



VERPAKKEN & VERPAKKINGEN

- MARCEL KEUENHOF
- SLAGERIJEN KALDENBERG
- ASPERGETELER TEBOZA
- SIMONS HALAL FOOD
- OPTIMAAL VOEDSELETIKET



FUTURE PROOF IN FOOD

TAKE IT TO A HIGHER LEVEL



VOLG DEZE IMPOSANTE LIVE STREAM! ONTDEK OP 18 MAART 2021 DE REVOLUTIE IN FOOD!

HET GAAT IN ELK GEVAL NIET OVER;

- Standaard bedrijfspromo
- Online demoruimte
- Partieel productieproces
- Slegers verkooppraatje
- Branchebepaalde informatie
- Mono-onderneming concept

Wil je weten wat het wél is?

MELD JE DAN NU AAN VIA
[SLEGERSEXPERIENCECENTER.COM](https://www.slegersexperiencecenter.com)
OF SCAN DEZE QR-CODE:



MIS HET NIET!

YouTube Live



Slegers Technique 

the art of slicing and interleaving

Slegers Technique B.V.
Klommenmaker 4
5253 RH Nieuwkuijk
Nederland
Telefoon: +31 (0)73 5118230

Van de hoofdredacteur

ZITTEN WE OP ÉÉN (VERPAKKINGS)LIJN?

Sinds kort heb ik een leesbril nodig. Ja, lach maar: het is zover. Ik heb er gelijk maar een stuk of wat aangeschaft, want ik heb een pesthekel aan zoeken. Nu zit er dus één in mijn handtas, ligt er één bij de computer, één op mijn nachtkastje, en sowieso één in de keuken. Want zonder bril kan ik de kleine lettertjes op verpakkingen eenvoudigweg niet meer lezen. Mét trouwens ook niet altijd. Ik probeerde laatst tevergeefs de gebruiksaanwijzing, geprint in witte letters op een doorzichtig etiket op een zak risottorijst te lezen. Ik rommelde wat met een donker gekleurd papiertje in de zak met rijst, en ja hoor: daar kwam de gebruiksaanwijzing tevoorschijn. Er is nog heel wat werk aan de winkel om voedsletiketten duidelijker te krijgen.

Ook de verpakking waar dat etiket óp zit, vraagt om aandacht en verbetering. Je kent het wel: je peutert en peutert aan een lipje van de folie van een dichtgesealde verpakking vleeswaar, maar krijgt er geen grip op. Het lipje is te kort, of zit te strak. Ongeduldig grijp je naar een oplossing: de schaar! De verpakking beloofde hersluitbaar te zijn, maar die optie is na deze ingreep verdwenen. Dan maar een vershoudbox. Maar dát past niet: de verpakking is te breed.

Nóg beter in het oproepen van ergernis zijn trouwens politici. In de debatten op tv voor de aankomende verkiezingen onderbreken ze elkaar en eisen dat de anderen hen laten uitpraten. Dat was helaas niet heel anders bij het Voedselverkiezingsdebat, georganiseerd door het CBL, de LTO en FNLI. Ook hier buitelden de politici over elkaar heen met snedige opmerkingen en ferme uitspraken als 'het moet afgelopen zijn met de regeldiarree die op ons neerspettert!', zonder écht naar elkaar te luisteren. Pas bij het slot, als de initiatiefnemers zelf om de tafel zitten, daalt de rust neer in het gesprek. De presentator verwondert zich over hun eensgezindheid, waarop Cees-Jan Adema van de FNLI nuchter verklaart: "Als consumentengedreven organisaties zouden we toch geen knip voor de neus waard zijn als we niet serieus én vooral ook sámen met duurzaamheid, gezondheid en prijsvorming aan de slag zouden gaan!"

Ook 'het speelveld' zelf, jullie dus, de koplopers in de branche, laten in deze editie weer zien dat het kan. Zonder geouwehoer, zonder kleine lettertjes, maar door te dóen. Door aan de slag te gaan met toekomstbestendiger en duurzamer verpakken. Wég is mijn ergernis!

Judith Witte
judith@b2bcommunications.nl



Inhoud

THEMA: VERPAKKEN & VERPAKKINGEN



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN TOEKOMSTBESTENDIG VERPAKKEN

Een voedingsproducent, een leverancier van verpakkingsfolie, een machinefabrikant en een automatiseerder, allemaal toevallig óók consument, schuiven samen aan in een zoom-meeting, om te praten over trends en ontwikkelingen in toekomstbestendig verpakken.

EN VERDER...

OSV netwerk	6
Sleegers Experience Center	22
Natuurvlees met skinpack	24
Column Pieter Vos	27
Samenwerking JacKit-Sealwise	33
Simons Halal Food	36
MAP verpakkingen	40
Optimaal voedsel etiket	42

Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print. 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:** @itsanan/shutterstock **Aan deze uitgave werkten mee:** Janneke Vermeulen, Dominique van den Boogaard, Esther van der Lelie, Marjolein Straatman, Femke Niehof MSc, Ulphard Thoden van Velzen, Maxence Paillart **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 2021:** b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteuren 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.

INTERVIEW

MARCEL KEUENHOF: 'ALTERNATIEVEN VOOR KUNSTSTOF ZIJN NIET ALTIJD DUURZAMER'

Duurzaamheid is onbetwist het grootste thema als het gaat om de toekomst van verpakken. De perceptie van de consument, de marketingafdeling en het gebrek aan kennis staan een écht duurzame verpakking soms in de weg. Over die en andere uitdagingen spreken we met verpakkingstechnoloog Marcel Keuenhof.

10



BEDRIJFSREPORTAGE

VERS EN VEILIG NAAR DE KLANT

Nederlanders zijn dol op asperges. Met name de vraag naar geschildte exemplaren blijft stijgen, merkt de Limburgse aspergeteler Teboza. Dankzij een nieuwe verpakkinglijn kunnen grotere volumes van het witte goud hun weg vinden van kwekerij naar bord.

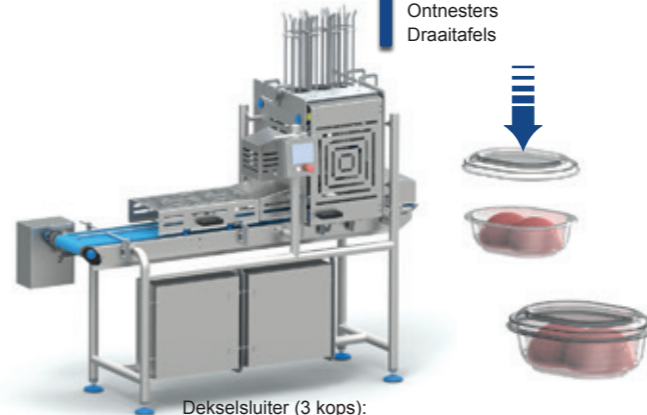
WETENSCHAP

VERPAKKEN VERSUS VERLIEZEN

Het vinden van een duurzame verpakking voor voeding is een complex vraagstuk, dat vraagt om een multidisciplinaire aanpak waarin verschillende expertises hun kennis en kunde bundelen.



Hamburgervormmachines
Stavenvormmachines
Ballenvormmachines
Verpakkingslijnen
Dekselsluiters
Vulmachines
Ontnesters
Draaitafels



Dekselsluiter (3 kops):
- Geschikt om verschillende schalen te dekselen.
- Zowel de koppen als de cassettes zijn uitwisselbaar, waardoor meerdere variaties van schalen mogelijk zijn.
- Extra opties mogelijk: zoals het verdraaien of in lijn plaatsen van schalen.
- Hygiënisch ontwerp.

Goudstraat 26
2718 RC Zoetermeer
T +31 79-3416646

info@tapmachinebouw.nl
www.tapmachinebouw.nl



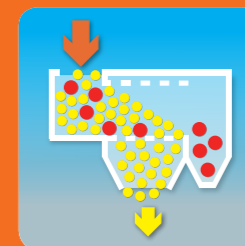
Samen met Scharff
komen wij pas op stoom

Riny Engels - Marel



STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLLIE

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



Controle
zeving en
fractionering

AZO® Wervelstroom zeeftechnologie

- betrouwbaar
- bewezen technologie
- universeel inzetbaar



AZO®
www.azo.com

EVEN VOORSTELLEN

15 JAAR LID VAN DE OSV



Domagoj Gobac, adviseur GO Consulting
Onafhankelijk adviseur op het gebied van koeling en koeltechniek, vooral voor de voedingsmiddelenbranche.

Mijn inspirator (of beter: 'indruk makend persoon') was Hans Kortenbach, een vroegere werkgever. Een man met een brede interesse en charisma, ruimdenkend en vooruitstrevend. Oh ja, en Paus Franciscus – die man straalt met liefde en goedheid!

Ik ben trots op mijn loopbaan. Na een vrij brede en theoretische opleiding (studie WTB), begon ik als monteur, tot ergernis van mijn vader. Dat werk leverde mij veel praktische kennis en inzichten op. Vervolgens werd ik ontwerper, projectmanager, accountmanager en uiteindelijk adviseur.

Ik word blij van een project dat succesvol verloopt. Als iedereen, de klant en installateur, tevreden zijn.

Mijn grootste ergernis zijn mensen die niet nadenken, mensen zonder respect voor anderen en hypocriete en egocentrische mensen.

Mijn start van de dag is doordeweeks ontbijten met een cappuccino, de krant en een sudoku (om de hersenen waker te maken). Op zondagochtend staat NP05 aan met De Sandwich van Jacques Klöters.

In het weekend ben ik de laatste tijd vaak aan het werk. Anders ga ik wandelen met de hond, fietsen en golfen.

Ik ben gek op lekker en goed bereid eten met een passende wijn.

LANG GELEDEN, VANUIT DE JONGERENTAK YFM, DE OSV BINNENGEROLD



Denis Meis, COO Unlimited Spare Parts
Unlimited Spare Parts is actief als one-stop-shop leverancier van industriële snijonderdelen, afdichtingsgereedschappen en slijtageonderdelen voor machines in de voedings- en verpakingsindustrie.

Op de foto: Denis met zijn vrouw en kinderen tijdens een reis in Indonesië. "Bijzonder om samen herinneringen te delen, en omdat je afkomst veel bijdraagt aan je karakter"

Mijn grote inspirator is de voedingsindustrie. Die is traditioneel met mooie producten, maar óók flexibel en innoverend. Uiteraard geven de mensen dicht om mij heen mij inspiratie en plezier in mijn leven.

Ik ben er trots op dat ik met ondernemen waardevolle relaties en vriendschappen heb opgebouwd, en op mijn lange dienstverband bij Wensing, nu onderdeel van Unlimited Spare Parts.

Ik word blij van de bijdrage die wij kunnen leveren aan het oplossen van problemen, en het ontwikkelen van nieuwe concepten.

Mijn grootste ergernis is... die hou ik voor mijzelf! Zo kunnen anderen zich hier niet aan ergeren ☺

Mijn start van de dag is, het lezen van de papieren krant, met name de regio- en de sportkaternen.

In het weekend is het 'family-time'! Samen fietsen, wandelen en – als het weer kan - afspreken met vrienden.

Ik ben gek op - stiekem - gewoon hutspot met worst.

AL LANG LID VAN DE OSV, MAAR NOOIT TÉ LANG



Ahrend Buckers, Commercieel directeur/ eigenaar Smoky Light BV
Specialist in rook- grill- en reactie-aroma's. Sinds 2020 hebben we ook zuivelconcentraten/-aroma's in ons assortiment (ook vegan).

Op de foto: Ahrend en zijn vrouw in Napa valley (Californië USA) waar ze met vrienden een week gingen wijnboeren en wijnproeverijen volgden.

Mijn grote inspirator was een leraar van vroeger. Hij zei "Jij moet gaan werken en niet doorleren; dat is niets voor jou". Toen dacht ik: "Wacht maar, ik ga wél doorleren en zal je wat laten zien!"

Ik ben trots op ons Smoky Light team en onze goede reputatie en het terechte vertrouwen dat klanten in ons hebben.

Ik word blij van vrolijke mensen om mij heen. En van een lekker glas wijn.

Mijn grootste ergernis zijn mensen met een negatieve inslag en doemdenkers.

Mijn start van de dag is eerst een knuffel van de hond, dan deze uitlaten en snel naar de zaak voor een lekker bakkie koffie.

In het weekend word ik op mijn gemak wakker, dan ontbijten en de krant lezen. Bij mooi weer in de tuin werken, of lange wandelingen maken met de hond. Ik sta ook graag in de keuken voor een 3- of 4-gangen menu voor gasten.

Ik ben gek op Côte du boeuf van de bbq.

VACCINEREN DÉ OPLOSSING?

Iedereen zit te springen om weer ongedwongen bij elkaar op bezoek te gaan en samen van alles te organiseren en deel te nemen aan evenementen. Of gewoon lekker uit eten, naar een winkel als je iets nodig hebt of lekker wilt rondneuzen. De overheid houdt ons die worst voor (om even bij food te blijven). 'Het kan zodra iedereen is gevaccineerd'.

En dat gaat lekker! Mijn schoonmoeder kreeg begin februari een brief in de bus. Ze was eindelijk aan de beurt. Dan ga je bellen met de GGD en krijg je een echt licht aan de lijn. In de naaste omgeving was alles vol t/m april, maar ze kon nog op korte termijn terecht in Groningen. Nou woont mijn schoonmoeder bij Arnhem. Hmm. Vraag ik of Apeldoorn een optie is... oh ja dat kan ook, 22 februari zelfs. Duhhh.

We gaan samen op pad, naar Apeldoorn. Komen aan bij een sporthal. Er staan drie auto's op de parkeerplaats. Wij naar binnen. Alles is daar ingericht om grote groepen gestroomlijnd door de hal te loodsen, van ontvangst, tot vaccinatie, tot exit. Maar... Ik zag in totaal in die enorme hal drie mensen die een prik kregen. DRIE! Toen we naar buiten liepen was de parkeerplaats leeg. NIEMAND!

Geen wonder dat we achter lopen met vaccineren. Niet alleen in de levering van de vaccins gaat van alles fout, maar ook in de planning: van uitnodiging tot vaccinatie. We hebben zoveel eventplanners die werkeloos thuis zijn en zitten te springen om werk. Ik ben ervan overtuigd dat als je deze mensen aan het roer had gezet, de zalen continu vol waren en we veel verder waren met het aantal gevaccineerden.

Gelukkig is ondernemend Nederland veel slagvaardiger. Wij vechten voor ons eigen inkomen, willen onze eigen broek ophouden. Soms met een beetje hulp, vaak ook niet. Maar hoe slagvaardig we ook zijn, evenementen en vakbeurzen zitten er voorlopig niet in. Als we moeten wachten tot iedereen is gevaccineerd, maken we dit jaar wel vol. Redt de economie dat ook?

Is vaccineren echt de enige oplossing?

Saskia Stender



VEELZIJDIG EN MAKKELIJK IN GEBRUIK



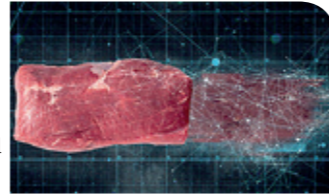
De innovatieve multi parameter van Endress+Hauser opent nieuwe mogelijkheden voor het meten van betrouwbare waarden in het laboratorium of online in het proces. De Liquiline Mobile CML18 kan voor allerlei parameters worden ingezet, en dat op broekzakfor-

maat. De Liquiline CML18 meet pH, ORP, geleidbaarheid en zuurstof op slechts één handmeter. Specifieke sensor- en kalibratiedata worden in de Memosens koppeling bewaard en blijven zo altijd lokaal beschikbaar in de sensor. Hierdoor wordt het wisselen van een sensor een kinderspel, de CML18 handmeter herkent automatisch het type sensor en is na koppelen gelijk klaar voor gebruik. De Liquiline Mobile CM18 handmeter is te koppelen met de gratis verkrijgbare Endress+Hauser SmartBlue app.

 www.nl.endress.com/CML18

FOODTEC AWARD 2021 ZILVER VOOR AI-OPLOSSING JAMBOFLASH

Hoge kosten voor kwaliteitsborging, gebrekkige processen, slecht gebruik van grondstoffen; er zijn veel ongunstige scenario's voor levensmiddelenbedrijven. Kunstmatige intelligentie kan vele processen in de voedselverwerking verbeteren. Een voorbeeld daarvan is de AI-oplossing van CSB-System: Jamboflash, een nieuwe ontwikkeling voor ham-classificatie, die onlangs werd bekroond met de International FoodTec Award 2021 in de categorie Food & Drink Business.



 www.csb.com/nl

VIDEOCONFERENCING RONDLEIDEN 'OP AFSTAND'



Door het coronavirus leven we in de 1,5 meter-samenleving. Dat maakt het geven van rondleidingen op een locatie of tijdens een event lastig, tijdens de lockdown zelfs onmogelijk. Axitour, aanbieder van communicatiesystemen voor o.a. rondleidingen, heeft de oplossing. Door het draadloze duplex AXIWI rondleidingsysteem te koppelen aan een videoconferencing-app, zoals ZOOM, Microsoft Teams en Google Meet, is het mogelijk om mensen op

afstand 'realtime' deel te laten nemen aan o.a. openingen, productpresentaties, vergaderingen en brainstormsessies. Ronald van der Linden, Project Engineer bij Greif, gebruikt AXIWI en zegt: "Met de digitale interactieve rondleidingen kunnen we onze fabriek en mensen laten zien aan 16.000 collega's in 250 vestigingen, in 40 landen over de gehele wereld."

 www.axitour.nl

CIJFERS & FEITEN CORONA ZORGT VOOR TWEEDELING IN FOODSECTOR



De coronacrisis heeft grote gevolgen voor de foodsector, zo blijkt uit de Sectorprognoses Food 2021/2022 van ABN AMRO. Er is binnen de sector een tweedeling zichtbaar tussen ondernemers die profiteren van de maatschappelijke veranderingen als gevolg van de coronapandemie en de bedrijven die eronder lijden. Leveranciers in foodretail bevinden zich in een comfortabele positie en zien de afzet met name via het supermarktkanaal toenemen. Daarentegen zal de eerste helft van dit jaar voor horecaleveranciers nog weinig perspectief bieden nu de horeca grotendeels gesloten is en evenementen niet kunnen

plaatsvinden. Het maandelijkse omzetverlies in de foodbranche is in de huidige lockdown wel minder groot dan tijdens de eerste lockdown, omdat bedrijven beter zijn ingericht op de anderhalvemetersamenleving. De daling van de afzet is dan ook minder diep, maar duurt wel langer. De sluiting van de horeca heeft ook sterk dalende drankomzetten tot gevolg, maar er was desondanks een lichtpuntje. Hoewel de bieromzet in 2020 met 14 procent daalde ten opzichte van het jaar ervoor, stegen de volumes van alcoholvrij bier sterk (+8,5 procent) volgens cijfers van Nederlandse Brouwers. Herstel van de foodsector

zal pas in de tweede helft van 2021 plaatsvinden, waardoor onder meer de drankensector (+2 procent) dit jaar nog licht opkrabbelt. ABN AMRO verwacht in 2022 een hogere groei van 6 procent voor deze subsector.

VERKOOP VLEESVERVANGERS STIJGT

Ook voor de vleessector blijft de eerste helft van dit jaar uitdagend. De gemiste afzet naar het horecakanal wordt niet goedgemaakt door de stijging van de vleesverkoop via de supermarkten. De verkoop van vleesvervangers nam in 2020 flink toe met circa 20 procent. Ook in de zuivel winnen alternatieven van gangbare producten als melk, yoghurt, room en desserts verder terrein. Zo is de supermarktverkoop van alternatieve zuivel - met als hoofdingrediënt bijvoorbeeld haver of soja - met een derde gestegen. Het vooruitzicht voor de groente- en fruitsector is positief, mede door een groot aanpassingsvermogen aan de vraag van consumenten. Zo is sprake van een groeiende vraag naar verspakketten (+30 procent), ten koste van kant-en-klaar producten. Vanwege de belangrijke rol van export binnen deze sector, kan de brexit voor exporteurs van voedsel de komende maanden een grote impact hebben. Nu het Verenigd Koninkrijk gefaseerd de controlemaatregelen in gaat voeren, kan dit voor vertraging aan de grens en hogere administratieve lasten zorgen.

 www.abnamro.nl

Renovatie in de voedingsindustrie



‘Het is wenselijk dat er een standaardisatie van kunststof materialen plaatsvindt’



©GIJUS.SCHOONVELLE

MARCEL KEUENHOF:

‘ALTERNATIEVEN VOOR KUNSTSTOF ZIJN NIET ALTIJD DUURZAMER’

Duurzaamheid is onbetwist het grootste thema als het gaat om de toekomst van verpakken. De perceptie van de consument, de marketingafdeling en het gebrek aan kennis staan een écht duurzame verpakking soms in de weg. Over die en andere uitdagingen spreken we met verpakkingstechnoloog Marcel Keuenhof.

Hij kan er eindeloos over praten: duurzaam verpakken. “Je hoeft er maar een kwartje in te gooien,” zegt Marcel Keuenhof er zelf over. Sinds ruim twee jaar is hij als verpakkingstechnoloog werkzaam bij het Kennisinstituut Duurzaam Verpakken (KIDV), na zich jarenlang vanuit de corporate hoek over verpakkingen te hebben gebogen. Zijn grote liefde voor de natuur en ervaringen bij de scouting lagen ten grondslag aan de overstap. “Ik realiseerde me dat ik mijn kennis effectiever kon inzetten.” In een gesprek met Vakblad Voedingsindustrie geeft hij een

inkijkje in die kennis en in de complexiteit die komt kijken bij het ontwikkelen van een duurzame verpakking.

De meeste verpakkingsvrije winkels die een paar jaar geleden werden geopend, hebben het loodje gelegd. Wat zegt dat over de publieke opinie jegens verpakkingen?

“Het negatieve imago van verpakkingen onder consumenten, en dan met name kunststof verpakkingen, zien we al tijden. Consumenten beschouwen verpakkingen nu eenmaal als een

probleem, niet als een manier om onze welvaart te faciliteren. De anti-plastic sentimenten zijn de laatste jaren wel sterk toegenomen. De verhalen over de plastic soep en filmpjes op social media van stranden in Indonesië die bezaaid zijn met afval, hebben die emoties versterkt. Onder druk van consumenten, NGO's en invloedrijke individuen enerzijds en wetgeving en richtlijnen vanuit de nationale overheid en de EU anderzijds, zijn fabrikanten aan de slag gegaan met hun verpakkingen. Ook nieuwe initiatieven, zoals de verpakkingsvrije winkels, zagen het

>>



REFLEXSYSTEMS
ERP SOLUTIONS FOR THE FOOD INDUSTRY



PARTNER VOOR FOOD AUTOMATISERING

www.reflex-systems.nl - 036-5358070

Verpakken, koelen, drogen en vullen is een kunst.



supervac
FIRST CLASS PERFORMANCE

Verpakken, koelen, drogen en vullen is een kunst. Dat weten ze bij Supervac als geen ander. Vanuit Wenen levert Supervac al 55 jaar over de hele wereld vacuümverpakkingsmachines, krimp-, koel- en droogapparatuur en vulhulpmiddelen.

Meer weten?

Ga naar vanuhm.nl en ontdek ons uitgebreide assortiment.

vanuhm
professionals
in food
processing

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

Machine testen?

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

levenslicht. Maar hierbij geldt: gemak en kosten zijn belangrijke overwegingen voor consumenten. Daarop hebben de verpakkingsvrije winkels het niet gered.”

Hoe spelen fabrikanten in op die anti-plastic sentimenten?

“Steeds meer bedrijven gaan aan de slag met duurzamer verpakken. De focus op kunststof leidde de afgelopen jaren tot veel alternatieven daarvoor. Helaas zijn die niet altijd duurzamer: glas is weliswaar beter te recyclen, maar zwaar dus kost meer CO₂-uitstoot bij het vervoer. Ook papier is zwaarder en vergt in de productie veel water en energie. We zien ook veel papieren verpakkingen met een laagje kunststof aan de binnenkant. Zo'n laminaatoplossing is moeilijker te recyclen dan monokunststof. En soms is het materiaal wel duurzamer, maar is de totale impact van de productverpakkingscombinatie groter omdat bijvoorbeeld de houdbaarheid van producten flink daalt. De marketinggedreven wens om een verpakking een meer duurzame look & feel te geven, wint het nog geregeld van de daadwerkelijke impact. Dat kan ook onwetendheid zijn – niet op elke R&D-afdeling is een verpakkingsdeskundige aanwezig.”

Welke trend is wel echt veelbelovend wat jou betreft?

“In de wens om de afvalberg te verkleinen, is er een groeiende interesse in herbruikbare verpakkingen. De afkeer van eenmalige verpakkingen neemt toe. Vanuit het KIDV coördineer ik een platform rondom herbruikbare verpakkingen waarbij zich wekelijks nieuwe partijen aansluiten uit de voedingsindustrie, supermarktwereld, lokale overheden, onderwijsinstellingen en NGO's. Slechts mondjesmaat leidt die interesse nu tot fysieke oplossingen, maar men kijkt wel naar welke modellen er mogelijk zijn, zeker in combinatie met e-commerce. Een optie is bijvoorbeeld om vrachtwagens die toch al rijden om het gesorteerde afval op te halen, ook herbruikbare verpakkingen te laten meenemen

– eigenlijk het oude melkflessenmodel dus. Gemak is wel een voorwaarde om zo'n model te laten slagen. De CEO van TerraCycle, een internationaal inzamelingsbedrijf, heeft dat goed begrepen. Hij richtte Loop op, een circulair systeem waarbij consumenten online winkelen en hun gebruikte verpakkingen meegeven aan de bezorger. Grote voedingsmerken hebben zich al aangesloten. Maar ook in Nederland zijn start-ups al driftig aan het experimenteren. Zo wint Pieter Pot enorm aan populariteit. Daar ontvang je de boodschappen in herbruikbare potjes die je na gebruik ook weer meegeeft aan de bezorger.”

“Vanaf aanstaande juli wordt de Single Use Plastic Directive van kracht, een Europese richtlijn die onder meer een aantal plastic wegwerp-producten en verpakkingen verbiedt, zoals plastic wegwerpbestek en en drinkbekers die plastic bevatten. Ik verwacht dat ook andere wegwerpverpakkingen onder een vergrootglas komen te liggen en bijvoorbeeld herbruikbare alternatieven verplicht gesteld gaan worden. Sterker nog; daar wordt al over gesproken in Europa. Duitsland heeft onlangs ingestemd met een wijziging van hun Verpackungsgesetz, waarin onder meer is vastgelegd dat in de toekomst voor afhaalmaaltijden herbruikbare verpakkingen gebruikt moeten worden en petflessen voor tenminste 25 procent uit recycleaat moeten bestaan. Frankrijk neemt nog een extra stap. Daar moet over een paar jaar al een bepaald percentage van de verpakkingen herbruikbaar zijn.”

Ook voor recyclebaarheid is al veel aandacht, wat is daar de stand van zaken?

“Het recyclen van glas, metalen, papier en karton is al vrij ver uitontwikkeld. Voor kunststoffen vindt momenteel een harde inhaalslag plaats. Maar omdat er zo veel verschillende soorten kunststof zijn, is dat heel complex – recyclen is een heel grondstoffelijk proces. Ook voor het inzetten van recycleaat bij kunststof verpakkingen is veel interesse, deels vanuit intrinsieke >>

Marcel Keuenhof (1973) volgde aan de Haagse Hogeschool de opleiding Industriële Productontwerpen en studeerde af in de richting verpakkingstechnologie. Vervolgens was hij werkzaam bij fabrikanten van verpakkingen en later bij een aantal grote foodmerken, zoals Kraft Heinz en Wessanen. Sinds januari 2019 is hij als verpakkingstechnoloog (dossier levensmiddelen) in dienst bij het Kennisinstituut Duurzaam Verpakken.



motivatie, deels omdat het een leuke verpakingsclaim oplevert. De ontwikkeling heeft tijd nodig, maar er zijn steeds meer verpakkingen die kunststof recycleert bevatten. Een bekend voorbeeld is het toepassen van gerecycled pet in petflessen die via het statiegeldsysteem worden ingezameld, een closed loop-systeem met weinig vervuiling. Vervuiling van kunststofstromen is nog een groot obstakel om kunststof als recycleert te kunnen inzetten bij verpakkingen voor voedsel. Een ander probleem is dat virgin kunststof, uit olie gewonnen, goedkoper is én betere kwaliteit oplevert. Ook de controle op het inzetten van recyclaten staat nog in de kinderschoenen waardoor betrouwbaarheid en traceerbaarheid nog uitdagingen zijn. En de veiligheid is nog lastig aan te tonen - uiteraard cruciaal voor de levensmiddelenindustrie."

Een andere uitdaging: voor meer circulariteit is het essentieel dat de verschillende schakels in de voedselketen op één lijn komen, onderschrijf je dat?

"Absoluut, als KIDV zitten wij midden in dat speelveld. Maar dat is niet eenvoudig, gezien de sterk geoptimaliseerde en internationaal geor-

ganiseerde ketens – corona heeft dit maar weer eens inzichtelijk gemaakt. We propageren al jaren de benadering om met alle ketenpartners samen te komen als je de verpakking wilt verduurzamen. Dus upstream met de leverancier van de grondstoffen van je verpakking, maar ook met marketing, productie en logistiek. Want een nieuwe verpakking heeft meestal impact op al die onderdelen. Verder is het, om de recycleerbaarheid in z'n algemeenheid te vergroten, wenselijk dat er een standaardisatie van de kunststof materialen plaatsvindt in plaats van de vele honderden soorten en combinaties die nu gebruikt worden. Die trend is gelukkig al ingezet. Dat geldt ook voor de beweging naar monomaterialen, die zijn beter recycleerbaar dan bijvoorbeeld drie samengevoegde lagen."

Ten slotte: waarom hebben jullie de Recyclecheck ontwikkeld? En wat is het verschil met de Life Cycle Analysis (LCA)?

"De Recyclecheck is geboren vanuit de vraag uit de markt: hoe kan ik ervoor zorgen dat mijn verpakking beter recycleerbaar is? Het is een beslisboom, met bijvoorbeeld vragen over het materiaal van het etiket, en of er materiaal

is samengeplakt dat niet gescheiden kan worden. Met een LCA wordt de impact van de hele levenscyclus, liefst in de productverpakingscombinatie, berekend. De Recyclecheck, of eigenlijk: het recycleerbaar maken van je verpakking kan de LCA dus wel beïnvloeden, maar het zijn echt verschillende tools. Het KIDV heeft Recyclechecks opgesteld voor vormvaste en flexibele kunststof verpakkingen en voor verpakkingen van papier en karton. Daarnaast werken we momenteel aan de Recyclechecks voor glas en metaal. De Recyclecheck voor vormvaste kunststof verpakkingen wordt ook gebruikt door het Afvalfonds Verpakkingen. Bedrijven kunnen korting krijgen op de afdracht voor vormvaste kunststof verpakkingen als die volgens de Recyclecheck 'Goed recycleerbaar' zijn. Het is niet ondenkbaar dat er in de toekomst ook korting gaat gelden voor fabrikanten die recycleert inzetten. Als er meer vraag komt naar recycleert, wordt het immers ook weer interessant om je verpakking (beter) recycleerbaar te maken."

 www.kidv.nl





- Hamburgervormmachines
- Stavenvormmachines
- Ballenvormmachines
- Verpakkinglijnen
- Dekselsluiters
- Vulmachines
- Ontnesters
- Draaitafels



Nieuw model:
TVM260N



Nieuw model:
ATM200

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.

Vormmachine voor ballen en ambachtelijke hamburgers:

- 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

Goudstraat 26
2718 RC Zoetermeer

T +31 79-3416646

info@tapmachinebouw.nl
www.tapmachinebouw.nl

Lekker klimaat voor vers uit de oven

MEDE MOGELIJK GEMAAKT DOOR SMITSAIR JETSYSTEMEN




Smitsair Jetsystemen ontwerpt en maakt luchtverdeelapparatuur die geconditioneerde lucht gelijkmatig verdeelt en zo aan alle HACCP-eisen voldoet. Zo kan etenswaar onder optimale condities hygiënisch worden verwerkt en verpakt.



SMITSAIR
EST. 1917

Traditie in luchtinnovatie

OP KOERS NAAR

TOEKOMSTBESTENDIG VERPAKKEN

Een voedingsproducent, een leverancier van verpakkingsfolie, een machinefabrikant en een automatiseerder, allemaal toevallig óók consument, schuiven samen aan in een zoom-meeting, om te praten over trends en ontwikkelingen in toekomstbestendig verpakken.

Bij het verduurzamen van de verpakkingsketen zijn er drie belangrijk pijlers: reduce, replace en recycle. Toch is dat niet genoeg, zeker niet voor de food. Toekomstbestendige verpakkingsoplossingen voor voeding moeten aan veel eisen voldoen: functioneel zijn, de voedselveiligheid garanderen, voedselverspilling voorkomen, de houdbaarheid verlengen, de versheid van de producten optimaliseren. Soms staan de eisen haaks op elkaar.

We praten erover met:

- Bert Broos is Director Customer Relations bij Repak, gespecialiseerd in dieptrek verpakken.
- Bert Verheij is directeur en Dick Kuperus salesmanager bij Global Flexibles, dat een breed gamma aan foliestructuren voor verpakkingen ontwikkelt en levert.

- Rudi Holleboom is directeur bedrijfsvoering bij Hogeslag Olst, een modern verwerkingsbedrijf voor rundvlees dat levert aan de voorsnijders voor de retail en aan vleeswarenfabrikanten.
- Roy Meenderink, Business Development Food bij delaware, ICT-dienstverlener in de voedingsmiddelenindustrie.

KETENAANPAK

Op 21 februari 2019 werd door overheid en bedrijfsleven het zogenaamde 'Plastic-Pact' gesloten. Het pact is ondertekend door individuele plastic-producerende en plastic-toepassende bedrijven, waaronder een aantal leden van de FNLI en het CBL. De ondertekenaars committeren zich aan een set bovenwettelijke en ambitieuze afspraken. Zo moet de hoeveelheid plastic die we in Nederland gebruiken, in 2025 >>



© SHUTTERSTOCK

met 20 procent zijn afgenomen en 70 procent van eenmalige plasticproducten moet over vier jaar hoogwaardig gerecycled worden. Om die doelstellingen te behalen, is een ketenaanpak vereist, stelt het Pact. Ook het Brancheverduurzamingsplan van de FNLI trad voorjaar 2019 in werking. Daarmee streven alle leden naar zoveel mogelijk recyclebare voedselverpakkingen in 2025, een verantwoorde en duurzame inzet van grondstoffen en eenduidige en transparante consumenteninformatie over het recyclen of scheiden van verpakkingen.

REPLACE: BEDENK ALTERNATIEVEN

Bert Verheij (Global Flexibles). “Iedereen is zich ervan bewust dat er iets moet gebeuren. De retail heeft vorig jaar het Plastic Pact ondertekend. Dat betekent dat de leveranciers aan de retail in beweging moeten komen om de doelstellingen uit dat pact te halen. Afgelopen jaar kregen we uit verschillende hoeken vrijwel identieke aanvragen, met daarin alle specificaties waar die toekomstige verpakkingen aan moeten voldoen.” “Ik verwacht daardoor ook wel meer organische verpakkingen, bijvoorbeeld van zeewier en olifantengras”, zegt **Roy Meenderink** (delaware). “Je kunt wel zeggen ‘de consument wil het niet betalen’, maar ik heb niet het idee dat ik daar als klant bewust in wordt meegenomen. Als een duurzame verpakking de standaard is, heb je als consument helemaal geen keuze.”

Dick Kuperus (Global Flexibles): “Toch blijft het een kwestie van per product bekijken wat mogelijk is. Voor het verpakken van bijvoorbeeld een rookworst is een monomateriaal niet altijd geschikt, omdat deze verpakking soms ook in kokend water goed moet blijven. De warmtebestendigheid van dat materiaal is lager. Ook voor sommige vette en eiwitrijke producten zijn monomaterialen (zoals mono-Apet) niet geschikt. Vet en eiwit kunnen ervoor zorgen het niet goed sealbaar is. Daarvoor is een PE-laagje essentieel.”

“Klopt”, zegt **Rudi Holleboom** (Hogeslag Olst). “Daarom gaan wij ook niet over op monomaterialen. Onze verpakkingen moeten functioneel zijn. De kwaliteit van ons product is het allerbelangrijkst. We zijn ons vlees afgelopen jaren steeds beter gaan splitsen en verfijnen, en hebben geïnvesteerd in een nieuwe geautomatiseerde snij- en verpakkinglijn. Met onze huidige folies kunnen wij een houdbaarheid van ruim 35 dagen op technische delen en 17-30 dagen op gehakt product garanderen. Die termijnen zijn nodig, omdat onze klanten vlees op voorraad willen houden. De EVOH in de folie heeft een duidelijk doel. Het zorgt voor de noodzakelijke barrière om zuurstof buiten en MAP-gassen binnen de verpakking te houden. Vacuüm verpakken zoals wij dat doen, voorkomt ook vriesbrand van de producten. Kwaliteit staat voor ons voorop. De dozen waarin we het vlees aanleveren zijn van gecoat karton. Die coating is noodzakelijk, omdat ze in de koeling, maar ook in de vriezer zeker drie jaar, stevig moeten blijven.” Global Flexibles wil graag voorop lopen in duurzame alternatieven. “Recyclebaar en liefst zo dun mogelijk, dat roepen wij al jaren”, zegt **Bert Verheij**. “Daarom blijven we innoveren. Onze nieuwste ontwikkeling is een recyclebare folie die de houdbaarheid én versheid kan verlengen. De eerste testen in een buitenlands laboratorium tonen aan dat het functioneert. We zitten nu middenin de praktijktesten. Nog even, en dan kunnen we er de markt mee op.”

REDUCE

Een eenvoudige manier om de plastic berg te verminderen, is het verpakkingsmateriaal dunner maken. Dat klinkt eenvoudiger dan het is. “Veel producenten denken dat een dunner materiaal minder sterk is,” reageert **Bert Broos** (Repak). “Bij een dieptrekverpakking rekt het materiaal bij de hoeken het meest op; daar is de verpakking dus vaak dunner. Is het er té dun, dan kan de verpakking daar gaan



©STOCKWARS/SHUTTERSTOCK

scheuren. Wij hebben dat opgelost met een uniek vormsysteem ‘Rapid Air Forming’. Het zorgt ervoor dat er in de hoeken tijdens het vormen extra foliemateriaal komt, voor extra stevigheid. Daardoor kun je voor het geheel toch een dunner folie toepassen.” “Folie ziet men enerzijds als een noodzakelijk kwaad, anderzijds is het een zeer kritisch onderdeel van het eindproduct”, zegt **Dick Kuperus**. “Een goede verpakking veranderen doe je niet zo snel, niemand durft er

zijn handen aan te branden. Als het op een of andere manier niet goed uitpakt, heb je een probleem. Heel vaak staat de dikte van een folie helemaal niet ter discussie. Over het waarom hoor ik geregeld: ‘Geen idee. Het is altijd deze dikte geweest’. Soms is een dikker materiaal wél een bewuste keuze, al heeft dat dan lang niet altijd een link met de functionaliteit ervan. Een dunner verpakking wordt vaak onnodig geassocieerd met een inferieur product, een degelijke verpakking staat voor

kwaliteit. Sinds een jaar of drie staat men wel meer open voor alternatieven. Dan stuiten we op het volgende probleem: dunner is niet altijd voordeliger. En het mag vooral niet méér gaan kosten!”

Rudi: “We hebben onlangs nog gekeken naar mogelijkheden om verpakkingsmateriaal te reduceren. Zo zouden we hele kratten kunnen verpakken; dan hoeven we alleen de bovenlaag te sealen. Dan moeten we wel andere kratten

kopen en nieuwe verpakkingsmachines. Dat zijn grote investeringen. Onze ervaring is dat onze klanten niet bereid zijn meer te betalen voor een duurzamere verpakking als deze alleen kosten toevoegt.”

Nieuwe verpakkingsmachines zijn gelukkig niet altijd nodig: met eenvoudige wijzigingen van enkele parameters en instellingen, draaien de meeste verpakkingsmachines prima op dunnere folies. **Bert Broos**: “Mocht een klant daar toch onzeker over zijn, dan testen we het materiaal op een machine in onze fabriek. Vaak doen we dat zelfs in samenspraak met de foliefabrikant. Soms moeten wij parameters of mallen aanpassen, of de foliefabrikant besluit de receptuur te finetunen om het materiaal nog beter vormbaar, sealbaar, of peelbaar te maken. Het is een wisselwerking. Dit zijn hele leuke processen.”

Hoe dan ook, er valt nog veel te winnen in reductie van verpakkingsmateriaal, daar is **Bert Verheij** vast van overtuigd. “Hoeveel voorbeelden wil je hebben?” lacht hij. “Denk aan de potten voor medicijnen en vitaminepreparaten. Vaak zit er maar een heel klein laagje pillen in zo’n dikwandige pot; daar hoor je niemand over. Of kijk naar snoep- en broodverpakkingen, en naar doordrukstrips waar de inhoud veel efficiënter in kan. Er zijn talloze verpakkingen die kleiner, dunner of enkellaags kunnen.”

EFFICIENCY

“Reductie van materiaal is ook te realiseren door nog efficiënter te produceren”, stelt **Bert Broos** (Repak). “Wij krijgen veel vragen over het verbeteren van de lijnefficiency: ‘Hoe kunnen we de machine als onderdeel van een totale lijn zo efficiënt mogelijk laten draaien, met zo min mogelijk machinestops? Wisselen van verpakkingsafmetingen en/of -materiaal moet zo snel mogelijk, veilig en ergonomisch verantwoord gebeuren. Daarvoor hebben we >>



GF GLOBAL FLEXIBLES Innovatief verpakken!

- ✓ Dieptrekfolie voor vacuüm- en gasverpakking
- ✓ Skinverpakking, glasheldere folie voor optimale presentatie
- ✓ Topsealfolie voor gebruik op elke traysealer
- ✓ Flowpackfolie voor horizontale en verticale vorm-, vul- en sluitmachines
- ✓ Vacuümzakken, sterk en helder
- ✓ Recyclebare folie
- ✓ Hersluitbare verpakkingen
- ✓ Tot 10 kleuren bedrukt, plus papertouch-effect

Global Flexibles Europe B.V.



T: +31 (0) 180 - 55 11 33
info@globalflexibles.com

www.globalflexibles.com

Stormsweg 94 | NL - 2921 LZ | Krimpen aan den IJssel



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



Onafhankelijk advies bij

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

GO Consulting
Postbus 925
7400 AX Deventer (NL)

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

snel-wisselsystemen. En we bouwen op dit moment aan een nieuwe machinegeneratie met een compleet nieuwe besturing, nóg meer gericht op het uitwisselen van data die helpt om de planning in de fabriek te optimaliseren.”

“Steeds als je je machine moet ombouwen voor een nieuwe productierun, heb je te maken met een stukje afval op de lijn” beaamt **Roy Meenderink** (delaware). “Als je dit strakker kan plannen, levert dat niet alleen kostenbesparing op, maar dus ook minder afval. ICT is daarbij onmisbaar. Voordat je kunt verbeteren, moet je meten wat je doet. De ERP-oplossing van delaware is een pakket waarbij echt alle applicaties in één systeem zitten. Het moet werken, dat staat bij ons met stip op één.”

Bert Broos lacht: “Datzelfde geldt voor de verpakkingsmachine. Het sluitstuk van een lijn mag nooit de bottleneck worden. Hij moet gewoon draaien. Door corona is het nu lastiger om fysiek service te verlenen als dat nodig is. Als alternatief hebben we instructievideo's gemaakt. Verder zijn we bezig met het opzetten van live-videoverbindingen voor servicemonteurs.”

Roy Meenderink: “Ik ben heel erg van het standaardiseren, dat zou de industrie veel kosten besparen en maakt data gestuurd produceren mogelijk, door de hele keten heen. Kies een standaard voor de verpakkingen die je op de markt wil zetten, voor hoe je machines bouwt en voor de software waarop die draait. Dat maakt het veel eenvoudiger om verschillende applicaties onderling aan elkaar te koppelen. Data vastleggen is in de meeste systemen het probleem niet. De uitdaging is die data goed te verwerken en beschikbaar te maken. De meeste machines hangen al aan het internet, maar iedereen bewaakt zijn eigen data. Pas als die onderling wordt gedeeld, kunnen we écht stappen maken in vraag-gestuurd produceren. Met als resultaat: minder plastic en minder voedselverspilling.”

RECYCLE

Reduceren, vervangen en meer efficiency; het zijn de stappen die vooruitstrevende bedrijven in de branche al nemen. Maar daarmee zijn we er niet, vindt **Bert Broos**: “We moeten niet



alleen aan de voorkant, maar ook aan de achterkant duurzaam zijn. Het meeste verpakkingsmateriaal gaat nu nog steeds de verbrandingsoven in.”

“Dat komt omdat het voor de consument vaak volstrekt onduidelijk is in welke afvalstroom een verpakking moet,” zegt **Rudi Holleboom**.

“Daarom ben ik ook zo tegen die composteerbare materialen die op plastic lijken”, reageert **Bert Verheij**. “Kijk, Dick en ik zijn foliegek, wij horen aan het materiaal wat het is. De meeste mensen herkennen het echter niet. Soms staat het er ergens in piepkleine lettertjes op. Dat leest niemand toch? Ook binnen Europa zijn de regels niet eenduidig en heerst er verwarring. We verkopen een recyclebaar dieptrek materiaal met EVOH als barrièrelaag, Solopack. In Engeland mag folie met EVOH niet aangeboden worden ter recycling, in Nederland wel. Een ander materiaal, OPP/PE, wordt in Duitsland wel, maar in Nederland weer niet als recyclebaar geacht.”

Dick Kuperus: “Kortom, het traject ná het gebruik is nog niet goed geregeld. De overheid moet hier meer sturing aan geven. Misschien lukt het als er meer mono-materialen komen. Nu is er simpelweg te weinig aanbod in gedifferentieerde materialen en het uitsorteren en recycelen levert afvalverwerkers commercieel niet voldoende op.”

Bert Verheij: “De communicatie moet niet alleen vanuit de overheid komen, Dick. Ik denk dat ook wij hierover meer en beter moeten communiceren. Het is een gezamenlijke verantwoordelijkheid. Daarom adviseren wij onze klanten, zodat in elk geval wel de goede weg kan worden ingeslagen.”

De mannen knikken; daarover zijn ze het allemaal wel eens. Maar waar begin je? Op scholen? Overheids campagnes? De retail? “Ik vraag me af of het zal werken”, geeft **Rudi Holleboom** aan. “Vroeger zaten de kroketten in een simpel golfkartonnen doosje, dat voldeed prima. Nu koop je ze in een luxe full-colour bedrukte verpakking. De consument kiest in de winkel toch steeds voor die mooie, luxe verpakkingen. Ofwel: wat de consument zegt te willen en weet wat verstandig is, en wat hij in de praktijk laat zien, is heel vaak tegenstrijdig aan elkaar.”

“Precies,” zegt **Bert Broos**. “Zo is het ook met het verminderen van plastic. Afgelopen jaar, met de coronapandemie, is men juist massaal, begrijpelijk uit hygiënisch oogpunt, de voorkeur gaan geven aan voorverpakte producten.”

Het roer moet om, zoveel is wel duidelijk. Dat het schip, middenin in de transitie, zomaar van koers kan veranderen, maakt het er niet eenvoudiger op.



NIEUW IN NEDERLAND

HET INNOVATIEVE SLEEGERS EXPERIENCE CENTER

Stel, je bent foodproducent en moet een nieuwe machine aanschaffen. Die wil je natuurlijk wel graag eerst even testen. Met je eigen product allicht, anders telt het niet. Dat blijkt lastig. Bovendien; nergens zijn de omstandigheden precies zo als in jouw fabriek. Nergens? Toch wel: met de realisatie van het Slegers Experience Center heeft Nederland binnenkort wel degelijk een real-life testlocatie.

“Bij het demonstreren en testen van onze machines liepen we elke keer tegen beperkingen aan”, vertelt Huub Slegers. “Klanten willen de machine in werking zien in een echte situatie, vergelijkbaar met hun productieproces. Producenten willen echter geen concurrenten toelaten in hun fabriek. Dus ging ik met een kaasproducent naar een vleeswarenproducent die met de gewenste modules werkte. Dan werd het: ‘Zoiets,... maar dan anders’. Of het ging zo: ‘Stel, je legt het bevroren vlees hier neer - nu nemen we even deze rubberen plakjes...’ Dat werkt niet.” In het nieuwe Experience center geen surrogaten en rubberen alternatieven. De werking van een machine wordt getoond met écht product in een realistische testomgeving.”

ALLE AANDACHT VOOR DE KLANT

Maar Slegers wilde meer. Niet alleen de werking van de eigen machines beter kunnen tonen, maar een stap verder gaan. In het Experience Center wordt de complete productielijn opgesteld, van begin tot eind, van snijden tot en met verpakken. “Wij betrekken de bedrijven die de modules voor bijvoorbeeld verpakken en etiketteren leveren in het sales- en ontwikkeltraject. Hoe? Door hun machines naar Nieuwkuijk te laten komen. Met welke specialistische ondernemingen we samenwerken, bepaalt de klant. Wij zijn daarin onafhankelijk. De een wil merk A, de ander B. Het zorgt wel voor interessante combinaties! Gelijk vanaf de salesfase werken we in een team, waardoor de communicatie vlot verloopt.”

Samen met de partners bouwt Slegers de productielijn op, precies zoals de klant dat

hebben wil. “We stemmen de machines en modules optimaal op elkaar af, zodat het een goed werkend geheel wordt. Door de lijn hier in zijn geheel op te bouwen, zien wij het meteen of het proces ergens stagneert. We zoeken bovendien de technische limits op en zorgen er met de samenwerkingspartners voor dat de beloofde aantallen daadwerkelijk gehaald kunnen worden. Opstartproblemen worden hier al getackeld, terwijl dat voorheen pas in de fabriek gebeurde. Wij testen en finetunen de lijn, voordat de opdrachtgever erbij komt.

Bij de demonstratie staat de klant centraal. Hij kan vragen stellen en met ons R&D team sparren over eventuele aanpassingen of aanvullingen. Iedere fabrikant geeft uitleg over zijn eigen machines. Eventuele aanpassingen worden direct doorgesproken met de engineers. Deze werkwijze scheelt de klant veel tijd en moeite.”

TESTRUIMTE VOOR VERSPRODUCTEN

Om optimaal met versproducten te kunnen testen, moet de ruimte vanzelfsprekend aan een aantal voorwaarden voldoen. Hygiëne staat met stip op één. Ruimte en machines moeten goed gereinigd kunnen worden. Mede daarom ligt er een hoogwaardige vloer vergelijkbaar met die in een foodfabriek. Ook heeft de ruimte een constante temperatuur van 4 graden. “Voorheen werkten we bij het testen met vrieskisten waarin de producten ongeveer de juiste temperatuur hadden. Ongeveer, want de buitenste baconstukken waren -6 graden Celsius, en de binnenste -3. Dat geeft toch een vertekend beeld in het productieproces. Nu hebben we 3 koel-/vriesruimtes en zorgen we ervoor dat de



versproducten allemaal precies de juiste verwerkingstemperatuur hebben”, licht Huub toe.

WIN-WIN-WIN DOOR OPTIMAAL TEAMWORK

Iedere innovatieve machinebouwer heeft zijn eigen specialisatie, gericht op een bepaald deel van de productielijn. De kracht van het Slegers Experience Center zit hem (onder andere) in de samenwerking met en tussen deze partijen. “In feite hebben wij allemaal dezelfde klanten. De vraag is: ‘Kunnen wij een team vormen dat voor iedereen interessant is?’ Netwerken, elkaar helpen en versterken; met die insteek hebben wij nu al diverse partijen gevonden waarmee het klikt. Zo creëren we win-win-win-situaties: voor onze klanten, de samenwerkende partijen én voor onszelf.”

Met de realisatie van dit innovatieve Slegers Experience Center laat Slegers de totale oplossing zien. Voeg daar een ontspannen sfeer aan toe en je hebt een geslaagd recept om zaken te doen. Dat ‘Huib sausje’ moet eroverheen. “Ik neem alle tijd om een relatie te leren kennen in een persoonlijk gesprek. Het is essentieel om dat fundament te leggen, om vertrouwen te krijgen in elkaar. Er moet een klik zijn.” Die persoonlijke touch is onlosmakelijk verbonden met alles wat Huib Slegers doet. “Mijn drive houdt niet op bij het ontwikkelen van machines. Er is meer. Dit hele concept is puur op intuïtie ontstaan”, vertelt hij. “En op de drang om vooruit te willen lopen op de markt. Met die mix komt mijn brein tot leven.”

DE REVOLUTIE IN FOOD

Mis het niet!

Volg de livestream op 18 maart 2021.

Meld je nu aan op

www.sleegersexperiencecenter.com



VERPAKKING MET EEN VERHAAL

NATUURVLEES VRAAGT OM DUURZAME SKINPACK MET UNIEK LABEL

Hoe verpak je vlees duurzamer? Die uitdaging ging Slagerijen Kaldenberg aan voor haar concept Natuurvlees. Met als resultaat een skinpack met 75% minder plastic, die geautomatiseerd wordt ingepakt, gewogen, geregistreerd en voorzien van een per verpakking in hoogte variërend label.

Als je als vleesverwerkend bedrijf een nieuw concept Natuurvlees, met Beter Leven keurmerk twee sterren, introduceert, dan hoort daar ook een duurzame productpresentatie bij. "Je kunt niet met een reguliere plastic verpakking aankomen voor vlees dat smaak-

vol, duurzaam en diervriendelijk gefokt is", vertelt Dirk Kaldenberg. "Bovendien is de plastic soep al groot genoeg." Bij Slagerijen Kaldenberg in Vuren koos men ervoor om het Natuurvlees van een skinpack te voorzien. Een plateautje van zwart karton waarop

de geometrie van het vlees goed uitkomt, overtrokken met een dun laagje recyclebaar plastic. En rondom een label dat het verhaal vertelt. Het proces lijkt eenvoudig. Dit had echter meer voeten in de aarde.

DE START

Dirk Kaldenberg vertelt hoe het keuze- en realisatieproces van de nieuwe verpakkingwijze verliep. "Toen we voor een skinpack kozen, gingen we op zoek naar een machine die papier kon omvormen tot een soort bakjes om deze daarna te voorzien van een skinfolie. Met papier werken is echt anders dan met plastic", benadrukt Dirk. "Een plastic bakje is maatvast, papier verandert door de vochtige omgeving en temperatuur. Doordat we marktontwikkelingen in de gaten houden en beurzen bezoeken, wisten we zelf de juiste machine te vinden: de Multivac verpakkingmachine. Daarna moesten we bepalen hoe we het weeg-, registratie en -etiketterproces wilden inrichten. Ik nam contact op met Mischa Schmitz van Espera Nederland, onze leverancier van weeg- en etiketterapparatuur."



Mischa Schmitz (links) en Dirk Kaldenberg: Slagerijen Kaldenberg en Espera werken al zo'n 16 jaar samen.

DE DETAILS

Slagerijen Kaldenberg en Espera werken al zo'n 16 jaar samen. Een vertrouwde samenwerking waarbij beide partijen aan een half woord genoeg hebben. Zo ook Dirk en Mischa. Samen bespraken zij de opties voor een andere manier van etiketteren. Uiteindelijk kozen zij voor een linerless D-label rondom van Belona. Te realiseren met een combinatie van een al bij Kaldenberg in gebruik zijnde Espera weeg- en etikettermachine ES7011, geïntegreerd met een Nobac 5000PP D-label machine. Deze Nobac machine werd aangeschaft en gekoppeld aan de Espera machine. Een nieuwe aanvulling voor het machinepark van Kaldenberg, maar geen nieuw ontwikkelde machine. Voor aanschaf nam Mischa Dirk mee naar een relatie die al met deze machine werkt, om de mogelijkheden met eigen ogen te zien. Er lag immers een uitdaging van papier met houtstructuur aan de onderkant en zwarte kleur aan de bovenkant, geen vormvastheid

en de hoogtevariatie van het handgesneden natuurproduct. De Nobac 5000PP kon dit werk aan, ook na veelvoudige testen. De aansturing gebeurt door het ERP-systeem van ReflexSystems, de actuele weegdata van het verpakte vlees wordt weer naar het systeem teruggekoppeld.

DE PRESENTATIE

Van een 250 kg zware rol papier maakt de verpakkingmachine nu plateautjes, die nadat het vlees erop wordt gelegd, met plastic worden geseald. Daarna worden de verpakkingen verder getransporteerd naar de Espera ES 7011 voor het wegen en registreren. Vervolgens wordt het etiket bedrukt met actuele data en met precisie rondom de verpakking aangebracht. 'A piece of art', want voor iedere verpakking maakt de machine een uniek label dat exact de hoogte van het stuk vlees omvat en de actuele informatie bevat. Een label dat het verhaal van Natuurvlees vertelt.


DE UITROL

Het proces van keuzes maken, selecteren van machines en testen duurde zo'n negen maanden. Dirk vertelt trots dat met Kerst de eerste echte productie werd gedraaid en het Natuurvlees in duurzame verpakking in de 39 slagerijen in de Sligrofilialen werd gepresenteerd. "WOW!", reageerden de klanten." Dit was een reactie waarop werd gehoopt, maar die niet op voorhand was verwacht. Mischa licht toe: "Deze presentatie is men niet gewend. Het is geen bakje vlees meer, maar een aantrekkelijk vleesproduct. Het vraagt om een andere mindset." Dirk vult aan: "Zoals je alleen bij luxere producten in de supermarkt ziet."



DE TOEKOMST

Slagerijen Kaldenberg waardeert haar klanten, het bedrijf zet dan ook voorzichtige stapjes om hen in het verhaal mee te nemen. Nu de eerste uitrol succesvol bleek, maakt het bedrijf toekomstplannen. "Dit concept wordt groter. Als de horeca straks weer opengaat, gaat de groei harder. Ons Natuurvlees is bij uitstek een mooi product om op de menukaart te zetten. Klanten zullen vragen naar het verhaal. Als zij vlees eten, dan willen zij een goed stuk vlees. Met aandacht voor mens én dier. En minder plastic afval." Ook de productontwikkeling gaat door. "We weten dat we dit proces aan kunnen. Het is simpelweg goed verlopen", besluiten Dirk en Mischa eenstemmig.

 www.kaldenberg.nl
www.espera.nl

HHS
RVS PRODUCTEN

Hygiënisch naar binnen schoon eruit!

L-Clean 10: Complete oplossing voor reiniging van productieruimtes
Spoelen, inschuimen en desinfecteren

Inrichting Hygiëne Transport Reiniging

www.h-hs.nl +31 313 410 227 info@h-hs.nl

TOLERANTIES

Tijdens een cursus Green Belt werd ik ondergedompeld in de statistiek van de toleranties op het productieproces en de invloed daarvan op het uiteindelijke product. Conclusie: een betere afstelling van je apparatuur zorgt ervoor dat er minder foute producten van de band rollen. Het zorgt voor lagere kosten. Datzelfde geldt voor de analyses van je producten.

Wanneer je toleranties toepast op de voedingswaarde van je product, spelen er meerdere zaken een rol. Bij producten van natuurlijke oorsprong kan er best veel variatie zijn. Het eiwitgehalte van vlees zal meestal vrij stabiel zijn, maar als je op een andere wijze gaat slachten kan er toch veel veranderen. Laat je, bijvoorbeeld bij het slachten van kip, meer vet zitten, dan heb je wat meer opbrengst en minder laagwaardig product. Is dat verschil zodanig dat het van invloed is op de declaratie op het etiket?

Laten we even rekenen. Stel, we nemen een slachtkip waarbij we 2% (relatief) meer product (vliezen, vetrandjes en dergelijke) laten zitten. Het eiwitgehalte van een kip ligt rond 25% - de eisen op de spreiding van de 25% kunnen in de retail variëren. Een spreiding van 1 tot 2% absoluut wordt geaccepteerd. In dit voorbeeld zal het eiwitpercentage hooguit 24,5% zijn. Het etiket hoeft dus niet aangepast te worden. Maar wat is het effect van het toevoegen van water aan een vleesproduct? In Verordening (EU) nr. 1169/2011 staan de regels voor de etikettering van toegevoegd water beschreven. Bijlage VI verplicht bedrijven om in de benaming aan te geven dat het levensmiddel toegevoegd water bevat indien het meer dan 5% uitmaakt van het gewicht van het afgewerkte product. Dit 'added water' is heel nauwkeurig te meten.

Het begint allemaal met nauwkeurig meten en je toleranties helder in kaart brengen. Méér grip op de toleranties leidt tot meer grip op de kwaliteit, de houdbaarheid van je product én: tot lagere kosten. Heel veel kleine beetjes maken, op de grote productieaantallen, samen uiteindelijk hét verschil.

Pieter Vos
Directeur Nutrilab



Westfalen Gassen Nederland BV, Rigistraat 20, 7418 EW Deventer,
Tel. 0570-636745, info@westfalengassen.nl, www.westfalengassen.nl

MAP-verpakken met gas

Langere houdbaarheid

De houdbaarheid kan van het product kan met behulp van MAP-technieken met 50 tot 500% worden verlengd.

Minimaliseren van afval

Doordat producten langer houdbaar zijn is het voor handelaren beter in te plannen en kan er efficiënter besteld worden.

Kwaliteit

Voordeliger voor zowel handelaar als consument, doordat voedsel langer vers blijft.

Betere distributiemogelijkheden

Gasverpakte producten maakt leveren aan de internationale markt nu mogelijk.

Minder behoefte aan kunstmatige conserveringsmiddelen

MAP-techniek draagt bij aan verse producten zonder conserveringsmiddelen.

NIEUWE VERPAKKINGSLIJN VOOR ASPERGETELER TEBOZA

VERS EN VEILIG NAAR DE KLANT

Nederlanders zijn dol op asperges. Met name de vraag naar geschilde exemplaren blijft stijgen, merkt de Limburgse aspergeteler Teboza. Dankzij een nieuwe verpakkinglijn kunnen grotere volumes van het witte goud hun weg vinden van kwekerij naar bord.

De coronapandemie heeft natuurlijk ingrijpende gevolgen. Een iets vrolijker bijeffect is dat Nederlanders meer aandacht besteden aan koken. Met luxere producten, misschien ook wel. Aspergeteler Teboza uit Helden zag de afname van asperges vorig seizoen in ieder geval flink stijgen. Ondanks het feit dat de horeca - toch een belangrijke

afnemer van de groente - grotendeels gesloten was voor publiek. "Mensen willen asperges blijven eten. Juist nu verwennen ze zichzelf. De gedaalde vraag vanuit de horeca maken we weer goed door meer te leveren aan de retail", vertelt Konrad Cyba, manager operations bij het aspergebedrijf. Niettemin deed corona een beroep op de creativiteit. In het handhaven van

de anderhalve meter bijvoorbeeld, waardoor medewerkers nu onder meer werken tussen schermen.

OOGST

Het aspergeseizoen loopt gemiddeld van begin februari tot de feestdag Sint Jan op 24 juni. Het is een periode waarin de Heldense

onderneming samen met kleinere, aangesloten telers zo'n drie tot vier miljoen kilo witte, groene én paarse asperges oogst en levert aan klanten in Nederland, België, Frankrijk, Duitsland en Scandinavië. Het familiebedrijf, dat net na de oorlog is ontstaan, heeft nog steeds het hele proces van zaadje tot en met eindproduct in eigen hand. Na de oogst met het even secure als arbeidsintensieve aspergesteken, wordt de groente gesorteerd en gesneden. De bedrijfsprocessen zijn ingericht op drie stromen asperges: ongeschild onverpakt, geschild verpakt en ongeschild verpakt. Al bewegen de processen mee met ontwikkelingen in de markt.

DE TREND

Dé huidige trend waar Teboza niet omheen kan, is de stijgende vraag naar geschilde asperges. Konrad ziet het als de toekomst, passend in een grotere ontwikkeling waarin klanten vaker de voorkeur geven aan gemak. Het vereist aanpassingen op de bedrijfsvloer. "Voorheen stond hier één schilmachine. Dat hebben we uitgebreid naar twee. Maar toen diende het volgende vraagstuk zich aan. De oude verpakkingmachine kon de grotere output aan asperges niet aan en vormde een bottleneck. Daarom is de keuze gevallen op een nieuwe verpakkingmachine waarmee we beter kunnen inspelen op de grotere aanvoer en klaar zijn voor de toekomst."

CAPACITEITSVERHOOGING

De nieuwe sealmachine van het merk Proseal brengt een capaciteitsverdieping mee in het verpakken van de asperges. Voorheen werden per minuut 25 schalen geseald, nu kan dat oplopen tot 80. Het betekent dat ook het aantal schilmachines wederom is uit te breiden en dat Teboza in de toekomst dus nog grotere volumes kan verwerken. Voor de teler was het daarnaast belangrijk om een verduurzaming te realiseren ten opzichte van de oude situatie. "De nieuwe machine sealt



met dezelfde hoeveelheid folie nu zes schalen asperges in plaats van vijf. Ook is de folie dunner", zegt Konrad. Op mankracht wordt eveneens bespaard; ongeveer anderhalve fte. Het verpakken gebeurt in de nieuwe lijn volautomatisch en neemt procesonderdelen op zich die eerst handmatig verliepen. Nadat een medewerker trays met asperges aanvoert, plaatst de sealmachine deze op afstand. Met behulp van twee armen wordt elke schaal omhoog getild, in het sealstation geplaatst en voorzien van een sealfolie. Vervolgens kan elke tray worden voorzien van een etiket, al beschikt de machine ook over een printer die de folie kan bedrukken.


VERDUURZAMING

Het is Sismatec dat zorgdroeg voor de nieuwe verpakkinglijn. De onderneming uit Almelo verkoopt sinds 1963 machines die onder meer voedsel doseren, wegen en verpakken. De verpakkingstechnologieën van het bedrijf vinden we onder meer terug in AGF, Wild & Gevogelte, Brood & Patisserie, Vis en Vlees. In het leveren van proces- en verpakkingoplossingen speelt verduurzaming bij Sismatec een steeds grotere rol, laat commercial director Gerrit Tijhof weten. "Bij Teboza wordt er minder plastic folie gebruikt. Bovendien bestaat de folie uit mono-materiaal dat beter recyclebaar is. Dit is een duurzame manier van verpakken. Daarnaast onderzoeken en testen we voortdurend

de alternatieven, zoals verpakkingen met pulp, karton en/of andere composteerbare materialen. Wij zorgen ervoor dat de machines de flexibiliteit hebben om ook de verpakking van morgen te kunnen verwerken. Ook dat is de toekomst", zegt Gerrit.

Konrad is tevreden over de samenwerking. Al in zijn vorige baan in de fruitindustrie maakte hij kennis met de machines van het Almelse bedrijf. "Ook nu was er weer voldoende uitleg en training en worden alle vragen snel beantwoord", geeft hij aan.

De nieuwe lijn draagt eraan bij dat Teboza ook met de verpakkingen kan blijven voldoen aan eisen ten aanzien van de voedselveiligheid. Mèt een duidelijke efficiencyclag.

 www.teboza.com
www.sismatec.nl



Totaalleverancier

Dit jaar bestaat LETS 40 jaar. Het bedrijf is uitgegroeid tot een begrip in de voedingsmiddelenindustrie op het gebied van reinigingssystemen.

LETS noemt zichzelf 'totaalleverancier'. Wat houdt dit in? Guustaaf Hoekstra, commercieel directeur bij LETS en al bijna 25 jaar werkzaam bij het bedrijf legt het uit: "We gaan veel verder dan het oplossen van een specifiek reinigingsvraagstuk. Onze specialiteiten zijn reinigingssystemen, warm- en koudwater ook met warmteterugwinning, krattenwassystemen, hygiënesluizen, compressoren en leidingwerk (water/gas)."



Het gespecialiseerde en gemotiveerde team van LETS bestaat uit onder andere installateurs, elektriciens en tekenaars. "Samen doen we er alles aan om de beste oplossing te kunnen leveren, en onze klanten van A tot Z te ontzorgen", vervolgt Guustaaf. "We hebben dagelijks een eigen service- en onderhoudsdienst paraat, wat hiervoor ook garant staat."

"De producten en diensten die LETS levert, zijn uiteraard van een hoog kwaliteitsniveau en naadloos op elkaar afgestemd; van machine tot installatiewerk. De eigen werkvoorbereiding blijft de machines verbeteren en doorontwikkelen. Zo kunnen we passende oplossingen bieden. Kwaliteit, klantgerichtheid en uitstekende service zijn de belangrijkste punten waarom klanten voor LETS kiezen. Wij geven ook u graag een vrijblijvend advies!"

 www.letsbv.nl



Vacuümverpakkingsmachines



Vanuit Wenen levert Supervac al 55 jaar over de hele wereld vacuümverpakkingsmachines en bijbehorende krimp-, koel- en drooglijnen. Inmiddels is Supervac wereldwijd een begrip en staan er ruim 7.000 machines geïnstalleerd. Logisch, want de Supervac machines bieden vele voordelen. Zo garandeert het dubbel bi-actieve sealsysteem een 100% gesloten verpakking en optimaliseren luchtkussens in de vacuümkamer de cyclustijd.

Daarnaast zijn de machines doordacht en gebouwd volgens de hoogste kwaliteits- en hygiëne-eisen. Dit maken de Supervac machines onmisbare schakels in ieder proces waarbij producten in vacuümzak worden verpakt. De Supervac machines zijn verkrijgbaar in verschillende formaten en kunnen op klantspecifieke wens geconfigureerd worden. De adviseurs van Van Uhm gaan graag met u in gesprek om de ideale match te vinden voor uw proces!

 www.vanuhm.nl

End-of-Line Verpakkingsmachines



**Snel
Efficient
Betrouwbaar**

www.lantech.com

Aankondiging Unlimited Spare Parts



unlimited spare parts

delba special carbide products
TEN HOVE FOODKNIVES B.V.
UNI TRACK spare parts for packaging machines
WENSING uw specialist in snijtechniek
Tegeno delba group
FluorTech Globalblades.nl

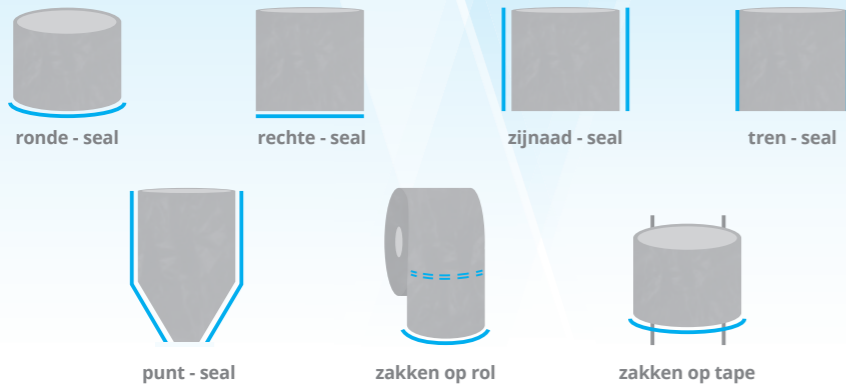
Met veel genoegen kunnen wij mededelen dat Wensing, Global Blades, Ten Hove, Delba, Tegeno, FluorTech en Unitrack samen verdergaan onder de naam Unlimited Spare Parts B.V. Wij verwachten met deze fusie, die medio juni 2021 geheel is afgehandeld, onze dienstverlening nóg verder te optimaliseren. Door deze samenvoeging kunnen we een breder en dieper assortiment voeren om onze relaties nog beter van dienst zijn. De fusie en naamsverandering geeft Unlimited Spare Parts een compleet nieuw gezicht met moderne merkwaarden. Het management van de nieuwe organisatie wordt gevormd door Stéphanie Smit (CEO), Herrold Pronk (CCO) en Denis Meis (COO).

Unlimited Spare Parts streeft ernaar om een one-stop-shop leverancier van slijtageonderdelen voor machines in de food- en verpakkingindustrie te worden. Wij ontwikkelen en produceren industriële snij-, seal- en slijt-onderdelen voor internationale voedselverwerkende bedrijven. Door het ontwikkelen van een e-commerce platform richten wij erop dé referentie te worden. Met een klantgerichte aanpak leveren we een ongelimiteerd assortiment, uitmuntende kwaliteit en onbegrensde service voor een langdurige partnership.

 www.unlimitedspareparts.com

Vacuüm krimpzakken -en machines voor de Kaasindustrie

Voor ieder product het juiste formaat en uitvoering krimpzak!



VERVO partner van: www.premiumpack.at

Voor ieder product het juiste type en uitvoering vacuümmachine



VERVO partner van: www.henkelman.com

Productie locatie:
H. Dunantweg 2 • 2411 NJ Bodegraven • Nederland

Contactgegevens:
www.vervo.nl • info@vervo.nl • +31(0)172 63 26 96



VOEDSELKEUZELOGO VERGEMAKKELIJKEN NUTRI-SCORE

De bevoegde autoriteiten van 7 Europese landen (België, Duitsland, Frankrijk, Luxemburg, Nederland, Spanje en Zwitserland) gaan een internationaal gecoördineerde samenwerking aan, waarmee het gebruik van het voedingslabel Nutri-Score op de voorzijde van verpakkingen gefaciliteerd wordt. Deze samenwerking vindt plaats binnen een Stuurgroep en een Wetenschappelijk comité. Het doel: het gebruik van Nutri-Score door levensmiddelenbedrijven vergemakkelijken, kleine bedrijven tegemoet komen en een link met consumenten creëren door de implementatie van efficiënte en gemeenschappelijke procedures. De uitvoering van deze overeenkomst tussen de Europese landen zal zorgen voor een gecoördineerd, efficiënt en werkbaar beheer van Nutri-Score.

www.rijksoverheid.nl

ARBEID EERDER STOPPEN MET WERKEN IN VLEESSECTOR

COV, FNV en CNV zijn het er al jaren over eens dat voor werknemers in een productiefunctie doorwerken tot aan de AOW-leeftijd (te) zwaar is. De sociale partners zijn blij dat door de afspraken in het pensioenakkoord de mogelijkheid bestaat om een zwaarwerkregeling af te spreken. De vleessector heeft nu als één van de eerste sectoren een succesvolle regeling die recht doet aan het zware productiewerk en oog heeft voor de duurzame inzetbaarheid van de werknemers. De regeling is per 1 januari 2021 in werking is getreden. De kosten van de regeling worden door de werkgever vergoed.

www.vleeswerkt.nl

CIJFERS & FEITEN GEZONDHEIDSFONDSEN PLEITEN VOOR GEZONDER ETEN EN DRINKEN



82% van de Nederlanders vindt het belangrijk dat bewerkte voeding gezonder wordt gemaakt. Ze vinden dat frisdranken met veel suiker duurder moeten worden (63%) en van 72% mag er een verbod komen op reclame voor ongezonde voeding voor kinderen. Dat blijkt uit onderzoek van Diabetes Fonds, Hartstichting, Maag Lever Darmstichting en Nierstichting. De samenwerkende gezondheidsfondsen (SGF), verenigd in de 'Alliantie Voeding voor de Gezonde Generatie', willen dat de politieke partijen in een nieuw regeerakkoord supermarkten en fabrikanten via wetgeving aanzetten eten en drinken gezonder te maken.

www.tijdvoorgezondevoeding.nl

CODEREN, ETIKETTEREN EN CONTROLE & INSPECTIE

Uw specialist in de voedingsindustrie!



DE KONINGH
CODING · LABELING · INSPECTION

Geograaf 8 | 6921 EW Duiven | T: +31 (0)26 741 00 00 | info@dekingh.nl | www.dekingh.nl




Centraal Vacuüm. Van Busch.

Een centraal vacuümsysteem van Busch Vacuum Solutions kent vele voordelen. Een bedrijfszekere oplossing die daarnaast zorgt voor energiebesparing, hogere productiviteit en een veiligere werkomgeving. Heeft uw bedrijf meerdere vacuümpompen? Overweeg een centraal vacuümsysteem en vergroot uw output met minder input.

ONZE ERVARING. UW VOORDEEL.

Met ruim 60 jaar ervaring en meer dan 500 engineers wereldwijd, is Busch marktleider voor maatwerkoplossingen van vacuüm- en overdruksystemen. Het ontwikkelen van een systeem begint altijd bij een gedetailleerde analyse van uw procesvereisten. Maak de eerste stap en laat onze experts u ondersteunen!

 www.buschvacuum.com



Your Partner in Pooling Solutions

Logistiek dienstverlener WBG-Pooling poolt emballage over geheel Europa. E-kralen, H1-pallets en Bigboxen, maar ook klapkralen en cbl-kralen behoren tot het artikel-portfolio. René Vos | Country Manager BE-NL-LU: "Onze specialiteit is het ophalen van emballage in ieder Europees land en vervolgens door middel van onze Europese pool weer aanleveren op uw productielocatie."

"Wij kunnen desgewenst onze emballage ter beschikking stellen en uw bedrijf ook in piekperiodes voorzien van voldoende emballage. Hiervoor hebben wij in heel Europa diverse depots met reinigingsfaciliteiten. Wij realiseren een enorme besparing op transportkosten van lege emballage en daarmee een grote milieuwinst."

 r.vos@wbg-pooling.eu



Geautomatiseerd in-line drogen



Condens, water, rijp! Het maakt het etiketteren van uw verpakte voedingsmiddelen er niet gemakkelijker op. Met de bijzonder efficiënte en compacte Blowerbelt droger in uw weeg- en uitprijsstraat bent u volledig ontzorgd.

De interne productgeleiding regelt een correcte doorloop tussen beide luchtmessen door. Het bovenste zichzelf instellende rvs luchtmes zorgt voor de perfecte afstelling zonder tussenkomst van een operator. In de huidige uitvoering zijn weer een tal van nieuwe opties doorgevoerd ten opzichte van voorgaande modellen. De servotechniek heeft zich inmiddels veelvuldig bewezen en draagt zorg voor een waterbestendige (IP69K) en vooral probleemloze werking.

Met een verbruik van 4 kW is de Blowerbelt droger uiterst energiezuinig, stil en de eco modus bespaart daarbovenop nog eens 80% extra op het moment dat er even niets te drogen is. Werkt u bijvoorbeeld met C-labels, dan zorgt de interne product rotatie unit er desgewenst voor dat uw product 90 graden gedraaid uit de machine komt voor een juiste oriëntatie. Deze optie is standaard aanwezig en uiteraard ook te deactiveren.

 www.blowerbelt.nl

Houd uw producten langer vers

Messer helpt u uw voedingsproducten langer vers te houden, zonder conserveringsmiddelen toe te voegen!

Messer is een Duits familiebedrijf dat al meer dan 130 jaar gassen produceert. We staan voor kennis, ervaring, kwaliteit en klantgericht werken.



Wij helpen u met de beste oplossing voor het langer goed houden van uw product met behoud van kleur, geur en kwaliteit, en zonder toevoeging van conserveringsmiddelen. Ook te gebruiken voor uw halal producten.

GOURMET, 100% VEILIG EN SCHOON

Alle Gourmet producten worden verpakt in specifiek toegewezen verpakkingen. Onze flessen zijn goedgekeurd volgens de gestelde eisen van de foodsector. Messer gebruikt als extra veiligheids garantie de toevoeging van LOT- en badgenummers op elke fles, zodat de gehele levenscyclus van de fles en het gas te traceren is.

Binnen Messer staat een ervaren en in de food-industrie gespecialiseerd team voor u klaar. Samen met onze klanten optimaliseren wij dagelijks productieprocessen en door jarenlange samenwerkingen hebben wij waardevolle kennis over de markt en de werkwijze voor het verpakken van vlees(waren). Dankzij onze kennis en ervaring leveren wij u het beste advies dat mogelijk is.

Nieuwsgierig? Neem contact op!

 www.messer.nl

HALALVLEESWARENPRODUCENT SIMONS WIL MEER EFFICIËNTIE

TIJDSWINST DOOR DE VERPAKKINGSLIJN



Het Nederlandse Simons Halal Food kent een continue omzetgroei. Hierdoor was een nieuwe verpakkinglijn noodzakelijk. Niet alleen verlaten grotere volumes halalworstjes en - vleeswaren de fabrieksvloer, ook de productieprocessen verlopen steeds sneller.

In een alleszins roerig jaar door corona wist Simons Halal Food vorig jaar een omzetgroei te realiseren van ruim 20 procent. Dit is niet alleen toe te schrijven aan de pandemie en enthousiaste boodschappers; het grootste deel was autonome groei. De oorzaak ligt in een omzettoename bij bestaande klanten en in aanwas van nieuwe. Steeds meer mensen willen een kwalitatief goed product en de zekerheid dat het stukje vlees op hun bord écht halal is, waarmee er is voldaan aan de islamitische wetten bij de slacht en bereiding. Juist op die vraag weet Simons al jaren in te spelen, laat operationeel directeur Mike Verheijden weten. Zo is het bedrijf onder meer halalgecertificeerd conform de Jakim standaard, één van de hoogste in de islamitische wereld. "De wekelijkse DNA-testen van grondstoffen en eindproducten op varkens-DNA zijn maar één voorbeeld van de uiterst strenge maatregelen in deze standaard", zo geeft hij aan.

HOGERE VOLUMES

Simons Halal Food levert als private-label-producent vleesproducten zoals knakworsten, boterhamworst en knoflookworst (sucuk) aan de etnische groothandel. Zo komen ze onder meer terecht in etnische supermarkten over de hele wereld maar liggen de producten ook bij de nationale retailers. De grootste focus ligt op Europa. Het bedrijf bestaat sinds 1976 en



is gevestigd in Roermond. De vraag naar kwalitatief goede halalproducten groeit zo hard, dat er met man en macht moest worden gewerkt om de grotere volumes halalvleesproducten veilig en volgens de voorschriften de deur uit te kunnen doen. Voorheen deden drie verpakkingmachines het werk en werd er zo nu en dan ook 's nachts en in de weekenden gewerkt.

Er was meer efficiëntie vereist, geeft Mike aan. Al moest een nieuwe verpakkinglijn ook aan een aantal andere eisen voldoen. "Een lage cost of ownership is belangrijk voor ons. Ook vraagt een breed assortiment aan producten met diverse formaten en dus ook verpakkingen in combinatie met soms relatief kleinere productieruns om flexibiliteit van een machine. Duurzaamheid is daarnaast een factor van belang. Hoe minder plastic er wordt gebruikt bij het verpakken, hoe beter het natuurlijk is."

DUNNERE FOLIE


Inmiddels staat er een nieuwe dieptrekverpakkingmachine op de fabrieksvloer die aan deze eisen voldoet en die het verpakken van de drie oudere machines heeft overgenomen. Grote winst is dat de nieuwe lijn dat 20 procent sneller doet. Een grotere output en kostenbesparing gaan hand in hand. De nieuwe machine die verpakkingen van folie kan vormen, vullen en sealen, werkt volgens een Rapid Air Forming technologie. Hoge druk tijdens het vormen van de verpakking zorgt voor een betere folieverspreiding. Hierdoor is de folie dikker in de hoeken - vaak een zwakke plek - maar overall verder dunner, wat een foliebesparing van tien tot vijftien procent oplevert.



PUZZEL OPLOSSEN

De verpakkingmachine wordt intern 'de Repak' genoemd en is dan ook afkomstig van de machineleverancier met deze naam uit Emmen. Repak levert ruim 35 jaar verpakkingoplossingen en is gespecialiseerd in dieptrekverpakkingmachines die het onder meer levert aan de Benelux en Noord-Amerika. Deze doen hun werk niet alleen in de sector Vlees en Vleeswaren, maar bijvoorbeeld ook in Zuivel, Gevogelte, Vis en Brood. Voor het vinden van de juiste oplossing gaat Repak uit van het product van de klant, zegt director customer relations Bert Broos. Ook al levert dat soms uitdagingen op. "Toen de vleesproducten van Simons in al hun verschillende groottes en formaten bij ons lagen uitgesteld, ontstond er bijna letterlijk een puzzel in de vertaalslag naar de juiste verpakkinglijn. We wisten dat de machine snel van het ene type product naar het andere moet kunnen overschakelen en hebben gebruik gemaakt van snelwisselsystemen. We zijn heel blij dat onze oplossing leidt tot meer efficiëntie op de werkvloer bij Simons. Zo versterk je elkaar. Het klikte meteen vanaf het begin", zegt Bert.

Ook in de toekomst biedt de nieuwe lijn kansen. Mike: "De machine is in een langere uitvoering opgeleverd. Dat maakt 'm ook geschikt om het inleggen, dat bij ons nu nog handmatig gebeurt, in de toekomst te robotiseren. In de zoektocht naar onze nieuwe verpakkinglijn waren we op zoek naar een partner die luistert. Die hebben we gevonden, want er is echt met ons meegedacht."

 www.simonsholland.nl
www.repak.nl



PLASTICBESPAREND VERPAKKEN OP:



GEBRUIKTE, ORIGINEEL
GEREVISEERDE MACHINES



SPLINTERNIEUWE MACHINES

www.gebruiktemultivac.nl

www.multivac.nl



PERFECT WERK AFLEVEREN, DÁT IS WAT TELT

Mensen in de voedselverwerkende industrie kennen hem vast: Jack Pluim. Jarenlang stond hij bekend als 'Jack de Kitter'. Kitnaden in renovatieprojecten vervangen door strakke nieuwe: dat was – en is trouwens nog steeds – een van zijn specialiteiten. In de ruim 25 jaar dat zijn bedrijf JacKit nu bestaat, is er één ding nooit veranderd: Jack wil kwaliteit leveren.

Het liefst staat hij 'met beide voeten in de klei', zoals hij zelf zegt. Wie hem ontmoet, kent al snel ook zijn gevleugelde uitdrukking: 'Niet

lullen maar poetsen'. Perfect werk afleveren, dát is wat telt. Hij kent als geen ander de klappen van de zweep waar de voedingsindustrie mee te maken krijgt. Weet door alle jaren ervaring in de branche dat stilstand geld kost en dat een '9 tot 5' mentaliteit dús niet werkt, zeker niet bij renovatieprojecten. "Wij werken zeven dagen per week, in het weekend, op feestdagen en ook 's nachts. Ik ben zelf bij iedere klus aanwezig, en weet dus wat er speelt op de werkvloer. Samen met de meer dan 25 experts die bij mij in dienst zijn, doen we er alles aan om downtime bij onze klanten te voorkomen. En als het écht niet anders kan, zetten we alles op alles om deze zo kort mogelijk te houden."

Toen hij vorig jaar in dit vakblad las dat er een nieuw duurzaam materiaal op de markt was voor wand- en plafondpanelen, belde hij direct met Ernest Conradi, manager van Sealwise Nederland, om de mogelijkheden te onderzoeken voor een exclusieve samenwerking.

"Dat is gelukt", zegt hij blij. "Er is op dit moment geen beter materiaal op de markt dan Sealwise WCB, dus dát wilde ik kunnen gebruiken. Groot pluspunt is dat de panelen door en door antibacterieel zijn, ook de top-laag, en door en door antiviraal. Het is 100% waterdicht en valt in brandklasse Bs1d0. Het is anti-statisch en uitstekend te bedrukken. En bovenal is het duurzaam: niet alleen omdat het sterk is en een lange levensduur heeft, maar ook omdat het geproduceerd wordt uit gerecycled PVC en aan het eind van de levensduur volledig recyclebaar is. Alle producten zijn intern getest en vervaardigd om te voldoen aan de vereisten zoals uiteengezet in HEA9, BREEAM 2008 en HEA 02 onder BREEAM 2011. Ik heb Sealwise al bij een aantal relaties mogen inzetten, daar zijn we allemaal zeer tevreden over. Op naar de volgende opdracht!"

www.jackit.nl/sealwise



Jack Pluim

Wij verzetten het werk

Alles wat vers is moet snel verwerkt worden. Dat begrijpen onze mensen. SBA Flex verzekert je van medewerkers waarop je dag en nacht kunt bouwen. Precies volgens jouw planning.

Hulp nodig? Bel 013 - 464 89 50

www.sbaflex.nl

SPECIALIST OP HET GEBIED VAN MAP VERPAKKINGEN

CREËER ZEKERHEID IN HET VERPAKKINGSPROCES

Productielijnen die stilstaan, producten die vroegtijdig bedorven zijn en retour komen; het zijn zaken die elke voedselproducent wil voorkomen. “Wij ondersteunen voedselproducenten die met MAP verpakkingen (Modified Atmosphere Packaging) werken, en doen er alles aan om de kwaliteit en gassamenstelling te bewaken”, verzekert Geerd-Jan van der Poel, verkoopadviseur bij Handelsonderneming PD.

De vakmensen van PD zijn specialistische technici die meedenken met producenten en op zoek gaan naar gedegen oplossingen. Met hun kennis en jarenlange ervaring met gas-, meng-, test- en analyseapparatuur, slaan ze de brug tussen klant en de fabrikant. “Wij adviseren de klant en zorgen voor service,



reparatie en onderhoud. En we werken graag samen met de fabrikanten om ervoor te zorgen dat de producten afgestemd blijven op de vraag vanuit de markt.”

VOORKOM IMAGOSCHADE

De verhouding van het gasmengsel in MAP verpakkingen is bepalend voor de houdbaarheid van de producten. Foodproducenten doen veel onderzoek om de beste mengverhouding te vinden. Geerd-Jan: “Het gasmengsel en lek-dicht verpakken moet optimaal gebeuren om ervoor te zorgen dat de mengverhouding in de verpakking klopt.” Daarvoor werkt PD samen met machinefabrikant Witt, wereldwijd marktleider op gebied van MAP verpakken. Witt ontwikkelt betrouwbare meng- en controleapparatuur, waaronder gasmengers, gasdetectie- en lekdetectie apparatuur. “Voor elke productielijn is er een oplossing op maat. Buiten het ruime productgamma, kunnen wij ook zelf oplossingen bouwen. Daarin zit onze expertise. Dat is een grote meerwaarde voor klanten.”

Zowel de gas-, als de lekdetectie zijn in de productielijn te integreren, zodat alle producten gecontroleerd worden. “Daarnaast leveren wij apparatuur waarmee steekproefsgewijs getest kan worden of de gassamenstelling in orde is en of de verpakkingen volledig gesloten zijn. Deze apparatuur wordt buiten de productielijn gebruikt. Naast betrouwbaar, zijn de apparaten gebruiksvriendelijk en snel. Wij zorgen ervoor dat de producent de juiste apparatuur krijgt voor hun productieproces.”

KWALITEITSBEWAKING

Alles is gericht op het behalen van een storingsvrije productie en het controleren van de verpakkingen, vertelt Geerd-Jan. “Dat begint al bij het vakkundige advies op locatie en het leveren van de kwaliteitsapparatuur van Witt. Gevolgd door professionele ingebruikname en heldere uitleg.” Het periodiek onderhoud aan machines en apparaten is doorgaans vastgelegd in het kwaliteitsprotocol. “Maar onderhoud is meer dan alleen het voldoen aan

‘Gas- en lekdetectie zijn in de productielijn te integreren, zodat alle producten gecontroleerd worden’



de regels. Onze betrokken monteurs controleren tevens de afstellingen en geven regelmatig extra instructies. Waar nodig worden onderdelen gereinigd of vervangen, zodat de gasmenger, lektester en de analyzer weer tot aan de volgende controle optimaal werken.”

SNELLE REACTIE BIJ STORING

Handelsonderneming PD is een bedrijf dat zich blijft ontwikkelen, al heel lang bestaat en waar gedegen vakkennis aanwezig is. “Wij zijn gewend om ad hoc te reageren op storingen. Bij PD zit een bulk aan ervaring. Wij begrijpen hoe belangrijk het is dat een productielijn doorgaat of zo kort mogelijk stil staat. Onze monteurs zijn door Witt opgeleid. Wij denken niet in problemen, maar uitsluitend in mogelijkheden en oplossingen.” Als de apparatuur niet ter plekke gerepareerd kan worden, wordt

het apparaat meegenomen naar de specialistische werkplaats van Handelsonderneming PD. “Het is dan mogelijk om leenapparatuur te plaatsen, zodat de productie verder kan gaan. Defecte apparatuur kan opgestuurd worden. “Doordat wij de apparatuur zelf repareren en een goed uitgeruste werkplaats hebben, winnen we veel tijd.”

PARTNER

“Onze service is als volgt samen te vatten,” besluit Geerd-Jan. “De aangedragen oplossingen worden zo snel mogelijk en uiteraard deskundig uitgevoerd. Als deze oplossing niet (direct) mogelijk is, zoeken we meteen een andere manier om de productie te hervatten. Het is onze taak om ervoor te zorgen dat alles goed op elkaar afgestemd is en het servicetraject optimaal verloopt. Dat er zo min mogelijk



storing in de productie is. Daarop zijn al onze verkoop- en serviceprocessen gericht!”

 www.pdhandel.nl/map-verpakkingen

DE DUURZAME GOLDRUSH VAN PLANT-BASED FOOD

EEN OPTIMAAL VOEDSELETIKET VOOR ALLERGIE-INFORMATIE

Communicatiekundigen van de faculteit Geesteswetenschappen, experts van het UMC Utrecht en TNO onderzoekers hebben een voorstel ontwikkeld voor een optimaal voedsel etiket waar mensen met een allergie of intolerantie makkelijk de relevante informatie kunnen vinden. Bovendien gaven ze zes aanbevelingen waar de industrie mee aan de slag kan.

Loop een willekeurige supermarkt binnen en je wordt overspoeld door een diversiteit aan producten en etiketten. Voor de meeste mensen is dat geen probleem, maar als je rekening moet houden met een voedselallergie wel. Al die etiketten presenteren allergie-informatie op een andere manier, wat het voor de koper niet gemakkelijk maakt om te zien en te beslissen of je een product wel of niet kan eten. Communicatiekundigen van de faculteit Geesteswetenschappen, experts van het UMC Utrecht en TNO hebben hun krachten gebundeld om tot een gezamenlijk voorstel te komen voor een optimaal voedsel etiket, waar mensen met een voedselallergie of voedselintolerantie makkelijk de benodigde informatie kunnen vinden.

GEBREKKIGE ETIKETINFORMATIE

“Bij TNO en het UMC Utrecht hebben we gezien dat patiënten geregeld onverwachte allergische reacties krijgen door het eten van producten. Een van de oorzaken daarvan is de gebrekkige etiketinformatie, toch een belangrijk, zo niet het belangrijkste middel voor de consument om

te beoordelen of het veilig is om te eten” zegt TNO-onderzoeker Marty Blom. “De stap om samen met allergoloog André Knulst en communicatiekundigen Bregje Holleman en Leo Lenz te gaan werken om het etiket beter onder de loep te nemen was dan ook snel gezet.”

VOEDSELETIKETTEN ZIJN EEN ZOEKPLAATJE

Uit het onderzoek blijkt dat voedsel etiketten een stuk duidelijker kunnen. “Vaak is het een zoekplaatje, soms zijn de teksten vrijwel onleesbaar door bijvoorbeeld een transparante verpakking met witte letters tegen een gele achtergrond. En vrijwel altijd is de volgorde van relevante onderwerpen op het ene etiket net weer anders dan op het andere etiket”, zegt Leo Lenz. “We hebben ruim 300 voedsel etiketten in supermarkten geanalyseerd op een reeks van kenmerken die de toegankelijkheid en begrijpelijkheid beïnvloeden van informatie voor consumenten met een allergie of voedselintolerantie. De collega's van het UMC Utrecht en TNO signaleerden problemen die patiënten in de dagelijkse praktijk tegenkomen.”

VERDER ONDERZOEK

In de nabije toekomst volgt een rapportage van twee experimenten waarin de interpretatie van allergie-informatie wordt onderzocht, afhankelijk van de precieze formulering. Vindt men het riskanter om iets te eten dat 'kan pinda bevatten' of wanneer er staat dat het 'geproduceerd is in een fabriek waar ook pinda wordt verwerkt'? Ook is er een reeks interviews afgenomen met voedselproducenten en retailers: hoe komt het dat de manier waarop allergie-informatie wordt gegeven zo varieert tussen fabrikanten, merken of producten? Hoe weet een fabrikant eigenlijk of er een risico is dat een product een allergeen bevat? En hoe wordt bepaald op welke manier daarvoor wordt gewaarschuwd? Uiteindelijk willen de onderzoekers een compleet beeld geven van de rationale (of het ontbreken daarvan) achter allergiecommunicatie en tot concrete verbeteradviezen komen.



'KAN PINDA BEVATTEN'

Er is wel Nederlandse en Europese regelgeving voor etiketten, maar die laat veel ruimte voor invulling door de producenten en supermarkten. Er blijkt een grote diversiteit aan formuleringen op etiketten te staan: Er kan vermeld worden 'geproduceerd in een fabriek waar ook pinda verwerkt wordt', maar er kan ook op het etiket staan 'kan pinda bevatten'. Betekent dat dan iets anders? Moet je er in alle gevallen vanaf blijven met jouw allergie of niet? Achter een zin als 'kan pinda bevatten' gaat een hele wereld aan Europese en Nederlandse regelgeving schuil.

ZES AANBEVELINGEN

- Zorg ervoor dat alle voedselinformatie leesbaar is (met een goede achtergrond);
- Allergenen in de ingrediëntenlijst vetgedrukt weergeven heeft de hoogste voorkeur;
- Zorg voor groepering van gerelateerde onderwerpen en een uniforme onderwerpsvolgorde op het etiket;
- Zorg voor een sectie met allergeneninformatie;
- Gebruik van één verklaring voor PAL (voorzorgsmaatregelen bij de etikettering van allergenen zoals 'kan pinda bevatten');
- Gebruik van allergenenpictogrammen.

HUIDIGE ALLERGENENINFORMATIE GEEFT PROBLEMEN

Marty Blom: “Een voedsel etiket is geen medische bijsluiter, het is een communicatiemiddel voor de producenten. Dus moet het etiket ook voldoende vrijheid geven voor andere informatie. Met de aanbevelingen zijn al eerste concrete stappen te zetten voor individuele bedrijven (denk aan leesbaarheid), maar wil je een echte verbetering voor deze groep patiënten hebben, dan is standaardisatie van alle informatie cruciaal.”

 www.uu.nl

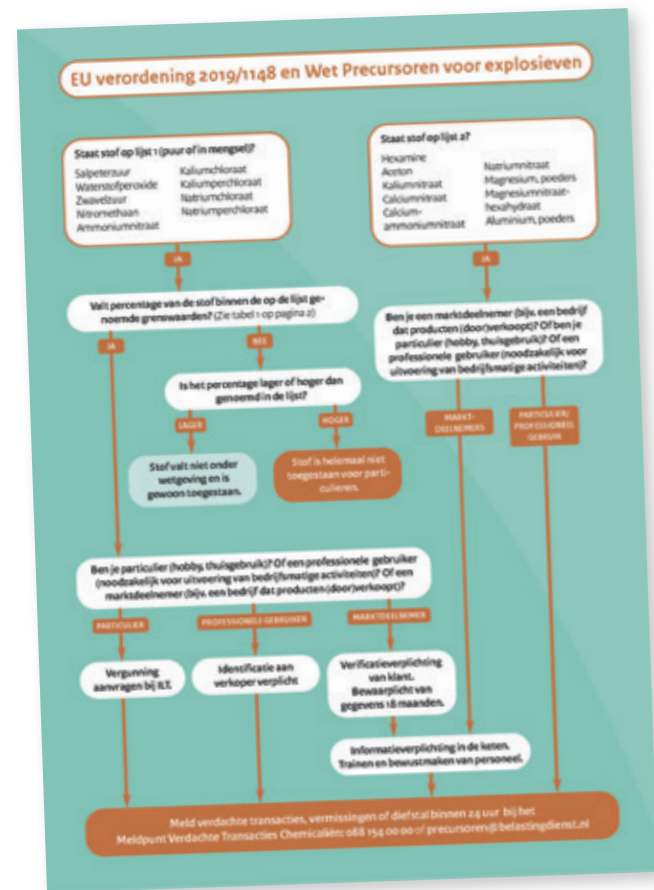
PRODUCTONTWIKKELING

FUTURE FOOD GROUP BREIDT SCOPE UIT

Geheel binnen de visie 'proteïnerijk voedsel van de toekomst' heeft Future Food Group (FFG) de productontwikkeling uitgebreid. Letterlijk door investeringen in nieuwe technologie waarmee realistische vezelstructuren 'als kip' en 'als rund' worden vervaardigd, maar ook door zich te richten op meer typen eindproducten. Waar FFG zich, voor de plantaardige proteïnen, in eerste instantie bezighield met het vervaardigen van vleesvervangers, houdt het bedrijf nu een bredere scope aan. Zo heeft het onlangs ook een plantaardige burger 'als vis' ontwikkeld, en vegan-varianten op kaas. Tevens heeft FFG een groot pakket biologische vleesvervangers gerealiseerd en blijft het aanbod volledige vegan vleesvervangers zich uitbreiden.



www.futurefoodgroup.nl



EXPLOSIEF MATERIAAL IN DE VOEDINGSINDUSTRIE

Zelfgemaakte explosieven zijn een veelgebruikt wapen voor terroristen en andere criminelen. Dit komt door de relatief vrije verkrijgbaarheid van veel grondstoffen. De beschikbaarheid van deze stoffen wordt beperkt door EU verordening 2019/1148 en de Nederlandse Wet precursoren voor explosieven. Sinds februari 2021 is deze wetgeving aangescherpt! Dit heeft directe gevolgen voor ondernemers en bedrijven die deze stoffen verkopen én gebruiken. Veel van de stoffen waarvoor de wet geldt, zijn heel gangbaar in de voedingsmiddelenindustrie.

Van alle marktdeelnemers binnen de keten van precursoren voor explosieven wordt verwacht dat zij elkaar helder en duidelijk informeren wanneer een product een dergelijke precursor bevat en dat het daarmee binnen de verplichtingen van de EU-verordening valt. Ook moeten bedrijven hun personeel trainen en instrueren, zodat zij op de hoogte zijn van de verplichtingen die gelden voor het verhandelen van precursoren en uitvoering kunnen geven aan de wet. De EU-wetgeving verdeelt de precursoren voor explosieven over twee lijsten. Voor deze lijsten gelden (deels) verschillende regels en verplichtingen. Ga naar de site om te checken of en zo ja welke regels voor jou van toepassing zijn!

www.nctv.nl

VOEDSELVERSPILLING

ISO: NIEUWE COMMISSIE VOEDSELVERSPILLING

Het tegengaan van voedselverspilling staat volop in de belangstelling. Organisaties claimen dikwijls dat hun beleid op het gebied van preventie van voedselverspilling ('food loss and food waste') in orde is, maar onderbouwing of bewijs ontbreekt vaak. Ook is niet altijd duidelijk wanneer sprake is van verspilling, of wat precies wel of niet voedselafval genoemd kan worden. Denemarken heeft daarom een voorstel bij ISO ingediend voor een nieuwe commissie die gaat werken aan het tegengaan van voedselverspilling. Het doel is om organisaties een tool te bieden waarmee ze op een eenduidige en systematische manier de vermindering van voedselverspilling kunnen aantonen. De ISO documenten zullen geschikt zijn als basis voor certificatie. NEN vraagt Nederlandse stakeholders vóór 15 april om een onderbouwde reactie op het ISO voorstel.

www.nen.nl



VERPAKKINGEN

STATIEGELD OP BLIKJES VANAF 2023

Per 31 december 2022 wordt er statiegeld op blikjes ingevoerd. Staatssecretaris Stientje van Veldhoven van Infrastructuur en Waterstaat hakt de knoop vervroegd door, omdat het aantal blikjes in het milieu niet af- maar toeneemt. Per blikje wordt straks 15 eurocent statiegeld gerekend. Net als voor kleine plastic flesjes. Het doel van de maatregel is de circa 2 miljard blikjes die jaarlijks over de toonbank gaan in te zamelen en te recyclen in plaats van dat deze in ons milieu belanden. Nederland sluit zich met statiegeld op blik aan bij onder andere Duitsland, Finland, Noorwegen en Denemarken.

Van Veldhoven heeft vorig jaar aanproducenten aangegeven dat het aantal blikjes in het milieu met minimaal 70% moest afnemen in de loop van 2021 ten opzichte van het gemiddelde van 2016/2017 en er anders statiegeld zou worden ingevoerd. De wetgeving hiervoor werd gelijktijdig voorbereid, en is in oktober 2020 goedgekeurd door de ministerraad. Nu blijkt uit recente cijfers over het jaar 2020 dat voor de tweede keer op rij het aantal blikjes helemaal niet is afgenomen, maar zelfs met 27% is toegenomen. Dat maakt de afgesproken daling onhaalbaar en statiegeld op blikjes de automatische vervolgstap.

Waar consumenten straks hun blikje kunnen inleveren, wordt nog nader uitgewerkt. Net als bij flesjes is het aan producenten en supermarkten die blikjes op de markt zetten, dit systeem vorm te geven. De overheid stelt wel een aantal eisen. Zo is bepaald dat net als bij statiegeld op kleine plastic flesjes de horeca en kleinere verkopers worden ontzien. Zij zijn vrijgesteld zijn van de inname van blikjes. De producenten van blikjes dragen de kosten van het statiegeldsysteem.

www.rijksoverheid.nl



EEN DUURZAME VERPAKKING VOOR LEVENSMIDDELEN VERPAKKEN VERSUS VERLIEZEN

Het vinden van een duurzame verpakking voor voeding is een complex vraagstuk, dat vraagt om een multidisciplinaire aanpak waarin verschillende expertises hun kennis en kunde bundelen. Want ook al staat het gebruik van plastic voor verpakkingen flink ter discussie; voor een aantal levensmiddelen is het de beste optie om ze veilig en smakelijk te houden.

Binnen het publiek-private onderzoeksproject 'Verpakkingen versus verliezen' bundelen verschillende product-, verpakkings- en recyclingexperts van Wageningen University & Research en industriële partners hun krachten om een nieuw (duurzaam) evenwicht in verpakken en verpakkingen te vinden. Het doel: samen de functies waaraan een nieuw duurzaam verpakkingsconcept moet voldoen, opnieuw definiëren.

Zo'n nieuwe definitie is noodzakelijk. De urgentie om plastic te verminderen krijgt een steeds breder maatschappelijk draagvlak. Ook de levensmiddelenindustrie en brancheorganisaties willen de hoeveelheid gebruikte plastic verpakkingen terugdringen om de uitstoot van broeikasgassen en het zwerfvuil te verminderen. Zo wil het CBL dat er in 2025 20% minder verpakkingsmateriaal in de winkels ligt en het resterende verpakkingsmateriaal moet voor 50% uit gerecycled materiaal bestaan. Ook de FNLI richt zich op verduurzaming: met duurzamere materialen, een betere inzameling en recycling van het verpakkingsafval. Verschillende NGO's, zoals de Plastic Soup Foundation, Natuur & Milieu en Zero Waste Movement, zijn zelfs voorstander van een veel radicalere aanpak. Ze pleiten voor een verregaande terugdringing van het gebruik van eenmalig bruikbare

plastic verpakkingen, de invoering van herbruikbare verpakkingen en verpakkingen van duurzamere materialen. Daarbij kunnen we echter niet voorbijgaan aan de essentiële functies van verpakkingen voor voeding.

EEN NIEUW VERPAKKINGSEVENWICHT

Bij het ontwerpen van (nieuwe) verpakkingen voor voeding, gelden de zes basisfuncties van verpakkingen als uitgangspunt. Dit zijn 1. Omsluiting (verzamelen, opslag en vervoer); 2. Klanten informeren (etikettering); 3. Bescherming bieden, houdbaarheid verlengen; 4. Voedselveiligheid garanderen; 5. Gemak bieden; 6. Marketing. Er bestaat van oudsher een delicaat evenwicht tussen bovenstaande functies. Een ondoordachte of radicale verandering van één ervan, kan zomaar leiden tot een groot financieel verlies of nadelig milieueffect. Waarbij 'het milieueffect' in deze optiek niet alleen de duurzaamheid van het verpakkingsmateriaal betreft, maar de 'footprint' van het hele verpakte product, waarbij dus ook onder meer de opslag, het transport en het voorkomen van voedselverspilling wordt meegenomen. Bij duurzame voedselverpakkingen gaat het dus om veel méér dan alleen om het verminderen van plastic en beter recyclebare en mogelijk zelfs herbruikbare materialen. Omdat 'recyclebaarheid' steeds >>

vaker als aanvullende eis wordt gesteld, wordt dit als zevende functie bij het verpakkingsevenwicht-concept gevoegd.

VERPAKKINGEN VERSUS VERLIEZEN

Een van de doelen van het publiek-private onderzoeksproject 'Verpakkingen versus verliezen' van Wageningen University & Research is het herdefiniëren van de balans tussen de functies waaraan een nieuw duurzaam verpakingsconcept moet voldoen. De gedetailleerde kennis van de experts op het gebied van productfysiologie, voedselveiligheid, verpakkingstechnologieën en recyclingtechnologieën vormen de basis voor een op maat gemaakt advies voor het vinden van dit nieuwe verpakkingsevenwicht. Wat zijn de mogelijkheden om de voedselverpakkingen duurzamer, recyclebaar of zelfs circulair recyclebaar te maken?

VERPAKKINGEN ONDER DE LOEP

De eerste twee casestudies binnen dit project waren gericht op de verpakkingen van snoeptomaten en die van pluimveevleesproducten. De standaardverpakkingen voor snoeptomaten zijn bekers en emmers. Groot voordeel voor de verkoop is de zichtbaarheid van het product. Verder bieden deze verpakkingen een prima bescherming tegen mechanische beschadiging. De bekerverpakking van PET kan helaas nu nog niet gerecycled worden; de zwaardere PP emmer verpakking al wel, maar nog niet circulair tot nieuwe emmers voor tomaten. Ook kan niet worden uitgesloten dat deze kunststof-verpakkingen geen zwerfafval veroorzaken. Een kartonnen vouwdoosje met stansgaten is een alternatief. Daarvoor wordt geen plastic gebruikt. De bijdrage tot de vorming van zwerfafval is verwaarloosbaar. Een inherent nadeel is dat de klant de snoeptomaten slechts beperkt kan zien op het koopmoment, zodat de verkoop kan tegenvallen. Een compromisverpakking is een verpakking gemaakt van PP-folie die hangend kan worden aangeboden. Deze verpakking toont de snoep-

tomaten wel, maar gebruikt veel minder plastic, waardoor de bijdrage tot de vorming van zwerfafval minder zal zijn dan de emmerverpakking. Helaas kan PP-folie op dit moment alleen gerecycled worden tot mengkunststof waaruit alleen grote objecten kunnen worden gemaakt. Ook dat is dus niet circulair.

De standaardverpakkingen voor pluimveevleesproducten is een PET-PE schaal met een PET-PE topfolie, een plastic toplabel en een papieren onderlabel. Het PET maakt de schaal transparant en zorgt ervoor dat beschermende gassen binnen blijven, terwijl het PE garandeert dat de schalen op een betrouwbare wijze worden gesloten. Deze verpakking beschermt het kippenvlees heel effectief, waardoor er nauwelijks vlees verloren gaat. Helaas kan de verpakking door de laminaat samenstelling nu niet worden gerecycled. Er worden alternatieven op de markt gebracht met minder PE, zodat de verpakking in de toekomst makkelijker gerecycled kan gaan worden. Alternatieve verpakkingen die wel recyclebaar zijn en even goed functioneren zijn er nog niet.

GROTE DILEMMA'S

Verschiedene recyclingbedrijven zijn bezig om zowel voor de PET bekers als de PET-PE vleeschalen recyclingprocessen te ontwikkelen. Hoeveel ontwikkelingsgeld en -tijd dit gaat

kosten, is nog niet te zeggen. Dit plaatst de verpakkingindustrie in een lastige positie. Zij willen graag dat al hun verpakkingen in ieder geval recyclebaar zijn en zo mogelijk ook circulair recyclebaar. Dat is wellicht mogelijk in de toekomst,... maar misschien ook niet. Wat is dan wijsheid? De nu niet-recyclebare verpakking aanhouden en wachten op verlossing? De nu nog niet recyclebare verpakking alvast geschikter maken voor een toekomstige recycling? Of rigoureuus overstappen naar een diepvriesproduct?

De zoektocht naar meer circulaire recyclebare verpakkingen kan alleen slagen als alle stakeholders betrokken en geïnteresseerd zijn, inclusief de burgers, kunststofindustrie en recyclingbedrijven. Levensmiddelenbedrijven kunnen meerdere duurzaamheidsstrategieën nastreven, zoals het beperken van voedselverspilling en van de milieueffecten van de combinatie levensmiddelenverpakking, het verbeteren van de recyclebaarheid, circulariteit. Al deze strategieën zullen leiden tot verschillende verpakkingsopties. Maar alleen een geïntegreerde aanpak van alle belanghebbenden kan leiden tot circulair recyclebare verpakkingen.

 www.wur.nl/packwithimpact



© GEDRE WITKUNEN/SHUTTERSTOCK

In de hele keten alles onder controle met Normec Foodcare

 Voedselveiligheid

 Productkwaliteit

 Smaak

 Normec Foodcare

normecfoodcare.com | +31 (0)88 848 2020

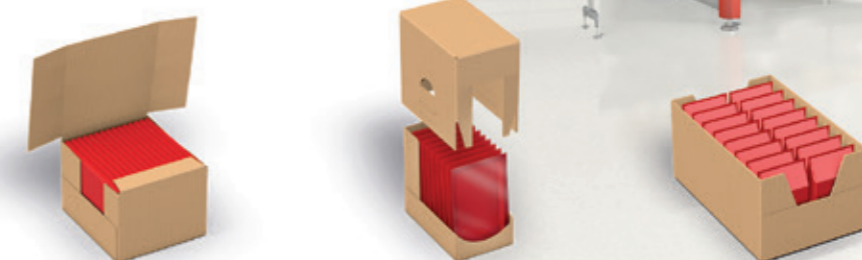
Improve Quality. Reduce Risk.

somic
Engineered to perform

The intelligent way. Shelf-ready packaging!



SOMIC Shelf-ready verpakkingssystemen verpakken elk type product in elk type Shelf-ready verpakking - en doen dat op één enkele machine met de kleinste footprint in de industrie. Gewoon geniaal ingenieus.
sales@somic.de • www.somic.de





Antiviraal



Antibacterieel



100%
Waterbestendig



Recycled
100% Recyclebaar



Circulair



Brandklasse
Bs1d0



ROI



Licht gewicht



Sterk



Ideaal te
verwerken



Controleerbare
kwaliteit



Eenvoudig te
reinen



Extreem lange
levensduur



Eenvoudig
bewerkbaar



Chemicaliën
bestendig



Thermisch
stabiel



Uiterst
weerbestendig



Anti-statisch



Niet giftig



Certificaat
van echtheid



Renovatie in de voedingsindustrie



JacKit introduceert Sealwise WCB

wand- en plafondpanelen voor de voedselproducerende industrie



*'Met deze panelen creëer je
de best mogelijke beschermende
hygiënische wanden.'*

Alle Sealwise-producten zijn intern getest en vervaardigd om te voldoen aan de vereisten uiteengezet in HEA9, BREEAM 2008 en HEA 02 onder BREEAM 2011.

Alle tests worden uitgevoerd volgens testvereisten 5 zoals vermeld in HEA 02 (EN 12149: 1998)

