



VAKBLAD
VOEDINGSINDUSTRIE

bessels
architecten & ingenieurs

JUNI 2020
JAARGANG 27
NUMMER 5



NIEUW- EN VERBOUW
KOELEN EN VRIEZEN

- MIRANDA GROOT ZWAIFTINK
- P. VAN ESSEN
- KLAAS FUITE
- BEYOND MEAT
- MISLEIDING (3)



Marketing in tijden van crisis

We merken in deze crisistijd dat mensen meer tijd nemen om zich te laten informeren. De online bezoeken nemen toe, de nieuwsbrieven en de vakbladen worden nog intensiever gelezen.

Pak je kans, juist nu!

De lezer weet dat advertenties onderdeel zijn van het vakblad. Met een opvallend ontwerp kun je de aandacht van de lezer trekken en vasthouden. Haak in op thema's, maak gebruik van testimonials en crossmediale pakketten en zorg dat je gezien wordt!

Blijf zichtbaar

Juist nu moet je laten zien dat je er bent, dat men op je kan bouwen. Dat het voor jou 'business as usual' is, maar wel conform de maatregelen in de intelligente lockdown, op afstand.

Meer weten over crossmediaal communiceren?
b2b Communications BV – Saskia Stender
Communicatiespecialist in food en foodindustrie
Saskia@b2bcommunications.nl - www.b2bcommunications.nl



GLAZEN BOL

De corona-lockdowns worden langzaam opgeheven. Voorzichtig stappen we weer de grote wijde wereld in. Een wereld die getekend wordt door nieuwe grenzen. Hoe die gaan lopen? We weten het niet.

Het voorjaar met de wereld op slot vond ik stil en saai zonder de zo geliefde etentjes, hardloopevenementen, theaterbezoeken en terrasjes. Maar we zaten niet stil. Zonder dingen om te doen in die plotseling zo boze buitenwereld, keken we meer naar binnen. De coniferenhaag in de achtertuin van twee meter dik. De zaag erin! De muur in de eetkamer die nog steeds moest worden gerepareerd: klaar! Verder naar binnen: wie en wat is er voor mij écht belangrijk? En hoe wil ik mezelf verder ontwikkelen? Een tekencursus geboekt!

Onze oudste dochter sluit binnenkort haar propedeusejaar af. Vanaf dag één op de hts-bouwkunde ging er een wereld voor haar open. Het begon met het tekenen van lijnen en kubussen, maar al snel kwam er een strandtent. Ze verbouwde (op papier en in een computerprogramma) een eengezinswoning. En terwijl ik de laatste hand leg aan deze bouwspecial, levert zij haar eindpresentatie in van - en omgevingsvergunning voor - een zelfontworpen vakantiehuisje van twee verdiepingen met uitzicht op een groot meer; inclusief alle bouwtechnische constructieberekeningen. Zou ze dit idiote studiejaar halen?

Terwijl bepaalde bedrijven de nieuwe situatie en consumentenvraag nauwelijks konden bijbenen, lagen andere nagenoeg stil. Maar stilstaan? Nee. Net als al die klussende particulieren gebruikten veel ondernemers deze tijd om een productiehul te vernieuwen, vloeren te repareren, koelinstallaties en productielijnen te vervangen en/of aan te passen aan de nieuwe anderhalvemetersamenleving. Zou de coronacrisis inderdaad een boost geven aan de automatiserings- en robotiseringsgraad van productiebedrijven in de food? In oktober hebben we een special over dit onderwerp: ik ben benieuwd naar jullie verhalen.

Voorjaar 2020 was niet alleen stil. Het was ook droog en warm; ook dat is 'de nieuwe werkelijkheid'. Wat is de invloed van de

Klimaatverandering op onze gebouwen? Op het binnenklimaat, de isolatiewaarden en de werking van koelinstallaties? Zou de lockdown inderdaad een boost geven aan verduurzaming? Onze gebouwen veranderen?

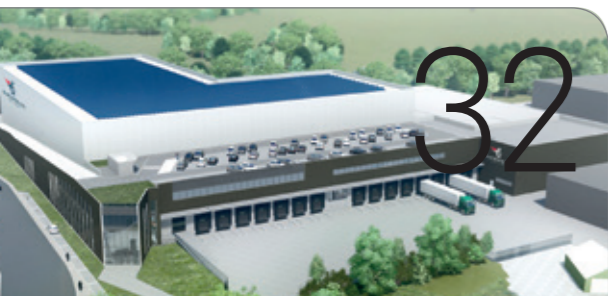
Stel dat ik een glazen bol had, zou ik er dan een blik in werpen om de toekomst te zien? Het zou veel vragen beantwoorden, dat zeker. Toch is mijn antwoord nee. Want ik hou té veel van vragen stellen. En van een wonderde wereld vol verrassingen.

Judith Witte
judith@b2bcommunications.nl



Inhoud

THEMA: NIEUW- EN VERBOUW |
KOELEN EN VRIEZEN



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

GEFUNDEERDE ONDERBOUWING

Voor ieder bouwproject zijn tal van redenen te verzinnen waarom het niet gerealiseerd kan worden. En elke oplossing roept nieuwe vragen op. Wat nodig is voor dit soort uitdagingen is een team van specialisten die hetzelfde doel nastreven: gezamenlijk een gefundeerde onderbouw maken voor het verwezenlijken van het bouwproject.

EN VERDER...

| | |
|------------------------------------|----|
| OSV netwerk | 6 |
| Noodzaak van een adviseur | 14 |
| Column Herman Bessels | 21 |
| Automatische desinfectie | 25 |
| Deurbeleid bij Encebe | 26 |
| Column Pieter Vos | 29 |
| Hygiëne in de coronacrisis | 32 |
| Voor elke ruimte de juiste deur | 35 |
| Bakkerij Klaas Fuite | 36 |
| Contaminatie van contactmaterialen | 40 |
| Bedrijvenpark Laarakker | 42 |
| Misleiding (3) | 44 |

INTERVIEW

'OMSLAG NAAR NATUURLIJKE KOUDEMIDDELEN'

Miranda Groot Zwaaftink (NVKL):
"Waar met voeding wordt gewerkt,
is een koelinstallatie in gebruik.
Dankzij nieuwe technieken reiken
de mogelijkheden inmiddels
veel verder dan alleen koelen en
vriezen."



BEDRIJFSREPORTAGE ZANDBERGEN WORLD'S FINEST MEAT

Steeds meer bedrijven die in de
import en handel van vlees zitten,
maken de metamorfose door naar
proteïnebedrijven. Dat geldt ook voor
Zandbergen dat een verre gaande
samenwerking is aangegaan met het
Amerikaanse Beyond Meat.

BEDRIJFSREPORTAGE VLEESBEDRIJF VAN ESSEN NAAR NIEUW PAND

Eigenaar Paul van Essen: "Een logistiek
en technisch hoogstandje. Al het
leidingwerk is van RVS en overal kan
ik in een handomdraai machines
toevoegen."



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

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 voedsel-
producerende bedrijven. Het resultaat: méér controle, méér
efficiency, méér rust en méér mogelijkheden.

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

www.4foodsoftware.com

”
Samen met Scharff
komen wij pas op stoom
Riny Engels - Marel

SCHARFF
TECHNIEK BV

STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE

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



#TROOSTOSV

Nederland start weer langzaam op. Als we ons allemaal goed gedragen mogen we elke keer een beetje meer. Maar dan moeten er niet teveel bijeenkomsten komen die volledig uit de hand lopen, zoals 1 juni op de Dam. Ik kan gewoon weer een golfdag organiseren op 6 oktober. Buiten, makkelijk om afstand van elkaar te houden. In oktober is het restaurant ook open voor de beregezellige afsluiting. Eindelijk weer een beetje normaal. Ook zoeken we een modus voor de bedrijfsbezoeken.

MEET THE OSV

Vóór de coronacrisis was er een aardig rijtje met bedrijven die ons graag wilden ontvangen. Of dat nog steeds kan? In ieder geval ga ik opnieuw in gesprek met Koninklijke Euroma, Vleesbedrijf P. van Essen, Vivera, Slegers Technique, Lavans, Wageningen Universiteit en Food Innovation Academy. We hebben al wat ideeën, die werken we in de zomer helemaal uit! Eerst een plan de cam-

pagne en de bedrijven benaderen, dan vertellen we meer.

In het kader van #TroostTV maken we van deze pagina's weer #TroostOSV, we kijken samen terug op een aantal activiteiten die we de afgelopen jaren hebben georganiseerd. Deze keer focussen we ons op 2018 en 2019.

 www.OSVnetwerk.com



ZOMERVAKANTIE

Het is bijna vakantietijd. Wat ga je doen? Blijf je in Nederland, ga je de grens over? Wat vind je in het buitenland dat je hier niet hebt? Wij gingen altijd naar het buitenland omdat het in Nederland te vaak regende in de zomer. Honderd kilometer onder Lyon, verzekerd van mooi weer. De afgelopen jaren was het daar echter veel te heet. Dit jaar hadden we daarom geboekt in Luxemburg en Noord-Frankrijk... maar met alles wat er nu speelt, hebben we besloten niet te gaan.

De lol is eraf. Zwembaden zijn slechts deels toegankelijk, voor de stranden en terrasjes moet je wachten op een plek en markten afstruinen doe je nu ook niet. En stel je voor dat het virus weer om zich heen grijpt; dan zit je vast in het vakantieland, want repatriëren is er niet meer bij. Eigen risico. Ik ga dit jaar genieten van mijn achtertuin en van dagtrips in Nederland.

'Wat is nou echt belangrijk?' Die vraag ben ik me vaker gaan stellen, afgelopen maanden. Op de eerste plaats onze gezondheid, daar zijn we ons allemaal sterk van bewust. En ik ben blij dat ik 's morgens gewoon aan het werk kan. Heel Nederland is aan het klussen geslagen, huizen en tuinen zijn opgeknapt. Daar genieten we elke dag van. Ook zijn we met z'n allen meer buiten. Doordat we niet meer uit eten konden, zijn we meer gaan shoppen bij de versspecialisten en traiteurs.

Zijn die twee weken vakantie in het buitenland wel zo broodnodig? Nu even niet. Blijf in Nederland. Laten we samen **onze** economie weer op gang brengen!

Saskia Stender





HUURKOELING UITKOMST VOOR INDUSTRIE DIE OP VOLLE TOEREN DRAAIT

De vraag naar levensmiddelen is groot. Om daaraan te voldoen moet de voedingsindustrie zo efficiënt mogelijk produceren. Tegelijkertijd moeten productieprocessen voldoen aan steeds striktere voedselveiligheidsstandaarden. Deze standaarden vereisen o.a. dat producten gedurende productie en opslag voortdurend gekoeld worden. Tijdelijke huurkoeling wordt vaak ingezet bij piekbelasting, zoals nu, nu de voedingsindustrie op volle toeren draait. Het is een efficiënte manier om de koelcapaciteit tijdelijk te verhogen. Bovendien is het een nuttig vangnet bij storingen en biedt huren de industrie de flexibiliteit om te experimenteren met nieuwe producten. Voedselproducenten moeten daar vaak extra productie- en opslagcapaciteit voor realiseren, omdat de bestaande capaciteit al optimaal wordt benut voor het reguliere productieproces.

www.coolworld-rentals.nl

CONTINUÏTEIT EN VOEDSELVEILIGHEID NOODPLAN CORONAVIRUS

COVID-19 zorgt ervoor dat bedrijven op een andere manier moeten werken om de continuïteit van het bedrijf en de voedselveiligheid te waarborgen. Om aan de richtlijnen te voldoen, die de overheid stelt en door het NWWA worden gehandhaafd bij inspectie, heeft het crisis-

team van KTBA een hulpmiddel opgesteld om te komen tot een 'Noodplan Coronavirus'. Dit in overeenstemming met de normelementen van FSSC, IFS en BRC. Vraag ernaar via de hulplijn van KTBA. U kunt er ook terecht voor andere vragen, bijvoorbeeld over microbiel onderzoek,

gevarenanalyses, omgevingshygiëne, crisisteam, auditprogramma's, labelingvraagstukken, certificaten en reputatiemanagement.

www.ktba

COMMUNICATIESYSTEMEN COMMUNICEER CORONAPROOF MET HEADSETS

Sinds de uitbraak van het coronavirus is er bij productiebedrijven een groeiende behoefte aan draadloze communicatiesystemen. In een productieomgeving met veel omgevingsgeluid is het door de anderhalvemeterafstand-regel nóg uitdagender dan anders om goed en efficiënt samen te



werken. Voor groepscommunicatie, het opleiden van personeel en tijdens audits werken veel bedrijven al met AXIWI® systemen. Collega's kunnen hiermee onderling via headsets handsfree en draadloos met elkaar in contact blijven. Met het nieuwste AXIWI AT-350 full-duplex communicatiesysteem kunnen gelijktijdig 6 personen met elkaar praten, zoals in een telefoongesprek. Het systeem heeft een bereik van ongeveer 300 meter.

www.axitour.nl/voedingsindustrie

NIEUWBOUW VITAKRUID HOOFDDORP

Vitakruid en Aan de Stegge Twello hebben een aannemingsovereenkomst gesloten voor de nieuwbouw van een bedrijfsgebouw op bedrijventerrein De President in Hoofddorp. De nieuwbouw van 1.800 m² bedrijfsruimte en 900 m² kantoorruimte start in het derde kwartaal van 2020. Aan de Stegge Twello en het bouwteam vertaalden het programma van eisen van Vitakruid, leverancier van hoogwaardige voedingssupplementen, naar een functioneel en representatief bedrijfsgebouw met een hoogwaardig interieur en afwerkingsniveau. Aandachtspunten waren een moderne en uitnodigende gevel met kantoorfuncties in combinatie met presentatieruimten en een showroom, met een goede koppeling tussen de representatieve zones en de logistieke processen.

www.adst.nl



JUBILEUM 2020, HET JAAR VAN...

Dit jaar, in 2020, viert Repak Superior Packaging Solutions zijn 35-jarige jubileum. De 21-jarige Rene Scholte begon het bedrijf in de schuur van zijn ouders. Inmiddels is Repak uitgegroeid tot een leverancier van hoogwaardige dieptrekverpakkingsopties die door duizenden foodproducenten wereldwijd worden gebruikt. Een geveugelde opmerking van Rene Scholte staat symbool voor de kracht van de onderneming: "Kwaliteit wordt gevormd door de som van details." Daarbij gaat het niet alleen om de technische details en om kwaliteit van de machines (die we volledig in Nederland produceren), maar juist ook om het persoonlijke contact en de manier waarop we onze klanten superieure verpakkingsopties bieden."

www.repak.nl



PERSONALIA BEKENDE PRODUCTEN, NIEUWE NAAM



Waar de één de deur sluit, opent de andere hem weer. De Bruin Tankbouw uit Uddel heeft begin 2020 de productielocatie van Terlet uit Zutphen gekocht. Met gedegen kennis, enthousiasme en ervaring in de tankbouw zetten ze de activiteiten voort. Per 1 juni maakte Rob Smit eveneens de overstap naar De Bruin Tankbouw. Hij neemt als Sales Manager de verkoop van tanks en ketels voor de productie van onder andere voedingsmiddelen binnen de Benelux voor zijn rekening.

www.debruintankbouw.nl

BOUWEN BOUWPLAATSEN EN MATERIEEL STEEDS DUURZAMER

Organisaties nemen steeds meer maatregelen om de bouwplaats en het daar gebruikte materieel te verduurzamen. Zo wordt ingezet op eigen opwekking van elektriciteit, toepassing van alternatieve brandstoffen en elektrificatie van voertuigen en werktuigen. Dit blijkt uit de Rapportage Maatregellijst 2019, opgesteld door SQ Consult, in opdracht van SKAO en een onderdeel van de CO₂-Prestatieladder. Dit duurzaamheidsinstrument helpt bedrijven en organisaties om hun CO₂-uitstoot ambitieus en structureel te reduceren, binnen de eigen bedrijfsvoering, in projecten en in de keten. Een belangrijke reden voor organisaties om met de CO₂-Prestatieladder aan de slag te gaan, is het voordeel dat ze ermee genieten bij verschillende aanbestedingen.

www.skao.nl


CHRISTEYNS
—
HYGIËNE HELPDESK

ZORGEN OF VRAGEN OVER HYGIËNE?
CHECK ONZE HELPDESK!

WWW.CHRISTEYNSFOODHYGIENE.NL

'We zien veel innovaties op het gebied van klimaatbeheersing'



MIRANDA GROOT ZWAAFTINK:

'OMSLAG NAAR NATUURLIJKE KOUDEMIDDELEN'

Waar met voeding wordt gewerkt, is een koelinstallatie in gebruik. Dankzij nieuwe technieken reiken de mogelijkheden inmiddels veel verder dan alleen koelen en vriezen. Ook de overgang naar natuurlijke koudemiddelen draagt bij aan de komst van een nieuwe generatie koelinstallaties.

"Het is een dynamische branche," begint Miranda Groot Zwaaftink het gesprek. "Vanuit de nationale overheid en Europa wordt er veel op het onderwerp gestuurd. En de technieken zijn enorm in ontwikkeling." Groot Zwaaftink is projectmanager Techniek, Veiligheid en Milieu bij de NVKL, de brancheorganisatie voor koude-techniek en luchtbehandeling. De vereniging behartigt de belangen van ruim 400 bedrijven die actief zijn in koudetechniek, warmtepomptechniek, klimaattechniek en/of airconditioning. Ook ondersteunt de NVKL haar leden met advies en informatie over onder andere wetgeving, techniek, marketing, onderwijs en personeelszaken. Groot Zwaaftink: "Koeltechniek is in veel branches een belangrijke maar vrij onzichtbare factor, denk bijvoorbeeld aan de zorg of datacenters. Bij voeding speelt de techniek door de hele keten een fundamentele rol, van de landbouw tot de horeca. Het zorgt ervoor dat aardappelen

droog bewaard kunnen blijven bij de boer, bananen en kaas kunnen rijpen in speciale cellen, en visproducten houdbaar blijven bij een voedselverwerkingsbedrijf."

Inderdaad; een koelinstallatie is onontbeerlijk voor elk bedrijf in de voedingsbranche. Waar moet men op letten bij de aanschaf?

"Steeds meer bedrijven, en dan bedoel ik zowel het gebouw als de processen die er plaatsvinden, worden afhankelijker van hun koelinstallatie. Een haperende continuïteit van de warmtevoorziening kan een probleem worden. Dat is een gevolg van het feit dat de installaties steeds vaker tevens als warmtebron dienen, bijvoorbeeld voor reinigingsactiviteiten of voor radiatoren. Valt je installatie uit of is er een lekkage, dan zit je met een onverwarmd gebouw. En koelruimtes worden steeds beter geïsoleerd waardoor het warmteoverschot daalt. Al in de

oriëntatie- en ontwerpfase van een nieuwe koelinstallatie moeten dus het volledige bedrijfsproces en de uitdagingen in kaart gebracht worden: hoeveel warmteoverschot kan ik onttrekken aan de installatie, waar wil ik die inzetten, en welke alternatieve warmtebronnen zijn beschikbaar om eventuele problemen op te vangen? Betrouwbaarheid van de installatie is dus cruciaal bij de aanschaf. Verder is de plaatsing en uitvoering van de onderdelen van groot belang. Zeker bij een voedselverwerkingsbedrijf is dit een aandachtspunt – de onderdelen moeten goed te reinigen zijn zodat schimmels en bacteriën geen kans krijgen."

Wat is belangrijk bij het onderhoud van een installatie?

"Wij adviseren om jaarlijks een preventieve onderhoudsbeurt uit te laten voeren door een door de NVKL erkende installateur. Zij kunnen >>

geselecteerd worden op basis van hun specialisatie en hebben de vereiste technologische kennis. Ook zijn ze op de hoogte van de nieuwe wet- en regelgevingen en verplichte controles. Handig, want bij veel bedrijven zien ze door de bomen het bos niet meer.”

De techniek van warmteterugwinning wordt al geregeld toegepast in de voedingsbranche. Welke trends ontwaren jullie nog meer?

“We zien een ontwikkeling naar installaties die gebruik maken van natuurlijke koudemiddelen zoals CO₂, ammoniak en propaan. Die middelen hebben een lage GWP-waarde – een getal dat de bijdrage aan het broeikas effect weergeeft – en zijn dus veel minder milieubelastend dan de synthetische koudemiddelen, de HFK's. Ook kunnen natuurlijke koudemiddelen onder specifieke omstandigheden beter presteren. Inmiddels worden er steeds meer installaties gebouwd die werken op natuurlijke koudemiddelen. Maar de meeste bedrijven hebben momenteel nog een koelinstallatie die functioneert op synthetische middelen. Aangezien installaties gemiddeld 25 tot 30 jaar meegaan, verwachten we de komende jaren een grote omslag. Overigens bestaan er verschillende overheids subsidies die bij de aanschaf van een nieuwe installatie interessant kunnen zijn.”

Is er gedurende de uitfasering voor bedrijven waarvan de installatie werkt op synthetische koudemiddelen, toch een mogelijkheid om te verduurzamen in het gebruik van koudemiddelen?

“Het is niet mogelijk om een bestaande installatie geschikt te maken voor natuurlijke koudemiddelen. Maar in veel gevallen kan de installatie zo omgebouwd worden dat deze kan werken op synthetische koudemiddelen met een lagere GWP-waarde, op basis van HFO. In 2018 zijn door de branche veel van deze nieuwe koudemiddelen geïntroduceerd, aangemoedigd door internationale afspraken. Een kanttekening daarbij is dat ze vooralsnog alleen te gebruiken zijn in koeltoepassingen – niet in vriestoeplas-

singen – en dat ze als ‘mild brandbaar’ zijn geclassificeerd. Dat vergt van de installateur dat hij kennis heeft van de risico's en weet welke maatregelen hij moet treffen om ongelukken te voorkomen. Om deze kennis en kwaliteit te borgen, is het Netwerk Koude en Klimatechniek opgericht. Het NKK bestaat uit representatieve vertegenwoordigers uit de sector en werkt voor de bewaking van examenvereisten en dergelijke samen met InstallQ. Graag nodigt het NKK ook vertegenwoordigers van de agro- en levensmiddelenproducenten uit om deel te nemen, zodat samen gekeken kan worden naar onder meer het borgen van veiligheid van personeel.”

Bij de overgang naar natuurlijke koudemiddelen speelt de Europese F-gassenverordening een belangrijke rol. Wat houdt die precies in?

“Het doel is om de uitstoot van gefluoreerde broeikasgassen, de F-gassen waaronder de HFK koudemiddelen, terug te dringen. De verordening is al sinds 2015 van kracht. Maar vanaf dit jaar geldt een bijverbod voor HFK's die een GWP-waarde hebben van boven de 2500, waaronder R404A en R507C. Ook is het verplicht om lekcontroles aan je installatie uit te voeren. Afhankelijk van het type koudemiddel en de inhoud van de installatie dient de lekdichtheid minimaal één keer per jaar gecontroleerd worden. Verder moet vanaf 2030 de productie van overige HFK's, die met een GWP-waarde van onder de 2500, met 80% teruggebracht worden ten opzichte van 2015. Dat geeft nu al een enorm prijsopdrijvend effect op de koudemiddelen die deel uitmaken van het terugfaseringsbeleid, zoals R134A. Die heeft een GWP van 1430 en is al twee à drie keer zo duur geworden.”

De ambitie om te verduurzamen is dus deels ingegeven door wet- en regelgeving. Is de branche zelf ook gedreven om te innoveren?

Stellig: “Absoluut! Elke twee jaar reiken wij de koeltrofee uit en we zien bij de inzendingen steevast veel innovatieve concepten langskomen. Dat varieert van product- en dienstinnovaties tot

technische en organisatorische ideeën. Dit jaar zaten er veel innovaties tussen op het gebied van klimaatbeheersing. De trofee ging naar Wagenaar Koeltechniek, vanwege hun onderzoek naar de interactie tussen een warmtepomp en een te drogen agrarisch product op basis van data-analyse. Die data is gebaseerd op de hoeveelheid, vochtinhoud en vocht-evenwichtscondities van het product. Met de wiskundige modellen die uit de data-analyse komen, zogenoemde ‘droogconcepten’, kan het ontwerp van de warmtepomp-drooginstallatie met natuurlijk koudemiddel bepaald worden. Dat bespaart enorm veel energie. Een andere innovatie was een duurzaam en efficiënt luchtbehandelingsstelsel van Air@Work. Dat stelsel zorgt voor verse luchttoevoer met een gesloten elektrostatische filter, die ook de ultrafijne nanodeeltjes afvangt. Ook mooi was de inzending van Menerga Klimatechnologie: een koelmachine die kraanwater als koudemiddel gebruikt.”

Welke innovaties zitten nog in de pijplijn?

“Vrij recent in de voedselproductie is bijvoorbeeld de doorontwikkeling van nieuwe koude dragers, waaronder Alkali, Temper, en diverse slurries zoals CO₂-hydraat. Daarnaast wordt veel studie uitgevoerd naar het optimaliseren en energiezuiniger maken van de compressorinstallatie. Nieuwe of bestaande koudemiddelen, waaronder zelfs water, worden getest en soms al toegepast. Een andere manier om te verduurzamen is om de koeling meer specifiek uit te voeren. In dit kader wordt niet meer de productieruimte gekoeld, maar uitsluitend het productieproces. Denk aan de toepassing van een zogenaamde couveuse over de productielijn. Ook wordt er gewerkt aan de ontwikkeling van hoogtemperatuur warmtepompen, waarbij de restwarmte uit veelal industriële processen op een zeer hoog rendement wordt omgezet naar heet water en zelfs stoom. Als NVKL kijken we enorm uit naar deze veelbelovende technieken!”

 www.nvkl.nl



NUT (EN NOODZAAK) VAN EEN ADVISEUR

Koel- en/of vriesinstallaties zijn niet weg te denken uit de huidige voedselproductie: ze zijn essentieel voor het verbeteren van de houdbaarheid en voedselveiligheid. Die noodzakelijke koeling kost veel energie, dus geld. Bovendien is er voor het gebruik van koudemiddelen allerlei wet- en regelgeving. Ofwel: koeltechniek is een vak apart.

“Techniek is exact: het functioneert wel of niet,” begint Domagoj Gobac van Go Consulting nuchter. “Een koeling die niet goed werkt, is een heel dure investering. Bij installateurs is ‘Zegt u maar wat u wil hebben, wij maken wij het’, geen ongebruikelijke houding. Maar weet de klant wel precies wat hij nodig heeft? Daarbij komt dat een installateur doorgaans gefocust is op zijn eigen levering: die koelinstallatie. In hoeverre de gekozen koeltechnische oplossing past binnen het proces en andere disciplines binnen het project, is niet zijn pakkie-an. Dat kan voor problemen zorgen.”

DEFINIËREN KOELBEHOEFTE

Als Domagoj wordt ingeschakeld begint hij met het helder krijgen van de behoeftes van de klant, door kritische vragen te stellen: “Het stellen van vragen helpt mij het proces te begrijpen en te doorgronden, en vervolgens samen met de opdrachtgever zijn ‘koelbehoefte’ zo exact mogelijk te definiëren. Hoe ziet het proces eruit? Wat moet er gekoeld worden, hoeveel, in welke tijdspanne en op welke temperatuur? Tegelijkertijd is dat voor de opdrachtgever een moment om zijn proces nog eens kritisch te analyseren en mogelijk

te optimaliseren. Een antwoord als ‘zo doen wij het altijd’ is niet acceptabel. Mijn doel is breder en overkoepelend naar het geheel te kijken, verbindingen te zien en de verschillende onderdelen passend te maken.”

DE OPTIMALE OPLOSSING

Die ‘koelbehoefte’ vertaalt Domagoj vervolgens naar concrete koeltechnische oplossingen. “Bij het bepalen van de meest optimale oplossing neem ik diverse aspecten mee in de overweging”, legt hij uit. “Behalve natuurlijk de techniek, komen daarbij ook andere zaken aan de orde, zoals investering, onderhoud, duurzaamheid, subsidiemogelijkheden, toekomstige ontwikkelingen, de reinigbaarheid van componenten voor een optimale hygiëne, enzovoort.” Zijn ervaring, opgedaan in eerdere projecten, speelt hierbij een belangrijke rol. Na de goedkeuring door de opdrachtgever verwerkt hij de oplossing in een bestek, een programma van eisen waar installateurs op kunnen inschrijven. Domagoj benadrukt dat de installateurs, door hun specifieke kennis, vaak een belangrijke creatieve inbreng hebben in deze fase. “Reden dat ik altijd open sta voor alternatieven of aanpassingen mits met goede argumenten onderbouwd.”

Domagoj Gobac



Hij controleert of de aanbiedingen technisch kloppen en de prijzen marktconform zijn, zodat de opdrachtgever een goede beslissing kan nemen. Voor welke techniek of installateur de opdrachtgever uiteindelijk kiest, heeft voor Go Consulting geen financiële gevolgen. Zo blijft het advies objectief en onafhankelijk. Tot slot is het handig, zo stelt Domagoj, als er tijdens de uitvoering iemand op toeziet dat de levering conform de gemaakte afspraken verloopt. “Ik hou niet van ‘open einden’ en wil, voordat de opdracht wordt verstrekt, alle vragen gesteld en beantwoord hebben. Dan weet iedereen waar hij aan toe is. Hierdoor verloopt de uitvoering in de regel zonder grote hobbels.”

WAT LEVERT HET OP?

Soms wordt Domagoj bij een project binnengehaald voor een second opinion. “Zoals bij een recent project. De installateur had een keurige offerte gemaakt. De installatie was bedoeld voor het conditioneren van verschillende productie- en opslagruimtes en het koelen van

proceswater. Tijdens de controle kwam ik erachter dat: de koelcapaciteit van de productiemachines, opgegeven door de leverancier, circa 20% te ruim was; dat vervuiling en vetdeeltjes in het proceswater waarschijnlijk last zullen veroorzaken bij de gekozen koelmethode; en dat de luchtbehandelingskast en luchtkanalen in de productie (high-care) een, laat ik zeggen ‘stevige uitdaging’ voor de dagelijkse schoonmaak zullen vormen. In samenspraak met de installateur is het ontwerp aangepast. Resultaat: ongeveer 10% besparing op de investering. Dat vind ik prettig werken; als je samen tot een betere oplossing en een optimaal resultaat komt.”

NIEUWE ONTWIKKELINGEN

De meest significante ontwikkeling in koeltechniek van de afgelopen jaren is de toepassing van CO₂, vertelt Domagoj Gobac. “Het gebruik, en daarmee ook het aanbod ervan, is de laatste jaren flink toegenomen. Er zijn meer leveranciers en een ruimere keuze aan

componenten. Daardoor zijn er meer mogelijkheden in het ontwerp. Deze toename hangt samen met het feit dat de F-gassen wetgeving aangescherpt is. Sinds 1 januari 2020 wordt gekeken naar de hoeveelheid koudemiddel in een installatie en de bijdrage die dit middel aan het broeikas effect (Global Warming Potential, ofwel GWP) levert. De GWP is het opwarmingseffect gerelateerd aan het effect van CO₂ en wordt uitgedrukt in kg CO₂ equivalent per kg koudemiddel. Voorbeeld: freon 507 heeft GWP 3.985. Het betekent dat 1 kg freon 507 dezelfde bijdrage levert aan het broeikas effect als 3.985 kg CO₂. Net als ammoniak en propaan is CO₂ een natuurlijk en daarom een duurzamer koudemiddel. De overheid geeft bij de aanschaf van nieuwe installaties die hierop werken een steuntje in de rug met subsidies. Mede hierdoor staan CO₂ installaties op een nagenoeg zelfde prijsniveau als freoninstallaties.”

 www.goconsulting.nl

VOORKOM PROBLEMEN EN VERLENG DE LEVENSDUUR

FOCUS OP ONDERHOUD VAN KOELINSTALLATIES

Koelinstallaties kunnen jarenlang goed functioneren als er regelmatig onderhoud aan wordt gepleegd. De meeste klachten komen dan ook voort uit het niet of slecht (laten) uitvoeren van het onderhoud.

Functioneert een koelinstallatie niet of minder goed, dan kan dit verregaande gevolgen hebben voor de kwaliteit van je producten. Je bent genoodzaakt om onnodig dure reparaties uit te voeren en soms zelfs betrekkelijk nieuwe installaties compleet te vervangen. Voor een langere en zorgeloze levensduur is het daarom raadzaam ieder jaar preventief onderhoud te laten uitvoeren aan je koelinstallatie. Door de periodieke controles blijft die in de beste conditie. Daarnaast zijn er wettelijke verplichte keuringen waaraan je als eigenaar van een installatie moet voldoen. Een onderhoudspartij kan dit voor je uitvoeren of je hierin ondersteunen.

VERPLICHTE LEKCONTROLES

Vanuit de F-gassenverordening is het verplicht om lekcontroles aan je installatie uit te voeren. Afhankelijk van het type koudemiddel en de inhoud van de installatie, moet de lektheid minimaal één keer per jaar gecontroleerd worden. In geval van installaties met synthetische koudemiddelen (F-gassen) wordt de frequentie van de lekcontroles sinds 2015 niet meer uitgevoerd op basis van de koudemiddeelinhoud in kilogrammen, maar in CO₂-equivalenten.

Deze zijn voor elk koudemiddel anders en kan ingrijpende gevolgen hebben voor het aantal lekcontroles van de installaties die je in beheer hebt.

HET SCHEMA ZIET ER ALS VOLGT UIT:

- 5-50 ton CO₂-equivalent: één keer per jaar (was 3-30 kg koudemiddel)
- 50-500 ton CO₂-equivalent: één keer per half jaar (was 30-300 kg koudemiddel)
- > 500 ton CO₂-equivalent: één keer per half jaar, waarbij automatische lekdetectie verplicht is (was >300 kg koudemiddel)

Indien installaties zijn voorzien van een lekdetectiesysteem kan bovenstaande frequentie worden gehalveerd. Het lekdetectiesysteem moet ieder half jaar worden gecontroleerd op goed functioneren.

VEILIG FUNCTIONEREN VAN EEN INSTALLATIE

Een koelinstallatie met natuurlijke koudemiddelen zoals CO₂, ammoniak en koolwaterstoffen (propan) moet conform het Activiteitenbesluit minimaal één keer per jaar gecontroleerd worden op veilig functioneren door een gecertificeerde monteur. De verplichte keuring geldt voor:

- Installaties met een inhoud van ten minste 10 kg kooldioxide;
- Installaties met een inhoud van ten minste 5 kg koolwaterstoffen;
- Installaties met een inhoud van ten minste 10 en ten hoogste 1500 kg* ammoniak.

**Voor installaties met een inhoud van meer dan 1500 kg ammoniak geldt een verplichte omgevingsvergunning milieu.*

KEURINGEN DRUKAPPARATUUR

Koelinstallaties bevatten een koelvloeistof die onder lage en hoge druk wordt gebracht. Het werken met deze drukapparatuur is niet zonder gevaar. In het Warenwetbesluit drukapparatuur staan daarom regels over onder andere het ontwerp, het samenstellen, de ingebruikname en het gebruik van drukapparatuur. Na ingebruikneming van een koelinstallatie is een periodieke herkeuring verplicht volgens het Warenwetbesluit Drukapparatuur. De herkeuringstermijn is voor de eerste herkeuring vastgesteld op vier jaar na ingebruikneming. Afhankelijk van de te verwachten aantasting van de installatie kan de termijn voor de tweede en opvolgende keuringen verlengd worden naar zes jaar. Een installateur kan beoordelen

©FOTOGRAFIS/HUTERSTOCK.COM



in welke categorie de installatie valt en of deze in aanmerking komt voor een herkeuring.

EEN ERKENDE INSTALLATEUR

Alle controles op correct functioneren, preventief onderhoud en reparaties aan installaties met koudemiddelen mogen uitsluitend uitgevoerd worden door hiertoe bevoegde personen. Hier wordt dan ook streng op gecontroleerd. Twijfel je welke installateur je

hiervoor moet benaderen? Kies dan voor een NVKL erkende installateur om zeker te zijn van kwaliteit, duurzaamheid en professionaliteit. Alle NVKL-installateurs zijn in het bezit van de NVKL-erkenning, waar ze één keer in de twee jaar op getoetst worden. Zij voldoen hiermee aan alle verplichte wetgeving van de F-gassenverordening en daarnaast aan eisen op het gebied van onder andere opleiding en vakken. Ze kennen de risico's van koudemiddelen

en werken met de juiste technische hulpmiddelen om hiermee om te gaan en de veiligheid te waarborgen. Bovendien kunnen zij je alles vertellen over de gevolgen van de nieuwe F-gassenverordening voor jouw installaties. Je kunt daarnaast altijd terugvallen op de geschillencommissie die aan de NVKL-erkenning is gekoppeld.

 www.nvkl.nl

DE NIET AFLATENDE ENERGIE VAN

ZANDBERGEN WORLD'S FINEST MEAT

Met een hagelnieuw gebouw voor de Beyond Meat-tak, gaat Zandbergen met RBK Food Projects voor 'best in class' in duurzaamheid.

Steeds meer bedrijven die in de import en handel van vlees zitten, maken de metamorfose door naar proteïnebedrijven. Dat geldt ook voor Zandbergen, dat zich nog altijd presenteert met 'World's Finest Meat', maar tegelijkertijd een verregaande samenwerking is aangegaan met het Amerikaanse Beyond Meat. Dat ontwikkelt plantaardige eiwitproducten die zó dicht tegen de smaak en beleving van echt vlees aanzitten, dat zelfs doorgewinterde vleesliefhebbers maar moeilijk kunnen geloven dat ze een vegetarisch product op het bord hebben. Voor de productie van Beyond Meat-producten werd in samenwerking met RBK Food Projects een hagelnieuw gebouw neergezet dat zijn tijd – zeker qua duurzaamheid – ver vooruit is. Maar eerst iets meer over Zandbergen, wat is dat voor een bedrijf?

ONDERNEMENDE CULTUUR

"Een familiebedrijf dat staat voor kwaliteit, en waar zaken nog altijd op basis van 'afpraak is afspraak' worden gedaan", zegt Adriaan Figeo, commercieel directeur bij het bedrijf. Figeo: "Er heerst hier een uitgesproken hands-on-mentaliteit. We doen hier niet aan eindeloos praten. De cultuur is ondernemend en daar selecteren we onze mensen ook op. Initiatief wordt op prijs gesteld. Just do it!" Die mentaliteit wordt nog altijd belichaamd – allang pensioengerechtigd, maar blijvend betrokken – door oprichter Ton Zandbergen. Met zijn niet aflatende energie en commerciële creativiteit wist hij relaties over de hele wereld op te bouwen. Zandbergen heeft er altijd in gezeten voor de lange termijn, zegt Figeo. "Met onze leveranciers de markt bewerken en samen doorgroeien. Dat is de basis voor onze internationale handel."

WIT PAPIER

Dat Zandbergen het Beyond Meat-avontuur is aangegaan, hoeft eigenlijk geen uitleg. De bewustwording op het gebied van duurzaamheid neemt steeds meer toe. De consument vraagt erom. Dat het precies déze samenwerking is geworden, kan Figeo ook wel uitleggen. "De focus op kwaliteit en innovatie past één-op-één bij ons. Ze hebben daar meer dan 100

mensen op de R&D-afdeling rondlopen! En we kunnen gewoon ons huidige distributiekanaal gebruiken. De producten liggen in het vleeschap." Maar Beyond Meat was te omvangrijk om in de bestaande bedrijfsgebouwen van Zandbergen onder te brengen en dat was een uitgelezen kans. Een zanderig bouwkveld, een schoon vel papier, er kon iets state of the art worden neergezet, volgens de nieuwste standaarden van vandaag.

VOLGENDE GENERATIE

Zandbergen zou Zandbergen niet zijn als het zijn vaste relatie hier niet zou inschakelen: P.A.M. Teunissen Architectenburo. Maar daar moest wel een specialist in de voedingsmiddelenindustrie bij komen: RBK Food Projects. Zo ontstond een uniek driemanschap waarin Zandbergen zelf de rol van aannemer op zich nam. Figeo: "Het moest 'best in class' worden op duurzaamheid, vanuit de visie van de familie bouw je niet iets voor de komende 5 of 10 jaar, maar voor de volgende generaties."

VAN HET GAS AF

Wilmar van der Wal van RBK, vertelt dat het doel was een volledig gasloos gebouw te realiseren. Dan begin je met isoleren met hoogwaardige panelen. Na het beperken van energiegebruik



Adriaan Figeo (l) naast Wilmar van der Wal voor het nieuwe pand

komt hergebruik van energie binnen de eigen installaties. Van der Wal: "Het is gelukt om gebouw, installaties en de productietechniek met elkaar te koppelen waarbij de integrale aanpak van RBK is toegepast. Al onze disciplines (productielogistiek, bouwkunde, koudetechniek, werktuigbouwkunde, elektrotechniek en milieu, red.), hebben samen met Teunissen en bouwpartners intensief opgetrokken." In de productieruimte moet tonnen product worden teruggekoeld van 4 naar -18 graden, daar komt veel warmte bij vrij. Die warmte wordt opgeslagen in twee verschillende buffers. Met het ene wordt

onder andere het kantoor verwarmd, met het andere (heet water!), wordt de productieruimte gereinigd.

GOED GEVOEL


Voor RBK was het een mooi project en een bijzondere samenwerking. Van der Wal: "We hebben echt het vertrouwen gekregen van Zandbergen, we hebben niet hoeven strijden voor uitgangspunten, dat is erg prettig geweest. En om met twee adviseurs naast elkaar samen te werken, ieder vanuit zijn eigen invalshoek, gaf een mooie dynamiek." Figeo zegt dat RBK

zijn reputatie in de markt heeft waargemaakt. "Wij zijn geen producent van origine en zij zijn een van de grote specialisten, met veel internationale ervaring. Het zijn prettige mensen en we hebben een goed gevoel aan het project overgehouden."

OPENINGSPARTY

Dat de oplevering in coronatijd viel, was een tegenvaller, maar uiteraard niet te voorzien. Figeo: "De grote opening gaat voorlopig niet door. Dat is sneu, want er zijn zoveel mensen bij betrokken geweest. Maar wat in het vat zit, verzuurt niet. Die party moet er - als de crisis achter de rug is - wel komen!"

*RBK Group bestaat naast RBK Food Projects uit RBK Automatisering en RBK Milieu Advies.

 www.zandbergen.com
www.rbk.nl



Staaafkorter met transportband



TAP
MACHINEBOUW BV

Product specificaties

| | |
|---------------|--------------|
| Staafdiameter | Ø10 - Ø90 mm |
| Staaflengte | 10 - 500 mm |

Technische specificaties

| | |
|--------------|--------------|
| Bandsnelheid | 27 m/min |
| Capaciteit | Max. 150/min |

ATM 202

Hoge productie snelheid
Hygiënisch ontwerp
Groot gebruiksgemak
Meerdere vormen mogelijk
Uitwisselbare insert
Ook geschikt voor vleesvervangende producten

info@tapmachinebouw.nl
www.tapmachinebouw.nl

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



RUYS
vloeren

FOTO: ZANDBERGEN ZOETERWOUDE

45
jaar
ervaring

NIEUWBOUW & RENOVATIE

Industriële dekvloeren:

- Vloestofdicht
- Naadloos
- Slijtvast
- HACCP veilig

Ook voor:

- RVS Wandbescherming
- RVS Afwateringssystemen

Dat ligt wel goed!

T. 055 - 533 53 63 E. info@ruysvloeren.nl

Repak 35 YEARS
SUPERIOR PACKAGING SOLUTIONS



Kwaliteit van Nederlandse bodem, Repak heeft 35 jaar ervaring in **dieptrekverpakkingso oplossingen**. Wij bieden voedselverwerkende bedrijven uit Nederland en België **kosteloos** een **verpakkinganalyse** aan.

Deze verpakkinganalyse geeft inzicht in de kwaliteit van uw verpakking én verpakkingproces. Innoveren met de juiste verpakkingso oplossing? Wij zijn uw partner!

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



VERBOUWEN VAN DE SAMENLEVING

Corona verbouwt de samenleving in 12 weken ingrijpender dan de reguliere economie in de 12 jaar ervoor. De verwachting is dat in een groot aantal winkelsteden de vierkante meters winkeloppervlak terugloopt tot 60%. In de supers gaat het nu crescendo. Frites aten we massaal in (fastfood)restaurants. Door de lockdown is de totale fritesconsumptie gereduceerd tot 40%. De vraag is of de 100% terugkomt. 30% van de werkuren zal niet meer op kantoor gemaakt worden. Gevolg: meer flexplekken en een substantiële afname van de vraag naar kantooroppervlak. De productiebedrijven zullen een forse verschuiving maken naar nóg meer automatisering.

Klantbezoek neemt af, en daarmee ook de autokilometers, omdat blijkt dat Teams, Zoom, Skype en die andere 20 systemen best goed functioneren. Van de nood een deugd gemaakt, zijn we een positieve ervaring rijker. We piekerden ons suf over duurzaamheid. Nu is het binnen 6 weken geregeld op een zeer ingrijpende manier. (Ik liep afgelopen weekend in de uiterwaarden: geen strepen van vliegtuigen in de lucht, geen herrie. Wel een strak heldere hemel; ongelooflijk wat een luxe).

Momenteel wordt ons bureau geconfronteerd met opdrachtgevers die met hun fabrieken ernstig in de problemen komen doordat de vraag naar hun producten ingrijpend is veranderd of zelfs grotendeels is weggeval- len. De sluiting van de horeca leidde tot ander eetgedrag. Slimmeriken pakken de kans met onder andere thuisbezorging en zien een enorme groeiemarkt. In tijden van crises worden de meest creatieve oplossingen bedacht.

Ook in deze tijd geldt: de aanval is de beste verdediging. Heb je nog 40% aan omzet over? Zorg dan voor 250% acquisitiekraft; 40% van 250 is 100%, en je zit op het oude niveau.

Corona maakt slimmeriken nog vernuftiger.

 www.bessels.com

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





Paul van Essen (links) en
Guustaaf Hoekstra

VLEESBEDRIJF VAN ESSEN NAAR NIEUW PAND AMBACHTELIJKE PRODUCTEN INDUSTRIEEL GEPRODUCEERD

Vleesbedrijf Van Essen is verhuisd van Den Nul naar Raalte, waar ze een pand ultramodern hebben ingericht. Eigenaar Paul van Essen: “Een logistiek en technisch hoogstandje. Al het leidingwerk is van RVS en overal kan ik in een handomdraai machines toevoegen.”

Vleesbedrijf Van Essen verwerkt wekelijks circa 20.000 kilo vlees voor maaltijdbereiders, food services, retail en grossiers. Maalproducten en worstsoorten vormen de hoofdmoot. Een aantal streekproducten in supermarkten komen uit zijn bedrijf, overwegend onder private label. Het bedrijf gebruikt hoofdzakelijk Nederlands vers- en diepvriesvlees van rund, varken en kip. Seperatorvlees komt er niet in.

OPNIEUW OPGEBOUWD

De vraag groeit en de locatie in Den Nul werd te klein. Een pand in Raalte bood uitkomst, vertelt Paul van Essen: “Een casco met kantoren, met een onder- en bovenverdieping van 1.000 m² en een productiehal van 3.000 m² op een terrein van 7.000 m². Op 2 december 2019 kregen we de sleutels, op 28 april 2020 startte de productie in Raalte. In de maanden daar-tussen is het pand volledig gestript en opnieuw opgebouwd. Nu staat er een ultramodern vleesverwerkingsbedrijf.”

HART VAN HET BEDRIJF

Het bedrijf heeft een uitgekende routing en tot zestig procent uitbreidingsmogelijkheden zonder ingrijpend te hoeven verbouwen. Het ‘hart’ van het bedrijf bevindt zich op de circa 3000 m² manshoge zolderverdieping die alle werkruimtes daaronder overlapt. Hier ligt het RVS ringleidingsstelsel, overzichtelijk en op alle plekken goed bereikbaar. Waar nodig wordt van daaruit afgetapt naar apparatuur, heet en koud

tapwater, perslucht, gas en elektra. Van Essen is trots. “Al ons leidingwerk is van RVS. Onverslijtbaar, superstrak, hufterproof en snel en goed te reinigen. Dat is te danken aan de samenwerking met Lets bv in Dronten.”

“Je kunt in een voedingsmiddelenbedrijf niet zomaar even een leiding aanleggen”, zegt Guustaaf Hoekstra, commercieel directeur van Lets bv. “Als je een tapwatersysteem gaat uitleggen moet je van tevoren punten bepalen, weten hoeveel capaciteit de machines nodig hebben en waar mogelijke drukverliezen kunnen optreden. Doe je dat goed, dan kom je - ook bij uitbreiding - geen problemen tegen.”

DESINFECTEREN

Voor het vleesbedrijf is het belangrijk dat ze aan huidige en toekomstige wet- en regelgeving voldoen en hygiënisch kunnen werken. RVS kan thermisch en chemisch worden gedesinfecteerd. Paul: “We kunnen chemicaliën koppelen aan het begin van de leiding en door de ringleiding spoelen. Naspoelen met schoon water en de leiding is clean. Dus geen bacterievorming meer. Ik had al apparatuur van Lets. Onverslijtbaar. Zij hebben alle bestaande apparatuur opnieuw aangesloten en gezorgd voor een extra hygiëniesluis, uitbreiding van het schuim-/desinfectiesysteem en zelfs RVS aanrijdbeveiliging. Ik ben in alle opzichten ontzorgd.”

RONDLEIDING

Guustaaf is net zo enthousiast als Paul. Hij loopt mee door het gebouw, beginnend bij de entree met aansluitend de kantoren. Daarachter zit de techniekruimte en verder lopend maken we letterlijk een ronde door de ruimtes in het gebouw. Logistiek is het een goed doordachte route voor transport en verwerking, met boven onze hoofden, onzichtbaar, het ringleidingsstelsel. We komen door de hygiëniesluis en langs de diepvries voor 250 pallets. We passeren de gekoelde luchtgezuiverde ruimte voor afvalcontainers. Dan komt het ‘echte werk’: de ruimte voor deegbereiding en de worstmakerij. Strakke vloeren, strakke wanden en strak leidingwerk van en naar elke machine, plus in elke ruimte



een schuim-/hogedruk reinigingsunit. De muren worden dagelijks geschuimd en daarna met 80 Bar hogedruk schoongespoten.

SNUFJES

Grappig is om ‘snufjes’ te ontdekken, zoals bij de twee wolven. Daar is een zelfbedacht systeem om de precieze hoeveelheid koud water in te stellen die met een swingbuis boven de wolf aan het vlees wordt toegevoegd. Net zo opvallend is de RVS aanrijdbeveiliging in de panklaar-afdeling, waar onder meer hamburgers, sla- en rundervinken worden gemaakt. Tussen deze twee grote werkruimtes bevindt zich de diepte-koeling waar vers vlees bij -2,5 °C klaargezet wordt ter bereiding.

KRATTENWASSER

Achter de panklaar afdeling ligt de grote gaarkeuken met steamers, kookketels en rookkasten, allemaal meeverhuisd, zegt Van Essen. “De rookkasten staan nu een meter van de muur zodat we ze rondom kunnen reinigen.” Shockvriezers, uitwasruimte en koelcel voor de eindproducten volgen. Om ten slotte, de cirkel is bijna rond, uit te komen bij de kleedkamers en de ruimte met de eveneens meeverhuisde krattenwasser die volop draait om kratten en roosters te reinigen.

Een ambachtelijk no-nonsense familiebedrijf in een toekomstgerichte werkomgeving, zo vatten Guustaaf Hoekstra en Paul van Essen het samen. Waaraan Paul toevoegt: “Wij maken met industriële machines op ambachtelijke wijze een goed product. En hier kunnen we nog jaren vooruit.”

 www.vleesbedrijf-vanessen.nl
www.letsbv.nl



Wegen en productinspectie

Ons uitgebreide assortiment voor de voedingsmiddelenindustrie



On-site
service



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

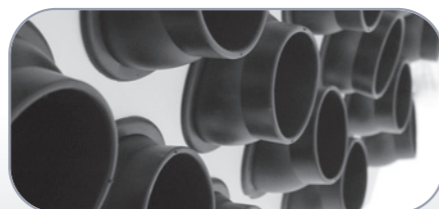
www.minebea-intec.com

Smitsair-JETsystemen



LUCHTDISTRIBUTIE OP MAAT

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



Toepassingsgebieden JETsystemen;

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

SMITSAIR-JETsystemen B.V.

Tel. 0297-564455

Fax 0297-569296

e-mail: jetsystemen@smitsair.nl

internet: www.smitsair.nl

AUTOMATISCHE DESINFECTIE

Simpel Desinfecteren levert een geautomatiseerd desinfectiesysteem. Klanten die de mobiele machines al gebruiken, ervaren dat het systeem zeer effectief is en uiterst gebruiksvriendelijk.

Bij nieuw- of verbouw krijgt het vaste wandmodel inmiddels voet aan de grond.

Het systeem (een machine) maakt van een vloeistof op basis van waterstofperoxide een droge damp. Deze damp bestaat uit 'super-oxides' waardoor alle micro-organismen geëlimineerd worden. Er blijft geen residu achter en er hoeft niet te worden nagespoeld. Simpel Desinfecteren levert 3 types machines: de Nocospray is draagbaar en klein en wordt ingezet om ruimtes te desinfecteren met een inhoud tot 1.000 m³; de Nocomax is verrijdbaar en groot en desinfecteert grotere ruimtes, tot 20.000 m³. De Nocomax WM ten slotte is een vaste rvs-kast die wordt opgehangen in de ruimte die gedesinfecteerd moet worden en desinfecteert ook tot 20.000 m³.

DE JUISTE LOCATIE

"Geregeld worden we betrokken bij bouw- of verbouwplannen", vertel Hugo ter Hoeve van Simpel Desinfecteren. "Wij adviseren de klant over het aantal machines dat nodig is, de plaats van installatie, hoe te installeren en uiteraard de prijs, zodat men de Nocomax WM kan meenemen in de begroting. Op de tekeningen bepalen we de juiste plaatsen voor het ophangen van de Nocomax WM. De juiste loca-

tie is essentieel, want die bepaalt of de droge damp zich goed kan ontwikkelen. De kast is makkelijk te installeren door de eigen TD of het bouwbedrijf."

VOLAUTOMATISCH

De kast met de Nocomax WM herbergt de elektronica en de vloeistof (Nocolyse Food) in een 20 liter can. Verder werkt alles automatisch. Men stelt één keer de gewenste starttijd van desinfectie in (meestal 's nachts) en de inhoud van de ruimte. Er moet alleen handmatig voor worden gezorgd dat er voldoende vloeistof in de can aanwezig is. Daarvoor is er een waarschuwingssysteem ingebouwd. De machine doet vervolgens de rest: elke nacht wordt de productieruimte volledig gevuld met de droge damp. Hugo: "Het is een ideale oplossing om een nieuwe productieruimte écht schoon te houden en geen microbiologische uitgroei te laten ontstaan. Geautomatiseerd, dus geen fouten meer. Dat geeft zekerheid in de bedrijfsvoering."

www.simpeldesinfecteren.nl



DE VOORUITSTREVENDE KEUZES VAN ENCEBE VAN DEURBELEID TOT DUURZAAMHEIDSBELEID

Een deur lijkt zo'n eenvoudig element in het bedrijfspand. Maar een goede deur draagt bij aan productiesnelheid, hygiëne, voedsel- en personeelsveiligheid en duurzaamheidsdoelstellingen.

“Deze deuren zorgen voor een goede klimaatbeheersing.”



‘High-care area - No access’ staat in koeienletters op de snelloopdeur tussen de high-care en low-risk afdeling. Eronder is een verbodsbord afgebeeld. Je kunt er niet omheen: de afdeling achter deze deur is verboden toegang voor onbevoegden. “Hier werken productiemedewerkers van verschillende nationaliteiten. Een klein Nederlands of Engels verbodstekstje naast de deur wordt dus niet altijd opgemerkt. Voorheen liepen de medewerkers te makkelijk in en uit. Zonder slechte bedoelingen, maar het is niet bevorderlijk voor de hygiëne en de voedselveiligheid. We moesten duidelijker communiceren,” aldus Ronald Koenders, Director Operations Retail bij Vion Food Group bij de locatie Encebe in Boxtel, Noord-Brabant.

EINDGEBRUIKER

“De eindgebruikers van onze deuren zijn altijd ons uitgangspunt. De grote tekst en het verbodsbord op de Dynaco snelloopdeuren die wij geleverd hebben, bleken in dit geval een praktische oplossing voor het in- en uitlopen van het personeel. Andere pluspunten van deze deuren voor de eindgebruiker, zijn dat ze crashbestendig en zelfherstellend zijn dankzij een reintroductieblok. Het deurblad keert automatisch terug in zijn geleiders, zonder herstelkosten of productieonderbreking. De kans op beschadigingen, aanrijdschades en persoonlijk letsel is nagenoeg uitgesloten,” vertelt René Sanders. Hij is als Product Accountmanager werkzaam bij Alsta Nassau, een bedrijf dat al decennialang onder andere overheaddeuren, snelloopdeuren, dockequipment en brandwerende deuren produceert en levert aan industrie en particulieren. “Van de boer om de hoek, tot grote productielocaties in binnen- en buitenland; wij regelen alles rondom de logistieke toegang,” aldus Sanders. Het bedrijf, dat eveneens is gevestigd in Brabant en door heel Nederland actief is, levert niet alleen aan de voedingsindustrie. Zo hebben ook de lucht- en scheepvaart, farmaceutische industrie, autobranche, hulpverlenende diensten en distributiecentra de deuren van Alsta Nassau in gebruik.

TEMPERATUURBEHEERSING EN SNELHEID


In de vleesbranche gelden uiteraard specifieke eisen. Zo is temperatuurbeheersing en het voorkomen van tocht zeer belangrijk, ook bij Vion. Op de high-care afdeling is een hogere druk aanwezig om te voorkomen dat er bacteriën kunnen binnendringen. Een goede afsluiting tussen de high-care en low-risk afdelingen en de continuïteit daarvan is essentieel voor de voedselveiligheid. Sanders: “De Dynaco snelloopdeuren bevatten geen gaten en kieren, het materiaal is waterafstotend en de onderzak is afgesloten zodat er geen water en zeep in kan lopen. Ze laten dus geen tocht, vuil en schoonmaakmiddel door en zijn goed te reinigen. Dat geldt ook voor de RVS kappen die over de zijgeleiding, aandrijving en wals zijn geplaatst. En de deuren openen met een snelheid van 1,2 meter per seconde en sluiten weer met 0,5 meter per seconde. Door een nieuwe besturingstechniek kan dit bij nieuw te plaatsen deuren overigens nóg sneller. Kortom: deze deuren lenen zich perfect voor bedrijven die hun pand willen verduurzamen.”

Ook Vion heeft duurzaamheid hoog in het vaandel staan. Het bedrijf laat zien op dit gebied vooruitstrevende keuzes te maken. Zo richt de vleesfabrikant zich op het duurzaam produceren van traditioneel vlees. Ook lanceerde Vion eind vorig jaar de start-up ME-AT. Deze tak richt zich op het ontwikkelen van veganistische vleesvervangers die de smaak, textuur en het mondgevoel van vlees evenaren. De producten zijn dit jaar op de markt gebracht. Met ME-AT verbreden ze de definitie van vlees en kunnen

ze de groeiende groep flexitariërs tegemoetkomen in hun vraag naar alternatieve eiwitten.

RESPONSETIJDEN

Ook de aanschaf van de Dynaco snelloopdeuren passen binnen het duurzaamheidsbeleid van Vion. “Ze zorgen voor een goede klimaatbeheersing en dragen dus bij aan minder energieverbruik en lagere kosten,” aldus Peter van Eijk, Assistent Manager Technische Dienst bij Encebe Vion. De voordelen voor de eindgebruiker en de energiebesparende eigenschappen waren niet de enige redenen voor de aanschaf van de deuren. Van Eijk: “De service van Alsta Nassau is geweldig. Op meerdere locaties van Vion hangen al zeker tien jaar deuren van het bedrijf, dus hun producten en werkwijze zijn bij ons bekend. Ze bieden toegang tot een exclusief assortiment van Dynaco. Na de eerste aankoop in 2018 van de snelloopdeur hebben we er nog drie besteld voor onze locatie in Boxtel. Ook de responsetijden van het bedrijf zijn echt goed. Ze zijn altijd bereikbaar en als zich een technisch probleem of een storing voordoet, staat er binnen no-time een monteur op de stoep.” Sanders: “Over het hele land hebben we 60 monteurs beschikbaar. Die garanderen een merkonafhankelijke service, dus ook voor deuren die niet door ons geleverd zijn. En ze staan 24/7 klaar.” Dat beaamt Van Eijk: “De laatste drie deuren zijn op zaterdag gemonteerd, zodat de productie op doordeweekse dagen gewoon door kon draaien. Dat geeft aan hoezeer ze meedenken!”

 www.alsta-nassau.nl
www.vionfoodgroup.com



REFLEXSYSTEMS
ERP SOLUTIONS FOR THE FOOD INDUSTRY



PARTNER VOOR FOOD AUTOMATISERING

www.reflex-systems.nl - 036-5358070

**Een geslepen
keuze...**



holac[®]

Holac is een wereldwijd bekend en vooruitstrevend merk in snijtechniekoplossingen en ontwikkelt al 50 jaar lang oplossingen voor het machinaal snijden van vlees, vleeswaren, kaas, en vis. De machines kenmerken zich door een hoge mate van precisie, betrouwbaarheid en kwaliteit.

Meer weten?

Ga naar www.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

AUTONOMIE

De coronacrisis - en de daaraan gekoppelde maatregelen om verspreiding van de ziekte in te dammen - grijpt meer dan ooit in op onze autonomie. Dat vinden we lastig, wij Nederlanders. In zijn toespraak op tv prees Rutte het Nederlandse volk. Oké, er worden af en toe boetes uitgedeeld, maar over de hele linie doen we het goed. Hij gaf aan de kritiek van ondernemers en instellingen gehoord te hebben. En hij legde uit waarom het pad tóch op deze manier bewandeld moet worden.

We zijn van oudsher een anarchistisch volkje, niet zo gehoorzaam aan politieke leiders zoals in China. Er is minder ontzag voor de politie zoals in Frankrijk of Italië. Rondom de coronamaatregelen ontstaat in onze samenleving dan ook steeds meer weerstand, misschien ook bij u. Omdat er klanten wegblijven, de omzet terugloopt, er ontslag dreigt.

Wekenlang werd dagelijks het aantal coronadoden genoemd. 'Maar', zegt men, 'er sterven ook heel veel mensen aan roken, tbc, cholera, oorlog. Zorgen al deze maatregelen wereldwijd niet juist voor nóg meer doden: nu door hongersnood en armoede als gevolg van de lockdowns?' Welke belangenafweging maken we en op basis waarvan?

Niet gehoorzaam zijn aan de overheid wordt bestraft, zo was het altijd al. Dat geldt voor afvalwater lozen in een sloot, voor fraude, voor overlast. Sinds kort worden er nieuwe boetes uitgedeeld: omdat je met te veel mensen te dicht bij elkaar bent. Terecht?
Naar wie (of wat) luister je, en vooral: waarom? Volg je de regels omdat je geen boete wil en is die financiële afweging jouw diepste drijfveer om iets te doen of te laten? Of omdat het je morele hart raakt?

Bij alle keuzes die je maakt, ook in het ondernemerschap, draait het naar mijn idee steeds weer om die essentiële vraag: door wie, of wat, laat jij je leiden?

Pieter Vos
Directeur Nutrilab



GEFUNDEERDE ONDERBOUWING VOOR EFFICIËNTE VOORTGANG BOUWPROJECTEN

Voor ieder bouwproject zijn tal van redenen te verzinnen waarom het niet gerealiseerd kan worden. En elke oplossing roept nieuwe vragen op. Wat nodig is voor dit soort uitdagingen is een team van specialisten die hetzelfde doel nastreven: gezamenlijk een gefundeerde onderbouwing maken voor het verwezenlijken van het bouwproject.

‘Kun je een vergunning regelen voor een vrieshuis met een zo groot mogelijke opslagcapaciteit, 30 meter hoog, in een landschappelijk gevoelig gebied Liefst morgen klaar en oh ja: in het huidige bestemmingsplan is de bouwhoogte

gesteld op maximaal 12 meter...’ Cordy Volkers, senior projectleider bij Bessels architecten, blikt terug naar die vrij recente bijzondere bouwvraag. Bijzonder, maar in zijn soort niet uniek voor Bessels A&I. ‘Als er redenen worden

genoemd om een project als onhaalbaar te bestempelen, zijn we gelijk alert”, zegt Cordy. “We analyseren het probleem en komen samen met een team van specialisten met een onderbouwde oplossing. Wij vinden mogelijkheden om de klant zo snel mogelijk te voorzien van een nieuwe ruimte voor een optimaal proces. Dus toekomst.”

MENSEN-PROCESSEN-IDENTITEIT

“Bij Bessels werken we vanuit drie kernwaarden,” vat hij bondig samen: “Mensen, processen en identiteit. Om productie- en bedrijfsprocessen goed te laten verlopen, zijn mensen nodig. Het is van cruciaal belang dat je medewerkers veilig, gezond, comfortabel en met plezier kunnen werken onder het dak dat je hen als werkgever biedt. Je bedrijfspannd moet bovendien een versterkend effect hebben op de processen die er plaatsvinden. Meer vierkante meters betekenen niet direct meer omzet. Je creëert

Cordy Volkers

© NEGIN ZENDEGANI



© BESELS ARCHITECTEN

efficiëntie door de ruimte af te stemmen op bewegingen en processen. Wij vinden het een randvoorwaarde dat een bedrijfspannd aansluit bij de identiteit van de onderneming. Het moet de uitstraling naar je klanten versterken, processen efficiënter maken en de mensen moeten er zich goed voelen. Het is het fundament van waaruit je opereert. Binnen deze drie kernwaarden ontwerpen we oplossingen op het gebied van onder andere routing van de werknemers en goederen, duurzaamheid en de omgevingsfactoren.”

AANPAK

Bessels helpt opdrachtgevers daarbij in alle fasen: vanaf het eerste idee tot en met de ingebruikname. Cordy: “In het voortraject zetten we alle lijntjes uit. We stellen de nodige technische documenten op en regelen de vergunningen. Bij elk project creëren we een zo efficiënt mogelijke doorloop met het minste risico. Hiervoor hebben wij toegang tot een netwerk van specialisten. Dankzij onze kennis van de markt weten we met welke partijen we om de tafel moeten. De specialisten leveren de expertise waarmee we onze

plannen onderbouwen, of ze voorzien ons van kritisch advies. Met alle verkregen informatie komen we tot een ideaalplaatje.”

“Samenwerken is essentieel om tot het beste resultaat te komen voor de klant. Als er zich problemen voordoen, kunnen we al in een vroeg stadium beginnen met het vinden van oplossingen. Dat levert winst op in zowel (bouw)kwaliteit en efficiency als vertrouwen. Het helpt je om ook de verplichte procedures bij gemeentes snel te doorlopen. Voor het genoemde vrieshuis bijvoorbeeld, lukte het om binnen negen maanden alle vergunningen te verkrijgen voor een bouwhoogte van twintig meter. Ofwel: de beste oplossing voor de klant was een zo groot mogelijke opslagcapaciteit binnen de kortst mogelijke termijn.” Hadden ze gekozen voor een hoogte van dertig meter, dan had dit traject met alle juridische procedures volgens Cordy circa 5 jaar in beslag genomen.

ARCHITECTUUR

Die hoogte van het bouwwerk en de kwetsbare omgeving maakte het vrieshuis tot een uitda-

gende ontwerpogave. “Eén van de ontwerpmaatregelen was het gebouw als het ware op een plint te bouwen, met een afwijkende kleur voor de onderste acht meter zodat er een tweedeling van het gebouw ontstond,” legt Cordy uit. “Het bovendeel werd blauw-grijs, verenigend met de kleur van de lucht. Zo creëerden we een transparanter aanzicht voor de omwonenden. In de beleving van de kijker nam de totale hoogte fors af.”

Op de vraag of dit typerend is voor de aanpak van het architectenbureau; om oplossingen te vinden voor schijnbaar onmogelijke bouwvragen én ze efficiënt uit te voeren, antwoordt hij lachend: “Ja; juist van dit soort opdrachten gaat ons architectenhart sneller kloppen! Verder houden we graag de controle over de totale projectaanpak. We begeleiden de verschillende stappen en zorgen ervoor dat we op locatie het verschil maken door continu mee te denken. Voor een goede voortgang blijven wij de spil van het bouwproject.”

 www.bessels.com

GOEDE HYGIËNE IN CORONATIJDEN:

‘HET BELANG VAN CONTINUÏTEIT IS GROOT’



Normaliter brengt Lavans de bedrijfskleding tot aan de kledingkast van Cor Segers, momenteel tot aan de deur.

Ook de voedingsindustrie ontkomt niet aan de impact van corona. Het borgen van een voedselveilig productieproces en de gezondheid van medewerkers is van cruciaal belang. Bij Cor Segers BV en Simons Vleeswaren namen ze de nodige maatregelen. “Misschien blijven de schotten tussen de medewerkers wel.”

Cor Segers BV is groot in veredeling, verpakking en transport van kaas. Uitvalsbasis van het bedrijf is het Brabantse De Mortel. In de regio bevinden zich de vier pakhuizen: in Deurne, Geldrop, Gemert én Beek en Donk. Daarmee bevindt Cor Segers zich midden in één van de corona-brandhaarden. Dat beseft QA Manager Sabine Pennings: “Direct na carnaval kwam corona op. Wij merkten dat er méér mensen ziek waren. We gingen direct kijken wat we moesten doen, hoe we de aanvullende overheidsmaatregelen konden inpassen op onze productielocaties. Eén van de eerste dingen die we deden, is

iedereen een vaste standplaats geven. Normaal gesproken streven wij naar allround medewerkers, die dus op elke locatie kunnen werken. Dat kon niet meer. Zo werden we wat minder flexibel.”

SCHOTTEN

Ook op het gebied van hygiëne nam Cor Segers maatregelen. “Handen wassen en desinfecteren zat er bij ons sowieso al in. En ook disposable handschoenen zijn hier standaard. We hadden wel een uitdaging op onze verpakkingslijn. Daar wordt nog best veel handmatig gedaan en was anderhalve meter afstand soms lastig. We hebben daar mobiele

schotten geplaatst en zijn, waar mogelijk, onze medewerkers wat verder uit elkaar gaan zetten. Nu blijkt dat niemand last heeft van die schotten. Misschien blijven ze dus wel.” Er werd bovendien méér naar de inrichting van processen gekeken. Zo worden pauzes in kleinere groepjes opgenomen.

BEDRIJFSKLEDING

Een van de maatregelen die Cor Segers nam, was het zoveel mogelijk terugdringen van externe leveranciers op de werkvloer. Dat had ook consequenties voor Lavans, de partij die de bedrijfskleding van Cor Segers verzorgt. Pennings: “Die boden service tot aan de kast. Daar zijn we tijdelijk mee gestopt. We weten wanneer Lavans op welke locatie komt, zetten nu zélf de vuile was bij de voordeur neer en bergen het schone goed weer op. Dat hebben we mooi flexibel ingevuld, al missen we die service eerlijk gezegd wel. Die willen we graag weer terug.” Resumerend stelt Pennings dat het Brabantse bedrijf eigenlijk niet veel last van de aangescherpte maatregelen heeft. “En dus gaan we ook nog niet versoepelen.”

TWEESTRIJD

Ook Simons Vleeswaren, met twee locaties in het Limburgse Roermond, handelde meteen slagvaardig. “We kwamen wel een beetje in een tweestrijd terecht”, aldus Chris Horst, Operational Manager. “Aan de ene kant wilden we de continuïteit van ons proces borgen, aan de andere kant kregen we te maken met een

‘Onze mensen kunnen elke pauze hun bedrijfskleding verwisselen’



Chris Horst van Simons Vleeswaren: “De lat lag hier altijd hoog qua hygiëne regels”

grotere vraag. We merkten snel dat het een voordeel was dat de lat qua hygiëne regels hier al hoog lag. We hebben bij ons handelen de mens op de eerste plaats gezet. Zo kreeg iedereen die niet fit was of koorts had het verzoek om thuis te blijven. Daarnaast zijn we onze ploegen wat gaan spreiden. Niet iedereen begon meer tegelijk, maar dat versprong wat. Ook pauzes werden door kleinere groepen tegelijk genomen.” De regels van het RIVM werden strikt nageleefd. “Tafels verder uit elkaar, anderhalve meter afstand, we zijn strepen gaan trekken. We hadden al heel wat desinfectiemateriaal en bijvoorbeeld ook een hygiënesluis naar de werkvloer. Eigenlijk ging het allemaal vrij snel en soepel. We hebben alles ook steeds open en helder gecommuniceerd.”

EXTRA BESCHERMING

Uitgangspunt bij Simons Vleeswaren was: neem corona vooral serieus! Daarom werd er ook voor gekozen om niet met eigen beschermingsmiddelen te werken, maar deze collectief aan te bieden. “We hebben hoofddeksels

met vaste mondkapjes aangeschaft en ook nog extra bescherming voor onder de muts”, licht Horst toe. “Handschoenen hadden onze mensen al. Die werden nu vaak al meteen bij binnenkomst gedragen. Het was geruststellend om te merken dat er al heel veel geborgd was.” Voor wat betreft de bedrijfskleding werd naar dienstverlener Lavans voorgesteld om op te schalen. Horst: “Van vier naar vijf keer per week beleveren. Dat is snel en vakkundig opgepakt. Zo kunnen onze mensen elke pauze hun kleding verwisselen. We zaten gelukkig ook ruim in onze voorraden.”

NOG NIET VERSOEPLEN

Aan versoepelen wordt in Roermond vooralsnog niet gedacht. “Laten we het voorlopig maar zo blijven doen. Dan zijn we minder kwetsbaar”, stelt Horst. “Het belang van continuïteit is groot. We kijken heel kritisch naar onze processen en daardoor kunnen we die ook blijven borgen. We blijven allemaal hard werken, maar dan wel veilig en hygiënisch.”

 www.lavans.nl

SISMATEC

process & packaging solutions

MADO WOLVEN, ZAGEN EN CUTTERS

STATE-OF-THE-ART TECHNOLOGIE VOOR MODERNE VLEESVERWERKING



Twentepoort Oost 8
7609 RG Almelo, The Netherlands
T +31 (0)546 87 41 11
F +31 (0)546 86 45 46

info@simatec.nl
www.simatec.nl

VOOR ELKE RUIJMTE DE JUIJSTE DEUR

Gekoeld, koud of bevroren. Deze infographic laat zien hoe EFAFLEX snelle en veilige deuren op vrijwel elk punt in een voedsel- of drankenproductie, logistiek- en distributiecentrum kunnen worden gebruikt.

Het gebruik van een EFAFLEX snelloopdeur kan onder andere helpen om de energiekosten te verlagen (met maar liefst 50%). Grote food-producenten zoals Ausnutria, Heiploeg, Aviko, Vivera en Ravensbergen Food passen deze snelloopdeuren al toe. De zeer goed geïsoleerde,

unieke een-deur-oplossingen zijn ideaal voor diepvriesruimtes en ruimtes met gecontroleerde temperatuur. Details zoals scharnierende zijgeleidingen en afdekkappen vergemakkelijken het schoonmaken. Aanvullende opties, zoals aseptische motoren en door de FDA goedge-

keurde deurdoeken, zijn mogelijk. Evenals een demonstratie of een vrijblijvend gesprek.

www.efaflex.nl

EFAFLEX biedt oplossingen voor de huidige uitdagingen op het gebied van voeding

EFA-SRT® MS
DEURFUNCTIES

- Functioneel Veiligheidscomponent met bewezen performance level >dx tot 7 bewegingen per minuut
- Zelfdragende vrijstaande variant mogelijk
- Levensduur 12 jaar

EFA-SRT® EC® (easy clean)
DEURFUNCTIES

- Geoptimaliseerde oplossing voor doorgangen met de hoogste hygiënische eisen
- Eenvoudig te reinigen
- Ruimtebesparend ontwerp met contragewichten voor de balans

EFA-SRT® MTL
DEURFUNCTIES

- Bijzonder geschikt voor kleine ruimtes
- Tot 250.000 bewegingen per jaar
- Maximaal 6 bewegingen per minuut

High-speed spiral door
EFA-SST®
DEURFUNCTIES

- EFA-THERM®-geïsoleerde lamellen standaard
- EFA-ACS® Active Crash System herstelt het deurblad automatisch in slechts enkele seconden

EFA-SFT®
DEURFUNCTIES

- Hoogwaardige, onderhoudsarme deur
- Tallose optionele functies

EFA-SST® TK 100
DEURFUNCTIES

- Optimale één-deursoplossing
- Ontworpen voor vrieshuizen
- Uitstekende isolatie
- Vermindering van de energiekosten
- Kozijnen en lamellen thermisch gescheiden

EFA-SST® MS
DEURFUNCTIES

- Functioneel veiligheidsniveau >dx
- Geanodiseerd oxidatievrije aluminium lamellen
- Maximaal 7 bewegingen per minuut tot 250.000 per jaar

EFA-SRT®-LECO
DEURFUNCTIES

- Binnendeur
- Deurbladen met individuele foto/print
- 150.000 bewegingen per jaar
- Openingsnelheid tot 2,0 m/sec.

GO Consulting

ADVIES IN KOELTECHNIEK

Onafhankelijk advies bij

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

GO Consulting
Postbus 925
7400 AX Deventer (NL)

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

SPECIALIST IN FLEXIBELE AANRIJDBEVEILIGINGEN

HOUD UW MENSEN VEILIG EN UW BEDRIJF BESCHERMD!

Door & Technics | 030 2040230 | info@doortechnics.nl | www.doortechnics.nl



KLAAS FUITE: 'OVERAL WAAR TRAFFIC IS, IS FOOD NODIG'

Voortschrijdende inzichten, vooruitziende blikken, proactief inspelen op maatschappelijke en economische ontwikkelingen en open staan voor innovaties; het maakte bakkerij Fuite van een dorpsbakkerijtje in IJsselmuiden tot één van de grote en toonaangevende spelers in de bakkerijwereld.

CEO Klaas Fuite is samen met zijn broer Gerard de derde generatie van de familie Fuite. Tegenwoordig verlaten elke week 300.000 broden en 10.000 taarten de bakkerij. In 1928 opende Klaas Fuite sr. een ambachtelijke bakkerij in IJsselmuiden. Het woonhuis diende als winkel. In de 92 jaar die volgden, speelde innovatiekracht steeds een cruciale rol. Klaas jr.: "In de jaren 60/70 van de vorige eeuw openden we een centrale bakkerij om onze eigen winkels te bevoorraden; dat was indertijd een grote beslissing. Toen supermarkten een steeds belangrijkere positie kregen, besloten we te gaan samenwerken met supermarktketen Boni. Onze winkels hadden we inmiddels verkocht. Toen die samenwerking aan het begin van de eeuwwisseling goed liep, waren we klaar voor de volgende stap: de productie van sandwichproducten voor verkoop aan tankstations. Nu is dat volkomen normaal, maar destijds zag men er geen brood in, met als argument: 'Broodjes en brandstof vormen geen goede combinatie'. Mijn logica was:

'overal waar traffic is, is food nodig', dus moet je de plekken opzoeken waar consumenten zijn. De leveringen van broodjes en sandwichbrood zorgden voor een enorme groeispurt van ons bedrijf."

BELANGRIJKE LESSEN

Zo snel als de groei zich had ingezet, zo hard nam die in 2009 helaas weer af. "Dat kwam doordat veel tankstations het foodgedeelte voor eigen rekening namen", verklaart Klaas. "Bovendien werden de eerste contouren van de economische recessie zichtbaar." Die periode vormde voor de ondernemers een belangrijk leerproces. "We realiseerden ons dat wedden op één paard uitermate risicovol is. Daarom besloten we om ons te richten op meerdere marktsegmenten, zoals vliegtuigcatering en kantines, ofwel markten die het niet alleen goed doen bij hoog- maar ook bij laagconjunctuur. Daarnaast gingen we ons sandwichbrood exporteren, sinds 2011 onder meer richting Duitsland, Scandinavië en Italië. Momenteel genereren we daaruit zo'n >>

Klaas en Gerard Fuite
Foto gemaakt vóór de coronacrisis





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



heidsgevoel voor datgene wat de klant van ons verlangt. Ook genereert het een zekere mate van trots. En een enorme teamgeest.”

INNOVATIES

“‘Modern ambacht’ betekent dat we ons vak op de meest vooruitstrevende en vernieuwende manier uitvoeren: door innovatief en anders te willen zijn, zonder de kern van het vak uit het oog te verliezen”, zegt Klaas. “We dagen onszelf voortdurend uit om de juiste partner te blijven voor onze klanten. Dat doen we door bijvoorbeeld zelf systeemprocessen en machines te ontwikkelen om aan de steeds weer veranderende vraag te kunnen voldoen, en door te anticiperen op marktontwikkelingen en deze te vertalen naar kwalitatieve concepten die relevant zijn voor onze afnemers.” Voorbeelden heeft hij volop. Zo zijn we al jaren actief met vegetarisch en vegan, inmiddels mainstream. Vanuit de wens om minder koolhydraten te willen eten, hebben we Fitbrood ontwikkeld, dat 50% minder koolhydraten en 75% meer vezels bevat dan gewoon brood. Aan de Fitfamilie hebben we inmiddels FitKids toegevoegd. Achterliggend idee: als ouder wil je het beste voor je kind. Dat geldt ook voor het brood dat je ze geeft. FitKids biedt al het goede van volkorenbrood, is rijk aan vezels, calcium en eiwitten, maar net zo toegankelijk als een broodje. Een broodje wordt door de meeste kinderen veel beter geaardeerd dan ‘zwaar’ brood. Ons meest actuele concept is een sandwichbrood in twee variaties, met 40% groenteaandeel. Kleurrijk in het schap, gezond en natuurlijk lekker.”

dertig procent van onze totale omzet.” Ondertussen is Fuite nog altijd een echt familiebedrijf, met een open organisatiestructuur en korte lijnen. Klaas: “Zowel mijn broer als ik zijn makkelijk benaderbaar en altijd zichtbaar in ons bedrijf. Heeft een afnemer of een medewerker een klacht, dan los ik die persoonlijk op.”

VOORKOMEN VAN VERSPILLING


Fuite staat bekend als een bakkerij waar verspilling een zonde is. “Verspilling willen we koste wat kost voorkomen”, aldus Klaas. “Hoe zich dat uit in onze bedrijfsstrategie kan ik het best illustreren aan de hand van twee voorbeelden. Het oudste voorbeeld is onze samenwerking met Picnic, al sinds 2015 operationeel. Bij de oprichting liepen ze vrij snel tegen een probleem aan: wil je in Nederland als een volwaardige supermarkt gezien worden, dan moet je verse producten kunnen leveren. Sindsdien leveren we de keten dagvers brood. De bestellingen worden één op één geleverd, op bestelling van de klant. Geen procent verspilling dus, terwijl bij veel andere supermarkten dagelijks ongeveer tien procent van het brood wordt weggegooid.”

Een ander bijzonder project is de samenwerking met de bedrijven Toast Ale, Brouwerij De Molen en Taste Before You Waste. Ze maken een bier dat beter is voor mens en planeet. “Het bier wordt duurzaam gebrouwen met een overschot aan vers brood uit onze fabriek. Dat overschot ontstaat doordat wij elke dag een bepaalde hoeveelheid brood testen op kwaliteit, dat daarna onverkoopt is aan onze afnemers. In dit project wordt er toch iets goeds mee te gedaan. De opbrengsten van de bierverkoop vloeien weer terug in projecten die foodwaste tegengaan.”

KWALITEIT

Hoewel er iedere dag getest wordt op kwaliteit, heeft Fuite geen QA-manager in dienst. Hoe zit dat? “Bij andere bedrijven werkt het misschien wel, maar wij geloven niet dat één QA-manager de kwaliteit van onze productie kan borgen”, legt Klaas uit. “Bij ons werken ongeveer 100 mensen. Zij zijn allemaal verantwoordelijk voor hun aandeel in het totale productieproces, ongeacht de omvang. Ze werken in teams, zonder managers. Deze werkwijze resulteert in een groot en breed gedragen verantwoordelijk-

“Consumenten zijn steeds bewuster en kritischer in hun keuzes. Als je ze wilt bereiken, zul je de behoefte aan specifieke, doelgroepgerelateerde productconcepten op de juiste wijze moeten invullen. Daar blijven we in investeren.”

 www.bakkerijfuite.nl



KIM
NEDERLAND

K.I.M. Nederland B.V.
Tweelingenlaan 144
7324 BP Apeldoorn

T. +31 (0)55 368 91 91
info@kim-nederland.nl
www.kim-nederland.nl

KOEL- EN VRIESHUISBOUW ❄️ ISOLATIESYSTEEMBOUW

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

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

BETERE CONTROLE VEREIST VOOR VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING VOOR VOEDSELCONTACTMATERIALEN

Levensmiddelen zijn langdurig in contact met verpakkingsmateriaal. Daarom gelden er strenge wettelijke eisen om de veiligheid van het verpakte voedsel te borgen. Zo moet er voor elk verpakkingsmateriaal een 'Verklaring van Overeenstemming' beschikbaar zijn.

Als consultant Quality Assurance bij KTBA, gespecialiseerd in de veiligheid van voedselcontactmaterialen, komt Jacco van Son bij zowel producenten van levensmiddelen als bij producenten van kunststof verpakkingsmaterialen over de vloer.



Daardoor ziet hij hoe beiden omgaan met de wettelijke Verklaring van Overeenstemming, aan de hand waarvan een levensmiddelenproducent kan beoordelen of het materiaal geschikt is voor zijn product. Naar zijn idee valt er nog winst te behalen in het juist beoordelen van deze verklaring. In dit artikel legt hij uit hoe.

DE PRODUCENT VAN VERPAKKINGSMATERIAAL

Laat ik beginnen met de producent van het verpakkingsmateriaal. Deze brengt het verpakkingsmateriaal in de handel en moet ervoor zorgen dat het voorzien is van de juiste Verklaring van Overeenstemming. Het verpakkingsmateriaal moet voldoen aan de wetgeving. Om de verklaring op te stellen en te onderbouwen verzamelt hij informatie. Deze komt van leveranciers van de grondstoffen, migratietesten, wetgeving, literatuurstudies en HACCP-studies. Nagegaan moet worden uit welke stoffen het verpakkingsmateriaal bestaat, of - en zo ja welke - hulpstoffen er bij de productie worden gebruikt. Ook moet bepaald worden welke stoffen er (kunnen) ontstaan bij de bewerking van het materiaal; deze worden 'niet opzettelijk toegevoegde stoffen' genoemd. De informatie

wordt vastgelegd als 'ondersteunende documenten' en wordt beheerd door de producent van het verpakkingsmateriaal. Deze ondersteunende documentatie wordt gebruikt voor het opstellen van de verklaring. Daar kan de informatie ook worden opgevraagd.

Daarnaast moet er rekening gehouden worden met het bedoeld gebruik. De wet bepaalt aan welke eisen migratietesten moeten voldoen. Dit is afhankelijk van het levensmiddel, het contactoppervlak, de opslagtemperatuur en de opslagtijd. Voor welke type producten en voor welke omstandigheden het verpakkingsmateriaal geschikt is, is terug te vinden in de Verklaring van Overeenstemming. Deze verklaring moet de producent aan zijn afnemer verstrekken, in dit geval de levensmiddelenproducent.

DE LEVENSMIDDELENPRODUCENT

Mijn ervaring leert dat levensmiddelenproducenten niet altijd voldoende aandacht besteden aan het beoordelen van de Verklaring van Overeenstemming. Het best wordt het beoordelen al bij de productontwikkeling uitgevoerd. Het gaat om vragen als: Welk type product ga je verpakken? Wat zijn de opslagtijden en temperaturen?



Wordt het product in de verpakking bereid en zo ja: hoe? Is er onbedoeld gebruik mogelijk?

AANDACHTSPUNTEN

Enkele aandachtspunten bij het beoordelen van een Verklaring van Overeenstemming voor kunststof voedselcontactmaterialen:

- **De identiteit van de materialen**
Het moet duidelijk zijn op welk verpakkingsmateriaal de Verklaring van Overeenstemming van toepassing is door bijvoorbeeld de vermelding van de productnaam of het artikelnummer. Je moet kunnen controleren of de Verklaring van Overeenstemming van toepassing is op het materiaal dat je hebt of gaat ontvangen. Een Verklaring van Overeenstemming kan alleen voor meerdere materialen gelden als deze gelijk zijn in samenstelling.
- **Bevestiging dat het materiaal voldoet aan de geldende wetgeving**
In de verklaring moet een bevestiging zijn opgenomen dat het materiaal voldoet aan relevante wetgeving. De relevante wetgeving bestaat uit zowel Europese als nationale wetgeving. In

Nederland: de warenwetregeling verpakkingen en gebruiksartikelen. Gebruik je kunststof met gerecycled materiaal? Dan moet er zijn opgenomen dat er aan de wetgeving voor deze materialen wordt voldaan.

• Adequate informatie over de stoffen in levensmiddelen waarvoor een beperking geldt

In de Verklaring van Overeenstemming moet de identiteit van stoffen met een specifieke migratielimiet zijn opgenomen. Ook moet worden bevestigd dat de stoffen met een specifieke migratielimiet niet migreren boven deze limiet zolang het materiaal wordt gebruikt volgens de opgenomen voorwaarden.


• De specificaties voor het gebruik van het materiaal

In de Verklaring van Overeenstemming moet zijn opgenomen voor welke levensmiddelen het materiaal geschikt is en bij welke omstandigheden het materiaal gebruikt kan worden. Deze moeten overeenkomen met het beoogde gebruik door de levensmiddelenproducent en consument.

Let op: in bovenstaand lijstje staan niet alle eisen; er zijn er nog veel meer! Ze zijn opgenomen in 'bijlage IV Verordening (EU) Nr. 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen'.

ADVIES

Ik raad levensmiddelenproducenten aan om zich meer te verdiepen in de mogelijke contaminanten die vanuit de verpakking en/of het etiket in het levensmiddel kunnen migreren om zodoende beter te kunnen beoordelen of de Verklaring van Overeenstemming voldoende informatie geeft om vast te kunnen stellen of het materiaal werkelijk geschikt is. Is de verklaring van overeenstemming onvoldoende beoordeeld en wordt er een verpakkingsmateriaal gebruikt dat niet geschikt is voor het te verpakken eindproduct en/of omstandigheden? Dan is er mogelijk een gevaar voor de voedselveiligheid door migratie van chemische bestanddelen.

 www.ktba.nl
www.riskplaza.nl

BEDRIJVENPARK LAARAKKER BIEDT RUIMTE VOOR ONBEGRENSDE GROEI

HOTSPOT AGRIFOOD



Aan de A73 bij Cuijk ligt Bedrijvenpark Laarakker. Een bedrijventerrein met focus op de agrifoodsector. De ideale locatie voor bedrijven met groeipotentie.

Op het bedrijvenpark verrijzen nieuwe panden van grote spelers op foodgebied. Verkoopmanager Leon Vromans benoemt twee voorbeelden van bedrijven die precies voldoen aan de reden waarom Laarakker is ontwikkeld. "Danone Nutricia is ruim 100 jaar geleden gestart aan de rand van Cuijk. Omdat groei in het bestaande pand niet mogelijk was, namen ze een locatie aan de overkant van de weg in gebruik. Door verdere ontwikkeling kwam het bedrijf in de knel. Uitbreiding ter plekke was niet meer mogelijk, wel de optie om op zes kilometer afstand een geheel nieuwe, grotere locatie te bouwen." Voor Danone was dit een aantrekkelijke optie omdat medewerkers konden meeverhuizen. Inmiddels bezet het bedrijf ruim acht hectare op Laarakker."

Verbruggen Food Group bevond zich, volgens Leon Vromans, in een gelijke situatie. Deze organisatie startte ooit in Mill (zeven kilometer vanaf

Haps) en groeide door; op meerdere locaties in Mill en door samenvoeging met andere bedrijven. In Haps worden nu een aantal vestigingen samengevoegd en zet het bedrijf in op verdere ontplooiing. De aanleg van de fundering van het nieuwe hoofdkantoor en distributiecentrum is gestart. "Ook aan andere fabrikanten of voedingsmiddelenbedrijven die elders in het land 'uit hun jasje groeien' en een nieuw hoofdkantoor of een extra vestiging willen bouwen, kunnen wij mooie doorgroeikansen bieden", vult de verkoopmanager aan.

GOEDE BEREIKBAARHEID

Goede bereikbaarheid is één van de eerste wensen die Leon van belangstellende bedrijven hoort. Aan die wens voldoet Laarakker goed. Het bedrijvenpark ligt direct aan de snelweg A73 tussen Cuijk en Boxmeer en de nieuwe randweg (richting Uden). Het tevens nieuw aangelegde knooppunt laat het vrachtverkeer goed door-

stromen. Op korte afstand bevinden zich een spoorlijn, vliegveld Weeze en de containerterminal in de haven van Cuijk. Medewerkers en relaties kunnen zo de bedrijven snel en gemakkelijk bereiken. Bovendien zien zij op de weg naar Laarakker toe de panden al vanuit de verte in beeld komen. "Het is een mooie zichtlocatie", bevestigt Leon Vromans.

RUIMTE VOOR ONTWIKKELING

"Als bedrijvenpark willen we ondernemingen een pasklare oplossing bieden", vertelt Leon. "Als eerste aanspreekpunt probeer ik goed te luisteren wat voor hen de crux is om over te stappen. Ruimte, bereikbaarheid en flexibiliteit zijn hierbij belangrijke voorwaarden. Wij denken en bewegen mee. Laarakker biedt zichtbaar ruimte voor ontwikkeling aan bedrijven zoals Danone en Verbruggen. Ook voor bedrijven die ooit in een garage of aan huis zijn gestart, later verhuisden naar een bedrijvenverzamelgebouw of pand in



de buurt en nu willen investeren in een eigen locatie, is er nog voldoende plek. Afhankelijk van de fase waarin een bedrijf zich bevindt, hebben wij kavels beschikbaar van 2.000 m² tot 5.000 m² groot, geschikt voor maakbedrijven,



Leon Vromans

handel en distributie, en kavels van 5.000 m² tot zes hectare groot voor grotere spelers met milieucategorie 4-5.2."

DUURZAME SAMENWERKING

"Ook de gemeente Cuijk beweegt met ons en de ondernemingen mee", gaat hij verder. "Wij hebben een fijne samenwerking met deze gemeente. Zij snapt wat ondernemers nodig hebben en ziet het als een uitdaging dit te leveren. Door intensief contact te onderhouden met de gemeente en de bedrijven, kunnen we snel schakelen bij bijvoorbeeld het verkrijgen van vergunningen." Laarakker kent daarnaast een eigen parkmanagementorganisatie waarvan alle op het park gevestigde bedrijven lid zijn. Dit parkmanagement draagt zorg voor behoud van de kwaliteit van het terrein op de lange termijn. Zij beheert en onderhoudt onder meer de openbare ruimte, verzorgt bewegwijzering, collectieve beveiliging en afvalinzameling.

AANTREKKELIJKE HOTSPOT

"Van oudsher is Noordoost Brabant de 'Agrifood Capital'", schetst Leon. "Laarakker is hierbinnen één van de 'hotspots'. Diverse partijen uit de omgeving, van net over de Maas en ver daarbuiten hebben belangstelling voor een overstap naar deze aantrekkelijke omgeving. We overhaasten geen beslissingen, het zijn duurzame investeringen. Kwaliteit gaat boven kwantiteit. Ik doe hierbij meteen een oproep: bedrijven die willen doorgroeien en onderdeel willen uitmaken van 'Hotspot Laarakker', kunnen zich bij mij melden. We hebben nog twee grote kavels van vijf tot zes hectare in de verkoop en meerdere kleinere percelen vanaf 2.000 m². Bovendien komt er vanaf volgend jaar nog 12 hectare extra beschikbaar voor groeiende ondernemingen."

 www.laarakker.com

WETTELIJK BESCHERMDE BENAMINGEN

DE VALKUILEN VAN VERLEIDING (3)

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

Consumentenorganisaties vragen al jaren om aandacht voor misleidende reclame voor levensmiddelen. Ook bij de overheid en het bedrijfsleven zelf staat dit onderwerp hoog op de agenda¹. Toch gaat het nog vaak mis, omdat niet altijd helder is waar de grens ligt tussen wat wel en wat niet mag. In Vakblad Voedingsindustrie maart sprak ik over het algemene misleidingsverbod en in de april-editie over herkomstaanduidingen. Nu gaat het over wettelijk beschermde benamingen van levensmiddelen.

BENAMING VOOR LEVENSMIDDELEN

Ieder levensmiddel moet een benaming heb-

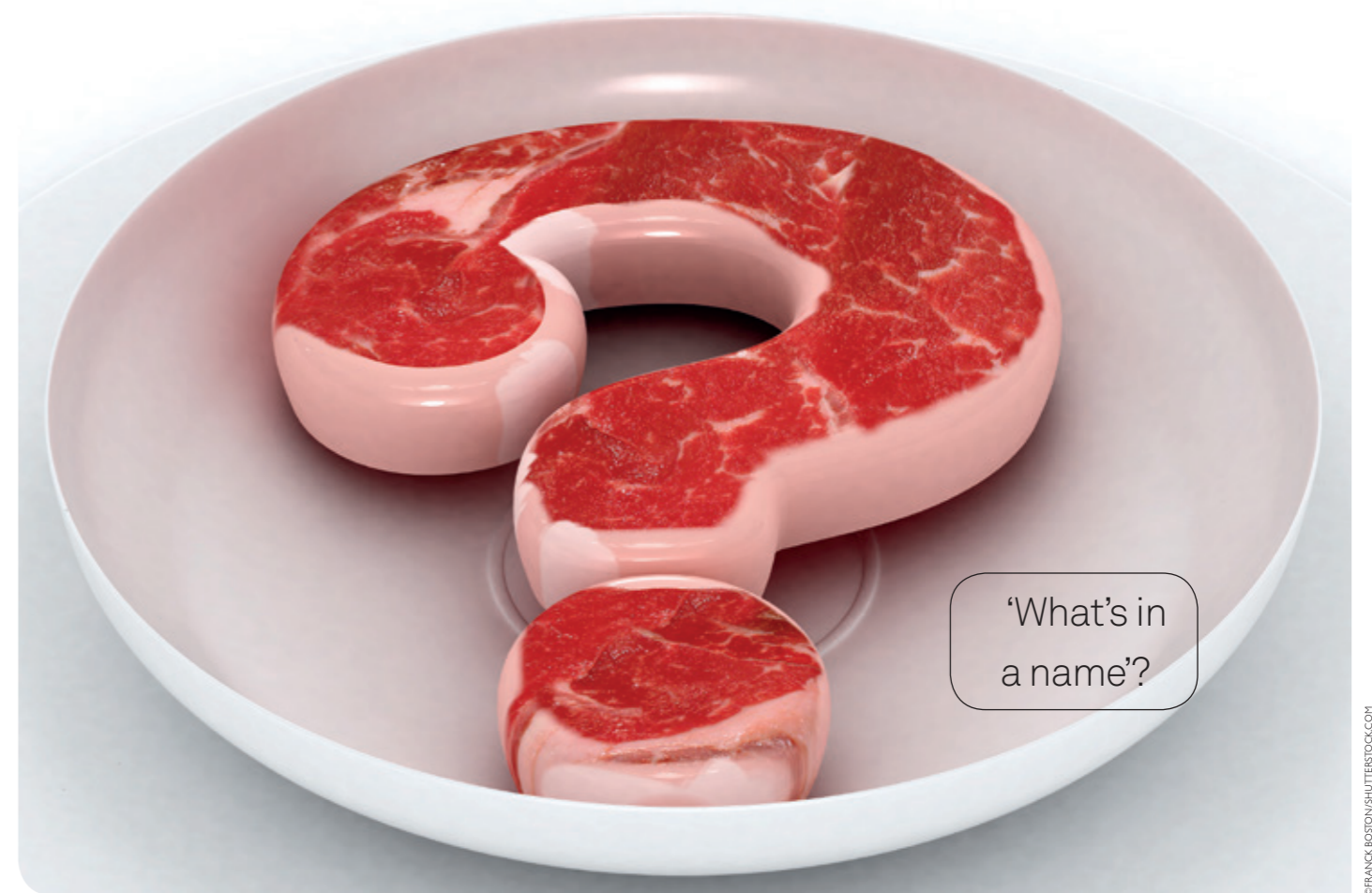
ben. Daarvoor moet de wettelijke benaming worden gebruikt. Ontbreekt die, dan gaat het om de 'gebruikelijke benaming' of, als er geen gebruikelijke benaming bestaat of die niet wordt gebruikt, wordt een 'beschrijvende benaming' van het levensmiddel gegeven. Op die manier is het voor de consument duidelijk met wat voor een product zij te maken heeft.

WETTELIJKE PRODUCTNAMEN

Er bestaan zowel Europese, als nationale wettelijk beschermde benamingen. Soms bestaat er in het ene Europese land wel en in het andere land geen wettelijke benaming,

bijvoorbeeld bij 'zuivel'. Dit gaat ten koste van de harmonisatie van Europese levensmiddelenregels. In sommige gevallen moet de wettelijke benaming worden gebruikt (zoals bij chocolade²). In andere gevallen mag de wettelijke benaming worden gebruikt wanneer aan de voorschriften wordt voldaan (zoals in het geval van 'roomijs'³). Het wordt nog ingewikkelder als voor eenzelfde benaming in Europese landen verschillende voorschriften gelden. Zo dient 'roomijs' in België tenminste een melkvetgehalte van 8% te hebben en in Nederland tenminste 5%.

Ook voor 'vlees'⁴ en meer specifiek 'gehakt'⁵ gelden specifieke wettelijke voorschriften. VWS stelt zich overigens op het standpunt dat vegetarische varianten van vleesproducten die geen wettelijk benaming kennen, zoals 'burger' en 'schnitzel' wel op die manier mogen worden aangeduid, mits duidelijk is dat het om een vegetarische variant gaat⁶. Dat kan bijvoorbeeld door het product 'vegaschnitzel' of 'vegetarische schnitzel' te noemen. Hetzelfde geldt voor het gebruik van diersoortnamen, zoals 'tonijn' of 'kip'. Overigens wijst VWS er wel op dat gereserveerde (wettelijke) benamingen alleen mogen worden gebruikt bij producten die aan alle voorschriften voldoen. Voor



vleesproducten gereserveerde benamingen (zoals gehakt) betekent dat ook dat die niet in combinatie met 'vegetarisch' gebruikt mogen worden.

Om dezelfde reden heeft de Europese rechter de (Duitstalige) productaanduiding 'Tofubutter' verboden⁷. 'Butter' (of 'boter') verwijst naar een zuivelproduct, dus gemaakt van melk. En 'melk' is volgens Europese regels voorbehouden aan 'producten die afkomstig zijn van melkklieren van een dier'⁸. Benamingen als 'melk', 'boter' en 'yoghurt' kunnen dus niet worden gebruikt om een zuiver plantaardig product mee aan te duiden.

Het Europese Hof voegt daaraan toe dat het gebruik van verduidelijkende aanvullingen op etiketten die wijzen op de plantaardige oorsprong van het product dit niet anders maakt.

Onlangs heeft de Nederlandse hoogste rechter op dezelfde manier geoordeeld over de

aanduiding 'vla' voor de soja-desserts van Alpro⁹. Dat is volgens de rechter niet toegestaan en misleidend. Interessant is dat de rechter in dezelfde uitspraak oordeelt dat Alpro woorden als 'zuivelvrije variatie op melk' en 'plantaardige variatie op yoghurt' wel mag gebruiken, omdat de termen melk en yoghurt daar – anders dan in het geval van de 'Tofubutter' – niet worden gebruikt als aanduiding van de sojaproducten. Alpro gebruikt deze tekst in haar reclamecampagnes om de producten te vergelijken met 'melk' en 'yoghurt'.

TOT SLOT

De grens tussen geoorloofde verleiding en onrechtmatige misleiding blijkt in de praktijk soms lastig te trekken. Niet alleen omdat de regels open normen bevatten (zoals 'misliding'), maar ook omdat er veel en verschillende regels bestaan die daarbij een rol kunnen spelen. Die regels verschillen soms per product en soms zelfs per land.

In sommige gevallen bevatten Europese en/

of nationale regels 'gereserveerde benamingen'. Die benamingen mogen uitsluitend voor levensmiddelen worden gebruikt die voldoen aan de beschreven voorschriften. Soms moet het product dan ook op die manier worden aangeduid. Daarvan afwijken leidt zonder meer tot misleiding. En is om die reden verboden.

 www.dvan.nl

1 ART. 9, LID 1 ONDER A EN ART. 17, LID 1 VERORDENING (EU) 1169/2011.
2 ART. 11 WARENWETBESLUIT CACAO EN CHOCOLADE
3 ART. 6 WARENWETBESLUIT GERESERVEERDE
4 ART. 1 WARENWETBESLUIT VLEES, GEHAKT EN VLEESPRODUCTEN
5 OVERIGENS NIET TE VERWARREN MET DE WETTELIJKE AANUIDING 'GEHAKT VLEES'.
6 HANDBOEK ETIKETTERING VAN LEVENSMIDDELEN (12 FEBRUARI 2020), P. 114-115.
7 BESCHIKKING 14 JUNI 2017, ZAAK C-422/16, TOFUTOWN.COM
8 ARTIKEL 78, LID 2, VAN EN BIJLAGE VII, DEEL III, BIJ VERORDENING (EU) NR. 1308/2013 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN 17 DECEMBER 2013
9 HOGE RAAD 30 AUGUSTUS 2019, ECLI:NL:HR:2019:1293



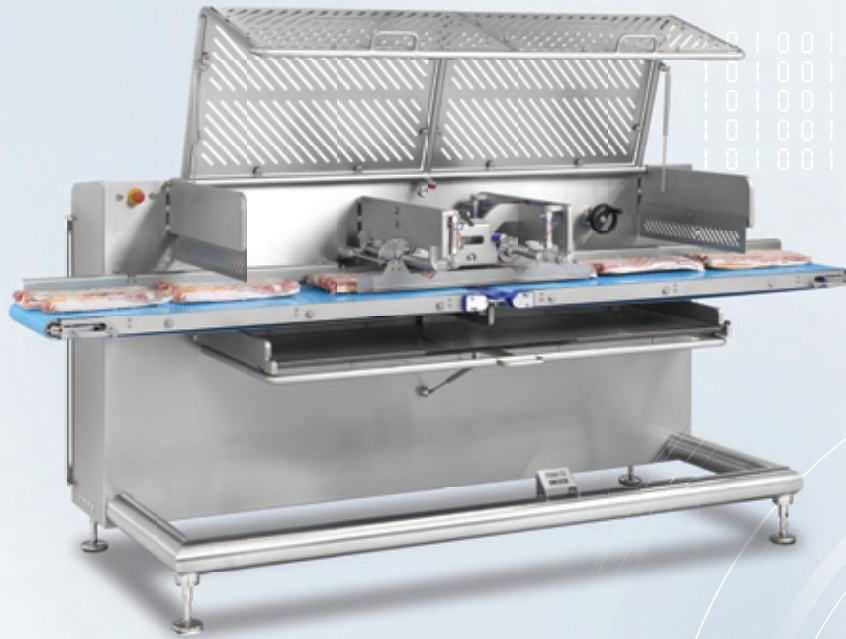
Marco Balhuizen

*the art of slicing
and interleaving*

Sleegers Technique



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



THE NEXT LEVEL BACON SPLITTER

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

VI-52

Bacon Splitter
Zowel voor verse als
diepgevroren bacon



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