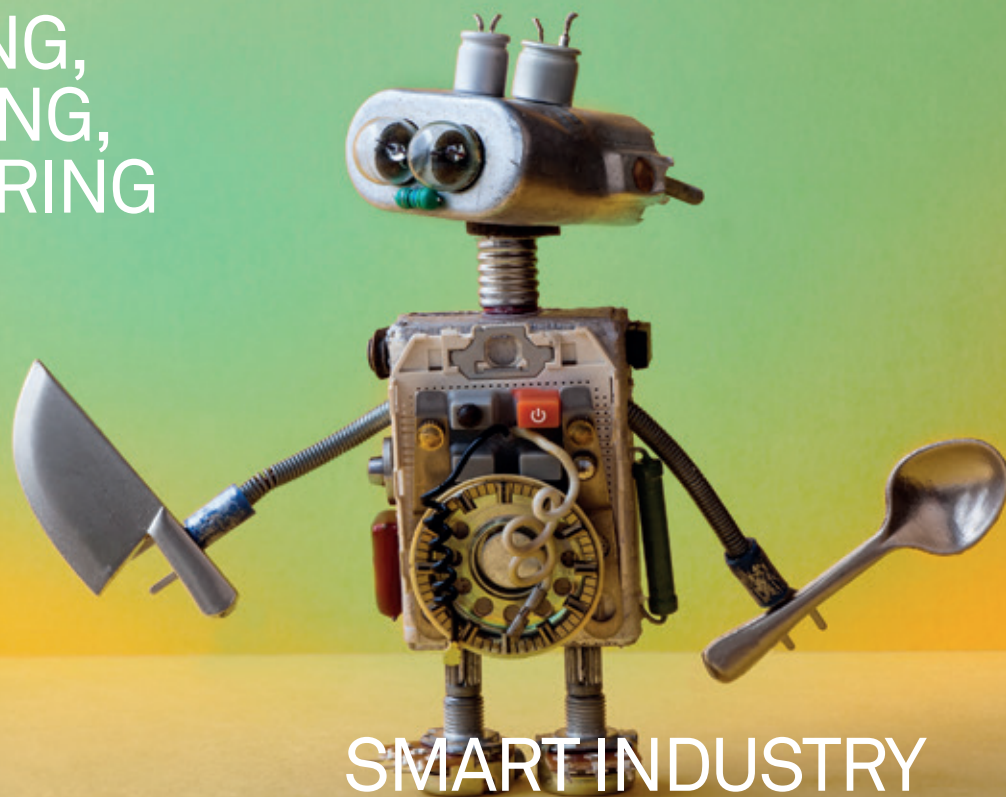




ROBOTISERING,
DIGITALISERING,
AUTOMATISERING



SMART INDUSTRY

- KOERT VAN MENSVOORT
- FOOD TECH BRAINPORT
- DE KORREL BEHEER
- TED'S FOOD FACTORY
- DVAN 20 JAAR





PROCESTECHNOLOOG

ENERGIEKE SPARRINGPARTNER DIE PROCESSEN IN BEWEGING BRENGT EN HOUDT NUTH EN ESCHWEILER (D)

Banketgroep is onderdeel van Biscuit International en Europees marktleider in de private label koek en banket categorie. De Banketgroep heeft naast het hoofdkantoor in Tilburg totaal 6 bakkerijen in Nederland en 1 bakkerij in Duitsland. Door ± 450 medewerkers worden hier de lekkerste stroopwafels, verse eierwafels, cake, boterkoek en andere kwaliteitsproducten geproduceerd. De bakkerijen in Nuth en Eschweiler (D) produceren jaarlijks 20.000 ton eierwafels volgens traditioneel basisrecept. De grote diversiteit in producten en verpakkingen wordt mogelijk gemaakt door 12 productielijnen. Om deze lijnen te optimaliseren en de producten te verbeteren zoeken wij een organisatorisch sterke Procestechnoloog. In deze functie ben je verantwoordelijk voor het continu verbeteren van de technologische kant van het productieproces. Consultant: Anneke Witjes, telefoon 0317-468686 of 06-23296010.



QUALITY MANAGER OPERATIONS

TEAMSPELER DIE HET KWALITEITSBEWUSTZIJN BINNEN DE ORGANISATIE VERHOOGT NIEUWERKERK A/D IJSSEL

T. Boer & zn is een onderdeel van de VanDrie Group, wereldmarktleider op het gebied van kalfsvlees, kalvvoeders en kalvsvellen. T. Boer & zn, familiebedrijf sinds 1885, richt zich uitsluitend op kalfsvlees en is uitgegroeid tot één van de grootste kalvsvleeslacherijen in de wereld. Op de 2 locaties in Nieuwerkerk aan den IJssel slachten, verwerken en bewerken ruim 550 medewerkers ca 8.000 kalveren per week. Door het grote volume en de flexibiliteit in het productieproces, kan er een constante kwaliteit gegarandeerd worden. Om het kwaliteitsbeleid verder te ontwikkelen en de vertaalslag te maken naar de productie, zijn wij op zoek naar een daadkrachtige Quality Manager Operations. In deze functie ben je verantwoordelijk en eerste aanspreekpunt voor de dagelijkse operationele kwaliteitszaken op beide locaties. Consultant: Anneke Witjes, telefoon 0317-468686 of 06-23296010.



PROCESTECHNOLOOG

DIE AFFINITEIT HEEFT MET DE PRODUCTIE EN PROCESSEN IN BEWEGING BRENGT MOORDRECHT EN TILBURG

Banketgroep is onderdeel van Biscuit International en Europees marktleider in de private label koek en banket categorie. De Banketgroep heeft naast het hoofdkantoor in Tilburg totaal 6 bakkerijen in Nederland en 1 bakkerij in Duitsland. Door ± 450 medewerkers worden hier de lekkerste stroopwafels, verse eierwafels, cake, boterkoek en andere kwaliteitsproducten geproduceerd. De twee productielocaties in Moordrecht en Tilburg produceren dagelijks ongeveer 1,7 miljoen stroopwafels. De grote diversiteit in producten en verpakkingen wordt mogelijk gemaakt door 10 productielijnen. Om deze lijnen te optimaliseren en de producten te vernieuwen zoeken wij een pragmatische en gedreven Procestechnoloog. In deze functie ben je verantwoordelijk voor het optimaliseren van de bestaande productieprocessen en producten. Consultant: Anneke Witjes, telefoon 0317-468686 of 06-23296010.



INTERNATIONAL EXPORT MANAGER

DIE SAMEN MET HET TEAM DE BUSINESS VERDUBBELT EDE

Delinuts B.V. is een in- en verkooporganisatie op het gebied van noten, pinda's, zuidvruchten en rijstcrackers. Zij staat bekend als een betrouwbare en deskundige organisatie met een verrassende en gevarieerde productlijn. Deze worden niet alleen aan klanten in Nederland geleverd, maar gaan heel Europa door; voornamelijk binnen food service, retail en diverse speciaalzaken. Het handelsbedrijf is creatief, volgt markttrends op de voet en is continu bezig met de ontwikkeling van nieuwe, innovatieve producten en verpakkingen. Om de business buiten de Benelux te onderhouden en verder uit te bouwen, zoeken wij een innovatieve en proactieve International Export Manager. Door coaching en begeleiding van het Export Sales Team (3 medewerkers) zet je strategische en operationele doelstellingen om naar concrete resultaten. Consultant: Anneke Witjes, telefoon 0317-468686 of 06-23296010.



QA COÖRDINATOR

EERSTE AANSPREEKPUNT BINNEN QA VOOR DE INTERNE ORGANISATIE, KLANT EN LEVERANCIER MAASDIJK

Nature's Pride is leverancier van een breed assortiment aan exotische fruit- & groentesoorten uit meer dan 70 landen. Van Ready-to-Eat exoten tot de lekkerste bessen en off season producten. Achter de aanhoudende groei en het grote succes van Nature's Pride staat een team van ruim 500 gedreven medewerkers. Eén van de belangrijkste aspecten van werken bij Nature's Pride is de onderlinge samenwerking, zoals dat ook naar voren komt in de Nature's Pride kernwaarden: Passie, Pionier en Samen. Op de QHSE-afdeling werken ruim 20 enthousiaste mensen. Een team van 4 personen is dagelijks aan het werk op de afdeling QA; voor dit team zijn wij op zoek naar een QA Coördinator. Deze coach en organisator is verantwoordelijk voor de dagelijkse uitvoering van het QA-beleid en het behalen van de afdelingsdoelstellingen en KPI's. Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126.

CYBERSECURITY

Mijn zoon is aan het gamen. De deur van zijn kamer staat open en ik hoor hem lachen en overleggen met een vriendje. Ze bespreken via Discord speltactieken en af toe wat persoonlijks. Dat vriendje zit kilometers verderop, op zijn eigen kamer. Voor deze jonge pubers is dit de normaalste zaak van de wereld. Bij informatica leert hijzelf spelletjes te programmeren: dát gaat erin als zoete koek. Maar er is méér huiswerk.

Het meeste staat online, deels in spelvorm, en moet via de cloud worden ingeleverd. Maar het is een ongelijke wedstrijd: de games die hij speelt zijn zoveel beter in het vasthouden van de aandacht, het motiveren om verder te gaan, in het verleiden en belonen van het (puber)brein. Ga er maar aanstaan als 'Quizlet', dat hem moet helpen woordjes te automatiseren. Er valt nog een hoop te leren over gamification.

In fabrieken worden productieprocessen steeds verder geautomatiseerd en op elkaar afgestemd. De robots worden geavanceerder, dankzij technologieën als kunstmatige intelligentie en vision techniek. De industrie omarmt deze vooruitgang, die faalkosten reduceert en efficiëntere productie mogelijk maakt. Robotisering en verregeande automatisering maakt 'reshoring' mogelijk: het terughalen naar Nederland van activiteiten uit het buitenland. En het past in de trend van 'slowbalisation', waarin multinationals hun productie niet meer op één plaats in de wereld concentreren (vaak China), maar per continent: zodat producenten lagere transportkosten hebben, en minder last van handelsbarrières.

Barrières zijn er inderdaad steeds minder,... ook voor criminelen die een kijkje willen nemen in uw fabriek. De ontwerpen houden steeds meer rekening met de voedselveiligheid en of de apparatuur en cobots veilig zijn voor het personeel. Maar met de cyberveiligheid van de meeste robots, apparaten en digitale systemen is het slecht gesteld. Te veel apparatuur blijkt vrij eenvoudig te hacken. Dat maakt onze samenleving en bedrijven

kwetsbaar. Uw geheimen kunnen zomaar morgen op straat (of in de cloud) liggen. U denkt dat u geen gevaar loopt? Dat het niet zo'n vaart zal lopen?

Op de school van mijn zoon heeft een derdeklasser het voor elkaar gekregen het digitale lockersysteem te hacken. Bam! Vlak voor de pauze liet hij alle deurtjes in één keer openklappen. Een kwajongensstreek, kattenkwaad. Kinderspel.

Judith Witte
judith@b2bcommunications.nl



Inhoud

THEMA: SMART INDUSTRY



16

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN HET RONDETAfelGESPREK

De voedingsindustrie kampt met de nodige uitdagingen: het verminderen van de CO₂-uitstoot, een tekort aan grondstoffen en hulpbronnen, snel veranderende consumententrends, gebrek aan (geschoold) personeel... Wat is de rol van hightech, robotica en digitalisering voor het bereiken van effectievere, efficiëntere en duurzamere productie? We praten erover met vier directeuren van toonaangevende bedrijven.

EN VERDER...

OSV netwerk	6
Column Pieter Vos	9
Agrifoodtech	27
G. Van Dalen's Vleescentrale	28
Column Herman Bessels	31
Kolkman Verpakkingen	32
DVAN 20 jaar	34
TED'S Food Factory	38
Trendmagazine Schouw Informatisering	45

INTERVIEW 'VOEDINGSINDUSTRIE OP WEG NAAR NEXT NATURE'

Door van koken en landbouw een nieuwe natuur te maken, heeft de mens zich een dominante positie aangemeten in de voedselketen, stelt wetenschapper en filosoof Koert van Mensvoort. Ook de voedingsindustrie is hard op weg een Next Nature te worden, al moeten we nog wennen aan de techniek die daarmee gepaard gaat.



10



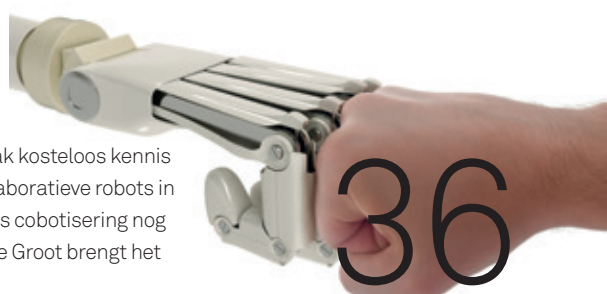
24

BEDRIJFSREPORTAGE PANEERMEELPRODUCTIE GEPERFECTIONEERD

Het hele proces van paneermeelproductie bij De Korrel Beheer in Barneveld - van het mengen tot en met het afvullen van de verpakkingen - verloopt zonder mensenhand. Snel én nauwkeurig. Penko helpt hen de efficiency nog verder te verbeteren.

KENNIS EN WETENSCHAP IS EEN COBOT IETS VOOR ÚW BEDRIJF?

'Man-Machine-Collaboration. Maak kosteloos kennis met de (on)mogelijkheden van collaboratieve robots in de voedselverwerkende industrie.' Is cobotisering nog een ver-van-uw-bed show? John de Groot brengt het allemaal graag wat dichterbij.



36

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, proces technologie en wetenschap. Meer info: www.vakbladvoedingsindustrie.nl Oplage: 3000. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). **Voorpaginafoto:** @Besjunior/shutterstock.com **Aan deze uitgave werkten mee:** Esther van der Lelie, Roderick Miranda, Hans Reichart, Janneke Vermeulen **Vormgeving:** Roy Kempers **Drukwerk:** JP Offset, Duiven. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. **Hoofredactie:** Judith Witte. **Uitgever:** Saskia Stender. **Traffic:** Kiki Stender. **Sales:** sales@b2bcommunications.nl. **Redactie en administratie:** b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 19, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl, www.b2bcommunications.nl. **Abonnementen:** Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 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 RAB0 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op www.b2bcommunications.nl. **Copyright 2019:** b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteuren verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.

tba

transportbandaandrijving.nl

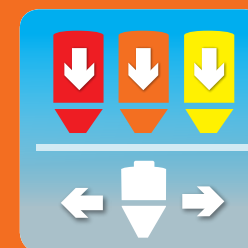
voor elke band de juiste aandrijving

wij hebben ze voor u

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

transportbandaandrijving.nl

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



Automatische
batch
voorbereiding

AZO ShuttleDos®

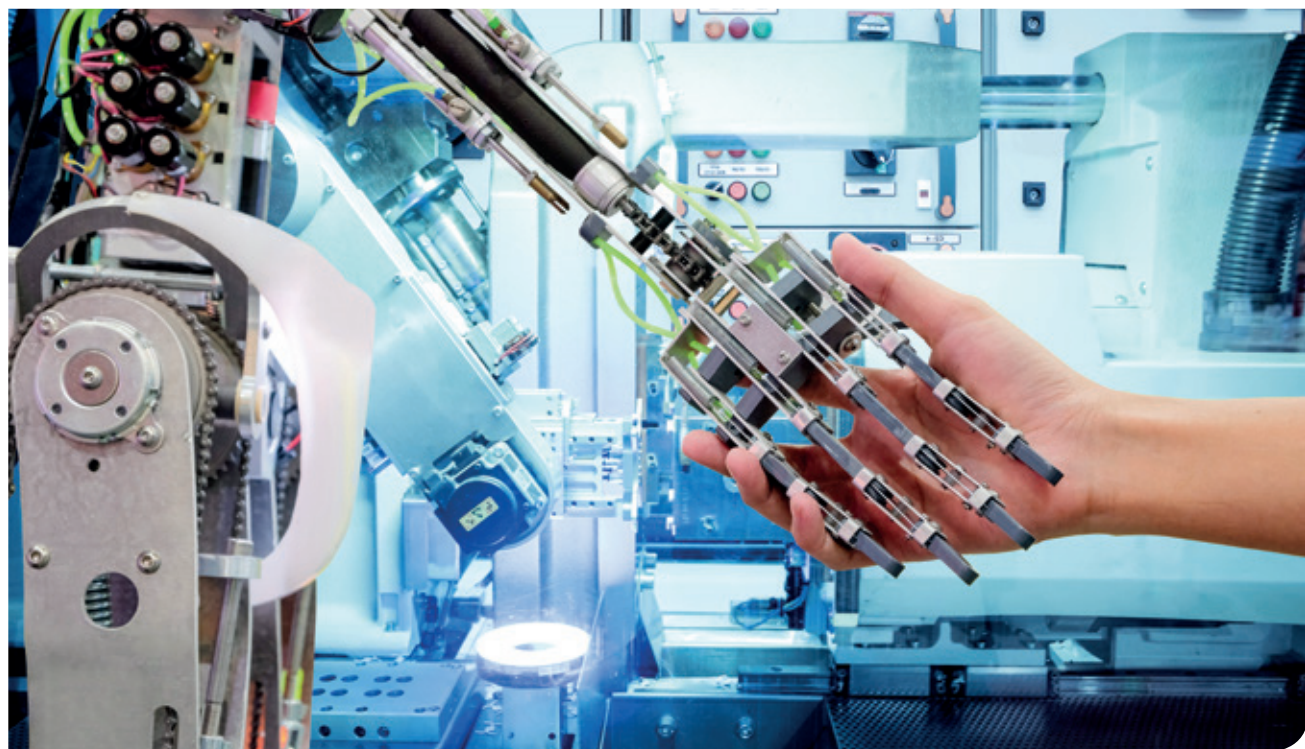
het energiezuinige
container system

- contaminatie vrij
- hoge capaciteit
- milieuvriendelijk



AZO®

www.azo.com



©FEELGOODLUCK/SHUTTERSTOCK.COM

FIELD LAB SMART FOOD PROCESSING - 21 NOVEMBER

We krijgen steeds vaker vragen van leden die hulp zoeken bij het verder automatiseren van het productieproces. Want ze hebben te maken met pittige uitdagingen: met name goed personeel vinden en houden. Dit kun je gedeeltelijk oplossen door robotisering, maar dan komen de vragen los: Hoe pak ik dat aan? - Welk deel kan ik wel robotiseren, welk deel niet? - Hoe garandeer ik de veiligheid van mijn personeel? - Hoe hou ik het voedselveilig? - en vooral hoe moet ik dat betalen?

Het field lab *Smart Food Processing* richt zich op samenwerking tussen mens en machine.

Cobots (collaboratieve robots), die samenwerken met mensen, kunnen MKB-bedrijven helpen bij deze uitdagingen. Het doel van het field lab: voedselverwerkende bedrijven bekendmaken met de (on)mogelijkheden van cobots en hen **kosteloos begeleiden op weg naar de implementatie**.

Met 10 demonstratie-opstellingen en ondersteuning bij alle aspecten van implementatie, zoals haalbaarheid, business planning maar bijvoorbeeld ook medewerker-tevredenheid, helpen ze de voedingsindustrie op weg.

Ga mee naar Helmond op 21 november 2019 voor een workshop speciaal georganiseerd voor de OSV-leden.

Lees ook het artikel op pagina 36.

WELKOM NIEUWE DEELNEMERS OSV

Life Supplies – Albert Goedemoed
BioMérieux – Lotte Demeurisse



24 SEPTEMBER BEDRIJFSBEZOEK YAKULT

Met ruim 60 mensen brachten we een bezoek aan Yakult. We kregen een lesje in microbiologie van Corporate Relations Officer Pauline Staal over de probiotica Yakult. Er was veel interactie met de zaal en er werden over en weer kritische vragen gesteld. Na de rondleiding door de fabriek was het podium voor IJsbrand Velzeboer, directeur van Scientia Nova. Hij completeerde het programma met onder andere een verhaal over de verschillen tussen pro- en prebiotica en het belang van de darmmicrobioom. Hij bevestigde in zijn presentatie het verhaal van Yakult. Na afloop kwamen er veel positieve reacties. Ik denk dat van de aanwezigen zeker de helft Yakult gaat opnemen in zijn/haar eetpatroon. Bedankt Pauline, Yakult heeft er weer veel fans bij :).



OSV WINTERBARBECUE

We starten volgend jaar met de winterbarbecue op 22 januari. Zet hem in je agenda en plan de wintersportvakantie er omheen. Het is een uitgelezen kans om het nieuwe jaar in te luiden met al je vrienden in food. Denk ook vast na over wie je wilt meenemen naar dit jaarlijks evenement: laat je eigen relaties kennismaken met jouw netwerk. Ken je ons netwerk nog niet en wil je eens kennis komen maken? Dan is dit dé gelegenheid.

 www.OSVnetwerk.com



SMART CONVERSEREN

Soms denk ik wel eens, 'ik had een vak moeten leren'. Een beroep wat je kunt automatiseren. Zodat ik me bezig kan houden met de grote (creatieve) lijnen en de routine kan overlaten aan een robot. Ik vind het namelijk heerlijk om met relaties te praten, om van elkaar te leren, en creatieve oplossingen te bieden voor - in mijn geval met name- communicatie. Maar waar ik een hekel aan heb, en vaak geen tijd voor, is om na het gesprek een uitgebreid verslag te typen.

Wat nu als je drie tot vier gesprekken op een dag voert? Ik hoor van veel relaties dat dat in de praktijk betekent dat je na het avondeten thuis nog even de laptop open moet klappen om de verslagen in je eigen tijd te maken, want morgen staan er weer 3 gesprekken in de planning. Weet je dan nog wat je met wie hebt besproken? Grotendeels wel, maar niet alles! Ik liep daar ook tegenaan.

Na een lange dag ben je ook al niet meer zo scherp. Als ik in de auto zit, tussen twee afspraken in, raast het gesprek nog door mijn hoofd. Dan zet ik mijn telefoon aan. Ik druk op de microfoon op het toetsenbord en vertel alles aan mijn telefoon. Af en toe klik ik even op 'opslaan'. Als ik terug ben op kantoor, staat het gespreksverslag netjes uitgetypt voor me klaar. Ik sta versteld van het zelflerend vermogen en hoe weinig schrijffouten er in de tekst zitten. Zelfs de grammatica is bijna perfect. Over smart gesproken.

Saskia Stender



DIEPTREKMACHINES SLIM ROBOTISEREN

“De voedingsmiddelenindustrie is continu in beweging, zoals bijna elke industrie overigens. Het denken in waardecreatie wordt gelukkig langzamerhand de standaard”, zegt Rene Scholte, oprichter en eigenaar van Repak B.V. uit Emmen (Nederland). Met 35 jaar ervaring in dieptrekverpakkingmachines, heeft hij de markt flink zien veranderen. “Tegenwoordig hebben we het bij vrijwel iedere aanvraag over mogelijkheden voor het automatisch beladen van dieptrekverpakkingmachines. De klant staat bij ons altijd centraal, dus we spelen hierop in. En het kan! Robots worden goedkoper, de technologie groeit naar volwassenheid. Enkele jaren geleden was het nog ondenkbaar dat een robot producten geordend zou kunnen stylen, zoals gewenst in de vlees- en pluimveeverwerkende industrie. Dankzij slimme modules in dieptrekverpakkingmachines kan ook dat nu.”

 www.repak.nl



DIGITALISERING VERSLA GOOGLE!

Stilstand is achteruitgang. Groei is noodzakelijk om je bedrijf gezond te houden. Een effectief hulpmiddel om je onderneming te laten groeien, is het vergroten van het aantal bezoekers op je website. Om dit te bereiken, moet je website op belangrijke zoekwoorden hoog in de Google zoekmachines staan. Makkelijker gezegd dan gedaan... Het effect van SEA (de betaalde zoekresultaten) neemt af. Er wordt steeds minder geklikt op advertenties. Kies voor de lange termijn en investeer in de SEO (de gratis zoekresultaten) van je website. Om ondernemers te helpen groeien, heeft Wallbrink Crossmedia het E-Book 'Versla Google' geschreven. Stap voor stap worden de SEO-aanpassingen die nodig zijn om een stabiele hoge




positie te veroveren, toegelicht. Een positie die bestand is tegen Google updates. Download nu jouw gratis, 96 pagina's tellende E-Book.

 www.ebookseo.nl

PRODUCTONTWIKKELING HYBRIDE VLEESPRODUCTEN

Onder de naam FiftyFifty brengt Diviande/Jan Zandbergen een productassortiment op de markt dat voor 50% uit vlees en 50% uit groente bestaat. Het assortiment is ontwikkeld als antwoord op de ontwikkeling dat steeds meer consumenten bewuster kiezen voor minder vlees en meer groente. Voor het totale assortiment van FiftyFifty worden meer dan 15 groentesoorten gebruikt.

 www.janzandbergen.nl

EVENT ROBOTICS DAYS OP 6 EN 7 NOVEMBER



In navolging van een succesvolle eerste editie in België, organiseert Stäubli samen met 19 partners voor het eerst in Nederland de Robotics Days op 6 en 7 november, in de Basiliek te Veenendaal. Er is een beurs, een interessant lezingenprogramma en een gratis lunch. Lezingen worden verzorgd door o.a. EHEDG (Hoe staat het met robotica in de voedingsindustrie?) MOOG (Innovatieve haptic solutions voor teleoperation) en Siemens (Robotics in automation

made easy). Op het beursgedeelte pakt Stäubli Robotics uit met een nieuw mobiel robotsysteem: HelMo, dat volledig autonoom beweegt met behulp van intuïtieve, gebruikersvriendelijke mapping van de omgeving en het veilig herkennen van obstakels middels scanning. Deelname aan het event is gratis, inschrijven noodzakelijk.

 solutions.staubli.com/staubli-belgium-robotics-day-2019-nl

EERSTE JAARREPORTAGE IMVO-CONVENANT VOEDINGSMIDDELEN

Supermarkten, levensmiddelenproducenten en andere bedrijven die handelen in voedingsmiddelen zetten goede eerste stappen in de richting van Internationaal Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (IMVO). Dit staat in de eerste jaarrapportage van het IMVO-convenant Voedingsmiddelen, dat 19 september is gepubliceerd. Bij het convenant zijn 3 brancheorganisaties aangesloten: het CBL, de FNLI en KNSV. Daarnaast zijn overheden, vakbonden en maatschappelijke organisaties vertegenwoordigd. De convenantpartijen hebben een instrument ontwikkeld voor bedrijven om de voortgang in IMVO-risicomanagement te monitoren. Uit een eerste meting blijkt dat vele ondernemingen aan de slag zijn met IMVO-risicomanagement. De afspraak is dat in de zomer 2023 alle leden van CBL, FNLI en KNSV kunnen laten zien dat zij IMVO-risicomanagement hebben geïmplementeerd in hun bedrijfsvoering.

 www.imvoconvenanten.nl/voedingsmiddelen

GEZOND VERSTAND

Wel of geen Nutri-Score? Het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport is er nog niet over uit, de FNLI wacht de uitkomst van het overheidsonderzoek af voor het zich achter een voedselkeuzelogo schaaft, de Consumentenbond is vóór. HAK en Iglo kiezen hun eigen weg en zetten de Nutri-Scores vast op hun etiketten. Dat snap ik wel, want deze producten komen goed uit de bus: eiwitten, vezels en veel groenten of fruit hebben een gunstig effect op de totaalscore. Bevat een product veel vetten, suikers en/of zout, dan wordt dat bestraft.

Er is veel scepsis rondom de score. 'Is dit wel een goede classificatie? Hoe kan een patatje mayo een hogere classificering krijgen dan gerookte zalm? Is het niet vreemd dat cola-light een groen A label krijgt en melk niet?'

Met deze argumenten kun je het label makkelijk afserveren. Het klopt: je kunt je winkelkarretje met alleen A-label producten vullen, en daarmee een vrij ongezond weekmenu samenstellen. Maar ik geloof niet dat het zo gaat werken. De consumenten zijn niet gek. Ik denk dat ze genoeg gezond verstand hebben om (als ze dat willen) een juiste keuze te maken. Ik denk dat dit voedselkeuzelogo ons daarbij kan helpen.

We gaan namelijk vooral binnen productgroepen vergelijken. Sta je voor een schap met 8 verschillende tomatensoepen te twifelen welke je zal nemen, dan verwacht ik dat veel mensen eerder kiezen voor de verpakking met een C dan een E. Juist dát zal voor fabrikanten een trigger zijn om van hun D een B te willen maken. De Nutri-Score is een serieuze stimulans voor fabrikanten om te werken aan productverbetering en zout-, vet- en/of suikergehaltes te gaan verlagen.

Pieter Vos
Directeur Nutrilab



QLEAN-TEC  **CHRISTEYNS**

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

www.qlantec.com



‘Het grootste obstakel dat overwonnen moet worden, is onze verbeeldingskracht’

KOERT VAN MENSVOORT:

“GEBRUIK KWALITEITEN VAN TRADITIE VOOR TRANSFORMATIE”

Door van koken en landbouw een nieuwe natuur te maken, heeft de mens zich een dominante positie aangemeten in de voedselketen, stelt wetenschapper en filosoof Koert van Mensvoort. Ook de voedingsindustrie is hard op weg een Next Nature te worden, al moeten we nog wennen aan de techniek die daarmee gepaard gaat.

Kunstenaar, technoloog en filosoof Koert van Mensvoort verheugt zich op een toekomst waarin robots biologische landbouw bedrijven. Vooruit – en niet terug – naar de natuur, is zijn credo. Als hoofd van Next Nature Network zwenfelt hij graag discussies aan over ons huidige en toekomstige beeld van de balans tussen techniek en natuur. Van Mensvoort geeft wereldwijd lezingen, schrijft boeken en is verbonden aan de Technische Universiteit Eindhoven. Hij is bovendien de godfather van het begrip Next Nature.

WAT BEDOELT U MET NEXT NATURE?

“Bij Next Nature Network stimuleren we om op een nieuwe manier te kijken naar de relatie tussen techniek en natuur. Die twee worden meestal beoordeeld als tegengesteld – natuur is per definitie geen techniek, want alles wat geboren is, noemt men natuur en alles wat gemaakt is door de mens, heet techniek. Naïef, vinden wij. Want een park, waar mensen de natuur menen te beleven, is volledig artificieel en aangelegd. Of neem een banaan, een voedingsmiddel dat beschouwd wordt als

volkomen ‘natuurlijk’. Maar een banaan is gekweekt en doorontwikkeld. Als techniek goed werkt, herkent men het dus niet meer als zodanig. Natuur is dynamisch. De natuur die veroorzaakt wordt door cultuur, die nieuwe natuur, is Next Nature.”

HOE STAAN KOKEN, LANDBOUW EN DE VOEDINGSINDUSTRIE OP DE LADDER VAN NEXT NATURE?

“Koken is de oudste en meest ultieme vorm van Next Nature. Door koken hebben we

>>



Krattenwasunits

Hygiëne-inrichting

LETS bv

Your professional partner in cleaningsystems

Al bijna 40 jaar specialist
in complete reinigingsconcepten!

www.letsbv.nl - +31(0)321 38 66 00

Schuim- en desinfectie

Reiniging met (warm) water



Tijdens TEDx Amsterdam

©BBRVETH
HOE ZIET HET IDEALE AGRI-FOODLANDSCHAP
ER HALVERWEGE DEZE EEUW WAT U BETREFT
UIT?

“Ik ben voorstander van een synthese tussen biologie en technologie, waarbij we de kwaliteiten van de traditie gebruiken om te transformeren. Ik noem het ook wel innovatieve nostalgie. Ik kijk bijvoorbeeld uit naar biologische landbouw, zonder gebruik van enorme maaimachines en pesticiden, waarbij de uitvoering gebeurt met behulp van moderne techniek. Ik zie op zonne-energie aangedreven drones voor me die ondersteunen bij het wieden, oogsten, opsporen van gewasziekten en verpakken. Bijvoorbeeld in een voedselbos, waar veel soorten gewassen kunnen groeien en de drones als robotinsecten appels en bramen plukken. De techniek is er al, maar is nog niet geavanceerd genoeg om te helpen voorzien in de enorme voedselvraag. Overigens ben ik heel optimistisch over de toekomst van ons agri-foodlandschap. Na de Tweede Wereldoorlog was de voedselvoorziening gericht op beschikbaarheid en efficiëntie, vanuit de gedachte ‘nooit meer honger’. Nu we die situatie hebben gecreëerd, kunnen we bekijken hoe we voeding interessanter, rijker en meer divers kunnen maken.”

WELKE ROL IS ER NOG WEGGELEGD VOOR DE MENS IN UW IDEALBEELD? EN VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE?

“Mijn opa was boer, in een tijd waarin heel veel mensen boerden uit noodzaak om de maatschappelijke voedselvraag te kunnen beantwoorden. Dankzij technologie is die basale voedingsproductie uitbesteed. Nu is boeren bijna iets voor recreanten geworden, getuige onder andere de vele verticale moestuinen op stadsdaken. Dat geeft weer ruimte voor andere beroepen, waarbij mensen overigens nog wel met voedsel bezig kunnen zijn. In de tijd van mijn opa bestonden er bijvoorbeeld nog geen dieetcoaches of fooddesigners. Nu wel. Voedsel blijft een

immers grotere hersenen en een kleiner maagdarmsysteem gekregen en dat maakte ons tot moderne en sociale mensen. Ooit was koken dus een uitvinding, een techniek, maar nu is het onderdeel van de menselijke natuur. Ook landbouw was ooit Next Nature. Na de fase van jagen en verzamelen gingen

we onze voedselvoorziening plannen op het land en dieren domesticeren. Dat was een radicale ingreep en maakte van de mens een dominante factor in de voedselketen. Landbouw neemt een belangrijke plek in in ons landschap en is diep verankerd in ons bestaan. Dat geldt nog in mindere mate voor de voedingsindustrie. Wij hebben weliswaar de industrie opgezet en het is een natuur op zichzelf geworden: complex, onvoorspelbaar en autonoom. De industrie heeft een belangrijke plek in de voedselverschaffing en is tegelijkertijd niet heel zichtbaar. Bovendien is het ondenkbaar om de groeiende wereldbevolking te voeden zonder de voedingsindustrie. Maar de technieken die er worden toegepast, zoals robotisering en digitalisering, staan nog ver van ons af. Net als bij koken en landbouw moeten we er dus ons pad nog mee zien te vinden.”

‘De industrie is een natuur op zichzelf geworden: complex, onvoorspelbaar en autonoom’

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

belangrijk thema om je als mens toe te verhouden, omdat het letterlijk onderdeel wordt van je lichaam.”

WAT IS ER, NAAST VERDERE ONTWIKKELING VAN DE TECHNIEK, VOOR NODIG OM DIE SYNTHESE TUSSEN BIOLOGIE EN TECHNOLOGIE TE BEREIKEN?

“Het grootste obstakel dat overwonnen moet worden, is onze verbeeldingskracht. Consumenten denken terug te willen naar de tijd van onze grootouders, met zogenaamde ambachtelijke voedingsproducten, maar de rol en mogelijkheden van techniek worden daarbij nog niet omarmd. Genetisch gemodificeerd voedsel bijvoorbeeld, kampt met een negatief imago doordat het door natuurorganisaties in heel een kwaad daglicht

©BBB/VEETH



Tijdens TEDx Amsterdam

is gezet. Maar het biedt ons ook veel. Met Next Nature Network dagen we mensen uit; door de nuance te zoeken, hen te bevragen en te verrijken met mogelijkheden. Wij gaan voorbij de ja/nee-discussie en stellen de hoe-vraag. Hoe gaan we om met een vleesproductie nu duidelijk is dat deze sterk bijdraagt aan klimaatverandering? Moet iedereen vegetariër

worden, meer insecten eten, of op duurzame wijze geproduceerd kweekvlees? Er is niet één goed antwoord, er zijn meerdere scenario's mogelijk die we prima naast elkaar kunnen verkennen. Zo blijft er veel te kiezen. Het enige dat we weten over de toekomst is dat dingen gaan veranderen. Laten we de mogelijkheden van techniek aangrijpen.”

HET KWEKVVLEES KOOKBOEK

Het eten van kweekvlees is volgens Van Mensvoort één van de opties om het vraagstuk hoe in 2050 9 miljard mensen te voeden te beantwoorden. In het Kweekvlees Kookboek verkent Van Mensvoort samen met andere kunstenaars, koks en ontwerpers de eetcultuur die komt kijken bij het eten van kweekvlees. Dat doen ze aan de hand van 45 recepten die mogelijk in de toekomst op ons bord belanden. Denk aan een amuse van meatfruit of een celebritiesnack, ervan uitgaande dat we ook mensenvlees kunnen kweken. Van Mensvoort: “Eén van mijn favoriete recepten is dat van het worstje gemaakt van het kweekvlees van een kinderboerderijvarkentje. Stel je voor dat je je kinderen dat kunt voorschotelen om vervolgens op de kinderboerderij samen het varkentje waarvan het vlees afkomstig is, te aaien. Zouden vegetariërs het eten? Het zou onze consumptieve houding richting dieren in ieder geval radicaal veranderen.”

Trendmagazine | Grote veranderingen in de food en IT sector

Visies van 10 professionals en experts

IT FOOD FORECAST 2020

Benieuwd naar het trendmagazine?
foodware365.com/nl/trendmagazine

FOODWARE 365
FORWARD IN FOOD

SISMATEC FLEXIBELE ROBOTICA
process & packaging solutions

OPLOSSINGEN MET SISMATEC

INDUSTRIËLE AUTOMATISERING IN DE VOEDINGSINDUSTRIE

BEREIDEN PORTIONEREN VULLEN DOSEREN VERPAKKEN SERVICE

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

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

ROBOTISERING, DIGITALISERING EN AUTOMATISERING IN DE VOEDINGSINDUSTRIE

De voedingsindustrie kampt met de nodige uitdagingen: het verminderen van de CO₂-uitstoot, een tekort aan grondstoffen en hulpbronnen, snel veranderende consumententrends en gebrek aan (geschoold) personeel, om er maar een paar te noemen. Wat is de rol van hightech, robotica en digitalisering voor het bereiken van effectievere, efficiëntere en duurzamere productie? We praten erover met vier directeuren van toonaangevende bedrijven.

De robotdichtheid in de agri-food is relatief laag, maar de branche is bezig met een inhaalslag. Vooralsnog zit de groei vooral aan het begin en einde van de keten. Er zijn drones die boven akkers de gewassen inspecteren, robotmachines voor gerichte gewasbescherming, plukrobots in de groente- en fruitteelt, melkrobots in stallen en sensoren die waken over welzijn, gezondheid en productie van het vee. Aan het eind van de keten zorgen robots steeds vaker voor het verpakken en etiketteren van producten en voor de logistiek. Albert Heijn experimenteert in zijn winkels met dynamic pricing, en test momenteel een volledig digitale winkel; een samenwerking met de Amerikaanse tech-

start up AiFi en ING. De AH-to-go in Zaandam zit bomvol technologische vernieuwingen. Zo is er geen kassa en het zelf scannen van de producten hoeft niet meer. Maar hoe zit het met digitalisering, automatisering en robotisering in de voedingsindustrie? Er zijn genoeg rapporten geschreven, met algemene cijfers en feiten. Maar wat leeft in de praktijk?

RONDE TAFELDISCUSSIE

Onder het genot van een mooi diner in Chateaufort bij Meppel praten we over de rol van automatisering, digitalisering en robotisering in de voedingsindustrie. Op uitnodiging van Ceel Elemans, Sector Banker Food & Agri ING Grootzakelijk, Seine Ligtenberg,

ING-Directeur Food & Agri regio Noord-Oost Nederland en vakblad Voedingsindustrie, zijn daarvoor aangeschoven aan de ronde tafel: Johan van Marle van Uitgekookt, Peter Lutke Veldhuis van Vleesvee Integratie Twente, Aldo van der Laan van Zwanenberg Food Group en Peter Harmens van RBK Group. Ceel Elemans leidt de diverse onderwerpen in met een prikkelende stelling of actuele vraag.

ROBOTISERING EN PERSONEEL

Peter Harmens, RBK, trapt af. "Wij zien in de voedingsindustrie steeds verdergaande automatisering en digitalisering, maar robotisering blijft een uitdaging. Er zijn té veel variabelen waarop je moet inspelen. Wat

wij signaleren is dat degene die in het bedrijf de machines uitzoekt, vaak ver afstaat van automatisering en digitalisering. Die persoon kijkt naar 'welke machine presteert het beste'. Niet 'hoe kan deze machine gekoppeld worden aan andere machines, hoe kunnen we data verzamelen en uitwisselen?' Daardoor staan er in een lijn vaak veel verschillende machines die op verschillende programma's draaien. Tegelijkertijd wordt de opleidingseis voor mensen op de vloer steeds groter. Operators moeten bijna hbo-geschoold zijn om machines te bedienen en te monitoren."

Zwanenberg Food Group is al lang geleden begonnen met automatiseren. Er zijn allerlei

verbeteringen doorgevoerd die het werk aangenamer maken, zoals tilmachines en technologische kleding speciaal voor werken in koude of vochtige omstandigheden. Er zijn robotarmen die rookworsten in hoefijzervorm leggen, het sealen van de worsten gaat volautomatisch, er rijden vorkheftrucks zonder chauffeur: gestuurd door radar en wifi. Aldo van der Laan: "De snelheid van de rookworstenlijn kon door deze investeringen met een factor 2,5 worden versneld, de bezetting is gehalveerd. Onze mensen aan de lijn zijn nu technisch operator; dat vraagt meer van hun capaciteiten. Maar we hebben ook te maken met seizoenswerkpieken, en dat is niet op te vangen door een robot. We huren dan tijdelijk mensen

in. En ja, we weten dat een kwart van onze vaste mensen de komende jaren met pensioen gaat. Maar zolang ze niet weg zijn, kunnen we ze niet vervangen, toch?"

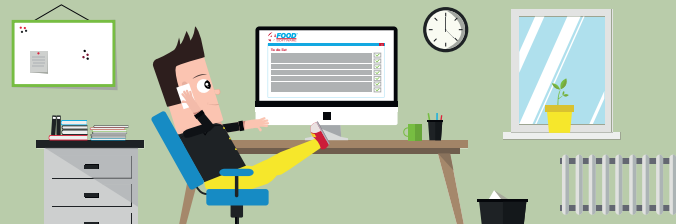
Peter Lutke Veldhuis ziet het inzetten van robots in zijn bedrijf niet snel gebeuren. "Zulke investeringen zijn alleen te maken bij grotere volumes en voldoende standaardisatie. Hij heeft relatief veel Nederlanders in vaste dienst, het personeelsbestand is trouw. "We hebben ze aan ons weten te binden, onder andere door een goede sfeer neer te zetten en het werk afwisselend te maken. Iedereen is op meerdere plekken inzetbaar. De mensen die hier werken, passen bij ons, dat is in de loop

(met de klok mee) Aldo van der Laan, Seine Ligtenberg, Johan van Marle, Peter Harmens, Ceel Elemans, Peter Lutke Veldhuis en Judith Witte





VRAAG EEN GRATIS DEMO AAN VIA WWW.4FOODSOFTWARE.COM



Ervaar het gemak van software

4FOOD software biedt dé juiste oplossing voor voedselproducerende bedrijven. Het resultaat: méér controle, méér efficiency, méér rust en méér mogelijkheden.

- Inkoop en orders
- Recepturen
- Scanning
- Voorraadbeheer
- Contracten
- Planning
- Relatiebeheer
- Traceability
- EDI

www.4foodsoftware.com

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



WWW.SCHARFFTECHNIEK.NL
WIJ LEVEREN OOK GASLOZE STOOMKETELS

der jaren zo gegroeid. De positie waar we nu in zitten koesteren we. De huidige robots kunnen nog niet goed overweg met onze complexe werkomgeving. Ze zijn niet goed in maatwerk met veranderlijke producten. Bij de slacht van varkens is een hoge mate van automatisering goed mogelijk. Dat heeft te maken met de onderlinge verhoudingen in maat, vorm en gewicht. Bij runderen gaat dat niet: de verschillen zijn hier te groot. Bij ons heeft het vinden van goede vakmensen vooral onze aandacht. Maar het is geen sexy beroep voor jonge mensen, daar lopen we tegenaan.” Aldo van der Laan lacht: “Degene die de slachtrobot voor runderen uitvindt, hoeft zijn leven nooit meer te werken.”

HET NUT VAN DATA VERZAMELEN

Johan van Marle: “Waarschijnlijk staan er bij Zwanenberg minder mensen te werken dan bij mij. Onze uitdaging is: hoe kunnen we groeien met zo min mogelijk handjes erbij, met behoud van onze doelstelling om maaltijden te maken van hoge kwaliteit, want daarmee kunnen we ons onderscheiden van andere maaltijdaanbieders. ICT is daarin voor ons heel belangrijk, daar zijn we ook echt heel

ver in. Ons voorraadsysteem is gebaseerd op een scherpe en betrouwbare prognose van de afname. Daardoor kan de chef op maandag al de inkoop in gang zetten voor de leveringen van de week erna. Dat geeft rust in de tent, want de chefs weten waar ze aan toe zijn. Vroeger waren we steeds aan het bijstellen. Dan deden we bestellingen, die een dag later weer afgebeeld moesten worden. De data levert ook ons op allerlei vlakken besparingen op”, vertelt Johan. “En er valt vast nog meer te winnen op het gebied van data-analyse.” Harmens: “Er is alleen vaak geen tijd om er rustig naar te kijken.” “Klopt”, bevestigt Van Marle.

“Maar jullie weten dus een week van tevoren al precies wat de klanten gaan bestellen?” vraagt Peter Lutke Veldhuis verwonderd. Van Marle lacht: “Ja! We meten alles... Alles! In de nieuwbouw hebben we ons niet laten verleiden door grote industriële processen, want we willen de beste output leveren, daarmee kunnen we ons onderscheiden. Data is daarbij essentieel. Vernieuwing zit ’m bij ons meer in productinnovaties en het aanboren van nieuwe doelgroepen. We gaan

ons nu naast senioren bijvoorbeeld ook richten op ‘de oudere alleenstaande man’ en ‘de sporter’: doelgroepen die blijven bestellen. Toch denk ik dat, als ik Aldo zo hoor, er voor ons met behoud van kwaliteit, best ruimte is voor meer automatisering. Bijvoorbeeld in doseertechnieken.” Aldo van der Laan: “Hou er rekening mee dat onze doelgroep en doelstelling in de maaltijdendivisie niet dezelfde zijn. De smaak en kwaliteit van onze maaltijden zijn prima, maar van een ander niveau dan bij Uitgekookt. De maaltijden worden gemaakt bij Zwanenberg Food UK Ltd. Verdeeld over drie productielocaties werken daar zo’n 400 mensen, die een breed scala aan voedingsproducten maken onder een aantal grote merken. Voor het bereiden van de maaltijden wordt een vrij nieuwe techniek van verhitten toegepast, waardoor ze heel lang houdbaar zijn. We zijn wel enigszins beperkt in de samenstelling van de gerechten; er moet wat vloeibaars als een saus bij zitten, en het kan alleen met pasta, rijst of puree. Er zijn ook gerechten met balletjes gehakt, maar dat proces hebben we nog niet kunnen robotiseren; daarvoor zijn de volumes nog te klein.”

VOEDSELVERSPILLING

“Bijkomend voordeel van de digitalisering is dat we het voorraadbeheer en het bestelproces strakker plannen”, vervolgt Van Marle. “Doordat we slimmer inkopen, gooien we veel minder weg. Belangrijk, want de mentaliteit ten aanzien van verspilling is afgelopen decennium duidelijk veranderd. Vroeger was overdaad bij een cateringevent een pluspunt. Er móest flink wat overblijven. Dat betekende dat het goed was, want ruim genoeg. Als er nu veel overblijft, word je daar gelijk op afgebrand.” Peter Lutke Veldhuis verbaast zich over het beeld dat er heerst over verspilling in de voedingsindustrie. “Er wordt bij ons niets weggegooid, alles heeft waarde. Ook andere industrieën doen het wat dat betreft goed.”



De Havixhorst (in De Schiphorst)

© DE HAVIXHORST

DE BESTE OBJECTEN VINDT U BIJ ONS



Het Lentfert 58 - 60, 64 te Enschede

Gedeeltelijk geconditioneerde bedrijfsruimte op Industrie- en Havengebied in Enschede. Het complex is 9.945 m2 groot en bestaat uit circa 2.560 m2 bedrijfsruimte, 629 m2 kantoorruimte, 416 m2 koelcellen, 272 m2 vriescellen en 506 m2 expeditie. Het complex is uitermate geschikt voor bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie.



- Diverse koel en (diep)vriescellen
- Voorzien van 4 loadingdocks
- Aanvaarding per direct
- Uitstekende bereikbaarheid.

Vraagprijs: EUR 2.750.000,00 k.k.

053 430 0900

cushwake.com

Onafhankelijk advies bij

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

GO Consulting
Postbus 925
7400 AX Deventer (NL)

T +31 (0)6 832 349 02
E info@goconsulting.nl
I www.goconsulting.nl

Hamburgervormmachines
Stavenvormmachines
Ballenvormmachines
Verpakingslijnen
Dekselsluiters
Vulmachines
Ontnesters
Draaitafels



Nieuw model:
TVM260N

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

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

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

Edisonstraat 7
2723 RS Zoetermeer
T +31 79-3416646

info@tapmachinebouw.nl
www.tapmachinebouw.nl

Wij creëren en realiseren samen met u doorgangen met industriële deuren in geconditioneerde productie- en logistieke ruimten in de voedingsindustrie. Laat ons meedenken met uw bouwteam.

Nieuwbouw en Service

één aanspreekpunt voor al uw industriële deuren in de voedingsindustrie



LUCHTDEUREN

SNELLOOPDEUREN

KOEL- EN VRIESDEUREN

BRANDDEUREN

SECTIONAALDEUREN

DOCK EQUIPMENT

Kernwaarden



Betrokken



Bekwaam



Betrouwbaar



Betaalbaar



Klanttevredenheid

Prodoor Benelux BV - Schumanpark 127 - 7336 AS Apeldoorn - 055-5767515 - info@prodoor.nl - www.prodoor.nl



Seine Ligtenberg, ING-Directeur
Food & Agri regio
Noord-Oost Nederland

Groente-afval, bierborstel en bietenpulp bijvoorbeeld worden gebruikt voor veevoer. In mijn vleesbedrijf wordt alles van het rund verwaard.

VOEDSELVEILIGHEID

Voor een betere verwaarding, maar ook voor het borgen van de voedselveiligheid en het voorkomen van fraude, is transparantie en dus het delen van informatie essentieel. Tracking & tracing is onmogelijk zonder verregaande automatisering en digitalisering. "De voedselkwaliteit is nu vele malen beter dan pakweg 40 jaar geleden, ook al lijkt dat misschien niet zo, door de voedselschandalen van afgelopen jaren," zegt Peter Lutke Veldhuis. "Om de kwaliteit te garanderen, moeten we veel meer meten en testen dan vroeger. Vaker testen betekent automatisch meer vinden; slachten met een nul-tolerantie is gewoonweg onmogelijk. Daarbij is de wetgeving rondom recalls strenger geworden. Voorheen, als er bij een controle iets niet helemaal in orde was, kreeg je eerst een waarschuwing. Nu wordt alles gelijk stilgelegd, en de sancties zijn veel scherper. Onze oplossing om het risico zo klein mogelijk te houden, ligt niet bij robotisering; wel in het verkleinen van de batches. Dan is bij een recall de schade minder groot. Vooralsnog levert dat vooral meer handwerk op."

Peter Harmens: "Automatiseren kán wel, maar is kostbaar omdat de markt ervoor klein is. Toch hebben we onlangs voor een kalfsvleesproducent een nieuw

automatiseringssysteem ontwikkeld waarmee ze beter kunnen traceren. Na een kostbare recall vond het bedrijf het waard om hier flink in te investeren." Aldo van der Laan: "Ik denk dat blockchain hierbij een grote rol kan gaan spelen. Het grote voordeel is dat in een blockchain vastgelegde data niet meer kan worden gewijzigd. De transparantie die dat oplevert, biedt mogelijkheden om processen te verbeteren. En het waarborgt een hoge kwaliteit en voedselveiligheid."

In de voedingsindustrie wordt de blockchaintechnologie inmiddels voorzichtig uitgetest in verschillende ketens. In de Friear-varkensketen bijvoorbeeld: afgelopen voorjaar werd een pilot met de technologie succesvol afgerond, nu worden er jaarlijks ongeveer 100.000 vleesvarkens van het merk Friear van een digitaal vleespaspoort voorzien.

En Verstegen Spices & Sauces startte met Fairfood een pilotproject om met blockchaintechnologie de productieketen van nootmuskaat transparant te maken, wat moet leiden tot een sterkere ondernemerspositie voor de boer. Naar verwachting wordt deze pilot uitgebouwd naar andere producten in het assortiment van de kruidenleverancier.

BELEVING

De laatste fase van het diner: de nagerechten. We verhuizen naar de sfeervolle kelderruimte

Het Rondetafelgesprek

van het restaurant, waar we aanschuiven aan een lange tafel. Voor ieder is er een mooi plankje met diverse kaasjes en bijpassende wijnen. Het vormt een prima aanleiding voor de laatste vraag: "Food wordt steeds vaker in één zin genoemd met 'beleving'" stelt Ceel Elemans. "Is automatisering daarvoor een bedreiging?" Aldo van der Laan reageert: "Beleving van food wordt enorm geromantiseerd. Er zijn naar mijn idee maar weinig mensen die binnen hun besteedbaar budget dat foodbeeld waarmaken. In de praktijk eten mensen door de week vooral functioneel. De hectiek van de dag is leidend. Je komt thuis na het werk, de kinderen moeten naar sport, er moet snel wat op tafel komen. Gemak, voor weinig, is belangrijker dan beleving. En daarbij spelen automatiseringsprocessen in de voedingsindustrie wel degelijk een belangrijke rol."

Johan van Marle: "Bij catering en events is dat gevoel van 'beleving' wel belangrijk. Onze koks staan dan echt te vlammen tussen de gasten. De chefs vinden dat zelf ook leuk om te doen. Ik geloof niet dat een robot dat op die manier ooit zal kunnen."

TOT SLOT

Het dessert wordt binnengebracht: kleurrijke borden vol zoete smaken. Het gesprek gaat van robotisering en digitalisering naadloos over naar onderwerpen die weinig met het thema te maken hebben. "Wat doen we met de opkomst van vega en wat betekent dat voor het bestaansrecht van de slager om de hoek?" "Hoe regel je de opvolging van je bedrijf?" En inmiddels zijn we ook toe aan lichtere kost: "Hoe was je vakantie?" En: "Waar in Nederland kun je nog meer zo lekker eten als hier?" In Brabant bijvoorbeeld, want daar vindt het volgende CEO-diner plaats. Dan praten we met elkaar over de praktijk van duurzaam verpakken.

**EUROPESE STANDAARDEN
ARTIFICIAL INTELLIGENCE
EN BIG DATA**

In Europa vinden we de ethiek en betrouwbaarheid van artificial intelligence (AI) belangrijk. Het moet doen wat het moet doen en geen ongewenste effecten hebben. De in mei opgerichte Europese Focus Group AI werkt aan een roadmap van standaardisatiebehoeften voor toekomstige Europese standaarden over AI en big data. Hierop kunnen Nederlandse partijen invloed uitoefenen.

De Focus Group Artificial intelligence is een Europese studiegroep bij CEN, het Europese normalisatie-instituut. In opdracht van de Europese commissie brengen de leden in kaart welke standaarden specifiek voor Europa nodig zijn om de kans te vergroten dat AI-toepassingen veilig en betrouwbaar zijn en binnen ethische kaders opereren. Belangrijke input vormen de ethical guidelines van de High Level Expert Group, maar ook vanuit de lidstaten wordt input gevraagd. Voor Nederland is de normcommissie Artificial intelligence & big data lid van deze Focus Group.

MEEPRATEN

Standaarden voor artificial intelligence en big data helpen bij het maken van de juiste afwegingen in het ontwikkelproces en bij het toetsen en aantonen van de betrouwbaarheid van AI-toepassingen. Hiermee kunnen partijen bijvoorbeeld laten zien welke maatregelen zij nemen om transparantie te vergroten en bijvoorbeeld risico's en bias te verkleinen. En door de betrouwbaarheid te vergroten, neemt de adoptiewaarde toe en helpt dit de innovatie van AI te versnellen. Partijen die willen weten hoe de standaardisatie van AI en big data zich in Europa ontwikkelt en hierop invloed willen uitoefenen, kunnen meepraten via de NEN normcommissie Artificial intelligence & big data.

www.nen.nl/ai

**PRODUCTONTWIKKELING
NESTLÉ BREIDT
PLANTAARDIG
ASSORTIMENT UIT**

Het Zwitserse voedingsconcern Nestlé heeft zijn assortiment plantaardige producten uitgebreid met 'cook from raw' Garden Gourmet Incredible Mince. Het plantaardige gehakt bestaat uit eiwitten uit soja, natuurlijke plantenextracten - rode biet, wortel en paprika - en plantaardige vetten. Het product is volgens Nestlé net zo veelzijdig en sappig als rundergehakt. Het is gemakkelijk vormbaar, zodat het gemakkelijk is om ballen of spiesjes te maken, die naar smaak gekruid kunnen worden. Het kan ook in een pan worden verkruideld, bijvoorbeeld voor een Bolognesesaus of 'Chili Sin Carne'.

www.nestle.com

**BEURSNIEUWS
GEPATENTEERD ARGUS SYSTEEM**

Op de komende verpakkingsbeurzen Pack Expo Las Vegas, Fachpack in Duitsland en PPMA in Engeland toont Multipond de voordelen van het nieuwe gepatenteerde Argus systeem. Het systeem wordt live getoond op een J-generatie Multipond



multihead weger. De twee Argus 3D camera's en de Multipond 3D software maken voortdurend een diagnose van de productstroom boven op de Multihead. Zeer geschikt voor moeilijk te verwerken producten zoals geraspte kaas, spinazie, rucola, veldsla, snoepslangen, fijne diepvries frites, pulled pork, etcetera. Het ontwerp van de camera's voldoet aan de hoogste hygiëne-eisen en is compleet IK69 waterdicht. Omdat het systeem zichzelf regelt, zijn er geen specialisten nodig om de weger te bedienen of bij wijzigende condities opnieuw in te stellen. Gevolg: hogere performance met meer uptime en minder rejects in de verpakkingslijn.

www.multipond.com



**TRENDS
BBQ MINDER VOL, AANDEEL
VLEESVERVANGERS GROEIT**

Barbecueën blijft populair, maar verandert van karakter. De grill ligt minder vol, het aandeel vleesvervangers groeit en er worden vaker nieuwe kooktechnieken toegepast. Dat blijkt uit de 5e editie van het Nationaal BBQ Onderzoek.

Opvallend is dat het aandeel van houtskoolapparaten in 2019 hoger ligt dan vorig jaar, maar dat de interesse in de aanschaf van nieuwe gasbarbecues stijgende is. Het is een gevecht tussen 'the real thing' vs. een praktischer en schoner apparaat. De consument serveert naar eigen zeggen vaker groente, groentesalade en kip op zijn eigen barbecue, en minder vaak varkensvlees, aardappels en stokbrood. Deze zelfrapportage is behoorlijk consistent met de in 5 jaar opgebouwde tijdslijn. Het aandeel vegetarische producten op de grill zal blijven toenemen, zoals ook het aantal flexitariërs en vegetariërs nog steeds groeit. Het belang van varkens- en rundvlees zal nog afnemen, verwachten de onderzoekers, mogelijk ten gunste van wat meer vis en kipproducten.

www.motivaction.nl



**ONDERZOEK
FUTURE FOOD LAB**

Universiteit Utrecht en Sodexo zijn van start gegaan met Future Food Lab. Het is een universitaire proeftuin, waar geëxperimenteerd wordt met een gezond, lekker en duurzaam restaurantaanbod. Het doel is om het meest duurzame restaurant van Nederland te creëren. Het Educatorium-restaurant op Utrecht Science Park moet daarmee het kloppende hart van wetenschap en spannende voedselinitiatieven worden. Sodexo werkt nauw samen met studenten en wetenschappers om dit doel te bereiken. Vanuit Universiteit Utrecht geven Green Office en Future Food invulling aan Future Food Lab.



Annetje Mikkers, marketing manager bij Sodexo: "Studenten, wetenschappers, medewerkers en mensen van Sodexo gaan samen met vragen aan de slag zoals: Wat is de impact van mijn eten op biodiversiteit? Hoe kunnen onze gewassen klimaatbestendig worden gemaakt? Wat zijn de ethische en filosofische aspecten in de transitie van de voedselketen? Hoe kan het gebruik van verpakkingen worden verminderd en voedselverspilling worden tegengegaan? Welke veranderingen in het menu kunnen de CO2-voetafdruk verder verlagen?"

Annetje Ottow, vicevoorzitter van het College van Bestuur van de Universiteit Utrecht die het Future Food Lab op 11 september opende: "Het Future Food Lab brengt de prachtige kennis en expertise die wij als universiteit in huis hebben, in de praktijk in onze eigen bedrijfsvoering. Ik hoop van harte dat we hiermee een inspiratie kunnen zijn voor de cateringindustrie in zijn geheel."

www.uu.nl/futurefoodlab

'SNELLER EN NAUWKEURIGER WEGEN EN DOSEREN KAN NIET' PANEERMEELPRODUCTIE GEPERFECTIONEERD

Het hele proces van paneermeelproductie bij De Korrel Beheer in Barneveld - van het mengen tot en met het afvullen van de verpakkingen - verloopt zonder mensenhanden.

Snel én nauwkeurig. Penko in Ede combineert die eigenschappen in zijn meetinstrumenten en levert daarmee een belangrijke bijdrage aan het succes van zijn afnemers.

Jaap van den Born is bedrijfsleider van de paneermeelfabriek die zo'n vier jaar geleden verrees op een nieuw bedrijventerrein. ECS Paneermeel Industrie, waarvan de fabriek deel uitmaakt, is onderdeel van De Korrel Beheer. De productie wordt bewaakt door een ploeg van drie operators in volcontinuïens. Voor de productie zijn drie ingrediënten nodig: bloem, gist en water. Specifieke eisen van afnemers - de soort bloem, het gebruik van boter - worden vastgelegd in het geautomatiseerde systeem.

Van de ingrediënten wordt een deeg gemaakt, waar kleine broodjes van worden gebakken. Die verlaten de fabriek niet. Ze worden vermalen en gezeefd tot een paneermeel met korrels van de gewenste diameter. "Onze producten gaan naar snackfabrikanten", vertelt Jaap. Het hele proces, van het mengen tot en met het afvullen van de verpakkingen, verloopt zonder mensenhand. Naast de drie operators, werken in de fabriek twee mensen in de interne logistiek en twee in de technische dienst. De productie moet volgend jaar verbeteren tot 24 miljoen kilo.

VULLEN

Een groot deel van de productie wordt verpakt in zakken van 20 kilo. Daarnaast gaat het per big bag en in bulk naar de klant. Het afvullen van de zakken wordt gestuurd en gemeten door flex controllers van Penko. Bert van de Weerd kent als senior regional salesmanager van Penko het proces goed, sinds zijn bedrijf vier jaar geleden de afvulmachines heeft voorzien van batchcontrollers. "Het is belangrijk dat steeds

het juiste gewicht wordt geleverd én dat het vullen zo snel mogelijk gebeurt." Het systeem stelt om te beginnen vast dat de weegbak niet vervuild is - er geen product is achtergebleven - en start daarna de vulling. De Korrel beschikt over twee afvullijnen, met een capaciteit van 2000 respectievelijk 3000 kilo per uur. Per lijn zijn er twee weegbakken die afwisselend gevuld en gelost worden. Tijdens het vullen bepaalt de controller met 1600 metingen per seconde of het moment al bereikt is waarop het vullen van grof over moet gaan naar de fijnere (en tragere) vulmodus. Dankzij deze meetsnelheid, wordt exact het juiste moment bepaald voor de overgang. Dat is noodzakelijk voor de optimale benutting van de productiecapaciteit, terwijl de meetsystemen tegelijkertijd voorkomen dat je afnemers te weinig levert, zonder dat je meel weggeeft.

TRANSPARANTIE EN EFFICIENCY

"Weggeven", aldus Van den Born, "kun je je niet veroorloven. De markt voor paneermeel




is transparant. Is de prijs van tarwe uit de nieuwe oogst bekend, dan blijft er weinig ruimte voor prijsonderhandelingen. De marges zijn smal." ECS werkt dan ook aan een verdere beperking van de kosten en verbetering van de efficiency. Een verdere automatisering moet dat mogelijk maken, Penko helpt De Korrel daarbij. Nu moet een deel van de informatie van onder andere de meetsystemen nog 'met de hand' verder verwerkt worden. Penko is ook gevraagd het wegen en doseren van twee nieuwe afvullijnen van De Korrel Beheer op een andere locatie te realiseren. Dat zal zijn inclusief de software en de presentatiemogelijkheden die Penko in huis heeft. De samenwerking groeit en is prima, aldus Van den Born. "De afgelopen vier jaar hebben we Penko niet te hulp hoeven roepen. Dat zegt mij wel iets."

GECERTIFICEERD

Te veel of te weinig afvullen is niet alleen economisch ongewenst, het mag ook niet van de wet. Alle weegcomponenten die Penko gebruikt, zijn gecertificeerd, worden bij installatie gekeurd door het Nederlands Meetinstituut en jaarlijks gekalibreerd. Ook het kwaliteitssysteem van De Korrel is gecertificeerd, volgens IFS. "Dat zet je op een hoger niveau van aandacht en onze markt weet dat wij goed produceren." Zoals de markt ook weet dat de herkomst van elke zak paneermeel vastgelegd is en getraceerd kan worden.

Sneller en nauwkeuriger wegen en doseren dan nu bij De Korrel kan niet. "Nog niet", aldus Van de Weerd, "maar wij werken voortdurend aan verbetering van onze instrumenten. Regelmatig komen we met een nieuwe lijn, die weer beter is afgestemd op de eisen van de komende jaren." Penko heeft innovatie hoog in het vaandel staan. "We hebben bijvoorbeeld weegsystemen voor op open zee ontwikkeld. Systemen die de schommelingen daar aankunnen." Hoe dat mogelijk is, verklaart Van de Weerd niet, wel is duidelijk dat hij trots is op de prestatie van zijn bedrijf. Net zo trots in feite als op de programmeerbare flexibele controllers.

 www.penko.com
www.dekorrelbeheer.nl

'De Korrel beschikt over twee afvullijnen, met een capaciteit van 2000 respectievelijk 3000 kilo per uur'



Jaap van den Born (links) en Bert van de Weerd



SMART SOLUTIONS

jansentechniek.nl

TRANSPORTEREN

SORTEREN

PORTIONEREN

ROBOTISERING

PRODUCTHANDLING

RESTPRODUCTVERWERKING

METAALDETECTIE

X-RAY INSPECTIE

CHECKWEGEN

STATISCHE ELIMINATIE

OPPERVLAKTE REINIGING

Mens en Machine

Met oplossingsgerichte machinebouw voor de foodindustrie verbinden wij mens en machine met elkaar. Al onze machines worden met mogelijkheid tot internet connectie geleverd en zijn in staat om met bovenliggende systemen communiceren.

Denk hierbij aan het dashboard voor onze Fortress metaaldetectoren of Marelec's Matrix productiebesturingssoftware waarmee alle handelingen op elkaar worden afgestemd en u

als producent alle gewenste gegevens op het juiste moment beschikbaar heeft.

Bijkomend voordeel van een internet verbinding is dat wij op afstand aanpassingen kunnen aanbrengen en 50% van uw storingen direct voor u kunnen oplossen. Dat is pas smart!

CONTACT +31 341 353 829 | sales@jansentechniek.nl

AGRIFOODTECH 2019

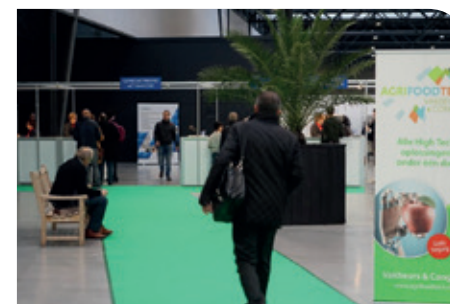
HIGH TECH ONTMOET AGRI & FOOD

Technologische innovaties bepalen de toekomst van Agri&Food. Ontdek ze op AgriFoodTech 2019: op 11 en 12 december 2019 in de Brabanthallen 's-Hertogenbosch. Entree is gratis.

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

VEEL TE ZIEN, LEREN BELEVEN

Het evenement brengt technologische innovatie, expertise-ontwikkeling en samenwerking tot stand. Er zijn diverse kennissessies, the-



mapleinen en live-demo's en een expositie met naar verwachting 100 specialistische bedrijven en kennisinstellingen. Het exposantenprofiel is zeer breed, met o.a. robotica, sensortechnologie, fotonica, vision- en informatie-technologie, machine- en apparatenbouw, IOT, software, big data, precisielandbouw, food-innovation en verpakkingstechnologie. Ook de voedselverwerkende industrie moet aan de slag met nieuwe technologieën. Proces- en kwaliteitsverbetering staan hierbij hoog in het vaandel. Op de beursvloer en in speciale lezingentracks krijgen de bezoekers uit de voedingsindustrie nieuwe inzichten en praktische handreikingen van concullega's.

CONGRES OP 11 DECEMBER

Als onafhankelijk kennis- en netwerkcentrum voor de industrie geeft Mikrocentrum over de volle breedte van de AgriFood-sector een podium aan (hightech) oplossingen voor kwaliteits- en procesoptimalisatie. Voor het congres, op woensdag 11 december, werken ze samen met het AgriFoodTech Platform. Uitvoerende organisaties zijn FME, LTO Nederland en 4TU met ondersteuning van LNV.

www.agrifoodtech.nl

CRUCIAAL IS: WELKE MACHINE PAST BIJ JE ONDERNEMING?

'HET MOET GEWOON GOED'



Dick Wever (l) en
Mark Sijm

“Wil een klant een worstje van 350 in plaats van 300 gram? Maken we voor je. Met meer mosterd erin? Geen probleem! Lange rib in tweeën in een krat, of liever in drieën? Zegt u het maar. Ik kan moeilijk nee zeggen. Ik vind alles leuk!”, aldus Dick Wever, directeur en eigenaar van G. Van Dalen's Vleescentrale.

Dick Wever is een gedreven verteller. “Dit is niet een bedrijf waar je er honderd van kunt vinden. Ik ben er in 2007 binnengekomen. Een eigenwijze gozer die al overal en nergens gewerkt had in de vleessector. Worst maken was nieuw voor mij, maar ik kwam vrijdag op gesprek en maandag ging ik aan het werk.”

Het was een beetje op nul beginnen voor hem. De machines die er stonden waren niet hagenieuw. Recepten van zijn voorgangers waren er niet. Dus het was een kwestie van praten met leveranciers, met klanten, veel uitproberen en lange dagen maken. Dick: “Met elke feedback die je krijgt, kan je verder verbeteren.” In 2009 kreeg hij de kans om het bedrijf over te nemen. “Ik wilde niet tot mijn 65ste hetzelfde blijven doen. Ik wilde dingen doen die ik leuk vind; het contact met de boeren, de leveranties aan de slagers. Maar dan wel voor mezelf.”

NUCHTERE WESTFRIEZEN

Die klantgerichtheid zat altijd al in het bedrijf. “Maar sinds jij erin zit, is dat nog wel veel sterker geworden”, zegt Mark Sijm, verkoop- en technisch adviseur bij Habuba (een zusteronderneming van Van Uhm BV uit Borne), tegen Dick. Mark kan het weten, want hij komt alweer zo'n twaalf jaar over de vloer bij Van Dalen. Een groot deel van de vleesverwerkende apparatuur die bij Wever staat, komt dan ook van Habuba. Of Dick daar tevreden over is? Met een big smile: “Anders zat hij hier niet aan tafel. Maar zonder gekheid, je hoort in de markt natuurlijk dat je bij Habuba moet zijn en ik was ook allang met Mark in gesprek. Wij zijn nuchtere Westfriezen onder elkaar. Het moet gewoon goed. Verder geen nieuws.”

AMBACHTELIJKE AANTALLEN

Sinds Dick Wever de zaak overnam, is Van Dalen fors gegroeid. Hij heeft op dit moment zo'n 30 man in het bedrijf rondlopen en levert onder meer aan 70 slagerijen. Tegelijkertijd slacht hij



‘Met Habuba loopt het allemaal vlot, snel en duidelijk’

‘maar’ 30 runderen per week. Ambachtelijke aantallen. “Dat is een bewuste keuze, onze kwaliteit en service kan je niet leveren als je groter bent. Elke klant wil het net even anders, precies op zijn manier. Daar hoeft hij bij ons niet elke keer weer om te vragen. We wéten wat hij wil.”

En zo is het tussen Habuba en Van Dalen precies zo. “Als je elkaars wensen kent, dan heb je aan één woord genoeg. Alles klopt. Cruciaal is ‘welke machine past bij mijn onderneming’. Daar heeft Habuba altijd goed in geadviseerd.” Dicks hart gaat onder meer sneller kloppen van de tumbler van Rühle (“een kei van een merk”) en de 120 liter schotelcutter van K+G Wetter (“veelzijdig apparaat”). Het zijn machines die intuïtief zijn te bedienen en ‘hufferproof’ zijn. “Belangrijk”, zegt Dick, “want als er iemand ziek is, moet een ander het makkelijk kunnen overnemen. En de onderhoudsman die we hebben lopen, krijgt input vanuit Habuba, zodat we weten waar we op moeten letten.”

DIERENWELZIJN

Dick zegt een groot dierenliefhebber te zijn.

“Ik krijg vaak de vraag waarom ik dan eigenaar ben van een slachterij. Nou, ik vind het uniek dat ik de schakel mag zijn, want dan weet ik dat het goed gebeurt.” Dierenwelzijn is voor Wever een vanzelfsprekendheid het is niet iets waar hij nu opeens mee begonnen is, omdat er vraag naar is. “Dat verhaal lag er al bij Gillis van Dalen. Maar nu vertellen we het ook.” Dierenwelzijn begint bij de boer. “Erf en dieren moeten er goed verzorgd uitzien. Ik praat altijd veel met de boer, zodat ik zeker weet dat het van het begin tot het eind klopt.”

Of hij zichzelf als een veeleisende klant ziet? “Het moet wel kloppen, en ik heb geen zin om twee keer achter dingen aan te moeten bellen. Maar met Habuba loopt dat allemaal vlot, snel en duidelijk. Het is één keer zeggen, klaar.” Mark Sijm is er happy mee om met G. Van Dalen's Vleescentrale te mogen samenwerken. “Voor ons zijn dit mooie klanten. Als je met de eigenaar in gesprek bent, dan werkt dat erg makkelijk.”

 www.vanuhm.nl
www.gvdalen.nl

Technologische innovaties bepalen toekomst Agri & Food

11 en 12 december 2019
Brabanthallen 's- Hertogenbosch

- Hét podium voor technologische innovaties
- Effectiever, efficiënter, duurzamer of anders produceren
- Inspirerende beursvloer
- Uitgebreid lezingen programma
- 11 december AgriFoodTech Platform Congres



Gratis registreren
en meer weten?
www.agrifoodtech.nl

Organisatie: In samenwerking met:



Wij pakken groots in...



VARIOVAC
know-how in packaging

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

Meer weten?

Ga naar vanuhm.nl en ontdek ons uitgebreide assortiment.

Machine testen?

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

vanuhm professionals
in food
processing

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

SMART, SMART, SMART

'Smart'; dat klinkt misschien lekker toekomstgericht en trendy, maar het is een draak met vele koppen. De gevolgen ervan kunnen we bij lange na niet overzien.

Digitaal transformeren doe je niet in één dag, maar het gaat snel. Razendsnel. De versnelling van de digitale transformatie neemt iedere dag kwadratisch toe: 2, 4, 16, 256, 65536. De gevolgen zijn groot.

Smart vraagt om hooggeschoold personeel; hbo-plus en universitair. Alleen de slimmeriken tot 35, max 40 jaar zullen overleven. Voor de anderen is het 'helaas pindakaas', geen baan meer. Jammer voor al die laag opgeleide mensen wereldwijd, maar hun jobs verdampen.

Smart vraagt ook om nieuwe gebouwen. Wij, Bessels architecten, bouwen nu al mensloze fabrieken – waar verregaande robotisering en extreme digitalisering om totaal andere structuren vraagt. Het gevolg: de komende tijd kunnen veel gebouwen van 15 jaar en ouder naar de schroot.

Philips maakte scheerapparaten in Drachten, toen in China en nu weer Drachten, in een robotfabriek. Straks gaan ze weer naar China, omdat ze het daar toch nét even slimmer doen. Over de beurswaarde van grote multinationals praten we al niet meer. Ze worden aan alle kanten voorbij gerend door IT-jongens als Facebook, Apple, Google, etcetera.

Het kenmerk van de Smart industry is: 'Er bestaat geen morgen, alleen vandaag. Nu is gisteren en die is voorbij'. Het is gelijk als vis. Die begint te bederven zodra je hem met de kop boven water trekt.

'Smart' betekent ieder dag opnieuw beginnen. Bedenken: 'hoe doe ik het vandaag wérkelijk slim'.

 www.bessels.com

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



VAN GRONDSTOF TOT IN DE WINKEL

VOLG DE VERPAKKING, KEN IEDER DETAIL

Bij Kolkman Verpakkingen Hedel weet je op elk moment waar een verpakking zich bevindt, waarvan deze is gemaakt en waar deze wordt afgeleverd. Een geautomatiseerd proces waarmee het bedrijf voldoet aan de gestelde kwaliteits- en duurzaamheidseisen. Maatwerk dat zich steeds verder ontwikkelt.

Kolkman is gespecialiseerd in het maken van champignons-, groente- en vleesverpakkingen. Het bedrijf werd in de jaren '80 door vader Kolkman opgericht, nu zwaaien drie broers er de scepter. "Onze roots liggen in Noord-Holland", vertelt Jan Kolkman. "Wij woonden tegenover ons bedrijf dat destijds thermoform producten maakte. Als zoons ga je al snel in het bedrijf meewerken. In 2007 namen we de zaak over."

INZICHT
Vader Kolkman zag de markt in champignons opkomen en startte samen met een grote kweker en Albert Heijn de productie van de bekende blauwe champignons-bakjes. Hij produceerde deze op eigen gemaakte machines. Met succes. Groei bracht het bedrijf in 1991 naar Hedel. De groei houdt aan door verbreding van het assortiment met groente- en vleesverpakkingen, flexibiliteit door eigenhandig de machines aan te passen op klantvraag, én innovatie. Een weg die inzichtelijk wordt gemaakt door FOBIS, het automatiserings-programma voor foodbedrijven van RBK uit Deventer.

'HET MOEST ANDERS'
Jan Kolkman houdt zich bezig met inkoop, verkoop en automatisering. Hij kent de regels rondom inkoop grondstoffen, verwerking, tractering, recycling en aflevering goed, en werkt continu aan innovatie. Volgens Jan had hij de informatie zonder FOBIS dan ook goed op orde, totdat twee

jaar geleden een auditeur een rol plastic uit het magazijn pakte en vroeg voor welke partijen deze was gebruikt. "Wij hadden het antwoord, maar pas na een omslachtige, handmatige zoekklus. Dit moest anders. Op dat moment besloten we te gaan automatiseren. Via AFAS kwamen wij in contact met Jan Wilbrink, klantmanager RBK. De klik was er meteen en we gingen samen aan de slag om voor Kolkman het beste uit het FOBIS-systeem te halen." "Kolkman moet aan de eisen van haar kwaliteitscertificaat en het convenant verpakkingen voldoen", legt Jan Wilbrink uit. "Dat betekent op ieder moment kunnen aantonen wat er gebeurt met zijn producten. Daarnaast is het ook belangrijk om in te spelen op de wens van de klant. De supermarkt wil bijvoorbeeld op doosniveau weten welke grondstoffen en welke verpakkingfolie gebruikt zijn, op welke pallet de doos staat en wanneer deze wordt afgeleverd. Dit wordt allemaal eenvoudig vastgelegd met FOBIS."



AANPAK
Na drie maanden van implementatie en testen, startte Kolkman met het systeem. Jan Kolkman had er goed geloof in en betrok de medewerkers bij de nieuwe werkwijze. Een uitdaging, omdat zij doeners zijn en in de praktijk tegen hick-ups kunnen aanlopen. "De orderpickers leiden we bijvoorbeeld via wifi-signalen door het magazijn. Met behulp van tablets op de heftruck informeert FOBIS de orderpickers welke producten waar vandaan gepickt moeten worden ten behoeve van verlading of productie."



Bij ieder bedrijf realiseert RBK met FOBIS meer efficiëntie en kostenbesparing zoals de SSCC-labels bij Kolkman. "Voorheen plakten we labels op de dozen met een handmatige controle bij aflevering en ontvangst", licht Jan Kolkman toe. "Nu scannen we de labels en matchen de bestelling en aflevering automatisch. Deze ontwikkeling ontstond na veel samen 'sparen'. Er is nu een sluitende controle ingebouwd."

ONTWIKKELING
Gaandeweg leert Jan Kolkman het systeem goed kennen en toepassen. Jan Wilbrink knikt bevestigend: "Je gaat de voordelen inzien, zoals het feit dat je voorraden laag kunt houden door goed inzicht in houdbaarheid en beschikbaarheid." Ook kan Kolkman nu geautomatiseerd aantonen dat hij voldoet aan de eis dat 70% van de producten recyclebaar moet zijn. "Voor ons geen issue maar vanzelfsprekendheid. Alle plastic is goed recyclebaar." Het automatiseringstraject gaat verder, de vervolgstappen zijn geformuleerd:

productieplanning, track & trace visueel maken, en kwaliteitsrondes digitaliseren.

UITDAGING
Jan Kolkman komt terug op de aandacht voor recycling. "Het gaat eigenlijk niet om het plastic zelf, maar om de consument. We maken mooie plastic verpakkingen met een doel. Merendeel kent dit doel niet. We kunnen champignons zonder verpakking aanbieden, maar dan vermindert de houdbaarheid en moeten we eten weggooien. Er ligt dus een uitdaging bij de branche om consumenten nog beter te informeren. Net zoals wij dit doen bij onze medewerkers bij veranderingen in ons bedrijf." Jan Wilbrink haakt hierop aan met het nieuws dat RBK een gebruikersvereniging foodbedrijven wil oprichten. Om informatie te delen, samen ervaringen te bespreken en aan verbeteringen te werken. "Want ieder detail telt!"

 www.kvh.nl
www.rbk.nl

DVAN ADVOCATEN BESTAAT 20 JAAR

‘OPLOSSINGEN DIE IN DE PRAKTIJK ECHT WERKEN’

Al twee decennia adviseert en assisteert DVAN Advocaten vele bedrijven, ook in de voedingsindustrie, bij diverse juridische onderwerpen. Of het nou gaat om voedselveiligheid, recalls, overnames, relaties met leveranciers en afnemers of personeelskwesties; ze staan u met kennis van de sector met praktische raad en daad bij.

De afgelopen 20 jaar zagen de advocaten van DVAN veel zaken veranderen in de foodbranche. “Ondernemers krijgen met steeds meer wetgeving te maken die eisen stelt aan de wijze waarop producten in de markt gezet moeten worden”, zegt Marco Balhuizen, hoofd van het Agri & Food Team van DVAN Advocaten. “Het gaat hierbij om zowel voedselveiligheid, als het eerlijk informeren van de consument.” Veel van deze regels komen vanuit Europa, en hebben onder andere tot doel om handelsbarrières te voorkomen. Een ondernemer moet het product dat hij in Nederland aanbiedt namelijk net zo makkelijk kunnen verhandelen in een ander Europees land. “Advisering over levensmiddelenwetgeving vraagt om een praktijkgerichte blik met kennis van het product, het bedrijf en de betrokken markt”, vindt Balhuizen. “Het

advies moet niet alleen op papier werken, maar ook in de praktijk een echte oplossing bieden.”

LEVENS MIDDELENRECHT

Een crisis op het gebied van voedselveiligheid heeft grote impact; op de branche of het bedrijf in kwestie, maar ook op de samenleving als geheel. Nino Bruggers, advocaat bij DVAN: “Toen begin 2001 mond-en-klauwzeer (MKZ) werd vastgesteld bij een varken in Groot-Brittannië en niet veel later de ziekte ook in ons land werd aangetroffen, had dat ernstige im- en exportgevolgen. Ook de Q-koorts-problemen, het paardenvlees-schandaal en de recente fipronil-affaire staan nog vers in ons geheugen. Deze crises leidden tot aangepaste en aangescherpte wet- en regelgeving; zowel op Europees als nationaal niveau, en ver-

scherpt toezicht. Zo werd in 2004 het EU-hygiënepakket geïntroduceerd, en in 2013 de Wet dieren - met meer handhavingsmogelijkheden voor de NVWA. Voedselveiligheid, volksgezondheid en transparantie blijven voor de toezichthouder belangrijke aandachtspunten, zoals ook uit het NVWA Jaarplan 2019 blijkt. Dat heeft vanzelfsprekend gevolgen voor de sector.” DVAN heeft specialisten in het levensmiddelenrecht in huis, zodat ze klanten kunnen bijstaan bij problemen rondom bijvoorbeeld etikettering en (misleidende) reclame, recalls en terugroepacties, traceerbaarheid en voedsel fraude. “Wij werken voor bedrijven uit de hele keten, inclusief de toeleverende bedrijven”, zegt Nino Bruggers. “Onze specialistische kennis op het gebied van levensmiddelenregelgeving combineren we met ervaring op een breed



juridisch terrein. Daarbij maken wij gebruik van een breed netwerk in de branche; we hebben bijvoorbeeld goede contacten met diverse kennisinstituten.”

KETENINTEGRATIE EN SCHAALVERGROTING

“De afgelopen tien jaar zagen we vele vormen van ketenintegratie, schaalvergroting en consolidatie. Wij verwachten dat deze trend de komende jaren zal doorzetten”, zegt advocaat Nathalie van Hellenberg Hubar. Zij is gespecialiseerd in onder andere fusies, overnames en herstructureringen in de Agri & food- en de IT-sector. “Een fusie, overname, herstructurering of nieuw samenwerkingsverband vergt een goede voorbereiding. Vaak gaat het om een intensief proces waarin onder hoge druk snel de juiste beslissingen genomen moeten worden. Ons fusie- en overnameteam bestaat uit tien overnamespecialisten, die zowel binnen als buiten onze landgrenzen al veel mooie transacties hebben

begeleid. Sauzengigant Remia bijvoorbeeld, toen zij de sauzen divisie van Van Dijk Foods overnam. Ook stond het team SAB Catering bij in het verkooptraject van haar activiteiten aan Appèl. We kijken mee met het formaliseren van diverse vormen van samenwerking, adviseren partijen die een joint venture aangaan, en partijen die langdurige contracten sluiten met bedrijven binnen en/of buiten de keten.”

PERSONEELSKWESTIES

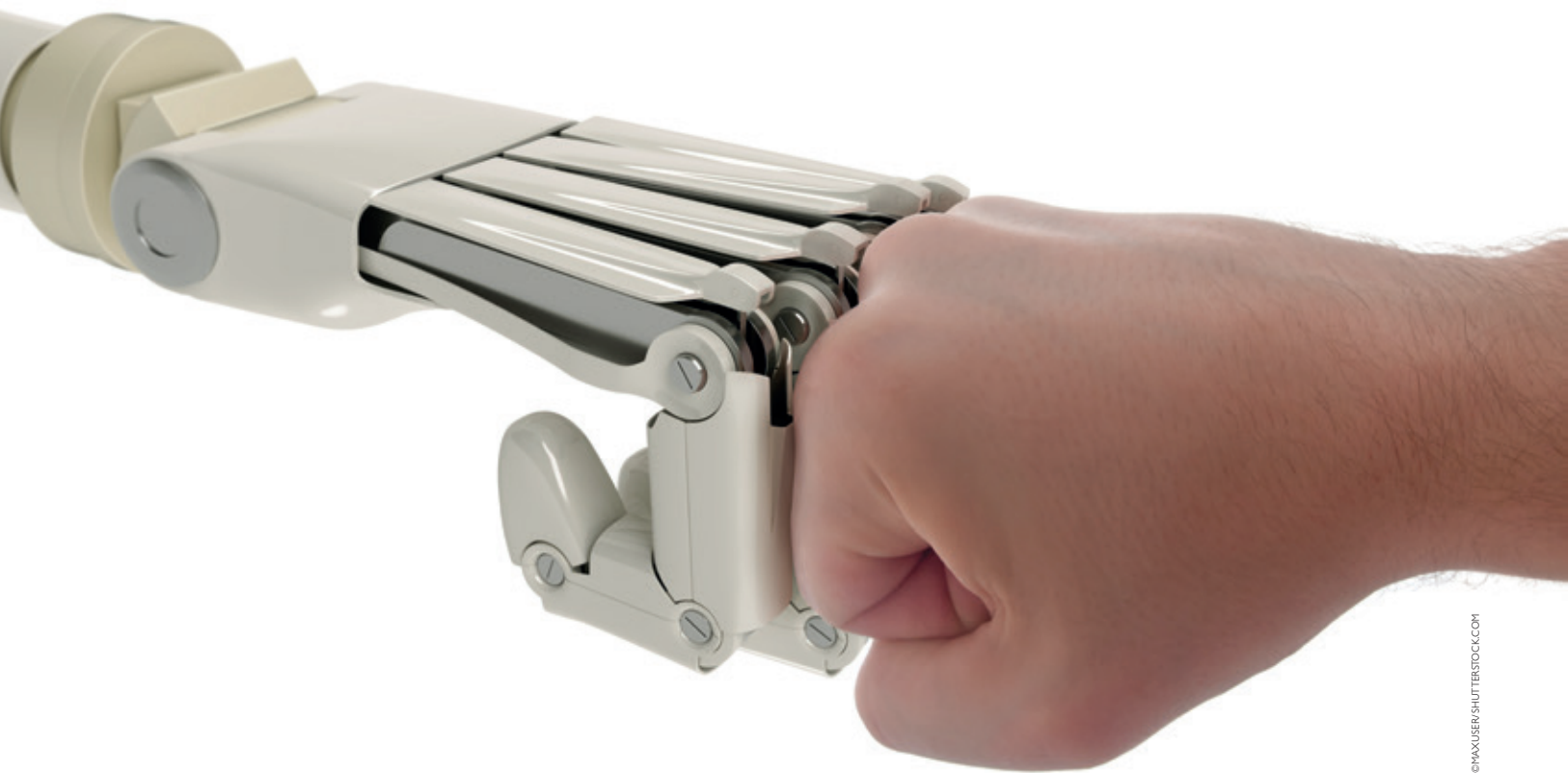
“De positie van werknemers is in de afgelopen twee decennia sterker geworden, onder andere door de invoering van de Wet Werk en Zekerheid”, vervolgt advocaat Thijs van Liempd, gespecialiseerd in onder andere arbeid, medezeggenschap en pensioen. “Er kwamen strengere regels ten aanzien van seizoensarbeiders, het minimumloon werd verhoogd, de Europese detacheringsrichtlijn werd geïmplementeerd. De arbeidsrechtsspecialisten uit onze Agri &

Food branchegroep weten wat er speelt. Zij zetten het belang van de ondernemer op de eerste plaats, vanzelfsprekend rekening houdend met de bescherming die werknemers wordt geboden in de diverse (verplichte) cao's in de sector en de aantredende Wet Arbeidsmarkt in Balans.”

UP-TO-DATE

“We blijven, net als afgelopen 20 jaar, natuurlijk de trends en ontwikkelingen in de foodbranche én andere sectoren op de voet volgen”, besluit Marco Balhuizen. “We zijn een multi-service advocatenkantoor voor ondernemers, investeerders en familiebedrijven in het groot- en middenbedrijf. Onze specialisten adviseren, onderhandelen en procederen; altijd op zoek naar succes voor onze klant. Ons motto is niet voor niets: ‘Samen succesvol!’”

 www.dvan.nl



©MAXUERSHUTTERSTOCK.COM

MAN-MACHINE COLLABORATION: EEN ROBOT DIE MEEWERKT IS EEN COBOT IETS VOOR ÚW BEDRIJF?

Ze hebben geen cobot-catalogus om uit te kiezen, wél kunnen ze samen met u bepalen of een cobot uw bedrijfsprocessen kan verbeteren. Is cobotisering nog een ver-van-uw-bed show?

John de Groot brengt het allemaal graag wat dichterbij.

'Man-Machine-Collaboration. Maak kosteloos kennis met de (on)mogelijkheden van collaboratieve robots in de voedselverwerkende industrie.' Zo staat het wervend op de

voorkant van de brochure van COTEMACO. John de Groot trekt de kar bij de organisatie en neemt rustig de tijd om al onze vragen te beantwoorden. COTEMACO staat voor

Increased 'Competitiveness Through Efficient Man & Machine Collaboration'. "Het is een Interreg NWE-programma met in Nederland twee partners: Food Tech Brainport en High



©ASHARUJSHUTTERSTOCK.COM

Tech NL.", legt John uit. "Food Tech Brainport is een stichting die innovaties naar de food-sector wil brengen: van een betere receptuur en anders pasteuriseren tot aan efficiënter produceren. High Tech NL is de branchevereniging voor technologiebedrijven. Behalve funding uit Europa via Interreg NWE, hebben we ook funding van de provincie Noord-Brabant."

WAT IS JULLIE DOELSTELLING?
"COTEMACO is een ondersteunend programma. We zijn dus niet primair bezig met R&D, al kunnen we daar wel ondersteuning bij bieden buiten het initiatief om. Vanuit COTEMACO willen we de food-industrie bekend maken met cobots en hen kosteloos begeleiden naar de implementatie ervan."

WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN EEN COBOT EN EEN 'GEWONE' ROBOT?
"Een robot houdt geen rekening met de mens in zijn omgeving. Een cobot (collaboratieve robot, red.) doet dat wel. Die heeft sensoren om mensen te detecteren, zodat ze geen letsel kunnen oplopen."

OKAY, ZE VERWONDEN GEEN MENSEN. MAAR EEN COBOT ALS COLLEGA, HOE WERKT DAT?
"Een cobot kan saai monotoon werk overnemen. Maaltijdsalades zoals je die in de

supermarkt ziet, worden door mensen aan een lopende band samengesteld. Het toevoegen van een tomaatje, saus-sachetje of uienringen zou ook door een cobot gedaan kunnen worden. En als hij klaar is, kan de cobot rode pepertjes op het bamipakket gaan leggen. De ideale cobot is flexibel en kan op meerdere plekken ingezet worden, naast en tussen de mensen."


HOE KRIJGEN JULLIE BEDRIJVEN AAN DE COBOTS?
"Het begint met informeren, interesse wekken. De eerste 'awareness-ronde' vindt plaats in het field lab *Smart Food Processing* in Helmond, waar negen opstellingen staan die een idee geven van wat je wel, en niet kunt met cobots. Een cobot die taarten snijdt bijvoorbeeld. Maar misschien is die technologie ook wel geschikt voor het snijden van vleeswaren. We willen mensen informeren en inspireren."

EN DAN?
"Ondernemers die de mogelijkheden daarna verder willen onderzoeken, gaan wij begeleiden. Natuurlijk gaat dat over cobot-technologie, maar ook over het creëren van draagvlak in de organisatie, het bepalen van economische en technische haalbaarheid en wat je nog meer kunt met de data die je verzameld. Allemaal belangrijke aandachtspunten."

EEN SOORT COACH DUS?
"Zo zou je het kunnen zeggen. We informeren, inspireren en begeleiden naar de implementatie. Omdat we niet alles fysiek kunnen laten zien in ons field lab *Smart Food Processing*, maken we gebruik van virtual reality en een digital twin; ofwel een virtuele simulatie van variaties van een product. Daarnaast kunnen we ook een ander COTEMACO field lab *Smart Food Processing* bezoeken, bij de University of Lincoln in de UK bijvoorbeeld, omdat daar een cobot opgesteld staat voor het oppakken van zware zakken rijst."

HOE MAAKT U TASTBAAR DAT COBOTS OOK VOORDELEN HEBBEN VOOR DE PRODUCTIEMEDEWERKER ZELF?
"Een cobot wordt meestal ingezet bij werk waar bedrijven moeilijk mensen voor kunnen krijgen omdat het 'dull, dangerous of dirty' is. Een voorbeeld: een hamburgerketen in Pasadena in de VS had een groot probleem om personeel vast te houden, omdat ze de hele dag boven een hete bakplaat hamburgers moesten bakken. Gemiddeld hielden ze dat drie dagen vol. Daar is toen een cobot ingezet die aan de bakplaat de hamburgers draait en de gare patty's vervolgens op een bakspatel doorgeeft aan zijn menselijke collega's, die de burger op een broodje leggen en aan de klant serveren." Als zo'n cobot eruitziet als een 'klassieke robot' heb je meteen een enorme publiekstrekker voor je hamburgerrestaurant!"

WANNEER MOET IK ALS VOEDINGSMIDDELENPRODUCENT AANKLOPPEN BIJ FOOD TECH BRAINPORT?
"Als je wilt weten of je met cobots of robots je productieproces kunt verbeteren. Als je bij ons geweest bent, dan weet je het. Als je kansen ziet, krijg je bij ons verdieping en begeleiding. Het grote voordeel: we zijn objectief en onpartijdig. We hebben geen enkel commercieel belang. Ons doel is enkel: innovaties naar de foodsector brengen."

 www.foodtechbrainport.com
www.hightechnl.nl/innovatie/cotemaco

TED'S FOOD FACTORY VERTAALT AMBACHT NAAR FABRIEK

MAATWERK VAN ASSORTIMENT TOT MACHINEPARK

Het assortiment bij TED'S Food Factory wordt veelal samen met de klant ontwikkeld. Ook voor hun machinepark vroeg het bedrijf om maatwerk. Zo werd voor de weeg- en etiketteermachines een fullservicecontract met Espera afgesloten.



Het is donderdagochtend kwart over tien als de eerste warme maaltijd geproefd wordt: een vegetarische puree met krokante korst en pijnboompitten. "Het mondgevoel is beter dan gisteren", knikt Deborah Duijndam goedkeurend. Ze is commercieel manager bij TED'S Food Factory – kortweg 'TED'S'. De oorsprong van het bedrijf mag dan liggen in vlees, inmiddels worden er ook vegetarische producten gemaakt. Een logische stap, meent Duijndam: "We zijn altijd bezig met innoveren. De kennis die we opgedaan hebben bij de

productie van vleeswaren, passen we toe in nieuwe markten." Parallel aan de toenemende behoefte aan vegetarische alternatieven, ziet Duijndam de vraag naar bijzondere vleesproducten stijgen. Duijndam: "Als er dan vlees gegeten wordt, moet het echt lekker zijn." Met producten zoals pulled chicken, spareribs en slow cooked spek komt TED'S aan die vraag tegemoet.

FAMILIEBOERDERIJ

Het mettertijd uitgedijde assortiment, begon allemaal met een paar hammen die Ted Duijndam (de oom van Deborah) in de jaren '80 maakte in de kelder van de familieboerderij. Met zijn handelsgeest en handgemaakte hammen trok hij langs winkels in de buurt. Hierna volgden in Den Haag het abattoir en daarna de eigen fabriek Duijndam Vleeswaren, dat uiteindelijk werd overgenomen. In 2008 nam Ted Duijndam de fabriek Vollebregt in Zoetermeer over, vorig jaar omgedoopt tot TED'S Food Factory. Verder bestaat het bedrijf uit TED'S Food Lab, waar koks, slaggers, commercianten en kwaliteitsexperts samenwerken aan productontwikkeling, en TED'S Kitchen in Heerhugowaard, waar in samenwerking met topkok Paul Fagel maaltijden en pizza's worden gemaakt.

GEEN CONCESSIONS

In Zoetermeer, waar zo'n 50 man werkzaam zijn, worden nog steeds vooral vleesproducten gemaakt: denk aan malse spare ribs, handgestopte gehaktbroden, knapperige grillworst en frisse salade flakes. Deborah Duijndam: "Ons credo is: lekker eten maken is een keuze. We doen geen concessies aan smaak en structuur, en gebruiken geen onnodige toevoegingen. Voor de implementatie in de fabriek is dat weleens een uitdaging. De kwaliteit van het product, de opschaling, en de wensen van de klant, zoals gezondheidsconvenanten, geven gezonde wrijving. Bovendien hebben we een grote

'Ons credo is:
lekker eten maken
is een keuze'



variëteit in ons aanbod én werken we met ingrediënten die kort houdbaar zijn, dus we moeten de processen in en rond de fabriek slim organiseren."

Om het ambachtsniveau van TED'S producten hoog te houden, geschiedt de productie door eigen slaggers en met flexibele machines. "Het is een fabrieksproces gerund door ambachtslieden", vertelt Geert van de Weg, projectmanager productie. "Als de machine bijvoorbeeld het vlees mengt, houden onze worstmakers in de gaten of de juiste binding wordt behaald. De rollade wordt daarna met de hand gestopt."

FLEXIBILITEIT

Naast wat oude slaggersvrienden van Ted, bedient het bedrijf vooral de retailmarkt. De meeste producten zijn ontwikkeld in nauwe samenwerking met de afnemers. Deborah >>



Industrial Auctions BV

Professionals in online veilingen voor de voedings- en drankenindustrie

Online veiling machines en inventaris
In opdracht van CSK Food Enrichment in Ede
Sluiting veiling: 16 oktober




Registreer gratis Zoek & bied Win Betalen & ophalen

www.Industrial-Auctions.com



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



CSB-System



Bezoek ons!

Food Business Days 05.–07.11.2019
München Duitsland

Hoeveel begrijpt uw software van vlees?

Die van ons een heleboel.

Branche specifieke processen, integratie van machines en fabrieken, monitoring en reporting, traceerbaarheid, receptueroptimalisatie, kwaliteitsmanagement en veel meer. Het CSB-System is de ondernemingssoftware voor de vleesbranche. Het dekt als totaal oplossing ERP, FACTORY ERP en het MES af. En daarbij zijn Best Practice Standards al behaald.

Wilt u precies weten waarom brancheleiders op CSB inzetten?

www.csb.com

Duijndam: “We zeggen nooit: dit is ons assortiment, kiest u maar. We werken heel klantgericht en maken zo het verschil.” Die flexibiliteit vraagt TED’S ook geregeld van de eigen leveranciers. Zo stelde de eigenaar Ted twee jaar geleden zelf voor om voor de nieuwe weeg- en etiketteermachines van Espera een contract af te sluiten vergelijkbaar met een leasecontract voor zijn nieuwe auto. Dit om wisselende onderhoudskosten te voorkomen. Een nieuwe dimensie in de lange samenwerking waar Jan Zwaan, directeur Espera Nederland, ook wel oren naar had.

PERFECT CONCEPT

Het zogenaamde ‘fullservicecontract’ houdt in dat Espera eigenaar blijft van de machines en verantwoordelijk is voor de tweedelijnszorg. TED’S ziet toe op de dagelijkse schoonmaak en klein onderhoud aan de machines. Voor een vast bedrag ontvangt TED’s alle service en onderdelen plus de optie om de



‘Espera blijft eigenaar van de machines en is verantwoordelijk voor de tweedelijnszorg’



machines om te bouwen bij veranderende eisen van de eindklant. Van de Weg: “Voor voedingsproducenten zoals wij is dit concept perfect. Dankzij deze constructie, waarbij we het specialistisch onderhoud overlaten aan de professionals van Espera, kunnen wij de focus houden op onze corebusiness, namelijk lekker eten maken.” Jan Zwaan voegt toe: “De klassieke contracten zijn gericht op onderhoudstechnische zaken, waarbij wij vaak in beeld komen als machines al stilstaan. Dit contract is gericht op preventie en dialoog.” Die dialoog was in het begin soms extra

nodig, vertelt Geert: “Voor beiden was dit een nieuwe constructie. Er lag een spanningsveld rondom de vraag waar precies wiens verantwoordelijkheid stopt en die van de ander begint. Maar dat was altijd bespreekbaar. Na twee jaar hebben we een goede modus gevonden en zijn wij zeer tevreden. Daarom hebben we in TED’S Kitchen inmiddels ook twee Espera weeg- en etiketteermachines staan.”

 www.espera.nl
www.teds.nl

SCHOLING

EERSTE BLOCKCHAINPROFESSIONALS AFGESTUDEERD

Op 4 september studeerden de eerste 9 'Blockchain Professionals' af. Ze kregen hun diploma van Paul Bessems, programmaleider en voorzitter van Weconomics Foundation.

Er is een groeiende behoefte aan goed opgeleide blockchain professionals. Het reguliere onderwijs en bestaande trainingsbureaus voorzien hier nog onvoldoende in. Bij blockchain wordt al snel gedacht aan blockchain developers, maar alvorens te starten met programmeren moet je goed nadenken over de 'organisatie' waarbinnen een blockchain wordt toegepast. Het effectief toepassen van blockchains vraagt om het loslaten van dogma's, om perspectiefverandering en het ontwikkelen en implementeren van specifieke organisatiemodellen. Dit staat centraal in het Certified Blockchain Professional Program. Op 20 september startte een tweede groep.

www.weconet.org



OVERNAME

DUPONTCHEESE NL OVERGENOMEN DOOR VANDERSTERRE GROEP

Milcobel en Vandersterre Groep Bedrijven B.V. hebben de overname van de activiteiten van Dupontcheese Nederland afgerond. Dupontcheese Nederland, de afdeling van zuivelcoöperatie Milcobel en verantwoordelijk voor de distributie van authentieke en ambachtelijke kazen in Nederland, kwam daarmee per 30 september 2019 in handen van het familiebedrijf Vandersterre. Naast de verdere uitbouw van het assortiment Nederlandse kaasspecialiteiten zal Vandersterre het assortiment buitenlandse kaas en het aanbod versconcepten gaan intensiveren.

www.vandersterre.nl

VERPAKKEN

PLASTICVRIJ ECO-BARRIÈRE KARTON

Metsä Board ontwikkelde een nieuw, plasticvrij eco-barrière karton voor verpakken van voeding en voor foodservice toepassingen. Omdat het niet in een aparte recyclagestroom hoeft om het plastic te verwijderen, kan het materiaal gemakkelijk en goedkoop gerecycleerd worden. De nieuwe kwaliteit heet MetsäBoard Prime FBB EB en fungeert als barrière tegen vocht en vet. Het materiaal is gemaakt van zuivere, nieuwe vezels afkomstig uit duurzaam beheerde, Noord-Europese bossen. Het is veilig voor direct contact met voeding en bevat geen optical brighteners ('OBA free') en fluorchemicaliën. Het is beschikbaar met PEFC™ en FSC® certificaat.

www.metsaboard.com



©D.KUCHARSKI/KUCHARSKI/SHUTTERSTOCK.COM

MASTERCLASS

INSECTEN KWEKEN ÉN BEREIDEN

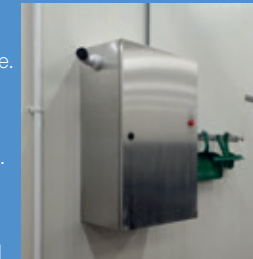
De masterclass 'Insecten zijn om op te vreten' op 16 oktober - Wereldvoedseldag - is onderdeel van 'De week van tuinbouwreststromen en insectenweek' en van de Dutch Food Week. De masterclass wordt georganiseerd door Biobased Greenport West-Holland, BioBoost en Hogeschool Inholland. Locatie: zaal 2.21, Inholland Delft. Lector Feike van der Leij van Inholland vertelt daar over de toekomstige rol van insecten in onze voeding. Aansluitend maken deelnemers met hulp van praktijkdocent Maarten Bosch zelf een insectenhapje in het Food Lab van Inholland. Bij de aansluitende borrel worden die hapjes geserveerd. Deelname aan de masterclass is gratis, maar het aantal plaatsen is beperkt. Online aanmelden via:

www.greenportwestholland.nl

DESINFECTEREN

NOCOMAX WANDMODEL

Het Nocotech desinfectiesysteem wordt al bijna 4 jaar gebruikt in de voedingsindustrie. Naast de mobiele apparaten Nocospray en Nocomax levert Simpel Desinfecteren ook een 'vast' model: het Nocomax Wandmodel. Deze kast hangt aan de wand en werkt volautomatisch. Via een tijdschakeling wordt bepaald wanneer er gedesinfecteerd moet worden, bijvoorbeeld 's nachts van 02:00 tot 02:20 en 5 dagen per week. Wanneer de productie 's morgens weer begint, kan men direct opstarten. Naspoelen is niet nodig. Bij frequent gebruik heeft geen enkel micro-organisme de kans om uit te groeien. Het Nocomax Wandmodel is populair en wordt bij veel bedrijven ingezet tegen onder andere *Listeria*.



www.simpeldesinfecteren.nl

ONDERZOEK

KRATTENWASSEN: DE VERBORGEN KOSTEN

Na publicatie van hun onderzoek naar de hygiëne en kwaliteit van krattenwassen in Nederland (2018), kreeg Clean Machine veel vragen uit de branche. Een terugkerend thema was de opbouw van de kosten van een gegarandeerd hygiënisch gewassen krat. Dat wordt extra actueel wanneer bedrijven op het punt staan te kiezen voor intern of extern wassen, het inrichten van een nieuwe wasstraat doordat (hygiëne) problemen ontstaan, of wanneer de (boete) druk wordt opgevoerd door de NWWA.

Uit eerder onderzoek bleek dat de problemen waar kleinere bedrijven mee kampen - stickerresten die achterblijven na het wassen, kruisbesmetting, slecht drogen van kratten, lage kwaliteit van hygiëne en onregelmatige controle op bacteriën - ook bij grote bedrijven voorkomen. De gevolgen hiervan zijn naar ratio: hoe groter het bedrijf, hoe groter de kostenpost. Of in het slechtste geval: de boete. Door de toename en intensiteit van controles door de NWWA én de verhoogde regeldruk, wordt dit laatste steeds reëler en actueler. Vaak is niet duidelijk wat de totale kosten zijn van krattenwassen. Hoe stapelen deze zich op? Waar worden kosten ondergebracht, of zijn ze (boekhoudkundig) verborgen? Om deze vragen te beantwoorden onderzochten ze welke verborgen kosten er zoal zijn. Met de opgedane inzichten schreven ze een nieuw rapport: gratis te downloaden via de site.

www.clean-machine.nl



Krattenwassen in Nederland

Een onderzoek naar de verborgen kosten van krattenwassen.





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!



Zoekt u een gereviseerde, originele MULTIVAC verpakkingsmachine in plaats van een splinternieuwe?

Kijk dan op:
www.gebruiktemultivac.nl

Naast tweedehands dieptrekverpakkingsmachines, traysealers, vacuüm kamermachines vindt u op www.gebruiktemultivac.nl ook etiketteerapparatuur, portioneer- en slicing machines, handlingsystemen en kwaliteitscontroleapparatuur.

Allemaal gerevisieerd met originele MULTIVAC onderdelen.

WWW.GEBRUIKTEMULTIVAC.NL



TRENDMAGAZINE

EAT LUNCH OR BE LUNCH

Schaalvergroting, meer en meer efficiency, veeleisende transparantie, toenemende vraag naar duurzaamheid, noodzakelijke innovatie en onontkoombare digitalisering. Ga er maar aanstaan! De foodsector krijgt het allemaal tegelijkertijd op haar bordje. 10 professionals en specialisten vertellen over grote veranderingen in de Food- en IT-sector.

Wat komt er de komende tijd op de branche af en wat zijn de consequenties? Hoe anticiperen vooraanstaande foodbedrijven daar nu al op? Tien professionals en experts vertellen in het trendmagazine over grote veranderingen in de Food en IT sector. Visies van producent, groothandel en retailer, en van wetenschappers, marktkenners en automatiseerders.

In navolging van het grootschalige onderzoek IT Food Forecast van 2018 over food & technologie, heeft Schouw Informatisering dit jaar het initiatief genomen om de rap naderende toekomst te verkennen. Daarbij lijkt er maar één route naar voren: ga mee in de veranderingen of je bent te laat. Het is een kwestie van serieuze innovatie, vergaande automatisering en digitalisering. Eten of gegeten worden, zo lijkt het.

Daarom gingen ze in gesprek met vijf moderne foodbedrijven om te achterhalen hoe zij in dit veranderende speelveld hun hoofd boven water houden of zelfs floreren. Over hoe je techniek een stap verder brengt én het leuk blijft voor mensen om in jouw bedrijf te werken, zonder dat ze eentogige arbeid moeten verrichten. Jan den Hartog, Financieel Directeur Merba vertelt bijvoorbeeld dat er geen menselijke bakkers meer zijn bij het bedrijf. Van 2007 tot 2010 hebben ze hard gewerkt aan een nieuwe deegmakerij. "Maar het is

wel een natuurproduct en het systeem moet het proces zo sturen dat de mens erbij geholpen wordt." Hoe ze dat hebben opgelost, lees je in het trendmagazine. Ook sprak Schouw Informatisering met verschillende deskundigen over de trends en ontwikkelingen in de

sector, onder andere van de Erasmus Universiteit, Microsoft en de Rabobank. Het magazine is te downloaden via onderstaande link:

www.foodware365.com/nl/trendmagazine/



*the art of slicing
and interleaving*

Sleegers Technique



Lage druk Hoge snelheid Hamburgerlijn

Deze automatische hamburgerlijn
produceert 400 hamburgers per minuut
(met 4 rijstroken)



Sleegers Technique presents

THE NEXT LEVEL SERIES

VI-54

Uitlijnseenheid

VI-19

Underleaver
Stapelaar

VI-22

Buffer / Groepen
Transportband

VI-41

SH Shuttle Loader



Sleegers Technique

Klommenmaker 4

NL-5253 RH Nieuwkuijk

The Netherlands

+31 (0)73 511 82 30

info@sleegerstechnique.com

www.sleegerstechnique.com