heatseal film, te zien.



www.selo.nl

STAND C88, HAL 9.1
UNIKON INDUSTRIAL WASHERS

UNIKON Industrial washers en dryers demonstreert op de IFFA haar unieke snijhandschoenenwasmachine. Tot nu was er geen goede oplossing voor het reinigen van uitbeenhandschoenen. Ze werden vaak handmatig met hogedruk gereinigd. De nieuwe gepatenteerde handschoenenwasmachine kan 50 handschoenen binnen een kwartier reinigen (100% schoon, dus geen eiwit-, bloed- of vleesresten) én drogen. De unieke reinigingswijze voorkomt onnodige slijtage aan de handschoenen. De machine verbruikt dankzij een bijzondere filtertechnologie slechts 0,4 liter water per handschoen.

www.unikon.com



PATENTED
© ALL RIGHTS RESERVED
UNIKON BV-HOLLAND



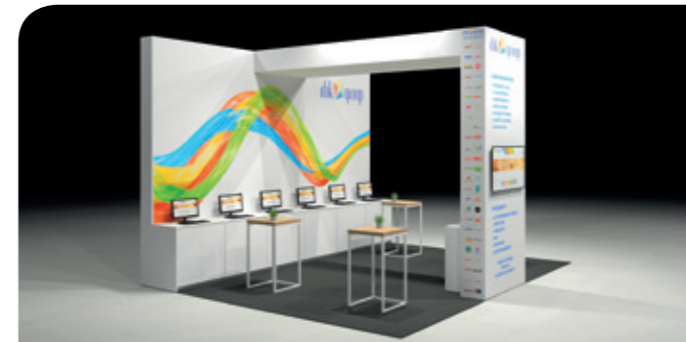
STAND B81, HAL 11.1
HET CENTRALE ZENUWSTELSEL VAN DE VLEESINDUSTRIE

CSB-System presenteert op de IFFA oplossingen voor de digitalisering en automatisering van vleesfabrieken. 'Alles wat de slimme vleesfabriek nodig heeft' is de beknopte beschrijving van de beurspresentatie van CSB. Op de stand presenteert de specialist oplossingen op het gebied van Smart ERP, Smart Meat Factory, Smart Greenfield en Smart Optimization. Andere onderwerpen zijn: oplossingen voor vleesfabrieken om hun processen te optimaliseren, de materiaal invoer te verminderen en kosten te besparen. Bezoekers die hun reis naar de beurs willen opwaarderen met inzicht in de praktijk bij andere vleesverwerkende bedrijven, kunnen zich aanmelden voor de Meat Business Days.

www.csb.com



STAND B41, HAL 9.1
RBK GROUP



RBK Food Projects laat op de IFFA de laatste ontwikkelingen op het gebied van bouwen volgens BREEAM zien en neemt u mee in de wereld van duurzaam ontwikkelen en bouwen. RBK Automatisering toont tijdens een live demonstratie de nieuwe modules OEE en Lijnbeheer. Tevens worden de modules Contractbeheer en Tickets geïntroduceerd. RBK Group is onlangs internationaal uitgebreid met RBK Automation GmbH. "Vanuit onze nieuwe vestiging gaan wij onze FOBIS® ERP oplossingen aanbieden aan voedselproducerende bedrijven in Duitsland. Tijdens de beurs stellen wij u graag voor aan onze Duitse collega's."

www.rbk.nl

STAND F18, HAL 9.1
RUYS VLOEREN

Ruys Vloeren B.V. staat u graag te woord in hun stand om u te informeren over dekvloeren die perfect aansluiten op uw werkzaamheden binnen de vleesverwerkende industrie. Heeft u renovatieplannen? Kom langs voor onze cementgebonden MARGIA-CRETE renovatievloer met sterke, functionele eigenschappen. Met de gewenste antislipkwaliteiten kan deze vloer binnen een relatief korte tijd in gebruik genomen worden. Wees welkom, ervaar de unieke RUYS vloer en laat u voorzien van een vloeradvies op maat.

www.ruysvloeren.nl



HAL 9.1 STAND F18

STAND C31, HAL 11.1
MEER DAN ALLEEN WEGEN!

Digitale machinefuncties maken van uitprijssystemen multi-talenten in de productie. De juiste weeg- en etiketteermachines printen niet alleen etiket- en gewichtsinformatie, maar zetten ook nieuwe maatstaven in kwaliteitscontrole en procesoptimalisatie. ESPERA is een pionier op dit gebied en maakt dit nu al mogelijk dankzij de geïntegreerde sensortechnologie. Bijvoorbeeld de unieke SmartHead thermolijstfunctie, die de status van de resterende tijd van een thermolijst in real time controleert en feedback geeft aan de operator. Zo vermijden we dat slecht geëtiketteerde producten aan supermarkt worden geleverd. De digitale functies van de nieuwe ESPERA NOVA machinegeneratie zijn live te zien op de IFFA-stand.



www.espera.nl

A12, GALLERIA 0
IFFA KITCHEN



In de IFFA Kitchen staat een complete productielijn, waarop het proces van worst maken, verpakken en labelen live te zien is. Het onderwerp 'clean-label' wordt hierbij eveneens opgepakt. De gemaakte producten worden ter plekke bereid op de barbecue zodat bezoekers het resultaat gelijk kunnen proeven. Elke beursdag is er om 11:00, om 13:30 en om 16:00 uur een demo. IFFA Kitchen wordt mede mogelijk gemaakt door Seydelmann, Vemag, Multivac en Espera.

www.iffa.com




Hamburgvormmachines
Stavenvormmachines
Ballenvormmachines
Verpakingslijnen
Dekselsluiters
Vulmachines
Ontnesters
Draaitafels




Dekselsluiters (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



CSB-System



Bezoek ons!
Hal 11.1
Stand B81



Industrial Auctions BV

Professionals in online veilingen voor de voedings- en drankenindustrie

Online veiling machines voor de voedingsindustrie, bakkerij en horeca apparatuur in Eindhoven
Kijkdag: 15 april | Sluiting veiling: 16 april



Online veiling machines voor de voedingsindustrie in opdracht van Royal A-ware Food Group in Almere
Kijkdag: 11 april | Sluiting veiling: 17 april



Registreer gratis Zoek & bied Win Betalen & ophalen

www.Industrial-Auctions.com

Hoeveel begrijpt uw software van voedingsmiddelen? Die van ons een heleboel.

Branchespecifieke processen, integratie van machines en fabrieken, monitoring en reporting, traceerbaarheid, kwaliteits-management en veel meer.

Het CSB-System is de ondernemingssoftware voor de voedingsmiddelenbranche. Het dekt als totaaloplossing ERP, FACTORY ERP en MES af. En daarbij zijn Best Practice Standards al behaald.

Wilt u precies weten waarom brancheleiders op CSB inzetten?

www.csb.com

STAND C49, HAL 9.1
VOLLEDIG WERKENDE HYGIËNESLUIJS



Als totaalproducent presenteert Elpress al hun productgroepen en kunt u een volledig werkende hygiënesluis uitproberen. Bekijk de nieuwste innovaties, waaronder onze PureFinish afwerking voor een super hygiënische RVS afwerking. Via virtual reality presenteert bezoekt, u vanuit de stand, diverse referenties. "U bent van harte welkom op de stand om het gesprek over hygiëne in de voedingsmiddelenindustrie aan te gaan; daar hebben we ten slotte al meer dan 40 jaar praktijkervaring in".

www.elpress.com

STAND C11, HAL 11.1
EXPERTISE IN VERWERKEN EN VERPAKKEN

MULTIVAC demonstreert haar expertise in complete lijnen en automatisering voor de vleesverwerkende industrie. Onder de noemer 'The DNA of Better Packaging and Processing' tonen wij verschillende volledig geautomatiseerde lijnen voor het snijden, portioneren en verpakken van diverse vlees- en vleeswaren. Daarnaast zijn er live-demonstraties van slicers en TVI portioneertechnologie in de MULTIVAC Processing Tent voor hal 11. Ook is er aandacht voor de productie van duurzame verpakkingsooplossingen en het uitgebreide productassortiment op het gebied van etikettering en kwaliteitscontrole.

www.multivac.nl



STAND B-06, HAL 8
SPANNENDE LIVE-PERFORMANCES



VEMAG presenteert de nieuwste innovaties en productieoplossingen voor de handel en industrie, gericht op automatisering en procesoptimalisatie. Bezoekers krijgen een onvergetelijke indruk: talrijke machines en aanbouwdelen demonstreren in spannende live-performances innovatieve oplossingen voor vullen, vormen, portioneren, koppelen, slijpen, scheiden en laden. De focus ligt op zowel vlees- en worstverwerking, als op convenience en pet-food. Een ander hoogtepunt is de alginatenlijn die wordt gebruikt als vegetarisch alternatief voor traditionele darmen. VEMAG heeft een uitstekende reputatie opgebouwd op het gebied van individueel advies, technologische ondersteuning, kennisoverdracht en opleidingsmogelijkheden.

www.vemag.de/nl

STAND C46, HAL 11.0
THE NEXT LEVEL SERIES



Sleegers presenteert met trots de Next level VI-19 Underleaver/Stacker inclusief shuttle loader en intelligente stapelaar. De VI-19 Underleaver/Stacker is een hogesnelheid underleaver systeem, geschikt voor een breed scala aan producten. De machine wordt bediend via een gebruiksvriendelijk, meertalig, touch screen bedieningspaneel en biedt daardoor optimaal bedieningsgemak. Dankzij de modulaire constructie kunnen delen van de machine eenvoudig gedemonteerd of uitgewisseld worden voor onderhoud- en/of reinigingswerkzaamheden. Sleegers levert verschillende underleave-materialen om de voor u optimale presentatieresultaten te kunnen behalen. De machine heeft een compacte omvang en kan daardoor gemakkelijk worden ingezet in zowel nieuwe als bestaande productielijnen.

www.sleegerstechnique.com



FAMILIEBEDRIJF Kiest KOERS AAN KEUKENTAFEL

Zes jaar geleden ging Jos Looman (31) aan de slag bij Rundvlees & Co. Zodra de mogelijkheid zich aandeede, nam hij meer taken op zich. Inmiddels leidt hij de rundvleesgrossier. Met succes: Rundvlees & Co groeit flink en de waardering - ook van vakgenoten - voor de kwaliteit en smaak van het rundvlees is groot.

“Met die waardering zijn we natuurlijk erg blij,” zegt Jos Looman. “We willen met onze kwaliteit het verschil maken.” Rundvlees & Co is een echte rundvleesspecialist die levert aan slagers, horecaslagers, industrie en foodservice in Zuid-Europa. Het succes is deels gebaseerd op een breed pakket aan klanten in verschillende markten. De grossier selecteert, en laat

dieren selecteren, in vier weidegebieden: de Franse Limousin, Ierland, Wales en het Groene Hart. Daarnaast levert de groothandel vlees van runderen uit het Beter Leven-programma van de Dierenbescherming. Jos vervolgt: “We halen onze dieren bij vaste mesters. In het Groene Hart bijvoorbeeld werken we nauw samen met een aantal topmesters van de beste, met name

Franse, vleesrassen. Wij kopen dieren in die ter plekke geselecteerd zijn door professionals. Alle dieren die wij inkopen, hebben een goed leven gehad. Dat garanderen we, net als de duurzaamheid van elke schakel in de keten. Onze Ierse runderen zijn een goed voorbeeld. Zij worden gekozen door meesterslager James Tormey. Hij werkt volgens de principes van Farm to Fork, waarbij kwaliteit, voedselveiligheid, duurzaamheid en dierenwelzijn in elke stap van de keten onder streng toezicht staan. Ons Ierse rundvlees voldoet dan ook aan de strenge eisen van Bord BIA van de Irish Food Board en is voorzien van hun kwaliteitscertificaat. Ook de dieren uit Wales en Frankrijk en het Groene Hart beschikken over kwaliteitsgaranties van onafhankelijke organisaties.”

EIGEN UITSNIJDERIJ

Toen Jos bij Rundvlees & Co begon, was het bedrijf nog gevestigd in Barneveld. In 2014 werd France Limousin NL overgenomen. Dat was de eerste aanzet voor de groei. Het gebouw werd al snel te klein en een verhuizing volgde naar een modern pand in Utrecht, gunstig centraal gelegen. Een jaar later begon Rundvlees & Co zijn eigen uitsnijderij. “Tot dan lieten we het >>





‘Nu we een eigen uitsnijderij hebben, zijn we veel flexibeler’

uitsnijden over aan derden. Nu we dat in eigen huis doen, zijn we veel flexibeler. We kunnen onze klanten nog beter op maat en op de gewenste tijdstippen bedienen. De uitsnijderij heeft het hele bedrijf op een hoger niveau gebracht. We beschikken sindsdien bijvoorbeeld ook over het strenge Europese IFS-certificaat.” De uitbreiding van de activiteiten maakte ook een stevige groei van het aantal medewerkers noodzakelijk. In korte tijd kwamen er 20 bij. Vakmensen zijn in deze tijd vaak moeilijk te vinden. Jos zet in op een goede werkplek en aantrekkelijk werk voor zijn mensen. “We willen dat alle stakeholders tevreden zijn: leveranciers, afnemers en de mensen die bij ons in dienst zijn.”

GROEI

Afgelopen jaar zette Rundvlees & Co nieuwe stappen om de kwaliteit en productie te versterken. Er werd geïnvesteerd in de modernisering van de uitsnijderij. Er kwamen een nieuwe inpaklijn en een deels nieuwe uitbeenafdeling. “We hebben flink geïnvesteerd om de kwaliteit van ons werk te verbeteren en de capaciteit te vergroten. We moesten namelijk te vaak op zaterdag doorwerken, omdat we het werk doordeweeks niet af kregen.” De groei van de onderneming is mede te danken aan een groeiende export naar Zuid-Europa. Er wordt samengewerkt met lokale vertegenwoordigers. Daarnaast onderhoudt Jos persoonlijk contact met de afnemers. “Persoonlijk contact werkt altijd beter, al kost het, door de afstand, meer tijd dan het onderhouden van het netwerk in Nederland.”

HANDEN UIT DE MOUWEN

Hij houdt zich niet alleen bezig met de commercie, maar is ook volop actief in de operatie en de logistiek. “Ik vind het belangrijk om zelf de handen uit de mouwen te steken”, lacht hij. Hij heeft geen achtergrond als slager, maar is wel afkomstig uit een familie van veehandelaren. Allebei zijn opa’s waren veehandelaar. Van hen



kreeg hij zijn handelsgeest mee en toen hij opgroeide verzamelde hij als vanzelf kennis van vee en vlees. Daarnaast volgde hij slagerscursussen bij SVO. Het mooiste van zijn werk blijft het selecteren en sorteren van een partij runderen. “Als een partij runderen is gearriveerd, is het de uitdaging om ze op de beste manier te verwerken. Hoe halen we het beste rendement uit het karkas? Welk deel is het juiste voor welke klant?”

KEUZES MAKEN

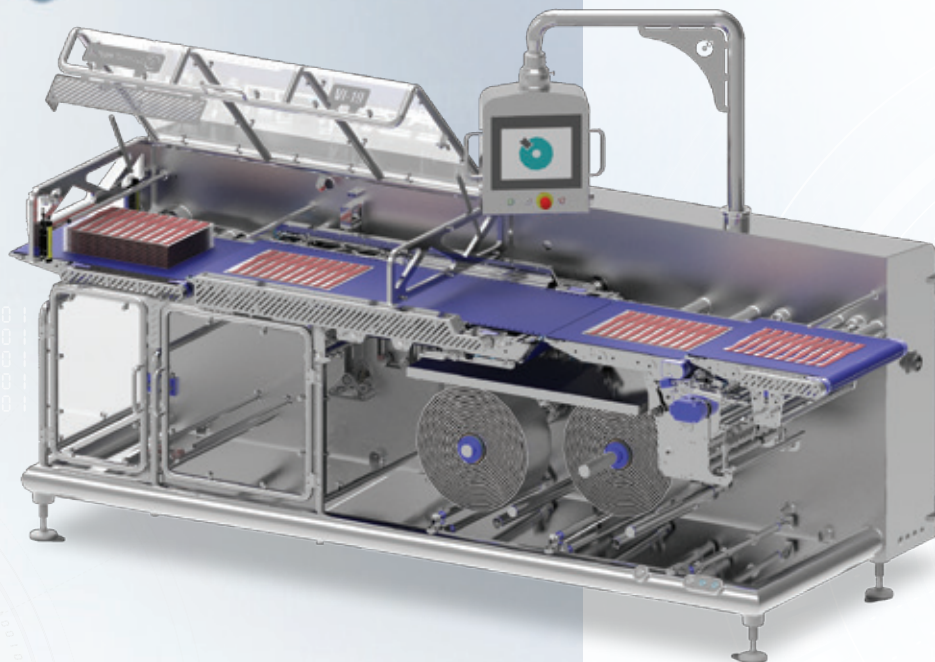
Zelf mee aanpakken past bij wie een familiebedrijf leidt. In dat familiebedrijf werken ook zijn

ouders mee. Jos’ moeder is verantwoordelijk voor de financiële administratie, zijn vader voor de inkoop. “We werken nauw samen met de familie. Geregeld bespreken we de zaken aan de keukentafel: investeringen, personeelsbeleid, leiderschap. Af en toe geven ze advies, daar maak ik graag gebruik van. In onze business hebben we te maken met grote risico’s, terwijl de marges dun zijn. Er hangt dus veel af van de keuzes die we maken voor de koers van het bedrijf. Alleen met de juiste keuzes, behaal je succes op de lange termijn.”

 www.rundvleesco.nl

*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!

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