



- MARKO VD PLASSE
- LAZY FOODS
- HOGESLAG OLST
- MICROZEEFTECHNOLOGIE
- ALTERNATIEVEN VOOR SOJA



Beste lezer,

De uitbraak van het coronavirus houdt ons allemaal bezig. Voor het ene bedrijf is de impact groter dan voor het andere; er is teveel of te weinig werk of zelfs helemaal geen werk. Wat de gevolgen zijn zullen we pas na enkele maanden echt zien.

Wij blijven je informeren over wat er speelt in de voedingsindustrie

We zijn volledig overgeschakeld op thuiswerk. Dankzij de huidige stand van de techniek zijn we heel goed in staat om de kwaliteit te blijven leveren die je van ons gewend bent. Interviews nemen we telefonisch af en we werken zoveel mogelijk met beschikbare fotografie. Onze trouwe adverteerders laten ons niet in de steek en daarvoor zijn we zeer dankbaar.

Er zijn veel vakbeurzen uitgesteld. Dat betekent dat je communicatiemomenten naar de markt mist. We hebben aangeboden aan onze adverteerders en OSV-leden een gratis persbericht te plaatsen in dit vakblad. Je vindt deze verderop in deze editie.

Vakblad Voedingsindustrie thuis ontvangen

Het zijn rare tijden, we zijn aan het overleven. Hele teams worden uit elkaar getrokken. Veel mensen werken vanuit huis en kunnen of mogen niet meer naar de zaak. Hoe moet dat met het vakblad waarop je bent geabonneerd? Daar hebben we gelukkig een makkelijke oplossing voor.

Eind maart hebben we een oproep gedaan via de nieuwsbrief en LinkedIn om als lezer je privé-adres *) op te geven zodat we het vakblad naar het huisadres kunnen sturen. We zijn **overdonderd door het aantal aanvragen**, veel lezers hebben gebruikgemaakt van ons aanbod. Bij hen ligt het blad nu thuis op de mat. En als dat voor het mei-nummer ook nodig is, doen we het weer.

Heel veel sterkte in deze vreemde dagen en blijf vooral gezond!

Saskia Stender

Uitgever

*) We gebruiken de adressen alleen voor het verzenden van het vakblad. Zodra de situatie in Nederland stabiliseert, vernietigen we deze adressen.

VOOR ELKAAR

“En; wat vinden jullie van deze cruesli?”, vraag ik aan de kinderen. Nu (bepaalde) schappen in de supermarkt leeg zijn, wijken we uit naar andere merken dan die van onze voorkeur. Flexibel als we zijn, zoeken we continu naar alternatieven. Rijst op? Dan nemen we quinoa. Geen andijvie? Dan eten we toch worteltjes. Geen yoghurt? Dan kwark. Kwark ook op? Dan, eh,...

Het voedselsysteem moet anders. Dat hebben we de afgelopen jaren wel vaker gehoord. Maar deze coronacrisis drukt ons hard op de feiten. We moeten er vaart achter zetten. Het moet eerlijker voor de boer, efficiënter, schoner en energiezuiniger bij de voedselabrikanten, transparanter in de hele keten. En duurzamer natuurlijk, want de aarde is overbelast en de vraag neemt toe. De klimaatverandering maakt het, door extreme hitte, droogte en/of overstromingen moeilijk om de productie op te schalen, terwijl dat nou net nodig is om de groeiende wereldbevolking van voldoende voedsel te voorzien. Als het om ‘de toekomst van ons voedsel’ gaat, wordt vaak de vraag gesteld: landbouw of laboratorium? Maar staan die wel tegenover elkaar? Ik denk dat de een niet zonder de ander kan. Er zijn innovaties nodig om alle doelstellingen te halen.

De roep om verkorting van de voedselketen krijgt in ieder geval flink bijval, nu wereldwijd landen hun grenzen sluiten. Hoe zinvol is het om zoveel ingrediënten (en mensen, maar dat is weer een andere discussie) de hele wereld over te vervoeren? Zijn er dichterbij geen goede alternatieven te vinden, bijvoorbeeld voor soja; net zo eiwitrijk en te telen in het Europese klimaat?

“Hmm, anders”, is de conclusie van mijn pubers (aan huis gekluisterd en elkaar zo nu en dan stevig in de haren vliegend), over de cruesli. “Iets minder lekker misschien, maar prima te doen hoor. Ik ben er eigenlijk al aan gewend.” Ik kan ze wel knuffelen. Het is natuurlijk een idioot luxe-probleem dit, maar de opmerking getuigt van positivisme en aanpassingsvermogen.

Het ligt in de aard van de mens om oplossingen te bedenken als er zich problemen voordoen. Juist nu zien we hoe creatief iedereen is. Links en rechts reiken mensen en bedrijven elkaar de helpende hand toe. Overal poppen bijzondere initiatieven op. We zitten allemaal in, ongeveer, hetzelfde schuitje en proberen het hoofd boven water te houden. De een kan niet zonder de ander. Werk samen; we hebben elkaar nodig.

Judith Witte

judith@b2bcommunications.nl



Inhoud

THEMA: FOODPROCESSING



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

DE TOEKOMST VAN FOODPROCESSING

De voedselverwerkende industrie wordt steeds 'slimmer'. Wat betekent dit voor de werkvloer? Waar loopt de industrie tegenaan, welke oplossingen worden er geboden en waar gaat het naartoe? Over de hardware, de software en de handjes aan de lijn.

EN VERDER...

OSV Netwerk	6
Column Pieter Vos	23
Hogeslag Olst	24
Column Herman Bessels	31
Van Leeuwen Kipspecialiteiten	32
Microzeeftechnologie	38

INTERVIEW OMDENKEN

"We moeten 'omdenken' – anders bereik je de jongere generaties niet", zegt Marko van de Plasse. Hij onderzoekt, probeert, valt en staat weer op, om verder te experimenteren en oplossingen te vinden. Zo ontstaan nieuwe verwerkings- en verpakkingmethoden, gericht op de toekomst en toekomstige generaties.



BEDRIJFSREPORTAGE KOELVERSE GUACAMOLE

Avocado's vragen vanwege hun snelle verkleuring om een vlotte verwerking. Snelheid in het productieproces is geboden. Als dat proces deels handmatig plaatsvindt, mag het machinale stuk niet falen.

WETENSCHAP ALTERNATIEVEN VOOR SOJA

Steeds meer consumenten stappen, mede uit duurzaamheidsoverwegingen, over naar een dieet met minder vlees. De markt voor vleesvervangers groeit in volume, kwaliteit en variatie. Het overgrote deel bestaat uit soja; uit duurzaamheids oogpunt niet zaligmakend. Wat zijn goede alternatieven?



Snelloopdeuren voor de voedingsindustrie



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



24-uurservice, voor controle, onderhoud en reparatie

www.hormann.nl

HÖRMANN
Deuren voor woning en industrie



Uitzonderlijk makkelijk reinigbaar

AZO® Easy-to-clean oplossingen

- hygiënisch
- snel
- eenvoudig



AZO®
www.azo.com

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: @Suwin/shutterstock.com Aan deze uitgave werkten mee: Maaïke Nieuwland, Mathilde Lentjes, Michiel Stoop, Xandra Veltman, Janneke Vermeulen Vormgeving: Roy Kempers
Drukwerk: Drukwerkmax, Duiven. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. Hoofredactie: Judith Witte. Uitgever: Saskia Stender. Traffic: Kiki Stender.
Sales: sales@b2bcommunications.nl. Redactie en administratie: b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 19, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl, www.b2bcommunications.nl. Abonnementen: Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 15,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op 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 vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.



Zomerbarbecue 2015

#TROOSTOSV

We hebben alle evenementen voor de komende maanden moeten aflassen. Het bedrijfsbezoek bij Lavans op 7 april, de OSV-golfdag op 23 april en de OSV Zomerbarbecue op 3 juni. De meeste evenementen verschuiven naar het najaar. Die van ons ook, maar we wachten zo lang mogelijk met nieuwe data om te voorkomen dat we weer moeten schuiven. We hebben namelijk nog meer evenementen in de pijplijn, waaronder een bezoek aan Koninklijke Euroma, Slegers Technique en Van der Zee Vleesgrootverbruik. En

natuurlijk moet ondernemend Nederland weer zijn opgestart voor er ruimte is voor netwerkevenementen, hoe belangrijk ook. In het kader van #TroostTV maken we van deze pagina's #TroostOSV, we kijken samen terug op een aantal activiteiten die we de afgelopen jaren hebben georganiseerd. Deze keer focussen we ons op 2014 en 2015.

 www.OSVnetwerk.com



Winterbarbecue 2015



Smaakstampei-2015



Ruitenberg Ingredients, Twello

MEET THE OSV

De OSV Winterbarbecue en Zomerbarbecues zijn de drukst bezochte evenementen van de OSV. De afgelopen jaren is het vlees voor de barbecues gesponsord door onder andere: Jan Zandbergen, Veal Fine, De Koning Vlees, Hutten Beef, Rundvlees & Co, Ameco, Hogeslag Olst, VanDrie Group, Groothedde Vaassen.



Pathema BV, 's Hertogenbosch



NutriControl, Veghel



Intralox, Amsterdam



Golfdag 2015



Zomerbarbecue 2014



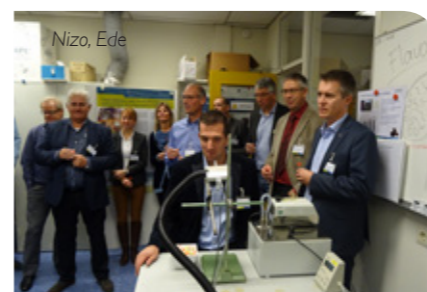
Winterbarbecue 2014



Smaakstampei 2014



Peutz, Molenhoek



Nizo, Ede



LaTrappe, Berkel-Enschot

75 JAAR VRIJHEID

Daar zit je dan, ineens thuiswerken met het grootste deel van Nederland. Dat is even aanpassen.

De focus ligt anders... je mist de vrijheid om te gaan en te staan waar je wil. Indien mogelijk moet je thuiswerken. Dat is mogelijk, dus voel ik me als werkgever ook verplicht dat te doen.

Moet je nu ineens ook zorgen voor je ouders, en heb je nog een paar pubers thuis; dan is het moeilijk om de focus te houden...

Gedwongen thuiszitten geeft je wel de rust om te reflecteren en je bedrijf(sprocessen) eens goed onder de loep te nemen. Ik probeer al jaren paperless te werken op kantoor. Dat lukte nooit. Nu, thuis, achter een bureau waar ik veel minder ruimte heb, mijn eigen prullenbak moet legen en daardoor met mijn neus op het papierverbruik wordt gedrukt, lukt het ineens wel... Dat zie ik dan maar als winst in deze periode.

Ik maak geen reiskilometers, dat is nog goed voor het milieu ook. Alternatief: videobellen. Dat werkt prima. Ook heel goed om, naast het boodschappen brengen, dagelijks contact met ouders te houden. Zij mogen helemaal niet meer naar buiten, dan wordt je wereld wel erg klein. Binnenblijven, dat hoeft in Nederland al 75 jaar niet meer.

Dat zet je aan het denken. Wat als het straks weer normaal wordt? Vervallen we dan weer in onze oude gewoonten? Of kan ik een paperless office vasthouden, minder kilometers maken en vaker de (video)telefoon pakken? Blijf ik dagelijks mijn ouders bellen of denk ik 'ze redden zich wel weer'?

In ieder geval ga ik straks met volle teugen genieten van mijn vrijheid!

Saskia Stender




VERBETER DE VEILIGHEID

VEILIGHEIDSAFDEKKINGEN VOOR BESLOTEN RUIMTES

Het is moeilijk om snel een besloten ruimte te verlaten. Daardoor vormen ze een verhoogd veiligheidsrisico. Het aantal personen dat een besloten ruimte mag betreden is meestal erg beperkt en maakt deel uit van een grotere veiligheidsprocedure om ongevallen te voorkomen. Met 8 nieuwe veiligheidsafdekkingen voor besloten ruimtes van Brady kan de toegang tot vrijwel alle besloten ruimtes volledig worden afgedekt met een fysieke barrière. Een waar-

schuwingsbericht waarschuwt medewerkers voor de bijbehorende veiligheidsrisico's. Optioneel zijn de afdekkingen vergrendelbaar of niet-vergrendelbaar, elastisch, magnetisch of met klittenband, dicht of met ventilatie. Ze zijn veel makkelijker aan te brengen dan gewone waarschuwingstape en kunnen eenvoudig opnieuw worden aangebracht na onderhoudswerken.

 www.bradycorp.com




OVERNAME
VLEESWARENSPECIALITEITEN

Familiebedrijf Van Dongen uit Den Haag is overgenomen door Maasland Vleeswaren BV.; twee familiebedrijven met dezelfde passie voor het ambachtelijk produceren van heerlijke vleeswaren. Maasland Vleeswaren is opgericht in 1961 door Piet Groot Sr. en levert hoogwaardige vleeswaren en vleesproducten aan de retailmarkt, horeca, traditionele groothandel en




Business tot Business. Joost van Dongen en Piet en Ad Groot staan garant dat de continuïteit én het dan van Van Dongens Vleeswarenspecialiteiten blijven geborgd. Met de overname ziet Maasland Vleeswaren een bundeling van krachten op het gebied van uitbreiding van een mooi lekker ambachtelijke vleeswarenassortiment, productontwikkeling, innovatie en service naar de afnemers.

 www.maaslandvleeswaren.nl

SAMENWERKING
KTBA EN SYNCFORCE

KTBA en SyncForce zijn een samenwerking aangegaan om de foodsector efficiënt productinformatiebeheer te bieden. Nu kunnen productinnovaties sneller worden gelanceerd en kosten bespaard. Levensmiddelenproducenten willen snel nieuwe en verbeterde producten op de markt brengen. Hiervoor moet de productinformatie worden gedeeld met retailers. Dit was een arbeidsintensief

proces. nu kan met één druk op de knop de informatie naar de databasesystemen van alle klanten worden gecommuniceerd. SyncForce en KTBA bieden een totaalconcept van software, consultancy en projectmanagement om organisaties maximaal te laten presteren.

 www.ktba.com
www.syncforce-food.nl

NAUWKEURIG WEGEN
AAN BOORD VAN VISSERSSCHEPEN



In goede samenwerking met VCU TCD B.V. (Vissers Coöperatie Urk) slaagde PENKO er in systemen te ontwikkelen die op volle zee exact wegen. Ondanks de continue bewegingen van het schip, kan het gewicht van de vis per krat nauwkeurig bepaald worden. Het systeem is voldoende nauwkeurig om deze handeling conform de wettelijke eisen te verrichten, wat nawegen op de visafslag overbodig maakt. Het weegsysteem beschikt over een toelatingscertificaat conform de EU richtlijn voor Niet Automatische Weeginstrumenten met een nauwkeurigheid van 2 500 d, of 0,04 % van het weegvermogen, over twee bereiken. Het ontwerp is zeewaterbestendig.

 www.penko.com

DIEPTREKVERPAKKINGSMACHINES
BETALEN PER VERPAKKING, OF ZELFS GRATIS VERPAKKEN?

Als Nederlandse producent van dieptrekverpakkingmachines zijn wij zeer betrokken bij de crisis die ons allen overkomt. De nieuwe omstandigheden vragen om nieuwe samenwerkingsvormen. Zekerheden van gisteren zijn opeens onzeker geworden en over de impact op de dag van morgen durft niemand voorspellingen te doen. Een ding is wel zeker: zo goed mogelijk de voedselketen in stand houden heeft prioriteit. Wij kunnen u daarbij helpen. Om zo snel mogelijk in te springen op veranderingen in het verpakken van uw voedsel, kunt u gebruikmaken van onze (voorraad)machines. We komen graag, met gepaste afstand, met u in contact. Ook om over alternatieve manieren van financiering te praten, zoals tijdelijke huur. Samen met u zijn we sterk. Met vereende krachten staan we voor continuïteit in de voedselketen.

 www.repak.nl



PRODUCTEN OP BASIS VAN UW WENSEN
WILD- EN GEVOGELTESPECIALIST

Cuno Moormann & Zn is producent van wild-, gevogelte- en biologische specialiteiten: hoogwaardige en ambachtelijke producten van onder andere kip, kalkoen, eend, hert, wildzwijn en haas. In de rokerij produceren wij gerookte, gekookte, gegrilde, sousvide en andere gegaarde specialiteiten. Rechtstreeks import grondstof uit onder meer Polen, Argentinië en Frankrijk. De grondstoffen worden in eigen huis op maat verwerkt. Van het ontwikkelen, produceren en snijden tot het verpakken en etiketteren van producten op basis van uw wensen. Wij zijn BRC, Beter Leven en Skal gecertificeerd.



 www.moormann.nl


In mijn warme keuken gebruik ik gasloze stoomketels

Johan van Marle - Uitgekookt

 **SCHARFF**
TECHNIEK BV

STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE

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




CHRISTEYNS
FOOD HYGIENE

WWW.CHRISTEYNSFOODHYGIENE.NL

FEEL SAFE WITH US

‘De eis van de retail heeft ons verder geholpen; je hele mindset moet om’



MARKO VAN DE PLASSE:

‘OMDENKEN – ANDERS BEREIK JE DE JONGERE GENERATIES NIET’

Je zou Marko van de Plasse uitvinder kunnen noemen. Hij onderzoekt, probeert, valt en staat weer op, om verder te experimenteren en oplossingen te vinden. Zo ontstaan nieuwe verwerkings- en verpakkingsmethodes, gericht op de toekomst en toekomstige generaties.

Geworteld in generaties mosselkwekers, en gepakt en gemazeld in het verpakkingsvakgebied; Marko van de Plasse koppelt beide werelden om zo mosselen aantrekkelijk te maken voor nieuwe doelgroepen. Hij stortte zich op een nieuwe manier van mosselbereiding: vijf minuten stomen in de magnetron. Geen uniek idee, wel lastig te realiseren voor schaal- en schelpdieren samen met groenten en kruiden.

WAT IS JE DRIJFVEER OM AAN EEN MAGNETRON-STOOMPROCES VOOR MOSELEN TE BEGINNEN?

“Mijn hele familie zit in de mosselindustrie. Het zit in mijn genen. Jarenlang werkte ik in de verpakkingenbranche, met name in niche-verpakkingen. Zo ontstond deze koppeling. De aanleiding was dat een van mijn vrienden een nieuwe keuken met een stoomoven kreeg. Toen rees de vraag: wat smaakt beter, gestoomde

of gekookte mosselen. Dat hebben we getest door groepen vrienden en kennissen uit te nodigen om beide uit te proberen. We ontdekten dat gestoomde mosselen voller van smaak zijn.

In de markt neemt de mosselverkoop af. De consumenten worden ouder en de branche, inclusief het Nederlands Mosselbureau, houdt zich bezig met de vraag hoe we een jonger >>



REFLEXSYSTEMS
ERP SOLUTIONS FOR THE FOOD INDUSTRY



Easy. For sure.

PARTNER VOOR FOOD AUTOMATISERING

www.reflex-systems.nl - 036-5358070



Kwaliteit van Nederlandse bodem, Repak heeft 35 jaar ervaring in **dieptreilverpakkingsoplossingen**. Wij bieden voedselverwerkende bedrijven uit Nederland en België een **gratis verpakkingsanalyse**, waarbij uw verpakkingen vrijblijvend worden onderzocht op onderdelen zoals uitstraling, duurzaamheid, het verpakkingsproces 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



publiek kunnen triggeren om mosselen te eten. Ze moeten in elk geval lekker, uitnodigend en simpel te bereiden zijn. Op internet circuleren filmpjes over hoe eenvoudig het is om mosselen te bereiden; ik zou willen dat het werkelijk zo is. Want hoe gemakkelijk ook, mensen zien vaak kans ze te rauw of juist te gaar op te dienen en dan is de liefde gauw over.

Stomen is echt eenvoudig, alleen heeft bijna niemand zo'n dure stoomoven terwijl minimaal tachtig procent van de huishoudens wel een

magnetron heeft. Daarom ben ik gaan uitzoeken hoe ik hetzelfde stoomproces in de magnetron kan nabootsen. In principe is het stoomproces niet uniek maar ik leg de lat heel hoog. Ik vind het belangrijk dat in elke magnetron-gestoomde mossel evenveel vlees zit en uiteindelijk wil ik zelfs een restaurantwaardig product maken. Extra lastig is dat we mosselen, groentes en kruiden combineren."

HOE BEN JE HET ONDERZOEK BEGONNEN?
"Ik begon met testjes. Daarbij kwam mijn

kennis van verpakkingsmateriaal goed van pas. Ik deed mosselen in plastic schalen en kwam er na veel testen achter dat ze ongelijkmatig gaarden. Van boven werden ze gaar, van onderen bleven ze rauw. De drukverdeling in de verpakking moet helemaal gelijk zijn. Vervolgens experimenteerde ik met meer flexibele verpakkingen waardoor de drukverdeling vanuit het magnetron-principe beter is. Mosselen hebben van zichzelf water in hun schelp. Dat water moet je verwarmen tot er stoom ontstaat. In die stoom gaart de mossel."

>>



NU ZIJN DE VERPAKKINGEN OVERWEGEND VAN KARTON, WAAROM HEB JE HET IDEE VAN PLASTIC LOSGELATEN?

“De verpakking moet water- en gasdicht zijn. Vier jaar geleden toen ik hiermee begon, ging ik gelijk in gesprek met verschillende inkoopers van supermarktketens. Zij wilden toen al van het plastic af, zeker voor nieuwe producten. De traditionele voedingsindustrie kiest vaker voor mono-plastics en dunnere plastic folies, dat is al milieuvriendelijker. Het werd een zoektocht die resulteerde in experimenten met kartonnen bakjes met een minimaal laagje folie om de verpakking compleet af te sluiten. Kartonnen verpakkingen worden nog weinig gebruikt. Het was een uitdaging om ze gasdicht te krijgen. We wisten dat het kon, maar mosselen geven een andere gassamenstelling en andere reactie dan bijvoorbeeld groenten. Nadat de mosselen gestoomd en geserveerd zijn, trek je de plastic folie zo van het karton. Karton is echter een behoorlijk stuk duurder dan plastic. Prijsstechnisch verlies je de concurrentieslag, maar dat vind ik niet interessant. Want er is eerlijk gezegd niemand anders die dit product maakt.”

“We gaan door met testen. Komend seizoen breiden we het assortiment uit met scheermessen, kokkels en vongoles. Dan zijn onze mosselen ook biologisch gecertificeerd. Die eis van de retail heeft ons uiteindelijk verder geholpen, je hele mindset moet om. Vooral in België, Frankrijk en Duitsland is men erg gecharmeerd van kartonnen verpakkingen. Daarom kom ik er nu gemakkelijk binnen.”

JE WERKT NOG ALTIJD HANDMATIG...

“Dat klopt. Elke mossel wordt nagekeken. In zo'n gesloten verpakking mag geen beschadigde schelp voorkomen en ze mogen niet ongelijk van gewicht en grootte zijn. Ook de ingrediënten combineren we nog steeds handmatig.”

MAAR DE VOLUMES NEMEN TOE; HOE AUTOMATISEER JE DIT PROCES?

“Gelukkig kun je in kartonnen bakjes gemakkelijk ingrediënten toevoegen. Ik had al een concept: porties van 500 gram in vier smaken: naturel, marinère, crème au vin blanc en roquefort. Momenteel werken we met diepvries smaaktabletten die we in de verpakking doen. Volgend seizoen zijn we toe aan schaalvergroting, dan wordt dit proces veel te duur. We willen de bakjes met vloeibare smaken gaan afvullen. Dat is mogelijk, maar we hebben het procedé nog niet helemaal af.”

MIJN ERVARING MET SOMMIGE MAGNETRON-PRODUCTEN IS DAT DE VERPAKKING 'PLOFT': HOE BEN JE ZEKER DAT JE STOOMSYSTEEM ALTIJD WERKT?

“Dat is een uitdaging. Zo'n verpakking moet eigenlijk hufteerproef zijn en dat is ie nog niet. Er zit een hele sterke folie over het product, want hij mag natuurlijk niet scheuren. Dat is funest voor mosselen. Voor een optimaal resultaat moet je de folie twee keer met een vork doorprikken voor je 'm in de magnetron doet. Maar sommige mensen steken door de folie met een mes. Dan zijn de gaten te groot en is het stoomproces weg. We zoeken naar een manier om te zorgen dat de mosselen de stoom kunnen vrijlaten. Albert Heijn werkt al vijftien met een ventieltje in de folie van maaltijden. Die mag je niet kopiëren. Er zijn meer oplossingen, maar óf ze werken niet voor onze folie, óf ze zijn nog niet op de markt. Ik probeer nu geperforeerde folie met een etiket dat alleen onder een bepaalde druk loslaat. Niet te vroeg, niet te laat, ik wil perfectie. De oplossing zal nog wel een jaartje op zich laten wachten denk ik.”

GAAT AL JE WERK DE GEWENSTE RESULTATEN OPLEVEREN?

“Dat denk ik wel. Met dit concept maken we mosselen voor de consument toegankelijker

en lekkerder. We bedienen meerdere doelgroepen. Denk aan alleenstaande ouderen die gek zijn op mosselen, maar ze niet meer voor zichzelf kopen. Zo'n pondje uit de magnetron is precies goed voor hen. Daarnaast zien we de dertigers die veel met gezondheid bezig zijn en graag sporten. Zij vinden het leuk om bij de borrel naast de kaas een mosseltje te snacken. Verder heb je de sporters die een eiwitrijk dieet volgen. Dit is uiterst geschikt voor hen. Ten slotte heb ik het diverse koks laten proeven, ook bij kruidenfabrikanten. Daar hebben we dezelfde tests gedaan die ik vier jaar geleden bij vrienden en kennissen deed. Wokken, koken en stomen. Stomen wint het. Een beetje kok maakt een heerlijke pasta met gestoomde mosselen, scheermessen of vongoles. Er zijn vernieuwingen nodig wil je nieuwe generaties voor deze natuurproducten winnen.”



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



5 gezonde redenen om te kiezen voor Bedrijvenpark Laarakker

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

bedrijvenpark
laarakker
73 Cuijk

Bouwkavels op maat, voor onbegrensde groei

Voor meer informatie:
Leopold Hermans
06 - 5060 2282

www.laarakker.com

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

DE TOEKOMST VAN FOODPROCESSING

De voedselverwerkende industrie wordt steeds 'slimmer': dankzij automatiseringsprocessen en nieuwe technieken. Wat betekent dit voor de werkvloer? Waar loopt de industrie tegenaan, welke oplossingen worden er geboden en waar gaat het naartoe? Vier ervaringsdeskundigen praten over de hardware, de software en de handjes aan de lijn.

Lange tijd bleef de voedingsindustrie, als het ging om automatiserings- en robotiseringsprocessen, wat achter bij andere industrieën. Sinds enkele jaren is de branche echter bezig met een stevige inhaalslag. Het gevolg: minder handjes aan de lijnen. Waar zitten de komende jaren de innovaties en wat gaat er binnen nu en 5 à 10 jaar veranderen? We vroegen het aan

- Huub Slegers, directeur/eigenaar Slegers Technique BV;
- Roy Meenderink, Commercieel Directeur Automatisering RBK Group;
- Jan Zwaan, directeur ESPERA-NEDERLAND B.V.
- Petra Goverts, onderwijsmanager Noord-West SVO vakopleiding food.

MINDER HANDJES AAN DE LIJN

Huub Slegers steekt gelijk van wal met een recent praktijkvoorbeeld: "Onlangs kregen

we de vraag om een baconlijn te innoveren en automatiseren. Eenvoudige taken, zoals het monitoren van de maatvoering, de verhouding vlees/vet en de kleur, worden bij deze klant nu uitgevoerd door cameratechnieken waarbij elke plak bacon wordt gescand. Kort gezegd: technische innovaties nemen de menselijke ogen over. "Onnozel" en saai werk verdwijnt hierdoor." Roy Meenderink haakt daarop in: "Foodbedrijven willen meer en sneller inzicht in hun productie, zodat er goed zicht is op het rendement en er minder derving plaatsvindt, wat bijdraagt aan het voorkomen van voedselverspilling. Repeterende werkzaamheden in de productie worden steeds meer vervangen door de inzet van cobots (collaborative robots, red). Dat kan een kostenbesparing opleveren. De behoefte aan robotisering hangt samen met het feit dat productiemedewerkers lastiger te vinden zijn, hoewel het essentieel is om de cobots vanaf >>



een centrale plek te kunnen aansturen; er zullen dus altijd mensen met kennis nodig blijven. Laten we er daarom voor zorgen dat medewerkers een juiste opleiding krijgen en we ze binnenboord houden.”

Petra Goverts: “Wat ook meespeelt bij de afgenomen vraag naar mensen op de werkvloer, is dat leveranciers vaak zelf servicemonteurs bieden.” “Klopt”, zegt Huub Slegers: “Die trend naar een verschuiving richting servicegerichte techniek is al ingezet: wij zijn als speciaal machinebouwer steeds meer een verlengstuk van de technische diensten van productiebedrijven. Georganiseerd onderhoud noemen wij dat.” Jan Zwaan verwacht dat ook voorspellend onderhoud een stevige opmars zal maken: “Sensoren geven nu al aan op welk tijdstip bepaalde machinecomponenten vervangen moeten worden. Daarmee kun je stilstand van een machinepark voorkomen.”

GEAVANCEERDE PROCESSEN

Machines worden steeds geavanceerder en specifiek; ook bij Espera. Jan Zwaan vertelt dat een toenemende aandacht voor andere verpakkingsvormen voor verse levensmiddelen (materiaalbesparend en eenvoudiger te recyclen) leidt tot allerlei wijzigingen in

verpakkingsmachines. “Er zijn kortere productieruns van verse producten, met veel variatie in verpakkingen en etikettering. Producenten moeten voldoen aan strengere wettelijke eisen, zoals de regels voor het vermelden van allergenen, herkomst en ingrediëntendeclaraties. Dat vormt een uitdaging; ook voor het machinepark. Voor het wegen en etiketteren hebben wij bijvoorbeeld diverse innovatieve etiket-aplicatoren om onregelmatige geometrieën te kunnen etiketteren. Verder bieden we robotisering en snelwisselsystemen voor etiketrollen, wat frequent wisselen vereenvoudigt. Nieuwe softwaretools en -koppelingen zorgen voor eenvoudiger databeheer. Fouten vermijden is essentieel, want producenten willen 100% controle. Dat kan met onze visiesystemen die snel fouten detecteren, zodat ze uit de lijn gehaald kunnen worden.”

“Kwaliteit, veiligheid en herleidbaarheid van voedsel zijn inderdaad van toenemend belang”, zegt Petra Goverts. “Er is op die gebieden meer vraag naar de hogere niveaus binnen het mbo. En ook operators die nog direct aan de lijnen staan, moeten vaker hoger opgeleid zijn: er worden IT-specialisten gevraagd. Ik verwacht dat er in de toekomst vooral vraag zal zijn naar men-

sen die in staat zijn om een proces te overzien, in plaats van alleen een schakel in de keten te zijn. Communicatieve vaardigheden zijn daarbij belangrijker geworden. Ben je in staat om mensen te motiveren, maar ook om ze aan te spreken? Kun je samen met je collega's gedragsregels nakomen? Een leven lang ontwikkelen en duurzame inzetbaarheid zijn dan ook thema's binnen SVO. We ontwikkelen nieuwe lesprogramma's, die als her-, om- en bijscholing kunnen worden ingezet. Het doel: ervoor zorgen dat de medewerker werkzaam binnen de foodsector vitaal, vaardig en wendbaar blijft gedurende zijn/haar werkzame leven. En dan de taal: het is een illusie om te verwachten dat we met alleen van oorsprong Nederlandse medewerkers werken. Wij denken dat, ondanks robotisering en automatisering, de vraag naar personeel groot blijft. In de voedingsindustrie spelen buitenlandse medewerkers, ook in de toekomst een essentiële rol. Daarom bieden we mbo-opleidingen aan met een intensieve taalcomponent; met een goede intake en een hoge slagingskans voor anderstalige medewerkers.”

WAT IS ER OVER 5 JAAR NODIG?

Jan Zwaan verwacht meer en meer 'pay per pack': van bezit naar gebruik, waarbij een machine niet hoeft te worden aangeschaft. “Modulaire machineparken zullen er in de toekomst ook meer zijn: niet meer 20 jaar dezelfde vorm, maar veel meer mogelijkheden voor tussentijdse aanpassingen. Wij maken uitgebreide klantenanalyses in meerdere landen, om zo toekomstige ontwikkelingen te kunnen signaleren en voorspellen. Ook werken we intensief samen met (kennis)instituten en investeren veel in R&D, om machine-generaties te ontwikkelen die tegemoetkomen aan de toekomstige vraag en modulair zijn aan te passen, indien de vraag weer eens veranderd.”

Veranderingen gaan sneller dan vroeger: hoe anticipeer je accuraat op de toekomstige eisen en wensen uit de branche? “Wij staan

voortdurend in contact met trendsetters uit de branche, want de bedrijven waarmee wij zaken doen, willen allemaal voorop lopen”, zegt Huub Slegers. “De lat ligt extreem hoog en wordt telkens hoger gelegd. Ik schat in dat over 5 jaar zo'n 95 procent van de productieprocessen geautomatiseerd zijn. In plaats van veel mensen in de fabriek, lopen er dan nog maar een paar rond. Zij moeten vooral een helicopterview hebben. Dat vereist een ander intellectueel kapitaal. Er zijn meer 'Willie Wortels' nodig.” SVO realiseert zich dat. “Mede daarom willen we de komende jaren inniger met de industrie gaan samenwerken in de voltijds foodopleidingen”, benadrukt Petra Goverts. “In één van de vier onderwijsblokken zetten we de sector inhoudelijk centraal, om zo voltijds studenten te laten kennismaken met wat de voedingsindustrie te bieden heeft en van hen vraagt. Betrokkenheid van bedrijven bij het onderwijs is belangrijk voor de toekomst. Ook voor hen geldt dat de vraag van vandaag niet per se de vraag van morgen is. Via keuzedelen anticiperen wij op de ontwikkelingen in de sector, zoals PLC-besturing, communicatie en kwaliteit. Studenten werken in een elektronische leeromgeving (ELO). Zo worden ook digitale vaardigheden ontwikkeld. We zijn voornemens om meer gebruik te maken van virtual reality in het onderwijs. Onlangs zijn er opnames gemaakt van de koelcel in Houten. Mooie en minder mooie versproducten worden neergezet op zowel juiste als twijfelachtige locaties in de koelcel. Daarmee kun je de do's en don'ts van opslag bestuderen.”

En hoe zit het met Industrie 4.0, blockchain en AI? Zijn het modewoorden of moet je er als bedrijf vol op inzetten? Roy Meenderink: “De waarheid ligt ergens in het midden. De kosten die Industrie 4.0 met zich meebrengen moet je goed afzetten tegen de opbrengsten: zet het alleen daar in waar het voor jouw bedrijf meerwaarde heeft. Blockchain zal denk ik uiteindelijk zijn weg gaan vinden binnen de voe-



dingsmiddelenindustrie, onder andere voor een sluitende tracering over de keten heen, en voor het overdragen van herkomst- en artikelinformatie naar de consument. Het kan ondersteunend werken bij het verkrijgen van consumentvertrouwen, vooral bij bijvoorbeeld claims als 'duurzame productie' en 'biologisch'. Toch zie ik het, zeker in het MKB, nog niet zomaar gestalte krijgen. Grote machinebouwers zijn ermee aan het experimenteren, maar het zal nog wel even duren voordat het MKB er wat aan heeft.”

VERBETERPUNTEN

Het proces van voedselverwerking staat of valt met een gestroomlijnde samenwerking tussen alle schakels in het proces. Wat verwachten de experts van anderen, waar liggen de verbeterpunten? Jan Zwaan verwacht van de softwareontwikkelaar een betere koppeling van data. “Stamdata op één plaats, met één beheerder, in plaats van meerdere systemen en meerdere personen”, daar hoopt hij op. “Wij hebben het initiatief genomen om tot een Europees protocol naar DIN normering te komen, zodat data uniform kan worden uitgewisseld. Essentieel is dat de opleidingen een samensmelting zijn van mechanisch, elektrisch en software; mechatronisch dus. Tot slot de overheid. Daarvan verwachten wij vooral meer Europese uniformiteit. Er zijn Europese richtlijnen, maar die vereisen

veelal aanpassingen of interpretaties per land.” “Wij zijn volop bezig om te kijken hoe wij machines kunnen gaan koppelen aan onze ERP-oplossing FOBIS”, zegt Roy Meenderink. “Hiervoor zetten we ons Scada/plc systeem FoPro in. We zien echter té vaak dat er een eigen protocol wordt bedacht, waar andere machines en functionaliteiten dan lastig op kunnen aansluiten. Machinebouwers, cobotbouwers en softwareleveranciers zouden een standaard moeten overeenkomen over de manier waarop je machines met ERP software laat praten. Je kunt niet alles zelf maken, zorg er dus voor dat je aantrekkelijk bent om mee samen te werken. Standaardiseren is daarin de sleutel.” Huub Slegers, tot slot zou willen dat er meer fiscale- en innovatieregelingen komen, zoals de WBSO (Wet Bevordering Speur- en Ontwikkelingswerk). “Wij zijn een innovatief bedrijf. Wat onze klanten ontwikkeld willen hebben, dat ontwikkelen wij. Maar om te innoveren heb je financiële injecties nodig. Die zijn er veel te weinig. Bovendien is de aanvraagprocedure een erg ingewikkeld proces; wij hebben er een gespecialiseerd bureau voor ingehuurd. Van Europa verwacht ik hetzelfde. Om volgende stappen te kunnen nemen en maken, moeten alle neuzen dezelfde kant op staan. Daarvoor moet het gat tussen de overheid en het bedrijfsleven daar waar mogelijk gedicht worden.”





Ron van der Vloed

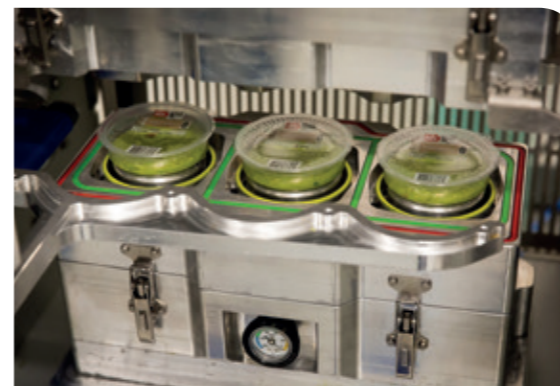
LAZY FOODS VOORZIET EUROPA VAN KOELVERSE GUACAMOLE

VERS VEREIST BETROUWBARE MACHINES

Avocado's vragen vanwege hun snelle verkleuring om een vlotte verwerking. Als dat proces deels handmatig plaatsvindt, mag het machinale stuk niet falen. Een niet-haperende sealmachine is dan onontbeerlijk.

“Geen feest in Amerika zonder dips. Daar gebruiken ze de term lazy foods vaak voor dips en fingerfood,” vertelt Ron van der Vloed, gevraagd naar de herkomst van de naam van zijn bedrijf. Bij zijn bezoeken aan de Verenigde Staten kwam hij veelvuldig koelverse guacamole tegen in de schappen. “Hier zag ik alleen de diepvriesvariant met conserveringsmiddelen,” vertelt hij. “In 2015 besloot ik daarom na een jarenlange carrière in de AGF-branche, in dat gat te springen. Ik heb de populariteit van avocado's zien groeien en ik ben zelf een groot liefhebber van gezond en vers eten,” licht de oprichter en eigenaar van Lazy Foods toe. De sprong bleek een succes: inmiddels kan Van der Vloed binnen- en buitenlandse (Europese) retailers en foodservicebedrijven tot zijn klantenkring rekenen. Aan hen verkoopt hij zowel private label als producten van het eigen label Lazy Lizard. De omzet groeit sinds de oprichting jaarlijks. Met zo'n 5 man vast personeel en 20 tot 25 uitzendkrachten, gaan dagelijks pallets vol guacamole, tomatensalsa en verschillende soorten hummus de deur uit bij de fabriek in Ridderkerk. Ook de gepureerde avocado's zonder toevoegingen, die Lazy Foods veelvuldig produceert en door afnemers gebruikt worden als basis voor onder andere spreads, zijn populair bij de foodservice.

De avocado's komen per seizoen uit een andere regio: Chili, Peru, Zuid-Afrika, Colombia en Spanje. Van der Vloed: “We hebben direct contact met de telers, maar worden soms ook bijgestaan door een importeur. Een leuk weetje: Nederland is wereldwijd het tweede exportland



van avocado's, en dat terwijl hier geen avocado's geteeld worden.”

GEEN CONSERVERINGSMIDDELEN

Hoeveel avocado's er bij Lazy Foods wekelijks doorheen gaan, vertelt Van der Vloed niet, noch hoe het productieproces precies in z'n werk gaat. “Er wordt nogal op ons gelet,” knipoogt hij. Een deel van de succesformule zit 'm in de manier van verwerken en verpakken van het product en in de toepassing van de milde conserveringstechniek, de High Pressure Processing-methode (HPP). Hiermee worden de gesloten, verpakte producten onder hoge waterdruk gezet, tot wel 6000 bar. Van der Vloed: “Zo krijgen bacteriën en schimmels geen kans en behouden onze producten hun oorspronkelijke verse smaak en vitamines. Door de HPP-techniek is de bacteriële houdbaarheid van ons product 50 dagen - de sensorische houdbaarheid staat op 45 dagen. Het HPP-proces vraagt om extra stappen, die het proces duurder maken. Maar alleen zo kunnen we vasthouden aan het principe om geen conserveringsmiddelen te gebruiken en niet in te vriezen. Al onze producten zijn 100% natuurlijk. Meestal wordt bij guacamole veel citroenzuur gebruikt om de houdbaarheid te verlengen. Bij ons niet. Dat betekent óók dat onze guacamole na het openen van de verpakking niet lang te bewaren is omdat het product na enige tijd verkleurt. Maar het onderstreept de eerlijkheid van ons product.”

SNELHEID IN PRODUCTIEPROCES


En omdat de avocado – volgens Van der Vloed een “mooi maar moeilijk product” – snel verkleurt, is snelheid in het productieproces



geboden. “De avocado's worden gehalveerd en daarna met de hand uitgeleefd. Vervolgens worden ze machinaal gepureerd, gemengd met overige ingrediënten, gewogen en verpakt. Dat hele proces duurt zo'n 20 minuten. Betrouwbare machines zijn dus ook essentieel bij de productie,” vertelt hij. Voor het sealen van de guacamole en andere producten, koos de ondernemer in 2015 voor de Pro Seal GT0-e van Simatec uit Almelo. Met deze sealmachine kunnen de trays MAP verpakt worden. Andere producten worden alleen geseald zonder vacuüm en/of begassing. Van der Vloed licht zijn keuze toe: “Eén van onze burens, ook een foodbedrijf, had goede ervaringen met Simatec. Ik heb hen toen benaderd en van meet af aan zijn ze bij ons betrokken. Ze hebben ook meegedacht over het ontwerp van de productieruimte en de routing. En nu nog steeds, nu we nadenken over een uitbreiding, staan ze ons bij met advies. Oók als dat niet hoort bij de aankoop van machines. Ze denken mee in het algehele proces.”

GEEN STILSTAND

Die extra service is prettig, maar het is Van der Vloed uiteindelijk te doen om de bedrijfszekerheid die Simatec biedt. “De machine staat nooit stil. Echt nooit. Nou ja, misschien laatst die ene keer toen onze medewerkers een tooling niet goed vastgezet hadden en er een veer was gesprongen. Maar dan hoef je maar te bellen en ze zijn al onderweg. Ze zijn landelijk goed vertakt, dus binnen een paar uur draiden we weer.”

 www.simatec.nl
www.lazyfoods.eu

Vormmachine voor ballen en ambachtelijke hamburgers



TAP
MACHINEBOUW BV

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

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



info@tapmachinebouw.nl
+31 (0)79 341 66 46
www.tapmachinebouw.nl
Edisonstraat 7, 2723 RS Zoetermeer

FOOD
SOFTWARE

15 jaar
ervaring
in food



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

DE GRONDSLAG DER DINGEN

Ik kom net uit een audit. Door velen gezien als een tijdrovende verplichting; een 'noodzakelijk kwaad', nodig om je certificeringen te halen en/of te behouden. Ik zie het liever als een nuttig instrument: een toets waarmee je inzicht krijgt in je processen, en waarin onvolkomenheden aan het licht komen. Hoewel in dat laatste een valkuil schuilt.

Want hoe gemakkelijk laten we ons niet leiden door 'de waan van de dag'? Er gaat wat mis in het proces, een machine gaat kapot of gemaakte afspraken worden niet nagekomen. We repareren het, lossen het op, beteren ons leven. Wie zo werkt, laat zijn agenda bepalen door de wereld om zich heen.

Bij een audit gaat het er natuurlijk niet om dat je geen fouten meer mag maken; wél dat je dezelfde fouten niet blijft maken. De basisgedachte ervan wordt krachtig omschreven door die welbekende commerciële slogan: 'Let's make things better'. Met alleen 'de dingen beter maken' ben je er natuurlijk niet. Want wat is 'beter'? Wat zijn daarvoor jouw criteria? Is dat 'meer winst maken'? Goed zijn voor je portemonnee kán een legitieme reden zijn om de bedrijfsvoering of processen te veranderen. Is het criterium 'tevreden klanten'? Zitten zij dan werkelijk op jouw investeringen in een andere methode, machine, mens - die verbetering belooft- te wachten? Wordt hij er óók beter van?

Om te achterhalen wat jouw diepste drijfveren zijn om iets te willen veranderen (omdat je wil verbeteren), moet je dieper graven (en dat is geen valkuil). Om niet alleen de criteria op een rijtje te zetten, maar deze ook te onderbouwen en te motiveren, is er iets nodig wat we onszelf nauwelijks gunnen. Rust. Tijd voor reflectie.

Zodra je verbeterprocessen niet meer ziet als tijdrovend, maar ze verandert in 'er-tijd-voor-nemen', heb je je eerste verbeterpunt al te pakken.

Pieter Vos
Directeur Nutrilab



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

HOGESLAG INVESTEERT IN DUURZAAM PERSONEELSBELEID

‘ALLES DRAAIT OM KWALITEIT ÉN CONTINUÏTEIT’



“Onze mensen zijn het kapitaalgoed van de onderneming. Wanneer wij stoppen met investeren in onze mensen, zijn alle andere uitgaven een verspilling”, zegt Rudi Holleboom, directeur bedrijfsvoering bij Hogeslag Olst BV.

Rundvleesproducent Hogeslag Olst BV belevt horeca, vleeswarenbedrijven en toeleveranciers van de retail in Europa. Samen met onder andere procesmanager Henk Keuken geeft Rudi Holleboom sturing aan de interne organisatie. “We maken bewust onderscheid in de organisatiesegmenten Inkoop, Verkoop en Bedrijfsvoering. Eigenaren Erik en André Hogeslag richten zich voornamelijk op de commerciële activiteiten, zodat leveranciers en klanten de nodige aandacht krijgen. Iedereen doet waar hij goed in is. Zo versterken we elkaar.”

KENNIS EN ERVARING

Hogeslag weet zich al bijna 100 jaar staande te houden in een markt die door de jaren heen behoorlijk onder druk heeft gestaan. Het lukt ze zelfs nog steeds om te groeien; in kwantiteit, kwaliteit én in professionaliteit. “Dat laatste zit het hem vooral in onze mensen”, vertelt Rudi. “Niet voor niets zetten we al jarenlang in op het aantrekken van mensen met actuele kennis, en niet op het binnenhalen van ervaringsdeskundigen. Ervaring hebben in alleen de vleesindustrie kan zelfs een beperking zijn: mensen blijven vaak doen wat ze deden bij eerdere werkgevers. Precies wat we willen voorkomen.”

DUURZAME INZETBAARHEID

Henk werkte eerder bij een groentensnijderij, waar hij veel kennis heeft opgedaan over de eisen en wensen die afnemers stellen aan de voedselveiligheid. Met zijn bedrijfskundige achtergrond helpt hij de processen beter te beheersen. “Waarbij het essentieel is om steeds over de juiste mensen te kunnen beschikken”, zegt hij. “Jaren geleden al begon Hogeslag met duurzame inzetbaarheid van zijn medewerkers. We wilden toen van goed naar beter, en dat willen we nog steeds. Sterker: zelfs ‘beter’ is voor ons niet genoeg. De beste willen zijn, is voor ons wel een doel. Dat loopt als een rode draad door alle processen heen.”

In het instructielokaal hangen, voor iedereen zichtbaar, diverse teksten aan de muur. Zoals de missie (‘een aantrekkelijke onderneming voor klanten, leveranciers en medewerkers’), en de visie, met doelen die zijn gericht op kwaliteit, continuïteit en een gezonde groei van de onderneming met de wens van de klant als rode draad. Maar ook over moeten, mogen, willen en kunnen werken. Over het verband tussen duurzame inzetbaarheid, de balans werk en privé, gezondheid, betrokkenheid en nog veel meer. Of neem de visie over medewerkers: ‘vakbekwaam’, enthousiast en loyaal. Ze dragen bij aan de kwalitatieve groei van de organisatie, zijn collegiaal en komen met plezier naar hun werk!.

DUIDELIJK ZIJN


Hoe brengt Hogeslag dat in de praktijk? Henk vertelt dat het personeelsbeleid is gericht op waardering en respect voor elkaar. “Medewerkers moeten wel meegroeien met de organisatie”, licht hij toe. “Ze worden waar nodig opgeleid, begeleid en gecoacht ten behoeve van constante borging van de voedselveiligheid en kwaliteit van de productie. Stilstand hierin gedogen we niet.” “Klopt”, beaamt Rudi. “Tegeltjeswijsheid: ‘bij gedogen is de grens van acceptatie gepasseerd’. Wie bij Hogeslag komt werken, weet dit, vanaf het moment van solliciteren. Het is een bewuste keuze. Medewerkers willen weten waar ze aan toe zijn. Je moet dus duidelijkheid creëren: wat verwachten wij van hen en wat mogen zij van ons verwachten?” “Dat werkt overigens door in de hele organisatie,” vult Henk aan. “We zijn ook duidelijk naar onze klanten en leveranciers. Hun wensen zijn richtinggevend, maar het draait niet alleen om dienstbaar zijn. We geven ook aan wat wij niet willen. Misschien zijn we niet altijd een gemakkelijke afnemer en leverancier, maar wie met ons werkt, weet precies waar ie aan toe is. Klanten krijgen wat ze mogen verwachten: kwaliteit en continuïteit. En afspraak is afspraak.”



MENTOREN

Om de continuïteit te waarborgen, wordt personeel uitgedaagd voor het bedrijf te willen werken. Rudi: “Dit vanuit de visie dat als het gevoel ontstaat dat werken ‘moeten’ is, dat een zeer fragiele basis vormt voor de motivatie. Iedere dag met plezier naar het werk komen is misschien niet altijd haalbaar, maar we sturen daar wel op.”

“Goede mensen vinden is moeilijk”, vervolgt hij. “Jongeren kiezen graag voor uitdagende banen, maar helaas krijgen ze niet altijd wat ze dachten, dan doen ze in de praktijk dag in dag uit hetzelfde. Een paar van die teleurstellingen, en de werkmentaliteit is om zeep geholpen. Zo jammer! Bij ons kun je nog een vak leren en jezelf verbeteren. Jongeren krijgen vanaf dag één een mentor toegewezen. Dat zijn oudere medewerkers, die de kneepjes van het slagersvak kennen en het leuk vinden om hun kennis over te dragen. Er is ruimte voor functionele groei en persoonlijke ontwikkeling.” Wat je noemt een ‘familiebedrijf’. Met elkaar kun je succesvol zijn.

 www.hogeslagolst.nl



KOELEN EN VRIEZEN

Dawsongroup levert, verhuurt en verkoopt in korte tijd hoge kwaliteit drie-assige koeltrailers, mobiele koel- en vriescellen, shockvriezers en tempereercellen met een opslagcapaciteit van 4 tot wel 44 pallets; voor de opslag, bewerking en het transport van levensmiddelen. Veel voedselproducenten hebben momenteel te maken met een toegenomen vraag naar hun producten. Om daarop in te kunnen spelen, biedt Dawsongroup de mogelijkheid om transport- en opslagfaciliteiten te vergroten en productielijnen te versnellen. Heeft u zo'n uitdaging; neem dan snel contact op.

www.dawsongroup.nl

SOFTWARE



In deze uitzonderlijke tijden is de druk op de voedingsindustrie extra hoog. De stromen van voedselproducten en verpakkingen moeten hoe dan ook ongehinderd door kunnen blijven gaan. Bedrijven moeten flexibel in kunnen springen op verstoringen en tekorten aan verpakkingsmateriaal. Voor professionals in de voedingsindustrie liggen de verwachtingen op dit moment erg hoog. De software van 4FOOD biedt hierbij ondersteuning. Bezoek de site voor meer informatie.

www.4foodsoftware.com

VISIE-INSPECTIESYSTEMEN OF ETIKETTEEROPLOSSINGEN

Bizerba is een vaak wat onzichtbare partij in de voedselketen, maar als visie-inspectiesystemen of etiketteeroplossingen in een productielijn niet aanwezig zijn, heeft dat grote impact op de productkwaliteit en doorloop van het productieproces. Wereldwijd ziet Bizerba een toegenomen vraag naar haar checkwegers, metaaldetectoren en manieren om procesoptimalisatie versneld door te voeren. Nu de vraag naar voedsel zo enorm is toegenomen, willen bedrijven versneld hun productieproces optimaliseren, wat gezien de

onderdelenvoorziening mogelijk vertraging op kan lopen. Zoals 18-3-2020 aan alle klanten en middels een persbericht is gemeld, kan men, met in achtname van alle maatregelen van het RIVM, blijven rekenen op Bizerba.

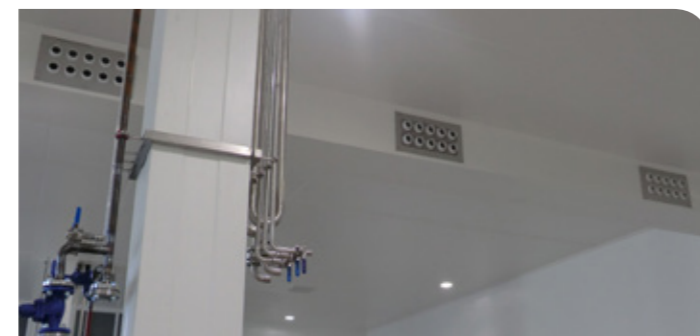
www.bizerba.com



VENTILATIESYSTEMEN

Smitsair JETsystemen is al jarenlang expert op het gebied van ventilatie in de voedingsindustrie. De hooginducerende en optimaal instelbare JETS vormen hierbij de kern van hun producten. "Wij ontwerpen op maat gemaakte ventilatiesystemen, waarbij hygiëne, vochtafdrijving en persoonlijk comfort de uitgangspunten vormen. Onze producten voldoen aan de EHEDG-richtlijnen. Dankzij onze projectmatige aanpak krijgt u een uniek ventilatiesysteem voor de best mogelijke luchtverdeling in uw bedrijf. Tijdens het hele project bent u verzekerd van onze kennis en kunde. Ook na oplevering garanderen wij middels afstelling van de JETS, luchtmetingen en rookproeven een aantoonbaar werkend systeem."

www.smitsair.nl/nl/home/jetsystemen



SAMEN STAAN WE STERK

Het coronavirus brengt veel onzekerheid met zich mee. Bij Verstegen Spices & Sauces realiseren we ons dat we samen met onze chauffeurs en collega's hard werken om onze relaties, partners en klanten zo goed mogelijk van dienst te kunnen zijn en continuïteit van levering van onze producten te waarborgen. We bedanken iedereen voor het begrip, voor de samenwerking en het vertrouwen in Verstegen en wensen iedereen veel sterkte tijdens de corona crisis.

www.verstegen.eu



SUCCEES EN STEUN VOOR CRUCIALE SECTOR

Zoals door het Ministerie aangegeven zijn er bepaalde sectoren als 'cruciaal' aangemerkt: 'De voedselketen moet breed worden gezien. Deze bestaat uit supermarkten, de aanlevering van supermarkten, de verwerkende industrie.' "Wij merken dat er veel van deze bedrijven gevraagd wordt", zegt Rogier Drost van Sismatec. "Daarom hebben we passende maatregelen getroffen, waardoor wij nog steeds goed in staat zijn onze klanten, en indien noodzakelijk die van onze concurrentie, snel te helpen. Wij nemen onze verantwoordelijkheid in deze moeilijke tijd en zullen al het mogelijke doen de voedselketen optimaal op gang te houden. Met dit bericht wensen wij iedereen succes en steun om deze tijd door te komen. SISMATEC is er ook nu voor u en ons allemaal!"

www.sismatec.nl



ONDERWIJS GAAT DOOR!

In deze onvoorspelbare tijden wordt er veel van organisaties gevraagd. Het is belangrijk om flexibel te zijn en mee te bewegen met de ontwikkelingen. Zo ook bij SVO vakopleiding food. Nu het reguliere onderwijs niet mogelijk is vanwege het coronavirus, bieden wij studenten online onderwijs aan. Dit om ervoor te zorgen dat de omstandigheden zo min mogelijk gevolgen hebben voor de voortgang. Zo zorgen wij ervoor dat organisaties kunnen blijven rekenen op goed opgeleide medewerkers. Goed opgeleide vakmensen zijn in deze tijd onmisbaar. Samen maken we het verschil, samen staan we sterk!

www.svo.nl

DE 9 BEHEERSMAATREGELEN VAN LISTERIA

Elk bedrijf moet beheersmaatregelen opstellen ten aanzien van Listeria monocytogenes. Deze zijn complex en vaak multidisciplinair. Een schone productieruimte, juiste monitoring door middel van analyses, kennis bij medewerkers en goed advies zijn essentiële elementen. Een Listeriabesmetting heeft namelijk grote gevolgen, zowel financieel als voor het imago. Weet jij waar je moet beginnen met het opstellen van beheersmaatregelen? Ga naar de site, download de whitepaper en ontdek de 9 beheersmaatregelen van Listeria monocytogenes.

www.normecfoodcare.com/themas/listeria



VAN DATA NAAR PROCESOPTIMALISATIE

Een volwassen productieproces draait in de basis om data-integratie en data-interpretatie. Of we dit nu Big data, Industrie 4.0 of Smart Factory noemen, is niet relevant. Als plantmanagers weet u al veel van uw productieproces en machines. Van Lente Systeemintegratie tilt deze kennis graag naar een hoger niveau, door alle beschikbare data om te zetten in bruikbare informatie waarop u kunt acteren. Met Plant Assist© bieden we een praktische tool voor procesverbetering en realtime inzicht. Het is een flexibel en schaalbaar platform met 5 modules; OEE, Tracking and Tracing, Koppeling MES/ERP, Production Site Management, Maintenance Management.



www.vanlente.nl

FOODPROCESSEN VAN LEVENSBELANG



Door de huidige gebeurtenissen in de wereld, beseffen we hoe belangrijk een gezonde voedingsmiddelenindustrie is. Voeding is van levensbelang. Als voedingsmiddelenbedrijf is het extreem belangrijk om je processen op orde te hebben, zodat je kan inspelen op veranderende marktomstandigheden en ervoor te zorgen dat jouw producten in optimale conditie de consument bereiken. delaware helpt voedingsmiddelenbedrijven al meer dan 20 jaar klaar te zijn voor de dag van morgen. Onze FAST-FOOD ERP oplossing op basis van SAP technologie is in deze periode doorontwikkeld en geschikt voor bedrijven van 20 tot 1000+ medewerkers.

info.delaware.pro/food

HOGЕ ENERГIEBESPARING PLUS SUBSIDIE OP SNELLOOPDEUR

Deuren in de voedingsmiddelenindustrie moeten bestand zijn tegen extreme omstandigheden. EFAFLEX levert geïsoleerde snelloop-spiraaldeuren van de hoogste kwaliteit. Zoals de SST-TK-100; de eerste échte één-deursoplossing voor vriesruimten, met zowel de hoogste openings- en sluitsnelheden (opent met 1,5 m/sec.) als de beste isolatiewaarden. Deze deur is ontworpen voor 2,5 miljoen bewegingen. De complete deur behaalt een U-waarde van 0,62 W/m²K en de lamellen zelfs een U-waarde van 0,24 W/m²K. Door het gepatenteerde afdichtingsmechanisme sluit de SST-TK®-100 hermetisch af, en is er tot wel 50% besparing mogelijk in de energiekosten. Bijkomend voordeel: deze snelloopdeur staat vermeld op de lijst voor Energie-Investeringsaftrek (EIA) en komt daarmee in aanmerking voor subsidie. Energie besparen en subsidie ontvangen? Het kan!



www.efaflex.nl

GROEIEN DOOR NANOTECHNOLOGIE

Waarom zou u nog onnodig veel betalen voor de reiniging van uw productieomgeving? En waarom zou u nog onnodige foodwaste tolereren? Voor veel van onze klanten hebben wij besparingen van 50% tot zelfs 90% op reinigingstijd en foodwaste kunnen realiseren. Onze foodsafe coatings zorgen voor een sterke antihecht eigenschap op ondergronden, waardoor vervuiling, producten en micro-organismen minder goed kunnen hechten. Door de korte ROI (< 1 jaar) en een lange levensduur (gemiddeld 3 jaar), is dit een investering die zichzelf snel terugverdient en investeert u in een duurzamere productie.

www.rss-nanocoatings.nl



DE CORONA HELPDESK



Ondernemers maken zich in deze bijzondere tijden primair zorgen over de gezondheid van hun naasten, hun personeel en hun relaties. Los daarvan zijn er natuurlijk ook zakelijke uitdagingen. DVAN Advocaten begrijpt dat ondernemers in de voedingssector behoefte hebben aan snelle, duidelijke en vooral praktische antwoorden op vragen over de consequenties van het coronavirus voor hun onderneming en de sector. Daarom hebben wij de 'corona helpdesk' opgezet met specialisten uit diverse rechtsgebieden, die thuis zijn in de Agri & Food sector. Wij staan voor u klaar.

www.dvan.nl/corona-helpdesk

COMPLETE LOCKERCONCEPTEN



Met de opgebouwde expertise en innovatieve producten, helpt Kupan al 50 jaar klanten bij het optimaliseren van bedrijfsprocessen in de voedingsmiddelenindustrie. Hygiëne-eisen worden aangescherpt, o.a. door nieuwe regelgeving en consumentenwensen. Dit vraagt om een andere aanpak voor het inrichten van kleedruimtes en kleedsluizen, waarbij hygiëne- en omkleedprotocollen belangrijk zijn, evenals de afval- en goederenstromen. Kupan adviseert klanten in complete lockerconcepten; van toilet- en douchecabines, garderobes en banken tot kunststof waterbestendige deuren en wanden. Maatwerkadvies voorzien van een 3D weergave van het project, zodat klanten vooraf precies weten wat ze kunnen verwachten.

www.kupan.nl

INDUSTRIËLE GASSEN

Samenkomen en bouwen aan duurzame relaties is op dit moment even niet aan de orde. Langs deze weg laten wij u weten dat Messer de nodige en opgedragen maatregelen in acht neemt. Wij staan elke dag opnieuw klaar om de bestellingen op te nemen en uit te leveren, en uw extra vragen te beantwoorden. Op deze wijze dragen wij ons steentje bij aan dagelijks verse producten in de schappen. Messer, te allen tijde uw betrouwbare partner en toeleverancier van al uw gassen.



www.messer.nl

FLEXIBILITEIT ALS SPEERPUNT

Wereldwijd zien we een groeiende vraag naar flexibele dieptrekverpakingsoplossingen, ingezet door veranderende consumentenbehoeftes. De huidige situatie rondom het coronavirus versterkt de snelheid waarop dit gebeurt. Repak produceert alle machineonderdelen in eigen beheer en heeft de afgelopen jaren flink geïnvesteerd in de productiefaciliteiten in Emmen. Hierdoor kunnen we snel formaatdelen produceren om de voedingsmiddelenproducenten in Nederland en België meer flexibiliteit te bieden in hun verpakingsproces. We bieden hen de mogelijkheid om binnen 10 werkdagen nieuwe formaatdelen te ontvangen of zelfs een compleet operationele dieptrekverpakingsmachine.



www.repak.nl

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 Vennepep zijdenbos Deli Jack Quik's Potato
Products Vleescombinatie Zuid-west Hogeslag-Olst Ten Kate Vetten Bergwerff, Veelzijdig in vlees!
Lebo Kaas 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

NOMINATIE KONING WILLEM I PLAQUETTE

Op dinsdag 3 maart werden op Paleis Soestdijk de 12 genomineerden die in aanmerking kunnen komen voor de Koning Willem I Plaque bekend gemaakt. Een duurzaamheidsprijs. Helaas was mijn collega Robert op vakantie en daarom togen mijn vrouw en ik gezellig en vol verwachting naar Soestdijk. Het was een feestelijke ontvangst en sowieso erg leuk om eens rond te lopen op Paleis Soestdijk. Na het ontvangst begon de bekendmaking. Eén voor één werden de nominaties bekend gemaakt en voorgesteld aan de aanwezigen. Erg mooie en duurzame, maar ook maatschappelijk goede ideeën die deze bedrijven in de markt zetten, zowel nationaal als internationaal.

Helaas zaten wij er dit jaar niet bij. Wij wensen BTG Biomass Technology Group, Gulpener Bierbrouwerij, Heatmatrix Group, Kipster, Kuijpers, Leeve.nl, Moyee Coffee, MYoMY, Schijvens Confectiefabriek, Tony's Chocolonely, Triboo en Verstegen Spices&Sauces veel succes toe in het vervolg van deze mooie prijs. Over 2 jaar schrijven wij ons zeker weer in. En dan kunnen we het ook hebben over welke impact ons desinfectieconcept heeft op het nu zo actuele COVID-19 virus (Corona -virus). Wereldwijd wordt het Nocotech systeem ingezet om bijv. quarantaineruimtes te desinfecteren en ook in Nederland draagt Simpel Desinfecteren / Bides haar steentje bij.

CORONA – DE NIEUWE WERKELIJKHEID

Columbus bracht recent, rond 1500, de griep en de mazelen naar Amerika. Gevolg: de Indianenbevolking halveerde. De eerste pandemie. Ik schrijf 'recent', want 400 jaar (30 - 40 generaties) is op de totale evolutionaire geschiedenis van de mens erg weinig.

Tot 1900 was de wereld een bol met onontgonnen plekken, je kon reizen naar gebieden waar buiten de inheemse bevolking nooit iemand anders was geweest. Had de bakker in het dorp buikloop en zijn handen niet gewassen, dan kreeg het halve dorp dat virus. Daar bleef het bij. We kwamen niet buiten ons eigen territorium. Dat is veranderd.

We reizen, vergaderen, winkelen, bezoeken festivals, zitten op elkaar gepakt in trams, metro's en op stranden, soms zodanig dat een varken op transport ervan zou gruwen. In een drukke week vliegen vanaf alleen al Schiphol 1,5 miljoen globetrottende mensen weg. Dagelijks hangen er vele miljoenen mensen in de lucht, die als muggen van hot naar haar vliegen; en allerlei virussen, bacteriën en parasieten bij zich dragen.

20 jaar geleden zaten er gemiddeld 9 personen tussen jou en de rest van de wereld. Voorbeeld: mijn vrouw dineerde toen met Tony Blair. Blair kende de president van Thailand, die weer in contact stond met zijn minister van cultuur die op zijn beurt de chiefs kende van enkele inheemse stammen. Die chiefs kenden de sjamanen, en zij wisten wie er dieper in het oerwoud woonden. In 2020 hebben we nog slechts gemiddeld 5 personen nodig om in contact te staan met de gehele wereld.

Hoe dit te keren? Ik weet het niet. Om alle grenzen naast paspoortcontrole, drugshonden en vuurwapendetectie ook te voorzien van gezondheids-poortjes gaat te ver. De coronavirussen zijn geen incident. Het is de nieuwe werkelijkheid.

 www.bessels.com

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



SLIM EN EFFICIËNT VERWERKINGSSYSTEEM VOOR KIPFILETS

‘TOT 800 FILETS PER MINUUT’

Kipfilet verwerken; daar draait het om bij Van Leeuwen Kipspecialiteiten. Zo snel en zo flexibel mogelijk, maar wel met behoud van de hoogste kwaliteit. Met dit voor ogen ontwierp Jansen Techniek in samenwerking met Marelec Food Technologies een geavanceerd verwerkingsysteem voor het transporteren, sorteren en inpakken van filets.



Cees van Leeuwen, directeur/eigenaar van Van Leeuwen Kipspecialiteiten, vertelt dat ze een hele lange historie hebben met Jansen Techniek. “We wilden onze huidige werkwijze verder automatiseren en menselijke fouten zoveel mogelijk elimineren. We werken al jarenlang met hun machines. Voor ons was het vanzelfsprekend deze opdracht bij hen neer te leggen.” Oprichter van Jansen Techniek, Jannes Jansen, is blij met het vertrouwen: “Van Leeuwen heeft ons de kans gegeven om een mooi en uitdagend project met hen aan te gaan. Wij hebben jarenlange ervaring in het automatiseren van productieprocessen, maar het toepassen van Marelec’s MATRIX productie software was voor ons een primeur.” Samen met Van Leeuwen en Marelec wilde Jansen een voorbeeld voor de industrie neerzetten: een systeem met maximale flexibiliteit, een perfecte sortering en minimale give-away op het eindproduct. Ook was een capaciteitsvergroting met een gelijk aantal medewerkers een belangrijk doel.

HET VERWERKINGSPROCES

Het nieuw gerealiseerde verwerkingsproces bij



Jannes Jansen (l) en Cees van Leeuwen

Van Leeuwen begint met het inslaan en wegen van de inkomende borstkappen. Elke pallet wordt van een barcode voorzien waarmee de producten door het hele proces kunnen worden getraceerd. Vervolgens worden de filets op de fileerlijnen geoogst en naar een van de vijf Marelec sorteerlijnen getransporteerd. Deze sorteersystemen hebben elk 30 batching-uitgangen en kunnen tot 800 filets per minuut wegen en sorteren. De van tevoren ingestelde batches worden gesorteerd en met batching hoppers op de take-away conveyor gedropt. “Daarna worden de batches in schalen gelegd,” vertelt Jannes. “Elke schaal wordt van een unieke QR-code voorzien en gekoppeld aan een specifieke batch. Zo komt elke batch in de juiste schaal te liggen en is de traceerbaarheid van de producten gegarandeerd. Aan de hand van de QR-code bepaalt een JCS checkweger of het targetgewicht is behaald. Foutieve gewichten worden verwijderd, bijgewerkt en weer in de productstroom ingevoerd.”

INPAKKEN EN VERZENDEN

Na het wegen worden alle goedgekeurde producten op de centrale transportband verzameld. Drie inpakmachines sealen de schalen, waarna ze door een Fortress metaaldetector gaan die op metaalvervuiling controleert. De goedgekeurde schalen ontvangen een toplabel. Elke laatste schaal van een in te pakken doos krijgt een dooslabel, waarna het systeem de schalen naar 1 van de 56 adressen stuurt. Hier worden ze in dozen gepakt en gepalletiseerd. Gereed voor verzending.

MATRIX, DE VERBINDENDE FACTOR

Onmisbaar in het geheel is het MATRIX orderverwerkingsysteem van Marelec. Volgens Jannes weet elke producent hoe belangrijk en interessant het kan zijn om real time het productieproces te volgen: “Een klant wil kunnen zien welke bestellingen gereed zijn en wat het rendement van een specifieke partij grondstoffen op een bepaald moment is.




Hierin blinkt MATRIX software van Marelec uit. Het aandeel van Marelec in het Van Leeuwen project is vrij groot, omdat er ontzettend veel software is. Alles moet bij elkaar komen op de juiste momenten. Als je bedenkt dat er tot 800 filets per minuut langskomen, dan gebeurt er best veel tijdens het proces.”

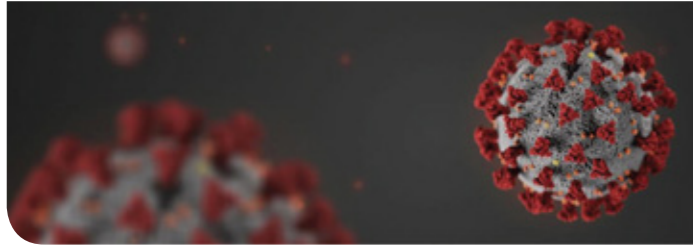
MATRIX is een compleet IT-platform om de verwerkingsprestaties en winsten te optimaliseren. Het systeem is modulair opgebouwd met modules voor het monitoren van trimlijnen, graders, portioneermachines en verpakking- en verzendingssystemen. MATRIX sluit alles op elkaar aan; van de bevoorrading tot en met de opslag en verzending van het eindproduct. Deze totale productiemonitoring biedt de producent nauwkeurige controle en informatie voor maximale efficiëntie.

VIJF STAPPEN VOORUIT

“Als ik bij Van Leeuwen rondloop, zie ik dat mensen blij zijn om met deze machines te werken. Dat maakt jezelf ook trots” concludeert een tevreden Jannes Jansen over het project, “Temeer omdat ze 15% meer omzet kunnen maken in dezelfde productietijd! Voor ons is een deal niet alleen iets leveren en dan snel weer door. Nee, wij gaan voor lange-termijnrelaties. Een project is pas af als de klant echt tevreden is.” Dat lijkt bij Van Leeuwen Kipspecialiteiten wel goed te zitten: “Ik denk dat wij met deze lijn vijf stappen vooruit hebben gezet, klaar voor de toekomst. We kunnen nauwkeuriger onze porties sorteren en onze klanten nog nauwkeuriger bedienen,” vertelt een enthousiaste Cees van Leeuwen: “Onze ervaring met de machines op dit moment is echt top. Het is absoluut iets unieks. De jongens van Jansen zijn goede gasten.”

 www.vanleeuwenkip.nl
www.jansentechniek.nl

BORGEN VAN DE KWALITEIT EN VEILIGHEID



Nu de wereld te maken heeft met een ongekende uitbraak van COVID-19 (coronavirus), realiseren we ons bij Mérieux NutriSciences Nederland meer dan ooit hoe belangrijk het is dat wij uw vertrouwde partner zijn. Onze services zijn cruciaal voor het borgen van de kwaliteit en veiligheid van voedingsmiddelen en daarmee de volksgezondheid. Uiteraard doen wij er alles aan om ons serviceniveau te handhaven en resultaten op tijd te blijven leveren. U kunt er op rekenen dat ons hele team klaar staat om u in deze onzekere tijden te helpen. Heeft u specifieke vragen, neem contact met ons op.

www.merieuxnutrisciences.com

EFFICIËNTE PALLETPATRONEN CREËREN

In de voedingsindustrie speelt automatisering een belangrijke rol; deze moet kostefficiënt en flexibel zijn. Hoe vaak gebeurt het niet dat de verpakking van vorm of van grootte verandert omdat het marketingteam een actie lanceert? Voor de productieafdeling zorgt dit voor heel wat uitdagingen. Ook voor het palletiseren. Wanneer de vorm of grootte van het product verandert, is het een hele puzzel om het meest efficiënte palletpatroon te vinden. FANUC heeft hiervoor het offline software programma PalletPro ontwikkeld. Dozen, zakken of kratten? De criteria voor het stapelen blijven hetzelfde. Voer deze in, en de software berekent niet alleen het meest efficiënte palletpatroon, maar onmiddellijk ook het robotprogramma.



www.fanuc.eu

CONTINUÏTEIT VAN UW ORGANISATIE IS ONZE ZORG

Door het coronavirus krijgt u te maken met onderbezetting en een afnemende of juist sterk toenemende vraag. Hiermee is de continuïteit in het gedrang. KTBA helpt u graag: De QA-afdeling staat onder druk, er zijn veel openstaande vragen.

Krijg ze beantwoord in ons gratis 15-minuten consult. Daarnaast zijn we gedwongen thuis te werken. Helaas is dat niet altijd mogelijk, maar een online kwaliteitshandboek maakt het wel eenvoudiger. Start de eerste 6 maanden kosteloos met KTBA QA online. Tot slot kunt u zich blijven verrijken met onze kennis via KTBA Academy. Trainingen worden middels een online klaslokaal gegeven.

www.ktba.com/nl/coronavirus



NOCOTECH VERSUS COVID-19 VIRUS



Dat het Nocotech desinfectiesysteem effectief is tegen onder andere Listeria- en Salmonellabacteriën mag algemeen bekend zijn. Dat het ook effectief is tegen het Coronavirus (COVID-19) is kennelijk minder bekend. Wij krijgen er namelijk veel vragen over. Er zijn veel bedrijven die nu ook ruimtes willen desinfecteren die voorheen werden overgeslagen. En terecht! Het is heel goed om bijvoorbeeld ook de kantine of de krattenwasruimte een keer te behandelen. Het is maar een eenmalige actie, maar alles helpt. Weet alleen wel wat je doet qua dosering. Dus neem even contact op als je van plan bent extra ruimtes te behandelen ivm COVID-19.

info@simpeldesinfecteren.nl

UW STEUNPILAAR IN TOEGANGSTECHNIEK

Nederland wordt getroffen door het coronavirus. De voedingsindustrie is een van de vitale sectoren en gaat door. Met een 24/7 servicedienst en solide producten zorgt deurenleverancier Alsta Nassau voor continuïteit voor zijn klanten en partners, zodat deze bedrijven hun werkzaamheden kunnen blijven uitvoeren. De distributie staat, vanwege de huidige protocollen, voor een grotere uitdaging. Zoals altijd moet de veiligheid van medewerkers en toeleveranciers gewaarborgd zijn, en zeker tijdens deze pandemie. Met de oplossingen van Alsta Nassau voldoet u aan de gestelde eisen van het RIVM, en bent u ook na deze uitzonderlijke periode verzekerd van een veilige doorstroom van uw laad- en loswerkzaamheden.

info@alsta-nassau.nl



TOTALE ENERGIEBEHEERSING

Pool Koudetechniek ontwerpt koel- en vriesinstallaties met de unieke bedrijfsprocessen van onze klanten als uitgangspunt, waarbij we de energie die vrijkomt optimaal beheersen. Vanuit de wereld van onze klanten ontwikkelen onze engineers een zo efficiënt mogelijke installatie die niet alleen voldoet aan de vraag naar koude, maar ook dient als bron voor een totale energiebeheersing van uw onderneming.

www.pool-koudetechniek.nl



CONTROLE-OP-AFSTAND

Innius® is een krachtig industrieel softwareplatform voor machinefabrikanten en machinegebruikers in de industrie. We blijven bereikbaar en verlenen onze dienst 24/7. Veel afspraken worden nu via Skype of Microsoft Teams gerealiseerd. We merken dat deze manier van presenteren en het geven van demo's door onze klanten wordt gewaardeerd. In april zouden we een event hebben, de Maintenance beurs te Gorinchem, maar deze is verschoven naar december. Het belang van remote en controle-op-afstand is zeer actueel. Ons platform is daarmee bekend. Controle op en inzicht in de machines en over uw fabriek is in realtime beschikbaar bij Innius.

www.innius.com

ENERGIEZUINIGE VACUÛMPOMPEN 200-300 M3/H

De nieuwe serie draaischuifvacuümpompen van Busch zijn speciaal ontworpen voor verpakkingsmachines. De R 5 RD gebruikt tot 20% minder energie, de pompsnelheid is toegenomen en de onderhoudscomponenten zijn met opzet aan één zijde van de pomp gemonteerd. Daardoor zijn ze beter bereikbaar en worden stilstandtijden tot een minimum beperkt. Ook de circulatie van koellucht is geoptimaliseerd. Deze kan naar de zij- of de onderkant afgevoerd worden, afhankelijk van de montagepositie in de verpakkingsmachine. Een permanent gasballastventiel maakt het verpompen van waterdamp mogelijk. Daardoor is deze vacuümpomp ideaal voor het verpakken van vis, vers vlees en andere vochtige producten.



www.buschvacuum.com

VOEDSELVEILIGHEID BLIJFT VAN GROOT BELANG

Nutrilab stelt zich op als loyale partner in het borgen van en controleren van voedselveiligheid. Wij blijven ook in deze tijd alle faciliteiten bieden die u van ons gewend bent. Wij denken van harte met u mee en weten bijvoorbeeld hoe belangrijk het is om preventieve maatregelen te nemen. Onze relaties moeten voortdurend op ons kunnen vertrouwen, ook in deze turbulente tijd. Onze passie voor voedselveiligheid maakt ons tot een betrokken en betrouwbare partner die de klant altijd centraal zet en zeer snel kan schakelen. Voor vragen kunt u contact opnemen.



www.nutrilab.nl

INSPECTEER MET HOGERE DETECTIE-PERFORMANCE

De standaard in voedselveiligheid gaat naar een steeds hoger niveau, waardoor de vraag naar stabiele en precieze detectie-apparatuur toeneemt. Dat is zeker het geval bij grote producten, die droog en diepgevroren zijn. Hoe omvangrijker het product, des te groter ook de metaaldetectie-doorlaat en daarmee een grotere gevoeligheid voor verstoringen uit de omgeving. CEIA heeft in hun lab een detector ontwikkeld die de detectie op uiterst hoge gevoeligheid aan kan, met maximale immuniteit voor de omgeving: met een uiterst stabiele detectie en hoge performance door gebruik van flens-delen op ingangs- en uitgangszijde, en een verhoogde stabiliteit dankzij unieke een filtering-technologie voor hogere immuniteit tegen omgevingsruis.



De standaard in voedselveiligheid gaat naar een steeds hoger niveau, waardoor de vraag naar stabiele en precieze detectie-apparatuur toeneemt. Dat is zeker het geval bij grote producten, die droog en diepgevroren zijn. Hoe omvangrijker het product, des te groter ook de metaaldetectie-doorlaat en daarmee een grotere gevoeligheid voor verstoringen uit de omgeving. CEIA heeft in hun lab een detector ontwikkeld die de detectie op uiterst hoge gevoeligheid aan kan, met maximale immuniteit voor de omgeving: met een uiterst stabiele detectie en hoge performance door gebruik van flens-delen op ingangs- en uitgangszijde, en een verhoogde stabiliteit dankzij unieke een filtering-technologie voor hogere immuniteit tegen omgevingsruis.

www.ceia.net

UITBREIDING ONLINE SERVICE

Dat klantcontact juist nu van groot belang is, is bij Christeyns duidelijk merkbaar. Mensen hebben zorgen en praktische hygiënevragen. Om de markt ook in coronatijd optimaal van dienst te zijn, heeft het bedrijf meerdere online initiatieven opgestart. Via de Christeyns Hygiëne helpdesk kunnen hygiënezorgen en specifieke vragen over reiniging en desinfectie gedeeld worden met specialisten. Voor praktische ondersteuning worden instructiefilmpjes en zo nodig extra werkinstructies ontwikkeld. Daarnaast worden trainingen, die normaliter bij klanten op locatie worden gegeven, in online vormen aangeboden via e-learning en webinars. Op deze manier blijft Christeyns de markt zoveel mogelijk ontzorgen.

www.christeynsfoodhygiene.nl

INLINE LEKDETECTIE

Lekdetectie wordt vaak steekproefsgewijs door mensen gedaan. Dit maakt uw bedrijf om verschillende redenen kwetsbaar. Met de inline lekdetectie-oplossing van Gullimex krijgt u controle over uw productieproces. De LeakMatic maakt gebruik van een niet-destructieve technologie die lekken detecteert zonder verpakkingen te beschadigen. Daarnaast kunt u uw kwetsbaarheid verkleinen door visuele inspectie van uw verpakkingen uit te voeren met de VisioPointer. Deze gebruikt hoge resolutie camerabeelden en controleert verpakkingen op een correcte seal, een juist geplaatst etiket en ontbrekende tekst. De VisioPointer draait inline en simultaan aan boven- en onderzijde tot maar liefst 240 verpakkingen per minuut.



www.gullimex.com

WEGEN OP AFSTAND

Centralisatie en vereenvoudiging van weegmanagement, zelfs op afstand: de Weigh2Control-applicatie, gratis te downloaden in Google Playstore, geeft u toegang tot alle functies van Precia Molen weegschalen of weegindicatoren met een Bluetooth- of Wi-Fi-verbinding. Met de volledig aanpasbare interface vervangt deze applicatie uw traditionele displaysystemen en kunt u op afstand de weeginformatie van uw aangesloten weegapparatuur bewaken en centraliseren. De applicatie kan worden geïnstalleerd op een smartphone, een tablet of een computer. Weigh2Control zorgt ook voor de traceerbaarheid van uw gegevens (met opslag in de applicatie of CSV-export) en kan communiceren met de printer.

www.preciamolen.nl



HELPDESK VOOR SERVICE OP AFSTAND

COOL DESK SUPPORT



Het coronavirus vraagt een grote mate van flexibiliteit van iedereen om processen te laten doorgaan. Het uitvoeren van service en onderhoud is daarin belangrijke schakel. Emond KMI

helpt u graag verder om uw installaties draaiende te houden. Gelukkig zijn servicemonteurs van de koeltechnische bedrijven toegevoegd aan de lijst van cruciale beroepen. Uiteraard willen we de kans op onderlinge besmetting zoveel mogelijk beperken. Daarom is de Emond Cool Desk Support ingericht, waarmee we u op afstand begeleiden in het diagnosticeren en eventueel verhelpen van een storing. Zo bieden we extra snelle service, heeft u lagere kosten en alleen monteurbezoek indien er onderdelen defect zijn. Vragen?

www.emondt.nl

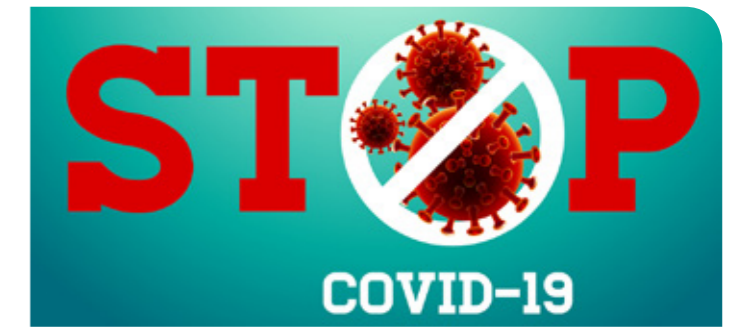
DE NIEUWSTE GENERATIE RIGID PALLET CONTAINER

Schoeller Allibert is dé marktleider op gebied van palletcontainers (RPC) zoals de Big Box, Maximus en MaxiLog®. Deze plastic herbruikbare palletcontainers zijn zeer hygiënisch, robuust, ruimtebesparend in bulkstapelning en worden vervaardigd uit voedselveilig materiaal. Binnenkort introduceert Schoeller Allibert de nieuwste generatie palletcontainer die niet alleen stapelbaar, maar ook nestbaar is. Interesse om de nieuwste generatie stapelbare en nestbare palletcontainer te ontdekken?



www.schoellerallibert.com

WIJ STAAT VOOR U KLAAR ONDANKS DE CRISIS



Wij getuigen onze deelneming aan hen die door het COVID-19 virus dierbaren zijn kwijtgeraakt. Aan allen die momenteel ziek zijn, wensen wij beterschap toe. Ook nu staan wij onverminderd voor u klaar. Wij nemen daarbij uiteraard de strikte veiligheidsmaatregelen van onze regering en het RIVM in acht om u en onze medewerkers te beschermen. Om uw productiecontinuïteit te waarborgen is onze helpdesk gewoon bereikbaar. Ook hebben wij een grote voorraad aan onderdelen. MULTIVAC produceert nagenoeg alle machines en onderdelen zelf, waardoor de levering is gewaarborgd. Ook kunnen wij snel schakelen via onze voorraad op www.gebruiktemultivac.nl om uw capaciteit te verhogen.

www.multivac.nl

WIJ ZIJN IOT-GEREED, U OOK?

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



ROTERENDE MICROZEVEN VOOR EEN DUURZAME MICROFILTRATIE ULTRAZUINIGE NIEUWE MICROZEEFTECHNOLOGIE

Wil je voedingsmiddelen zuiveren, of razendsnel verontreinigingen detecteren in water? Dan is microfiltratie ontzettend nuttig. Het Nederlandse bedrijf Aquamarijn ontwikkelde een nieuw type microzeef: 90 procent zuiniger dan conventionele zeven.

“De keramische microzeven die wij maken, bevatten extreem dunne membranen die deeltjes op microniveau uit vloeistoffen kunnen filteren,” vertelt Jacob Baggerman, Principal Scientist bij Aquamarijn. “Denk aan micro-

organismen, zoals bacteriën, die voorkomen in onder andere water, zuivel of bloed. Dit soort ongewenste deeltjes komen niet door de kunstmatige poriën in onze membranen en blijven daardoor hangen in de zeef.” Twintig

jaar geleden voerde het bedrijf al projecten uit met bedrijven als Grolsch en Friesland Coberco. “Zij maken gebruik van membranen, omdat je er grote hoeveelheden vloeistof mee kan behandelen. Het nadeel van conventionele

membranen is dat ze relatief dik zijn. Er moet continu een grote vloeistofdruk op de filters staan om voldoende doorstroming te garanderen. Dat is een erg energie-intensief proces. Microzeven kunnen wél bij lage druk heel snel heel veel vloeistof filteren en zijn dus minder energie-intensief. Ze slibben hierdoor helaas ook snel dicht. De uitdaging is om de zeven schoon te houden.”

ROTERENDE SCHIJF STOFZUIGEN

“Rond 2015 vonden we een oplossing voor de snelle vervuiling van microzeven”, vervolgt Jacob. “We deden toen een project met een Zwitsers bedrijf. Zij hadden al veel ervaring met roterende membranen. Dat beviel zo goed dat we er een joint venture mee oprichtten. Samen kwamen we tot een andere manier om de zeven schoon te houden.” In plaats van een stilstaande filter die met behulp van stroming schoon blijft, ontwikkelden de partners een draaiende filter; microzeven in een roterende schijf. “Op deze schijf staat een soort stofzuiger gericht”, zegt Jacob. “Bij elke omwenteling van de schijf zuigt die stofzuiger de membranen schoon. Het is een efficiënt systeem, dat maar weinig energie verbruikt in vergelijking met conventionele membraanfiltratie. Er is namelijk geen energie meer nodig om stromingsdruk te houden, alleen nog om de schijf te roteren. Per 1000 liter vloeistof zijn we daardoor van 39 naar

5 kilowatt per uur gegaan. Een besparing van bijna 90 procent.”

INVESTERING LAGER KRIJGEN

Om de toepassing van de nieuwe microzeeftechnologie van de grond te krijgen, kreeg Aquamarijn subsidie van de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (RVO). Ook de samenwerking met het Institute for Sustainable Process Technology (ISPT) was bepalend voor het succes, aldus Jacob. “Dankzij hen kwamen we in contact met onze projectpartners DSM en NIZO. DSM hielp ons de technologie met een aantrekkelijke businesscase te demonstreren; medewerkers van NIZO maakten een rekenmodel waarin ze doorrekenden hoeveel energie- en geldbesparing mogelijk is als je deze technologie toepast in een organisatie.” Jacob en zijn team willen de nieuwe microzeef over enkele jaren op de markt brengen. “Onze technologie werkt en is opschaalbaar. We weten waar we ons op moeten focussen om de microzeef aantrekkelijker te maken. Bijvoorbeeld door de investering voor afnemers lager te krijgen. Subsidies van de overheid kunnen daarvoor een uitkomst zijn.”

BREDE IMPACT MAKEN

“De energietransitie is niet onze eerste motivatie om aan deze technologie te werken”, geeft Jacob toe, “maar we zijn wel trots dat we kunnen bijdragen aan grootschalige energiebesparing. Dat we hiermee helpen de doelstellingen van het Klimaatakkoord te behalen, doet me wel iets. Wat ik helemaal mooi vind, is dat ons product – naast energiebesparing – ook andere maatschappelijke doelen dient. Bijvoorbeeld het doen van snelle microbiologische analyses, bloedanalyse op kankercellen en drijfgasvrije verstuuving van vloeistoffen. Het is fantastisch om ook dát soort impact te maken.”

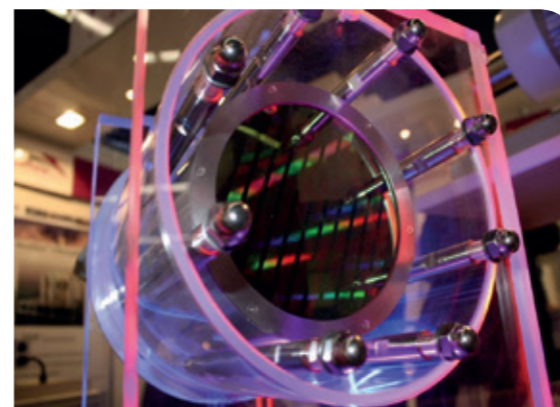
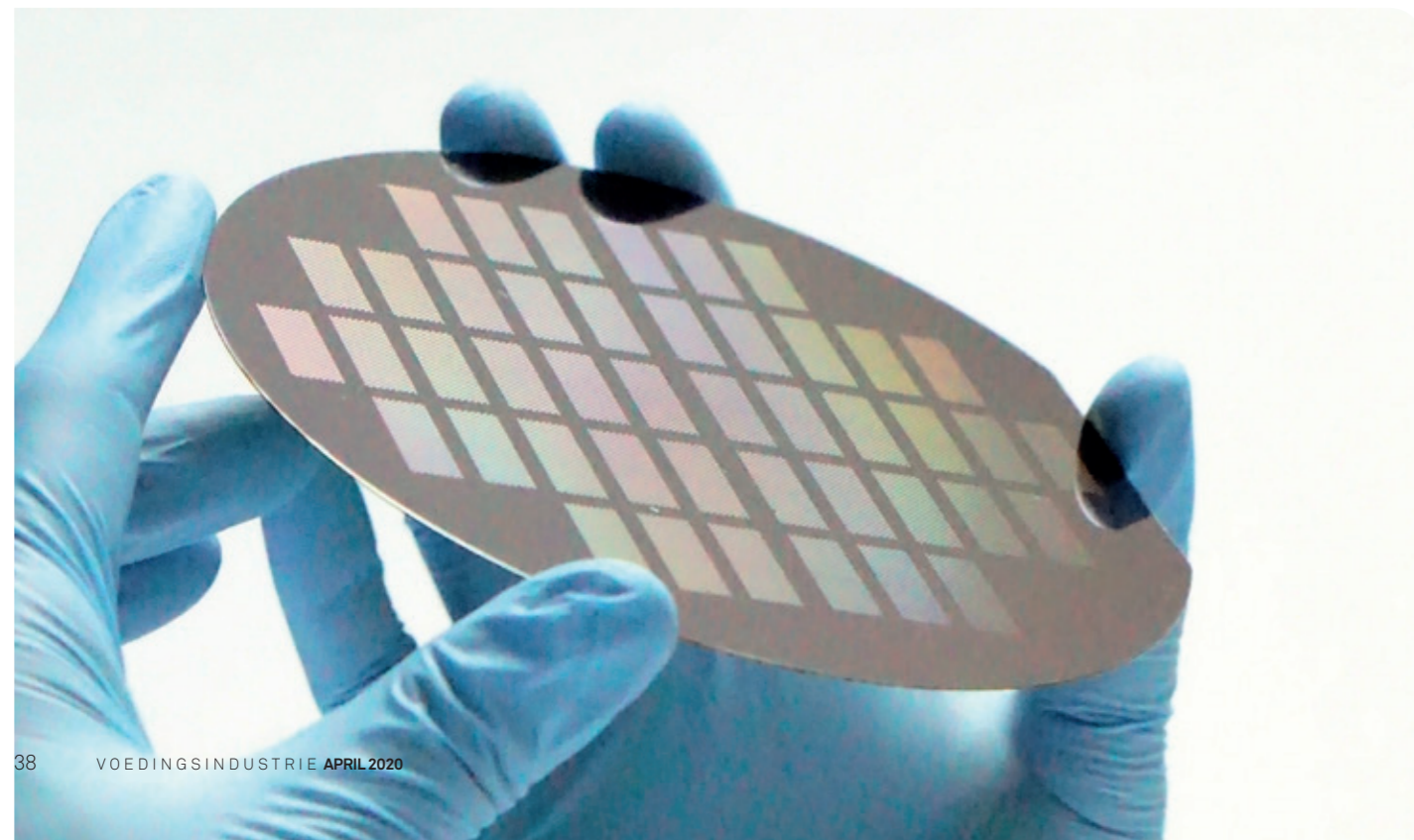
 www.rvo.nl



SUBSIDIES VOOR CO₂-REDUCTIE

In 2050 moet Nederland 95 procent minder CO₂ uitstoten ten opzichte van 1990, staat in de Klimaatdoelstellingen. In 2030 moet de afname al 49 procent zijn. Op basis van deze doelen stelt de overheid eisen aan industriële bedrijven en ondersteunt hen bij het voldoen aan die eisen – met kennis, netwerken en subsidies.

Via de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (RVO.nl) biedt de overheid de industrie diverse nieuwe subsidies aan. Uniek en eenmalig zijn de subsidies Demonstratie Energie- en Klimaatinvestering (DEI+): Circulaire Economie en de Versnelde Klimaatinvestering Industrie (VeKI). Deze subsidieregelingen dragen bij aan het versneld behalen van de CO₂-reductie doelstellingen van 2030. In 2020 opent daarnaast een heel nieuw soort regeling, die innovatieve integrale oplossingen voor de industrie ondersteunt: de regeling Missiegedreven Onderzoek Ontwikkeling en Innovatie (MOOI). Interesse? RVO.nl helpt je verder. Via haar subsidie- en financieringswijzer kom je direct te weten voor welke subsidie voor CO₂-reductie jouw organisatie in aanmerking komt. Je ziet daar ook hoe je gebruik kunt maken van de kennis en het netwerk van RVO.nl.



ZOEKTOCHT NAAR VERVANGERS DIERLIJK EIWIT

ALTERNATIEVEN VOOR SOJA

Steeds meer consumenten stappen, mede uit duurzaamheidsoverwegingen, over naar een dieet met minder vlees. De markt voor vleesvervangers groeit in volume, kwaliteit en variatie. Het overgrote deel van deze vleesalternatieven bestaat uit soja, vaak in combinatie met gluten. Maar soja als vleesvervanger is niet zaligmakend. Wat zijn goede alternatieven?

Idealiter is de voedingswaarde van een vleesvervanger vergelijkbaar met die van de traditionele vleesproducten, zodat vervanging in het dieet geen negatieve gevolgen heeft voor de gezondheid. De sojaboon is een goede eiwitbron. Op dit moment wordt de soja die we in Europa gebruiken grotendeels geïmporteerd uit Amerika. Het gewas staat mede hierdoor in een slecht daglicht: vanwege de kap van regenwoud die ermee geassocieerd wordt en het feit dat veel van die soja genetisch gemodificeerd (ggo-soja) is. In Europa willen we liever geen ggo-soja importeren. Er is daarom een groeiende vraag naar niet-ggo soja én naar geschikte alternatieven.

De grote vraag bij die zoektocht is: bieden alternatieven dezelfde voedingswaarde als soja? Hoe zit het met de nutritionele waarde, waarin allereerst aminozuursamenstelling, maar ook aspecten als verteerbaarheid, anti-nutritionele factoren en de mogelijke aanwezigheid van allergenen een rol spelen? En verder: hoe

scoren alternatieven op de duurzaamheids-ladder? Denk aan CO₂ uitstoot, maar ook aan land- en watergebruik. Op dit moment zijn de meeste niet-soja isolaten duurder dan soja, wat waarschijnlijk verband houdt met de lage beschikbaarheid. Het opschalen van de teelt en de processing is daarom belangrijk om een werkelijk vergelijkbaar alternatief te worden. Minstens zo belangrijk als voedingswaarde en duurzaamheid: hoe zit het met de verwerking, de smaak en de textuur? Want het product moet bovenal lekker zijn en een goed mondgevoel hebben. Dát is mede afhankelijk van de vraag hoe goed het alternatief te processen is. Ook daar moet nog veel onderzoek naar gedaan worden. Goede processingfaciliteiten voor de alternatieven zijn in de industrie nog nauwelijks beschikbaar. Wageningen Food & Biobased Research onderzoekt deze actuele kwestie.

DUURZAAMHEID VAN PEULVRUCHTEN
We buigen ons onder andere over mogelijkhe-

den van de alternatieven erwten, lupine en tuinbonen. Deze peulvruchten groeien van oudsher op Nederlandse bodem. Gewassen die bij onze zuiderburen goed (zouden kunnen) groeien zijn bijvoorbeeld linzen en kikkererwten. Ook voor mungbonen zijn er waarschijnlijk goede groeigebieden te vinden in Europa. Het eerste duurzaamheidsvoordeel is de stikstofbinding van peulvruchten, wat de benodigde hoeveelheid mest beperkt.

Vergelijken we erwten, kikkererwt en tuinbonen met soja op de uitstoot van broeikasgas, dan ligt dit niet veel hoger (0.58 kg CO₂ equivalent per kg product). Het watergebruik voor erwten ligt wat lager dan voor soja. Linzen hebben een iets hogere CO₂ uitstoot dan soja, en een twee keer zo hoog watergebruik. De opbrengst van linzen per hectare ligt bovendien een factor twee lager dan dat van soja, erwten, tuinbonen en kikkererwten. Kortom, op basis van de duurzaamheidsaspecten zijn de 'Oud-Hollandse' gewassen erwten en tuin-

bonen en de Europese gewassen kikkererwten en linzen een goede vervanging voor soja.

VOEDINGSWAARDE

Erwten, tuinbonen, kikkererwten en linzen staan niet op de allergenenlijst, wat ze een streepje voor geeft ten opzichte van soja. Voor de nutritionele waarde kijken we allereerst naar de aminozuursamenstelling. Ons lichaam kan een aantal aminozuren aanmaken als er voldoende eiwit wordt geconsumeerd. Andere, de zogenaamde essentiële aminozuren, moeten in de voeding zitten om geen tekorten te krijgen.

Drie belangrijke essentiële aminozuren zijn lysine, cysteine en methionine. De laatste twee bevatten allebei een zwavelgroep en kunnen door het lichaam in elkaar omgezet worden. Als groep zijn deze 'zwavelhoudende aminozuren' echter wel essentieel. Peulvruchten hebben (net als soja, overigens) over het algemeen een laag gehalte aan zwavelhoudende aminozuren, al zijn ze wel rijk aan lysine. Het lage gehalte aan zwavelhoudende aminozuren kan gecompenseerd worden door het toevoegen van granen aan de vleesvervanger op basis van peulvruchten. Granen hebben een hoog gehalte

aan zwavelhoudende aminozuren en juist een tekort aan lysine. Ze vullen elkaar dus goed aan. Tarwe, mais en haver worden in Nederland geteeld. Ook heeft tarwe eiwit (gluten) een stevige bite.

ZIJSTAP GRANEN

Hoe zit het met de duurzaamheid van deze granen? De CO₂-uitstoot van tarwe en gerst ligt iets lager dan van soja, van mais is deze iets hoger, en van haver veel hoger. Het waterverbruik voor tarwe, haver en mais ligt lager dan voor soja, terwijl de opbrengst ervan per hectare hoger >>



Wij draaien er niet omheen...



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

Meer weten?

Ga naar vanuhm.nl en ontdek ons uitgebreide assortiment.

Machine testen?

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

vanuhm professionals in food processing

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

GF GLOBAL FLEXIBLES *Innovatief verpakken!*



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

Global Flexibles Europe B.V. T +31 (0) 180 - 55 11 33
Stormsweg 94, 2921 LZ F +31 (0) 180 - 52 41 31
Krimpen aan den IJssel E info@globalflexibles.com

www.globalflexibles.com

Flexibele
Verpakkingen

Duurzame
Verpakkingen

Assortiment
Zakken



©SAVANAKSHUTTERSTOCK.COM

is. Granen hebben over het algemeen een laag gehalte aan eiwitten. Maar omdat van dit gewas het zetmeel verward kan worden (het is vaak zelfs het hoofdproduct), hoeft het lagere eiwitgehalte geen belemmering te zijn voor de duurzaamheidsscore. Wat betreft allergeniciteit (het oproepen van allergische reacties) in combinatie met de huidige lage consumentenacceptatie van gluten, is tarwe een minder goede kandidaat dan haver.

FLAVOUR EN TEXTUUR

Flavour en textuur blijven een uitdaging voor niet-soja gewassen. Gedeeltelijk valt dit te verklaren door een achterstand in kennis en ontwikkeling: er is in de loop der jaren veel meer onderzoek gedaan naar de verwerking van soja dan naar de genoemde alternatieven.

Over het algemeen zijn structuren gemaakt met peulvruchten minder stevig dan die gevormd met soja. Toch worden er grote stappen gezet op het gebied van het verbeteren van textuur en smaak. Voor een goede textuur is allereerst de manier waarop het eiwit geïsoleerd wordt van enorm belang. Als het eiwit al 'beschadigd' is bij de productie van het isolaat, zijn er minder mogelijkheden om een goede structuur te vormen. Er wordt dan ook steeds meer gekeken naar milde processingmethodes. Daarbij wordt ook weer rekening gehouden met de duurzaamheid: als een droge scheiding gedaan kan worden, scheelt dat in de energie die nodig is voor droogstappen die in een natte scheiding noodzakelijk zijn. Daarnaast is de huidige ontwikkeling in processingtechnieken zoals extrusie, shear cell en andere essentieel om de

voortgang van vleesvervangers te helpen. Er zijn inmiddels diverse vleesvervangers op de markt met erwteneiwit (zoals de beyond meat burger) en ook producten met tuinboneneiwit (zoals het Finse Pulled Oats) vinden hun weg naar de Nederlandse consument.

 www.wur.nl

UNIEK CERTIFICAAT FM APPROVALS 4882



ROMA Dämmssysteme heeft met haar PIR-isolatiepanelen als enige het felbegeerde FM 4882-certificaat voor lage rookontwikkeling bij brand ontvangen. Dit betekent dat ze voldoen aan de hoogste normen qua brandveiligheid en zijn toe te passen voor isolatiebouw over de hele wereld waar FM-goedgekeurde bouwmaterialen worden vereist of gevraagd. Vastgoedeigenaren die deze isolatiepanelen toepassen, lopen minder brand-, rook-, wind- en hagelschade op, in combinatie met FM 4880 en FM 4881 certificering. Ook zijn er voordelen met betrekking tot de sprinklerbeveiliging en leveren de panelen een nog betere bijdrage aan de verzekeraarbaarheid van het onroerend goed en het bedrijf.

www.romaned.nl

20 JAAR RECYCLEBARE VERPAKKINGEN

Precies 20 jaar geleden richtte Bert Verheij Global Flexibles op, om te werken aan zijn visie om vooral recyclebare verpakkingen op de markt te brengen. Laminaten en coexfilms werden, waar mogelijk vervangen door mono-films. Niet alleen vanuit kostenreductie, maar ook vanuit de gedachte verpakkingen recyclebaar te maken en daarmee het plastic een tweede leven te kunnen geven. Samen met partners Lietpak en Monteiro zijn nu ook materiaalconstructies ontwikkeld voor verpakkingen op dieptrek-, flowpack- en topsealmachines. Solopak van Lietpak is daar een mooi voorbeeld van: een volledig recyclebare barrièreverpakking, inzetbaar voor dieptrek- en flowpackmachines, maar ook vacuümzakken worden hiervan vervaardigd.



www.globalflexibles.com

SUBSIDIEKANSEN

De voedingsmiddelenindustrie staat voor diverse opgaven, zoals grondstoffen besparen, het tegengaan van verspilling, verduurzamen van verpakkingen, benutten van de restwarmte, duurzamer produceren en elektrificeren van processen. Verschillende subsidieregelingen ondersteunen de uitdagingen van ondernemers. Zo zijn er de Energie-investeringsaftrek (EIA) en Milieu-investeringsaftrek (MIA); fiscale stimuleringen voor zakelijke investeringen in energiezuinige en milieuvriendelijke technieken en duurzame energie. Er bestaat een Regeling Demonstratie Energie- en Klimaatinnovatie (DEI+); financiële stimulering voor pilot- en demonstratieprojecten op gebied van energiebesparing



of CO₂-emissiereductie binnen verschillende thema's waaronder circulaire economie en energie-efficiëntie. En de Versnelde klimaatinvesteringen in de industrie (VKII); financiële stimulering voor grootschalige investeringen in energie-efficiëntie, recycling en hergebruik van afval, lokale infrastructuur en andere CO₂-reducerende maatregelen.

www.subvention.nl

MICRO-ORGANISMEN IDENTIFICEREN

Met zijn diepe wortels en leiderschap in de op groei gebaseerde microbiologie, brengt bioMérieux voortdurend innovatie in deze diagnostische discipline. Onovertroffen in zijn vermogen om een zeer breed scala aan micro-organismen, en hun gevoeligheid voor antibiotica behandelingen, te identificeren. De inspanningen op het gebied van onderzoek en ontwikkeling zijn gericht op het verbeteren van de automatisering van laboratoria, het verkorten van de tijd die nodig is om resultaten te behalen en het uitbreiden van ons assortiment aan tests voor resistente bacteriën.



www.biomerieux-industry.com

KRATTEN, PALLETS EN BAKKEN

We leven in een roerige tijd. Zowel de food- als logistieke sector heeft het druk om iedereen van voldoende voedsel te voorzien. Ook WBG-Pooling draait op volle toeren. We werken zo veel als mogelijk vanuit huis en voorzien onze relaties van alle (extra) ladingdragers in geheel Europa. E-kratten, H1-pallets en Bigboxen worden door heel Europa gepoold en kunnen voor korte en lange termijn beschikbaar gesteld worden, net als cbl-fust en klappallets. Ook in deze tijd zijn wij de schakel die ontzorgt door enerzijds de kratten, pallets en bakken beschikbaar te stellen en anderzijds door ze in heel Europa weer op te halen, waardoor foodproducenten zich kunnen bezighouden met hun corebusiness.

www.wbg-pooling.eu



KUNSTSTOF NORMWAGENS

Uit menige productieruimte zijn de rvs normwagens van onder andere HHS niet weg te denken. Steeds meer vinden ook de kunststof normwagens hun weg naar bedrijven die de specifieke voordelen hiervan weten te waarderen. Kunststof normwagens worden gemaakt volgens dezelfde norm als die van rvs normwagens. Ze zijn dan ook één-op-één uitwisselbaar en te gebruiken met (hef) kantelaars door het rvs hefbeslag. Verkrijgbaar in zeven verschillende kleuren, zodat het mogelijk is om kleurcodeerd te werken. Het gebruik van de kunststof bak en wielen zorgt naast gewichtsbesparing (ca 40%) ook voor een geluidsreductie.



www.h-hs.nl

BLIJF IN CONTACT MET MEDEWERKERS EN KLANTEN



Om collega-ondernemers te helpen in deze lastige en voor velen zware tijd, hebben wij besloten om een praktisch hulpmiddel ter beschikking te stellen: helemaal gratis en zonder verplichtingen. Wat houdt dit in? Wij maken voor jou een room aan van waaruit jij online sessies kan houden: zodat je in contact kan blijven met jouw medewerkers en klanten, en jouw business zo goed mogelijk door kan draaien. Wil je gebruikmaken van deze online vergadermogelijkheid? Neem dan contact op met de Wallbrink Crossmedia Groep.

www.wallbrinkcrossmedia.nl

VERKLEIN HET RISICO, BESCHERM PERSONEEL, PRODUCTEN EN PROCESSEN

Een eerste stap in de bescherming van uw bedrijf(s) (processen) is het plaatsen van een hygiënesluis of personensluis; een eenvoudige doorgang die de temperatuur van het personeel meet, of een uitgebreide versie met desinfectiemogelijkheden. Toegang wordt pas verleend als alle stappen juist zijn doorlopen en/of temperatuur juist is gemeten. Wisdom Parts ontwikkelt unieke hygiëne- en personensluizen die volledig geautomatiseerd worden geïnstalleerd naar uw wensen, behoeften en budget!



www.hygienesluis.nl



Snijoplossingen voor al uw producten

Urschel voor verschillende verkleiningen van u product.

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

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

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

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



URSCHEL[®]
The Global Leader in Food Cutting Technology

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

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