



- EDITH SCHIPPERS
- SCHOONMAAK IS MAATWERK
- ETIKETTEREN BIJ PROFISH
- VRIESHUIS WESTFORT
- RENOVATIE TER BEKE



Voedselveiligheid, productkwaliteit en smaak

Wij nemen complete projecten uit handen op het gebied van:

- ⊗ Consultancy en compliance
- 🧪 Lab analyses
- 🍴 Sensorisch onderzoek

HET SCHOONMAAKDILEMMA

Mijn dochter heeft een nieuwe witte broek. Een superhippe flare, voor de winter; dat kan. Pontificaal op het bovenbeen zit na de eerste keer dragen een vlekje. Ze weet niet wat het is. Pen? Stift? Misschien mascara?

Ik heb een haat-liefde verhouding met witte kleding. Er is een soort wetmatigheid gegroeid in mijn leven: als het tijdens de eerste drie keer dragen goed gaat, blijft de blouse, broek of rok doorgaans smetteloos tot dat het kledingstuk versleten is. Helaas gaat het té vaak al bij de eerste keer dragen faliekant mis. De meest dramatische gelegenheid was toen ik een glas rode wijn over mijn trouwjurk goot. Zat ik daar tijdens onze borrel op een stoel, met een drijfnat stuk jurk (spa rood; dat hielp, wist de barvrouw) en een bult zout op mijn been. Nog een hele feestavond te gaan en alles mooi vastgelegd op talloze foto's. Zo zonde! Gelukkig was deze jurk bedoeld voor eenmalig gebruik, dat verzachtte de pijn een beetje.

Mijn dochter kijkt sip. Deze broek wilde ze graag, ze heeft ervoor gespaard. Ik zoek op internet naar tips hoe dit varkentje te wassen. Bij de drogist koop ik verschillende vlekkenoplosmiddeltjes. Ik reken af. Thuis ga ik aan de slag. Kort inweken. Als het niet werkt: langer inweken. Een beetje boenen, een beetje wringen, maar niet te hard, anders maak ik de stof kapot. Ik baal een beetje, want ik heb wel betere dingen te doen vind ik.

Ondertussen bedenk ik: schoonmaken kost geld. En tijd. Tijd is geld. Dus schoonmaken kost geld + geld = veel geld. Schoonmaken is ook een kostenpost. Winst = omzet - kosten. Hoe lager de kosten, hoe meer winst. Ergo: korten op de schoonmaak resulteert in méér winst. Klinkt logisch toch? Toch wringt er iets. Ik maak een denkfout. Waar loopt het spaak?

Natuurlijk! Ik vergeet een belangrijke stap, namelijk: 'als ik dit niet goed kan schoonmaken, verdwijnt de investering (in dit geval de broek) in de vuilnisbak'.

Jullie begrijpen de analogie wel, denk ik. Schoonmaak is geen kostenpost, maar een investering. Essentieel voor een voedselveilig productieproces. Het kost tijd. En geld. Het vraagt om de juiste kennis. Het is maatwerk. Zonder deze investeringen loop je het risico dat jouw producten (samen met je goede naam) op de vuilnisbelt belanden. Dát is pas zonde.

Judith Witte
judith@b2bcommunications.nl



Inhoud

THEMA: REINIGING EN
DESINFECTIE



16

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN 'GOEDE SCHOONMAAK IS MAATWERK'

Voor de reiniging en desinfectie in de voedingsmiddelenindustrie bestaan geen standaardprotocollen: een goede schoonmaak is maatwerk. Jürgen Janssens van CID Lines, René Bekker van ITZU Cleaning en Freddy van de Kolk van Rittal analyseren de obstakels én leveren praktische oplossingen.

EN VERDER...

OSV netwerk	7
Flowchart Eco2Clean	20
Nocotech-methode	22
Column Michiel Heerkens	25
Etiketteren bij Profish	28
Column Pieter Vos	31
Koel-/vrieshuis Westfort	34
Column Herman Bessels	41

INTERVIEW

EDITH SCHIPPERS: 'IMPACT DUURZAME INITIATIEVEN VAAK TE KLEIN'

Als minister van VWS had ze het thema gezonde voeding al hoog op de agenda staan. Nu ze bestuursvoorzitter van Foodvalley is, wil Edith Schippers de slagkracht van innovatieve, Nederlandse voedingsmiddelenbedrijven op internationaal vlak vergroten. "We gaan niet voor gerommel in de marge."



BEDRIJFSREPORTAGE HYGIËNE ALS PIJLER VOOR EETGEMAK

Volgens maaltijdenleverancier Eetgemak verdient iedereen een verse, gezonde en lekkere maaltijd. Aan de basis liggen goede ingrediënten en de juiste receptuur, maar optimale hygiëne bij de bereiding is natuurlijk net zo onmisbaar.

BEDRIJFSREPORTAGE TER BEKE RENOVEERT FABRIEK

Toekomstbestendig en op-en-top hygiënisch moest de vleesversnijdings- en verpakkingsfabriek van Ter Beke worden. Veel kleine werkplaatsen werden omgebouwd tot een paar grote ruimtes, waarin geen voeg te vinden is.



Hamburgervormmachines
Stavenvormmachines
Ballenvormmachines
Verpakkingslijnen
Dekselsluiters
Vulmachines
Ontnesters
Draaitafels



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

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

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

Edisonstraat 7
2723 RS Zoetermeer
T +31 79-3416646

info@tapmachinebouw.nl
www.tapmachinebouw.nl



Samen met Scharff
komen wij pas op stoom

Riny Engels - Marel



STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLLIE

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

Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: VOEDINGSINDUSTRIE. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print en 12 maal per jaar tweetalig online. Het vakblad informeert ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven met trends & ontwikkelingen, duurzaam ondernemen, innovaties, verpakken, hygiëne en voedselveiligheid, processing, procestechnologie en wetenschap. Meer info: www.vakbladvoedingsindustrie.nl Oplage: 3500. Vakblad VOEDINGSINDUSTRIE is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). Voorpaginafoto: @asharkyu/shutterstock.com Aan deze uitgave werkten mee: Anna Bruggink, Mark Goselink, Marjolein Straatman, Janneke Vermeulen, Xandra Veltman Vormgeving: Roy Kempers Drukwerk: Drukkerwerkmax, Duiven. Vakblad VOEDINGSINDUSTRIE is een uitgave van b2b Communications BV. Hoofredactie: Judith Witte. Uitgever: Saskia Stender. Traffic: Kiki Stender. Sales: sales@b2bcommunications.nl. Redactie en administratie: b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 19, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027. info@b2bcommunications.nl. 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.



Uitzonderlijk
makkelijk
reinigbaar

AZO® Easy-to-clean oplossingen

- hygiënisch
- snel
- eenvoudig



AZO®
www.azo.com

Mix and match...

K+G WETTER
Erfolg mit eingebaut

Het Duitse familiebedrijf K+G Wetter staat wereldwijd te boek als één van de meest toonaangevende merken in de sector. Het productgamma van K+G Wetter bestaat uit (vacuüm)cutters en wolven geschikt voor ambacht en industrie. De K+G Wetter machines zijn robuust, gebruiksvriendelijk en gebouwd volgens de laatste hygiëne en energie standaarden.

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



REFLEXSYSTEMS
ERP SOLUTIONS FOR THE FOOD INDUSTRY



Easy. For sure.

PARTNER VOOR FOOD AUTOMATISERING

www.reflex-systems.nl - 036-5358070



door Saskia Stender

NIEUWE LEDEN




Ondanks het feit dat we al een tijd geen bijeenkomsten hebben kunnen organiseren, hebben we wel nieuwe leden mogen begroeten dit jaar. Daar zijn we heel erg blij mee. Dat gaat nu een beetje met een stille trom. Maar het blijft wel heel stil; het is voor hen lastig om kennis te maken met de rest van het netwerk.

Daarom doe ik bij deze een oproep aan alle leden om jezelf kort voor te stellen. De eerstkomende edities van volgend jaar plaatsen we op de OSV-pagina's een nieuwe deelnemer en een aantal bekende leden. Op die manier kun je ook aan de markt weer even laten zien wie je bent en dat je deelneemt aan ons netwerk.

Hier geldt net als bij het OSV-cadeautje: wie eerst komt, het eerst maalt.

In het blad zijn we beperkt in het aantal leden dat we per keer kunnen profileren, maar online is het natuurlijk oneindig. Daar maken we dan een volledig overzicht van iedereen die gebruik maakt van deze mogelijkheid, een smoeleboek met foto, e-mail en internetlink, zodat men direct door kan klikken.

Dat zien we als win-win... ik hoop jullie ook!

 www.OSVnetwerk.com

WELKOM BIJ DE OSV

Global Flexibles – Bert Verheij

WARME CONTACTEN

Begin jij al te wennen aan Teams? Ik niet. Ik denk dat ik er zelfs nooit aan zal wennen; ik blijf een mensen-mens.

We missen met elkaar zoveel persoonlijke contactmomenten; zowel privé als in het werk. Contact houden vraagt in deze tijd (je leest het goed, ik wil het C-woord even vermijden) om extra effort; en nieuwe contacten leggen al helemaal.

Raak jij al gewend aan het verplaatsen in de agenda van vergaderingen, bijeenkomsten, feesten en zakelijke afspraken? Volgens mij zit niemand erop te wachten, zeker niet op het uiteindelijk moeten annuleren van bijeenkomsten. Wat te doen? We gaan niet over op een digitale versie. Zo onpersoonlijk; dat past helemaal niet bij de OSV! Dus ligt het netwerk even helemaal stil.

Maar je bent wel lid van een netwerk om kansen te creëren in de markt, te zaaien en te oogsten. Dat kunnen we nu niet bieden. Ik verwacht zelfs dat we in het eerste kwartaal van 2021 nog steeds niets kunnen en mogen organiseren. Dat betekent dat we een heel jaar OSV-bijeenkomsten missen. Daar moet iets met veel waarde tegenover staan.

Daarom hebben we een waardevol najaarspresentje naar de leden gestuurd, voor al die gemiste bijeenkomsten en gezelligheid. En ik mag wel zeggen dat ons cadeau heel goed is ontvangen. We krijgen zulke leuke, hartverwarmende reacties; dan realiseer ik me weer hoe warm en hecht ons netwerk is. Het contact is weer even opgewarmd! Nu is het aan ons om het ook warm te houden.

Saskia Stender



INDUSTRIËLE COMPRESSOREN

BESPAREN OP AANSCHAF, ONDERHOUD EN ENERGIEKOSTEN

Familiebedrijf Detailresult Groep N.V. (DRG) exploiteert de formules Dirk en DekaMarkt.

Voor een verbeterplan voor de afdelingen slagerij en bakkerij van het productie- en distributiecentrum in Velsen-Noord, schakelden ze BOGE Kompressoren in. Uit een eerste flowmeting door BOGE bleek de huidige compressor voor de slagerij te groot voor de capaciteit. In plaats van de 75 kW compressor, is tweemaal een 22 kW compressor beter. Ook de

luchtqualiteit kon geoptimaliseerd worden: met de actiefkooladsorber DCZ-Serie die het restoliegehalte verkleint tot 0.003. Uit de flowmeting bij de bakkerij kwam naar voren dat de 75 kW compressor hier juist wél prima toepasbaar is. De compressor uit de slagerij werd daarom niet ingeruild, maar hergebruikt. BOGE heeft de installatie wel voorzien van extra geluidsdemping. Met de aanschaf van twee C30 BOGE schroefcompressoren, een stan-



daard C30 compressor en een frequentieregelde C30 F schroefcompressor en het vijf jaar gratis garantieplan 'BestCair', kiest Detailresult voor zekerheid,

en gaat het bedrijf bovendien flink besparen op energie- en onderhoudskosten.

nl.boge.com/nl

VERPAKKEN

IOT IN DE VOEDINGSINDUSTRIE

Stilstand verminderen en onverwachte service-interventies voorkomen, staan hoog op de prioriteitenlijst van foodfabrikanten”, vertelt dr. Marcus Korthäuer, CEO en eigenaar van ESPERA in een interview over IoT in de voedingsmiddelenindustrie. “Nieuwe functies op onze verpakkingmachines

zorgen ervoor dat processen duurzaam worden geoptimaliseerd en de productie-efficiëntie verbetert.”

Wat is de invloed van verpakkingstrends op het etiketteringsproces van vleesproducten?

“Materialen met een laag kunststofgehalte en volledig absor-

beerbare verpakkingmaterialen veranderen de verpakkingmarkt; denk aan skinverpakkingen. Deze materialen vormen een grote uitdaging voor het etiketteren, omdat ze onregelmatig gevormd zijn. Bovendien zijn geen twee producten hetzelfde. Digitale technologieën maken het mogelijk om het etiket toch altijd op de juiste positie van de verpakking te plaatsen, met een snelheid tot 150 verpakkingen p/minuut. De 3D Cam van ESPERA, die automatisch de perfecte etiketteerpositie detecteert, is een goed voorbeeld van deze technologieën.”

maken we de thermische printkop transparant en zichtbaar voor de operator. De operator kan via het geïntegreerde hulpsysteem de thermolijst actief beïnvloeden. Hij/zij kan de drukqualiteit controleren, aanpassen en de levensduur verlengen. Ongeplande storingen en onleesbare etiketten worden zo vermeden. Het verhogen van de efficiëntie en het optimaliseren van processen is mogelijk in elk bedrijf dankzij het gebruik van deze digitale technologieën.”

www.espera.com | espera-next-generation.com

Kunt u nog een voorbeeld noemen van de digitale technologieën van ESPERA?

“Met nieuwe sensortechnologieën



FOODPROCESSING

PROCESOPTIMALISATIE BIJ ZANDVLIET

Begin oktober heeft Sismatec een volledig nieuwe Treif Twister SP+ geïnstalleerd bij de firma Zandvliet in Delft. Zandvliet werkt al jaren met diverse Treif dicing machines, waaronder enkele heel oude. “We zijn met Sismatec in gesprek gegaan omdat zij leverancier zijn van en onderhoud doen aan onze Treif dicing machines”, vertelt Sander van der Velden, Operationeel Directeur bij Zandvliet Vleeswaren te Delft. “De bijna 20 jaar oude machines begonnen toch meer onderhoud te vragen. Samen met Sismatec hebben we onderzocht hoe we de verschillende snijprocessen konden optimaliseren, en waar mogelijk in kwaliteit konden verbeteren.”



Ze maakten een grondige inventarisatie van de verschillende maten blokjes en reepjes die gesneden worden, bepaalden welke capaciteiten nodig zijn en welke hoeveelheden er wekelijks gemaakt worden. “We sneden bijvoorbeeld bepaalde producten rechtstreeks vanuit de diepvriesvoorraad. Met de nieuwe Twister SP+ hoeven we niet zo diep bevroren aan te leveren; dit bespaart ons serieus veel energie, dus geld.” Door nieuwe snijtechnieken toe te passen, behaalt Zandvliet Vleeswaren een hogere lijn-output en ogen de blokjes en reepjes nóg strakker. Sander: “Ik wil Sismatec en Treif danken voor dit leerzame proces, én voor de prettige constructieve manier van projectbenadering.”

www.zandvliet.com
www.sismatec.nl

REINIGEN

DUURZAME WARMWATER HOGEDRUKREINIGER

In een food-omgeving waar veel water en schadelijke uitlaatgassen niet gewenst zijn, kun je niet schoonmaken met een reguliere hogedrukreiniger, maar wel met de Hydrobox, een duurzame koud/warm water hogedrukreiniger die maar een minimale hoeveelheid water produceert (2L/min). Hierdoor kunnen nu ook machines, apparaten en andere oppervlakken in de voedingsindustrie worden gereinigd. Leverancier en expert in groen reinigen, Innovi, introduceert de Hydrobox van het Italiaanse merk Tecnovap in Nederland.



www.innovibv.nl

BEURSNIEUWS

EMPACK (VER)PAKT DOOR IN CORONATIJD

Empack, de vakbeurs voor verpakkingstechnologie, heeft een nieuwe huisstijl. Die sluit volgens de organisatie perfect aan bij de missie van beursorganisatie Easyfairs: ‘Visit The Future’. De eerstvolgende fysieke editie van Empack vindt plaats op 31 maart & 1 april 2021 in de Brabanthallen in 's-Hertogenbosch en zal een kijkje in de toekomst van de verpakkingindustrie bieden. “We kunnen de community op tien verschillende momenten per jaar, in tien landen verwelkomen en hen een ontmoetingsplek bieden. Bij ieder evenement zoomen we in op lokale trends en ontwikkelingen. Indien interessant leggen we daarbij de link naar Europees niveau. De COVID-pandemie zal er hoogstwaarschijnlijk toe leiden dat bedrijven en individuen de voorkeur gaan geven aan lokale oplossingen. Op Empack ontmoeten zij deze binnenlandse leveranciers”, zegt Rowdy van den Nieuwenhuizen, Head of Content van Empack.



‘Samenwerking is een vereiste om de missie van Foodvalley te realiseren’



EDITH SCHIPPERS:

‘IMPACT VAN DUURZAME INITIATIEVEN VAAK NOG TE KLEIN’

Als minister van VWS had ze het thema gezonde voeding al hoog op de agenda staan.

Nu ze bestuursvoorzitter van Foodvalley is, wil Edith Schippers de slagkracht van innovatieve, Nederlandse voedingsmiddelenbedrijven op internationaal vlak vergroten.

“We gaan niet voor gerommel in de marge.”

De term ‘impact vergroten’ valt vaak als Edith Schippers de missie van Foodvalley toelicht. De aspiraties van de organisatie gaan dan ook ver de grens over. “Onze wortels liggen in de regio Wageningen, maar we zijn van nationale betekenis en we hebben internationale ambities,” zegt ze daarover. Zestien jaar geleden werd Foodvalley in het leven geroepen om een bijdrage te leveren aan de oplossing van voedselvraagstukken. Sinds dit jaar heeft de organisatie een nieuwe directeur (Marjolein Brasz) en een nieuw bestuur, waarvan Schippers voorzitter is. Aan Vakblad Voedingsindustrie vertelt ze over die internationale ambities, de bijbehorende strategie en over hoe belangrijk het is de gezonde keuze smaakvol en toegankelijk te maken.

Er waait een frisse wind door Foodvalley. Waar gaat het nieuwe bestuur zich hard voor maken?

“We staan voor grote voedselvraagstukken. Obesitas is een groeiend probleem, niet alleen in de Westerse wereld, maar ook in ontwikkelingslanden. En door de fors groeiende wereldbevolking zullen honger en ondervoeding toenemen. Wereldwijd geldt dat we aanlopen tegen de grenzen van wat de aarde kan leveren aan grondstoffen en water. Uitputting, verzilting en verdroging liggen op de loer. We moeten ons oriënteren op hoe we nieuwe technologieën slim inzetten om de wereldbevolking te kunnen voorzien van voldoende, gezond en smaakvolle voeding die duurzaam geproduceerd is. De missie

van Foodvalley is om daarin de impact te vergroten. We willen écht zaken van de grond trekken; geen gerommel in de marge. Voorlopig richten we ons daarbij op drie thema’s: de eiwittransitie, circulaire landbouw, en voeding en gezondheid.”

In het persbericht over de aanstelling van het nieuwe bestuur staat dat jullie ook een bijdrage willen leveren aan het verdienmodel van Nederland. Hoe moeten we dat zien?

“Met de Wageningen Universiteit en Research, grote (onderzoekslaboratoria van) multinationals, midden- en kleinbedrijf, vele start-ups en scale-ups en verschillende overheden die dat ondersteunen, heeft Foodvalley een stevige basis. Het eco-systeem >>

Wegen en productinspectie

Ons uitgebreide assortiment voor de voedingsmiddelenindustrie



On-site service



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

**Minebea
intec**
The true measure

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

www.minebea-intec.com

Hygiëne is essentieel voor zowel kwaliteit als productiviteit

In de vleesverwerkende sector bestaat geen twijfel over de voordelen van hygiënisch ontworpen systemen die bijdragen aan goede en eenvoudige reiniging en vermindering van stilstand. Feedback vanuit de markt is voor GEA een belangrijke basis voor een continu verbeterproces.



Scan mij

Benieuwd hoe uw productieproces beter kan?

GEA engineering for a better world

dat we hier hebben, wordt internationaal geroemd - wij zijn koplopers. Om onze missie te kunnen vervullen, moeten we dit eco-systeem nationaal en internationaal verder uitbouwen en die uitbouw versnellen. Dat betekent enerzijds verbreden naar nieuwe technologieën en anderzijds verbreden naar bedrijven die deze agri-food start- en scale-ups ook daadwerkelijk kunnen voorzien van apparatuur en machines, opschalingsmogelijkheden en deskundigheid, bijvoorbeeld op het gebied van patenten en ondernemerschap. Zo'n eco-systeem trekt talent aan en zorgt voor bedrijvigheid - kleine bedrijven worden groot, cruciaal voor het verdienmodel van Nederland."

Wat is de rol van Foodvalley bij die strategie?

"Het is, wil je die impact verhogen, zaak om veelbelovende innovaties in een vroeg stadium te signaleren en op waarde te schatten. Wij spotten die initiatieven en voorzien de mensen daarachter van de juiste contacten. Foodvalley fungeert dus onder meer als initiator en koppelaar. Wij zorgen ervoor dat de missing links worden opgevuld en zoeken oplossingen voor de hick-ups. En als er aan een universiteit in China een relevante ontwikkeling gaande is, dan leggen we de verbinding met bedrijven hier, de circa 200 leden van Foodvalley. Dat zijn grotendeels agri-foodbedrijven, van MKB tot grote corporates zoals Unilever, Upfield,

Edith Schippers

in 2003 trad Edith Schippers (1964) aan als lid van de Tweede Kamer (VVD), waar zij de portefeuille volksgezondheid onder zich kreeg. Van 2010 tot 2017 was zij minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport. Tegenwoordig is ze in het dagelijks leven President van DSM Nederland. Afgelopen april werd Schippers aangesteld als bestuursvoorzitter van Foodvalley. Die functie vervult zij op persoonlijke titel.



FrieslandCampina, DSM en Kraft Heinz. Verder behoren ook start-ups en 'knowledge suppliers' tot onze leden. We hebben een stevig netwerk van organisaties waarmee we samenwerken, waaronder Regiofoodvalley, ontwikkelingsmaatschappij Oost NL en kennisinstellingen zoals de WUR - een hele belangrijke samenwerkingspartner voor ons. Maar ook bedrijven waar kennis aanwezig is over wet- en regelgeving, financiering, intellectueel eigendom, consultancy, marktintelligence - kortom: alles wat nodig is om succesvol te zijn als agri-foodbedrijf. Onze leden zijn voornamelijk gevestigd in Nederland en verder in 20 landen, waaronder Japan, India, Australië, China, België, Spanje en Zweden. Daar waar internationale kennis samenkomt, ontstaat een enorme acceleratie op de ontwikkeling van technologie en op het ontstaan van bedrijven die kunnen bijdragen aan de oplossing van de problemen die er zijn."

Bij de eiwittransitie, één van de hoofdthema's waar Foodvalley zich mee bezighoudt, worden al veel innovaties gedaan op het gebied van plantaardige variaties. Waarom is het toch wenselijk dat jullie ondersteuning bieden? "Inderdaad, het eco-systeem rondom de proteïneshift is in Nederland al vrij ver gevorderd. Maar we zien dat de impact van

die innovaties vaak te kleinschalig en te regionaal is. Bovendien gaat er te veel privaat geld en belastinggeld naar al die verschillende initiatieven waarvan er slechts een aantal het redt. Wij maken een inventarisatie van die innovaties en verbinden ze om - daar is-ie weer - de impact te kunnen vergroten. Een ander probleem omtrent eiwittransitie, is dat er een gebrek is aan productiecapaciteit voor eiwittoepassingen. Wij brengen bestaande productiefaciliteiten en technologische infrastructuur in kaart op de Protein Facility Map, te vinden op onze website. Daarop staan de productiemogelijkheden voor pilots tot aan grootschalige producties van plantaardige ingrediënten, halffabrikaten en consumentenproducten."

Een ander thema waar Foodvalley flink op inzet, is voedsel en gezondheid - een onderwerp waarop u als minister al fors beleid op voerde. Hoe staan de ontwikkelingen ervoor op dat terrein?

"Ik weet vanuit mijn ministerschap hoe moeilijk het is om de gezonde keuze ook de makkelijke en smaakvolle keuze te laten zijn. Om dat te bevorderen, heb ik destijds het programma 'Alles is gezondheid' gestart, waaraan honderden partijen zich hebben verbonden. Met de voedingsmiddelenindustrie >>

heb ik een convenant getekend, het Akkoord Verbetering Productsamenstelling. Daarin hebben de industrie, de supermarkten, de horeca en de catering zich geëngelikt aan de afspraak om minder zout, verzadigde vetten en calorieën in producten te verwerken. Maar zo'n herformulering, dus het aanpassen van de productsamenstelling, is een complex en langdurig traject. Want een zoutloos soepje kan wel gezonder zijn, maar als consumenten het na één keer proberen niet meer kopen omdat ze het niet lekker vinden, ben je out of business. Daar zijn R&D-afdelingen van de industrie dus volop mee bezig."

"Een andere manier om gezond eten te stimuleren, is door het inzetten van nieuwe technologieën. Eén van de genomineerden voor de Foodvalley Champions, een jaarlijks

terugkerende prijs voor bedrijven met high-impact innovatie in de agri-food, is bijvoorbeeld recentelijk tijdens de Foodvalley Summits in het zonnetje gezet. Verdify ontwikkelt software waarbij door artificial intelligence bestaande recepten automatisch worden aangepast aan dieetvoorkeuren of allergieën. Dergelijke initiatieven ondersteunen we door ze een platform te bieden en ze te koppelen aan mensen en organisaties die zo'n idee kunnen laten groeien. Deze innovatie is trouwens een voorloper van personalised food; een terrein dat nog verkend wordt, maar enorme kansen biedt. Technologie moet in de toekomst snel en makkelijk duidelijk maken wat voor de individuele consument gezond is. Want wat voor mijn lijf goed is, hoeft voor een ander niet per se ook gezond te zijn."

Hoe kunnen bedrijven die zich met dezelfde thema's bezighouden zich bij jullie aansluiten?

"Het moge duidelijk zijn dat samenwerking een vereiste is om de missie van Foodvalley te realiseren. We komen dus graag in contact met partijen uit de hele voedselketen die een rol kunnen spelen in de ontwikkeling van het eco-systeem van Foodvalley. Dat kunnen ook zorgverzekeringsmaatschappijen zijn, retailers, horeca en bedrijven die nieuwe technologieën ontwikkelen. We staan open voor iedereen die hetzelfde doel voor ogen heeft. We hebben elkaar hard nodig."

 www.foodvalley.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

SCHOONMAKEN VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

‘HET IS EN BLIJFT MAATWERK’

Er wordt veel onderzoek gedaan naar de reiniging en desinfectie in de voedingsmiddelenindustrie. Dat heeft wel de nodige data opgeleverd; maar geen standaardprotocollen. Een goede schoonmaak blijft maatwerk. En blijkt lastig in de praktijk. Jürgen Janssens van CID Lines, René Bakker van ITZU Cleaning en Freddy van de Kolk van Rittal analyseren de obstakels én brengen praktische oplossingen.

Alle apparatuur, machines, kasten en behuizingen, vloeren en panelen die in de voedingsindustrie worden gebruikt, moeten aan vrij strak omliggende Europese én nationaal vastgelegde richtlijnen voldoen. In de loop der jaren veranderen de eisen die aan de machines én aan de reiniging ervan worden gesteld; mede onder invloed van allerlei foodtrends, vertelt **Freddy Van de Kolk**. Hij is accountmanager Food & Beverage bij Rittal Zevenaar; producent van behuizingen voor onder andere schakelkast- en elektronicaopbouwsystemen, ook voor de voedingsindustrie. “Vroeger zat er relatief veel vet, zout, suikers, zuren, alcohol, en conserveringsmiddel in voedingsmiddelen. Deze toevoegingen verhinderden tot op zekere hoogte besmetting. Nu wij deze ingrediënten niet meer zo in ons voedsel waarderen, is het nóg belangrijker dat we productielijnen goed reinigen en desinfecteren; een absolute vereiste om de voedselveiligheid te kunnen borgen. Door die foodtrends is bestaande apparatuur de afgelopen jaren versneld vervangen door

moderne voedselveilige productiemachines. De meeste nieuw-ontwikkelde apparatuur is tegenwoordig prima schoon te maken. Waar het naar mijn idee soms misgaat, is in de keuze van gebruikte materialen. Soms zijn deze niet of minder goed reinigbaar, giftig of corrosiverend. Veelal is er sprake van onwetendheid, soms is de kostprijs de oorzaak.”

Jürgen Janssens, divisie manager Food Industrie van het Belgische CID Lines, gaat door over de rol van de kostprijs voor het ontwerp: “CID Lines levert naast reinigings- en desinfectieproducten voor specifieke doeleinden ook professioneel advies. In onze gesprekken met machineproducenten merken we, dat zij doorgaans goed doordrongen zijn van het belang van de reinigbaarheid van het ontwerp. Maar omdat men bevreesd is voor de impact hiervan op de kostprijs, worden er concessies gedaan. Vaak gebeuren deze aanpassingen onder, indirecte, druk van de afnemer. Maar je hebt als leverancier een eigen verantwoorde-

lijkheid vind ik. Je dient de klant te adviseren, ook ongevraagd.”

René Bakker sales manager bij ITZU Cleaning dat industriële schoonmaak en facilitaire diensten levert in Nederland en België, haakt daarop in: “Op de langere termijn kan de duurdere uitvoering, met een beter hygiënisch ontwerp, toch goedkoper uitpakken dan zo’n aangepaste standaardmachine. Ook die moet immers schoongemaakt worden. Er zou naar mijn mening meer vanuit return on investment gedacht moeten worden.”

Wat maakt een machine beter reinigbaar? “Algemeen geldt: een open machine of procesinstallatie is beter te reinigen”, vertelt **Jürgen Janssens**. Maar ook: des te gevaarlijker voor de operator. Daarom worden er beschermende platen toegepast. Voor een goede reinigbaarheid is het essentieel dat die platen elke keer dat er wordt schoongemaakt, worden weggenomen. In de praktijk blijkt echter dat de platen al snel niet meer worden teruggeplaatst.



‘Elk bedrijf zou een schoonmaakplan moeten hebben dat in werking treedt zodra een lijn wordt stilgezet.’

“Machines ontwerpen met lichtschermen kan een oplossing zijn om de veiligheid van open apparatuur te garanderen”, oppert **Freddy van de Kolk**. “Op het moment dat een operator door een lichtscherf heenloopt, stopt de machine volautomatisch”.

René Bakker denkt dat dit soort ontwerpproblemen best te ondervangen zijn nu machines vaker in 3D worden ontworpen. “Ze zijn vooraf beter te beoordelen op aspecten als arbovei-

ligheid, voedselveiligheid én reinigbaarheid. Ook een schoonmaakadviseur kan dat beoordelen. Helaas wordt de schoonmaker veelal gezien als vertegenwoordiger van de werkvloer en niet als lid van een groot investeringsproject. Andersom durft de schoonmaak zich niet goed te manifesteren als adviseur in de boardroom. Hier is nog een wereld te winnen. Schoonmaak wordt vaak gezien als het sluitstuk van een productierun. Ik zou dat willen omdraaien: een nieuwe productiecycclus begint

met schoonmaken. Het kost tijd om een dergelijke mentaliteitsverandering bij iedereen tussen de oren te krijgen. Het gaat om bewustwording én om waardering.”

QUALITY ASSURANCE

“Als voedselproducent moet je heldere afspraken maken over taken en verantwoordelijkheden met betrekking tot de schoonmaak”, vindt **René Bakker**. “De verantwoordelijkheid rondom de schoonmaak wordt vaak gedelegeerd >>

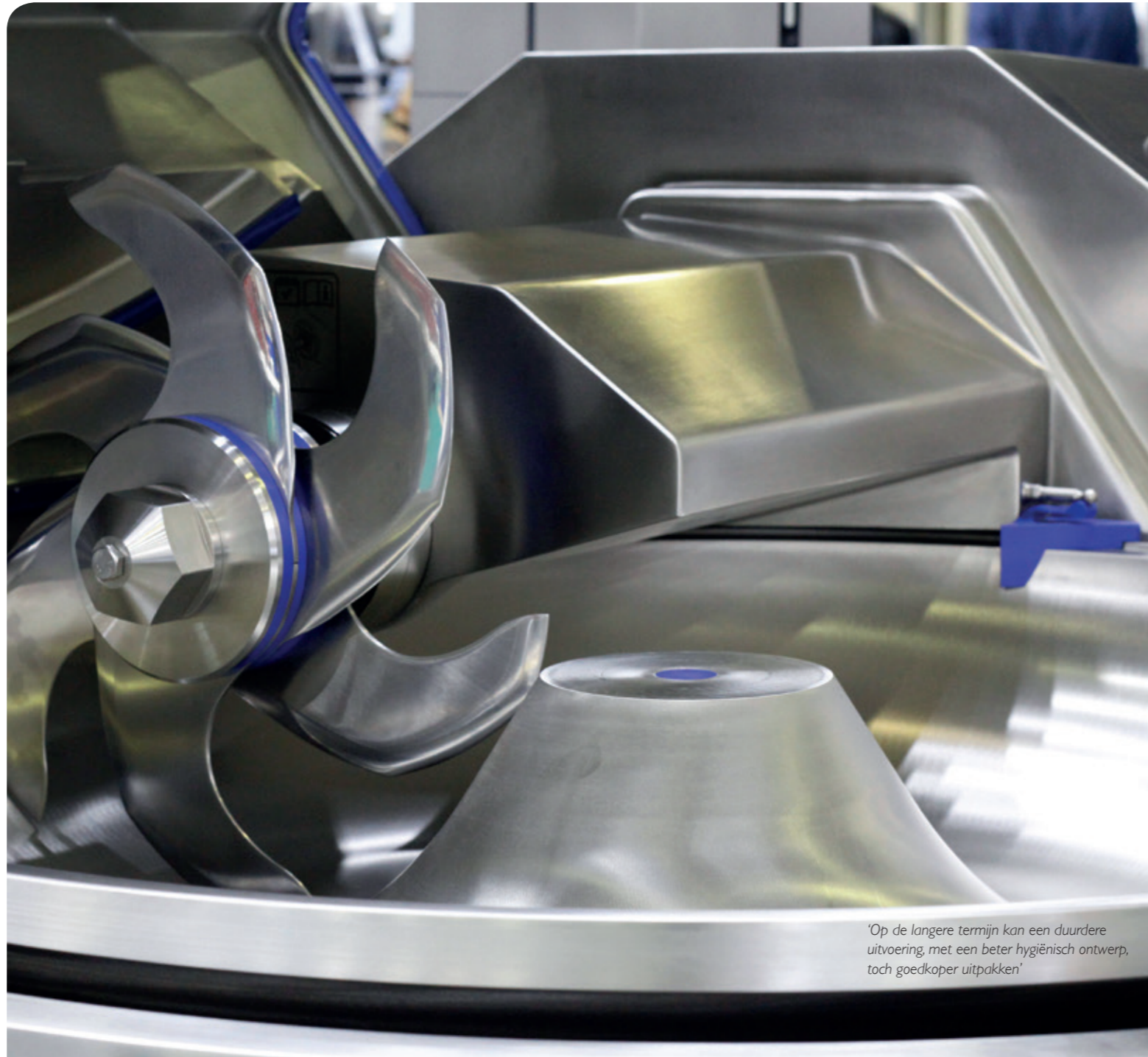
naar de productie, met Quality Assurance (QA) in de bijwagen. Anderzijds hebben jonge QA-managers de neiging het mandaat voor de borging van een doeltreffende schoonmaak naar zich toe te trekken.”

Probleem volgens **Jürgen Janssens** is daarbij dat die QA moet opboksen tegen inkoop (kostensensitief) en productie (gevoelig voor stilstand). “Ik zie een QA-Manager in een spa-gaat: bij een toenemende productieoutput staat de voedselveiligheid meer onder druk: met minder tijd voor schoonmaak, tegen een lager budget. Té vaak proberen foodbedrijven te besparen op de schoonmaak. Totdat een calamiteit optreedt. Dan kan, mag en moet er van alles, en is budget even niet belangrijk. Na de calamiteit vervalt de urgentie helaas en verdwijnt het bewustzijn weer”. Hij vindt het daarom belangrijk dat externe partijen/leveranciers onafhankelijk advies uitbrengen op verschillende niveaus in de organisatie, en wijst op de consequenties van gedrag en keuzes. “Ik kom nog wel eens onwil tegen bij een voedselproducent. Dan vraag ik me af: Wil hij weet hebben van de aanwezige risico's? Iedereen krijgt te maken met fenomenen als *Listeria*, *Salmonella* en/of *E-coli*. De vraag is: ga je op zoek naar die risico's of laat je het je overkomen? Als je weet waar de risico's zitten, kun je gericht reinigen.”

“Een van de risico's is dat operators na 8 uur draaien er niet altijd meer zo bij zijn. Ik zie dat vaak in de praktijk”, zegt **Freddy van de Kolk**. “Een externe partij kan dan helpen. Zij komen fris binnen en zijn nog scherp.”

PROCESBESCHRIJVING

René Bakker constateert dat het dikwijls ontbreekt aan goede procesbeschrijvingen van reinigen en desinfectie. “Richtlijnen ten aanzien van reiniging en desinfectie van voedselproductiemachines liggen opgesloten in de BRC en FSC. In het verleden heeft een groep experts (vertegenwoordigers van producenten, chemieleveranciers en schoonmaakbedrijven)



‘Op de langere termijn kan een duurdere uitvoering, met een beter hygiënisch ontwerp, toch goedkoper uitpakken’

die processen beschreven. De richtlijn is vrij abstract geformuleerd, met een methodische benadering in stappen. De uitdaging is deze te vertalen naar de praktijk. De Vereniging Schoonmaak Research (VSR) heeft dat gedaan, met een ‘Praktijkrichtlijn voor reinigen en desinfectie’. Ook is er een audittool beschikbaar, waarmee je laat zien hoe je schoonmaakt. “Dit wordt echter onvoldoende opgepakt door de markt”, stelt hij. “Kennelijk is de tool niet voldoende toegankelijk en is de leesbaarheid niet op het juiste niveau”. **Freddy Van de Kolk** ziet wel voordelen in het certificeren van de reiniging. “Moeilijk hoeft het niet te zijn: ‘schrijf op wat je doet, doe wat je hebt opgeschreven en laat zien dat je doet wat je hebt opgeschreven,’” vat hij bondig samen.

SCHOONMAAKPLAN DWINGT TOT NADENKEN

Elk bedrijf zou een schoonmaakplan moeten hebben dat in werking treedt zodra een lijn wordt stilgezet; daarover zijn de drie het roerend eens. “Essentieel daarbij is dat het schoonmaakplan op pragmatische wijze reinigingsrichtlijnen vertaalt naar de eigen bedrijfssituatie”, zegt **René Bakker**. “Relevante punten die in het plan horen, zijn: zijn er heldere afspraken tussen de operator en de schoonmaker? Weet de schoonmaker wat hij aantreft? Moet de operator eerst opruimen en demonteren? In het plan staat wat er moet worden schoongemaakt, hoe vaak en waarom. Ook is helder omschreven wat de eindresultaten moeten zijn, inclusief de normen waaraan een effectieve reiniging moet voldoen. “In de praktijkrichtlijn van de VSR is dat goed beschreven, inclusief gradaties”, licht **René Bakker** toe. “En in de BRC/IFS staat het nodige over reiniging en desinfectie en hoe je moet borgen. Vaak is het echter niet duidelijk wie het plan beheert.”

“Het is en blijft maatwerk”, beaamt **Jürgen Janssens**. “We kijken daarom steeds opnieuw naar de specifieke situatie van de klant. Ik denk aan een situatie van enkele jaren geleden, toen het een vleesverwerker maar niet lukte om van een besmetting af te komen. Ondanks veelvuldig

en grondig reinigen en desinfecteren van de lijn kwam de besmetting steeds terug. Wat bleek na ons onderzoek? De bron was het tafeltje van de medewerker die het goedgekeurde vlees stempelde; dat werd elke avond uit de te reinigen ruimte gezet.”

INNOVATIES

Gevraagd naar de trends en ontwikkelingen voor de komende tijd in de wereld van reiniging en desinfectie, verwacht **René Bakker** veel van nano-coating die als een dunne film wordt aangebracht op oppervlakten. “De coating kan werken als corrosie-, water- en/of ijsbescherming. Het laagje zorgt voor vermindering van wrijving, voor zelfreiniging en voor warmte- en stralingsbestendigheid. Ook heeft de coating aangroeiwerende antibacteriële eigenschappen. Het werkt goed op wanden en in de omgeving van productielijnen. De techniek wordt ook al wel op banden en folies gebruikt, maar daar bestaat de kans op een negatieve reactie op het (eind-) product, onder andere in de vorm van oxidatie.” **Jürgen Janssens** signaleert een opmars van desinfectiemiddelen zonder naspoeling. “De kwaliteitssystemen worden, met betrekking tot de controle op ongewenste residuen, steeds strenger. De nieuwe middelen zijn hiervoor het ideale alternatief. Ze voldoen bovendien in veel gevallen aan alle voorwaarden om biologisch te produceren. Deze markt voorziet in een uitgebreid lastenboek voor de gebruikte reinigings- en desinfectiemiddelen.”

Freddy Van der Kolk ten slotte denkt dat reinigingsrichtlijnen de komende jaren omgezet zullen gaan worden in wetgeving. “De vrijblijvendheid die er op dit moment is verdwijnt. Ik verwacht stringente handhaving”.



GRIP OP VOEDSELVEILIG SCHOONMAKEN

VAN REINIGINGSMIDDELEN TOT SCHONE FABRIEK

‘Voedingsmiddelenbedrijven hebben nog maar weinig kennis van goed en effectief schoonmaken’, concludeert Gert Visscher, directeur/eigenaar van Eco2Clean. “Kennis die er is, gaat vaak snel verloren.” Dat komt het ‘voedselveilig produceren’ niet ten goede.

“De oorzaken van het tekort aan kennis”, vervolgt Gert, “zijn de vaak snelle wisselingen van schoonmaakmedewerkers, uitbesteding van

de schoonmaak waardoor een bedrijf veronderstelt dat het hierover niet meer zelf hoeft na te denken, en vanuit de BRCGS, IFS, NVWA

en de retail de eis om op papier alles goed te regelen. Tegelijkertijd zien we dat de behoefte van voedingsmiddelenbedrijven om grip te

krijgen op de organisatie, en daarmee op het resultaat van de schoonmaak, juist groeit.”

ADVIES EN ONDERSTEUNING

Eco2Clean heeft steeds meer projecten onderhanden op het gebied van advies en ondersteuning bij het organiseren van de schoonmaak. “Deze vraag komt vanuit onze klanten, maar ook vanuit bedrijven die géén middelen bij ons afnemen. Waarover wij adviseren? Dat gaat van het oplossen van een bacteriologisch probleem, het terugdringen van de chemie- en het waterverbruik van wassers, advies over nieuwbouw of verbouwplannen en het optimaliseren van de schoonmaak tot het realiseren van een schone fabriek.”

BUSINESS UNITS

Deze ontwikkeling was aanleiding om het bedrijf op te splitsen in drie businessunits: Eco2Clean Products, Eco2Clean Consultancy & Systems en Eco2Clean ICT. “Door onze expertise in verschillende businessunits onder te brengen, wordt het voor de klant duidelijker welke vorm van ondersteuning nodig is. Op basis daarvan maken wij een transparant plan van aanpak. Afhankelijk van de behoefte van de klant betrek ik onze experts vanuit Consultancy erbij, of vraag ik mijn mensen van Systems en ICT mee te denken in technische- of software-oplossingen.”

SCHONE FABRIEK

“Een schone fabriek begint met een goed schoonmaakplan. We beginnen dus van scratch, hoe basaal dat ook klinkt”, aldus Visscher. “Door onze jarenlange ervaring in de praktijk weten we welke vragen we moeten stellen, met als doel de klant bewust te maken van alle mogelijke knelpunten. Het vraagt veel discipline en tijd om een schoonmaakplan actueel te houden. Bij wie ligt de verantwoordelijkheid om het schoonmaakplan op te stellen? Hoe wordt dit geborgd? Hoe verhoudt dit schoonmaakplan zich tot het kwaliteitshand-

boek? Zonder de juiste mensen, middelen, materialen en tijd is het niet mogelijk om de schoonmaak goed uit te voeren. Neem de mensen; hoe wordt in praktijk vastgelegd welke schoonmaker aanwezig is en of hij of zij een opleiding heeft gehad? Is een goede schoonmaak mogelijk zonder dat één van de schoonmakers Nederlands (of Engels) spreekt?”

UITVOERING SCHOONMAAK

Nadat de medewerkers instructies hebben ontvangen, de oplevering volgens afspraak is en de diverse benodigheden aanwezig zijn, kan de schoonmaak van start gaan. Alle machines en items worden schoongemaakt zoals is vastgelegd in het schoonmaakplan. “Maar wat als er geen voorman van de schoonmaak aanwezig is? Dan wordt het lastig om de schoonmakers te corrigeren en te laten zien hoe ze wél moeten schoonmaken. Hoe wordt dat opgelost? Wanneer mag/moet er afgeweken worden van het schoonmaakplan? Wat moet je registreren als je afwijkt van dit plan? Wanneer zie je dit? Wie bepaalt dit?”

CONTROLE SCHOONMAAK

Na de uitvoering van de schoonmaak en vóór de opstart van productie is het noodzakelijk om alle gereinigde machines en items door de productie te laten controleren. De keuze welke controles uitgevoerd worden, zijn gebaseerd op de voedselveiligheidsrisico's die voor het betreffende bedrijf gelden. “Maar: hoe weet de productie wat de kritische onderdelen zijn? Wat als er nooit afkeur wordt gemeld? Moet hier toezicht op komen? Wordt bij een controle vastgesteld dat een machine of item niet aan de gestelde eisen voldoet, dan is het van belang hieraan de juiste opvolging te geven”, legt Gert uit. “De productie

EcO2Clean Zorg voor hygiëne in de food

VAN REINIGINGSMIDDELEN TOT SCHONE FABRIEK

Actief in alle segmenten van de food! Van slachterijen, groente- en fruitverwerkende bedrijven tot vlees- en visverwerkende bedrijven, zuivel en bakkerijen.

Expertise in food hygiëne +20 JAAR

Marktpeler #2 in de food in NL

In de Benelux +500 KLANTEN

Korte lijnen = sneller reactietijd

Relevansiemiddelen: hygiëne-specialisten, schoonmaak-specialisten, technici, IT-specialisten, opleidingsdocenten

Concentratiespecialisten (efficiënt onderhoud van machines) | Eigen hygiëne (Eco2Clean) | Ecologische reinigingsmiddelen (Eco2Clean) | Hoopvolle reinigingsmiddelen (Eco2Clean) | Producttraining/hygiënetraining (Eco2Clean) | Hygiëneadvies (Eco2Clean) | Producttraining/hygiënetraining (Eco2Clean) | Hygiëneinspectie (Eco2Clean) | Oplossen complexe hygiëneproblemen | Samenwerking in draaierij (productie schoonmaak) | Verbeterefficiëntie vaststellen (hygiëne en schoonmaak) | Ondersteuning bij speciale tendersdocumentatie schoonmaak | Ondersteuning bij aanpak apparatuur/systemen | Bereiding bij nieuwbouw/verbouw productie of uitbreiding machines

PRODUCTS

CONSULTANCY & SYSTEMS

ICT

MEER INFORMATIE?

VAN REINIGINGSMIDDELEN TOT SCHONE FABRIEK!

Contactgegevens: Eco2Clean B.V., Industrieweg 10, 3960 BB Wijk bij Duurstede

Recepsadres: Industrieweg 10, 3960 BB Wijk bij Duurstede

Tel: +31 485 51 54 00 | info@eco2clean.nl | www.eco2clean.nl

Eco2Clean heeft haar expertise in verschillende businessunits ondergebracht. De leaflet is bijgesloten bij deze editie.

mag pas starten als de machines of items die in aanraking komen met producten alsnog voldoen aan de gestelde eisen. Een relevante vraag hierbij is: komt de afkeur vooral door slecht schoonmaken of doordat instructies onduidelijk/onjuist zijn opgesteld?”

SCHOONMAAKOVERLEG

Na vaststelling van het schoonmaakplan adviseert Eco2Clean een schoonmaakoverleg te organiseren dat op regelmatige basis plaatsvindt. “Aan dit overleg neemt altijd de voorman van de schoonmaak deel, iemand van de productie, van de kwaliteitsdienst en de technische dienst. Wij sluiten meestal tweemaal per jaar aan. Met het organiseren van dit overleg wordt de kwaliteit van de schoonmaak doorlopend bewaakt en waar nodig bijgesteld.”

www.eco2clean.nl

NOCOTECH-METHODE BEWEZEN EFFECTIEF PRODUCTIERUIMTEN GEGARANDEERD GEDESINFECTEERD

Nocotech is een geautomatiseerd desinfectiesysteem bestaande uit een machine; de Nocospray, de Nocomax of de Nocomax Wandmodel, en de vloeistof Nocolyse Food; een chemische verbinding op basis van waterstofperoxide (7.9%). Samen creëren ze een geïoniseerde droge desinfecterende damp. Het voordeel van de droge damp is dat deze op alle plekken in de ruimte komt; ook alle oppervlakken die in contact staan met zuurstof worden bereikt.

Om een droge damp te creëren, maakt elke Nocotech-machine gebruik van een ultra-snelheid-turbine waardoor de geïoniseerde lucht met een enorme snelheid uit de machine wordt geblazen. Deze lucht wordt onderweg verwarmd, wat het proces van ionisatie sterk verbetert. Wanneer de geïoniseerde lucht uit de machine wordt geblazen worden enkele druppels Nocolyse Food-vloeistof toegevoegd aan de geïoniseerde lucht.

GELADEN IONEN

Door dit proces worden de moleculen van de vloeistof gefragmenteerd tot een 'gasachtige' vorm, een droge damp, en geïoniseerd door overdracht van de positieve en negatieve ladingen van de lucht. Hierdoor ontstaan OH⁻ ionen; die hebben de desinfecterende werking. Het zijn dus niet de druppels zelf die desinfecteren. Het zijn de geladen ionen.

H₂O₂ in vloeibare vorm is een uitstekend desinfectiemiddel, maar oxideert op drastische wijze alle metalen. Het is dus sterk corrosief. Als droge damp is H₂O₂ maar liefst 16 keer sterker dan in vloeibare vorm. Ook verliest het de oxiderende eigenschap door de vorming van OH⁻ ionen en daarmee de corrosieve werking. Metaal, schakelkasten en elk ander oppervlak ondervindt geen nadelen.

DOSERING IS ESSENTIEEL

De dosering van het aantal milliliters is gerelateerd aan het resultaat dat behaald moet worden. In ziekenhuizen wordt curatief behandeld. Dat wil zeggen dat er micro-organismen aanwezig zijn die met één behandeling geëlimineerd moeten worden. Ziekenhuizen hebben vaak te maken met BRMO (Bijzonder Resistente Micro Organismen) die ongevoelig zijn voor

antibiotica en daarom erg gevaarlijk kunnen zijn in een ziekenhuis-omgeving. Daarbij zijn ze ook moeilijk te elimineren door de conventionele desinfectiemethoden. Met Nocotech lukt dat wel. De dosering voor zo'n eenmalige behandeling gaat vaak met 4, 5 of 6 ml/m³. Men bereikt daarmee eenvoudig een log 5 of 6 reductie, afhankelijk van het type BRMO. Dat is voldoende reductie om de ruimte daarna veilig te kunnen gebruiken.

In de voedingsindustrie ligt dit anders. Hier wordt dagelijks gedesinfecteerd, je zou kunnen zeggen: preventief. Zolang de desinfectie sterker is dan de toename van micro-organismen tijdens een productiedag, daalt de infectiedruk. De dagelijkse desinfectie kan volstaan met slechts 1 ml/m³. Bovendien komen we in de voedingsindustrie nauwelijks BRMO tegen.



GETEST DOOR MEERDERE LABORATORIA

De Nocotech methode is door verschillende onafhankelijke laboratoria getest op een aantal type micro-organismen. Dat deze micro-organismen met een dosering van 4, 5 of 6 ml/m³ gedood worden, is in de medische wereld alom bekend. Interessant om te weten is, hoe groot de reductie is met een dosering van 1 ml/m³, zoals in de voedingsindustrie gebruikt wordt.

In onderstaand overzicht geven we de resultaten weer:

	T0	T1	T2	T3
Staphylococcus	164	20	0	0
E.coli	34324	946	0	0
Yarrowia (gist)	10	0	0	0
Aspergillus (schimmel)	25180	20	0	0
Listeria	814414	18559	0	0
Salmonella	42432	5581	236	0
Pseudomonas	153	60	0	0

De getallen zijn het aantal kve (kolonie vormende eenheden)
T0 - zijn de beginwaarden
T1 - zijn de waarden na 1 behandeling met 1 ml/m³
T2 - zijn de waarden na de 2e behandeling. Alleen Salmonella is dan nog aanwezig omdat dit een snel groeiend type Salmonella is, en tussen elke behandeling 24 uur zit.
T3 - Ook de laatste koloniën Salmonella zijn geëlimineerd.

CONCLUSIE

Testen in een laboratorium zijn altijd anders dan de praktijk. In een laboratorium zijn de micro-organismen op een besmette plaat goed bereikbaar voor de droge damp. In de praktijk zitten micro-organismen 'verstopt' in hoekjes en gaatjes, hebben we te maken met een hoge luchtvochtigheid en luchtstromen. Aan de andere kant vindt men in de praktijk zelden aantallen kve's van micro-organismen zoals deze zijn gekweekt in een laboratorium. Deze testen bewijzen overtuigend dat met één behandeling met minimale dosering een enorme reductie behaald kan worden. Wanneer deze behandeling dagelijks wordt herhaald, beheers je de uitgroei van micro-organismen volkomen.

 www.simpeldesinfecteren.nl



Kwaliteit van Nederlandse bodem, Repak heeft 35 jaar ervaring in **dieptrekverpakkingoplossingen**. 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 verpakkingoplossing? Wij zijn uw partner!

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



*Superieure folie voor
het probleemloos
verpakken van uw vis
en zeevruchten*



Stormsweg 94,
2921 LZ Krimpen aan den IJssel
+31 (0)180 - 55 11 33
info@globalflexibles.com

www.globalflexibles.com

HIER KAN GEEN HYGIËNE-VOORSCHRIFT TEGENOP

Hygiëne staat in deze coronatijden volop in de belangstelling. Sterker nog, het onderwerp krijgt wat mij betreft nu eindelijk de aandacht die het verdient. De overheid roept mensen continu op zich aan hygiënevoorschriften te houden. Veruit de meeste mensen zijn zich, meer dan voorheen, bewust van hun eigen hygiëne. Dat biedt kansen voor bedrijven, onder meer in de voedingsindustrie, om mensen ook in hun werkomgeving op een positieve manier te betrekken bij hygiëne.

Meer dan de overheid heeft een bedrijf hiertoe de mogelijkheid. De groep is immers kleiner, je kent de medewerkers en zij zijn voor hun inkomen afhankelijk van het bedrijf. Het creëren van medewerkersbetrokkenheid bij zaken als hygiëne en voedselveiligheid is evenwel geen sinecure. De hele bedrijfscultuur zal er mee in overeenstemming moeten zijn.

Wie betrokken medewerkers wil, betreft hen bij de bedrijfsvoering, is oprecht geïnteresseerd in wat ze doen, bespreekt resultaten, biedt trainingen aan, geeft openheid bij veranderingen en vraagt naar verbeteringen.

Hoe vaak komt het echter niet voor dat hygiëne in het bedrijf een anonieme aangelegenheid is. Dat het gewenste gedrag ergens op papier of digitaal staat omschreven, maar er weinig mee gebeurt. Naar mijn mening heeft dit vooral te maken met een gebrek aan verbinding met het bedrijf en het management. Als medewerkers zich betrokken en veilig voelen, zullen ze vragen stellen en zaken aankaarten die in hun ogen beter kunnen.

Als dienstverlener zeg ik, in overdrachtelijke zin: als een kledingstuk bij ons in Helmond met een glimlach wordt opgevouwen, merkt de klant in Leeuwarden dat. De beste kwaliteitscontrole gebeurt in mijn ogen door een medewerker die van zijn werk houdt en zich verantwoordelijk voelt voor wat hij oplevert. Tegen zo'n bedrijfscultuur en betrokkenheid kan geen hygiënevoorschrift op.

Michel Heerkens

Directeur Lavans



HYGIËNE ALS PIJLER VOOR EETGEMAK

SCHOON EN VERS: ONLOSMAKELIJK VERBONDEN

Volgens maaltijdenleverancier Eetgemak verdient iedereen een verse, gezonde en lekkere maaltijd. Aan de basis liggen goede ingrediënten en de juiste receptuur, maar optimale hygiëne bij de bereiding is natuurlijk net zo onmisbaar.

Veel Nederlanders hebben al eens een maaltijd van Eetgemak gegeten. Elke dag rijdt dit bedrijf, met hun eigen energiezuinige wagenpark gevuld met 50.000 maaltijden, door het hele land op weg naar ziekenhuizen en zorginstellingen (de core business), kinderdagverblijven, tafeltje-dekjes-services en horeca.

VERSCHILLENDE DIEETWENSEN

De diverse doelgroepen enerzijds en trends en ontwikkelingen in eten anderzijds maken het

noodzakelijk om continu te vernieuwen. In ieder geval moet er in de recepturen worden geïnnoveerd, laat bedrijfsleider Eldert Meerkerk weten. "Een maaltijd voor een kinderdagverblijf ziet er anders uit dan een maaltijd voor een revalidatiecentrum. Onze afdeling Diëtetiek stemt de samenstelling van de maaltijden volledig af op de behoeften van onze klanten.

Met verschillende dieetwensen moet er worden ingespeeld op lichamelijk herstel. Koken we voor een afdeling Geriatrie, dan moeten we ons

kruidengebruik bij bereiding van de maaltijden aanpassen zodat deze wel de smaakpapillen triggeren. We zien daarnaast dat de vraag naar vegetarische maaltijden erg is toegenomen. Voeding is altijd in ontwikkeling. Ook wij gaan daarin steeds een stap verder." Eetgemak is gevestigd in Katwijk en bestaat sinds 2006.

HYGIËNE

Iedere maaltijd – natriumarm, eiwitrijk of vegetarisch - vraagt om een bereiding onder de juis-



Christeyns Pro vaatwasdoseersysteem

te omstandigheden. Een onberispelijke hygiëne op de bedrijfsvloer staat volgens Eldert bovenaan het lijstje. "Zonder een goede reiniging kun je niet aan de slag. Dat geldt bijvoorbeeld voor onze bedrijfshallen. En natuurlijk zeker voor onze vier keukens met potten en pannen. De kookketels waarin we de maaltijden bereiden, ondergaan bijvoorbeeld twee keer per dag een dieptereiniging. Onze vaatwasmachine-installatie is absoluut onmisbaar. Deze reinigt alle gastronom bakken waarin we al het bereide eten bewaren. Eetgemak heeft een eigen kwaliteitsdienst die wekelijks swabs neemt van verschillende onderdelen van de werkvloer, en zo controleert of de reiniging nog op het juiste niveau is."

HYGIËNEHULP

Er is weinig fantasie nodig om te bedenken wat de consequenties kunnen zijn van ook maar de kleinste hapering in de hygiëne. Een smetteloze keuken en dito hulpmiddelen dragen bij aan voedselveiligheid en -zekerheid en helpen besmettingen en recalls voorkomen. Eetgemak nam daarom Christeyns (voorheen Qlean-tec) in de arm, een producent van reinigings- en desinfectiemiddelen die producten levert in meer dan 50 landen. Naast producten voor de voedingsindustrie en professionele keukens, produceert het bedrijf ook voor laundry, retail en de automotivesector. De samenwerking met

Eetgemak nam een aanvang in 2013, toen de producent twee doseersystemen in de zo noodzakelijke vaatwasmachine-installatie plaatste. Eldert: "Voor die tijd maakten wij gebruik van een simpel doseersysteem, waarmee de dosering en ook de wasresultaten niet constant waren. Het doseersysteem van Christeyns werkt op basis van inductieve geleidbaarheid, waardoor de dosering altijd constant is. Ook bij een vervuild wasbad en vervuilde voelers. De concentratie zeep in het water en het wasresultaat blijven dus stabiel."

SERVICE

Sindsdien levert de producent ook andere hygiëne-oplossingen aan de Katwijkse maaltijdenleverancier. "We gaan altijd uit van een totaalconcept aan hygiëne", vertelt Maik van Leijden, sales manager food hygiëne. "Een A-tot-Z aanpak waarbij we de juiste producten combineren met service en advies. We fungeren als een one-stop-shop en leveren Eetgemak dus reinigingsmiddelen en materialen zoals papierdisposables, borstels, residu-strips, emmers en sponzen, maar vinden het net zo belangrijk om er altijd te zijn als dat nodig is", zegt hij.

De dienstverlening bestaat onder meer uit vier servicebezoeken per jaar. Hierbij worden bijvoorbeeld de concentraties zeep in de gelever-

de mobiele schuimunit en de vaatwasdoseerinstallatie gecontroleerd en waar nodig aangepast. De vaatwasdoseerinstallatie is kosteloos onder bruikleen geleverd. De technische dienst van Christeyns zorgt voor het onderhoud en vervangt twee keer per jaar preventief de doseerslangen van de doseerinstallatie, zodat deze optimaal blijft draaien. Daarnaast springt de dienst in bij technische calamiteiten.

RAPPORTAGE VOOR AUDITS

De samenwerking zorgt voor het waarborgen van een goede hygiëne en heeft volgens Eldert ook andere voordelen. "De technische dienst stelt na elk bezoek een rapport op met de resultaten van de metingen. Dat gebruiken wij vervolgens weer in ons kwaliteitsoverleg. Daarnaast kunnen we de rapportages overleggen bij controles zoals de FSSC 22000-audits. In de persoon van Maik hebben we bovendien een vast contact met een berg aan expertise bij wie onze medewerkers terecht kunnen met al hun vragen. Of het nu gaat om informatie over een reinigingsmiddel, of om hoe je vuil of een vlek het best verwijdert; het is allemaal belangrijk. Hygiëne is en blijft een van de belangrijkste pijlers van ons bedrijf."

www.eetgemak.nl
www.christeynsfoodhygiene.nl



NIEUW CONCEPT VOOR WEGEN, ETIKETTEREN EN SORTEREN

SNEL DIVERSE KLEINE BATCHES UITPRIJZEN

Visverwerkingsbedrijf Profish kan met minder mankracht moeiteloos voldoen aan de groeiende vraag naar verschillende etiketten binnen één winkelorder. Dankzij twee nieuwe weeg- en etiketteerlijnen van Espera, plus een unieke aanpassing van de ERP oplossing Reflex 3000 van ReflexSystems.

Profish Food B.V. in Twello verwerkt zalmen en witvis en levert deze vers voorverpakt aan de retail. We zien de vraag naar verschillende etiketteringen per winkelorder toenemen, zegt

Jan Hartgers, Technical Manager Profish. "Op elk etiket moet veel informatie. Onze klanten willen daarnaast hun groeiende diversiteit aan producten goed presenteren. De consument

wil herkenbare etikettering en in een oogopslag het verschil kunnen zien tussen bijvoorbeeld biologische of bbq-producten, naturel, gekruid of actiepakketten."

NIEUW CONCEPT

Doordat Profish voortdurend groeit, stonden er hiervoor inmiddels vier Espera-lijnen met elk maximaal twee bovenetiketten. Hartgers: "Daarmee picken we alle orders op winkelniveau. Dit jaar besloten we drastisch te investeren, het proces verder te optimaliseren, de doorlooptermijn te verkorten en nog flexibeler te worden. Daarmee gingen we naar Espera Nederland, waar we al lang tevreden klant van zijn. We vroegen ze een nieuw concept voor wegen, etiketteren en sorteren. We wilden minder lijnen met een hogere capaciteit, plus automatisering op hoog niveau. Alles moest passen binnen het bestaande pand. Bovendien wilden we doorwerken tijdens de verbouwing."

TWEE COMPLETE LIJNEN

Met die vragen startten de gesprekken tussen Jan Hartgers en Mischa Schmitz, Sales Manager & European Key Account Coördinator van Espera. Mischa: "Met als resultaat dat wij twee



complete lijnen leverden. Elke lijn bestaat uit een automatische krattenontstapelaar en een automatisch weeg- en etiketteersysteem met vier bovenprinter-applicators en één onderprinter-applicator. Het systeem heeft eveneens drie unieke meer-rollen-printers per lijn met elk vijf cassettes met etiketrol en een printer-applicator. De cassettes kun je zonder lijnstilstand uitnemen en vullen. Samen kunnen ze vijftien verschillende boven-etiketten plus een onder-etiket aanbrengen. Verder hebben we een automatisch sorteestation met tien sorteerposities geleverd."

CONNECTIVITEIT

Omdat de koppeling precies moest kloppen was ook Reflex Systems bij het project betrokken. Directeur Soufian Ouald L'Hadj: "Wij hebben vorig jaar een automatiseringsslag gemaakt bij Profish. Nu ging het om connectiviteit en vroegen ze om het ERP pakket Reflex 3000 te updaten tot een uitgebreidere naadloze koppeling op de Espera-EST driver. Hiermee is de Esperalijn voorzien van de juiste route en productinformatie. Als partner moeten we inspelen op deze tendens en de groeiende vraag naar digitalisering. Dat vraagt een pragmatische en innovatieve aanpak. Dat is hier goed gelukt."

Het resultaat mag er wezen, vindt Profish. Het bedrijf kan nu de orders van tien winkels in een keer picken, over de Espera laten lopen en daarna weer uitsorteren per filiaal. Sneller én met minder FTE's. Zelfs Arbo-technisch is dit een flinke vooruitgang nu werknemers zelf geen kratten meer hoeven te tillen.

SAMENWERKING


Het was een intensief proces, evalueert Hartgers. "Espera denkt oplossingsgericht. We konden 'om de bouw heen' werken. Dat we constant onze klanten konden belevaren was het belangrijkste. Espera en ReflexSystems zorgden dat alle data in orde zijn. Dankzij de meer-rollen-printers kunnen we kleine batches met veel verschillende etiketten snel uitprijzen. We hebben hiermee een grote slag gemaakt. Personeel moet goed leren werken met de nieuwe apparatuur, Espera optimaliseert de lijn verder. In die zin blijven we verbeteren."

De order van Profish aan Espera werd 13 maart 2020 geplaatst en voor 1 juli rolden de eerste verpakkingen van de nieuwe lijnen. Goed op tijd, ondanks dat het midden in de corona-crisis was, wat volgens Hartgers het project soms afremde. "Dan helpt een goede relatie." Mischa Schmitz beaamt dat. "Uiteindelijk is dit complexe project

dankzij de goede samenwerking tussen Profish, Espera en Reflex snel gerealiseerd."

HOE HET WERKT

Profish kan per lijn orders van tien winkelfilialen tegelijk verwerken. Orders komen centraal in het ERP systeem, waarna geëtiketteerde topsealverpakkingen op ordervolgorde worden klaargezet in kratten op een dolly. De kratten ontstapelen automatisch, een operator voert handmatig de verpakkingen in. Daarbij geeft de Flex 3000 van ReflexSystems de ordervolgorde aan. Een uniek buffersysteem zet de orders digitaal klaar in de Espera terminal. De individuele verpakking wordt gewogen, uit de vier topprinters worden één of meerdere boven-etiketten geprint en aangebracht. Hierop staat de actuele informatie uit het Reflex 3000 systeem. Hetzelfde geldt voor het onderetiket. Vervolgens gaat er een uitstootsignaal naar een van de tien uitsorteestations, waar een operator de geëtiketteerde verpakking in een krat pakt. Een supermarkt die 's morgens z'n order ingeeft, ontvangt diezelfde dag de juiste hoeveelheid voorverpakte vis in de gewenste (vele) variëteiten.

 www.profish.nl
www.espera.com
www.reflex-systems.nl

Mischa Schmitz en Jan Hartgers





4FOOD SOFTWARE

15 jaar
ervaring
in food



GRATIS DEMO VIA WWW.4FOODSOFTWARE.COM

Ervaar het gemak van software

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

- Verkooporders
- Recepturen
- Planning
- Voorraadbeheer
- Contracten
- EDI
- Inkoop
- Traceability
- Scanning
- Relatiebeheer
- Statistieken
- Klantportaal

www.4foodsoftware.com



RUYS vloeren

Foodsafe industriële vloeren



Vloerkwaliteiten:

- ✓ Vloeistofdicht
- ✓ Naadloos
- ✓ Chemisch resistent
- ✓ HACCP Veilig

www.ruysvloeren.nl info@ruysvloeren.nl

Snelloopdeuren voor de voedingsindustrie



VEILIGHEIDS-LICHTSCHERM
• standaard •



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

 24-uurservice, voor controle, onderhoud en reparatie

www.hormann.nl

HÖRMANN

Deuren voor woning en industrie

OVER LEF, DAADKRACHT EN POSITIVITEIT

Het zal niemand ontgaan: er is al enige tijd een tekort aan testcapaciteit voor corona in Nederland. Dat komt voor een groot deel door de manier waarop het testen georganiseerd is. Steeds vaker werd ons lab daarom door bedrijven uit de buurt en door klanten benaderd: 'Kunnen jullie ook testen op de aanwezigheid van corona op voedsel? En op oppervlakten? En, alsjeblieft, bij onze mensen met coronagerelateerde klachten; de wachttijd bij de GGD is te lang!' Wij waren niet het enige laboratorium dat deze vragen kreeg. Daarom hebben we als Fenelab de koppen bij elkaar gestoken. Kunnen wij, gezamenlijk, onze kennis en expertise aanbieden in de covid-diagnostiek?

Fenelab is een vereniging van geaccrediteerde laboratoria. Al enkele jaren ben ik vice voorzitter en sinds oktober voorzitter. Fenelab laboratoria zijn niet zo zichtbaar, tot er een crisis uitbreekt: BSE, fipronil, PFAS, stikstof... corona. Dan ontdekken we dat laboratoria als dienstverlenende tussenschakel een veel grotere impact op de samenleving en ons privéleven hebben, dan menig een zich realiseert.

In het begin zijn er veel ondernemers enthousiast over een gezamenlijk alternatief. Toch haken er al gauw een aantal af; ze durven niet, het past niet, het lukt niet. Ondernemers die kansen zien, vooral degenen die gewend zijn om snel te acteren, lef en slagkracht hebben, gaan dóór.

Als je met een 6-tal concurrenten een nieuw bedrijf start, is ondernemerszin essentieel. Je moet elkaar gaan vertrouwen en risico's durven nemen. Daadkracht hebben, snel kunnen beslissen en visie hebben. Je netwerk moet op orde zijn om de juiste mensen om je heen te kunnen verzamelen. Het is vooral samen dóén. Wat we ook ontdekken, en waar we heel veel van nodig hebben, is positiviteit.


Welke rol vervul jij; thuis, op je werk en in je netwerk? Neem jij, juist ook nu in deze coronatijd, de mensen om je heen mee met moed, daadkracht en positiviteit?

Pieter Vos
Directeur Nutrilab



GASLOOS EN DUURZAAM PRIMEUR IN DE NEDERLANDSE ZUIVELINDUSTRIE

Voor een nagenoeg gasloos en duurzaam productieproces van verschillende kaassoorten, is in een nieuw gebouw van kaasfabriek Rouveen Kaasspecialiteiten in het Overijsselse Rouveen een gecombineerde warmtepomp met waterkoeler van Sabroe Products Benelux, onderdeel Johnson Controls, geïnstalleerd. Een dergelijk type industriële warmtepomp is nog niet eerder in de Nederlandse kaasindustrie toegepast. De installatie produceert heet water tot 90°C en koud water tot -0,5°C. De kaasfabriek bespaart met deze installatie circa 800.000 m³ aardgas per jaar.

 www.rouveen-kaasspecialiteiten.nl



SLUITING VIC STERKSEL VARKENSONDERZOEK GAAT DOOR

Eind 2020 sluit het Varkens Innovatie Centrum (VIC) in het Brabantse Sterksel van Wageningen Livestock Research. Er wordt gewerkt aan een alternatief voor varkensonderzoek. Zo kijkt men naar maatwerkoplossingen, (inter)nationale praktijkbedrijven en testbedrijven. Ook kan er onderzoek met varkens plaatsvinden bij Carus in Wageningen en bij Wageningen Bioveterinary Research in Lelystad. Sommige onderzoeksvragen kunnen deels via laboratoriumonderzoek worden beantwoord of via studies met behulp van modellen. Wageningen Livestock Research is daarnaast intensief in gesprek met de Faculteit Diergeneeskunde van de Universiteit Utrecht over een gezamenlijke locatie met zeugen, biggen en vleesvarkens voor onderzoek en educatie.

 www.wur.nl



DESINFECTEREN MAATWERK DESINFECTIE OP BASIS VAN UV-C LICHT

Baaijens Industrial Equipment B.V. is al jaren bekend met de voordelen van UV-C lucht- en oppervlaktedesinfectie en gebruikt deze in haar totaalpakket aan oplossingen voor klanten in de voedingsmiddelenindustrie. Vanuit dit oplossingsgerichte karakter en door de betrokkenheid met mede ondernemers die het zwaar hebben door de beperkingen in verband met het COVID-19 virus, lanceren zij nu Baaijens UV-C Solutions, dat een exclusieve samenwerking heeft met het Oostenrijkse Sterilsystems. UV-C is een wetenschappelijk bewezen technologie waarmee op een milieuvriendelijke manier lucht, oppervlakken en water kan worden gedesinfecteerd. Bacteriën, schimmels, sporen én virussen worden met ultraviolet licht voor 99,999 % geïnactiveerd.

 www.baaijens.nl




SAMENWERKING LOKALE THEEPRODUCTENT 'TEA BY ME' GAAT PARTNERSCHAP AAN MET OPRICHTERS VEGETARISCHE SLAGER

Jaap Korteweg en Niko Koffeman, oprichters van De Vegetarische Slager, stappen in het Zundertse bedrijf Tea by Me. Met deze nieuwe samenwerking maakt de Brabantse theemaker zich klaar voor verdere groei in binnen- en buitenland met Europese theeplantages en verdere ontwikkeling van de lokale productiefaciliteit. De partners vonden elkaar in hun gedeelde passie voor natuur en bewust ondernemen. "We kweken lokaal thee en hebben daardoor een korte keten. Onze thee legt geen verre reis af, maar groeit op Nederlandse bodem waardoor we CO₂ omzetten in zuurstof," aldus Tea by Me-oprichter Johan Jansen.

Johan Jansen ontwikkelde met zijn bedrijf Tea by Me in acht jaar tijd een theeplant die in het Europese klimaat op eigen bodem kan groeien. Hij kweekt en verwerkt sinds 2018 Nederlandse thee onder de naam JOAN Local Teamakers. Deze thee won in hetzelfde jaar de prestigieuze AVPA International Teas of the World Contest in Parijs en is te vinden bij Plus, SPAR, Jumbo Foodmarkt, Sligro en Makro. Tea by Me verkoopt ook de speciaal ontwikkelde theeplant bij Intratuin, waarmee mensen thuis hun eigen kop thee kunnen maken.

Met het nieuwe partnerschap schaaft Jansen de theeproductie in Nederland op en opent op korte termijn een plantage en productiefaciliteit in het buitenland om ook daar lokaal thee te maken. De gesprekken tussen Tea by Me en de oprichters van De Vegetarische Slager startten een jaar geleden –hoe kan het ook anders- met een kop thee. Jaap en Johan zijn allebei boer en dat scheidt een band. Jaap, Niko en Johan hebben elkaar gevonden in de drive de wereld nog een beetje mooier te maken. In dit geval doen ze dit door mensen blij te maken met een lekkere, gezonde en lokale kop thee.

 www.teabyme.eu/nl/



EUROPEES SAMENWERKINGSPROJECT TRACK VERBETEREN TRACEERBAARHEID AGRIFOOD

Hoe kan het Europese beleid de Europese agrifood-sector verder ondersteunen? Dat was de hoofdvraag tijdens de slotbijeenkomst van het project TRACK. Doel van dit project was het bevorderen van de toepassing van big data en het verbeteren van de traceerbaarheid van agrifood, vooral op het gebied van productie. In twee jaar tijd werden bijna 400 Europese ondernemingen ondersteund en/of begeleid. Conclusie: er is een grote behoefte aan maatwerk. De sector is uniek en moeilijk te vergelijken met andere sectoren; onder meer omdat er met verse producten wordt gewerkt en voedselveiligheid een belangrijk thema is.

TRACK is een samenwerking tussen vijf clusterorganisaties: Vegepolys Valley (Frankrijk, coördinator), Greenport West-Holland (Nederland), Technological Corporation of Andalusia (Spanje), AgroTransilvania Cluster (Roemenië) en Emilia-Romagna Regional Agrifood Clust-ER (Italië). Het ondersteunde ICT-leveranciers om hun aanpak en aanbod aan de agrifood-sector te verbeteren. In totaal werden bijna 400 bedrijven bereikt; sommigen van hen kregen directe steun. Zo kregen ze begeleiding, waren er regelmatig publiek toegankelijke webinars over digitalisering (deze zijn nog steeds beschikbaar op www.trackgrowingdata.eu) en organiseerde TRACK 1-op-1-bijeenkomsten. De aanbevelingen uit het TRACK-project worden verzameld en verder verspreid.

 www.traceabilityandbigdata.eu/projects/trackgrowingdata

SLACHTEN, VERWERKEN EN INVRIEZEN BIJ WESTFORT:

EFFICIËNT EN DUURZAAM ONDER ÉÉN DAK

Westfort Vleesproducten realiseert in IJsselstein een van de modernste vleesverwerkingslocaties wereldwijd: efficiënt, innovatief, diervriendelijk en duurzaam. Op dit moment wordt er gebouwd aan een moderne verwerkings- en inpakfaciliteit met geïntegreerd vrieshuis. Met Bruchapanelen verwerkt door Inoflex en de koel- en vriesdeuren van Metaflex. Het gedeelte vrieshuis kan eind dit jaar al in gebruik worden genomen.



“De varkenssector zal niet meer groeien,” verwacht Egbert Kruiswijk, commercieel directeur van Westfort Vleesproducten, “maar inkrimpen doen we niet! Daarom zetten we de komende jaren stevig in op nieuwe concepten. Nu al bieden we Keten Duurzaam Varkensvlees, Beter Leven 1 ster, Antibioticavrij Leven Garantie, Patron en Biologisch varkensvlees; alles van Nederlandse bodem. Dat gamma gaan we verder uitbreiden. Ook gaan we aan de slag met het nóg beter verwaarden van het varken. Per dag verwerken we circa 1.000 ton varkensvleesproducten, per jaar meer dan 250.000 ton. Een aantal bijproducten eten we in Nederland en Europa niet, terwijl men die in Azië en Afrika juist heel lekker vindt. Met een geïntegreerd vrieshuis kunnen we verwerken, sneller invriezen en vanuit hier gelijk naar de haven vervoeren voor de export.”

VOLOP INNOVATIES

Bijzonder is dat alle handelingen die aan een

geslacht varken plaatsvinden, onder één dak zijn samengebracht. “Met alle kennis die we in huis hebben, komen we samen tot een plan: hoe zetten we de lijnen zo efficiënt mogelijk in elkaar om zo energiezuinig te produceren”, vervolgt Egbert. “Afsnijden en uitbenen gaan we in één handeling doen. Op de diverse lijnen hebben we in de loop van de jaren allerlei arbo-technische innovaties doorgevoerd, en dat blijven we doen. Producten die bevroren moeten worden, transporteren we straks automatisch richting de vriezer. De stap van inpakken op een aparte locatie, naar het vrieshuis brengen en vandaaruit weer terug, halen we er compleet tussenuit. Dit scheelt ontzettend veel transportbewegingen.”

LANGETERMIJN DENKEN

De innovatieve slachtlijn was in 2015 gereed. Toen nam Westfort ook een unieke vergistingsinstallatie in gebruik en hadden ze een primeur met de allereerste Nereda industriële waterzuivering. Westfort kan zélf thermisch 100 procent

elektrisch 25% van de energievraag opwekken. Rob Stekelenburg van projectmanagement en ingenieursbureau PROMAD, al vanaf het eerste uur betrokken bij alle verbouwingen en nieuwbouw, vertelt: “De uitbreiding bouwen we nu volledig onder BREEAM Outstanding (het hoogste niveau). De doelstellingen van BREEAM-NL richten zich op gezondheid, sociale aspecten en comfort voor de werknemers, en natuurlijk op energiebesparing en duurzaamheid. Mijn voorstellen zijn niet altijd de goedkoopste”, geeft hij ruitertlijk toe. “Maar ze dragen op de langere termijn wél bij aan duurzaamheid en kostenbesparing, bijvoorbeeld doordat ze de efficiency verhogen of energiewinst opleveren.”

ENERGIEBESPARING

“Zouden we bijvoorbeeld volgens het bouwbesluit bouwen, dan moeten de gevelpanelen 12 cm dik zijn”, vertelt Rob verder. “Westfort kiest hier voor een dikte van 14 cm, om zo een hogere rc-waarde (isolatiewaarde, red.)

SISMATEC

process & packaging solutions

MADO WOLVEN, ZAGEN EN CUTTERS

STATE-OF-THE-ART TECHNOLOGIE
VOOR MODERNE VLEESVERWERKING



Twentepoort Oost 8
7609 RG Almelo, The Netherlands

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

info@simatec.nl
www.simatec.nl

Polymark

Wij zijn dé specialist in:



Uniformbeheer



Een zaak van vertrouwen

Polymark B.V. | Groninghaven 30 | 3433 PE Nieuwegein | The Netherlands | +31 (0)30 606 02 74 | info@polymark.nl | www.polymark.nl

te realiseren. De panelen voor de vriescel zijn om dezelfde reden 22 cm in plaats van 20 cm dik. We hebben daarnaast een deal gemaakt met Inoflex, de leverancier van de panelen: zij nemen al het snijafval terug om te recyclen. Vroeger werd dat naar de afvalverwerker gebracht. Dit is veel duurzamer.”

“Een ander voorbeeld: om energieverlies te voorkomen zijn goede deuren essentieel. Als die niet 100% hermetisch sluiten en optimaal functioneren, kun je de temperatuurcondities in koel- en vriesruimten niet waarborgen. De deuren bij Westfort zijn allemaal van Metaflex; zo'n 135 totaal”. In de gebouwen zien we een grote verscheidenheid, zoals de Polaris schuifdeur (foto rechts) in koel- en in vriesuitvoering, de KDM koeldraaideur, de VDM vriesdraaideur en de BDM draaideur. Allemaal in cirkelgematteerd RVS uitgevoerd voor een hygiënische en uniforme uitstraling. Over het waarom van deze keuze, zegt Egbert nuchter: “We werken alle jaren al met Metaflex, bij alle nieuwbouw én al onze verbouwingen. En als iets goed is, waarom zou je dan wat nieuws proberen? Deze deuren zijn duurzaam en van bewezen kwaliteit.”

OPERATIONEEL

“Bij een groot project als dit doen zich altijd onvoorziene zaken voor”, vertelt Rob. “Dan is het essentieel dat je bouwpartners om je heen verzamelt die flexibel zijn en zich betrokken voelen.



Dat we ons hier allemaal betrokken voelen met het werk, en met elkaar snel problemen kunnen oplossen, is goud waard. Het streven is om de nieuwbouw in delen op te leveren. Medio 2021 is alles operationeel.” En dan? Is het bouwen en verbouwen dan even klaar? Egbert lacht: “Nee hoor! Als deze fase van het bouwproces is afgerond, gaan we gewoon verder; terug naar het gebouw waar we in 2005 zijn gestart hier in IJsselstein. Verder gaan we ons, onder andere, toeleggen op het kunnen

slachten van de moederdieren van vleesvarkens. Dat doen we in onze tweede slachterij in Gorinchem. Deze dieren worden nu door heel Europa heen geëxporteerd. Wij denken dat we dat vlees in Nederland beter kunnen verwaarden. Ja, zo blijven we lekker bezig!”

 www.westfort.nl
www.metaflexdoors.nl
www.inoflex.nl
www.promad.nl

©CHEPFLIX



Polaris schuifdeur

©INOFLEX

PRODUCTINFORMATIE
KONINGSOESTERZWAM UIT EIGEN LAND

De belangstelling voor uitheemse paddenstoelen neemt in heel Europa toe vanwege de actuele voedingstrends van minder suiker, zout en vlees en gezonde voeding. De Koningsoesterzwam kennen we als geïmporteerde versie onder de naam Eryngii en is perfect als alternatief voor vlees in gerechten. Voor de Nederlandse teelt van de Koningsoesterzwam wordt geen enkel chemisch hulpmiddel gebruikt. Het substraat waar de paddenstoelen op groeien, bestaat uit houtzaagsel (restproduct uit meubelmarkering) met water waar mycelium (schimmelvezels) aan is toegevoegd. Deze voedingsbodems worden in afgesloten zakken als blokken in geklimatiseerde teeltruimtes geplaatst. Daar worden ze stuk voor stuk met de hand gemasseerd om de schimmelstructuur te verbreken en knopvorming te stimuleren.

Zodra de Koningsoesterzwammen zich als kleine paddenstoeltjes manifesteren, worden de zakken opengemaakt, zodat ze zich volledig kunnen ontwikkelen. Het oogsten gebeurt geheel handmatig, waarbij de paddenstoelen worden afgesneden als ze uitgegroeid zijn. Het overgebleven substraat wordt hergebruikt als bodemverbeteraar voor nieuwe gewassen. Zo is het gehele proces biologisch, duurzaam, lokaal en draagt bij aan een circulaire economie.

 www.oakfield.nl



PRODUCTINFORMATIE
PLANTAARDIGE BRAADWORST

Vivera breidt haar assortiment uit met een 100% plantaardig alternatief voor de braadworst. Uit een recent consumentenonderzoek (Normec consumentenpanel N=75*) komt deze braadworst als beste uit de test op smaak én bite in vergelijking met andere vegetarische braadworsten. Productontwikkelaar Robin Haakmat van Vivera: "Onze Plant braadworst geeft een goede worstbeleving, met een vleesachtige structuur: hij is niet te glad, de sappigheid is optimaal en het velletje van alg geeft de worst na bereiding een lekker krokantje."

Uit onderzoek van Markteffect (n = 2005) blijkt dat Nederlanders steeds vaker voor vleesvervangers kiezen. Bijna de helft (46%) van de respondenten kiest maandelijks gemiddeld 1 tot 3 keer per week (stijging van + 6%) voor een vleesvervanger bij - met name - de avondmaaltijd. Bijna 1 op de 6 respondenten (16%) geeft aan in de afgelopen 12 maanden meer vleesvervangers te zijn gaan eten op weekbasis. Vleesvervangers zijn volgens hetzelfde onderzoek overwegend populair bij het zogenaamde 'AGV-tje' (aardappelen, groente en vlees), pasta en stampot.

 www.vivera.com

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN
TOP TIEN TRENDS 2021

Wat zijn de grote trends van 2021? Volgens het Top Tien Tends rapport van Innova Market Insights staat de roep om transparantie met stip op één. Duidelijk is dat COVID-19 een grote invloed zal hebben op onze winkel- en eetgewoonten.

1. TRANSPARANTIE

Uit de Innova Consumer Survey 2020 blijkt dat zes op de tien consumenten wereldwijd geïnteresseerd is om meer te weten te komen over waar voedingsmiddelen vandaan komen, het welzijn van mens en dier, transparantie van de toeleveringsketen, plantaardige voeding en duurzame bevoorrading. Het vergroten van de transparantie om tegemoet te komen aan de eisen van de consument op het gebied van ethiek, milieu en clean label is van groot belang.

2. PLANT-FORWARD

Naarmate trends van voeding op basis van planten de status van 'mondiaal fenomeen' bereiken, ontwikkelt de productgroep zich verder. De toenemende populariteit stimuleert de uitbreiding naar verschillende regio's en categorieën, met inbegrip van een versnelde vraag naar nieuwe formules en meer verfijnde alternatieven. Volgens de Survey zijn de vier hoofdredenen om plantaardige alternatieven te overwegen: gezondheid, dieetvariatie, duurzaamheid en smaak.

3. MAATWERK

Gepersonaliseerde voeding staat in de schijnwerpers. Consumenten gaan op zoek naar voedingsopties die passen bij hun unieke levensstijl en verwachten een op maat gemaakte benadering van eten; met technologische doorbraken, continu nieuwe producten en opwindende zintuiglijke ervaringen. Uit de Survey blijkt dat 64% van de consumenten



wereldwijd meer manieren heeft gevonden om hun leven en producten af te stemmen op hun individuele stijl, overtuigingen en behoeftes.

4. NIEUW OMNICHANNEL ETEN

Omdat foodservice en retail elkaar steeds meer overlappen, kunnen consumenten eten wat, wanneer en waar ze dat willen. Ze zijn op zoek naar gemak, rijkere ervaringen en toegankelijke verwennerij. Meer thuis koken stimuleert de vraag naar handige maaltijdkits en naar verfijnde ingrediënten. Dit resulteert in nieuwe voedselervaringen. De Survey concludeerde dat 46% van de consumenten gelooft dat restaurantproducten een handige manier zijn om de restaurantervaring en -smaken thuis te bereiken.

5. IN OVEREENSTEMMING MET IMMUNITEIT

Voortdurende angst als gevolg van COVID-19 zal de consument ertoe aanzetten om prioriteit te geven aan het eigen immuunsysteem. Volgens de Survey 2020 zijn zes van de tien consumenten wereldwijd in toenemende mate op zoek naar voedingsmiddelen die hun gezondheid ondersteunen, waarbij een op de drie zegt dat de bezorgdheid over de gezondheid in 2020 is toegenomen ten opzichte van 2019. Ingrediënten die de gezondheid stimuleren, zullen het komende jaar een belangrijke rol spelen.

De overige vijf trends zijn: (6) Voedingshackers, (7) Stemming, (8) Product mashups: wanneer trends botsen, (9) Moderne Nostalgie en (10) Tijdperk van de Influencer.

 innovamarketinsights.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

SAMEN OVER DE CORONA-GREPPSEL

We back-uppen álles. Het moet daar in 'de cloud' ondertussen barstensvol liggen. Ik krijg een beeld van een verhuurbedrijf voor opslagboxen, ieder hok volgestouwd met prachtige spullen (data), maar ook met heel veel overbodige rommel. Gaat er softwarematig iets mis, dan vinden we het wel terug, als je het goed geregeld hebt. Maar wat als er hier 'op aarde' wat mis gaat? Heb je dat in deze tijd ook goed geregeld?

Ging er 'vroeger' fysiek wat mis: een brand, stroomstoring of overstrooming (zie de problemen tussen Venetië en de Alpen); dan hielp je elkaar als bedrijf. Ik ken genoeg verhalen van concurrenten die bij een calamiteit even bijsprongen en tijdelijk de productie overnamen, inclusief personeel, en gewoon 24/7 gingen draaien om de eerste weken te overbruggen. Nu, met de anderhalvemetermaatschappij en de tweede, intelligente, lockdown, zie ik hoe dit 'we lossen het samen op' wel heel lastig wordt.

Een bedrijf waar een forse corona-uitbraak heeft plaatsgevonden en daardoor deels of helemaal platligt 'uit de brand' helpen? Nee. We lopen er met een grote boog omheen. We mijden fysiek contact alsof ze de pest hebben. Een totaal nieuwe situatie.

Ondertussen blijft het zo dat klanten niet zeuren als je niet kunt leveren; die zoeken een alternatief. Jouw - niet kunnen leveren - is maar kort hun probleem; ze gaan gauw naar een ander. Uit een onderzoek naar de gevolgen van brand is gebleken dat 20% van de bedrijven die de calamiteit goed hebben doorstaan, 5 jaar later toch failliet zijn. Oorzaak: het verlies van hun klantenkring, iets waar ze jarenlang in hebben geïnvesteerd om die te krijgen. Hoe zal dit in de post-corona tijd uitpakken?

Kartelvorming is niet toegestaan, en terecht. Maar in die anderhalvemetermaatschappij moet toch genoeg ruimte zijn om, ondanks alles, voor elkaar te kunnen blijven zorgen?! Voor collega's én voor concurrenten. Anders gaan we er allemaal aan.

 www.bessels.com

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





Familiebedrijf kiest voor
hygiënische en slagvaste wanden,
plafonds en wandbescherming

TOEKOMSTBESTENDIG EN FOODSAFE

VOEDINGSGROEP TER BEKE RENOVEERT FABRIEK

Toekomstbestendig en op-en-top hygiënisch moest de vleesversnijdings- en verpakkingsfabriek van Ter Beke worden. Veel kleine werkplaatsen werden omgebouwd tot een paar grote ruimtes, waarin geen voeg te vinden is. Om dit te realiseren, kwam het bedrijf terecht bij Isokonstrukt, de installateur van PolySto HACCP stootranden en B-Hygienic hygiënische wand- en plafondoplossingen. Ter Beke is blij met de verbouwing: “We kunnen nog jaren vooruit.”

“Als ik hier over tien jaar sta, wil ik geen roest of schimmel zien.” Dat was, in een notendop, de opdracht die Charles Van Lerberghe meegaf bij de verbouwing van de fabriek. Hij is plantmanager van de fabriek van Ter Beke in Veurne

(West-Vlaanderen), één van de vijftien productielocaties die het bedrijf telt in voornamelijk België en Nederland. Van Lerberghe vertelt: “Voor de verbouwing kwam ik bij Isokonstrukt terecht, dat als onderdeel van The Hygienic Solutions Group bekend is vanwege hun knowhow en oplossingen op het gebied van industriële, hygiënische productieomgevingen. Zij kwamen met een duurzame oplossing op maat.”

VAN SLAGER TOT MILJOENENBEDRIJF

Het beursgenoteerde Ter Beke – goed voor een jaarlijkse omzet van circa 750 miljoen euro – is actief in twee divisies: de productie en versnijding van vleeswaren en de productie van kant-en-klaarmaaltijden. De laatste tak richt zich vooral op lasagnes en andere Italiaanse gerechten. Bij de eerste divisie ligt de oorsprong van de voedingsgroep: slager Francies Coopman richtte in 1948 Ter Beke op en ver-

kocht in eerste instantie vooral salamiworsten. In de ruim 70 jaar die volgden, groeide het familiebedrijf uit tot een begrip in de Europese branche.

“Inmiddels zijn er een kleine 3.000 vaste medewerkers in dienst bij Ter Beke,” vertelt Van Lerberghe. “In deze fabriek in Veurne zijn dat er zo’n 150. Hier richten we ons op het versnijden en verpakken van vleeswaren voor Belgische retailklanten.” Bert De Waegenaere, directeur bij Isokonstrukt, voegt toe: “Dat dient in uiterst hygiënische omstandigheden te gebeuren. Door de immer oplopende tijdsdruk is het belangrijk dat een klant snel moet kunnen schakelen. Daarbij hoort het snel en goed schoonmaken van ruimtes en machines, maar ook het verbeteren van de flow tussen de verschillende afdelingen. Met B-Hygienic en PolySto oplossingen kunnen wij hieraan bijdragen.”

Bert De Waegenaere



Volgens Van Lerberghe staat Ter Beke bij haar afnemers echt bekend als kostprijsbreker. Maar ook maatschappelijk en duurzaam ondernemerschap zijn belangrijke pijlers. Als grote speler is de voedingsgroep onder andere betrokken bij tal van Belgische en Europese organen, zoals het Nationaal Voedings- en Gezondheidsplan, en ontwikkelt het bedrijf in samenwerking met leveranciers verpakingsconcepten van hernieuwbare bronnen.

ONBENUTTE RUIMTES

Ook op fabrieksniveau loopt ter Beke graag op de troepen vooruit. Zo is in de fabriek in Veurne vorig jaar een gloednieuw machinepark aan-gelegd voor zowel het versnijden als verpakken van het vlees. Daarmee is een flinke efficiëntie-slag behaald. Van Lerberghe: “Wij hadden vroeger veel kleine lokalen, maar vanwege de indeling en vanuit hygiënisch oogpunt waren die niet voldoende geschikt om te gebruiken voor het productieproces. Die ruimtes bleven dus onbenut. Bovendien houden we jaarlijks

onze infrastructuur tegen het licht; die kon in de fabriek ook beter.”

Ter Beke besloot daarom om eigenhandig de kleine ruimtes af te breken en eind 2019 te starten met een verbouwing die begin dit jaar resulteerde in twee magazijnen voor folies, een wasruimte voor de karren en een hygiënesluis waardoor de medewerkers zich verplaatsen van de low-risk naar de high-risk afdeling. Wat betreft hygiëne waren er een paar heldere eisen, vertelt Van Lerberghe: “De wanden moesten slagvast, goed afwasbaar én gemakkelijk te onderhouden zijn vanwege het stevige reinigingsproces. Voorheen waren de voegen tussen de wanden, vloer en plafonds afgewerkt met siliconen, maar dat vergroot het risico op bacteriegroei. Ook de butsen en krassen met roestvorming op gelakte, stalen sandwichpanelen, waren een groot probleem. We wilden een toekomstbestendige en foods-afe productieruimte die nog zeker tien jaar mee kan. Gelakte, stalen sandwichpanelen

zijn veel te snel beschadigd, die komen hier niet meer binnen.”

VOEGEN

Voor de bekleding van de bestaande wanden werd gekozen voor B-Hygienic RenoCem: hygiënische voorzetpanelen die mechanisch bevestigd én verlijmd worden tegen beschadigde wandpanelen. De voegen zijn duurzaam afge-werkt met Hygiseal. De Waegenaere: “Dit is een uniek 1-component product dat we zelf hebben ontwikkeld. Het schimmelt nooit en kan onder hoge druk niet uitgewassen worden. Bovendien is het ‘embossed’ oppervlak van onze B-Hygienic materialen voor wand- en plafondafwerking gemaakt van glasvezel versterkt polyester. Het reliëf design houdt het schuim effectief vast. Nadien dient er enkel met water te worden nage-spoeld en gedesinfecteerd. Het gevolg is dat Ter Beke nu 30 procent minder reinigings-producten verbruikt.”

De nieuwe polyester wanden in de fabriek werden beschermd met chemisch verankerde oersterke prefab PolySto Cleanrock stootranden. De Waegenaere: “De massa is dubbel zo sterk als beton en zuigt totaal geen water op. Ook zijn er PolySto inox stootpalen en PI-beugels - gevuld met beton om snelle blutsvorming te vermijden - aangebracht. Als er een heftruck tegenaan rijdt, ontstaat er nooit schade. B-Hygienic en PolySto sluiten dus naadloos op elkaar aan!”

Isokonstrukt – al meer dan 25 jaar actief in de voedingsindustrie - had voor Ter Beke al eerder projecten gerealiseerd in binnen- en buitenland. De verbouwing is opnieuw perfect verlopen, volgens Van Lerberghe: “Hiermee kunnen we nog jaren vooruit! Volgend jaar gaan we een ander deel van de fabriek renoveren. Dan rekenen we weer op Isokonstrukt, het service- en montagebedrijf van de fabrikanten PolySto en B-Hygienic.”

www.isokonstrukt.be
www.b-hygienic.com
www.polysto.com
www.att.eu



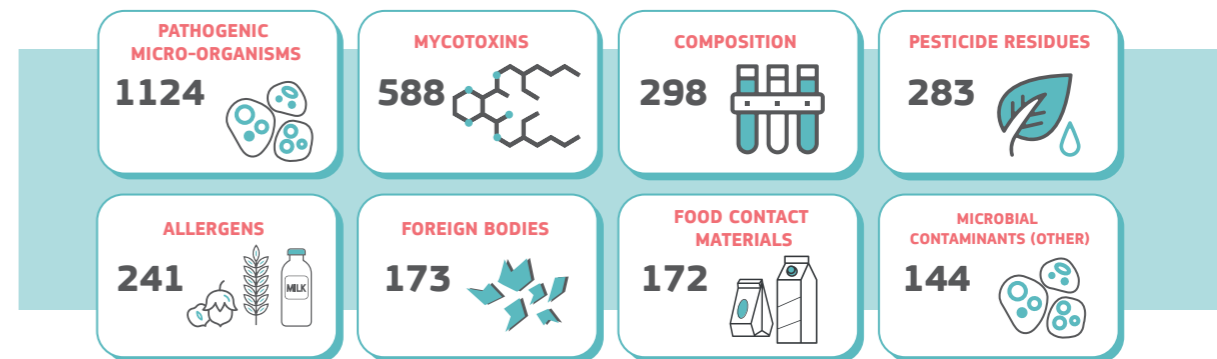

RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED (RASFF)
 Annual Report 2019



NOTIFICATIONS BY PRODUCT CATEGORY



NOTIFICATIONS BY HAZARD 2019



Rittal – The System.

Faster – better – everywhere.

Gegarandeerd schoner met Rittal & Hummel!

Hygienic Design behuizingen, klimatisering en kabelwartels



White papers & blogs vindt u op www.expert.rittal.nl/food

KASTSYSTEMEN

STROOMVERDELING

KLIMATISERING

IT-INFRASTRUCTUUR

SOFTWARE & SERVICE

FRIEDHELM LOH GROUP

