

SMART INDUSTRY: AUTOMATISERING, DIGITALISERING EN ROBOTISERING

- ERIK PEKKERIJET
- KINK UIT DE KABEL
- AUTOMATISERING HB RTS
- BAKKERIJ FUITE
- LUNCHTAFEL.NU



HET GRAS BIJ DE BUREN IS ALTIJD GROENER...

In mijn geval geldt bovenstaande vrij letterlijk. Ons gazon is een slagveld van diverse grassoorten, mos, dode plekken en paardenbloemen. De burens daarentegen kunnen pronken met een strakke, gekortwiekte frisgroene lap. De hele dag door beweegt er een witte schijf over het gazon. De maairobot wordt bediend via een app en Bluetooth. "Ha! Die gaan we hacken!" hoorde ik een groepje pubers met pukkels (sommige dingen veranderen nooit) grinniken bij het zien van de schijf. De tijd van papieren pijltjes door openstaande slaapkamerramen schieten als kattenkwaad, lijkt wél definitief voorbij.

De belangrijkste drivers voor innovatie zijn wensen en verlangens; naar verbetering, naar efficiënter en gemakkelijker, naar oplossingen om ergernissen uit de weg te ruimen. Een nieuwe techniek heeft echter alleen kans van slagen als de baten het winnen van de kosten. Levert het voldoende op? Ik ontdek dat een instamodel maairobot 'slechts' zo'n 1.000 euro kost. Maar ik investeer liever in een racefiets, nu de triathlon op mijn verlanglijst staat.

Al onze wensen en verlangens hebben inmiddels geleid tot een enorme afhankelijkheid van geavanceerde digitale technologie. Bedrijven en organisaties zijn onderling verbonden door talloze systemen en netwerken. De gevolgen van verstoringen en uitval zijn enorm. En dan heb ik het niet over de uitval van een maairobotje. De Wetenschappelijke Raad voor het Regeringsbeleid schreef er onlangs een omvangrijk rapport over: Voorbereiden op digitale ontwrichting. Een digitale verstoring behelst veel méér dan alleen de uitval van geïsoleerde digitale systemen. Cybersecurity staat echter onvoldoende scherp op het netvlies van bedrijven, organisaties, de overheid en politiek verantwoordelijken, waarschuwt de WRR.

Terug naar onze verlangens. Wat voor de één ontspanning of een leuke uitdaging is (ik denk aan simpele zaken als fietsen, grasmaaien of dozen stapelen) is voor een ander een opgave, een ergernis. Ergernissen wegwerken heeft geleid tot talloze succesvolle uitvindingen: e-bikes zijn niet aan te slepen, en er zijn robots ontworpen die keigoed zijn in dozen stapelen. Er is innovatieve software die voedselverspilling tegengaat.

Wat zijn jóuw wensen, verlangens en toekomstdromen? Waar zie je jezelf en je bedrijf staan over 5, 10, 25 jaar? En hoe kan digitalisering, automatisering en/of robotisering je daarbij helpen? Verzin nieuwe oplossingen, die bij je passen. Reken uit: wegen de baten op tegen de kosten?

Wil je vooruit, vergelijk jezelf dan niet teveel met je burens. Zoek je eigen weg. Maar zorg er wél voor dat cybersecurity heel scherp op je netvlies komt te staan.

Judith Witte
judith@b2bcommunications.nl



Gewone gasten, slimme oplossingen.

Met oplossingsgerichte machinebouw voor de foodindustrie verbinden wij mensen, machines en processen met elkaar. Van transportlijnen tot sorteeren en portioneer oplossingen. Van robots tot end-of-line inspectie systemen. Ga naar jansentechniek.nl voor al onze machines.



Inhoud

THEMA: SMART INDUSTRY
AUTOMATISERING, DIGITALISERING
EN ROBOTISERING



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN HAAL DE KINK(EN) UIT DE KABEL

In de voedingsindustrie worden we nog te vaak beentje gelicht door weerbarstige apparatuur, haperende logistiek of onvoldoende digitale technologie. Dat kan beter. Daarover spreken Johan van Holland van Innisus, Paul Bakker van Fanuc Benelux en Guido Maßmann van AVO kruiden en specerijen.

EN VERDER...

OSV netwerk	7
Column Pieter Vos	21
Automatisering bij HB RTS	22
Nocotech-systeem via cloud	25
Innoveren met 3D printen	31
Automatisering als medicijn	32
Column Herman Bessels	39
Voorsprong in foodkleding	40
Risico-inventarisatie	42
Blog Henk van Luinen	44
Onderzoek invreestijden	46
Vegetarische snacks	48

INTERVIEW

ERIK PEKKERIET: ROBOTTECHNIEK IS AANWEZIG, SECTOR AARZELT

Als het aan Erik Pekkeriet ligt, maken mensenhanden in het productieproces zo veel mogelijk plaats voor robots. Het kan fabrikanten flexibiliteit opleveren én leidt tot versere en duurzamere voeding.



BEDRIJFSREPORTAGE MEER EFFICIËNTIE VOOR BAKKERIJ FUITE

Automatisering maakt processen op de werkvloer efficiënter. Door meer inzicht in goederenstromen en voorraad bijvoorbeeld, zoals Bakkerij Fuite uit Apeldoorn nu ervaart. De kans op fouten wordt kleiner en de bakker grijpt nooit meer mis.

BEDRIJFSREPORTAGE SCHONE KLEDING 'ON DEMAND'

24/7 gedragen uniformen inleveren en schone kledingstukken ophalen. Geautomatiseerd, gemakkelijk en kostenbesparend. Een ideale situatie voor ieder bedrijf waar uniformen worden gedragen. Polymark regelt het van a tot z.



Repak

SUPERIOR PACKAGING SOLUTIONS



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

Deze verpakingsanalyse geeft inzicht in de kwaliteit van uw verpakking én verpakingsproces. Innoveren met de juiste verpakkingsooplossing? Wij zijn uw partner!

Neem contact op met de dieptrekverpakkingsspecialisten via info@repak.nl of via +31 591 66 80 10



WAAROM JUIST NU FOOD SAFE 3D PRINTEN?



EC 1935/2004

"Ik kan nu razendsnel innoveren dankzij het food safe 3D printen van onderdelen"

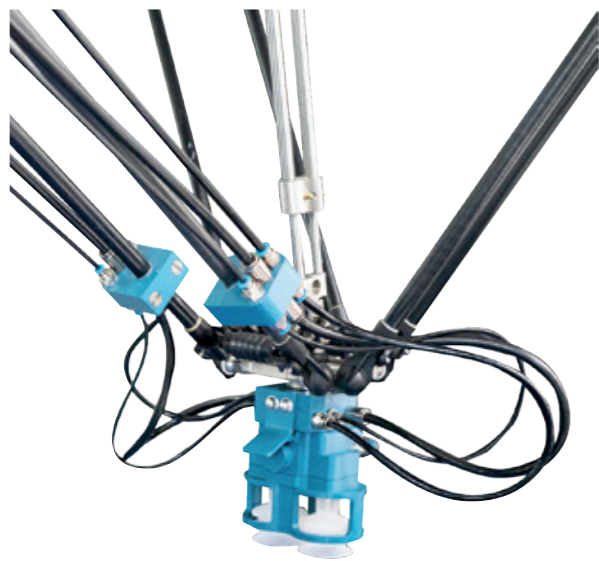
Meer info: oceanz.eu/foodgrade

oceanz.
Your 3D printing professional

Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: VOEDINGSINDUSTRIE. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print en 12 maal per jaar tweetalig online. Het vakblad informeert ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven met trends & ontwikkelingen, duurzaam ondernemen, innovaties, verpakken, hygiëne en voedselveiligheid, processing, proces technologie en wetenschap. Meer info: www.vakbladvoedingsindustrie.nl Oplage: 3500. Vakblad VOEDINGSINDUSTRIE is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). Voorpaginafoto: @asharkyu/shutterstock.com Aan deze uitgave werkten mee: Janneke Vermeulen, Xandra Veltman, Marjolein Straatman, Esther van der Lelie, Wendy van Overmeire Vormgeving: Roy Kempers Drukwerk: Drukwerkmax, Duiven. Vakblad VOEDINGSINDUSTRIE is een uitgave van b2b Communications BV. Hoofredactie: Judith Witte. Uitgever: Saskia Stender. Traffic: Kiki Stender. Sales: sales@b2bcommunications.nl. Redactie en administratie: b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 19, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027. info@b2bcommunications.nl. www.b2bcommunications.nl. Abonnementen: Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027. info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 15,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52RAB00142681075. Leveringsvoorwaarden: Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op www.b2bcommunications.nl. Copyright 2020: b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteurs verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.

SISMATEC

process & packaging solutions



FLEXIBELE ROBOTICA OPLOSSINGEN MET SISMATEC

INDUSTRIËLE AUTOMATISERING IN DE VOEDINGSINDUSTRIE

BEREIDEN PORTIONEREN VULLEN DOSEREN VERPAKKEN SERVICE

Twentepoort Oost 8
7609 RG Almelo, The Netherlands

T +31 (0)546 87 41 11
F +31 (0)546 86 45 46

info@simatec.nl
www.simatec.nl

PLASTICBESPAREND VERPAKKEN OP GEBRUIKTE, ORIGINEEL GEREVISEERDE OF SPLINTERNIEUWE MULTIVAC MACHINES

PLASTICBESPAREND VERPAKKEN OP:



GEBRUIKTE MACHINES



SPLINTERNIEUWE MACHINES

www.multivac.nl

MULTIVAC
BETTER PACKAGING



door Saskia Stender

OSV-GOLFDAG GEANNULEERD



©ISTOCK/COM/ARRY

Het ging een tijdje goed, de golfbanen konden weer grote groepen aan en de OSV Golfdag stond geboekt op 6 oktober bij Golfclub de Scherpenbergh te Lieren.

Inderdaad, je leest het goed, stond. Na de aanscherping van de maatregelen eind september hebben we van de golfbaan te horen gekregen dat onze groep te groot was.

Het kon wel doorgaan maar dan moesten we de groep inkrimpen. Over twee dagen verspreiden, geen borrel na afloop. Allemaal zaken waar je niet over wilt nadenken.

We hebben alle opties overwogen, maar we willen geen keuzes maken. We gaan met zijn allen of we gaan niet.

Dus helaas ons besluit is genomen, de OSV-golfdag gaat niet door. We schuiven het door naar het voorjaar 2021 (net als iedereen).



De wisselbeker blijft nog even in het bezit van Roy Meenderink. En de deelnemers aan de clinic van 2019 hebben nog een halfjaar om hun gvb te halen. We dagen jullie uit!

www.OSVnetwerk.com

WELKOM BIJ DE OSV

Sealwise – Ernest Conradi

BLACK HOLE

Januari, Februari, Quarantaine, December; We lachen erom, maar zo is het wel. Vanaf maart vielen velen in een 'black hole' en de rest van het jaar ging in een waas voorbij. Met ups en downs, zware omzettingen of belachelijk drukke tijden omdat de producten niet aan te slepen zijn... een waanzinnige wereld. En het overkomt je gewoon, buiten je schuld je hele toko ten onder te zien gaan. Ik kan het me gelukkig niet voorstellen, maar zie om me heen heel wat bedrijven sneuvelen. En dan heb je de boel net weer op de rit en ga je de tweede golf in.

We wilden zo graag wat minder files, het openbaar vervoer ontlasten, wat vaker thuiswerken, van die drukte op de luchthavens af...

Kijk uit met wat je wenst.

Want we willen ook graag onze baan houden, lekker ondernemen en groeien, gezond blijven, genieten van onze vrijheid en verre reizen maken.

Sja en hoe het in 2021 eruit ziet blijft koffiedik kijken... De Interpack en de FruitLogistica staan gepland in februari, de Anuga in maart, ik moet nog maar zien of dat doorgaat. Met al die internationale vluchten, ik geloof er niet in. In 2020 hebben we ook nog een aantal beursorganisaties die stug volhouden. Succes. Maar wat doe je je trouwe standhouders aan? Verplicht deelnemen aan een beurs met een handjevol bezoekers of je stand annuleren en de centen kwijt?

Ik wil ook weer grote netwerkbijeenkomsten organiseren maar nu even niet.

Een ding is zeker: aan de andere kant van de black hole wacht ons een andere wereld.

Saskia Stender





VERPAKKEN
ZEKERHEID IN TIJDEN VAN ONRUST

Repak Superior Packaging Solutions bestaat 35 jaar en in deze tijden van onrust merken we dat onze klanten meer behoefte hebben aan zekerheid. In de komende maanden worden er nieuwe ontwikkelingen gepresenteerd die voedingsmiddelenbedrijven helpen om meer

zekerheid in hun verpakingsproces te kunnen garanderen. Bert Broos is als Director Customer Relations wereldwijd betrokken bij het tot stand komen van nieuwe verpakingsconcepten. "Het belangrijkste bij een goede verpakking is dat de benodigde houdbaarheid behaald wordt, dat het

product beschermd is en dat de uitstraling de gebruiker overtuigt. Daar voegen wij procesbetrouwbaarheid aan toe, want uiteindelijk is dat echt cruciaal".

 www.repak.nl

DIGITALISERING
OPTIMALISERING DOOR DIGITALISERING



Het Steenwijkse Kornelis Caps and Closures (KCC) is voortvarend aan de slag met het ambitieuze plan om van hun fabriek een 'Smart factory' te maken. Hellebrekers Industriële Automatisering ondersteunt KCC hierin door de Manufacturing Execution System (MES)-software te implementeren: de digitale link tussen kantooromgeving en productievloer. Deze software is door Hellebrekers IA ontwikkeld onder de merknaam Visual Link Software (VLS|MES). Na volledige implementatie van VLS|MES is bijna het gehele productieproces van KCC gedigitaliseerd. Hierdoor is er veel meer inzicht in planning en voorraden, worden lijnen flexibeler ingezet en is een complete track & trace mogelijk van alle grond- en hulpstoffen.

www.visuallink.nl | www.Kornelis.com

 www.visuallink.nl | www.Kornelis.com

VLEESVERVANGERS
GENIETEN MET LIKEMEAT

LikeMeat produceert veganistische vleesalternatieven op basis van biologische soja en erwten. Er wordt geen gebruik gemaakt van sojabonen uit regenwoudgebieden en ook voor de biologische sojabonen worden geen genetisch gemanipuleerde bonen gebruikt. De biologisch gecertificeerde Like Chicken Bites zijn perfect om een vertrouwde smaak te integreren in een vegetarische, veganistische of flexibele levensstijl. De veganistische Like Curry Chicken met Aziatische smaken en exotische kruiden is gemaakt van erwten-eiwit. En het veganistische braadworst-alternatief Like Curry Sausage combineert een knapperige worst met een pittige en aromatische vulling van currysaus. De veganistische en glutenvrije vleesalternatieven zijn verkrijgbaar bij Jumbo.



 www.likemeat.com

DUURZAAM BOUWEN
ENERGIELABEL C VERPLICHT




In 2030 moeten alle kantoorgebouwen energielabel A hebben. Maar vanaf 1 januari 2023 is energielabel C al verplicht voor alle kantoorgebouwen vanaf 100 vierkante meter. Zonder dit energielabel op je pand, moet je je kantoordeuren sluiten. Welk energielabel jouw kantoor heeft, kun je eenvoudig checken op EP-online van Rijksoverheid.nl. Met een geldig label A, B of C voldoe je al aan de norm van 2023 en hoef je niets te doen. Met een energielabel D of lager moet je snel in actie komen. Heeft je kantoor helemaal geen energielabel? Regel dit zo snel mogelijk. Eind dit jaar wordt het energielabel voor utiliteitsgebouwen namelijk herzien. De keuring wordt uitgebreid en de prijs van het energielabel kan omhoog gaan. Een energielabel is 10 jaar geldig. Als je tussentijds energiebesparende maatregelen neemt, verandert het label mogelijk mee.

 www.ep-online.nl


SMART INDUSTRY
NIEUWE ROBOTICA-PROEFTUIN ZOEKT BEDRIJVEN

Robotisering biedt in veel sectoren kansen om processen sneller, goedkoper, efficiënter en effectiever te laten verlopen. Brabantse regio's en samenwerkende partijen in de logistiek hebben de mogelijkheden van robotisering in de logistieke sector onderzocht. De initiatiefnemers starten nu samen een robotica-proeftuin. Hier kunnen bedrijven op een laagdrempelige manier experimenteren met robotica-oplossingen voor logistieke processen. Het idee is om met behulp van Europese subsidie voor ca. 10 bedrijfscases concrete toepassingen te ontwikkelen en in pilotvorm te testen.

 www.agrifoodcapital.nl

WAGENINGEN UNIVERSITY & RESEARCH
INVESTEREN IN ONDERZOEK NAAR DATA SCIENCE EN AI

Wageningen University & Research wil de komende jaren extra investeren in data sciences en kunstmatige intelligentie (AI). Deze beslissing volgt op een adviesrapport van het Wageningen Data Competence Center. Nieuwe digitale technologieën worden steeds belangrijker in domeinen als voeding, natuur, landbouw en economie, stelt dat rapport. Drie nieuwe hoogleraren krijgen veel vrijheid om met verschillende groepen en externe partners een gezamenlijk onderzoeksprogramma te ontwikkelen. Zes deeltijd-hoogleraren gaan expertise vanuit andere universiteiten inbrengen in het onderzoeksprogramma. Een nieuwe 'data science alliance manager' zal programma's gaan organiseren met nationale en internationale partners. De adviescommissie constateerde dat er wel expertise is op dit gebied binnen WUR, maar dat die niet optimaal benut wordt.

 www.resource-online.nl





CHRISTEYNS

FOOD HYGIENE

WWW.CHRISTEYNSFOODHYGIENE.NL

FEEL SAFE WITH US



‘Veel voedingsmiddelenbedrijven die in potentie profijt hebben van flexibele robots, durven niet te investeren in R&D’

ERIK PEKKERIET:

‘ROBOTTECHNIEK IS AANWEZIG; SECTOR AARZELT’

Als het aan Erik Pekkeriet ligt, maken mensenhanden in het productieproces zo veel mogelijk plaats voor robots. Het kan fabrikanten flexibiliteit opleveren én leidt tot versere en duurzamere voeding.

Het algemeen heersende beeld dat de agrosector de voedselverwerkende industrie ver vooruit is wat betreft robotisering, behoeft nuancering, vindt Erik Pekkeriet. Immers: “Op een akkerbouwgrond rijdt nog altijd een boer op een trekker rond. En zo slecht is het niet gesteld met het gebruik van robots in de voedingsindustrie. Wel is er een groot verschil tussen vers en processed voedsel. Een robot kan nu eenmaal minder makkelijk overweg met de variabele eigenschappen van verse voeding. Hagelslag laat zich eenvoudiger verpakken in een pakje en vervolgens in een doos, dan verschillende groottes, vormen en gewichten komkommers die eerst in plastic gaan en daarna zo efficiënt mogelijk een krat moeten vullen. Want de beladingsgraad blijft een uiterst cruciale factor in deze branche.”

Pekkeriet kent als programmamanager Agro Food Robotics bij de WUR de ontwikkelingen op het gebied van robotisering in de voedingssector als geen ander. Met een flinke dosis kennis en

af en toe een prikkelende stelling richting de industrie, praat hij ons bij over noodzaak, mogelijkheden en zijn droombeeld.

Als we kijken naar de categorie vers, wat is dan de stand van zaken met betrekking tot het gebruik van robots?

“Momenteel worden er in die sector vooral one-off robotics ingezet, met name door het MKB. Maar die zijn weinig flexibel; ze kunnen niet generiek ingezet worden. Voor grote volumes moeten robots snel kunnen wisselen, want suppliers leveren hun producten op een andere manier aan en afnemers hebben ook allemaal eigen wensen: de één wil twee kipfilets in een bakje, de ander vier, weer een ander wil biologische kip en de verpakkingen moeten daarop ook steeds aangepast worden. Opscaling is helemaal nodig bij de verwerking van seizoensproducten of bij acties in de retail. Op dergelijke piekmomenten is het voor fabrikanten nu makkelijker om extra medewerkers in te zetten.”

Als het met mensen prima gaat, waarin zit dan de noodzaak van verdere robotisering?

“De arbeidsomstandigheden in het primaire proces waarbij ieder product wordt aangeraakt, worden er niet beter op. Fabrieken worden lawaaiiger en de productiviteit moet almaar omhoog. Zo vindt de productie steeds vaker 24/7 plaats. Bovendien zijn de klimatologische omstandigheden slecht: niet zelden zijn productieruimtes tussen de vier en zeven graden, omdat er wordt gewerkt met verse producten. Beter voor de algemene voedselveiligheid, maar niet bevorderlijk voor het welzijn van de medewerkers. Dat zijn veelal arbeidsmigranten en daardoor zijn de slechter wordende werkomstandigheden minder zichtbaar. Maar het is een grote zorg, die we ons aan zouden moeten trekken.”

Behalve de arbeidsomstandigheden; wat zijn andere redenen om in te zetten op meer gebruik van robots?

“Overal waar mensenhanden aan te pas komen, >>

Wij pakken groots in...

VARIOVAC
know-how in packaging

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

Meer weten?

Ga naar vanuhm.nl en ontdek ons uitgebreide assortiment.

Machine testen?

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

vanuhm professionals
in food
processing

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

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

is er kans op contaminatie. Die verlaag je als je robots werk over laat nemen. Het komt dus de voedselveiligheid ten goede. Daarnaast kunnen robots sneller werken en daarmee de productieketen verkorten, omdat organisatorische en logistieke stappen overgeslagen kunnen worden. Tracking and tracing komt in goed gerobotiseerde systemen automatisch mee. Dat vergroot de transparantie van de keten. Bovendien kan voedsel daardoor verser verwerkt worden en hoeft het niet meer ingevroren te worden. Dat kost minder energie bij het productieproces, de opslag, het transport én bij de consument thuis omdat die het niet hoeft te laten ontdooien. Robotlijnen kunnen ook compacter werken, zodat voedsel dichter bij de plek waar het geoogst, gevangen of geslacht is, verwerkt kan worden. Al deze redenen leiden ook tot financieel voordeel voor de industrie.”

Waar liggen de voornaamste kansen in het productieproces?

“Ten eerste kunnen robots producten direct uit

Erik Pekkeriet

Met een studie werkbouwuigkunde legde Erik Pekkeriet (1970) de basis voor een carrière in de agrofoodsector. Hij was o.a. werkzaam als projectmedewerker in onderhoudsbeheer bij Philips en als consultant in innovatiemanagement in de glastuinbouw. Vervolgens stapte hij over naar de Wageningen University & Research, waar hij werkte aan verbreding van de scope van robotisering in glastuinbouw naar robotisering in open veld, vis, vee, voedsel en andere domeinen in agrifood. Momenteel geeft hij binnen de WUR leiding aan het agile team van Agro Food Robotics van veertig onderzoekers die zich bezighouden met robotisering in verschillende takken van de voedselketen. Tevens is hij de grondlegger en netwerkcoördinator van agROBOfood, het Europese Digital Innovation Hub Netwerk voor agrifood robotics.



het krat rapen - ook wel bin picking genoemd. Nu is het systeem vaak zo ingericht dat een krat dat van de pallet komt op een band wordt omgekieperd. Zo'n band schudt wat en trekt de producten uit elkaar. Misschien pikt een robot er met behulp van een camera wel wat producten uit, maar alleen wat voor hem makkelijk is. De rest van de selectie vindt vaak handmatig plaats of komt in een retourstroom, waarna de robot een tweede poging mag doen. Dat vergroot vaak het risico op contaminatie. Ook moet de lijn tussendoor steeds schoongemaakt worden om de kans op besmetting te verlagen. Bij bin picking hoeven alleen de grijper en het krat gereinigd te worden - food-contact parts. Dat cleaningproces zou trouwens ook door robots gedaan moeten worden. Die kunnen, wanneer een productielijn overkapt is, de lijn inside-out reinigen zodat er geen water, schoonmaakmiddel en mensenhanden aan te pas komen. Ten slotte kunnen robots de operationele flexibiliteit aanzienlijk verbeteren. Technieken die daarbij ingezet worden, zijn wheel in/wheel out, ofwel modules die makkelijk in en uit een lijn te plaatsen en/of te rijden zijn,

plug & play, modulair gebruik van robots en adaptieve software. Die laatste techniek werkt hetzelfde als een nieuwe USB-device op een computer: hij meldt zich aan, de computer vindt de driver en gaat weer verder. Zo kunnen fabrikanten sneller overschakelen op een andere productie en zijn er geen dure OEM-ers (Original Equipment Manufacturers, red.) nodig.”

Wat betekenen deze kansen voor het eindproduct, kun je een concreet voorbeeld geven?

“Ja - de houdbaarheidsdatum die we verse producten meegeven, ligt nu vast bij de productie. Zo krijgen alle tomaten uit één oogst dezelfde houdbaarheidsdatum. Terwijl de smaak van de individuele tomaten nog best kan verschillen en veranderen. Met sensoren kunnen we onder meer meten wat de precieze rijpbaarheid en het suikergehalte zijn van de afzonderlijke tomaten. Met die data kunnen de houdbaarheidsdata per tomaat aangepast worden. De sensoren zorgen dus voor meer flexibiliteit en productdiversificatie. Dit soort technieken zijn aanwezig hoor, maar de sector is aarzelend.”

Want ...?

Pekkeriet is even stil. Dan, na een lichte zucht: "De korte termijncontracten tussen retail en leveranciers moeten van de baan, zodat leveranciers kunnen investeren in lange termijnoplossingen. De robots die nu gebruikt worden – de one-off's – zijn te weinig georiënteerd op operationele flexibiliteit. Veel voedingsmiddelenbedrijven die in potentie profijt hebben van flexibele robots, durven niet te investeren in R&D omdat de processen voor en achter de robot ook aangepast moeten worden; waaronder het sorteer- en verpakkingssysteem. Zo zorgen de kortlopende contracten met retailers en het feit dat zij continu om aanpassingen vragen ervoor dat producten en verpakkingen steeds veranderd moeten worden. Dat vereist lerende systemen: robots die data verzamelen en omzetten in han-

delingen. De ketenpartners moeten de handen ineen slaan om dit mogelijk te maken."

Wat is uw vergezicht, voor pakweg 2040?

"Ik zou het toejuichen als er een volledig geautomatiseerde voedselproductie komt. Ik hoop op een voedselverwerkende industrie waarbij verse producten vanuit pallets worden geselecteerd door robots en een tunnel ingaan waar ze volledig geprocesseerd weer uitkomen. In between zijn robots aan het werk die bovendien allerlei data verzamelen. Dan kan de houdbaar-

heidsdatum per product bepaald worden en kunnen producten zó verpakt worden dat de beladingsgraad nog steeds optimaal is. We eten bovendien duurzamer, verser en gezonder. En onze voeding wordt decentraler geproduceerd, dus geconsumeerd dichterbij de oorsprong van de voornaamste grondstoffen. Maar voor de verwezenlijking hiervan heeft de wetenschap meer hulp nodig vanuit de industrie. Die heeft een vrij conservatief businessmodel; de blik van de branche zou meer gericht moeten zijn op de lange termijn."

'Ik zou het toejuichen als er een volledig geautomatiseerde voedselproductie komt.'








GRATIS DEMO VIA WWW.4FOODSOFTWARE.COM

Ervaar het gemak van software
4FOOD software biedt dé juiste oplossing voor voedselproducerende bedrijven. Het resultaat: méér controle, méér efficiency, méér rust en méér groeimogelijkheden.

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

www.4foodsoftware.com

”

In mijn warme keuken gebruik ik gasloze stoomketels

Johan van Marle - Uitgekookt

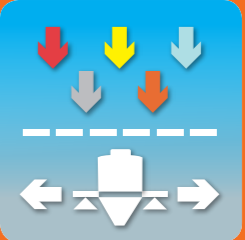




**SCHARFF
TECHNIEK BV**

STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE

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



Automatische batch voorbereiding

AZO COMPONENTER®

Flexibel automatiseren van kleincomponenten

- betrouwbaar
- nauwkeurig
- traceerbaar



AZO®

www.azo.com

HAAL DE KINK(EN) UIT DE KABEL

SLOOP DE DIGITALE MUREN TUSSEN DE PROCESSEN

In de voedingsindustrie worden we nog te vaak beentje gelicht door weerbarstige apparatuur, haperende logistiek of onvoldoende digitale technologie. Dat kan beter. Daarover spreken Johan van Holland van Innius, Paul Bakker van Fanuc Benelux en Guido Maßmann van AVO kruiden en specerijen.

Eind augustus publiceerde de Wetenschappelijke Raad voor het regeringsbeleid WRR het rapport 'Vorbereiden op digitale ontwrichting'. Uitgangspunt is de constatering dat verstoring, cyberaanvallen en uitval van digitale infrastructuur grote gevolgen kunnen hebben voor economie, samenleving en het vertrouwen in de democratie. Tel daarbij op de schade aan de digitale infrastructuur door menselijke fouten, kapotte servers, softwareproblemen en externe factoren als kabelbreuken of elektriciteitsstoringen, en je realiseert je dat dit ook grote gevolgen kan hebben voor jouw bedrijf. Hoe beter je digitale technologie toepast in je processen, des te minder kinken in de kabel, op elk niveau. Veel bedrijven kunnen hierin nog een flinke slag maken.

BEHEERSBAARHEID

Zowel Fanuc Benelux als Innius krijgen veel vragen uit de branche over verantwoorde en voedselveilige automatisering. Men wil procesverbetering op basis van data, zegt Johan van Holland, Sales Manager van Innius. Innius levert SaaS (Software as a Service). "Klanten verwachten dat we ons voortdurend aanpassen aan nieuwe mogelijkheden en veiligheidseisen. Uiteindelijk willen ze 'meer voor minder', meer omzet en efficiency tegen lagere (onderhouds) kosten, minder afval en downtime van machines. Dat kan, afhankelijk van het bedrijf, op verschillende manieren en met verschillende applicaties. Het gaat erom dat je de muren afbreekt tussen operational technology (OT) en information technology (IT). Banken hebben

het al jaren behoorlijk voor elkaar. Veel andere bedrijven hebben nog een enorme slag te maken."

BIG DATA

Het Duitse AVO kruiden en specerijen probeert juist voorop te lopen in de digitale transformatie, stelt bedrijfsleider Guido Maßmann. "Onze klanten verwachten hoge productkwaliteit en tijdige levering. Een state-of-the-art digitale basis is daarom super belangrijk. Met name in productie en logistiek maken we met de nieuwste technieken processen steeds effectiever en efficiënter. We leveren zo'n 8.000 artikelen gebaseerd op 5.000 recepten. Veel daarvan zijn klantspecifiek. Ze worden gezamenlijk ontwikkeld; met grote retailers maar ook met kleine >>



'We zien steeds meer samenwerking tussen mens en robot ontstaan'

MKB-ers. Dan praat je over kruidenmixen en -componenten, marinades en kruidensauzen, en over noodzakelijke hulpstoffen voor een optimale, veilige voedselproductie. Dat gaat niet zonder big data.”

Het nieuwe logistiek centrum van AVO staat naast de bestaande fabriek vlakbij Osnabrück en is zo goed als af. Een investering van veertig miljoen euro, met 20.000 palletplaatsen die volledig automatisch worden bediend, net als het magazijn met bijna 50.000 opslagplaatsen voor Euronorm stapelbakken. Guido Maßmann: “De productie gebruikt al jaren zelfrijdende, lasergestuurde industriële vrachtwagens om componenten automatisch te wegen. Zij worden per productie aangestuurd op basis van recepten.”

Wie nieuw bouwt of nieuwe machines koopt, kan niet meer om big data heen, bevestigt Johan van Holland (Innius). “Machinebouwers moeten voorop lopen en fabrikanten gaan vaker leasen. Zij verwachten dat hun machines worden ge-updated en aangepast. Toch kunnen ook fabrikanten met twintig jaar oude machines modern en veilig werken. Neem Hollandia, die haar matzsmachine uit 1918 deels heeft gedigitaliseerd.”

VOORSPELLEN, WETEN, BEHEERSEN

De industrie en de hightech-ontwikkelaars staan duidelijk op één lijn: digitalisering staat in dienst van optimalisering en het vergroten van de veiligheid. Hoe beter geautomatiseerd, des te minder kans op verstoring en ontwrichting. Dat vraagt continu om vernieuwing. Paul Bakker Area Sales Manager Robotics bij Fanuc Benelux: “Foodbedrijven draaien vaak in de weekenden door en werken met meerdere shifts. Naast goede ondersteuning, is een excellent service-apparaat daarom van onomstotelijk belang.”

Johan van Holland: “Fabrikanten willen instrumenten om onderhoud van kwetsbare machineonderdelen te kunnen voorspellen. Anderen willen variabelen meten zoals luchtvochtigheid, grondstofsamenstelling en omgevingstemperatuur. Wanneer je weet welke configuratie van parameters het beste productieresultaat geeft, kun je dat beter



‘Uiteindelijk moeten we naar connectiviteit en naar data delen’

beheersen. Zelfs één procent verbetering kan een enorme kostenbesparing opleveren. Zodra je werkt met data in plaats van aannames, krijg je nauwkeurig geanalyseerde uitkomsten en oplossingsrichtingen.”

SNEL, SNELLER, SNELST

“Er wordt steeds meer gedacht vanuit PC-(personal computer) en PLC-(programmable logic controller) gerelateerde oplossingen”, vervolgt Paul Bakker (Fanuc). “Eindgebruikers willen de programma’s zelf gemakkelijk kunnen aanpassen. Onlangs presenteerden we een CRX cobot waarmee men eenvoudig een programma kan schrijven. Ook is er extra zorg voor de veiligheid; je wilt immers niet dat een cobot een onbedoelde handeling gaat uitvoeren. Daartoe is ISO 15066 in het leven geroepen. Inmiddels zie je steeds meer samenwerking tussen mens en robot ontstaan, collaboratieve robots, iets waarmee wij al een aantal jaren bezig zijn. Onze nieuwste cobots hebben een hoge IP-rating, wat betekent dat ze bijzonder veilig zijn. Het personeel moet er natuurlijk wel mee kunnen omgaan. Als je ’s avonds en ’s nachts digitaal produceert, heb je overdag alle hens aan dek nodig voor controle en logistiek. Personeel moet zich, in plaats van het ouderwetse doosjes vullen, bijscholen om te aansluiting te houden en te werken in deze 4.0 industrie.”

De klanten van Fanuc - vrijwel allemaal machinebouwers die gebruik maken van de gespecialiseerde kennis van het bedrijf, willen voedingsveilige robots: met voedselveilig vet in de joints, vochtbestendige finishings, enzovoort. “Ook vragen ze naar ADD-ons integrated iR-Vision, line-tracking; nodig bij een complete applicatie-integratie. Een andere trend is dat alles steeds sneller moet. Onlangs introduceerden we de Scara-robots; 4-assige robots waarmee je high speed picking tot wel 115 picks per minuut realiseert.”

Johan van Holland bevestigt het belang van snelheid; ook in de analyses. “Digitalisering moet winst opleveren. Let wel, zo iets vergt geen enorme studie. Begin met een bestaand probleem,

leer welke inzichten data kunnen geven en vooral: zet deze kennis om in actie. Zo groei je. De voedingsindustrie staat nog aan het begin van de digitalisering. Maar het kan heel snel gaan. Uiteindelijk moeten we naar connectiviteit en naar data delen: met afnemers, met toeleveranciers, zelfs met concurrenten.”

Guido Maßmann vertelt dat juist die connectiviteit – het moderne netwerken – voor AVO de belangrijkste reden is om snel en veel te digitaliseren: “We onderhouden intensief contact met onze klanten over productontwikkeling, de productie zelf en de logistiek. De eisen die gesteld worden aan individuele producten en de productkwaliteit veranderen snel. De coronapandemie toont eens te meer aan dat de digitale transformatie van processen en structuren versneld moet worden; in de administratie, marketing, verkoop en service.” Een ander belangrijk aspect is duurzaamheid. “Door processen te digitaliseren, kunnen we middelen optimaal inzetten en gebruiken. Dat is ook nodig om duurzame economische bedrijvigheid mogelijk te maken.”

DUURZAAMHEID

Wat de toekomst ons zal brengen? Johan is optimistisch: “Kijk naar de revolutie die de smartphone teweegbracht en wat er daardoor veranderd is in de wereld van de fotografie, muziek, bankieren, shoppen, navigeren, communiceren. Hoeveel applicaties zijn er wel niet voor? Deze weg, wellicht minder diffuus, zal de voedingsindustrie ook gaan. De klassieke pijp van producent naar consument zal transformeren naar ecosystemen. Dat vergt een ander soort connectiviteit. Uit welke hoek is afwachten. Maar de producent moet ervoor zorgen een vitaal knooppunt te worden binnen dit ecosysteem. Wie digitalisering nog niet op de agenda heeft staan, gaat het lastig krijgen.” Guido Maßmann (AVO) tot slot: “De digitale transformatie omvat het hele bedrijf met alle domeinen. Het is geen project! Permanente digitalisering is een centrale taak van elk bedrijf, een vereiste om in de toekomst succesvol te blijven.”



PRODUCT MANAGER

DIE DE ORGANISATIE NAAR EEN NEXT LEVEL STUURT

AMSTERDAM

The Pure Goat Company is een jonge onderneming en de absolute marktleider op het gebied van biologische flesvoeding op basis van geitenmelk. Er zijn drie basisprincipes voor de producten: ze zijn gebaseerd op geitenmelk, biologisch en er zitten alleen ingrediënten in die van toegevoegde waarde zijn. Een gespecialiseerde, externe productielocatie garandeert dat alle producten voldoen aan de strengste kwaliteitseisen. Om de volgende stap te gaan realiseren zoekt dit ambitieuze bedrijf uitbreiding op het huidige team. Heb je een passie voor duurzame & biologische voeding, affiniteit met flesvoeding en ben je ondernemend ingesteld? Dan ben jij wellicht de versterking die we zoeken voor de functie van Product Manager. Deze functie heeft de ideale mix tussen voedingsinhoudelijke kennis en coördinerende taken op gebied van marketing. Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885.



PRODUCTIEMANAGER

DIE SAMEN MET HET TEAM VOOR OPTIMALE OUTPUT ZORGT

MAASDIJK

Tropical Fruit Company (TFC) is een wereldwijde speler die uit meer dan 50 verschillende landen exotische groente en fruit importeert. In MaasdiJK werken dagelijks ruim 150 medewerkers. Hier worden groente en fruit geselecteerd, eventueel gerijpt en vervolgens op 1 van de 14 lijnen verpakt. Het assortiment bestaat uit meer dan 200 soorten exotische groenten en fruit en wordt geleverd aan met name de grote retailers, maar ook aan groothandels en speciaalzaken. Klanten bevinden zich in heel Europa; van Scandinavië tot Spanje. TFC biedt alle mogelijke verpakkingsvarianten; de klant krijgt het zoals zij het wil. Voor het optimaal laten functioneren van de productieorganisatie zoeken wij een proactieve Productiemanager die leiding geeft aan de 6 Teamleiders en indirect aan ± 80 Productiemedewerkers. Deze betrokken people manager analyseert de productiegegevens en initieert verbeteringen daar waar mogelijk. Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126.



TECHNICAL SALES MANAGER EUROPE

PIVOTAL ROLE BETWEEN CUSTOMERS AND OWN ORGANIZATION

AMSTERDAM

Nu-Mega is an Australian company and part of Clover Corporation. It's vision is to optimise the health and development of infants and children, both today and tomorrow. They achieve this through the delivery of science-based nutritional bioactives (mainly Omega 3 + 6 oils) as an ingredient to the food industry with specific focus on infant formula companies. Their core range of refined fish oils and Driphorm® HiDHA® microencapsulated tuna oil are world-class ingredients, used by leading nutrition companies globally. To enter the European market, they have opened a sales office in Amsterdam. To strengthen the technical knowledge in the Amsterdam office, we are currently searching for a Technical Sales Manager Europe. In this role you will be responsible for advising and supporting both the organization and customers on R&D and quality issues within the Infant and Toddler Nutrition product portfolio. Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-53137885.



MANAGER KWALITEIT

TEAMSPELER MET EEN CONTINUE FOCUS OP VERBETERINGEN

DOETINCHEM

Intersnack is een grote snackfabrikant bekend van de merken Chio's, POM-BÄR, Heartbreakers, Millies en het nootjesmerk Jack Klijn. Het bedrijf opereert wereldwijd. Intersnack Nederland heeft locaties in Hardinxveld-Giessendam, Lelystad en Doetinchem. Op de locatie in Doetinchem zijn totaal ± 200 mensen werkzaam. In 3-ploegen worden er zowel diverse soorten (borrel)noten geroosterd, gebakken en/of geflavoured als allerlei varianten pindakaas gemaakt. Voor deze fabriek zijn wij op zoek naar een zelfstandige en proactieve Manager Kwaliteit die verantwoordelijk is voor het borgen en continu verbeteren van de kwaliteitsmanagementsystemen (BRC, IFS, GMP en AIB). Deze people manager geeft leiding aan en coacht 4 medewerkers. Je bent doortastend en nauw betrokken bij de praktische kwaliteitsaangelegenheden op de vloer en spreekt de taal van de medewerkers. Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126.



INTERIM MANAGEMENT

DUPP INTERIM VOOR PROFESSIONELE TIJDELIJKE OPLOSSINGEN

NEDERLAND

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



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

FOR YOUR NEXT CAREER
MOVE IN FOOD

AUTOMATISEREN BEGINT IN JE HART EN JE HOOFD

Waarom ga je automatiseren? Waarom wil je digitaliseren? Vaak wordt gedacht aan kostenbesparing of het minder kwetsbaar maken van je proces. Denken vanuit de klant is beter. Wat wil de klant en wat heb jij daarvoor te bieden?

Er is moed nodig om het roer om te gooien. Allereerst moet je het lef hebben om ingewikkelde en complexe processen opnieuw te beoordelen. Echte innovatie ontstaat als je dapper genoeg bent om uit de werkelijkheid te stappen en vrij gaat nadenken over waar je naartoe wil (gedacht vanuit de klant) en wil bedenken wat er werkelijk nodig is om het te laten werken. 'Out of the box' durft te denken. Maar met een briljante oplossing ben je er nog niet, zelfs niet als die vrij simpel te implementeren is. Zeker niet als jouw vernieuwing de werkelijkheid op zijn grondvesten doet schudden.

Hoewel automatisering en digitalisering je ontzettend kunnen helpen om processen efficiënter te maken en anders aan te vliegen, gaat vernieuwing toch vaak tergend langzaam.

Waarom? Omdat steeds weer blijkt dat niet iedereen klaar is voor verandering en werkelijk innovatieve ideeën. Soms liggen gevestigde machtsverhoudingen in de weg. Of is men niet in staat om de verandering in te passen in huidig beleid. Wil men niet tornen aan bestaande processen. Het onvermogen van het 'Outbreak Management Team' (OMT) met betrekking tot het uitbreiden van de testcapaciteit voor coronatesten, is hiervoor pijnlijk illustratief. Oplossingen zijn voorhanden, maar bestaande machtsverhoudingen blokkeren de weg naar opschaling en verandering.

Angst blokkeert veel. Zet er lef tegenover. Met vertrouwen.

Innovatieve ideeën kunnen alleen floreren als er beleidsmatig ruimte is voor verandering en vernieuwing. Soms moet je daarvoor principiële keuzes maken. En ja, ook dáárvor is moed nodig.

Pieter Vos

Directeur Nutrilab





'We kunnen nu alle typen kratten automatisch ontstapelen, reinigen, drogen, stapelen en palletiseren'

HB RTS MAAKT FLINKE MECHANISATIESLAG

AUTOMATISERING VOOR SCHONE EN STICKERVRIJE KRATTEN

Bij de Tilburgse vestiging van HB Rts worden wekelijks zo'n 300.000 kratten voor de voedingsindustrie gewassen. Aantallen die alleen haalbaar zijn als er een gedegen krattenwasmachine aan te pas komt. LETS hielp HB aan de groeiende vraag te voldoen.

Tik – tik – tik – tik... Ook boven in het kantoor is er geen ontkomen aan het repeterende geluid van de krattenwasmachine. "Sommige mensen vinden het een herrie, maar voor mij is het een geruststellend geluid. Dan weet ik dat de machine loopt." Aan het woord is Léon Rust, sinds 2019 algemeen directeur bij HB Rts. Op negen locaties in Nederland verzorgt het bedrijf de verhuur, reiniging, het tellen en sorteren van emballage die door de voedingsmiddelenindustrie wordt gebruikt. "Het gaat vooral om plastic kratten, pallets en in Heerenveen ook kaasplanken. In alle locaties samen worden er wekelijks zo'n drie miljoen items gewassen. Hier in Tilburg zijn dat er ongeveer 300.000 tot 350.000", vertelt Rust vanuit het kantoor dat uitkijkt op de werkvloer.

STICKERVRIJ

Het bedrijf, toen nog HB crc genaamd, ontstond in 2006: vanuit de vraag van de markt om de telling van petflessen van een frisdrankfabrikant uit te besteden. "Door de strengere wet- en regelgeving omtrent hygiëne en traceerbaarheid, is het voor de industrie van belang dat de kratjes en pallets voor transport schoon en stickervrij zijn. Want de NVWA controleert bij voedselproducenten niet alleen op hygiëne, maar ook op de informatie op de stickercode overeenkomt met de inhoud van de kratjes. Het schoonmaken en stickervrij maken van de emballage



Léon Rust (links) en Jaco Wolters

geeft voor de industrie echter veel ballast en hoge kosten. Vanuit de branche rees de vraag naar ontzorging van die activiteiten. Zodoende zijn we in 2008 begonnen met het wassen en verhuren van kratten", aldus Léon.

Wanneer de verpakte producten in kratjes en op pallets door de voedselverwerker zijn geleverd bij het distributiecentrum van een retailer, rijdt de vrachtwagen op de terugweg met lege, 'vieze' kratjes langs één van de locaties van HB Rts. Daar ontvangt de chauffeur eenzelfde hoeveelheid gewassen en stickervrije kratjes terug. Dat stickervrij maken gebeurt overigens deels handmatig. Léon: "Voordat de kratten de krattenwasser ingaan, worden de stickers eraf getrokken door de medewerkers die voor de lijn staan. Nadat ze gewassen zijn bevatten ze mogelijk nog stickerresten, maar dat is toegestaan."

UPGRADE


Steeds meer voedselproducenten raken overtuigd van de voordelen van de diensten van HB Rts, getuige uit het feit dat het aantal afnemers al een paar jaar flink stijgt. In Tilburg werd daarom vorig jaar besloten een andere krattenwasser te plaatsen. "Met de vorige machine vond een te groot deel van het proces nog handmatig plaats. We wilden een mechanisatieslag maken. Bovendien is het in deze omgeving, waar veel productiebedrijven gevestigd zijn, lastig om aan medewerkers te komen." Het toeval wilde dat er een geschikte machine stond bij Fustpunt, een emballagebedrijf dat in 2018 werd overgenomen door HB Rts. Omdat de krattenwasser daar niet meer nodig was, wilde het bedrijf 'm laten herplaatsen in Tilburg. Voordat de machine in het voorjaar opnieuw geïnstalleerd werd, ging hij langs de oorspronkelijke producent LETS voor een grondige revisie. Voor HB Rts was het de eerste kennismaking met het bedrijf uit Dron-ten. Léon: "We hebben toen meteen ervaren hoe gedegen LETS te werk gaat. De upgrade werd goed doordacht, uitgetekend en uitgevoerd. Daarin zit hun kracht."



MATE VAN VERVUILING

Jaco Wolters, Sales Engineer bij LETS, licht de core business van het bedrijf toe: "We zijn gespecialiseerd in reinigingssystemen voor de voedingsmiddelenindustrie in binnen- en buitenland. Van wasbakken tot volautomatische krattenwaslijnen; wij ontwerpen, tekenen, produceren, installeren en onderhouden alles zelf." Bij het ontwerp van een krattenwasser moet rekening gehouden worden met het type krat en de mate van vervuiling. Wolters: "De chemie, reinigingstijd, druk en temperatuur bepalen de reinigbaarheid van het krat. Zo lossen vetten pas op vanaf 45 graden, maar stollen eiwitten vanaf 52 graden. Met onze ervaring in verschillende voedingsbranches, kunnen we dat proces goed bewaken."

Het doel dat de machine bij HB Rts moest dienen, leek minder complex omdat door het bedrijf alleen kratten worden gereinigd die verpakte producten vervoeren. Toch zat ook hier een bottleneck vertelt Léon: "We verwerken zes verschillende type CBL en tevens klantspecifieke kratten, maar deze machine kon in eerste instantie slechts twee maten kratten aan. Toch wilden we de lijn hier alvast draaiende hebben, zodat we er als operator aan konden wennen." In de afgelopen maanden hebben monteurs van LETS de reeds geïnstalleerde krattenwasser in Tilburg gefinetuned. De machine omvat twee lijnen die inmiddels alle type kratten automatisch ontstapelen, reinigen, drogen, stapelen en palletiseren, met een capaciteit van 2.500 stuks per uur per lijn. Léon is dan ook dik tevreden: "Alles wat we wilden, is door LETS geregeld."

 www.letsbv.nl
www.hb-rts.com

Één aanspreekpunt voor alles voor uw industriële deuren in de voedingsindustrie

Advies, engineering, levering, installatie, 24/7 service en onderhoud

ProDoor
PREMIUM INDUSTRIËLE DEUROPLLOSSINGEN

WWW.PRODOOR.NL

NOCOTECH-SYSTEEM BEREIKBAAR VIA DE CLOUD

Wanneer start en wanneer stopt de machine? Wat is het verbruik? Werkt alles zoals het moet?

We willen en moeten altijd inzicht hebben. Daarmee hebben en houden we volledige controle; vooral ook over het desinfectieproces.

Nocotech is een geautomatiseerd desinfectiesysteem dat in Nederland door Simpel Desinfecteren wordt geleverd. Vele bedrijven in de voedingsindustrie hebben inmiddels één of meer van deze machines staan; in productieruimtes, kantines, kleedkamers, transportbusjes, etcetera. De Nocotech-machine maakt van een vloeistof (Nocolyse Food) op basis van waterstofperoxide een droge desinfecterende damp. Deze droge damp bestaat uit 'superoxides', waardoor alle micro-organismen geëlimineerd worden.

WERKT OOK TEGEN COVID-19

"Bijzonder trots zijn we op de officiële toelating van het CTGB voor het elimineren/ bestrijden van virussen; deze methode werkt dus ook tegen COVID-19", vertelt Hugo ter Hoeve van Simpel Desinfecteren. "De fabrikant leverde wereldwijd tienduizenden machines aan ziekenhuizen, die de methode met succes inzetten om de verspreiding van COVID-19 te voorkomen of te bestrijden. Ook ambulances worden, zeker na vervoer van besmette patiënten, volledig gedesinfecteerd met het Nocotech-systeem. Het werkt heel gemakkelijk, er blijft geen residu achter en er hoeft niet te worden nagespoeld."

Er zijn drie typen machines. De Nocospray is de kleinste en draagbaar. Deze desinfecteert ruimtes tot 1.000 m³. De Nocomax Easy en

Nocomax WM zijn een stuk groter. De Easy is mobiel, de WM wordt aan een wand bevestigd of op een rvs kar gezet. Deze twee machines kunnen elk ruimtes tot 20.000 m³ desinfecteren.

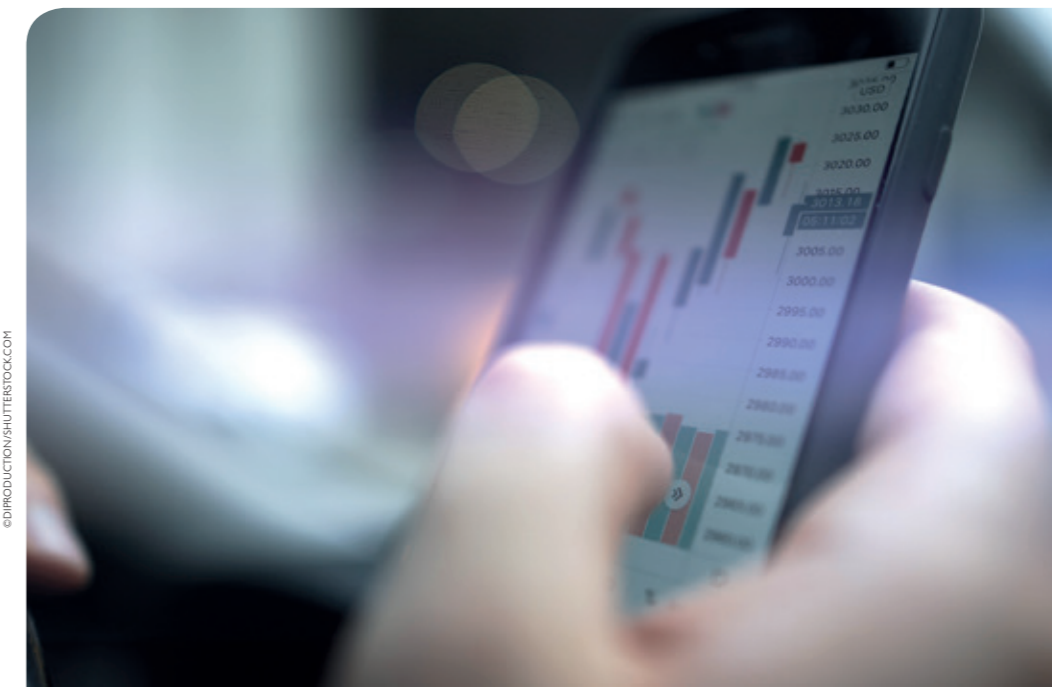
NIEUWE SOFTWARE

Momenteel ontwikkelt Simpel Desinfecteren voor deze twee grotere machines nieuwe software (een 'dashboard') waarmee klanten 24/7 hun Nocotech op afstand kunnen monitoren. Zo komt er een optie waarmee de machine via het dashboard aan- en uitgezet kan worden, en wordt het mogelijk om te checken of de machine heeft gewerkt, hoe lang deze heeft gewerkt en

bijv. of er nog voldoende vloeistof is. En mocht er onverhoopt een keer een storing optreden, dan wordt de klant via een sms of een e-mail direct gewaarschuwd. Alle data worden vanzelfsprekend veilig opgeslagen, zodat het gehele desinfectieproces verifieerbaar is; essentieel voor certificerende instanties en de Nvwa.

De module en software zijn al in november klaar. "Daarna gaan we het dashboard uitgebreid testen. Vanaf januari 2021 kunnen onze klanten er gebruik van maken", vertelt Hugo ter Hoeve.

 www.simpeldesinfecteren.nl



MEER EFFICIËNTIE VOOR BAKKERIJ FUITE

CONTINU INZICHT IN WAT ER IN HUIS IS

Automatisering maakt processen op de werkvloer efficiënter. Door meer inzicht in goederenstromen en voorraad bijvoorbeeld, zoals Bakkerij Fuite uit Apeldoorn nu ervaart.

De kans op fouten wordt kleiner en de bakker grijpt nooit meer mis.

Bakkerij Fuite breidde net zoals veel andere familiebedrijven danig uit door de generaties heen. Brood en gebak vinden in grote hoeveelheden hun weg naar afnemers in binnen- en buitenland, zoals al in het juninummer 2020 van Vakblad Voedingsindustrie was te lezen. Voor die productie, waaronder de miljoen zacht-

te bolletjes die wekelijks de fabriek uit komen, zijn geoliede bedrijfsprocessen een must. Reden om dit jaar de grondstoffenregistratie en -uitgifte naar de productie te automatiseren. Geen onlogische keuze, voor wie bedenkt dat Fuite werkt met zo'n 500 recepturen die elk bestaan uit meerdere ingrediënten en waardoor

er dus een complexe voorraad grondstoffen is vereist.

KWALITEITSREGISTRATIE

Automatisering ondersteunt de voedingsindustrie in de naleving van voedselveiligheidseisen, en het vergroot de transparantie in de keten.



Klaas Fuite (links) en Roy Meenderink

Met de automatisering van de grondstoffenregistratie, met FOBIS-software, is de voorraad voor Bakkerij Fuite nu op elk moment realtime inzichtelijk. Zo is er meer te sturen op de inkoop en wordt voorraadbeheer efficiënter. "We weten nu continu wat er in huis is. Nooit te veel, wat verspilling voorkomt en nooit te weinig, zodat de bakker nooit misgrijpt", zegt directeur Klaas Fuite. De automatisering beperkt zich niet tot het vastleggen van de grondstoffen, benadrukt hij meteen. Ook andere goederen zoals verpakkingen worden bij binnenkomst digitaal vastgelegd in het systeem. De kwaliteitsregistratie waarbij bakkers de binnengekomen grondstoffen controleren, is eveneens gedigitaliseerd. "Voorheen beantwoordde een bakker die kwaliteitsvragen handmatig. Nu doet hij dat digitaal en wordt die informatie direct opgeslagen in het nieuwe systeem FOBIS", verduidelijkt Bernie Schlepers, Fuite's supply chain manager, die de automatisering hielp implementeren. Dat die informatie met één druk op de knop inzichtelijk is, is onder meer nuttig met het oog op controles. Die van de leveranciersfactuur bijvoorbeeld, een handeling die vóór de automatisering eveneens met de hand werd verricht.

SCANNEN

Automatisering maakt dit deel van de processen van de bakkerij papierloos. De bakkers zijn sinds de implementatie uitgerust met scan-

apparatuur waarmee zij artikelen scannen bij ontvangst. Ook goederen die zij uit de voorraad halen voor de productie, worden weer geregistreerd met een scanner; in tegenstelling tot de situatie vroeger waarin te verbruiken grondstoffen op lijsten werden genoteerd. Dankzij het nieuwe systeem hoeven de bakkers ook niet meer zelf op de THT-datum van grondstoffen te letten. "Vroeger was het nog wel eens zoeken naar de juiste pallet. Nu geeft FOBIS automatisch aan waar de bewuste grondstof zich bevindt. De administratieve last is lichter voor onze medewerkers nu we papierloos werken, en de kans op fouten kleiner", zegt Klaas. Het systeem van geautomatiseerde registratie en uitgifte maakt exact inzichtelijk wie de ontvangst van goederen voor zijn rekening heeft genomen, de kwaliteitscontrole heeft verzorgd en op welk tijdstip een product uit de voorraad is genomen. Informatie waarmee de bakkerij de processen waar nodig heel gericht kan verbeteren.

RBK AUTOMATISERING

Voor de automatisering nam Bakkerij Fuite de RBK Group in de arm. Het bedrijf uit Deventer is al meer dan 40 jaar werkzaam in de voedingsindustrie. Referenties van andere bakkerijen speelden mee in de keuze. Een absolute must was voor Klaas dat de software één op één kon

worden gekoppeld aan de financiële software die de bakkerij al langer gebruikt. FOBIS is de naam van het automatiseringssysteem dat RBK ontwikkelde voor de voedingsindustrie. "Werken in dit systeem betekent voor Fuite dat de kwaliteitscontroles zijn gedekt en dat er meer inzicht is in de goederenstroom", zegt Roy Meenderink, Commercieel Directeur van RBK Automatisering. "Ons automatiseringssysteem is modulair opgebouwd. Het is geschikt voor zowel kleinere als grotere ondernemingen."

OP STAPEL

Inmiddels werkt Bakkerij Fuite een half jaar met het nieuwe systeem. En er staat nog meer op stapel, laat Klaas weten. Met ondersteuning van RBK wordt alle data uit de inmiddels geautomatiseerde grondstoffenregistratie- en uitgifte naar verwachting volgend jaar gekoppeld aan data van de productie. Dat heeft aanzienlijke voordelen ten aanzien van tracking and tracing. Klaas: "Met de recente automatisering weten we nu exact wanneer en wie welke grondstof heeft verbruikt. In de toekomst zien we met één druk op de knop welke grondstoffen in welk eindproduct zijn beland. Tot op het niveau van het soort deeg in een specifieke zak bolletjes."

www.bakkerijfuite.nl
www.rbk.nl



**S3FOOD PROJECTEN
SUBSIDIE VOOR
DIGITALISERINGSPROJECTEN**



Via het Europese S3FOOD project hebben onlangs 19 projecten in de landbouw- en voedingssector subsidie toegekend gekregen voor onderzoek naar en implementatie van digitale innovaties in hun productieproces. In totaal gaat het om een bedrag van 1 miljoen euro. Onder de toekenningen bevinden zich vier initiatieven uit Nederland. De bedrijven

die hierbij betrokken zijn, ontvingen samen ruim 350.000 euro. Het gaat om een project gericht op de inzet van mobiele robots in een bakkerij om monotoon en zwaar werk te doen waar steeds moeilijker mensen voor te vinden zijn, om een project voor de digitalisering van het controle- en snijsysteem in de productielijn voor spruitjes, de automatisering van het sorteringsproces in de verwerking van paprika's en een systeem voor de continue meting van het fermentatieproces bij wijnproductie.

www.s3food.eu

**WEGEN
WETTELIJKE KEURINGEN EN
HERKEURINGEN**

Weegsystemen die gebruikt worden voor o.a. handelstransacties, het vullen en/of controleren van voorverpakte goederen en voor medische en farmaceutische doeleinden moeten in Nederland voldoen aan de Metrologiewet,



een wet die gebaseerd is op de Europese richtlijnen voor niet-automaten 2014/31/EU en voor automaten 2014/32/EU. Bovendien moeten de wegers zijn gekeurd én van de nodige verzegelingen, opschriften en merktekens voorzien zijn. Om een dergelijke keuring uit te mogen voeren, moet je bevoegd zijn. PENKO kon voor zijn klanten al wettelijk vereiste herkeuringen, (bijvoorbeeld na het uitvoeren van een reparatie) verzorgen. Nu mogen zij in heel Europa bij opleveringen CE-keuringen uitvoeren en de vereiste verzegelingen en merktekens aanbrengen; voor zowel niet-automatische als automatische wegers, tot een maximaal gewicht van 60 ton.

www.penko.com



**VERBOUWING FOOD COMMUNITY
HOME TO THE FUTURE OF FOOD**

In 2021 opent de vernieuwde Jamfabriek zijn deuren. De nieuwe 'Home to the Future of Food' gaat de thuisbasis worden van zo'n 40 agrifood-bedrijven. Starters, groeiers en gevestigde ondernemers die werken aan het voedselsysteem van de toekomst. Van klein tot groot. De compleet nieuwe ruimte van 5.000 m2 wordt voorzien van allerlei faciliteiten om agrifood-ondernemers te ondersteunen in het opzetten en doorontwikkelen van hun bedrijf, zoals een proefkeuken, vergaderkeuken en een auditorium voor evenementen. Ondernemers werken samen, wisselen ervaringen uit, kunnen sparren met een business developer en krijgen toegang tot een uitgebreid (kennis)netwerk.

www.jamfabriek.nl

Vormmachine voor ballen en ambachtelijke hamburgers

ATM 200

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

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

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

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



**WETENSCHAP
EIWITRIJK VOEDSEL UIT BIERBOSTEL**

De Nederlandse bierindustrie produceert jaarlijks enorme hoeveelheden (0,5 miljoen ton) bierbostel, het restproduct van mout na het brouwen. De bostel bevat 30 procent eiwitten. Dit restproduct wordt nu nog vooral verwerkt tot laagwaardig veevoer. Dankzij een nieuw proces van Wageningen Food and Biobased Research kan de eiwitfractie worden gebruikt als voedsel, waardoor de eiwitten zeven keer zoveel opleveren.

Het nieuwe proces is ontwikkeld in een onderzoeksproject van bierbrouwer Heineken, veevoerfabrikant Duynie en WUR. Doel is om de waarde van de zijstromen van bierproductie op een duurzame manier te verbeteren. Terwijl Food and Biobased Research het procedé op laboratoriumschaal verfijnt en tests uitvoert in Wageningen, schaaft Duynie het proces op tot industriële schaal waarbij duizenden kilo's bierbostel per uur worden omgezet in voedingseiwitten. Duynie wil er een eiwitrijk drankje mee maken, maar de eiwitten zijn ook te gebruiken voor de productie van vleesvervangers of vegan kaas.

www.resource-online.nl

PERSONALIA

Annemariëke de Haan (Unilever) is door het bestuur van de FNLI benoemd tot nieuwe voorzitter van de FNLI. Zij volgt vanaf 1 januari 2021 Bas Alblas op, die aan het einde van dit jaar - na drie jaar voorzitterschap - afscheid neemt vanwege zijn vertrek als CEO bij Lamb Weston / Meijer.



**ONDERZOEK
SCEPTISCH TEGENOVER GEBRUIK
ROBOTS IN FYSIEKE WINKELS**

Een meerderheid (62%) van de Nederlandse consumenten wil niet geholpen worden door robots, blijkt uit onderzoek van GfK in opdracht van ShoppingTomorrow. "Consumenten verwachten een persoonlijke ervaring. Ze willen daarbij zo min mogelijk geconfronteerd worden met techniek", aldus Inge Demoed, programmamanager bij ShoppingTomorrow. De meeste consumenten vinden dat een robot het best ingezet kan worden voor het schoonmaken van de winkel, het vullen van de schappen en het geven van productinformatie. Consumenten staan over het algemeen wel positief tegenover de technologische ontwikkelingen die het winkelen vergemakkelijken en verbeteren. Van alle nieuwe technologieën zijn ze met name te spreken over een lichaams- of voetscanner om de maat van een product te bepalen (83% positief) en over virtual reality (80%). Opvallend is dat 35% aangeeft een financiële tegemoetkoming te willen ontvangen voor het delen van data.

www.shoppingtomorrow.nl






**BEURSNIEUWS
FREE FROM-BEURZEN VERPLAATST
NAAR 2021**

De Free From Functional & Health Ingredients (FFFHI) en Free From Expo Packaging (FFEP) die gepland stonden voor 24 en 25 november 2020 in de RAI Amsterdam, wordt verplaatst naar 15-16 juni 2021, als gevolg van de wereldwijde, aanhoudende beperkingen rondom COVID. De vijf belangrijkste pijlers die juni 2021 aan bod komen zijn: Free From, Vegan, Organic, Functional en Ingrediënten. Als toevoeging op de beursvloer, waar exposanten de laatste plant-based en free from innovaties laten zien, bieden de conference programma's de bezoekers inspirerende en interessante sprekers over insights, trends, marktanalyses en best practices van professionals, specialisten en internationale marktanalisten.

www.freefromfoodexpo.com – www.freefromexpopackaging.com

Voedselveiligheid, productkwaliteit en smaak

Wij nemen complete projecten uit handen op het gebied van:

-  Consultancy en compliance
-  Lab analyses
-  Sensorisch onderzoek

VOEDSELVEILIGE EN FOODGRADE ONDERDELEN

RAZENDSNEL INNOVEREN DANKZIJ 3D PRINTEN

Voor de voedingsmiddelenindustrie is het belangrijker dan ooit om snel te schakelen en processen aan te kunnen passen. Om kansen te grijpen. De vraag naar Smart Industry stijgt. Daarbinnen is voor 3D printen een groeiende rol weggelegd.

3D printen in de foodtech biedt veel voordelen, met als stip op één: ontwerprijheid. We hebben het niet over 3D foodprinten, maar over het produceren van (aangepaste) machineonderdelen, grippers, nozzels, prototypes, robots en drones en over het maken van complexe of organische vormen. Het 3D printen van onderdelen maakt het mogelijk om kleine voorraden te houden en zorgt voor een snelle ontwikkeling van prototypes naar functional parts.

OCEANZ FOOD GRADE CERTIFICERING – EC 1935/2004


Voor foodtoepassingen mogen alleen 3D print-materialen worden gebruikt die goedgekeurd zijn voor voedselcontact. “Wij zijn gecertificeerd

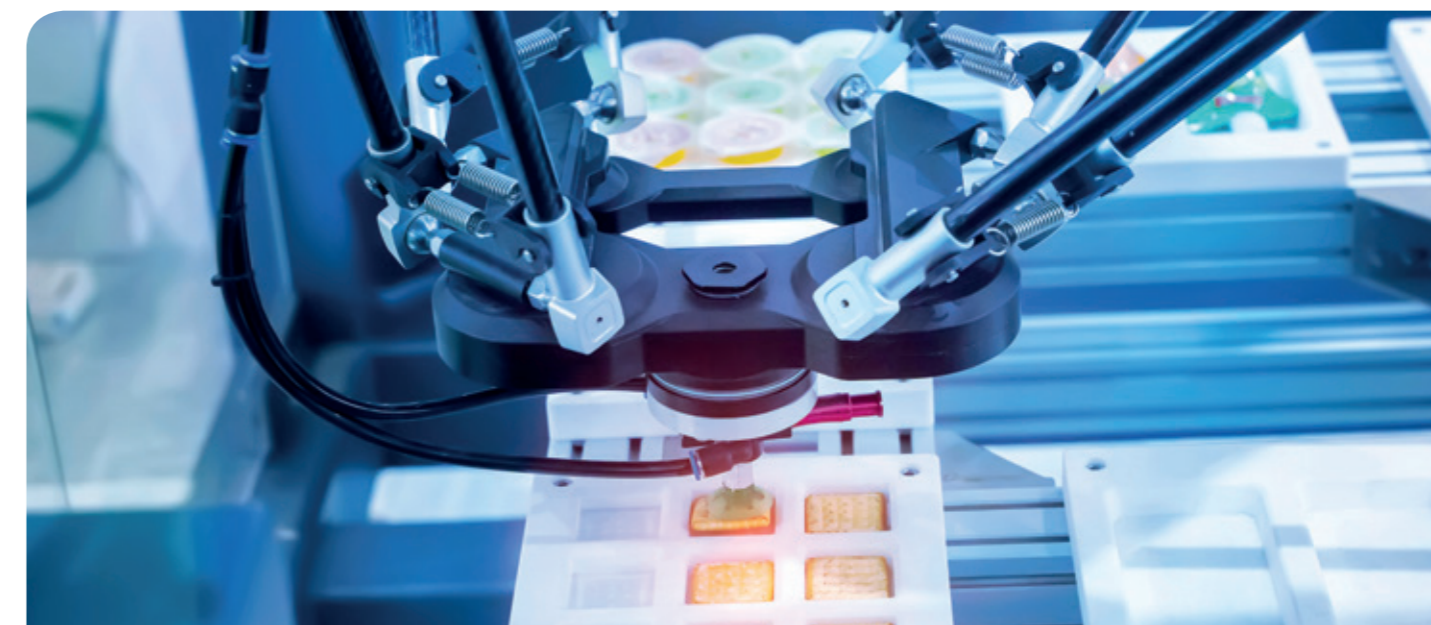
volgens de certificeringsnorm EC 1935/2004”, vertelt Erik van der Garde, CEO Oceanz 3D printing. Hij legt uit: “Dat betekent dat de materialen geen bestanddelen afgeven aan levensmiddelen in hoeveelheden die een gevaar opleveren voor de gezondheid van de mens; niet tot onaanvaardbare wijzigingen in de samenstelling van het levensmiddel kunnen leiden; en geen aantasting is van de organoleptische (smaak-/geur-) eigenschappen van levensmiddelen. Onze gebruikte materialen zijn daarmee veilig voor de productie van voeding voor consumptie-doel-einden. Indien gewenst kunnen voor specifieke grondstoffen of omstandigheden testen worden uitgevoerd. De processen van Oceanz 3D printing zijn opgenomen in het kwaliteitssysteem en

gevalideerd door externe geaccrediteerde partijen. De testinstellingen houden zich aan door de overheid opgelegde risicotoleranties en goedgekeurde stoffen.”

SNELLER INNOVEREN

“De opkomst van Smart Industry binnen de foodsector is niet meer te stoppen”, besluit Erik. “Foodbedrijven zullen steeds meer te maken krijgen met robotisering, automatisering en digitalisering van processen. Met de inzet van Additive Manufacturing kunnen ze nog sneller innoveren en voldoen aan de hoge standaard van eisen.”

 www.oceanz.eu/foodgrade



AUTOMATISERING ALS MEDICIJN

“WE GAAN ONEINDIG KNALLEN!”

Lunchtafel heeft haar bedrijfsproces omgegooid. Leverde het bedrijf begin dit jaar nog verse lunchproducten aan bedrijven, nu heeft zij ook de weg richting consument geopend. Met nieuwe foodconcepten. In samenspraak met automatiseerder ReflexSystems.

In maart van dit jaar zag Lunchtafel haar omzet met 95% dalen. Bedrijven sloten hun deuren, een lunch leveren was niet meer nodig. De corona-uitbraak bracht veel zorgen met zich mee. “Maar nu zien we de toekomst weer positief tegemoet.” De uitdrukking op het gezicht van

David Kok, mede-eigenaar en de commerciële man achter Lunchtafel, wisselt van zorgelijk naar enthousiast. “Het is niet fijn als je je business ziet wegvallen en dat je moet besluiten afscheid te nemen van medewerkers die al vanaf het eerste uur bij je werken. We moesten

opnieuw naar de tekentafel om deze periode te kunnen overleven.” De ogen van David beginnen te stralen. “Het idee om conceptmatig voedingsboxen aan consumenten te leveren zat al langer in ons hoofd, de coronatijd heeft ons aangezet er daadwerkelijk mee aan de slag te gaan.”

(vlnr) Kevin Sjoerdsma, Soufian Ouald L'Hadj en David Kok.



ONDERNEMERSAVONTUUR

Zo'n 12 jaar geleden startte David Kok samen met jeugdvriend Kevin Sjoerdsma met ondernemen. “Samenwerken was altijd al het idee, maar we wisten nog niet wat”, vertelt David. “Toen een relatie op zoek was naar een partij die niet de eenvoudige belegde broodjes maar écht gezonde lunches op zijn bedrijf kon verzorgen, zagen wij onze kans. We startten met het leveren van ambachtelijke lunches aan bedrijven. Ons avontuur begon. Met succes. We groeiden ieder jaar 30% tot 40%. Tot maart dit jaar.”

AUTOMATISERING ALS MEDICIJN

In de gezellige ontvangstruimte van Lunchtafel vertelt David honderduit over de inrichting van het proces dat bedrijfsverandering mogelijk maakte. “We werkten al langer met een ERP-systeem, wilden nu echter doorschakelen richting consumentenmarkt en hadden iemand nodig die dat begreep. Soufian Ouald L'Hadj, algemeen directeur van ReflexSystems,

met wie wij al zeven jaar fijn samenwerken, snapte onze wensen meteen.” Soufian neemt het woord: “In ERP-land wordt vooral op deelprocesniveau geïnnoveerd. Strategisch gezien kiezen wij ervoor om op grote schaal impact te leveren voor onze klanten. De combinatie van de corona-uitbraak en de impact voor de food-industrie betekent voor ons dat we klanten zoals Lunchtafel klaarstomen voor een dynamischere toekomst, waarbij we communicatie tussen verschillende systemen openen. We hebben 700 klanten in de voedingsindustrie. In de retail bleef het druk, de klap viel onder meer bij bedrijfskantines, cateraars en horecaleveranciers. Het doet pijn om je klanten te zien worstelen. Dan wordt ReflexSystems de ‘dokter’, wij bedenken het medicijn door goed te luisteren en oplossingen te bieden.”

NEW BUSINESS


David, Kevin en Soufian voerden serieuze ontwikkelgesprekken. David en Kevin gaven aan wat voor hen belangrijk is, zoals een uitstraling die past bij de kwalitatief hoogwaardige producten en service aan de klanten, Soufian zocht met professionals naar wat zij in de systemen konden standaardiseren. Lunchtafel werkt met Reflex 3000, een ERP hardware- en softwaresysteem met Reflex Internetbestel voor de business-to-business webshop. Dit is een ander proces dan voor business-to-consumer. Gezamenlijk is besloten om een webshop te laten bouwen met een open koppeling naar het ERP systeem, zodat de systemen met ‘elkaar kunnen praten’. Soufian legt uit: “We automatiseren het complete proces van order tot aan productie en het picken van de order. Hierdoor kan de productie op basis van digitale bestellingen via de business-to-consumer site worden verwerkt en geautomatiseerd worden geleverd aan klanten.” Hij bracht een expert aan die Shopify hiervoor kon inrichten. Inmiddels is er volgens Soufian een ‘state of the art’ koppelmechanisme tussen het ERP (Reflex 3000) en

Shopify tot stand gebracht. Lunchtafel heeft als test-case bijgedragen aan een succesvol nieuw product.

NIEUWE FOODCONCEPTEN

“Ons bedrijf is opnieuw ontworpen.” Vol energie praat David verder. “De bedrijfs catering in en om Amsterdam is veranderd in het geconditioneerd leveren van een lunchbox, borrelbox en dinerbox aan bedrijven en consumenten in de Benelux. Ook hebben we, samen met chef-kok Ron Blaauw de ‘Restaurant Misverstand kookbox’ ontwikkeld waarmee Alzheimer Nederland wordt ondersteund. Binnen twee weken werden er meer dan 500 boxen verkocht, daarna volgden grotere orders, zelfs één van 6.000 boxen!”

Tot slot spreekt David uit: “We zijn er nog niet, maar kijken positief vooruit. In zes maanden tijd hebben we een totaal ander bedrijf neergezet, we zijn klaar voor de toekomst.” Ook ReflexSystems ziet op basis van deze ervaring toekomstmogelijkheden in nog meer openheid tussen robots, webshops, machines, algoritmes en transport. “We brengen techniek tot leven”, besluit Soufian, “zodat onze klanten, net als David, zien dat zij met ReflexSystems oneindig kunnen opschalen.”

 www.lunchtafel.nu
www.reflexsystems.nl





ESPERA NOVA

Met de ESPERA NOVA gaan we voor “Zero Downtime” in de voedingsindustrie!

**WEGEN
+
ETIKETTEREN**

= *Espera*

GEAUTOMATISEERD UNIFORM BEHEERSYSTEEM SCHONE KLEDING 'ON DEMAND'

24/7 gedragen uniformen inleveren en schone kledingstukken ophalen. Geautomatiseerd, gemakkelijk en kostenbesparend. Een ideale situatie voor ieder bedrijf waar uniformen worden gedragen. Polymark regelt het van a tot z.

Een geautomatiseerd uniformstelsel neemt bedrijven veel werk uit handen. Het bespaart op ruimte, personeelskosten en kledingkosten. Het werkt gemakkelijk en is toegankelijk.

Bovendien is ieder kledingstuk altijd traceerbaar. Ronald van Vliet, operational manager bij Polymark B.V. uit Nieuwegein, kent alle belangrijke feiten van het wassen, stomen,

finishen en beheren van kleding. Hij werkt al 28 jaar bij het dealerbedrijf en heeft de ontwikkelingen van transportmachine naar professionele uniformbeheersystemen meegemaakt.

VAN PRODUCTIE- NAAR DEALERBEDRIJF

Begin 20e eeuw startte de familie Sijmons een machinefabriek in de Amsterdamse Jordaan. Hier maakten zij reinigings-, confectie- en transportmachines. In 1986 nam de heer Sijmons Polymark Nederland over en bracht daar de machinehandel in onder. Het bedrijf verhuisde naar Nieuwegein, stopte met het maken van eigen machines en koos ervoor als dealerbedrijf door te gaan. Deze ommezwaai was mogelijk omdat het bedrijf met topmerken kon gaan samenwerken. Zoals de opa van huidige eigenaar Frans Sijmons destijds over de bedrijfsverandering zei: "machines maken doen we niet meer. We verkopen, onderhouden, repareren en reviseren deze wel. We weten precies waar we mee bezig zijn, we maakten die machines immers vroeger zelf. Topproducten waren het. We stoppen pas met onze eigen productie als we het beste merk ter wereld hebben". En dat is gelukt.



TOPMERK IN UNIFORMSYSTEMEN

"Om de groeiende vraag vanuit de wasserij- en stomerijwereld naar kledingbeheersystemen te kunnen beantwoorden, gingen we de samenwerking met Metalprogetti aan", vertelt Ronald. "Een vooraanstaande Italiaanse fabrikant van geautomatiseerde garderobesystemen met logistieke software en conveyors, dat overal toepasbaar is waar uniformen gedragen worden. Al snel volgden andere organisaties als geïnteresseerde klanten: hotels, particuliere organisaties, ziekenhuizen en voedingsbedrijven zoals productie- en voedselverwerkende partijen, supermarkten, slagerijen en bakkerijen. Logisch", gaat de kenner gedreven en enthousiast verder. "Het brengt hen zoveel voordelen!"

VOORDELEN VAN AUTOMATISERING

Ronald verduidelijkt de voordelen één voor één. "Met ons uniformstelsel bespaar je op kosten. Door ruimtebesparing, er is één afgescheiden ruimte nodig, zonder paden, de conveyors hangen op meerdere hoogtes." Volgens Ronald werken veel bedrijven nog met persoonlijke lockers voor medewerkers waar ieder de eigen kleding in bewaart. "Het uniformstelsel is eigenlijk één centrale locker waaruit je 24/7 kleding haalt. Bovendien hygiënischer omdat de kledingstukken in een afgezonderde ruimte hangen. De kosten van



kleding kunnen ongeveer 30% lager worden. Het systeem selecteert op maat in plaats van naam, een sturingsmechanisme op gebruik. Ook is besparing op personeelskosten mogelijk. De handmatige handling stopt, het systeem neemt het werk over. Er is alleen een medewerker nodig voor het inhangen van de kleding. Tot slot noem ik de traceerbaarheid. Ieder kledingstuk krijgt een chip of permanente barcode. Er raakt geen kledingstuk meer kwijt. Dit geeft rust en overzicht. Het proces is volledig te volgen van inleveren, wasserij, uitgifte, dragen en weer inleveren. Hiermee voldoen bedrijven aan de vereisten van bijvoorbeeld 'foodsafety'-certificeringen."

KLANTERVARINGEN

Ronald lacht als hij vertelt over de eerste reactie van bedrijven die met het systeem gaan werken: 'wat is dit ingewikkeld'. Een begrijpelijke reactie, aangezien nieuwe automatisering altijd een gewenningsperiode heeft en er veel data moet worden ingeklopt. Denk aan personeelsnamen en -maten, gegevens over in- en uit dienst, het instellen van shifts en specifieke bedrijfskenmerken. "Na deze introductieperiode volgt altijd al snel de tweede reactie: 'we kunnen niet meer zonder'. Dan ervaart het bedrijf de grote toegevoegde waarde. De totale beheersing van het kledingpakket, controle en zekerheid. Je kunt de kledingboog perfect

bepalen. Er is een looproute, iedereen haalt de kleding uit hetzelfde systeem, ook al is dit voor iedere persoon een ander soort kledingstuk. Bij inlevering wordt direct een sorteerslag gemaakt."

SERVICE OM OP TE VERTROUWEN

"Het is fijn om bedrijven met hun kledingvraagstukken te kunnen helpen". De ogen van Ronald stralen als hij over zijn werk vertelt. "Van oudsher weten we precies hoe de systemen werken en we zijn door de jaren heen met de automatisering meegegroeid. We werken met het beste systeem wereldwijd: professioneel, degelijk en betrouwbaar. Op deze manier zijn wij in staat onze deskundige service te verlenen." Polymark neemt bedrijven die een uniformstelsel willen aanschaffen het werk volledig uit handen. Indien gewenst in combinatie met het wassen. Na een inventarisatie van wensen en bekijken van de ruimte, gaat het team aan de slag met intekenen, afspraken maken met onder meer de kledingleverancier, het inrichten en instrueren. "Wij zijn pas tevreden als het proces bij onze klant van a tot z is geregeld en werkt. Een zaak van vertrouwen."

 www.polymark.nl



Snijoplossingen voor al uw producten

Urschel voor verschillende verkleiningen van u product.

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

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

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

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



URSCHEL[®]
The Global Leader in Food Cutting Technology

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

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

WORDT NOOIT ERVARINGSDESKUNDIGE

Het grootse vergif bij vooruitdenken is ervaring.

Had je nu een koetsier uit 1900 naar zijn dromen kunnen vragen, dan had hij vast iets geantwoord als: "Geef me een span paarden die viermaal zo snel rennen en de helft minder eten". Hij dacht niet aan verbrandingsmotoren, laat staan Tesla's. Hij dacht niet verder dan de kont van het paard; het enige waar hij ervaring mee had.

Ervaring is een kapstok voor 'kan niet'.

De meest innovatieve denkers worden totaal niet gehinderd door ervaring. Denk aan het Natlab (natuurkundig laboratorium) van Philips. Dat was een gigantische speeltuin waar de meest bijzondere innovaties werden ontwikkeld door vrijgelaten creatievelingen. Een plek om te experimenteren en waar fouten gemaakt mochten worden.

Niets werkt zo vertragend als ervaring.

In 1982 werd ik ontslagen na 2,5 jaar lesgeven aan de HTS in Utrecht: ik wilde met de eerste computers autocad-tekenles gaan geven. Was ik er toen niet uitgegooid, dan was ik dit jaar, na 38 jaar trouwe dienst, als een grijze stofwolk vertrokken. Anders denken vraagt om durf en kennis. Wat ik om me heen zie is vooral angst. Veel bedrijven lijken onder andere in de logistieke afdeling een wandelsportvereniging te onderhouden. Terwijl juist nu geldt: hoe meer robotisering, automatisering en digitalisering en hoe minder volk, des te meer geld er wordt verdiend. Ooit een (zelfrijdende) heftruck met corona gezien?

Ervaring is de som van de gemaakte fouten, de handrem voor een heli-copterview en het out of the box-denken. Geef jonge mensen de kans om stommiteiten te begaan. Geef ze een speeltuin waarin ze permanent fris blijven.

 www.bessels.com

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



VOORSPRONG IN FOODKLEDING

‘SNELLE LEVERTIJDEN CRUCIAAL VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE’

Tijdig over voldoende bedrijfskleding beschikken is cruciaal, zeker voor de voedingsindustrie. Daarom opende Lavans vorig jaar een eigen productielocatie in Noord-Macedonië. De levertijd van bedrijfskleding daalde enorm. Het bedrijf kan veel flexibeler inspringen op wensen van klanten. “We hebben alles in eigen hand.”

In 2018 was de maat vol voor Lavans. Het familiebedrijf, expert in bedrijfskleding, vloeren en sanitaire hygiëne, kon vanwege lange levertijden bij leveranciers de eigen klanten niet snel genoeg van bedrijfskleding voorzien. “De levertijden liepen op tot wel veertien weken”, vertelt directeur Tristan van der Waart. “Daar

hadden onze leveranciers hun redenen voor, zoals een geringe beschikbaarheid van grondstoffen, maar het probleem werd daarmee niet verholpen. We concludeerden dat we niet langer afhankelijk wilden zijn van leveranciers voor onze eigen bedrijfsvoering en de dienstverlening richting klanten. Toen startte ons avontuur.”

Na uitgebreide research viel de keuze begin 2019 op een productielocatie in Noord-Macedonië. Tristan: “Wij hebben daar een eigen hal ingericht waar nu dagelijks vijftig medewerkers voor ons werken. Het atelier is inmiddels ruim een jaar volledig operationeel. De levertijd bedraagt drie à vier weken, en dan bedoel ik het traject van doek tot gedragen kledingstuk bij de klant. Dat is in de bedrijfskledingbranche echt bijzonder snel.”

KENNISPARTNER VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

Snelle levertijden van schone bedrijfskleding

ziet Lavans als cruciaal voor de voedingsindustrie. Het is een sector waarin ze hun klantenbestand al jaren gestaag zien groeien, licht Tristan toe. “Voedingsmiddelenbedrijven onderkennen het belang van voedselveiligheid en hygiëne. We zien in onze wasserij dan ook een verschuiving naar high-care en cleanroom en zijn daarin echt een kennispartner voor de voedingsindustrie. We beschikken over alle relevante certificaten waaronder ISO:22000, als enige wasserij in Nederland. We zijn ons erg bewust van de belangrijke rol die kleding speelt in het productieproces van de klant, staan open voor audits door bedrijven en kunnen processen klantspecifiek inregelen. Foodbedrijven komen graag kijken in onze vernieuwde wasserij in Helmond om met eigen ogen te beoordelen hoe we werken.”

VOORDELEN VOOR BEDRIJVEN

Het eigen atelier in Noord-Macedonië stelt Lavans in staat om flexibel in te spelen op de wensen van klanten. “Waar andere leveran-

Met een eigen atelier in Noord-Macedonië kan Lavans snel inspelen op wensen van de klant



‘De levertijd van bedrijfskleding ging van veertien naar drie à vier weken’

ciers geen zin hebben om drie stuks kleding te maken, doen wij dat wel. Het vervaardigen van kleinere producties is de kracht van deze locatie. We hebben een eigen ontwerper en een bureau dat patronen maakt, we zetten emblemen op de kleding en maken proefmodellen in ons eigen atelier. De klant kan het kledingstuk zelf beoordelen aan de hand van een monster in plaats van een lijntekening. En als hij iets wil veranderen of bijbestellen, kan dat ook op korte termijn. We hebben nu regie over de hele keten.”

Continuïteit en snelheid zijn voor de klant de grootste voordelen van het nieuwe productieproces, aldus Tristan. “We hebben nu betere voorraadposities. Door COVID-19 zijn ateliers van sommige leveranciers dicht gegaan. Door-

dat wij veel voorraad doek hebben aangelegd, kunnen wij open blijven en is de continuïteit geborgd. Voor onze klanten is dat erg prettig. Op onze hoofdlocatie in Helmond is bovendien voorraad voor vervanging en aanvulling aanwezig.”

HOGE KWALITEITSEISEN

Lavans hanteert dezelfde standaarden voor de locatie in Noord-Macedonië als in Nederland, vertelt Tristan. “We voldoen aan de hoogste eisen en houden rekening met alle certificeringen. We voeren strenge kwaliteitscontroles uit, geen kledingstuk ontsnapt aan onze aandacht.” Het van scratch af aan opbouwen van een eigen productielocatie is geen sinecure. “Het vraagt een enorme investering en je komt

in een heel andere cultuur terecht. Dat moet je ervaren. We sturen continu bij.”

Ze hechten veel waarde aan goede arbeidsomstandigheden voor de medewerkers in Noord-Macedonië. Tristan: “Een goede kantine en airconditioning zijn in Nederland heel normaal, maar daar zeker niet. Wij betalen een salaris dat boven het minimumloon ligt en sturen attenties op feestdagen. Daarnaast implementeren wij ons eigen HR-beleid in het atelier, zodat medewerkers zich kunnen ontwikkelen en zich echt onderdeel van Lavans voelen. Als ik daar kom en de mensen zie die er werken, maakt mij dat wel trots ja.”

 www.lavans.nl



Lavans groeit al jaren gestaag met kleding voor de voedingsindustrie

EEN RISICO-INVENTARISATIE EN -EVALUATIE:

DE WEG NAAR GEZOND EN VEILIG WERKEN

Als ondernemer weet je hoe waardevol jouw medewerkers zijn voor het succes van je bedrijf.

Daarom wil je ze beschermen tegen ongevallen, ziekte en uitval. Niet alleen voor hen, maar ook voor de toekomst van je bedrijf. Een risico-inventarisatie en -evaluatie (RI&E) kan je hierbij helpen.

Wist je dat het hebben van een RI&E ook wettelijk verplicht is?

Een RI&E is een middel waarmee je arbeidsrisico's op de werkvloer in kaart brengt. Bij het opstellen van een RI&E ga je systematisch de mogelijke risico's op jouw werkvloer na. Vervolgens leg je in een Plan van Aanpak vast met welke maatregelen de risico's beheerst kunnen worden, wie de maatregelen gaat uitvoeren en binnen welke termijn. Door dit plan steeds bij te stellen, groeit je RI&E mee met jouw bedrijf. En daar heeft iedereen baat bij: het leidt niet alleen tot minder ziekteverzuim, maar bevordert ook het werkplezier en de productiviteit. Daarnaast voldoe je als werkgever met het opstellen van een RI&E aan een wettelijke verplichting volgens de Arbowet.

DRIE VOORDELEN VAN EEN RI&E

1. Een RI&E brengt ook minder zichtbare risico's in kaart: de risico's van werken met gevaarlijke stoffen, grote apparaten of scherpe objecten zijn veelal bekend. Maar geldt dat ook voor werkdruk, veel beeldschermwerk en langdurig zitten of staan? Onzichtbare risico's kunnen grote gevolgen hebben voor de gezondheid van je medewerkers. Sommige risico's worden structureel onderschat. Denk aan veel of zwaar tillen, maar ook werken in een omgeving met harde geluiden of slechte ventilatie. Door het opstellen van een RI&E breng je alle risico's, zichtbaar en onzichtbaar, in kaart.
2. Een RI&E helpt je risico's te beheersen en te voorkomen: bij een RI&E hoort ook een plan van aanpak. Risico's in kaart brengen is een mooie eerste stap, maar uiteindelijk wil je uiteraard maatregelen nemen om de risico's te vermijden. Dat doe je met een plan van aanpak.

3. Een RI&E houdt jou en je medewerkers scherp: in de loop van de tijd kunnen nieuwe risico's ontstaan of kunnen risico's veranderen. Door de aanschaf van nieuwe apparatuur en het veranderen van werkprocessen. Maar ook door nieuwe risico's van buitenaf waar je voorheen geen rekening mee hield, denk aan het nieuwe coronavirus. Door de plicht om regelmatig je RI&E bij te werken, blijf je scherp en houdt je risico's in de hand. Daarnaast is RI&E is een goed hulpmiddel om risico's en maatregelen te delen en bespreken met je medewerkers. Zodat het voor iedereen duidelijk is hoe er gezond en veilig moet worden gewerkt en ongelukken kunnen worden voorkomen.

EEN RI&E EN CORONA-PROTOCOLLEN

Het nieuwe coronavirus zorgt voor nieuwe risico's, zoals besmettingsgevaar en verspreiding van het virus op de werkvloer. Voor veel medewerkers in de voedingsindustrie is thuiswerken geen optie. Hoe zorg je ervoor dat zij toch veilig en gezond kunnen werken? Want ook op productielijnen pas je niet zomaar even de 1,5 meter afstand-regel toe. Hoe ga je om met onzekere factoren, zoals het mogelijk verhoogde risico op besmetting bij bepaalde temperaturen of luchtvochtigheid? En zijn er extra maatregelen noodzakelijk voor het waarborgen van de voedselkwaliteit? Veel bedrijven en (branche-)organisaties hebben als antwoord op dit soort vragen een corona-protocol opgesteld. Belangrijk om te weten: corona-protocollen hebben geen juridische status in de arboregelgeving. Daarom is het noodzakelijk om ze ook te op te nemen in je RI&E en te vertalen naar jouw bedrijf. In de RI&E moet het corona-virus expliciet als risico

worden benoemd en er moeten maatregelen worden genomen om besmetting en verspreiding tegen te gaan.

MAATREGELEN NEMEN

"Het grootste gevaar op onze werkvloer zijn de snijmachines waarmee we groenten verwerken, dat was evident", vertelt Marco van Eeden van Van Mossel Groenten en Fruit Laren. "Maar ook tillen van zware kratten, werkdruk en agressie van klanten zijn risico's. Daar is recent natuurlijk coronabesmetting bijgekomen. Met de RI&E hebben we de risico's goed in kaart gebracht en de nodige maatregelen genomen. Ik kan nieuwe werknemers bovendien met behulp van de RI&E goed inwerken en eenvoudig veilige werkwijzen bijbrengen."

AAN DE SLAG - START JOUW ROUTE NAAR RI&E

Er zijn verschillende manieren om te starten met een RI&E. Je kan zelfstandig aan de slag met het opstellen van een RI&E, maar ook gebruik maken van een digitaal hulpmiddel, bijvoorbeeld een branche-instrument van je brancheorganisatie. Tot slot is het mogelijk om een externe arbodeskundige in te schakelen om je te helpen bij het opstellen van een RI&E. Om ondernemers op weg te helpen heeft het ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid, in samenwerking met een brede groep partners, de website routenaar.rie.nl ontwikkeld. Dit is een vernieuwde website van het Steunpunt RI&E. Op deze website ontdek je in een paar simpele stappen welke route naar de RI&E het beste past bij jouw bedrijf en kun je direct zelf aan de slag met je eigen RI&E.

 www.routenaar.rie.nl

ROBOTISERING: NUT EN NOODZAAK

Voedselveiligheid, ofwel het waarborgen van de voedselkwaliteit, is van cruciaal belang bij de productie en verpakking van ons voedsel. Hygiënisch ontwerp, automatisering en robotica spelen hierbij inmiddels een essentiële rol.

De voedingsmiddelenindustrie investeert meer en meer in automatisering, digitalisering en robotisering. De branche moet wel; mede doordat personeel - vooral voor het zwaardere oncomfortabele werk - steeds lastiger te vinden is. Maar ook om de voedselveiligheid beter te borgen. Mensen kunnen immers, ondanks het naleven van de hygiëneprotocollen, onbewust bacteriën de productie in brengen.

VIS EN GARNALEN

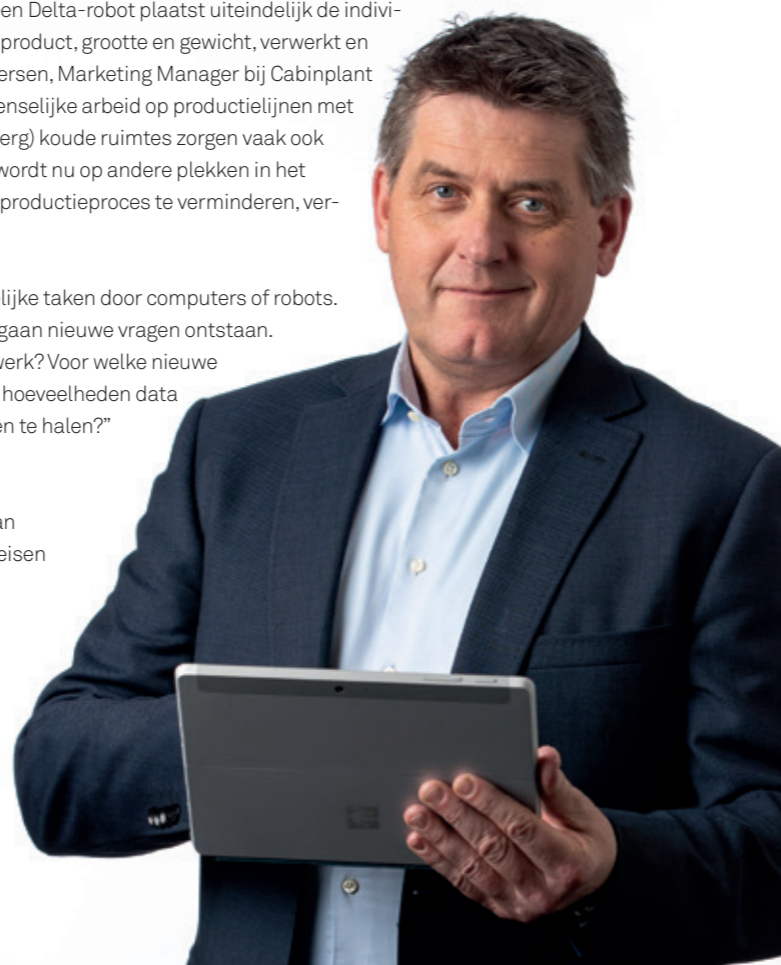
Machinebouwer Cabinplant combineerde daarom voedselverwerking en verpakken van vis en garnalen in één robot-ondersteund handlingsysteem. Alle verwerkingsstappen, waaronder het scheiden van kop en staart, het verwijderen van ingewanden en het sorteren op grootte, worden uitgevoerd in één pick-and-place-operatie, en een Delta-robot plaatst uiteindelijk de individuele producten van de aanvoerband zo in de verpakking. Afhankelijk van het type product, grootte en gewicht, verwerkt en verpakt deze robot tussen 40 en 50 vissen of garnalen per minuut. Jan Tøffner Andersen, Marketing Manager bij Cabinplant noemt dit een goed voorbeeld van hoe robotica de efficiëntie kan verhogen door menselijke arbeid op productielijnen met zwaar en repetitief werk te verminderen. "Het eentonige, zware werk en werken in (erg) koude ruimtes zorgen vaak ook voor ziekteverzuim. Nu zijn er minder werknemers aan de lijn nodig. Dit personeel wordt nu op andere plekken in het bedrijf ingezet, waar het comfortabeler werken is. Door de menselijke factor in het productieproces te verminderen, verlaagt de productiefaciliteit het risico op besmettingen."

De inzet van technologie gaat niet alléén over het vervangen van bestaande menselijke taken door computers of robots. We zullen de komende jaren steeds meer nieuwe werkprocessen ontdekken en er gaan nieuwe vragen ontstaan. Hoe en waar kunnen software, machines en robots mensen ondersteunen in hun werk? Voor welke nieuwe taken kunnen computers worden ingezet? Denk aan het verwerken van de enorme hoeveelheden data die robotisering oplevert. Hoe ga je daar realtime de juiste informatie uit naar boven te halen?"

WAAR TE BEGINNEN

Bedrijven die automatiseren, staan voor vele vragen en keuzes. Wat is de invloed van robots op de inrichting van productieruimtes? Wat betekent het voor de opleidingseisen van je personeel? Niet alle beschikbare nieuwe technieken zijn zomaar in te zetten in jouw productieproces. Om nieuwe technologieën daadwerkelijk te integreren is een grondige analyse nodig. Wat is er mogelijk? Ook een analyse voor de Overall Equipment Effectiveness (OEE) van een productielijn is nuttig. Wil je stappen zetten; groot of klein? Ga er over in gesprek met je leverancier(s) van productie- en verpakkingsmachines. Op basis van deze gesprekken en jouw analyses maak je een gestructureerde 'roadmap' en plan van aanpak.

*BUSINESS DEVELOPMENT MANAGER ROBOTICA & MOTION BIJ SCHNEIDER ELECTRIC



Controleer alle verpakkingen | met GEA

Nieuw in-line meetstelsel dat afdichting en kwaliteit van allerlei vormen MAP (Modified Atmosphere Packs) verpakkingen in een geautomatiseerd proces controleert. GEA LeakCheck garandeert de beschermende functie en kwaliteit van iedere afzonderlijke levensmiddelenverpakking.

Scan mij 

Lees meer over deze nieuwe meettechnologie

Product Modified Atmosphere

GEA engineering for a better world

Wegen en productinspectie

Ons uitgebreide assortiment voor de voedingsmiddelenindustrie

On-site service 

GERMAN QUALITY German Quality

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

Minebea intec
The true measure

Neem contact met ons: 030.602.50.30 of info.nl@minebea-intec.com

www.minebea-intec.com

ONDERZOEK NAAR INVRIESTIJDEN

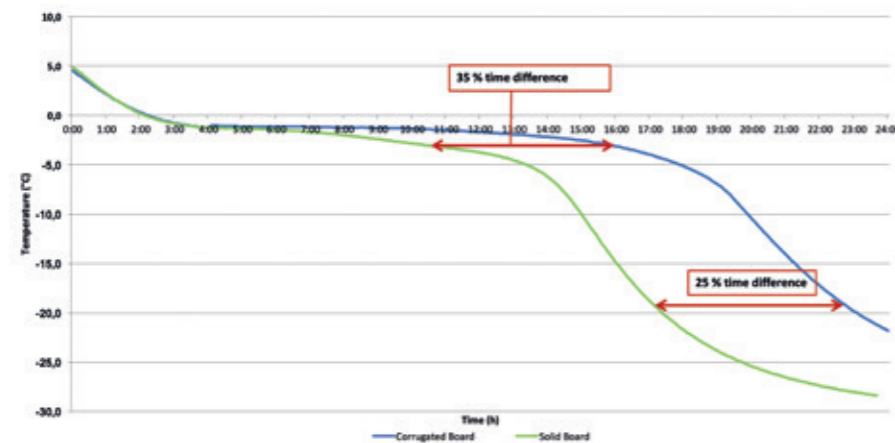
MASSIEF KARTON VERSUS GOLFKARTON

Versproduct worden doorgaans ingevroren in een verpakking. Onafhankelijk onderzoek wijst uit dat er een groot verschil bestaat tussen de invriessnelheid van de producten verpakt in gesloten massief karton en golfkarton. Dat heeft gevolgen voor de kwaliteit.

Wat is de invriessnelheid van een product verpakt in golfkarton en wat gebeurt er als je hetzelfde product verpakt in massiefkarton? Massief karton heeft, in tegenstelling tot golfkarton, geen isolerende eigenschappen. De verwachting is dan ook dat de invriestijden zullen verschillen. In het onderzoek, uitgevoerd door het Belgisch Verpakkingsinstituut IBE-BVI, werden verpakkingen, gevuld met gevogelte, uitgebreid getest. De temperatuursonde werd steeds in het geometrische midden van de doos geplaatst.

SIGNIFICANTE VERSCHILLEN

Het verschil in invriessnelheid tussen massief- en golfkarton blijkt significant. De gemiddelde tijd die nodig is om -3°C te bereiken (vanaf circa 5°C) is bij massiefkarton ongeveer 35% korter dan bij golfkarton. Het gevolg: het natuurlijke bederf van het verpakte product in massief karton zal eerder stoppen, wat de kwaliteit van het verpakte product ten goede komt. Bij lagere temperaturen (naar -18°C , gemeten vanaf ongeveer 5°C) is het verschil 25%, ten gunste van massief



karton. Het gebruik van luchtgaten lijkt geen invloed te hebben op de invriessnelheid. "Daarbij moet worden aangetekend dat er geen snelvries-systeem werd gebruikt, wat het gebrek aan verschil in de aanwezigheid van luchtgaten kan verklaren", legt Johan de Neef, Managing Director bij Smart Packaging Solutions uit. "Tijd is vaak een bottleneck in de verwerkingssnelheid", weet hij. "Door te kiezen voor massief kartonnen verpakkingen om producten in te vriezen, kan een productiviteitsstijging van 25% worden bereikt."

CONTROLE

Tijdens controleonderzoek werden er ver-

schillen waargenomen in de uitkomsten met hetzelfde verpakkingstype. Dit is te verklaren door verschillende factoren: door het feit dat het testmateriaal van natuurlijke oorsprong is, door verschillen in vollastgewicht en door de positie van de temperatuursonde. Toch blijft het verschil tussen massief- en golfkarton onbetwistbaar groot. Dit experiment werd uitgevoerd met solitaire verpakkingen. Het is aannemelijk dat het waargenomen verschil in invriestijden waarschijnlijk verder zal toenemen bij palletstapelning.

MASSIEF KARTONNEN VERPAKKINGEN

Johan de Neef is erg tevreden met de uitkomsten van het onderzoek. "De kortere invriessnelheid was ons bekend uit de praktijk, en de uitkomsten van dit onafhankelijk onderzoek bevestigen onze jarenlange ervaring. Ook

benadrukken deze resultaten de voordelen van massief kartonnen verpakkingen voor de voedselveiligheid en de kwaliteit van verpakte producten. Massief kartonnen verpakkingen zijn beter bestand tegen bijvoorbeeld condensatie, temperatuur- en vochtschommelingen. De hoge vochtbestendigheid maakt ze bijzonder geschikt voor de opslag en het vervoer van verse goederen in koelcellen en diepvriesruimtes. En dankzij de stevigheid zijn ze hoger te stapelen; je profiteert meer van het laadvolume bij de uitgaande logistiek. Dat draagt bij aan een kostenefficiënt logistiek proces."

ERVAAR DE KRACHT

De bodem-dekselverpakkingen van Smart Packaging Solutions zijn stevig, compact en flexibel. De 4-punts verpakking kan uitgevoerd worden met versterkte hoeken of dubbele

wanden, al naar gelang de eisen voor transport. De 6-punts variant heeft de bodem en deksel gecombineerd en kan als opvallende schappresentatie worden gebruikt. Voor de meeste vochtige omgevingen kan een PE-coating worden toegepast die zelfs bij een luchtvochtigheid van 95% sterk en lekbestendig blijft. "Er zijn veel mogelijkheden op het gebied van gewicht, bedrukking en afwerking. Voor iedere situatie is er een klantspecifieke oplossing", belooft Johan. "Wij leveren duurzame, betrouwbare en innovatieve maatwerkverpakkingen, die garant staan voor kwaliteitsbehoud en voedselveiligheid. Met respect voor mens en milieu: door zo min mogelijk te verspillen, en door te recyclen waar we kunnen", besluit hij.

 www.smart-packaging-solutions.com



FRISSE, SPEELSE, DIGITALE CAMPAGNE VOOR SNACKS ZONDER VLEES


Le Duc, specialist in vegetarische snacks,
produceert al jaren voor internationale business-to-
business klanten.

Het familiebedrijf uit Stellendam was in 1998 de eerste die de van oorsprong Amerikaanse appetizer Onion Rings in Europa produceerde. Toch is er in eigen land nooit echt gecommuniceerd over de mogelijkheden en het assortiment. Met een frisse, speelse digitale campagne en verschillende heerlijke nieuwe producten benadert Le Duc nu eindverwerkers in binnen- en buitenland. Een nieuw logo en een nieuwe website vertellen het verhaal van het merk.

SNACKABLES

“Dat vegetarisch snacks lekker moeten zijn, spreekt voor zich”, vindt Dick den Hertog, oprichter van Le Duc en opgegroeid tussen de uien- en aardappelvelden. “We beseffen dat we alleen van de beste ingrediënten uit de natuur een lekker product kunnen maken. In een tijd waarin steeds meer mensen bewust vlees minderen, is het belangrijk dat je ook buitenshuis je gasten kunt laten genieten van ‘snacken zonder vlees’. De manier waarop je dat presenteert is bepalend voor de verkoop,” vervolgt hij. “Ons doel is klanten te inspireren om snacks zonder vlees vaker op het menu te zetten, zowel in de consumenten- als in de foodservice markt. Binnenkort verzenden we de tweede editie van ons nieuwe digitale inspiratiemagazine Snackables. Op onze vernieuwde website geven we tips voor presentaties voor verschillende foodservicekanalen.”

Naast het bestaande assortiment introduceert het merk een range nieuwe Veggie Burgers en Goat Cheese Bites. De komende jaren verwacht Dick regelmatig nieuwe producten op de markt te brengen.

 www.Leduc-food.nl



Één aanspreekpunt voor alles voor uw industriële deuren in de voedingsindustrie

Advies, engineering, levering, installatie, 24/7 service en onderhoud

 **ProDoor**
PREMIUM INDUSTRIËLE DEUROPLLOSSINGEN

WWW.PRODOOR.NL

ER STAAT IETS BIJZONDERS TE GEBEUREN

Het is geen nieuwe machine
en ook geen productintroductie

Wat dan wel?

Meld je aan en je
bent als eerste op
de hoogte.



[SleegersTechnique.com/er-gebeurt-iets-bijzonders](https://www.sleegertechnique.com/er-gebeurt-iets-bijzonders)