



VAKBLAD
VOEDINGSINDUSTRIE

bsszls
architecten & ingenieurs

MAART 2020
JAARGANG 27
NUMMER 2



**DUURZAAM
ONDERNEMEN**

- ELIES LEMKES
- BOLSCHER MEER DAN VLEES
- FUMI-INGREDIËNTS
- DANONE NUTRICIA
- SUIKER UNIE





QUALITY MANAGER

COMMUNICATIEF VAARDIGE MANAGER MET EEN BEDRIJFSBREDE VISIE OP KWALITEIT HEERENVEEN

Ausnutria is een internationaal geïntendeerde zuivelonderneming. In Nederland werken ruim 700 medewerkers, verspreid over het hoofdkantoor in Zwolle en de productielocaties in Ommen, Kampen, Leeuwarden en Heerenveen. In Nederland bestaat het assortiment uit hoogwaardige baby- en kindervoeding op basis van (biologische) geitenmelk en koemelk. Ausnutria produceert zowel voor haar eigen merken Neolac en Kabrita als voor private labels. Kwaliteit en efficiëntie spelen een sleutelrol bij de productie. Voor de nieuwgebouwde plant in Heerenveen met een open, nuchtere maar vooral ondernemende bedrijfscultuur zijn wij op zoek naar een Quality Manager die verantwoordelijk is voor het doorontwikkelen, implementeren en bewaken van het QA en QC beleid. Je geeft in deze functie leiding aan een team van 14 medewerkers: 6 op de QA-afdeling en 8 op de QC-afdeling.
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669.



TECHNICAL CUSTOMER SUPPORT MANAGER

ENSURING THE BEST PRODUCTS AND THE HIGHEST SERVICE LEVEL ROTTERDAM

Olenex, a full-function joint venture between ADM & Wilmar, offers customers around the globe an extensive portfolio of high-quality edible oils and fats, from commodities to specialties, as well as superior technical support. Olenex owns and operates a specialty oils and fats facility and a palm refinery in Hamburg (Germany) as well as tropical oils processing plants in Bake (Germany) and Rotterdam (Netherlands). It also manages raw materials sourcing, trading, sales and marketing operations. In addition, Olenex markets refined oils and fats from ADM's plants in the Czech Republic, Germany, the Netherlands, Poland and the UK. For this rapidly growing and dynamic organization we are searching for an analytical and keen Technical Customer Support Manager, who will be responsible for providing technological support to sales colleagues and customers, being an integral part of product development projects.
Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-53137885.



PRODUCT DEVELOPMENT MANAGER

VERBINDER EN DRIJVENDE KRACHT ACHTER INNOVATIE HOLTEN

VivEra is de marktleider van Nederland op het gebied van vleesvervangers. Zij heeft de ambitie om door middel van een 'Goodness Revolution' de aankomende 5 jaar te verviervoudigen. VivEra wil mensen laten proeven dat het verminderen van vlees eten niet moeilijk hoeft te zijn. Al sinds 1990 ontwikkelt en produceert VivEra de lekkerste, innovatieve plantaardige producten zoals burgers, schnitzels, gehakt, groenteschijven en steaks. Op de vestiging in Holten werken ruim 350 mensen. De producten liggen in Nederland in het schap bij alle retailers, maar worden ook naar 26 landen in Europa geëxporteerd. Wij zoeken een enthousiaste en ervaren Product Development Manager die strategische projecten en innovatiesessies opzet. Jij gaat de groep Product Developers naar het volgende niveau helpen. Twijfel niet en neem contact met ons op als jij je herkent als die proactieve Product Development Manager.
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126.



AUDITOR EXTERNAL LABORATORIES

COMMUNICATIVE SPECIALIST WITH A KEEN SENSE FOR QUALITY AND STANDARDS VEGHEL

A job at **Mars** is never just a job. It's an adventure. A journey. Anything but blindly following what other people tell you to do. With Mars, the decisions you make matter. It means you can rewrite the rules and build new solutions. You can develop your ideas and create new successes. In a culture where The Mars Five Principles – Quality, Responsibility, Mutuality, Efficiency and Freedom – are the main driver – and with brands active globally and sales of over \$35 billion – you can make it mean more no matter where you join Mars. Start a new chapter at Mars as Auditor External Laboratories and be responsible for the quality and performance of the internal and external laboratory network. You will act as lead auditor in the EMEA region for the Mars Quality Laboratory Standard based on ISO 17025 and driving the SLA for the laboratory network.
Consultant: Michiel Dekkers, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-86805669.



INTERIM MANAGEMENT

DUPP INTERIM VOOR PROFESSIONELE TIJDELIJKE OPLOSSINGEN NEDERLAND

DUPP - Interim Management is de intermediair voor zelfstandig opererende interim managers met kennis van en ervaring in de food branche die snel en effectief tijdelijke managementposities kunnen invullen. Door de positie van marktleider in food recruitment beschikt DUPP Interim over een zeer breed en gespecialiseerd netwerk van gekwalificeerde en ervaren interim managers. Wij staan garant voor passende oplossingen voor korte of langlopende opdrachten. DUPP Interim bemiddelt in Interim Management posities binnen de disciplines Marketing & Sales, Operations, Research & Development, Quality Assurance en Algemeen Management. Wij zijn succesvol door onze specialisatie in food, onze flexibiliteit en klantgerichtheid. Onze werkwijze is erop gericht om snel en adequaat geschikte kandidaten aan te bieden. Vanzelfsprekend lichten wij onze dienstverlening graag toe.
Consultant: Daphne van der Hee, telefoon 0317-468686 of 06-53868415

ENERGIETRANSITIE

Weet je het nog? In groepjes werken aan een project op school; wat een stress gaf dat vaak. Er zaten altijd wel een of meer lapzwans tussen die niks deden, afspraken niet nakwamen, comfortabel achterover leunden, wachtend op het resultaat.

Er is veel veranderd, maar dit niet. Dit type leerling bestaat nog steeds, zo begrijp ik uit de tirades van mijn kroost. Zowel op de middelbare school als op het hbo manifesteren de klaplopers zich; met anderen voor zich laten werken. "Ik moet het allemaal alleen doen!" roept de oudste. "Ik ben er klaar mee! Ik stop ermee. Laat de rest van het groepje maar eens de handen uit de mouwen steken." Maarja... er komt één groepscijfer uit. Zie hier haar tweestrijd: geeft ze het uit handen en riskeert ze zo een onvoldoende op haar lijst? Of laat ze de lulak meeprofiten van haar inspanningen?

Ik vertel ze dat het uiteindelijk gaat om ieders eigen leerproces en ontwikkeling. Dat proces staat min of meer los van wat een ander wel of niet doet. Uiteindelijk valt iedere nietsnut een keer door de mand, toch? En er is nog een derde optie: zou het haar lukken om de leiding te nemen en iedereen te motiveren zijn verantwoordelijkheid te pakken? De middelste heeft dit keer meer geluk: in haar huidige groepje wordt goed samengewerkt. Ik zie hoeveel energie haar dat geeft.

Terwijl we hierover aan de keukentafel discussiëren, valt me de analogie op met de discussie rondom duurzaamheid, en met maatregelen die we wel of niet nemen om duurzamer te leven. Te vaak hoor ik om me heen opmerkingen als 'Waarom zou ik investeren/ minder vliegen/ veranderen? Kijk eens naar die andere sector/ die Europarlementariërs/ dat andere land; laat zij het goede voorbeeld eerst maar geven, de puinhoop opruimen!'

De EU wil dat alle bedrijven in 2050 klimaatneutraal zijn. Om dat te halen moet corporate Europa de komende jaren vele miljarden investeren: 25 procent van de kapitaalinvesteringen moet duurzaam zijn om het doel te halen, zo becijferde de

non-profitorganisatie CDP (Carbon Disclosure Project). Eén ding is duidelijk: we staan aan het begin van een grootschalige 'vergroening'. De energietransitie begint op stoom te komen, er wordt geïnvesteerd in circulair. Een duurzamere wereld is ieders verantwoordelijkheid. Het is net als op school: samenwerken en de handen uit de mouwen steken gééft energie; precies wat we nodig hebben om de economie draaiende te houden.

Judith Witte
judith@b2bcommunications.nl



Inhoud

THEMA: DUURZAAM ONDERNEMEN



16

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

DUURZAAM ONDERNEMEN RAAKT ALLE KERNPROCESSEN

Sjoerd van Sprang (FrieslandCampina), Eveline Bruins (Blücher) en Josien Croezen (Duplaco) geven inzicht in en hun kijk op duurzaam ondernemen aan de hand van zes vragen.

EN VERDER...

OSV Netwerk	6
Van Oers United	22
Misleiding of verleiding?	28
Danone Nutricia	36
Nieuws Empack	40
Suiker Unie	42
Duplaco	46
HAS Food Experience	48

INTERVIEW

'NIEUWE TECHNIIEKEN HELPEN INDUSTRIE VERDUURZAMEN'

Voedselverwerkingsbedrijven hebben een sleutelpositie als het gaat om verduurzaming van de keten, meent Elies Lemkes, lector Duurzaam Producenten in de agrofoodsector aan de HAS Hogeschool. Een nauwe samenwerking met toeleveranciers en afnemers is noodzakelijk, net als de implementatie van innovatieve technologieën.



10



24

BEDRIJFSREPORTAGE

BOLSCHER MEER DAN VLEES

Roy en Chiel Bolscher van het vleesbedrijf 'Bolscher meer dan vlees' werken aan energietransitie, Harry's Farm en minder-vleesconcepten. 'De grens tussen vlees en vega vervaagt. Wij zijn al actief in de markt voor hybride producten en dus voorbereid'.

INGREDIËNTEN

ALTERNATIEF VOOR EI-EIWIT

De zoektocht naar alternatieve eiwitbronnen is volop aan de gang, de vraag vanuit de voedingsindustrie neemt toe. De Wageningse start-up 'FUMI Ingredients' timmert aan de weg met plantaardige eiwitten op basis van gist.



32

Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print en 12 maal per jaar tweetalig online. Het vakblad informeert ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven met trends & ontwikkelingen, duurzaam ondernemen, innovaties, verpakken, hygiëne en voedselveiligheid, processing, procestechnologie en wetenschap. Meer info: www.vakbladvoedingsindustrie.nl **Oplage:** 3500. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). **Voorpaginafoto:** ©Suiker Unie **Aan deze uitgave werkten mee:** Marco Balhuizen, Esther vd Lelie, Mathilde Lentjes, Hans Reichart, Jurje Brinkman, Janneke Vermeulen **Vormgeving:** Roy Kempers **Drukwerk:** Drukkerwerkmax, 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. 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 NL52RAB00142681075. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op www.b2bcommunications.nl. **Copyright 2020:** 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 redacteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.

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

**van
uhm** professionals
in food
processing

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

GLOBAL FLEXIBLES *Innovatief verpakken!*



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

Flexibele
Verpakkingen

Duurzame
Verpakkingen

Assortiment
Zakken

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



HIGH-CARE WASSERIJ LAVANS

Op dinsdag 7 april worden we met ons netwerk verwacht bij Lavans in Helmond. We hebben een uitgebreid programma voor je opgesteld, waarbij we niet alleen Lavans bezoeken, maar ook aandacht geven aan Leven Lang Ontwikkelen. Goed personeel binden en ontwikkelen is een belangrijk speerpunt voor Lavans. Hoe met zelfregulering omgegaan wordt (zelfsturende teams), komt ook aan bod. We beginnen deze keer met de rondleiding zodat we de wasserij nog in bedrijf kunnen zien.

VERNIEUWDE HIGH-CARE WASSERIJ

Lavans heeft vorig jaar een vernieuwde en uitgebreide high-care wasserij in gebruik genomen. Drie keer zo groot en voorzien van de modernste

technieken speelt de high-care ruimte optimaal in op de behoeften van de voedingsmiddelenindustrie voor het wassen van bedrijfskleding.

CHRISTEYNS

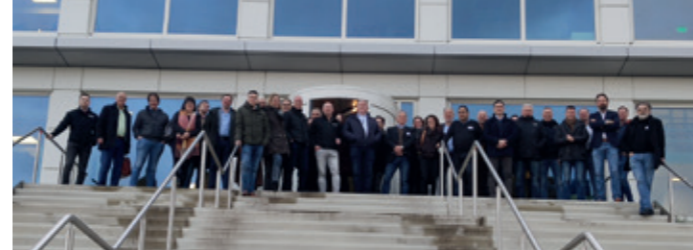
Dit bedrijfsbezoek is aangedragen door Christeyns, hygiënespecialist en partner voor de voedingsindustrie bij beheersing van voedsel-

veiligheid. Voor het wassen van bedrijfskleding biedt Christeyns professionele wasmiddelen, water- en energiebesparende processen, periodieke controles van het wasresultaat en de hygiëne en automatische doseerapparatuur.

 www.lavans.nl – www.christeyns.com/nl

WELKOM NIEUWE DEELNEMERS OSV

Bolidt Kunststoftoepassing – Michel Knaapen
Thermo King Transportkoeling – Peter Wilms



DANONE NUTRICIA

Op 13 februari 2020 waren we wederom van harte welkom bij Danone Nutricia. In samenwerking met Bedrijvenpark Laarakker, startten we het bedrijfsbezoek met een gezellige lunch verzorgd door de leerlingen van ROC de Leijgraaf.

Vervolgens stapten we op de bus naar Danone Nutricia Haps, waar we warm werden begroet. Het verhaal van de historie van Danone en de toekomstplannen is gepresenteerd door de Factory Director Simon Hage. Direct daarna liepen we een rondje door de fabriek. Vorige keer werd mijn rondleiding verzorgd door iemand met een technische achtergrond, deze keer was het een levensmiddelentechnoloog. Zo heb ik Danone door twee paar verschillende ogen mogen zien en ook deze keer weer veel geleerd. Bedankt voor een succesvol bezoek!

Lees meer over dit bedrijf verderop in deze editie.

OSV-GOLFDAG 23 APRIL

Zet het in je agenda. Donderdag 23 april gaan we met z'n allen nog een keer naar De Scherpenbergh in Lieren. Het wordt de vijfde keer in de geschiedenis van de OSV dat we daar ons balletje slaan. Het is dan ook een prachtige én prettige baan om op te spelen.

We organiseren een clinic voor de niet-golfers onder ons en voor de leden met gvb een vriendschappelijke wedstrijd. Je kunt je nu al aanmelden, dan ben je verzekerd van deelname.

 www.OSVnetwerk.com



WAT VANDAAG WAAR IS...

Vorige maand hebben we flink uitgepakt met het thema verpakken. Tijdens een rondetafelgesprek met ondernemers in food zijn diverse problemen op dit vlak aan de kaak gesteld. Met soms heftige discussies en veel onbegrip over het feit dat iedereen het wiel aan het uitvinden is. Laten we er een gezamenlijk innovatietraject van maken was de boodschap. Tja, wie mijn columns regelmatig leest, weet dat dat koren op mijn molen is. Samen kennisdelen is de basis van ons netwerk.

En dat is nodig, want zaken die vandaag waar zijn, zijn morgen misschien wel achterhaald. En daar kom je alleen maar achter als je je kennis deelt en kennis vergaart. En wij leren ook elke dag bij.

Tijdens het rondetafelgesprek is er ook gediscussieerd over biodegradable plastics. De conclusie was dat het huidige composteersysteem daar niet op is ingericht. De composteertijd is te kort, waardoor het biodegradable plastic er alsnog wordt uitgevist en de vuilverbranding in gaat. Kortom, we moeten hiermee stoppen.

En dat is dus inmiddels weer achterhaald. Onderzoekers van Wageningen Food & Biobased Research (ook lid van de OSV) hebben onderzocht hoe composteerbare plastics zich gedragen in het huidige GFT-afvalverwerkingsproces in Nederland. Circa 20% van wat er na 11 dagen uit de composteereactor kwam, was voldoende klein om te worden aangemerkt als compost. Conclusie: composteerbare plastics die voldoen aan de Europese norm EN13432 kunnen prima verwerkt worden met het GFT.

Kortom: ondernemen is je oren en ogen openhouden. Blijven lezen, leren en onderzoeken. En anticiperen op de nieuwste ontwikkelingen.

Saskia Stender



REINIGING EN HYGIËNE

QLEAN-TEC CHRISTEYNS GAAT VERDER ALS CHRISTEYNS

Eind 2017 werd Qlean-tec onderdeel van Christeyns, internationaal familieconcern op het gebied van hygiëneoplossingen. Afgelopen jaren kon het bedrijf daardoor fantastische nieuwe hygiëneconcepten uitrollen in o.a. de voedingsindustrie. Om de oplossingen van Christeyns breder uit te dragen en de herkenbaarheid in andere segmenten verder te vergroten, gaat Qlean-tec Christeyns verder onder de handelsnaam Christeyns. Daarmee sluit het aan bij de zusterbedrijven en wordt internationaal verdergewerkt vanuit één gemeenschappelijke naam en identiteit. De naamswijziging heeft uitsluitend zichtbare gevolgen, uitingen worden de komende maanden in lijn gebracht met de huisstijl van Christeyns.

www.christeynsfoodhygiene.nl



OVERNAME CONTINUÏTEIT GEWAARBORGD

Van Bussel Metaaltechniek in Asten heeft Spako Food Processing uit Deurne overgenomen. De twintig personeelsleden van Spako blijven in dienst van het bedrijf, dat voorlopig onder dezelfde naam wordt voortgezet. De eigenaren van Spako, Roeland en Gabriël Wasser, werkzaam in het bedrijf dat door hun vader in 1954 is opgericht, zijn blij: "Omdat we in de familiesfeer geen opvolging hebben, bereiken we met deze stap continuïteit van Spako." Ook Van Bussel Metaaltechniek is content. Ton van Bussel: "Kwaliteit, betrouwbaarheid en servicegerichtheid staan bij beide ondernemingen hoog in het vaandel. Dat was voor ons de sleutel om deze stap te zetten."

www.busselmetaaltechniek.nl

FREE FROM FUNCTIONAL & HEALTH INGREDIENTS (FFFHI)

De Free From Functional & Health Ingredients Expo in de RAI -op 24 en 25 juni 2020- belicht de vijf grootste en snelst ontwikkelende productcategorieën: Free From, Vegan, Natural/Organic, Functional en Ingredients. Met vijf sprekerspodia en gerichte conferenceprogramma's door trendwatchers en foodprofessionals, krijgt de bezoeker kennis en inzicht in o.a de laatste ontwikkelingen, innovaties en marktanalyses. FFFHI biedt netwerkmogelijkheden zoals international matchmaking en Meet The Expert Roundtables. Met producten van meer dan 350 exposanten verwacht het evenement zo'n 6000 hoog kwalitatieve bezoekers uit zo'n 63 landen te verwelkomen. Gratis early bird tickets zijn t/m 22 mei beschikbaar; daarna kosten de tickets online en op locatie € 30,-.

www.freefromfoodexpo.com

SEMINAR VERDIENMODELLEN VOOR GEZONDE EN DUURZAME VOEDING

Diverse voedingstrends zijn ontstaan uit de wens van consumenten scherpere keuzes te kunnen maken op het gebied van gezondheid en/of duurzaamheid. Op 24 maart vindt het seminar 'Verdienmodellen voor gezonde en duurzame voeding' plaats op de campus van Wageningen University & Research. Inspirerende sprekers zullen uitleggen hoe bijvoorbeeld een focus op kortere

ketens kan bijdragen aan nieuwe verdienmodellen. Aan het woord mensen van: Wageningen Economic Research, Elke Melk, Ekomenu, Floriade 2022 Almere, en True Food. In twee workshops onder leiding van Wageningen Economic Research wordt er gerekend aan duurzame voedselsystemen voor de toekomst.

www.wur.nl

NVWA MINDER GEBRUIK VAN SULFIET IN VLEES

Bij een risicogerichte inspectie eind 2019 van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) werd bij 15% van de geïnspecteerde bedrijven, waarvan bekend is dat ze de afgelopen jaren sulfiet hadden gekocht, het gebruik van verboden sulfiet geconstateerd. In eerdere acties was dit overtredingspercentage nog 50%. Het gebruik van sulfiet in vlees lijkt af te nemen concludeert de NVWA, maar tegelijkertijd lijkt het toevoegen van alternatieve middelen toe te nemen. Het kleuren van vlees en vleesbereidingen is niet toegestaan, ook niet met



alternatieve middelen. Het gebruik van kleurstoffen kan misleidend zijn omdat het vlees er verser uitziet dan het eigenlijk is. Hierbij kunnen risico's voor de gezondheid ontstaan. De NVWA blijft controleren op verboden gebruik van sulfiet, waarbij ook de gebruikte alternatieven beoordeeld zullen worden.

www.nvwa.nl

DATA-MANAGEMENT GOOGLE IN INTERNATIONALE GS1 BOARD

Het geven van gedetailleerde, accurate informatie aan de juiste mensen op het juiste moment, is de voornaamste reden voor Google om toe te treden tot de internationale board



van GS1. GS1 is van fundamenteel belang om standaarden onderdeel te laten uitmaken van product-datamanagement, waardoor grote waardecreatie voor bedrijven en consumenten mogelijk wordt. Afgelopen jaar is GS1 gestart met het wereldwijd register waarin alle actieve artikelcodes die zijn uitgegeven staan, met daarbij basisinformatie voor de identificatie van het product. Verified by GS1 is daardoor een wereldwijde oplossing waarmee retailers en marktplaatsen de identiteit van producten kunnen opzoeken en verifiëren. Google ondersteunt het Verified by GS1-initiatief. Dit register is niet alleen voor Google relevant, maar voor de hele industrie. Met de enorme vlucht van online verkopen is unieke identificatie essentieel geworden. Consumenten en handelspartners (o.a. retailers en marktplaatsen) eisen immers steeds meer productinformatie.

www.gs1.nl

FUTURE 50 FOODS WERELDGERECHTEN

Vorig jaar introduceerden Knorr en het WNF de zogenaamde '50 future foods', een lijst met ingrediënten die minder milieubelastend zijn en zorgen voor een duurzamere toekomst. Dit programma heeft wereldwijd steun gekregen van ngo's, media, retailers en chef-koks en speelt een belangrijke rol bij het onder de aandacht brengen van een gevarieerder voedingspatroon. Knorr zet een volgende stap door toezegging het aantal Knorr-producten wereldwijd met Future 50 Foods met 25% te verhogen. Een groot deel van die innovatie komt voort uit Unilevers Global Food Innovation Centre in Wageningen. In Nederland zijn de Future 50 Foods inmiddels toegepast in de variatietips van 10 Knorr Wereldgerechten, en



daar komen er dit jaar nog 4 bij. Daarnaast wordt er een nieuw Wereldgerecht gelanceerd Miso Ramen met spinazie, paksoi en zeewier.

www.knorr.com

ONDERZOEK DUURZAMER VOEDINGSPATROON NOODZAKELIJK

Het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) bracht onlangs een update uit over de vleesconsumptie in Nederland. Zij stelt dat een duurzamer voedingspatroon, waarbij dierlijke eiwitten vervangen worden door plantaardige, noodzakelijk is om de groeiende wereldbevolking gezond te houden en het milieu niet over te belasten.

Het RIVM startte in 2019 met het SHIFT-DIETS-project (Stimulating consumer Habits Into Futureproof Total Diets) waarin ze kennis



verzamelen over effectieve interventies en beleidsmaatregelen om de overgang naar een duurzamer voedingspatroon te stimuleren. Het project richt zich vooral op jongvolwassenen (18-35 jaar) omdat zij hun eetgewoonten nog ontwikkelen. Enkele resultaten van de meest recente RIVM factsheet: 'Vlees heeft de grootste impact op de uitstoot van broeikasgassen en op milieu-indicatoren als verzuring en landgebruik. Mannen en vrouwen van 12-79 jaar consumeren gemiddeld per dag 48 gram dierlijke en 31 gram plantaardige eiwitten. De helft van de dierlijke eiwitten komt uit vlees, de andere helft uit kaas, zuivel, vis en eieren. Plantaardige eiwitten haalt men vooral uit brood, granen, rijst, pasta, groente, noten, zaden en aardappelen. Slechts 4% van de Nederlanders eet nooit vlees. Hoogopgeleiden eten gemiddeld minder vlees dan lager opgeleiden.'

www.rivm.nl

CHRISTEYNS
FOOD HYGIENE
WWW.CHRISTEYNSFOODHYGIENE.NL
FEEL SAFE WITH US

'Je hebt elkaar nodig. De uitwisseling van gegevens is een randvoorwaarde'



ELIES LEMKES

'NIEUWE TECHNIEKEN HELPEN INDUSTRIE VERDUURZAMEN'

Voedselverwerkingsbedrijven hebben een sleutelpositie als het gaat om verduurzaming van de keten, meent Elies Lemkes. Een nauwe samenwerking met toeleveranciers en afnemers is daarvoor noodzakelijk, net als de implementatie van innovatieve technologieën.

Verpakkingsmateriaal gemaakt uit koeienmest en een high proteïne snack voor ouderen: twee voorbeelden van de ruim 140 projecten die begin februari te zien waren tijdens de HAS Food Experience. Terugkerende thema's waren onder meer de eiwittransitie (vleesvervangers, stimuleren van groente- en fruitconsumptie met nieuwe productconcepten), voedselverspilling tegengaan en het verwaarden van reststromen. "Hier worden de duurzaamheidsprofessionals van de toekomst opgeleid," vertelt Elies Lemkes met trots en vertrouwen.

Sinds twee jaar is ze lector Duurzaam Producenten in de agrofoodsector aan de HAS Hogeschool in Den Bosch. Samen met een team van docentonderzoekers en met studenten en docenten uit de opleidingen Milieukunde, Voedingsmiddelentechnologie en International Food & Agribusiness, richt ze zich specifiek op het tegengaan van voedselverspilling aan de productiekant ('foodloss'); verduurzaming van voedselproductieprocessen; sluiten van kringlopen, en het meten van duurzaamheid. "Waar aan de WUR vooral fundamenteel onderzoek

gedaan wordt, is ons onderzoek praktijkgericht. Onze ambitie is om partijen door de hele keten te helpen te verduurzamen met concrete oplossingen."

HOE HEEFT U DE AANDACHT VOOR DUURZAAMHEID IN DE FOODSECTOR DE AFGELOPEN JAREN ZIEN VERANDEREN?

"Het thema is verschoven van 'nice to have' naar 'need to have'. Voorheen werkte ik voor de agrarische sector; daarin speelt duurzaamheid van nature een rol. Onder invloed van >>





KOEL- EN VRIESHUISBOUW ❄️ **ISOLATIESYSTEEMBOUW**

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

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!

Wegen en productinspectie
Ons uitgebreide assortiment voor de voedingsmiddelenindustrie



On-site service





GERMAN QUALITY
German Quality

Wij zijn al meer dan 150 jaar dé specialist voor wegen en productinspectie
Industriële weegschalen, Metaaldetectoren, Checkweighers, X-Ray detectoren,
Tankweging en On-site service

Minebea intec
The true measure

Neem contact met ons: +31.30.602.50.30 of info.nl@minebea-intec.com www.minebea-intec.com

maatschappelijke ontwikkelingen en nationale en internationale wet- en regelgeving is duurzaamheid een 'spot-on' thema geworden door de hele keten. In boardrooms van foodbedrijven en retailers zie je steeds sterker een intrinsieke motivatie rondom het onderwerp."

WELKE ROL HEEFT DE FOODVERWERKINGS-INDUSTRIE IN DE DUURZAAMHEIDSONTWIKKELINGEN?

"Foodprocesbedrijven hebben een sleutelpositie, ze zijn immers de spil in de keten. Zij kunnen invloed uitoefenen door zelf duurzame keuzes te maken op het gebied van onder andere grondstoffen, verwerkingstechnieken, transport en verpakkingsmateriaal. Daarvoor

Het opleidingsteam van docenten en studenten uit de opleidingen Milieukunde, Voedingsmiddelen-technologie en International Food & Agribusiness

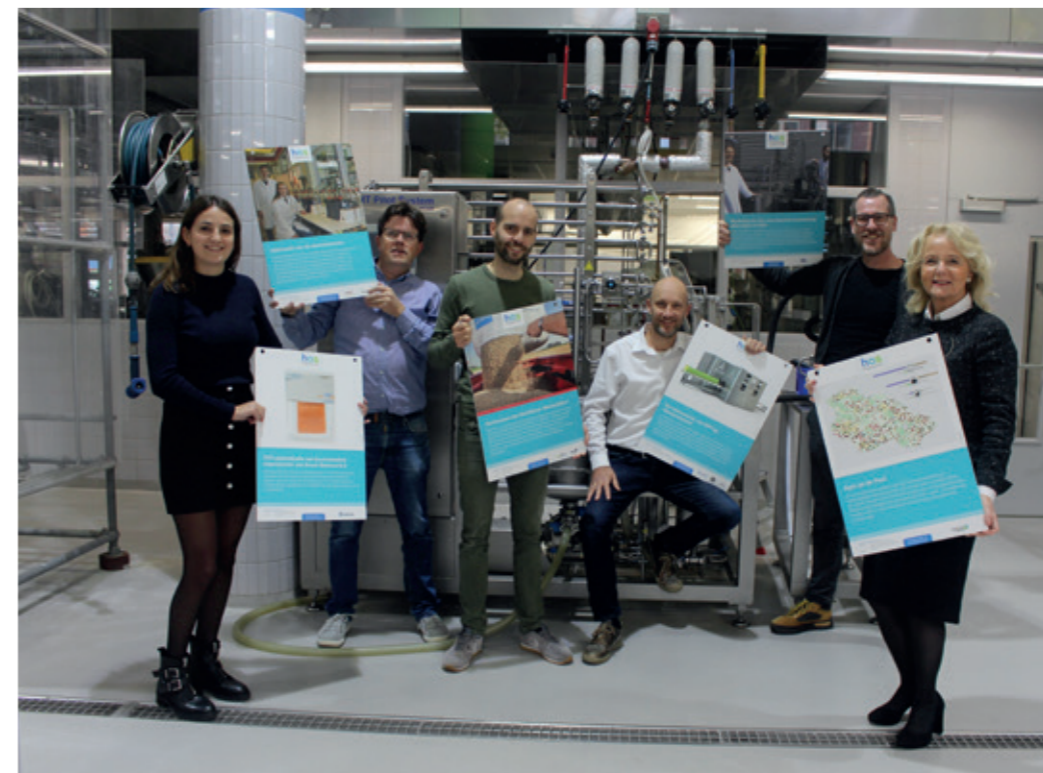
moeten ze in gesprek gaan met hun toeleveranciers en afnemers. Dat gebeurt steeds meer. Duurzaamheid begint aan de basis. Daarom faciliteren sommige foodprocesbedrijven bijvoorbeeld boeren met een serviceprogramma om te kunnen verduurzamen, zelfs in Azië. Zo bied je hun een handelingsperspectief. De kostprijs van duurzame producten kan hoger zijn. Zijn afnemers bereid om extra te betalen? Duurzaamheid in de keten laten doordringen, lukt dus alleen als er goed wordt samengewerkt."

BEHALVE DUURZAME KEUZES MAKEN BIJ TOELEVERANCIERS EN AFNEMERS; HOE KAN DE INDUSTRIE ZELF DE VERWERKINGS-PROCESSEN VERDUURZAMEN?

"Verschillende technologieën bieden hiervoor mogelijkheden. We hebben een unieke samenwerking met Food Tech Brainport in Helmond,

een expertisecentrum voor het MKB waar technische innovaties voor een duurzamere foodsector ruim baan krijgen. Onze studenten werken hier aan vragen vanuit de praktijk. Win-win voor bedrijf en student, en het brengt de kennisontwikkeling verder. Daar hebben we allemaal baat bij. Ik nodig dan ook graag bedrijven uit om vragen en opdrachten bij ons neer te leggen. We hebben een zevental technologieën geselecteerd die een langere houdbaarheid geven en waarbij minder water en energie verbruikt worden. Ook zijn de producten beter van kwaliteit: smaakvoller, gezonder en ze zien er beter uit. Momenteel testen we onder meer de Radio Magnetic Freezing-methode, waarbij producten worden ingevroren onder invloed van radiogolven in combinatie met een magnetisch veld. Daardoor wordt 20% minder energie verbruikt dan bij conventionele vriesmethoden, ontstaan kleinere ijskristallen die de cellen van het product minder beschadigen, en is er minder vochtverlies bij het ontdooien en/of verwerken – 'drip loss'. Ideaal voor de verwerking van zacht fruit. Bij mijn lectoraatsrede serveerden studenten die hiermee werkten mango die met deze methode ingevroren was; heerlijk zacht en romig en puur natuur zonder toevoegingen!

Verder doen we onderzoek naar High Pressure Processing. Deze techniek wordt al decennia gebruikt in de VS en is nu in Europa sterk in opkomst. Verpakte voedingsmiddelen worden onder zeer hoge druk gezet waardoor listeria en salmonella tot 5 log reductie worden geneutraliseerd. De houdbaarheid wordt drie tot vijf keer langer dan bij traditionele conserveertechnieken. Zo kun je conserveermiddelen en e-nummers omlaag brengen. De houdbaarheid van soepen, sauzen, dips, versgeperste sappen en smoothies wordt met deze methode tot 60 dagen verlengd, en die van verpakte vleeswaren tot wel 120 dagen. Daarmee breng je rust in de logistieke keten, creëer je een efficiëntere productie omdat je vooruit kunt >>



produceren en reduceer je derving – prettig voor retailklanten. Bovendien vergroot je je exportgebied omdat koelverse producten niet per vliegtuig maar per vrachtwagen of boot vervoerd kunnen worden.

Een derde techniek die we testen, is Agitated Thin Film Drying. Die is gericht op het vacuüm drogen bij lagere temperaturen, zodat zijstromen zoals waterdamp en mogelijke emissies opgevangen en verward kunnen worden. Ideaal voor foodprocesbedrijven waar koffie, kruiden en zuivelpoeder worden gemaakt. Hiermee kan een energiereductie van tientallen procenten worden gerealiseerd. Maar omdat het mogelijk een ander poeder oplevert dan sproeidrogen, moeten we dit nog verder onderzoeken.”

KLINKT VEELBELOVEND. WELKE BEREN LIGGEN NOG OP DE WEG?

“Het toetsen van de haalbaarheid van het invoeren van een nieuwe technologie blijft een uitdaging. Niet alleen in technologische zin, maar ook in maatschappelijk en uiteraard economisch opzicht. Het meten van duurzaamheid is dan ook een onderzoekslijn in het lectoraat. Het gaat dan om meer dan Life Cycle Analysis. True cost accounting is in opkomst, maar nog volop in ontwikkeling. Verder vergen de vervangende technieken natuurlijk investeringen. In en naast nieuwe procestechnologieën zullen in toenemende mate robotisering, artificial intelligence en Internet of Things een rol spelen. Die investeringen moeten kunnen renderen. Aan het eind van de dag gaat het toch om wat er gekocht en gegeten wordt. Dat vergt ook een samenspel met de overheid die ontwikkelingen kan stimuleren: publiek-private samenwerking. Een ander mogelijk obstakel is de samenwerking bij het uitwisselen van data. Duurzaamheid vereist een transparante keten, en dus het delen van gegevens. Dat is voor veel bedrijven nog wennen. De wil is er veelal, de data ook, maar aan het maken van concrete afspraken zijn vele aspecten verbonden.”



WAARTOE ZOU EEN BETERE SAMENWERKING LEIDEN? EN WELKE ROL SPEELT DUURZAAMHEID IN ONS TOEKOMSTIG EETPATROON ALS HETAAN U LIGT?

“Je hebt elkaar nodig om een duurzaam product op de markt te brengen. Als een duurzaam geteeld product niet duurzaam wordt verwerkt, verpakt en getransporteerd dan is het, eenmaal bij de consument, niet duurzaam meer. De uitwisseling van gegevens is dus een randvoorwaarde. Als data ook toegankelijk wordt voor consumenten, kunnen zij hun productkeuze bovendien baseren op een persoonlijke definitie van duurzaamheid en daarmee hun dieet variëren: van vers tot kant en klaar, van diervriendelijk tot lage footprint, etcetera. Duurzaamheid kent immers vele gezichten. Een veganistisch dieet lijkt duurzaam, maar als je bijvoorbeeld veel avocado's eet, jaag je de belasting van het milieu ten gevolge van het waterverbruik bij de productie én de 'foodmiles' alsnog omhoog. Duurzaamheid is voor consumenten nu nog geen hoofdreden om een product aan

Elies Lemkes-Straver (1957) heeft een lange staat van dienst in de agrofoodsector, high tech en design. Van 2012 tot 2018 was ze algemeen directeur bij ZLTO (de belangenvereniging voor boeren en tuinders in Zeeland, Noord-Brabant en Zuid-Gelderland) en de daaraan gelieerde investeringsmaatschappij NCB. Daarvoor was ze directeur van Brainport Eindhoven, een samenwerkingsverband tussen gemeenten, bedrijven en kennisinstellingen in de regio op het gebied van hightech, design en de maakindustrie. Bij haar aantreden als lector aan de HAS Hogeschool in 2018 zei Lemkes: "Ik kijk uit naar mijn nieuwe activiteiten op het door mij zo geliefde snijvlak van kennis, innovatie en ondernemerschap."

te schaffen. Maar dat gaat veranderen, dat geloof ik stellig.”

 www.has.nl

tba

transportbandaandrijving.nl

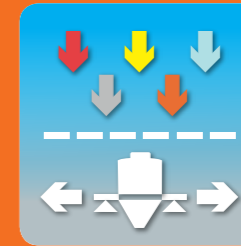
voor elke band de juiste aandrijving

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



Automatische batch voorbereiding

AZO COMPONENTER®

Flexibel automatiseren van kleincomponenten

- betrouwbaar
- nauwkeurig
- traceerbaar



AZO®
www.azo.com

TRENDS & ONTWIKKELINGEN

DUURZAAM ONDERNEMEN RAAKT ALLE KERNPROCESSEN

Heterotrofe kweek in plaats van autotrofe kweek. Een verantwoordelijkheidsgevoel van 'gras tot glas'. Speciaal ontwikkelde waterbesparingsystemen; duurzaam ondernemen wordt volop omarmd én geïmplementeerd in de voedingsindustrie. Wat is de stand van zaken?

De deskundigen Sjoerd van Sprang (Manager Sustainability & Innovation Communications - Global Corporate Communications bij FrieslandCampina), Eveline Bruins (Key Account / Area Sales Manager – Benelux bij Blücher) en Josien Croezen (Product Specialist bij Duplaco) geven inzicht in en hun kijk op duurzaam ondernemen aan de hand van 6 vragen.

WAT DOEN JULLIE CONCREET OM DUURZAMERE ONDERNEMEN?

Sjoerd van Sprang: "Van gras tot glas voelen en nemen we bij Friesland Campina onze verantwoordelijkheid, op allerhande gebieden. Wij maken cruciale voeding(sstoffen) beschikbaar voor een groeiende wereldbevolking en verminderen de broeikasgasuitstoot. Dat doen we onder meer door over te stappen op schonere en hernieuwbare energiebronnen. Vaak worden deze opgewekt door onze leden/melkveehouders. Binnen ons bedrijf zijn er duidelijke regels voor een duurzaam inkoopbeleid van

grondstoffen, met respect voor mens, dier en natuur."

Eveline Bruins: "Blücher (onderdeel van de Watts-groep) is fabrikant van RVS afvoersystemen. Het fijne van RVS is dat het 100% recycleerbaar is, en dat is precies wat we doen. De verpakkingen voor de buizen en goten hebben een FSC-keurmerk. In de fabrieken wordt uiteraard afval gescheiden, maar we letten ook op kleine dingen. Zo gebruiken we geen plastic bekken. Water is een schaars goed, dus we doen ons uiterste best om water te besparen waar, hoe en wanneer we maar kunnen. Zo hebben we binnen de Watts-groep diverse waterbesparingsystemen ontwikkeld. Een dagelijkse monitoring en een intensief water-reductieplan zijn van kracht. Bij Blücher gaan we nog een stapje verder: met onze HygienicPro-goten bespaart een bedrijf tussen de 40 en 90% water."

Josien Croezen (Duplaco): "Duplaco B.V. implementeert duurzaam ondernemen op twee manieren: via onze kweekmethode en via de >>





In mijn warme keuken gebruik ik gasloze stoomketels

Johan van Marie - Uitgekookt



STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE

Hebt u al een EHEDG filterstraat?
Bel 06-22806711 voor 15 minuten gratis advies!



CSB-SYSTEM



Discovery Days 2020
26.05.-28.05.2020
Geilenkirchen, DE

Hoeveel begrijpt uw software van vlees?

Die van ons een heleboel.

Branche specifieke processen, integratie van machines en fabrieken, monitoring en reporting, traceerbaarheid, recepturoptimalisatie, 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

aard van algen als product. Om met de eerste te beginnen; wij kweken op heterotrofe wijze. Hierdoor produceren we veel algen op een kleine oppervlakte met een lage energielast. Ook de hoeveelheid water die we moeten gebruiken, ligt - vergeleken met de andere productie-methoden - erg laag. Tot slot is er de mogelijkheid om op termijn over te gaan op reststromen om het proces nog verder te verduurzamen. De aard van algen als product is ook duurzaam. Denk aan de Chlorella alg die wij ter plaatse produceren, en die een ongewoon rijk nutriëneel profiel heeft."

WAT IS DE BELANGRIJKSTE MOTIVATIE VOOR DEZE AANPAK?

Sjoerd van Sprang: "Dat ligt in onze purpose (nourishing by nature) en onze coöperatieve aard om samen te werken voor de lange termijn waarmee we dankzij de natuur goede voeding kunnen bieden. Om die reden moeten we ook goed omgaan met de mensen die het maken en de natuur die we gebruiken." Eveline Bruins: "Zorgzaamheid en verantwoordelijkheid. Met onze expertise in watertechnologie, willen we continu het comfort, de veiligheid en de levenskwaliteit voor mensen overal

ter wereld verbeteren. We doen dit onder andere door een uitgekiend milieumanagement-beleid bij de diverse Watts' locaties. Wereldwijd verlenen we toegang tot schoon en veilig water en tonen we algehele maatschappelijke betrokkenheid door het steunen van diverse goede doelen. Al tientallen jaren streven we ernaar om de helpende hand te bieden aan de gemeenschappen die ons werk zo belangrijk maken." Josien Croezen: "Er is een transitie gaande van conventionele voedingsmiddelen naar alternatieve, duurzame en voedzame levensmiddelen. Duplaco micro-algen voldoen daar volgens ons aan en zijn toepasbaar in vega(n) producten. Wij willen een rol spelen in deze transitie, zodat jong en oud in de toekomst verzekerd zijn van toegang tot gezonde voeding."

WELKE OBSTAKELS KOMT U DAARBIJ ZOAL TEGEN? EN: HOE LOS JE DIE OP?

Sjoerd van Sprang: "De snel opvolgende veranderingen in regels en wetten maken verduurzaming niet altijd makkelijk. Wat is er nu vereist, en hoeveel moet daarin nu geïnvesteerd worden? Die keuze heeft invloed op de overgebleven ruimte om te investeren in extra verduurzamende maatregelen en dergelijke. Oplossingen

zien we onder andere in samenwerking en het delen van inzichten. We werken aan meer verdienvermogen voor onze leden-melkveehouders, zodat er ruimte en aantrekkingskracht over blijft om te blijven verduurzamen." Eveline Bruins: "Het is niet altijd mogelijk om alles uit te voeren wat we voor ogen hebben, bijvoorbeeld voor een duurzame inzetbaarheid en behoud van personeel. Zo is het is tegen de wet om werknemers gratis lunches aan te bieden, zij moeten hiervoor een kleine bijdrage betalen. Soms heb je een mooi idee, maar werkt het niet. We hebben geïnvesteerd in allerlei materialen die onze werknemers kunnen gebruiken tijdens pauzes of gewoon tijdens werkuren: van fietsen tot elastieken. In het begin zijn dit gewilde attributen, maar na verloop van tijd wordt de animo minder. Toch blijft het belangrijk om inventief te blijven en met nieuwe dingen te komen. Het is nooit mogelijk om iedereen tevreden te stellen, maar als je alert blijft in hetgeen wat mogelijk is en waar je mensen mee kan helpen, dan kom je een heel eind. We zijn erg toegewijd in het meten van onze vooruitgang in gezondheid, veiligheid en milieumanagement van al onze locaties. Dat geldt voor al onze 4,800 employees. Wij geloven dat het welzijn en de veiligheid van onze employees essentieel zijn in de werkomgeving. Beroepsletsel en ziekte is te voorkomen, en activiteiten moeten door iedereen veilig uitgevoerd kunnen worden." Josien Croezen: "Onze kweek zou verder verduurzaamd kunnen worden door reststromen te gebruiken, maar zo ver zijn we helaas nog niet. Barrières hierbij zijn het aanpassen van ons nauwgezette productiesysteem op de reststromen en het verkrijgen van reststromen met voldoende functionaliteit voor de alg. Denk aan lage variatie in bruikbare voedingsstoffen, geen contaminaties, etcetera. Ons plan is om te blijven investeren in onderzoek, zodat we over voldoende kennis en middelen beschikken om ons proces verder te verduurzamen, én de kwaliteit van het product te kunnen blijven waarborgen."



©PNIGT89SHUTTERSTOCK.COM

Vormmachine voor ballen en ambachtelijke hamburgers



Diafragma series

DF 50: Ø20 – Ø48 20 – 70 gr.
DF 70: Ø40 – Ø65 60 – 140 gr.
DF 100: Ø60 – Ø95 130 – 200 gr.

Technische gegevens

Bandsnelheid: 30 meter/min
Capaciteit: 170 porties/min

ATM 200

Hoge productie snelheid
Hygiënisch ontwerp
Groot gebruiksgemak
Bijzondere productie flexibiliteit
Pletband is in hoek en hoogte verstelbaar
Ook geschikt voor vlees vervangende producten



✉ info@tapmachinebouw.nl

🌐 www.tapmachinebouw.nl

☎ +31 (0)79 341 66 46

📍 Edisonstraat 7, 2723 RS Zoetermeer

Ben jij die vakidoot met passie voor Food?

Iedere dag is anders

Groeien en iedere dag een beetje beter worden in wat je doet

Werken op een persoonlijke, praktische en flexibele manier

Veel kennis en expertise binnen handbereik

Jij bent de toegevoegde waarde

Vind jouw baan in de food

Normec Foodcare is kennispartner in voedselveiligheid, productkwaliteit en smaak. Samenwerken met mensen die passie hebben voor het vak!

werkenbijnormecfoodcare.nl

 **Normec**
Foodcare

Thema: Duurzaam ondernemen

WAT LEVERT DUURZAAM ONDERNEMEN UW BEDRIJF OP?

Sjoerd van Sprang: "Geloofwaardigheid, betrouwbaarheid, een goede reputatie. Deze waarden betalen zich uit onder andere in de interesse van bestaande en nieuwe klanten." Eveline Bruins: "Getalenteerd, gemotiveerd en geëngageerde werknemers. Gezondere mensen zijn gelukkiger, en gelukkigere mensen zorgen voor betere resultaten." Josien Croezen: "Duurzaamheid zit in de kern van ons bedrijf door het product dat wij produceren en de manier waarop wij dit doen. Dit levert ons op dat wij bijdragen aan een gezondere wereld voor mens en dier, op een wijze waar wij achter staan."

HOE ZIET U DE TOEKOMST; ZET U DE INGESLAGEN WEG DOOR?

Sjoerd van Sprang: "Duurzaamheid is een cruciaal onderdeel van onze bedrijfsvoering. Dus een volmondig 'ja!'"

Eveline Bruins: "Jazeker. We blijven investeren in onze mensen én bronnen sparen waar mogelijk. Er is geen weg terug. We willen alleen verder." Josien Croezen: "Ook wij blijven bouwen aan een duurzame toekomst; door de mogelijkheden van microalgen ten volste te benutten. Voor de nieuwe productiefaciliteit onderzoeken we hoe we efficiënter gebruik kunnen maken van restwarmte. En als er een solide productie ligt, komen ook andere aspecten aan bod; zoals het gebruik van reststromen."

MISVATTINGEN OVER DUURZAAM ONDERNEMEN

Duurzaam ondernemen is hot, maar er bestaan veel misvattingen over: duurzaam ondernemen en bedrijfseconomische resultaten zouden elkaar bijten. Het tegendeel is waar: efficiënt en zuinig omgaan met grondstoffen en energie leidt tot financiële voordelen en een gezondere omgeving. En ook nog eens tot een beter imago. Dat alleen grote bedrijven duurzaam kunnen

ondernemen, is niet waar. Duurzaam ondernemen raakt alle kernprocessen in meer of mindere mate. Het verminderen van de CO₂-uitstoot bijvoorbeeld, is binnen elk bedrijf te realiseren. Uit onderzoek blijkt dat organisaties met een actief MVO-beleid een hogere arbeidsproductiviteit, minder verloop en een lager ziekteverzuim hebben.

KANSEN

Kansen liggen er in alle bedrijfsprocessen: Technische problemen? Ga in gesprek met universiteiten, hogescholen en innovatiecentra. Innovatiehubs zijn door heel het land te vinden. Verzamel zo veel mogelijk data en gebruik deze om de bedrijfsprocessen te optimaliseren. Loop alle bedrijfsprocessen na en bekijk waar milieubesparende maatregelen mogelijk zijn. Soms zitten die in een onverwachte hoek. Verdiep je in subsidies. Dat kost wat tijd en moeite, maar er ligt veel geld op de diverse planken, te wachten op een goed idee.



DUURZAME AMBITIES VAN VAN OERS UNITED

EEN GEBOUW DAT PRAAT



Cees van Diest (l)
en Ronnie Schiltmans

Cees van Diest, Facility en HSE manager bij Van Oers United wil vooral slimmer werken. Ronnie Schiltmans, directeur en eigenaar van Prodoor in Apeldoorn, wil dat ook. Samen zijn ze al een eind op weg als het gaat om het onderhoud van alle industriële deuren op twee locaties van Van Oers United: Dinteloord en Ridderkerk.

Cees en Ronnie vertellen daarover in het lichte, moderne bedrijfsrestaurant in het gebouw van Van Oers United (VOU) in Dinteloord. De internationale leverancier voorziet de Europese supermarkten jaarrond van verse groenten, die worden geteeld in Afrika, Europa en in Zuid- en Midden-Amerika. Sinds 2015 is VOU opgenomen in de groentedivisie van de Franse coöperatie Agrial, Europees marktleider. De groenteverwerker en -distributeur investeert in zaken als beperking van het waterverbruik, tegengaan van voedselverspilling, versterking van de biodiversiteit en de scholing van medewerkers en hun kinderen. Het nieuwe gebouw in Dinteloord (2018), distributiecentrum voor spruiten en bonen, is met zijn BREEAM-certificering van het hoogste niveau Outstanding ook een goed voorbeeld van de duurzame ambities van VOU.

EFFICIËNTIE & CONTINUÏTEIT

Toen Cees van Diest na de bouw op zoek moest naar een specialist voor het onderhoud van de 60 industriële deuren in Dinteloord, hoefde hij niet ver te zoeken. "Ik wilde een partij die meedenkt over slimmer werken. Prodoor in Apeldoorn deed het deurenonderhoud in Ridderkerk en werkte daar al slimmer." Ronnie Schiltmans: "Een voorbeeld: als er een storing is, verhelpen wij die, maar we doen ook direct een visuele inspectie, zodat VOU meer haalt uit efficiëntie en continuïteit. Als er reparaties nodig blijken, voeren we die direct uit. Daarnaast krijgen we zo een goed zicht op de staat van de installatie, kunnen we preventief onderhoud plannen en verstoringen in de toekomst voorkomen." Met die aanpak wordt het zwaartepunt verlegd van storings- naar planbaar onderhoud. Cees: "Maandlijks voeren de monteurs preventief onderhoud uit, altijd in samenspraak. Bij een storing bepalen we samen wat er direct moet gebeuren en wat er uitgesteld kan worden tot de inspectieronde. Meer planbaar onderhoud zorgt voor meer regelmaat en is duurzamer. Geen uitschieters in werkzaamheden en kosten." Ronnie vult aan: "Doordat we het



functioneren en de staat van de installaties steeds zorgvuldig monitoren en tijdig ingrijpen, is de technische levensduur langer en zijn de afschrijvingen lager. Ook dat is een verbetering van de duurzaamheid."


WIE MOET IK BELLEN?

Prodoor levert weliswaar industriële deuren, van dockequipment tot en met snelloopdeuren, maar is niet gebonden aan één fabrikant. Daardoor is het bedrijf in staat onderhoud en service te bieden voor alle soorten en merken. Dat is een voordeel, want het arsenaal aan deuren in een onderneming komt gewoonlijk van meerdere leveranciers. "We zeggen nooit nee", stelt Ronnie, "en hebben ons daarom uitgebreid verdiept in de producten. De klant hoeft dus nooit te denken: wie moet ik bellen?" Belangrijk, want als je verse producten levert aan supermarkten, is tijdige levering cruciaal en moet een verstoring zo snel mogelijk verholpen worden. "De bedrijfszekerheid van VOU is een voorwaarde voor de vereiste leverbetrouwbaarheid. Ook moet het effect op energieverbruik en versheid beperkt blijven." Doordat op de locatie een voorraadkast staat van Prodoor, met gereedschappen en materialen, kan de monteur zijn werk nog sneller uitvoeren. De storingsmonteur die bij VOU aan de slag gaat, is steeds dezelfde, is op de hoogte van alle HACCP en veiligheidseisen, heeft onbeperkt toegang, kent de details van de locatie en is in het bezit van bescher-

mende kleding en middelen. Doordat er een vaste monteur voor het bedrijf wordt ingezet, voelt deze zich, vertelt Ronnie, echt betrokken bij de installaties. "Dus kiest hij de beste oplossingen en aanpak, niet alleen met het oog op de snelheid, maar ook voor de langere termijn."

INNOVEREN

Cees heeft samen met Prodoor nog diverse vernieuwingen in petto. "Sensoren gaan informeren over de staat van de installaties. Het gebouw gaat 'praten': the Internet of Things. Als tussenstap hebben we een app in gebruik waarin medewerkers melden en volgen wat belangrijk is voor het onderhoud. Straks zullen sensoren waarschuwen als er actie ondernomen moet worden, direct of op termijn." Ronnie ziet volop mogelijkheden in onder meer de vleesindustrie, waar een storing in de deureninstallaties effect heeft op het gehele proces. "Sensoren zullen elke verstoring registreren en via netwerk LoRa doorgeven. Dat brengt bedrijfszekerheid op een hoger niveau." Cees noemt de stap naar het pratend gebouw een voorbeeld van continuous improvement: "Daarin gaat het om verbeteren, borgen en instandhouden van verbeteringen. Deze principes zijn een bewezen aanpak die ik toepas in mijn werk." Een solide basis dus voor innovatie.

 www.vanoersunited.nl
www.prodoor.nl

BOLSCHER MEER DAN VLEES

SLAGER VAN DE TOEKOMST

We moeten zuiniger omgaan met de planeet. Bijvoorbeeld door een groter deel van onze eiwitten uit plantaardige bronnen te halen en te kiezen voor duurzame energie. Daarvan zijn ook de broers Roy en Chiel Bolscher, eigenaren en directeuren van het vleesbedrijf 'Bolscher meer dan vlees' in Enschede overtuigd.

Roy en Chiel Bolscher zijn niet bij hun overtuiging stil blijven staan, maar gingen concreet aan de slag met vernieuwing van hun bedrijf. Dat vraagt wel wat van een onderneming, want ondertussen is het business as usual. Het bedrijf levert vlees, uit de regio, én andere versproduc-

ten aan de horeca. Het accent ligt op kwaliteits-rundvlees. Er werken ongeveer 80 mensen.

ERFENIS

"We hebben een wereld door te geven," zegt Chiel, de jongste van de twee. Met die erfenis

gaan we niet goed om, stelt hij vast. Hij was als slager onder de indruk van de documentaire Cowspiracy over de impact van de veehouderij op het milieu. Ook de schandalen binnen de vleessector raken hem. De broers kozen ervoor niet "met de hakken in het zand" achter te blijven, maar juist actief te werken aan vernieuwing. Hun vader Harry, die het bedrijf in 1978 begon en in 2005 overdroeg, was hun voorbeeld. "Hij zag kansen in innovaties, zoals het kweekvlees dat Mark Post in 2013 presenteerde aan de wereld."

ENERGIETRANSITIE

Roy: "Elke vijf jaar stellen we met zijn tweeën een plan op. Vijf jaar geleden stonden op onze 'wensenlijst': energietransitie, Harry's Farm, en minder-vleesconcepten. De energietransitie, van grijs naar groen, lijkt wel wat op de eiwittransitie. Die gebruiken we als proeftuin." Bolscher heeft in 2014 de daken vol gelegd met zonnepanelen, bezorgt met elektrische wagens en realiseert waar mogelijk besparing en terugwinning. Het doel uit 2014 was een halvering van de CO₂-uitstoot in 2020 ten opzichte van 2015. Dat doel blijkt aan het begin van het jaar al ruimschoots overtroffen: min 80%. "Dat is, mede dankzij subsidies, volledig terugverdiend, dus zonder extra kosten."



Roy en Chiel Bolscher



'we willen alleen topkwaliteit'

Extra kosten zijn er wel voor Harry's Farm, genoemd naar de oprichter van Bolscher meer dan vlees. Het is een project van Chiel, opgeleid aan de slagersvakschool én aan de landbouw hogeschool, die graag wilde boeren. In een natuurgebied van 140 hectare in het Reggedal houden de broers een kudde van 150 Aberdeen Angus runderen. Dankzij de grazers blijft het natuurgebied behouden. Die eigen kudde, die overigens maar in een klein deel van de vraag van Bolscher voorziet, biedt volledige beheersing van de keten, van Farm to Fork en is daarmee een garantie voor de betrouwbaarheid. Chiel: "Vlees eten wordt een guilty pleasure. De consument kiest minder vaak vlees en als hij dat wel doet, dan voor het lekkerste. Volgens mij is dat het vlees van onze kudde." Aan plannen voor een tweede kudde wordt gewerkt.

EIWITTRANSITIE

Het derde doel in het vijfjarenplan vormt de ontwikkeling van minder-vleesconcepten. Roy: "Net als de energietransitie kent de eiwittransitie de hybride oplossing: een mix van vlees en

plantaardige producten. Sinds 2015 brengen we burgers op de markt die voor de helft bestaan uit vlees en voor de helft uit groente." Hij is opgeleid als levensmiddelentechnoloog en heeft de burgers, die rundvlees en champignons, en kip en/of broccoli of bloemkool combineren, eigenhandig ontwikkeld: "Thuis in de keuken." De ontwikkeling werd enthousiast gesteund door zijn vrouw die zag dat de kinderen dankzij de burgers meer groente aten.

SAMENWERKEN

Productontwikkeling hoeft straks niet meer in de keuken thuis, want Bolscher bouwt een nieuw pand. In het BREEAM-gecertificeerde gebouw komt ook een ruimte voor proeven en innovatie. Ook werken ze verder aan de ontwikkeling van vegetarische producten, in samenwerking met Wageningen Universiteit. Er worden onder meer proeven gedaan met de toepassing van plantaardig eiwitrijk erwtenmeel. Een bijzondere samenwerking is ook die met Meet Jack, die producten van Jackfruit als vleesvervanger - "Fruit for meat lovers" - levert

aan de horeca. Bolscher maakt een aantal van die vegetarische producten van de onrijpe vrucht. Roy: "Verschillende delen van de Jackfruit blijken geschikt voor specifieke producten, ontdekten onze medewerkers. Eigenlijk net als bij het rund dus."

PROTEÏNESPECIALIST

Wat ons terugbrengt bij het vak. Hoe ziet de toekomst van de slager eruit? Chiel: "Het slagersvak - het mooiste vak - blijft bestaan, maar verandert. De omzetting door lagere consumptie vangen we op door hogere kwaliteit. Juist de horecagast heeft daar behoefte aan." Roy: "Je ziet dat de grens tussen vlees en vega vervaagt. Wij zijn al actief in de markt voor hybride producten en dus voorbereid. Ook in die markt mikken we op topkwaliteit. De slager van de toekomst verkoopt geen vlees, maar is een proteïnespecialist."

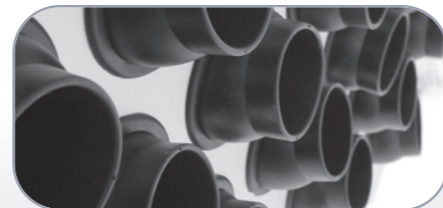
 www.bolscher.nl

Smitsair-JETsystemen



LUCHTDISTRIBUTIE OP MAAT

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



Toepassingsgebieden JETsystemen;

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

SMITSAIR-JETsystemen B.V.

Tel. 0297-564455

Fax 0297-569296

e-mail: jetsystemen@smitsair.nl

internet: www.smitsair.nl

SISMATEC

process & packaging solutions



VERPAK HET MET SISMATEC!

IN ALLE MATEN EN VORMEN!



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

DUURZAAMHEID IS VOORUIT DENKEN

Niets blijft hetzelfde, ook niet jouw bedrijf. Waar sta je over 25 jaar? Maakt je bedrijf dan steeds nog dezelfde producten, lever je nog dezelfde dienst? Besta je nog? We leven in een 'VUCA-wereld', letters die staan voor Volatility, Uncertainty, Complexity en Ambiguity. In zo'n wereld is duurzaam voortbestaan niet meer zo vanzelfsprekend.

Hoe duurzaam is jouw bedrijf in deze snel veranderende, onzekere, complexe en onduidelijke wereld? Kun je met je bedrijf gezinnen blijven onderhouden? Is er zicht op voortbestaan? Kun je een bijdrage blijven leveren aan deze wereld? Alles draait daarbij om de keuzes die je gaandeweg maakt.

Op dit moment laten de meeste mensen bij het kopen van voeding hun keuze bepalen door smaak, gemak en prijs, zo meldde TNO Voeding. Maar dat verandert. Duurzaamheid speelt een steeds prominentere rol. De meeste bedrijven spelen daar nu ook op in. Maar kijk je ook verder: waar ligt de focus in 2030? TNO verwacht bijvoorbeeld dat tegen die tijd 'gezonde keuzes maken' op één staat. Steeds meer mensen gaan kiezen voor voeding die écht bijdraagt aan de eigen gezondheid.

Wie goed luistert naar sociologen, experts en trendwatchers, aanvoelt hoe de wereld verandert en wat die veranderende wereld nodig heeft in de nabije en iets verdere toekomst; die denkt niet vanuit geld, maar vanuit behoeftes. Juist dát uitgangspunt vergroot je bestaansrecht. Doen wat jij, vanuit jouw expertise, vindt dat de wereld nodig heeft, gedreven door visie en verantwoordelijkheid; daar ligt de kracht van duurzaam ondernemerschap.

Ook ik moet keuzes maken. Wordt er over tien jaar nog steeds geanalyseerd zoals nu? Wat is onze rol als laboratorium tegen die tijd? Ons managementteam komt geregeld bij elkaar om hierover te brainstormen. We formuleren onze visie, denken na over de toekomst en hoe de wereld er over vijf, tien en over vijftig jaar zal uitzien. Door te proberen de context te begrijpen, ontstaat helderheid. En een beleid dat zich gaandeweg ontwikkelt en aangepast kan worden. Flexibiliteit inbouwen en je snel kunnen aanpassen is in de VUCA-wereld namelijk van levensbelang.

Het kan zomaar allemaal heel anders zijn.

Pieter Vos

Directeur Nutrilab



TRUTH IN ADVERTISING

DE VALKUILEN VAN VERLEIDING

Marketing is verleiden en daarbij hoort een zekere overdrijving. Maar overdrijven is niet zonder risico's: verleiding kan daardoor omslaan naar misleiding. En dát is verboden.

Storytelling is trending in de marketing van levensmiddelen. Waar komen de ingrediënten vandaan, hoe wordt een product gemaakt en door wie? Een verhaal vertellen blijkt een effectieve methode om mensen te beïnvloeden. En omdat een goed verhaal en aantrekkelijke presentatie nu eenmaal goed verkoopt, worden daarbij de grenzen opgezocht. Consumentenorganisaties vragen al jaren om aandacht voor misleidende reclame voor levensmiddelen. Ook bij de overheid en het bedrijfsleven zelf staat dit onderwerp hoog op de agenda¹. Toch gaat het nog vaak mis, omdat het niet altijd helder is waar de grens ligt tussen wat wél en wat niet mag.

In drie delen bespreken we de belangrijkste regels. In dit eerste deel staat het algemene misleidingsverbod centraal. In de volgende delen komen de nieuwe regels over vrijwillige herkomstbenaming en de wettelijke productnamen aan bod.

WOUD AAN WETTEN EN REGELS

Er bestaan erg veel regels voor de marketing van levensmiddelen. Die gaan met name in op een juiste en eerlijke voorlichting aan consumenten. Misleiding moet worden voorkomen. Dat de regels binnen Europa soms verschillen, maakt het in de praktijk nog lastiger. Zo mag 'roomijs'

in Nederland alleen zo worden genoemd wanneer het tenminste 5% melkvet² bevat, terwijl België 8% melkvet³ voorschrijft. Soms zijn wettelijke voorschriften heel concreet, zoals ten aanzien van de ingrediëntendeclaratie. In andere gevallen bevatten ze open normen, zoals het verbod op 'misleiding'.

ALGEMENE VERBOD OP MISLEIDING

Het algemene verbod op misleiding van consumenten vinden we terug in diverse wettelijke regelingen⁴ en zelfregulering⁵. Lange tijd gold als uitgangspunt dat wanneer de ingrediëntendeclaratie van een product maar juist is, een consument door de verpakking daarvan of de reclame daarvoor niet kon worden misleid. Met de bekende Teekanne-uitspraak⁶ is die stelregel genuanceerd. Soms kan een juiste ingrediëntendeclaratie een onjuiste indruk die een consument krijgt op basis van de totaalindruk van de presentatie een levensmiddel niet corrigeren. Met alleen een goede ingrediëntendeclaratie komt een fabrikant dus niet meer weg.

100%-CLAIMS

Zo is bij de Reclame Code Commissie (RCC) geklaagd over de claim '100% Xylitol' op de verpakking van XyliFresh kauwgom. Het product bevat de suiker-

vanger Xylitol (99,7%). Maar uit de ingrediëntendeclaratie blijkt dat het product ook 0,1% Aspartaam bevat. Hierin werd geoordeeld dat 100% zo'n absolute strekking heeft dat het 'naar zijn aard ongeschikt (is) om te worden genuanceerd' door een juiste ingrediëntendeclaratie⁷. Misleiding dus.

Nogmaals een klacht over kauwgom. Nu over de claim '100% natuurlijk' op de verpakking van BenBits. De aanduiding 'natuurlijk' is (behalve voor aroma's) niet wettelijk geregeld. Volgens de RCC zal de gemiddelde consument er vanuit gaan dat een product dan *uitsluitend* natuurlijke ingrediënten bevat⁸. Het gaat dan om ingrediënten die een natuurlijke oorsprong hebben of die d.m.v. een 'traditionele bereidingswijze' zijn verkregen. Nu de fabrikant niet kon aantonen dat het product alleen dergelijke ingrediënten bevat, is de claim misleidend.

VERMELDING SPECIEK INGREDIËNT
Foodwatch diende een klacht in over Optimel 'Vla Vanille'. Het product vermeldt een specifiek ingrediënt in zijn naam; 'vanille'. In dezelfde context op de verpakking staan geen mededelingen waaruit blijkt dat het woord 'vanille' uitsluitend is bedoeld om de smaak van het product aan te duiden. In zo'n geval dient het product ook daadwerkelijk Vanille (een extract of het natuurlijk y-aroma) te bevatten, anders is er sprake van misleiding⁹.
Mona's 'Limoncello pudding' was eenzelfde lot beschoren. De RCC is van oordeel dat wanneer een product specifiek naar een bepaald ingrediënt is vernoemd, de consument vermoedelijk veronderstelt dat dit product in zekere mate dat ingrediënt bevat. Maar het product bevat geen Limoncello. Gezien de rest van de verpakking is hier sprake van misleiding¹⁰.

NUANCERING ONTBREEKT
Genuanceerder is de volgende zaak. Foodwatch heeft geklaagd over het gebruik van de aanduiding 'volkoren' (voor diverse producten). De klacht trof ook Bolletje 'volkorenbeschuit'. Die aanduiding is volgens Foodwatch misleidend, omdat het product niet uitsluitend volkoren bevat. Hoewel Bolletje geen '100% volkoren' claimt, is er volgens de RCC toch sprake van misleiding¹¹. Daarvoor beoordeelt de RCC – in lijn met 'Teekanne' – de gehele productverpakking (voor- en achterzijde). Het product vermeldt op de voorzijde 'donker volkoren'; niet als aanduiding van het product, maar wel op een opvallende manier, in combinatie met afwijkende kleuren en de afbeelding van volkorenhalmen. Volgens de RCC zal de consument dit opvatten als een 'expliciete' claim over de samenstelling van het product. Nu elke nuancering daarbij ontbreekt, verwacht de gemiddelde consument dat het product uitsluitend uit volkorenmeel bestaat. Dit wordt versterkt door de toevoeging 'donker' en de claims 'boordevol ijzer' en 'lekker natuurlijk'. De onjuiste totaalindruk van de verpakking kan hier niet worden weggenomen door een juiste ingrediëntendeclaratie, waarin keurig vermeld stond dat het product voor 32% uit niet-volkorenarwemeel bestaat.

De grens tussen geoorloofde verleiding en onrechtmatige misleiding blijkt in de praktijk lastig te trekken. Wat wel en niet is toegestaan is complex, zeker wanneer open normen moeten worden toegepast, zoals 'misleiding'.

 www.dvan.nl

1. ZIE ACTIEPLAN ETIKETTERING VAN LEVENSMIDDELEN 2020, DECEMBER 2019
2. WARENWETBESLUIT GERESERVEERDE AANDUIDINGEN
3. KONINKLIJK BESLUIT BETREFFENDE CONSUMPTIE-IJS
4. ZIE O.M. VERORDENING (EU) NR. 1169/2011 BETREFFENDE DE VERSTREKKING VAN VOEDSELINFORMATIE AAN CONSUMENTEN, WARENWETBESLUIT INFORMATIE LEVENSMIDDELEN EN HET BURGERLIJK WETBOEK.
5. DE NEDERLANDSE RECLAME CODE - ALGEMEEN DEEL EN DE RECLAMECODE VOOR VOEDINGSMIDDELEN.
6. HOF VAN JUSTITIE EU 4 JUNI 2015, C-195/14
7. CVB 23 JUNI 2016, 2016/00105
8. RCC 20 MAART 2017, 2016/00917
9. CVB 16 MEI 2019, 2018/00701
10. RCC 13 DECEMBER 2016, 2016/00879
11. RCC 19 SEPTEMBER 2019, 2019/00353



© SANDER HEEZEN

Marco Balhuizen

START-UP FUMI INGREDIENTS

PLANTAARDIGE EIWITTEN OP BASIS VAN GIST

Plantaardige eiwitten zijn een heilige graal. De zoektocht naar alternatieve eiwitbronnen is mondiaal volop aan de gang, de vraag vanuit de voedingsindustrie neemt toe. Wetenschappers uit de hele wereld buigen zich over de productgroep ‘plant-based’.

Zo ook biotechnoloog & voedingsmiddelentechnoloog Corjan van den Berg en bioprocestechnoloog Edgar Suárez. Laatstgenoemde komt uit Colombia en deed aan de WUR promotieonderzoek met Corjan als co-promotor. Corjan van den Berg: “We onderzochten de bruikbaarheid en inzetbaarheid van micro-algen. De uitkomsten van het onderzoek bleken erg vruchtbaar. Daarmee was de kiem voor ons bedrijf FUMI Ingredients gelegd, de verbastering van de woorden functionele micro-organismen.”

GIST

Het exacte proces geeft Van den Berg uiteraard niet prijs. Een tip van de sluier wil hij wel oplichten. “Wij extraheren eiwitten op een milde wijze uit micro-organismen. Uit micro-algen kan het technisch gezien wel, maar is dat voornamelijk nog niet opschaalbaar vanwege de hoge kosten van de biomassa. Wij extraheren daarom onze plantaardig eiwitten uit de reststromen, zoals gist, en produceren daar een eiwitconcentraat van. Gist is goedkoop en komt vrij uit uiteenlopende industriële processen waaronder het brouwen van bier. Voor brouwers is het een bij- of reststroom, voor ons een compleet nieuw product.

Het feit dat gist goedkoop is, was een van de doorslaggevende punten om ons bedrijf te starten. Het kan opgeschaald worden om aan de toekomstige vraag te voldoen.”

INFRASTRUCTUUR

“Een ander voordeel is dat het, voor ons product, qua techniek te overzien is. De brouwers hebben de infrastructuur al staan, wij kunnen middels ons proces aansluiten. Dat kan ook bij andere bedrijven waarbij gist vrijkomt. De mogelijkheden zijn bijna eindeloos te noemen. Het plantaardige eiwit van FUMI kan gebruikt worden als alternatief voor ei-eiwit, en duikt steeds meer op in voedingsmiddelen. Niet alleen in vleesvervangers, maar ook bijvoorbeeld in mayonaise, meringues en snoepgoed. Veel grote bedrijven willen de stap naar plantaardig maken. Dat maakt dat de plant-based markt volwassen en niet langer een niche.” Voedingsmiddelenproducenten van uiteenlopende aard en omvang weten de Wageningse start-up dan ook al goed te vinden. “Er is veel interesse, heel veel zelfs. Uiteenlopende bedrijven zijn op zoek naar de heilige graal om een alternatief voor het ei-eiwit te vinden. Wie ons al hebben benaderd?

Namen kan ik niet noemen, maar laat ik het zo zeggen: als je naar de supermarkt gaat en je bestudeert het vleesvervangende product-schap en je neemt daar vervolgens 70 procent van: dan kom je al een heel eind.”

PROEFFABRIEK(JE)

“Vegetarisch moet vegan worden’ is het doel van Van den Berg en Suárez. “Ja, dat is ons plan. Daarna zijn bakkerijproducten en sausmerken aan de beurt. Uiteindelijk mikken wij op alle producten waaraan nu ei-eiwit wordt toegevoegd. Dat gebeurt om verschillende redenen; om schuimen te maken, om emulsies te stabiliseren en om producten aan elkaar te plakken”, legt Van den Berg uit. Anno februari 2020 draait FUMI vanuit een proeffabriekje op het terrein van de universiteit in Wageningen. “We zitten nu in een soort kas en draaien in een mini-fabriekje onze productie. Nu gaat dat nog om ongeveer een halve kilo per dag. Dat is uiteraard een druppel op een gloeiende plaat, maar wij hopen daar snel verandering in aan te brengen. Momenteel zijn wij bezig om vanuit de pilot-fase de volgende stap te maken. Dat gaat niet één-twee-drie, dat vraagt tijd en inspanning.”



Corjan van den Berg en Edgar Suárez


A-TYPISCH

Van den Berg en Suárez zijn wetenschappers, maar sinds hun ontdekking en de oprichting van FUMI ook ondernemers. “Ik roep wel eens dat Edgar de echte wetenschapper is en ik een pseudowetenschapper. Zonder gekheid: we hebben er een rol bij gekregen. Om te ontdekken of we die rol wel aankonden en of ons product levensvatbaar was, hebben we als start-up de Startlife accelerator doorlopen. Daarin leer je de basisprincipes van het runnen van een bedrijf.”

PRIJS

De uitvinding van FUMI bleef niet onopgemerkt. Het bedrijf won vorig jaar de Rabo Duurzame Innovatieprijs. De Rabobank stimuleert via deze prijs ondernemers mee te werken aan innovatieve oplossingen die er echt toe doen. Ondernemers die niet alleen willen bijdragen aan de groei van hun bedrijf, maar ook aan een maatschappelijk vraagstuk en een betere wereld. Corjan: “Dat was een heel bijzonder moment, een erkenning voor alle tijd die wij hebben geïnvesteerd, de onzekerheden

en het doorploeteren.” De 20.000 euro die bij de prijs hoort, hebben de ondernemers in de proeffabriek gestoken. “Zonder dat geld had die nog niet gedraaid, een kickstart van jewelste.” De prijs heeft ook bijgedragen aan de serieuze interesse van externe financiële partijen. “Met dat wij met elkaar spreken, hebben wij een financiële injectie van een half miljoen euro gekregen. Je snapt dat wij de toekomst zonnig in zien.”

 www.fumiingredients.com

Beheerst ú uw microbiologische risico's? Onderstaande bedrijven wel!

Mooijer Volendam / Lou Snoek	Visco Urk	Sushi RAN
Poppies	FrieslandCampina	Het Urker Zalmhuys
Piet de Wit Snacks	Zweistra Vlees en vleeswaren	Neerlandia Urk
Koelewijn's Haringinleggerij	Aarnink Vleeswaren	Jan van As
Vleescentrale van der Horst	Zalmrokerij Rodé Vis	W&G Ede
Seafood Parlevliet	ZG Slicing Lisse	Wellink Lekkerkerk
Ruitenburg	Terbeke	Neptunus Seafood
Blokland Cold Stores	Wilms Vlees Roos Carpaccio	ZG Slicing Nieuw Vennep
Zijdenbos	Deli Jack	Quik's Potato Products
Hogeslag-Olst	Ten Kate Vetten	Bergwerff, Veelzijdig in vlees!
PMj Foods Holland	Chateau Briand	Leroy Seafood Group
Vleeshandel Zuid Nederland	Nive Interovo	De Producent
De Zeeuwse Keuken	Noordam Vleesservice	JB Food
Amazing Daily Cuisine	Van Essen Vlees	Bakkerij Deckers
La Boucherie	Bakkerij Amstelveeld	BUD Holland
		Atlas Halal Products

en nog vele anderen

www.simpeldesinfecteren.nl

Simpel Desinfecteren / Biodes deelnemer Koning Willem 1 Plaque voor Duurzaam Ondernemerschap

Ruim twintig jaar geleden werden de 'Milieuprijzen voor de Industrie' in het leven geroepen door de toenmalige minister van Volkshuisvesting, Ruimtelijke Ordening en Milieubeheer. Deze prijs was met name bedoeld voor industriële bedrijven. Later werd de prijs door VROM en vier andere ministeries uitgeschreven onder de naam 'Het Ei van Columbus'. In 2011 sloot Het Ei van Columbus aan bij de Koning Willem I Stichting. Een logische stap, want in het verleden had de Koning Willem I Stichting diverse plaquettes uitgereikt, onder meer in de categorieën

milieu, innovatie en duurzaamheid. De prijs werd omgedoopt tot de Koning Willem I Plaque voor Duurzaam Ondernemerschap en werd in 2012 voor de eerste keer uitgereikt. De plaque beloont duurzame innovaties van kleine en grote organisaties. De winnaar van de plaque wordt bekendgemaakt door Hare Majesteit Koningin Máxima tijdens een feestelijke uitreikingsavond.

Simpel Desinfecteren / Biodes zet qua duurzaamheid vooral in op waterbesparing. De 120 klanten van Simpel Desinfecteren/

Biodes tezamen besparen bijna 1.9 miljoen liter water per jaar alleen al door niet te hoeven na te spoelen na desinfectie. Dat is een mooi getal maar we willen natuurlijk verder. Inmiddels hebben zich weer een aantal (grote) klanten zich aan Simpel Desinfecteren / Biodes verbonden waardoor de besparing alleen maar gaat toenemen.

We houden u op de hoogte. Wanneer het volgende nummer van Voedingsindustrie uitkomt is de winnaar bekend.

GREENDEAL 2040 – CO₂ NEUTRAAL ...VAN HET GAS NAAR 100% ELEKTRISCH - GRAPJE

Weg met het gas, alles elektrisch. Het vermogen van ons gasnet is het 10-voudige van het elektriciteitsnet. Besparen we 60% op de gasenergie, dan nog moet de capaciteit van het elektriciteitsnet vier maal vergroot worden. Wie gaat dat betalen en waar plaatsen we dat? Wat doen we bij windstil, mistig weer in januari? Gaan we dan naar Poetin, van wie we duurzame kernstroom én CO₂gas via Nordstream kopen? Levering gegarandeerd; vraag het maar aan de Oekraïners.

Oplossing: groene waterstof middels woestijn-elektriciteit direct gewonnen uit water. Transporteer dit per schip naar Rotterdam, sla het op in de lege aardgasholtes en distribueer het via het meest geavanceerd gelaste gasnet ter wereld (dat toevallig in Nederland ligt). Ombouw voor tuinders naar aardwarmte, warmtepompen, etc is niet nodig; lever ze CO₂ nul-gas! Bestaande installaties blijven gehandhaafd. Dát is duurzaamheid.

Waterstofgas ploft ja, maar dat doen drie Tesla's naast elkaar in brand in een parkeergarage ook. E-auto's duurzaam? Mwah. Ze zijn pas CO₂ neutraal ná de lopende band. Het kobalt uit de accu komt uit Congolees-Chinese mijnen. Hoe het daar zit met arbeidsomstandigheden en afvalproductie? Daar praten we niet over.

Duurzaamheid kost geld. Als we het goed doen, kunnen we er veel geld mee verdienen. We moeten wel durven, doorpakken. Niet alle bestaande gasstructuren slopen zonder meeropbrengst. Niet nog meer zeewindparken de Noordzee in (en vissers eruit) en boeren en bouwvakkers het museum in.

Er ligt voor miljarden aan gasnet in Nederland. Wat kost een viervoudige verzwaren van het elektriciteitsnet, of de back-upsystemen als je geen Poetinstroom wil bij gebrek aan wind en zon? Tel dat alles bij elkaar op en maak een afweging. Dan blijkt Green-waterstof financieel dé oplossing.

 www.bessels.com

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



INNOVATIE OM DE HOEK

DUURZAME DROMEN WORDEN WAAR IN HAPS

In Cuijk produceert Danone Nutricia al ruim 100 jaar hoogwaardige babyvoeding. Op 6 kilometer afstand, op Bedrijvenpark Laarakker in Haps, bouwde zij een nieuwe ultramoderne en duurzame fabriek op 8,4 hectare grond. Met de mogelijkheid tot uitbreiding in grootte en capaciteit.

Er is veel vraag naar hoogwaardige, gespecialiseerde producten uit Nederland. Danone is daarmee marktleider en wil dit graag blijven. Het bedrijf investeerde 240 miljoen euro in een nieuwe fabriek in Haps. Het resultaat is een locatie met een dubbele productiecapaciteit ten opzichte van haar fabriek in Cuijk. Waar gewerkt wordt met de allernieuwste technologieën om 600 verschillende producten te maken. Waar duurzame doelen worden gerealiseerd. Op een bedrijvenpark waar agrifood de scepter zwaait. Langs de A73, je kunt er niet omheen. Op 13 februari jongstleden kregen de leden van de OSV een inkijkje in deze fabriek.

BEDRIJVENPARK LAARAKKER

Waarom koos Danone Nutricia ervoor om haar nieuwe fabriek in Haps te bouwen? Zoals factorydirector Haps/Cuijk Sijmon Hage tijdens het bedrijfsbezoek vertelde, had de vestiging in Cuijk haar grens bereikt. Om te kunnen groeien, groener te kunnen produceren en te innoveren was een nieuwe locatie nodig. In 2007 werd Bedrijvenpark Laarakker in Haps ontwikkeld. Een bedrijvenpark dat de agrifoodsector interessante vestigmogelijkheden biedt. Directeur

van Bedrijvenpark Laarakker Olaf de Croon, als lid van de OSV bij het bedrijfsbezoek aanwezig, vertelt: "Onze regio is op het gebied van (agri) foodtechnologie en -innovatie koploper. Ons bedrijvenpark biedt deze branche volop kansen, met een gemakkelijk bereikbare locatie en voldoende medewerkers. We voorzien vooral in de behoefte van groeimogelijkheden voor regionale ondernemers."

INNOVATIE OM DE HOEK

Danone maakte als één van de eerste bedrijven de overstap naar Laarakker en pakte de geboden kans om dichtbij 'huis' een nieuwe, grotere locatie te ontwikkelen. Bovendien kon zij door de verhuizing op beperkte afstand, haar medewerkers en daarmee kennis en kunde behouden. Sociaal en economisch gezien belangrijke randvoorwaarden voor doorgroei. Danone is niet de enige



die dichtbij innoveert. Olaf de Croon vertelt verheugd dat ook groothandel Holland / Verbruggen Food Group naar Haps verhuist vanwege groei. "Op dit moment is het bedrijf gevestigd in Mill, op ongeveer 8 kilometer afstand van Laarakker. De bouw van een nieuw distributiecentrum ter grootte van 60.000 m² start binnenkort, de oplevering zal in 2021 zijn."

ZICHTBARE SAMENWERKING

Danone is erg te spreken over de samenwerking met de gemeente Cuijk en Bedrijvenpark Laarakker. In samenspraak is gekozen voor

de zichtlocatie langs de A73. Het bedrijf en de gemeente deelden hun gedachten, adviezen en ontwikkelplannen. Olaf de Croon: "We versterkten elkaar in het proces. Wij willen onze klanten ontzorgen, zo hebben we Danone bijvoorbeeld geholpen met de aanvraag van vergunningen." De fabriek staat en er is al een stuk grond naast de fabriek bijgekocht. Voor groei. De fabriek is modulair opgebouwd, zo is er relatief eenvoudig in de toekomst een extra module aan te bouwen.

INKIJKJE IN DE FABRIEK

In de fabriek wordt babypoeder geproduceerd.

Een product waarvoor de hoogste milieu-, hygiëne- en veiligheidseisen gelden. Niet zo gek, als je bedenkt dat baby's het eerste jaar 100% op deze producten leven. Volgens de eisen van ISO-certificeringen vindt 20 keer per jaar een audit plaats. Zo'n 600 keer wordt de babyvoeding getest, van aanlevering product tot aflevering aan de markt. Een rondleiding door de fabriek is bijvoorbeeld niet mogelijk, dat kan risico betekenen. Daarom is al direct bij de bouw een doorloop gemaakt, waarmee bezoekers via ramen, filmpjes en tijdlijnen een inkijkje in de fabriek en de geschiedenis krijgen. De rondgang leert de bezoekers dat >>




de fabriek volledig gespecialiseerd is in conventionele babyvoeding en specials bij koemelkallergie en reflux. In totaal worden er 600 verschillende producten gemaakt, geëxporteerd naar 90 landen, waarmee 35 miljoen baby's iedere dag gevoed worden. De productie verloopt van het natte gedeelte – van grondstof tot poeder – naar het droge (verpakking) deel. De oppervlakte van de fabriek is twee keer zo groot als in Cuijk, er is drie keer zoveel spreidroog capaciteit en twee maal zoveel verpakkingscapaciteit. Het aantal medewerkers is gelijk gebleven. Iedere ruimte is alleen toegankelijk met een toegangspas voor die medewerkers die daar mogen werken en volgens voorschrift gekleed zijn. Technologie bepaalt, camera's houden toezicht. Stofophoping of andere vervuiling wordt zoveel mogelijk voorkomen. Hiermee is bij de bouw en inrichting tot in detail rekening gehouden. Zo bergen medewerkers hun persoonlijke kleding en tassen op in lockers met schuine 'daken', zodat daar geen spullen opgelegd kunnen worden waarop stof zich kan nestelen.

DUURZAME DOELEN

De presentatie van Sijmon Hage aan de OSV-leden vertelt dat Nutricia en Danone oorspron-


kelijk, ruim 100 jaar geleden, afzonderlijke pioniers in gezondheid waren. Vijftien jaar geleden zijn de krachten gebundeld door een overname van Nutricia door Danone. De missie is sinds de oprichting van de bedrijven gelijk gebleven: 'gezondheid via voeding voor zoveel mogelijk mensen'. Sinds 1,5 jaar wordt die missie ondersteund met de slogan: 'One planet, one health'. De bedrijfsvoering staat volledig in het teken van deze slogan, de footprint wordt zo klein mogelijk gehouden. De bouw van de nieuwe fabriek kende dan ook duurzame doelstellingen: 100% hernieuwbare energie, 60% minder waterverbruik, 50% minder uitstoot CO₂. En sociale doelstellingen zoals 'I am safe'. Naar zeggen van Sijmon Hage zijn de eerste 1050 dagen in de nieuwe fabriek zonder ongeval met verzuim voorbij. Volgens benchmark in Nederland gebeuren er

in zo'n tijdsbestek gemiddeld 10-15 ongelukken. 'I am safe' betekent ook naar elkaar omkijken, altijd de trapleuning vasthouden en de auto achteruit inparkeren om met beter zicht weg te kunnen rijden. Daarbij houdt safety voor Danone in dat Laarakker overlegt over de vestiging van de directe buurbedrijven. Deze mogen geen risico betekenen voor de productie van de babyvoeding. "Denk hierbij aan geur-producerende bedrijven die van invloed op het gistingsproces kunnen zijn", vult Olaf de Croon aan. "We houden hierover nauw contact. Voor ons park is dit geen probleem. De agrifoodsector is divers. Een logistieke partner zou een goede buur kunnen zijn."

 www.danone.com
www.laarakker.com



Op 13 februari 2020 was de OSV op bezoek bij Danone Nutricia. In samenwerking met Bedrijvenpark Laarakker startte het bedrijfsbezoek met een gezellige lunch verzorgd door de leerlingen van ROC de Leijgraaf. Meer weten over de OSV? Kijk op pagina 6-7 van deze editie, of op:

 www.osvnetwerk.com



MICROBIOLOGY LABORATORY OPERATIONS MANAGER

DIE GAAT BOUWEN AAN DIT REGIONALE EXPERTISE CENTRUM

VEGHEL

Een baan bij Mars is nooit zomaar een baan. Hier tellen de keuzes die jij maakt en welke invulling jij geeft aan je carrière. De vijf principes: kwaliteit, verantwoordelijkheid, wederkerigheid, efficiëntie en vrijheid vormen een essentieel onderdeel van het Mars-erfgoed en men is ervan overtuigd dat ze de reden zijn voor het succes van het familiebedrijf. Dus... wat wordt jouw verhaal? Start jouw carrière bij Mars in het nieuw te realiseren laboratorium als Microbiology Laboratory Operations Manager. Je wordt verantwoordelijk voor het opzetten, inrichten en optimaal laten functioneren van het Regionale Microbiologielaboratorium. Je kunt je eigen team samenstellen, met als doel het maximaliseren van de snelheid, accuratesse en betrouwbaarheid van de microbiologische analyses en serologische tests voor alle fabrieken in Europa.
Consultant: Erik van Bommel, telefoon 0317-468686 of 06-44897165.



TECHNICAL ACCOUNT MANAGER

OPTIMUM USE OF TECHNOLOGICAL KNOWLEDGE AND COMMERCIAL SKILLS

ROTTERDAM

Olenex, a full-function joint venture between ADM & Wilmar, offers customers around the globe an extensive portfolio of high-quality edible oils and fats, from commodities to specialities, as well as superior technical support. Olenex owns and operates a specialty oils and fats facility and a palm refinery in Hamburg (Germany) as well as tropical oils processing plants in Bake (Germany) and Rotterdam (Netherlands). It also manages raw materials sourcing, trading, sales and marketing operations. In addition, Olenex markets refined oils and fats from ADM's plants in the Czech Republic, Germany, the Netherlands, Poland and the UK. For this rapidly growing organization we are searching for an independent and sharp Technical Account Manager. In this role you will be responsible for providing technological support to customers and being an integral part of product development projects, in close cooperation with clients.
Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-53137885.



CONTINUOUS IMPROVEMENT MANAGER

MET AMBITIE OM DOOR TE GROEIEN IN OPERATIONS MANAGEMENT

LELYSTAD

McCain Foods is de absolute marktleider op het gebied van diepgevroren aardappelproducten. Zij is uitgegroeid tot een multinational met meer dan 50 fabrieken in 15 landen wereldwijd en ruim 20.000 medewerkers. In Continental Europe heeft McCain 16 productielocaties verspreid over Frankrijk, Nederland, België en Polen. In Nederland beschikt McCain over twee productielocaties, in Lelwedorp en Lelystad. In Lelystad, werken ca. 250 medewerkers en worden vooral eindproducten gemaakt voor de foodservice markt en Quick Service Restaurants. Momenteel wordt hier een omvangrijk investeringsprogramma gerealiseerd, waarmee de productiecapaciteit wordt uitgebreid. Wij zoeken een Continuous Improvement Manager die bij aanvang verantwoordelijk is voor het continuverbeterprogramma van de plant Lelystad en de ambitie heeft om door te groeien in Operations Management.
Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490.



SENIOR SCIENTIST MICROBIOLOGY EUROPE

A CENTRAL CONSULTANCY AND AUDIT ROLE FOR SOMEONE WITH PERSONALITY

VEGHEL

A job at Mars is never just a job. It's an adventure. A journey. Anything but blindly following what other people tell you to do. With Mars, the decisions you make matter. It means you can rewrite the rules and build new solutions. You can develop your ideas and create new successes. In a culture where The Mars Five Principles – Quality, Responsibility, Mutuality, Efficiency and Freedom are the main driver– and with brands active globally and sales of over \$35 billion – you can make it mean more no matter where you join Mars. Start a new chapter at Mars as a Senior Scientist Microbiology Europe and provide technical microbiology consultancy support to stakeholders and 35+ regional development centres and factories within Petfood, Confectionery and Food. You will also be Responsible for the technical governance of 30+ internal and external laboratories in Europe.
Consultant: Erik van Bommel, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-44897165.



SENIOR PRODUCT-/PROCESTECHNOLOOG

MET ANALYTISCH EN PRAKTISCH PROBLEEMOPLOSSEND DENKVERMOGEN

LOMMEL / BELGIË

Farm Frites is een wereldspeler in het ontwikkelen, produceren en verkopen van bevroren en gekoelde aardappelproducten, zoals frites, vlokken en aardappelspecialiteiten. Deze producten worden geleverd aan internationale fastfoodketens en foodservice distributeurs. Er werken ruim 1500 medewerkers en er zijn productielocaties in Nederland, België, Polen en Egypte. In Lommel (België) bevindt zich de centrale R&D afdeling. Op de afdeling Innovation & Technology zijn totaal 5 personen werkzaam. Zij initiëren, onderzoeken, testen en implementeren technologische- en technologisch gedreven productinnovaties in het productieproces voor alle Farm Frites fabrieken. Ter uitbreiding van dit team zoeken wij een proactieve Senior Product-/Procestechnoloog die zowel analytisch als hands-on is. Deze teamspeler weet door inhoudelijke kennis en expertise tot technologische innovaties te komen.
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126.



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

FOR YOUR NEXT CAREER
MOVE IN FOOD

STAND E107 5E GENERATIE RÖNTGENINSPECTIE EN CONTROLEWEGER

De Koningh Coding & Labeling presenteert de 5e generatie röntgeninspectie en controleweger van Pen-Tec die uitblinkt in gebruiksvriendelijkheid. De machine analyseert producten sneller en spoort nog nauwkeuriger naast metalen ook andere materialen op, zoals glas, steen, pvc, siliconen en botresten. Het is de kleinste gecombineerde röntgeninspectie en controleweger ter wereld, uitgevoerd in roestvrijstaal IP65 en voorzien van een uiterst nauwkeurig geïntegreerd MID gecertificeerd weegsysteem. Operators zien alle parameters en data in real-time op een full colour 15" touchscreen. De machine is gereed voor Industrie 4.0 met USB-, RS232- en Ethernet aansluitingen. Via twee openslaande deuren kan de röntgeninspectie en controleweger gemakkelijk worden onderhouden en schoongemaakt.



www.dekoningh.nl

STAND D216 DE NIEUWSTE GENERATIE RIGID PALLET CONTAINER

Schoeller Allibert is marktleider op vlak van palletcontainers (RPC) zoals de Big Box, Maximus® en MaxiLog®. Deze plastic transportcontainers zijn zeer hygiënisch, robuust, ruimtebesparend in bulkstapelning en worden vervaardigd uit voedselveilig materiaal. Binnenkort introduceert Schoeller Allibert de nieuwste generatie palletcontainer die niet enkel stapelbaar, maar ook nestbaar is. Op de Empack gaat deze innovatie in première!

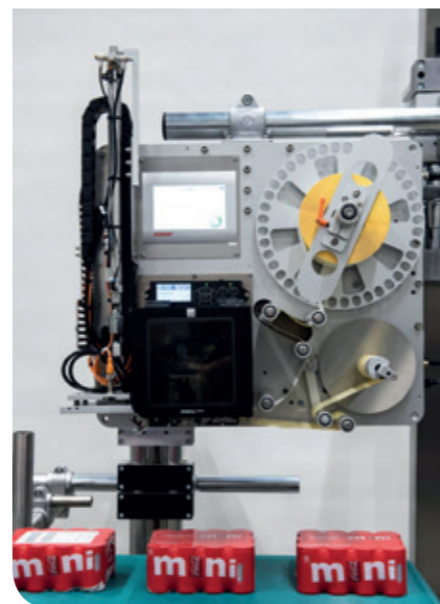


www.schoellerallibert.com

STAND D224 ETIKETTEERSYSTEMEN ZETES

Met de industriële etiketteer-systemen van Zetes bent u verzekerd van een betrouwbare identificatie, onder meer voor het traceren van uw producten of beschermen van uw merk. Het assortiment aan automatische etiketteersystemen etiketteert en serialiseert items, kratten, bundels, dozen en pallets in de meest veeleisende omgevingen. Alle machines zijn in eigen huis ontwikkeld en gebouwd. Ze integreren met uw bestaande verpakkinglijnen en -systemen en werken met de ZetesAtlas identificatie- en serialisatie-software.

www.zetes.com



STAND E200 ESPERA IS IOT-GEREED

Internet of Things (IoT), ofwel Industry 4.0, is het modewoord in de verpakkende industrie. Terwijl anderen zich opwarmen, is ESPERA al bezig met het implementeren ervan met een volledig nieuw machineconcept: Think4Industry. De ESPERA NOVA is de nieuwste IoT-ready weeg- en etiketteermachine, die kritische componenten real-time volgt en visualiseert voor de operator. Voor een voorspellende analyse wordt big data verzameld. Dit helpt bij het identificeren van aankomende onderhoudsmaatregelen en voorkomt onverwachte stilstand van de machine. Op de beurs wordt de NOVA ES-R gedemonstreerd en zijn ook andere innovatieve functies van weeg- en etiketteermachines te zien; de transformatie in het uitprijzen.

www.espera.nl

THINK 4 INDUSTRY



Espera

STAND A104 WIE GAS VERPAKT, WIL ZEKERHEID



Gasmengsels worden toegevoegd aan verpakkingen om producten langer houdbaar te houden. Het is essentieel dat dit goed gebeurt. "Het is waardevol om te controleren of het juiste gasmengsel in de verpakking

aanwezig is en de restzuurstof voldoende verdrongen is", aldus Geerd-Jan van der Poel, verkoop adviseur bij Handelsonderneming PD. "Daarnaast wilt u zeker weten dat de verpakkingen optimaal gesloten zijn. Een minuscuul gaatje is al voldoende om de houdbaarheid te verkorten. Vertrouwen op de houdbaarheid is essentieel om het vertrouwen bij de klant in uw merk te behouden." Handelsonderneming PD is al ruim 30 jaar specialist op het gebied van MAP verpakken. Als officiële partner van WITT-Gasetechniek leveren ze onder andere gasmengers, gasanalyse en lekdetectie apparatuur in Nederland & België.

www.pdhandel.nl

STAND D131 PLASTICBESPAREND VERPAKKEN OP NIEUWE OF GEBRUIKTE MACHINES



Supermarkten willen in 2025 25% besparen op de totale hoeveelheid verpakkingsmateriaal. Ook willen ze dat alle verpakkingsmaterialen in 2025 100% recyclebaar zijn. Vooral de reductie van plastic krijgt veel aandacht. Om haar klanten hierbij te ondersteunen werkt MULTIVAC nauw samen met gerenommeerde

toeleveranciers in de ontwikkeling van plasticbesparende verpakkingsopties. Zo is MULTIVAC PaperBoard al enige tijd op de markt. Deze oplossing biedt een besparing op plastic van 60 tot 90%. Ook de ontwikkeling van mono-plastic schalen in combinatie met mono-afdichtfolies is ondertussen een feit. De eerste producten verpakt in volledig biologisch afbreekbaar materiaal, rollen momenteel van MULTIVAC machines.

www.multivac.nl



STAND D112 HET 'EMPACK MENU' VAN JANSEN TECHNIEK

Nu de laatste stormen ons land verlaten, klaart de lucht weer wat op en waarschuwen wij voor het bbq alarm. Met de spiesmachines van Jansen Techniek maakt u in een handomdraai de mooiste sortering gevulde spiesjes die u naar wens kunt laten kruiden door ons Sparc kruidendoseermachine. Voor ieders veiligheid is het prettig dat u een 'schoon' stukje vlees aflevert; u kunt uw product laten controleren door een Sparc X-ray systeem of een Fortress Metaaldetector. En aan het einde van de lijn zorgt onze nieuwe schietband ervoor dat uw spiesjes, of andere producten, netjes in schalen worden gelegd.

www.jansentechniek.nl

STAND F137 COMPACTE TRAYSEALLIJN VAN TRAMPER

Tramper Technology presenteert haar instapmodel traysealer, uitgerust met walking beam transportsysteem en een D-360 trayontnester.



De volautomatische Tramper S-340 traysealer is geschikt voor het verpakken van verse levensmiddelen onder MAP-condities in verschillende soorten trays, zoals kunststof, aluminium en karton. De S-340 is een robuuste en betrouwbare verpakkingsmachine, die tot 18 slagen per minuut kan draaien. Deze machine is uitgerust met servogestuurde aandrijvingen, wat het verpakken van vloeibare producten mogelijk maakt. De acceleratie en deceleratie van de transportbewegingen in de machine zijn perfect te regelen, wat voorkomt dat er product verloren gaat, of de verpakking besmeurd raakt door een te heftige start of stop.

www.trampertechnology.nl

SUBSIDIES VOOR CO₂-REDUCTIE

SUIKER UNIE LOOPT VOOR OP LANDELIJKE KLIMAATDOELSTELLINGEN

Royal Cosun schroeft haar klimaatdoelstellingen op en gaat verder dan de norm. De agro-industriële coöperatie stelt dat haar dochterondernemingen in 2050 CO₂-neutraal moeten zijn. ‘Subsidies helpen ons onze ambitieuze doelstellingen te behalen.’

Royal Cosun installeerde onlangs een thermische damprecompressor bij dochteronderneming Suiker Unie. Hoe de innovatie bijdraagt aan CO₂-neutraliteit? “We vangen het overschot aan stoom in onze industriële processen af en gebruiken dat opnieuw”, vertelt Marc van Dijk, teamleider Process Modelling & Energy Cluster bij Royal Cosun. Royal Cosun heeft de thermische damprecompressor voor Suiker Unie inmiddels gepatenteerd.

MEER TRAPPEN

Edward Dorst, Manager Engineering bij de Suiker Unie-fabriek in Dinteloord, ziet in de praktijk hoe innovaties bijdragen aan de energiebesparingsdoelen: “Ook vóór de thermische damprecompressor streefden we die doelen al na, bijvoorbeeld met ons meertraps-indampingsproces. Suiker Unie verwerkt van september tot en met januari dagelijks zo'n duizend vrachtwagens aan suikerbieten. Met behulp van diffusie wordt het suikersap uit de biet gehaald. Dat sap zuiveren we en dampen we in tot diksap, dat we vervolgens kristalliseren tot suiker. Het indampingsproces bestaat

uit meerdere fases of 'trappen'. Het indampen doen we met de energie uit stoom. Bij elke trap gebruiken we die stoom opnieuw. In 2016 stapten we al over van een zes- naar een zeventraps-indampingsproces, waardoor het proces nóg efficiënter werd. We bespaarden 14 procent op de energievraag van het proces.” Een prachtig resultaat, aldus Marc van Dijk: “Want de duurzaamste energie ter wereld is de energie die je niet verbruikt.”

NIEUW SYSTEEM

“De thermische damprecompressor is een volgende stap in het streven naar energiebesparing”, vervolgt Marc. “Het is het resultaat van ons onderzoek naar energiebesparing én -verlies.” Suiker Unie verloor ondanks de grote besparing van de zeventraps-indampingsproces namelijk nog steeds een behoorlijke hoeveelheid restwarmte. Dat verlies is dankzij de thermische damprecompressor nu bijna nihil. Om het suiker uit de suikerbieten te krijgen, moet een bepaalde hoeveelheid water uit de bieten verdampen. “De energie uit de damp die ontstaat bij het indampen van het diksap,

stoppen we terug in het proces. Bepaalde factoren – zoals wisselende buitentemperaturen en verschillende suikergehalten per biet – zorgen echter voor een schommelende energiebehoefte. Het is lastig om het proces daar op in te richten, waardoor we soms meer damp hebben dan we direct kunnen hergebruiken. Traditionele systemen koelen die damp weg; dat noemen we 'condensorverlies'. Wij hebben nu thermocompressoren geplaatst – zogenaamde 'ejecteurs' – die worden aangedreven door de energie van de hogedrukstoom. De lagedrukreststoom brengen we weer op een hogere druk en temperatuur en die stoom kunnen we vervolgens hergebruiken in het proces.”

FLINKE BESPARING

De research & development-afdeling van Royal Cosun keek ook naar andere manieren voor het opwaarderen van de reststoom: “Vanwege de wisselende hoeveelheid reststoom is de thermische damp-recompressor de beste optie. Soms willen we 3 ton en een volgende keer 45 ton stoom recomprimeren. Andere systemen dan deze kunnen die schommeling





GRATIS DEMO 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 groeimogelijkheden.

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

www.4foodsoftware.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



Repak
SUPERIOR PACKAGING SOLUTIONS



Kwaliteit van Nederlandse bodem, Repak heeft 35 jaar ervaring in **dieptrekverpakkingso oplossingen**. Wij bieden voedselverwerkende bedrijven uit Nederland en België een **gratis verpakingsanalyse**, waarbij uw verpakkingen vrijblijvend worden onderzocht op onderdelen zoals uitstraling, duurzaamheid, het verpakingsproces en kosten per verpakking. Wij komen graag met u in contact!

Neem contact op met Wesley Pieterse via w.pieterse@repak.nl of telefonisch via +31 591 66 80 10



niet aan.” De thermische damprecompressor kostte rond de 2,5 miljoen euro. “Een flinke investering”, bevestigt Marc. “En ook een spannende, want als de stoomturbine uitvalt, ligt de hele fabriek stil. Gelukkig kwamen we in aanmerking voor de subsidie Demonstratie Energie- en Klimaatinnovatie (DEI+); voor dit project een bedrag van ongeveer 800.000 euro. En omdat de recompressor fors energie

Demonstratie Energie- en Klimaatinnovatie (DEI+): Circulaire Economie
Deze regeling is speciaal bedoeld om het duurzame gebruik van grondstoffen te stimuleren. De Rijksoverheid heeft hiervoor 44 miljoen euro vrijgegeven.

Voorwaarden: Projecten moeten inzetten op een hoogwaardiger of langer gebruik van grondstoffen. Bij die projecten moet sprake zijn van CO₂-reductie én een energetisch en financieel voordeel voor de gebruiker. Denk bijvoorbeeld aan recycling en hergebruik van afval. Of het gebruik van biobased grondstoffen.

DEI+: Circulaire Economie is bestemd voor de industrie, bedrijven in de energievoorziening, waterbedrijven en afvalbeheerders. Uw project komt hiervoor in aanmerking als u een nieuwe innovatieve techniek of een nieuw product wilt demonstreren. Voorstellen van het mkb zijn meer dan welkom. Aanvragen voor DEI+ Circulaire Economie kunt u nog indienen tot en met 22 september 2020 (uiterlijk 18.00 uur). Voor meer info over de subsidies 'Versnelde Klimaatinvestering Industrie' (VeKI) en 'Missiegedreven Onderzoek Ontwikkeling en Innovatie' (MOOI), klik op dit artikel op www.vakbladvoedingsindustrie.nl, of ga naar www.rvo.nl



bespaart, komt het project ook in aanmerking voor de Energie-Investeringsaftrek (EIA).” “Financieel besparen we hier zo'n half miljoen euro per jaar mee”, zegt Edward.

Marc vervolgt: “We richten ons met deze machine op de toekomst. Wij bespaarden alleen al in 2017 zo'n 4 miljoen kuub gas en reduceerden zo'n 7000 ton aan CO₂-emissie. De stoom die we gebruiken voor de thermische damp-recompressor halen we uit onze eigen stoomturbine. De energie die we nu niet meer zelf opwekken, halen we elders vandaan. Toch blijft er een netto CO₂-reductie over van zo'n 2.200 ton. Mede door de energietransitie waar Nederland nu middenin zit, wordt dit in de toekomst alleen maar meer.”

VOLLEDIG KLIMAATNEUTRAAL

“De klimaatdoelstellingen zijn een goede motivator voor de industrie om CO₂-reducerende maatregelen te implementeren. Wij hebben onszelf een ambitieuzer doel gesteld”, zegt

Marc. “Bij Suiker Unie halen we nu al bijna 60 procent CO₂-reductie ten opzichte van 1990. We lopen daarmee ver voor op de landelijke klimaatdoelstelling van 49 procent CO₂-reductie in 2030. Ons streven is in 2030 75 procent CO₂-reductie te halen en in 2050 volledig klimaatneutraal te zijn.” Daarvoor doet Royal Cosun nu veel onderzoek. “De Suiker Unie-fabriek in Groningen gaat in 2021 van een zeventraps- naar een achttraps-indampingsstelsel, maar ook bij andere dochterondernemingen zoals Aviko en Sensus onderzoeken we de mogelijkheden van CO₂-reducerende maatregelen. De subsidies die door de overheid beschikbaar worden gesteld, verkorten onze terugverdientijd en maken het aantrekkelijker te investeren in innovatieve processen. In de toekomst is er technisch nog zoveel méér haalbaar. We willen blijven aansluiten op de laatste ontwikkelingen.”

 www.cosun.nl

DUPLACO: 1000 TOT 1500 TON MICRO-ALGEN PER JAAR

Micro-algen staan aan de goede kant van het gezondheidsspectrum. Immers: het eencellige plantje zonder wortels en blaadjes heeft een compleet voedingsprofiel en vermenigvuldigt zich om de acht uur. Green fastfood dus.

Volgens zakenbank Barclays zal de wereldwijde omzet van vleesvervangers in tien jaar tijd naar 140 miljard dollar stijgen. Van dat vooruitzicht worden Marcel Oogink, directeur/eigenaar van micro-algen producent Duplaco, en zijn twaalfkoppige team specialistische medewerkers heel blij. Om te komen waar ze nu zijn, werd er heel wat gevraagd van het doorzettingsvermogen en lef van Marcel. Opgeven was geen optie: "Ik hou wel van een uitdaging!", lacht hij.

DOORRRRZETTEN

Marcel werkte eerder bij de in 2013 failliet verklaarde algenproduct Ingrepro. "Een van de oorzaken van het faillissement was het veel te dure kweekproces. Ik ben chemisch technolog

en ging op zoek naar een andere, goedkopere productiemethode. Na veel onderzoek vond ik die. In grote lijnen komt het erop neer dat wij heterotroof algen kweken: we produceren veel algen op een kleine oppervlakte, zonder zonlicht. Daarbij gebruiken we weinig water en hebben we lage energiekosten, waardoor de kostprijs laag is. Bovendien kunnen wij jaarrond produceren, waarmee wij stabiliteit en een continue aanvoer naar onze klanten kunnen garanderen."

Marcel had met de opzet van zijn bedrijf de tijdgeest mee. Toen hij met Duplaco begon, waren superfoods in opkomst en de consumentenvoorkeuren veranderden. "2015 was een spannend jaar; het was onze 'proof of concept'-periode. Twee jaar later stond er een pilotfabriek en vorig jaar besloten we onze productiecapaciteit uit te breiden. Sinds begin januari zitten we in Oldenzaal, met de nieuwste technologie en een modern Research & Development centre. Onze ambitie is om binnen vijf jaar 100 keer meer microalgen te produceren: een groei van 10 tot 15 ton per jaar naar 1000 tot 1500 ton per jaar."

FUNCTIONEEL INGREDIËNT

Micro-algen worden al veel gebruikt als functioneel ingrediënt in uiteenlopende producten, zoals snoepgoed en deegwaren. De groene kleur

van micro-algen is bovendien hittebestendig. "Of de kleur geen spelbreker is? Dat denk ik niet. Integendeel; groen wordt geassocieerd met verantwoord en gezond. En een beetje gek. Met een beetje algenpoeder door bijvoorbeeld cakebeslag, wordt cake groen. Kinderen zijn daar gek op. Algen kun je ook met uiteenlopende producten zoals vlees, sappen en deegwaren combineren om de nutritionele waarde te verhogen. Zo heeft de Van der Moolen Foodgroup Algen mie met Chlorella in haar assortiment. Met een eiwitgehalte tot ongeveer 65 procent zijn algen bovendien hét duurzame alternatief voor het minder duurzame soja en vleesproducten an sich als voedingsmiddel."

Daarnaast ziet hij toekomst in tailor-made producten waarin micro-algen worden verwerkt. "Ik stel me verschillende productielijnen voor waarin wij micro-algen produceren die aangepast worden aan de wensen van onze klanten," legt Marcel uit. "Het zijn groene vitaminebommetjes, bijna alle vitamines zitten erin. Voor een voedingsproducent die zich richt op sportvoeding met extra voedingsstoffen, kunnen wij dan tailor-made algen leveren die voldoen aan de gewenste hoeveelheden van bepaalde inhoudsstoffen." Hij zit er niet mee dat op de verpakkingen van producten waarin algen zijn verwerkt,



Marcel Oogink:
'Producten met tailor
made micro-algen
hebben de toekomst'

niet met koeienletters het woord algen staat gedrukt. "Nee, onze algen zijn meestal een toevoeging van het eerste product, dat is helemaal prima." De innovatieve ondernemer ziet allerlei combinaties voor zich. "Neem bonen. Prima product, maar je kunt ze nog voedzamer maken als je er een substantie microalgen doormengt. Dat kan met heel veel conventionele groenten."

BELANGSTELLING

Zoals dat gaat met innovatieve producten, keek het bedrijfsleven eerst de kat uit de boom. De kat is er blijkbaar uit, want Marcel krijgt veel verzoeken om samen te werken met voedingsgere-

lateerde bedrijven. Nationaal en internationaal. "Wereldwijd zoeken bedrijven en wetenschappers naar alternatieve eiwitten. In 2050 zijn er maar liefst 10 miljard monden te voeden. Met onze microalgen kunnen wij daar een significante bijdrage aan leveren. Overigens zijn er nog vele algensoorten niet onderzocht. Er is nog veel meer potentie."

BIO JA OF NEE

Micro-algen zijn een relatief nieuw product waarover veel ongegronde uitspraken worden gedaan. De medewerkers van Duplaco praten zich de blaren op de tong om deze uitspraken

de wereld uit te helpen. "Met positief kritisch zijn is niets mis. En we leggen het met alle liefde uit." Qua Europese en Nederlandse wetgeving ondervindt Marcel opvallend genoeg weinig tot geen hinder. "Waar wij wel tegenaan lopen, is het predicaat 'biologisch'. Onze algen worden niet in open vijvers gekweekt, een van de voorwaarden om ze biologisch te mogen noemen. Ik verwacht dat we er met de betrokken instanties uiteindelijk wel uitkomen, want onze manier van kweken kan biologisch, is duurzaam en zeer zuiver."

 www.duplaco.com



JONG TALENT

Op de 12e HAS Food Experience presenteerden 230 aanstormende foodprofessionals hun projecten in het thema 'Today's Food Challenges'. Het evenement is uitgegroeid tot een bruisend platform dat studenten met kansrijke concepten de weg naar de markt helpt te vinden.

De HAS Food Experience vond op 4 februari plaats. Het evenement bij HAS Hogeschool trok meer dan 1500 bezoekers, onder wie veel foodprofessionals en gerenommeerde food-bedrijven. De studenten bedachten oplossingen ter bevordering van duurzaamheid en gezondheid met gebruik van innovatieve technologieën, dachten na over de toekomst van voedsel en voedselsystemen, en ontwikkelden slimme oplossingen voor bestaande en toekomstige consumentbehoeften. Dit deden ze veelal in samenspel met bedrijven uit de sector of ze maakten hun eigen onderneming.

FOODMANSHIP AWARDS

De projecten zijn opgedeeld in vier categorieën: Green & Tech, Lifestyle & Health, Consumer & Business en Start-ups & Entrepreneurs. De FoodManShip Awards werden uitgereikt aan studenten met een project waarin vakmanschap, creativiteit en ondernemerschap tot exceptionele uiting komen. Nieuw dit jaar was de 'Buitencategorie' award, waarin impact op de maatschappij als extra juryparameter is meegenomen. Binnen iedere categorie werd ook een 'runner up' benoemd. De jury bestond uit lectoren, alumni, ambassadeurs en hoofdredacteuren van (vak)media.

 www.has.nl



WINNAARS

- Lifestyle & Health:** *ZÓ - 250g groente op 1 eetmoment van Connor Goldsmits.*
- Consumer & Business:** *Hersluitbare rijstwafelverpakking van Sjoukje Latinga.*
- Buitencategorie:** *Redhotintercrop – agroforestry chilli van Dirk Beerendonk, Irene Boelen, Carlo Frenquellucci, Faye Hartman en Vincit Nkouka (onderzoek naar de haalbaarheid van chilipepers uit voedselbossen als alternatief voor inkoop op de wereldmarkt).*
- Green & Tech:** *The Rib Hunter – Vegetarische ribs van Palm Phonpornvithun (op basis van de reststroom bierbostel).*

ZÓ 250 GRAM GROENTE OP 1 EETMOMENT

"Ik vind het schokkend dat zo veel mensen in Nederland (85%) de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid (ADH) groente van 250 gram niet halen. Uit cijfers blijkt dat de groep 19 tot 30 jarigen de minste groente eet. Precies de groep die het hardst roept 'goed en gezond bezig te willen zijn'. De voedingsindustrie maakt grote stappen in gezondere voeding. Toch komen er naar mijn mening nog veel onzinproducten op de markt, zoals bietenbollen en groentetortillas. Deze producten lijken gezond, maar zijn het niet.

Om tot de kern van deze discrepantie te komen heb ik diepte-interviews gehouden onder de doelgroep. Daaruit bleek dat het te weinig groente eten grotendeels te verklaren is uit hun vaak hectische leefstijl. De respondenten gaven aan de ADH graag te willen halen, maar simpelweg niet weten hoe. Ze weten vaak überhaupt niet hoeveel groente ze eten en hebben bovendien geen zin om daar continu op te letten. Het liefst willen ze er in één keer vanaf zijn, hun schuldgevoel afkopen. Gemak is daarbij belangrijk, maar het moet vooral lekker en niet te duur zijn, en er leuk uitzien. Uit mijn marktonderzoek bleek dat er geen 'ready-to-eat' product op de markt is dat de ADH aan groente in één keer 'hapklaar' aanbiedt. "Hoezo niet?", dacht ik. Daaruit is ZÓ ontstaan.

De hoofdbestanddelen van ZÓ zijn héél veel groente, 250 gram, die per smaakva-

riant verschillen. Verder wat peulvruchten, een zetmeelbron (couscous of bulgur in een minimale hoeveelheid), en diverse kruiden en specerijen. Eén bowl bevat slechts 0,7 gram zout. Ik heb lang gezocht naar verwerkingsmethoden waarbij de positieve eigenschappen van de groente niet verloren gaan. Sommige groenten vereisen wel degelijk een verwerking zoals koken. Ook vond ik het een uitdaging om die hoeveelheid compact aan te bieden. Het werd een mooie reis: van het dagelang experimenteren in de keuken, het opstellen van de juiste receptuur en sparren met medestudenten; de belangstelling van grote namen uit het bedrijfsleven, waaronder een supermarktconcern, groenteproducenten en cateringbedrijven, het presenteren van het eindconcept op de HAS Food Experience en de positieve reacties. En natuurlijk het winnen van de FoodManShip award binnen de categorie Lifestyle & Health.

Inmiddels ben ik begonnen aan mijn B.O. (beroepsopdracht), tevens mijn afstudeerproject. Twintig weken lang ga ik ZÓ doorontwikkelen en klaarstomen voor een eventuele marktintroductie; supergaaf! Hierna wil ik verder met een master Food Technology aan de universiteit. Wat als er nu al een mooie baan op mijn pad komt op het gebied van product-/conceptontwikkeling? Dan ga ik daar zeker serieus over nadenken!



WALNOTENPASTA VERWERKING PERSKOEK VAN WALNOTEN

“Hanne Hoeve produceert walnotenolie door walnoten te kraken en te persen. Bij de persing ontstaat een perskoek, die nog veel eiwitten bevat. De vraag van het bedrijfje was of deze reststroom nog te verwaarden is en toegepast kan worden in humane voeding. We hebben met verschillende experts gesproken, waarna we een aantal ideeën in theorie zijn gaan uitwerken. Deze hebben we gerangschikt met een Multi-criteria analyse (MCA). De top vijf werkten we in de praktijk uit, waaronder ook de notenpasta die we op de Food Experience hebben laten proeven. We kregen veel positieve reacties: “Smaakt heel goed!” en “Wanneer ligt dit in de supermarkt?”

Doordat we als studenten Milieukunde in een totaal andere discipline aan het werk zijn gegaan, kregen we de kans om onze kennis te verbreden en verdiepen. Lastig was dat we weinig achtergrondkennis hebben van het ontwikkelen van foodproducten. We hebben uiteindelijk goede voedingsproducten ontwikkeld, maar de recepturen zijn nog niet geoptimaliseerd. Dat zou mooi in een vervolgonderzoek gedaan kunnen worden door voedingsmiddelentechnologen!

Het product bestaat nu uit walnotenperskoek, walnotenolie, suiker en zout. Dat er walnotenolie aan wordt toegevoegd is misschien een beetje krom. De olie wordt er eerst uitgeperst, om hem daarna weer toe te voegen. Er zijn twee oplossingen: een goedkopere notenolie (of andere olie zoals palmolie) gebruiken, of minder olie uit de walnoten persen zodat de perskoek vettiger blijft en meteen geschikt is voor verwerking tot notenpasta.

Walnotenperskoek heeft veel potentie. En niet alleen voor producten waarbij de walnootsmaak echt geproefd mag worden, zoals in de notenpasta en koekjes. Het product uit de reststroom kan ook verwerkt worden in producten waarbij juist het hoge eiwitgehalte belangrijk is. Voeg het bijvoorbeeld als alternatieve eiwitbron toe aan hybrideburgers met een deel vlees en een deel perskoek, of maak vegetarische burger met een percentage perskoek en een deel groenten of peulvruchten.”



*Van links naar rechts:
Sjoerd van der Goot,
Eileen van Gorp, Luuk Smits en
(voor) Demi Jansen*



Lisa Rotteveel

TUTTIFOODI VERSE FRUITIGE SMOOTHIES

De Nederlandse Start-up TuttiFoodi komt met revolutionaire conserveringstechniek. Onlangs lanceerden ze hun eerste product, de Daily Fruit & Fibre Mix, gemaakt met de toekomstbestendige droogtechniek FiberedFresh®.

Lisa Rotteveel, alumna HAS Food Innovation 2018, stond aan de basis van de start-up, waar ze via haar afstudeeropdracht bij terecht kwam: “Wat we nastreven zijn eerlijke prijzen voor de producenten, een zo laag mogelijke carbon footprint en een natuurlijk productieproces. Duurzaam door de hele keten heen, van boer tot consument. Het voorkomen van voedselverspilling valt ook onder het kopje ‘duurzaam’. Er wordt in de vers-keten veel product verspild. Wat wel goed is, wordt vaak verpakt in plastic. Wij verwerken voor TuttiFoodi ook fruit dat anders de markt niet eens zou bereiken omdat het té rijp is. Op transport naar Europa zou het bederven. Doordat we het water uit het fruit verwijderen vóór transport, vervoeren we veel minder gewicht. Zo dragen we bij aan een lagere CO₂ footprint. De papieren verpakking is biobased.

FiberedFresh® is een volledig natuurlijke houdbaarheidstechnologie. “Dankzij het toevoegen van een prebiotische voedingsvezel wordt de originele verse smaak van het verse fruit als het ware ingekapseld, met een maximum behoud

van nutriënten”, legt Wilco Vermeer, mede-eigenaar, uit. “We oogsten het verse, perfect rijpe fruit in Kenia. Daar werken we samen met lokale boeren en producenten. We betalen hen een eerlijke prijs. Direct na de oogst wordt het fruit op de productielocatie geschild, gepureerd en gemengd met de voedingsvezels. De pulp die zo ontstaat, drogen we via een speciaal procedé in. Dankzij de lage temperatuur die we daarvoor gebruiken, blijven niet alleen de smaak, maar ook de vitaminen en mineralen behouden. Het toevoegen van suiker en conserveermiddelen is niet nodig en dat doen we dus ook niet. Toch blijft het eindproduct, een poeder, ten minste twee jaar goed.” Lisa laat in haar stand op de Food Experience zien hoe het werkt. “Om er weer een drank van te maken, meng je 45 tot 60 gram van de fruit- en vezelmix met 125 ml water, tot er een gladde drank ontstaat. Je kunt het poeder ook mengen met een deel yoghurt voor een meer romige smoothie.” De eerste twee smaken zijn net geïntroduceerd: Carribean Breeze (met cocos, ananas, limoen en mango) en Tropical Summer (met mango, ananas en passievrucht). Meer verrassende smaakvarianten volgen. Natuurlijk moeten we proeven, om te ontdekken: dit is lekker, fris en fruitig. Alsof de mango’s en ananassen zojuist vers geplukt zijn.

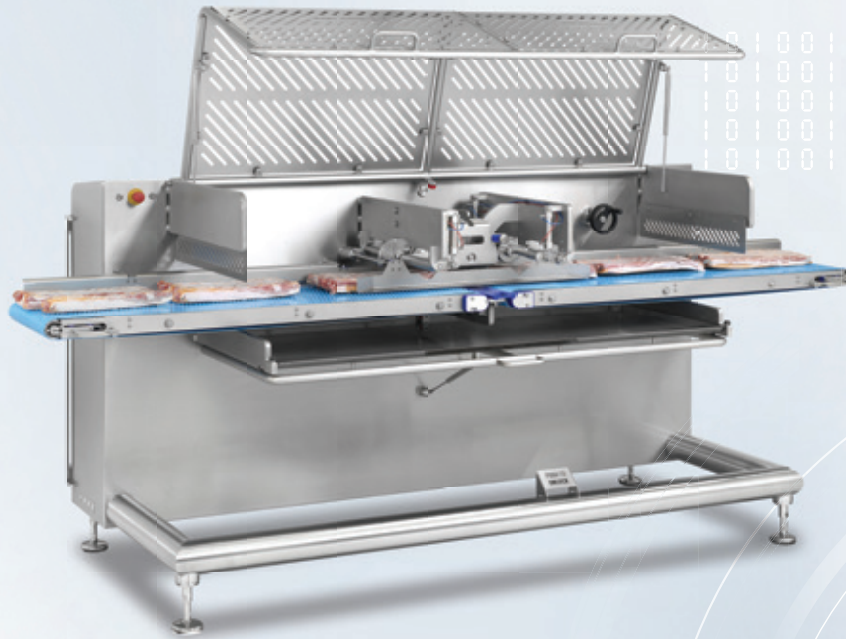
 www.tuttifoodi.nl

*the art of slicing
and interleaving*

Sleegers Technique



- Krachtige machine voor hoge capaciteit
- Zowel voor verse als diepgevroren bacon
- Ergonomische in- en uitvoer
- Eenvoudig te bedienen en te reinigen
- Vrij instelbaar voor verschillende type bacon buiken



THE NEXT LEVEL BACON SPLITTER

De VI-52 bacon splitter is speciaal gebouwd om zowel **verse producten als diepgevroren** bacon van verschillende vormen en maten op een nette en rechte manier in een gewenst aantal delen te splitten. Door de **modulaire opbouw** bieden we verschillende opties om aan alle eisen van de klant te voldoen.

VI-52

Bacon Splitter
Zowel voor verse als
diepgevroren bacon



 **interpack**
PROCESSING & PACKAGING

7^{to}13 MAY 2020
DÜSSELDORF

Hall 5
D42

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