

WWW.VAKBLAD

VOEDINGSINDUSTRIE . N L

25
JAAR
JUBILEUM

APRIL 2018
JAARGANG 25



- FRED VAN DE VELDE
- DE CIRCULAIRE ECONOMIE
- DUURZAME ZEEWIERTEELT
- KWALITEITSBEWUSTZIJN
- GASLOZE STOOMPRODUCTIE

10



36





ACCOUNT MANAGER

DIE MET TAILOR MADE ADVIES PRAKTISCHE VRAAGSTUKKEN OPLOST

LANDELIJK (CENTRAAL)

Gullimex is opgericht in 1981 en is een toonaangevende leverancier van hoogwaardige meetinstrumenten en registratiesystemen. Zij is actief in de Benelux, met het hoofdkantoor in Borne (NL) en een vestiging in Erpe-Mere (B). Gullimex is als marktleider actief in de sectoren Food, Health & Pharma, Logistiek en Industrie. Met haar producten en diensten is zij gespecialiseerd in temperatuur-, CO₂-, hygiëne- en lekdetectiemetingen (HACCP, BRC, IFS, FSIS, FSSC22000, GDP). Zij voert o.a. de merken Dansensor, Ebro, Hygiene, Atago en levert daarnaast mapping-, kalibratie-, configuratie- en onderhoudsdiensten welke relaties volledig ontzorgen. Voor de verdere groei binnen de food branche zijn wij op zoek naar een creatieve en oplossingsgerichte Account Manager. Deze is verantwoordelijk voor het onderhouden en uitbouwen van business bij bestaande en nieuwe relaties in de voedingsindustrie in Nederland.
Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490



PLANTTECHNOLOOG

VEELZIJDIGE POSITIE VOOR EEN ONDERNEMENDE TECHNOLOOG

ZEEWOLDE

Vecozuivel is een ondernemend en innovatief familiebedrijf in de zuivelbranche. Er werken ca. 100 medewerkers, het bedrijf uitgegroeid tot een van de grootste leveranciers van biologische, dagverse zuivelproducten aan de grote supermarkketens. Daarnaast leveren zij aan de industrie en exporteren naar o.m. Azië. Om het bedrijf technologisch verder te optimaliseren zijn wij op zoek naar een proactieve Planttechnoloog die verantwoordelijk voor het optimaliseren en verbeteren van nieuwe en bestaande productieprocessen, waarbij de focus ligt op hogere output, betere kwaliteit en kostenbesparingen. Dit is een nieuwe rol waarin je veel waarde kan toevoegen in de onderneming, door data te analyseren en hieruit kansen te creëren voor nieuwe projecten. Ben jij die (proces)technoloog die graag zijn ervaring wil verbreden en verder wil bouwen aan deze ondernemende organisatie, reageer dan.
Consultant: Bert den Uijl, telefoon 0317-468686 of 06-53959057



PROJECTLEIDER (ENGINEERING)

VOOR HET MANAGEN VAN NIEUWBOUWPROJECTEN BINNEN DE KAASPRODUCTIE

SCHOONREWOERD

Royal Bel Leerdammer B.V. in Nederland maakt deel uit van Fromageries Bel, één van 's werelds grootste producenten van merkkazen, met merken als Mini Babybel®, La Vache qui rit®, Leerdammer®, Boursin® en Kiri®. Royal Bel Leerdammer heeft productielocaties in Schoonrewoerd, Dalfsen en Wageningen. Voor de locatie in Schoonrewoerd zoeken wij naar een creatieve Projectleider Engineering die verantwoordelijk is voor het uitvoeren van technische haalbaarheidsstudies en realiseren van investeringsprojecten. Het opstellen en uitwerken van investeringsaanvragen en deze investeringen realiseren binnen de gestelde voorwaarden m.b.t. veiligheid, performance, kwaliteit, budget en tijdsplanning behoort tot de werkzaamheden. Ook het begeleiden van projecten, vanaf technisch advies en projectplanning tot en met evaluatie en nazorg door middel van kennisoverdracht en training is belangrijk.
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



ACCOUNTMANAGER

SALES PROFESSIONAL MET PIONIERSMENTALITEIT DIE KANSEN ZIET EN CREËERT

DUIVEN

Synerlogic gevestigd in Duiven is een internationale, dynamische onderneming die al meer dan 110 jaar ingrediënten, (vee) voedingsadditieven, chemische producten en reinigings- & desinfectiemiddelen ontwikkelt, produceert en distribueert. Onder de slogan 'adding value to food' worden deze met name toegepast binnen de zuivelindustrie, maar ook in bakkerijen, vleesverwerkende industrie en reiniging en desinfectie. De bedrijfswaarden zijn: stimuleren van verbetering & vernieuwing, veiligheid, samenwerken en daadkracht. Voor de commerciële afdeling zijn wij op zoek naar een ondernemende Accountmanager, verantwoordelijk voor de verkoop van een breed scala aan ingrediënten en het uitbouwen van de marktpositie in Nederland, inclusief de daarbij behorende commerciële activiteiten.
Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490



R&D PROCESTECHNOLOOG

DIE UITDAGING VINDT IN HET VERNIEUWEN VAN PRODUCT, VERPAKKING EN PROCESSEN

OUD-BEIJERLAND

Een baan bij Mars is nooit zomaar een baan, hier kennen ze speciale normen en waarden. "De vijf principes van kwaliteit, verantwoordelijkheid, wederkerigheid, efficiëntie en vrijheid maken ons uniek". Mars is een internationale omgeving waar professioneel, collegiaal en constructief gewerkt wordt. Zo ook bij Mars Foods in Oud-Beijerland, waar sauzen en maaltijdcomponenten onder verschillende A-merken geproduceerd worden. Er is plek om zelf invulling te geven aan je carrière en je persoonlijke groei. Start je carrière bij Mars als R&D Procestechnoloog. In deze functie ben je verantwoordelijk voor de implementatie en validatie van nieuwe en verbeterde producten, processen, verpakkingen en ingrediënten. Daarnaast ondersteun je productieteams en engineers bij troubleshooting en stuur je nieuwe product- en procesontwikkelingsprojecten aan.
Consultant: Michiel Dekkers, telefoon: 0317-468686 of 06-86805669



FOR YOUR NEXT CAREER
MOVE IN FOOD

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

PUBERBREIN

Het hangt op de bank, met een mobiel in de hand. Ik: "Doe het licht eens uit op je kamer. En ruim dat eten op wat je op het aanrecht hebt laten staan; als je ham zo lang buiten de koelkast bewaart, kunnen we het straks weggooien. Heb je trouwens geen huiswerk?" Denk aan je toekomst, denk ik. Maar dat zeg ik maar niet. Zonder op of om te kijken klinkt er wat gemompel en het bekende: "Doe ik straks." Dit is de generatie, en hun nageslacht, waar we het dus voor doen: duurzaam ondernemen. Met als doel: het redden van de wereld.

Afval scheiden, ontbijttafels opruimen, korter douchen, lampen uitdoen in kamers waar je niet bent: pubers energie- en milieubewust maken valt niet mee. Ergens snap ik dat wel. Het kost moeite en wat levert het nou op? Juist het puberbrein is hypergevoelig voor beloning. Bedrijven zijn een beetje als pubers. Neem het korte termijn denken. 'Waarom veel geld investeren in iets waar ik als bedrijf niet direct beter van word? Wat is mijn beloning? Een lagere energierekening zeg je? Wacht,... ik luister!'

De Rijksoverheid neemt veel maatregelen om de CO₂-uitstoot te verminderen. Vanaf 2050 kunnen consumenten niet meer koken en/of stoken op aardgas. Dat kan dan alleen nog met duurzame installaties. Het puberbrein verzucht: '2050? Dat is fokking ver weg! Komt later wel.' Het volwassen inzicht is: 'Oei. Dat is al best snel. Dan moeten we nu wat gaan ondernemen'. Dat ondernemers puberneigingen hebben, blijkt ook uit het uitstelgedrag rondom de nieuwe privacywetgeving: ondanks een overgangstermijn van 2 jaar zijn veel bedrijven nog steeds niet 'AVG-proof'.

Gelukkig is er veel geweldige aan het volwassen-wordende kind. Pubers staan erom bekend dat ze niet goed zijn in het inschatten van risico's. Maar het maakt ze ook ondernemend, nieuwsgierig, ze willen nieuwe dingen uitproberen. Die eigenschappen moeten we koesteren en voeden. Ze vormen de basis voor innovatie.

Want willen we wereldwijd alle monden blijven voeden, dan moeten we verder vooruit gaan kijken. Innoveren. Energiezuinige installaties ontwerpen, nieuwe bronnen van eiwit vinden. Dat kan best wat opleveren. Ik denk aan de gekweekte hamburger. Ontwikkelaar Post wist dat het kon, gaf niet op, vond investeerders en kan nu gaan opschalen. Hij verwacht over twee jaar al bescheiden met kweekvlees voor \$10 per kilo de markt op te kunnen. Over twee jaar! Kom nu maar van die bank af.

Judith Witte
judith@b2bcommunications.nl
@vakbladenFood



Inhoud

THEMA: DUURZAAM ONDERNEMEN



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN VOEDING EN DE CIRCULAIRE ECONOMIE

Voedsel is verantwoordelijk voor 20-30% van de wereldwijde broeikasgasuitstoot. Om de broeikasgasuitstoot van het voedselsysteem binnen acceptabele grenzen te brengen, is het belangrijk onze voedselconsumptie te verduurzamen. Wereldwijd en ook in Nederland ontpoppen zich steeds meer initiatieven.

EN VERDER...

OSV netwerk	6
Nieuws	8
Column Pieter Vos	9
We are Food	21
Duurzame zeewierteelt	24
De toekomst van kweekvis	28
Ecodesign-richtlijn	30
Nieuws	31
Column Herman Bessels	33
Klimaatimpact vleesconsumptie	36

INTERVIEW

FRED VAN DE VELDE

“Het aandeel plantaardig eiwit moet hoger voor een toekomstbestendige wereldvoedselvoorziening”, stelt Fred van de Velde. Hij leidt het onderzoek dat NIZO doet naar eiwitfunctionaliteit en sinds eind vorig jaar ook lector eiwittransitie in voeding aan de HAS Hogeschool in Den Bosch.



10



BEDRIJFSREPORTAGE

SCHARFF TECHNIEK EN NUTRICONTROL

“Elektrisch wordt de duurzame norm, ook in onze markt.” Dat is de overtuiging van Bernard Scharff, directeur van Scharff Techniek. Zijn bedrijf levert stoominstallaties op maat en naar behoefte van het proces, van klein tot zeer groot.

KENNISPARTNER

KWALITEITSBEWUSTZIJN

Een hoog kwaliteitsbewustzijn bij alle medewerkers, in elke schakel van de productketen, is essentieel voor het verbeteren van de (eind) kwaliteit, een positieve kwaliteitscultuur een wezenlijke voorwaarde. Wat is hierin de rol van het management? Jacob Schilstra van KTBA vertelt.



34



Van de nr. 1 in Europa: complete oplossingen voor meer efficiëntie

- Energie-efficiënte oplossingen voor industrieduren en dockequipment
- Individuele concepten voor laden en lossen voor snelle en veilige bedrijfsprocessen
- 24-uursdienst: dag en nacht bereikbaar

HÖRMANN
Deuren voor woning en industrie



Optimaal
voeden van
mengers

AZO® Vacuüm weegstelsel

- stofarm
- nauwkeurig
- economisch



AZO®
www.azo.com

Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print en 12 maal per jaar tweetalig online. Het vakblad informeert ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven met trends & ontwikkelingen, duurzaam ondernemen, innovaties, verpakken, hygiëne en voedselveiligheid, processing, procestechnologie en wetenschap. Meer info: www.vakbladvoedingsindustrie.nl – www.dutchfoodindustry.com Oplage: 3000. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). Voorpagina: @petrmlinak/Shutterstock.com Aan dit nummer werkten mee: Hans Reichart, Janneke Vermeulen, Theo Verkleij, Jan Broeze. Kennispartners: KTBA en Wageningen UR Food research Vormgeving: After Five BV, Varsseveld Drukcoördinatie: Creative Crossmedia. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. Hoofdredactie: drs. Judith Witte. Uitgever: Saskia 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. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 8,-. 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 NL52 RABO 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op www.b2bcommunications.nl. **Copyright 2018:** b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoerdigd, 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.



HÉ JIJ DAAR! WAAROM VERZAMEL JE MIJN GEGEVENS?"

Op 25 mei dit jaar vervangt de nieuwe GDPR/AVG (Algemene Verordening Gegevensbescherming) de Wbp (Wet bescherming persoonsgegevens). Omdat de nieuwe wetgeving een verordening betreft, treedt deze direct in werking. Vanaf dit moment zal de Autoriteit Persoonsgegevens (AP) de nieuwe privacywet gaan handhaven. Bedrijven en verenigingen hebben twee jaar de tijd gehad om zich voor te bereiden op de nieuwe regels. Toch heeft 62% nog steeds geen adequate voorbereidingen getroffen.

Kom naar de interactieve workshop 'Ben jij op 25 mei 2018 helemaal AVG-proof?' van Wallbrink Crossmedia en laat je voorlichten over de veranderingen. John Wallbrink vertelt niet alleen over de belangrijkste wijzigingen, maar komt ook met concrete oplossingen.

Eén van de zaken die je op 25 mei op orde moet hebben, is je privacystatement. Dat is bij veel bedrijven niet of nauwelijks goed geregeld. Wij helpen

je ter plekke. Neem je laptop mee en ga naar huis met een veilig en eigen privacystatement.

Kom woensdagmiddag 25 april 2018 naar Ede; geef je op via www.osvnetwerk.com

WELKOM NIEUWE DEELNEMERS OSV:

RSS Nanotechnologie – Sabine Schijff – Directeur
DCP Ingredients BV – Alex Strijker – Commercial Director



SPORTIEF NETWERKEN OP OSV GOLFDAG

Vrijdag 20 april gaan we golfen met een behoorlijke groep. Op het moment dat dit vakblad de pers op gaat hebben we 8 flights ingepland. Ook dit jaar weer bij onze oude vertrouwde Golfbaan Naarderbos in Naarden. We gaan ervan uit dat het een heerlijk warme en zonnige dag wordt. Ga lekker met ons de baan in, en neem een klant of relatie mee. Laat hen ervaren hoe hecht ons netwerk is en hoe je informeel zaken doet tijdens een relaxte en sportieve dag. Geen golfervaring? Niet getreurd, doe gewoon mee met de clinic, waar je twee uur lang in het bijzijn van een echte GolfPro de basistechniek leert. Ook dit gezelschap wordt elk jaar groter. We strijden voor de winst, zowel in de wedstrijd als bij de clinic; maar uiteindelijk gaat het om het netwerken. De OSV Golfdag is geen harde, wel een sportieve strijd; waarin de nodige hilariteit nooit ontbreekt. De dag sluiten we af met een lekkere borrel en een goed verzorgd diner. Geef je op via www.osvnetwerk.com



JAARPROGRAMMA 2018

PROGRAMMA 1E HELFT 2018

Woensdag 24 januari: Winterbarbecue met als sponsor Ameco

Donderdag 5 april: Bedrijfsbezoek bij Ameco, Apeldoorn

Vrijdag 20 april: OSV Golfdag, Naarderbos

Woensdag 25 april: Workshop 'Ben jij op 25 mei 2018 helemaal AVG-proof?' in Ede

Donderdag 31 mei: OSV bedrijfsbezoek bij Het Urker Zalmhuys ism Smpel Desinfecteren – 'Ruimtedesinfectie die onbereikbare plaatsen bereikt!'

Woensdag 13 juni: Zomerbarbecue in Ede met als sponsor EKRO

PROGRAMMA 2E HELFT 2018

Bedrijfsbezoek Simons Halal Food – Roermond; ism DVAN – 'claims & keurmerken' in relatie tot voeding Smaakstampeij

Nog twee bedrijfsbezoeken in de pen, info volgt asap

SOCIALE CONTACTEN

Uit pure frustratie heb ik een bericht op LinkedIn gepost: "Wij zijn niet tevreden over ons huidig schoonmaakbedrijf. Wie weet een goed bedrijf in de omgeving van Arnhem dat voor een redelijke prijs wel goed schoonmaakt?"

Dat heeft een ketenreactie veroorzaakt die zijn weerga niet kent. Binnen no time op LinkedIn 31.858 views en 115 reacties, de telefoon stond roodgloeiend. Van die reacties waren de meeste referenties, voor maar liefst 70 verschillende schoonmaakbedrijven.

Dan vraag je je af: waarom heeft dit bericht zo'n impact en waarom kom ik normaal gezien niet verder dan zo'n 2.500 views per post. Dat was niet zo moeilijk. LinkedIn is nu eenmaal Social Media en ik heb dit keer een hulpvraag gesteld. Social = helpen. Aha, zo werkt dat dus.

Maar hoe bepaal je nou met wie je contact zoekt? Welke referentie is de beste? Dat was ook al zo frappant. De bedrijven die alleen maar een mailtje stuurden met een link of zelfs een offerte zonder te weten wat de bedoeling is, hebben het voor altijd verbruid. Maar... een aantal bedrijven heeft de moeite genomen om mijn telefoonnummer op te zoeken en zocht contact met mij. De bedrijven die 2 of meer referenties hebben gekregen via mijn post op LinkedIn heb ik uitgenodigd om een offerte uit te brengen.

Leuk was ook dat een aantal reacties kwam van oud OSV-ers die ik uit het oog was verloren. Ze zijn inmiddels allemaal op de koffie geweest en we hebben even bijgepraat. Of we nou zaken met elkaar gaan doen of niet, de sociale contacten kregen weer nieuw leven ingeblazen.


Saskia Stender



PRODUCTNIEUWS

UITBREIDING SMAKEN ROOSTERZ&CO

Roosterz&Co chicken bites zijn robuuste, met de hand gesneden stukjes kipfilet in een smaakvol en krokant jasje. De diepgevroren bites zijn in de oven of airfryer te bereiden met behoud van crunch. Het concept van Jan Zandbergen World-Wide Quality in Meat is sinds mei 2017 op de markt. Enkele smaken van de chicken bites zijn verkrijgbaar bij filialen van Albert Heijn en sinds kort ook bij PLUS. Deze retailers hebben ook de nieuwste 'Spicy mix' in hun assortiment. De producten zijn halal.

 www.roosterzco.com

WEGEN EN METEN
GEGEVENS IN DE CLOUD

De weegbesturingen van PENKO verzamelen veel relevante gegevens: denk aan productiegegevens, productnamen, gewichten, lotnummers, datum en tijd, enzovoort. Deze gegevens worden gegroepeerd in programma's als Datareporter en opgeslagen in de cloud. De directie bepaalt wie er bij kan en hoe lang de informatie beschikbaar blijft. Inkoop, kwaliteitscontrole, expeditie en/of het bedrijfsbureau; ze hebben continu beschikking over alle productiegegevens en statussen, om indien nodig adequaat te reageren. Uiteraard zijn alle kostbare gegevens en/of bedrijfsgeheimen goed beveiligd.

 www.penko.com

VOEDSELVEILIGHEID

NUTRILAB: LISTERIA NA 2 BEHANDELINGEN VERDWINEN

De infectiedruk in een voedselproductieruimte neemt toe door vocht en eiwitten; ingrediënten waar bacteriën goed in gedijen en die vrijwel iedere productieruimte dagelijks binnenkomen. Niet alleen doordat de producten die verwerkt worden

zelf vochtig en eiwitrijk zijn, zoals vlees en vis, maar ook door de wijze van reinigen van de ruimtes. Met veel water worden productresten verplaatst van machines naar wanden en het plafond. Dit zijn plaatsen waar o.a. Listeria ongestoord

kan doorgroeien, omdat ze onbereikbaar zijn bij het desinfecteren. De oplossing is ruimtedesinfectie die deze en andere onbereikbare plaatsen bereikt. Nutrilab heeft aangetoond dat ruimtedesinfectie met de laagste dosering vloeistof


'Nocolyse Food' (1ml/m3) o.a. Listeria na twee behandelingen doodt. Rapport ontvangen? Mail: info@simpeldesinfecteren.nl

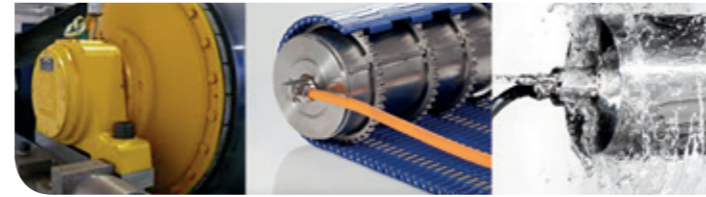
 www.simpeldesinfecteren.nl

PRODUCTNIEUWS

CONSEQUENT DECENTRAAL INSTALLEREN

De voedingsmiddelenindustrie verandert, en neigt sterk naar decentralisering. Door IO-modules in het veld te plaatsen en in- en uitgangen met voorgeconfectioneerde bekabeling met de besturing te verbinden, zijn kortere installatietijden, eenvoudiger onderhoud en service mogelijk. Het uiteindelijke doel: kosten besparen. Murrelektronik ontwikkelde nieuwe producten die voldoen aan de extreem hoge eisen die gesteld worden aan hygiënisch design. Zoals Cube67 HD Roestvrijstalen-veldbusmodule in IP69K, waarmee men kan decentraliseren tot en met zone 1. Kenmerken: permanente beschermingsgraad IP69K; gesloten roestvrijstalen behuizing; zeer goed te reinigen; bewezen Cube67-technologie en I/O-Link-integratie.


 www.murrelektronik.nl



TROMMELMOTOREN

ONE-STOP-SHOP CONCEPT

Procon Trommelmotoren bestaat dit jaar alweer 12,5 jaar. In die tijd is er veel bereikt, zoals de introductie van een olieloze trommelmotor en de ontwikkeling van diverse branche-specifieke aandrijvingen. Sinds vorig jaar maakt Procon Trommelmotoren deel uit van TBA-transportbandaandrijving. Hiermee is het serviceniveau nog verder verhoogd. TBA levert naast Procon ook trommelmotoren van het merk Rulmeca. Klanten kunnen gebruikmaken van het one-stop-shop concept, de range is zeer breed. Nagenoeg elke variant kan worden geleverd, voor iedere denkbare toepassing kan: voor elke band de juiste aandrijving.

 www.transportbandaandrijving.nl



LUCHTTECHNIEK

LUCHTVERDELING OP MAAT

Comfort, temperatuur, vochtigheid en verse lucht zijn van groot belang voor mens en product. Dit geldt zeker voor verwerkingsruimten in de voedingsindustrie. Hier zijn extra regels van toepassing die zijn terug te vinden in de EHEDG regels en normen. Luchtverdeelcomponenten en luchtkanalen moeten bijvoorbeeld gemakkelijk gereinigd kunnen worden. Smitsair-JET systemen BV ontwerpt en produceert luchtverdeling op maat, glad en strak uitgevoerd in onder andere roestvaststaal of aluminium. Met een compact luchtverdeelstelsel kan de nodige geconditioneerde ventilatielucht centraal en efficiënt worden toe- en afgevoerd.

 www.smitsair.nl

STAPPENPLAN

Duurzaam ondernemen is goed voor het milieu én voor je imago. En steeds meer verankerd in wettelijke voorschriften, dus we moeten wel. Maar het is ook: continu zoeken naar de balans tussen wat je doet en wat je laat. En dat is niet makkelijk. Als de kosten van duurzame keuzes zo hoog oplopen dat je failliet gaat, is dat nauwelijks nog 'Maatschappelijk verantwoord' te noemen.

Maar met kleine stapjes komen we een heel eind.

Stap 1: zorg dat je helder formuleert wat je onder 'duurzaam ondernemen' verstaat.

Stap 2: neem concrete, haalbare maatregelen om jouw doelen te bereiken.

Het blijft zoeken, want bij veel maatregelen zijn kanttekeningen te plaatsen. Denk aan palmolie; dat is gezonder dan geharde vetten om in te frituren. Er is veel bereikt om palmolie duurzamer te maken, maar nog altijd wordt de olie met een groot schip mijnenver over zee vervoerd. Moeten we die bitterbal en dat frietje dan maar laten staan? Het zijn geen gemakkelijke keuzes!

Bij ons was het luchtbehandelingssysteem aan vervanging toe; een goed moment om te kiezen voor een duurzamere oplossing. Van meerdere gesloten systemen gaan we nu naar één energiebesparend totaalsysteem waarbij we bovendien gebruikmaken van warmteterugwinning. Een ander onderdeel van ons duurzaamheidsbeleid is zoveel mogelijk lokale ondernemers onderdeel te laten uitmaken van onze business. De projectontwikkelaar, de catering, het (auto-)onderhoud; ze komen allemaal uit de buurt. Dat scheelt vele kilometers autorijden.

Duurzaam ondernemen is niet iets wat je alleen doet; we moeten dit gezamenlijk oppakken. En vele kleine stapjes samen maken uiteindelijk één grote.

Pieter Vos

directeur Nutrilab

 www.nutrilab.nl



QLEAN-TEC  **CHRISTEYNS**

Enzymatische reinigingsoplossingen & biofilmvrij programma voor optimale hygiëne en houdbaarheid

www.qleantec.com



“Mijn fascinatie voor eiwitten is begonnen met de wetenschappelijke uitdaging”

EEN TOEKOMSTBESTENDIGE WERELDVOEDSELVOORZIENING

FRED VAN DE VELDE: “AANDEEL PLANTAARDIG EIWIT MOET HOGER”

Om in de toekomst wereldwijd alle mensen van voedsel te kunnen voorzien, is het noodzakelijk dat zij een groter deel van de eiwitten die zij consumeren, halen uit plantaardige bronnen. Fred van de Velde leidt het onderzoek dat NIZO (organisatie voor contractonderzoek) in Ede doet naar eiwitfunctionaliteit.

Van de Velde is sinds eind vorig jaar ook lector eiwittransitie in voeding aan de HAS Hogeschool in Den Bosch.

WAT IS DE REDEN DAT HAS HOGESCHOOL DIT LECTORAAT HEEFT INGESTELD?

“Het onderwerp eiwittransitie staat hoog op de agenda van HAS Hogeschool. HAS werkt aan maatschappelijk relevante uitdagingen,

waarbij eiwittransitie in voeding valt binnen de toekomstbestendige wereldvoedselvoorziening. Het project PULSE – dat staat voor Protein Utilisation from Legumes for a Sustainable European crop – vormt een belangrijk onderdeel van mijn lectoraat. Het gaat om een project dat deels gefinancierd wordt door SIA Raak Pro. PULSE is een van de 25 gehonoreerde projecten uit 2016 die samen 17,5 miljoen euro kregen

toegekend. In het project doen naast HAS en NIZO ook Limagrain, GEA, Cosucra, MFH Pulses, Ruitenbergr Ingredients en Sofine Foods mee.”

HOE IS UW FOCUS OP EIWITTRANSITIE ONTSTAAN?

“Ik ben van oorsprong chemisch technoloog, opgeleid aan de TU Delft. Na mijn promotie op biokatalyse ben ik ‘afgedwaald’ in de voeding >>

 **Industrial Auctions BV**

Professionals in online veilingen voor de voedings- en drankenindustrie

Online veiling machines voor de voedingsindustrie, bakkerij en horeca apparatuur in Eindhoven
Kijkdag: 16 april | Sluiting veiling: 17 april

Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie i.o.v Henderson Food Machinery in Crossgar, Verenigd Koninkrijk
Kijkdag: 23 april | Sluiting veiling: 25 april

Online veiling machines en inventaris op voormalige locatie Vion Food Group in Wunstorf, Duitsland
Kijkdagen: 23 & 24 april | Sluiting veiling: 26 april

Online veiling machines voor de voedingsindustrie op voormalige locatie van Santa Maria in Landskrona, Zweden
Kijkdag: 25 april | Sluiting veiling: 2 mei

Online veiling machines voor de voedingsindustrie in Ystad, Zweden
Kijkdag: 25 april | Sluiting veiling: 3 mei

Online veiling machines en inventaris van voormalige vleesgroothandel Fuß GmbH in Wuppertal, Duitsland
Kijkdag: 3 mei | Sluiting veiling: 8 mei

www.Industrial-Auctions.com



One-stop-shop voor trommelmotoren



Voor elke band de juiste aandrijving

Meer weten?
www.transportbandaandrijving.nl
info@transportbandaandrijving.nl
 Tel. (038) 333 88 04

en heb ik onderzoek gedaan naar koolhydraten en eiwitten. Vijftien jaar geleden werd er nog niet strategisch geïnvesteerd in onderzoek naar plantaardige eiwitten. Sinds zo'n tien tot vijftien jaar is er volop belangstelling voor. Die aandacht ontstond oorspronkelijk vanuit het kostenooptpunt: plantaardige eiwitten, bijvoorbeeld uit reststromen, zijn over het algemeen goedkoper dan dierlijke eiwitten. Het gaat om het ontwikkelen van eiwitten met de vereiste voedingswaarde, technische mogelijkheden, en de juiste geur en smaak."

SPEELT VOOR U IN DE EIWITTRANSITIE MEE DAT BEPERKING VAN DE CONSUMPTIE VAN VLEES OOK BETER ZOU ZIJN VOOR DE VOLKS-GEZONDHEID?

"Of het beperken van de consumptie van vlees beter is voor de gezondheid, is niet mijn vakgebied. Het Voedingencentrum wijst er op dat een ander eetpatroon beter is, met daarin een kleinere rol voor vlees. Gezondheid en duurzaamheid zijn beide belangrijk, maar mijn fascinatie voor eiwitten is begonnen met de wetenschappelijke uitdaging."

WAARIN ZIT DIE UITDAGING?

"De uitdaging zit in het ontwikkelen van eiwitten die volgens de eisen geleren, schuimen of emulgeren. Het eiwit moet de aminozuren in de juiste verhouding leveren, goed verteerbaar zijn en goed te verwerken zijn. De lat ligt hoog voor het vervangen van eiwitten uit bijvoorbeeld vlees of zuivel. Kosten blijven belangrijk, maar in het streven naar de vervanging van dierlijke eiwitten door plantaardige, speelt de duurzaamheid een grotere rol. De productie van dierlijke eiwitten heeft een veel grotere voetafdruk. Volgens de Green Protein Alliance moeten we een verhouding van 50:50 bereiken. De Wageningse Universiteit stelt op grond van een model dat de ideale verhouding 65:35 is. Vijfendertig procent dierlijke eiwitten is het juiste aandeel voor het benutten van reststromen en gewassen die de mens niet kan verteren."



© NIZO-MIRIAM VAN DE VELDE

NAAST HET BENUTTEN VAN RESTSTROMEN, GAAT HET OOK OM ANDERE PLANTAARDIGE EIWITTEN. WELKE?

"De gewassen waar we naar kijken zijn erwten, veldbonen en lupine. Een van de partners in het project, Limagrain, heeft onder andere erwten en veldbonen in zijn portfolio. Eiwit uit erwten is een belangrijk product in de industrie, en in opkomst. Het is een bijproduct van de productie van erwtenzetmeel. De veldboon is een goede kandidaat voor een grotere rol in de eiwittransitie. Tegenwoordig worden peulvruchten in Nederland nauwelijks nog geteeld. In Zeeland was het eerder een bekende teelt, ik herinner me ook wel dat ik bij vriendjes hielp bij de oogst. De veldboon heeft een hoge opbrengst per hectare. Met zes tot acht ton is die tot twee keer groter dan van erwten. Dit kan dus interessant zijn voor boeren. Het is bovendien een gewas dat het in onze regio – Noordwest Europa – goed doet. Onze voorkeur gaat uit naar een bron die ook duurzaam is doordat er niet te veel transportkilometers nodig zijn."

WAT IS HET DOEL VAN PULSE?

"Het doel is een verbetering bereiken in alle schakels van de keten van de eiwitproductie. Het unieke van ons project is dat elke schakel

vertegenwoordigd is. De eisen van de consument worden verzameld en verwerkt door de fabrikant. Dit leidt uiteindelijk tot informatie die nodig is voor de zaadveredeling. De verbetering gaat dus van wat er nodig is in de productie, via de extractie naar de selectie van de zaden: welke zaden er nodig zijn om straks de juiste textuur te kunnen bereiken. We verbeteren de functionaliteit en richten ons op eiwingrediënten voor toepassingen in hoogwaardige producten. Denk bijvoorbeeld aan vleesvervangers, maar in de toekomst ook aan klinische voeding, voeding voor ouderen en voor kleine kinderen.

WANNEER ZIJN DE EERSTE RESULTATEN BESCHIKBAAR?

Daarvoor rekenen we met een horizon van vier jaar. Tussentijds presenteren we al wel uitkomsten uit onderdelen van ons project."

HOE IS HET OM VAN HET LAB IN DE WERELD VAN EEN HOGESCHOOL TERECHT TE KOMEN?

"Inspirerend! Ik merkte wel dat ik tijdens mijn eerste colleges vooral dacht aan de hoeveelheid inzichten en informatie die ik wilde overdragen. Het tempo houdt nu wat meer rekening met de setting."

 www.nizo.com

VOEDING EN DE CIRCULAIRE ECONOMIE

Voedsel is verantwoordelijk voor 20-30% van de wereldwijde broeikasgasuitstoot, stelt het RIVM. Om de broeikasgasuitstoot van het voedselsysteem binnen acceptabele grenzen te brengen, is het belangrijk de voedselproductie en -consumptie te verduurzamen.

Met het ondertekenen van 'Parijs' heeft ook Nederland zich gecommitted aan het halen van de 17 Sustainable Development Goals (SDGs) (zie ook www.sdgnederland.nl)

Dit omvat een actieplan voor mens, planeet en welvaart dat, onder andere, een einde moet maken aan de klimaatverandering. Drie SDG's hebben een directe link met de voedingsbranche: SDG 2: 'Einde maken aan honger, bereiken van voedselzekerheid en verbeterde voeding en het bevorderen van duurzame landbouw'; SDG 12: 'Verzekeren duurzame consumptie- en productiepatronen'; en SDG 13: 'Ondernemen van urgente actie om klimaatverandering en de gevolgen

ervan tegen te gaan'. Het is de bedoeling alle doelen in 2030 te bereiken.

HOE DOET NEDERLAND HET?

Nederland staat er met betrekking tot de 17 Sustainable Development Goals goed voor, zo laten onder andere studies van PBL, OESO en SDSN/Bertelsmann zien. De laatste studie zet Nederland op de achtste plaats in de wereld. Uit de eerste meting (van 4 november 2016) door het Centraal Bureau voor de Statistiek blijkt dat Nederland gemiddeld tot de Europese subtop behoort. 'Op veel punten gaat het in Nederland goed. Op andere gebieden zijn er nog uitdagin- >>



Een geslepen keuze...



holac[®]

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

Meer weten?

Ga naar www.vanuhm.nl en ontdek ons uitgebreide assortiment.

Machine testen?

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

vanuhm professionals in food processing

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



www.penko.nl



- ▶ PROCESSING
- ▶ WEGEN
- ▶ DOSEREN
- ▶ METEN

PENKO Engineering B.V.
Schutterweg 35
6718 XC Ede
+31(0)318 525 630
info@penko.com

De voedingsmiddelenindustrie staat voor de uitdaging uit natuurlijke grondstoffen, dus met een wisselende samenstelling, hygiënisch een constant product te bereiden. De controle op en regeling van het gewicht vormt daarbij een waardevol stuk gereedschap. Bij PENKO begrijpen we uw behoefte aan flexibele procescontrole om het rendement van uw bedrijf te maximaliseren. Maak gebruik van onze kennis en ervaring om uw proces te optimaliseren.

Some call it process automation – we call it PENKO

FOOD[®] SOFTWARE *maakt het mogelijk!*

ERP software

Onvoldoende voorraad, dubbel uitgevoerde orders, foutieve klantgegevens, onjuiste kostprijzen, achterstallige facturatie, onderbezetting, foutieve kortingen. Het is de schrik van iedere leidinggevende. De prangende vraag is: hoe dan wel? 4FOOD software biedt een oplossing voor voedselproducerende bedrijven. Het resultaat: méér controle, méér efficiency, méér rust en méér groeimogelijkheden.



www.4foodsoftware.com



Trends en ontwikkelingen

©ESTRADA ANTON/SHUTTERSTOCK.COM

DE SUSTAINABLE BRAND INDEX
De Sustainable Brand Index en het hiermee samenhangende onderzoek evalueert consumentenmerken uit diverse sectoren (o.a. Retail, Voedingsmiddelen, Banken, Travel & Leisure) op 'hoe duurzaam zij worden ervaren door consumenten, en maakt hier een ranking van. Het Online Kenniscentrum Duurzaam Ondernemen (www.duurzaam-ondernemen.nl) is mediapartner van de Index in Nederland. Op 19 april 2018 wordt in Pakhuis de Zwijger de tweede Nederlandse Sustainable Brand Index gelanceerd.

www.sb-index.nl

gen, zoals bij klimaatbescherming, hernieuwbare energie en de voetafdruk elders in de wereld,' aldus het CBS. 'De Nederlandse voedselproductie is hoog, maar Nederland scoort laag op duurzaamheid van deze productie.'

Aalt Dijkhuizen, voorzitter van de Alliantie Verduurzaming Voedsel, ziet dat veel positiever. Toen hij begin maart het boek 'Het klimaat op ons bord' overhandigde aan Carola Schouten, minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, zei hij: 'De Nederlandse agrifoodsector realiseert de laagste impact per kilogram voedsel op milieu, klimaat en biodiversiteit. Daarmee doet ze bij uitstek wat de wereld nodig heeft en waar 'Parijs' om vraagt. Dankzij nieuwe kennis

en slimme technologie zijn er wel verdere verbeteringen mogelijk, en ook nodig.' Het boekje staat bomvol voorbeelden van foodbedrijven met slimme oplossingen voor verduurzaming. De Alliantie heeft samen met kennisinstellingen voor de belangrijkste grondstof- en productketens bovendien zogenaamde 'hotspots' in kaart gebracht, waar de grootste verduurzamingsimpact te behalen is. De hotspots, en welke stappen bedrijven concreet kunnen maken, zijn te vinden op www.verduurzamingvoedsel.nl. Wie denkt dat zijn initiatief of innovatie op het gebied van duurzaamheid inspirerend genoeg is om wereldkundig te maken, kan meedingen naar diverse awards (zie kaders).



Ultrabox Kunststof lockers

- Geen montage nodig
- Hufferproof
- 10 jaar garantie
- Waterdicht
- Antibacteriële coating
- Roestvrij

Ideaal voor de voedingsindustrie



Locker.nl: Halsterseweg 165 - 4613 AL Bergen op Zoom - Nederland - Tel: 0164 - 76 44 22 - info@locker.nl - www.locker.nl

Processing met Sismatec!

MENGEN, CUTTEREN EN WOLVEN



SISMATEC

process & packaging solutions

Twentepoort Oost 8
7609 RG Almelo
The Netherlands
T + 31 (0)546-874111
F + 31 (0)546-864546
info@sismatec.nl

www.sismatec.nl



CO₂ UITSTOOT

Een van de doelstellingen uit Parijs is het omlaag brengen van de CO₂ uitstoot. Voor de periode na 2023 schetst de Rijksoverheid in de Energie-agenda de transitie naar een CO₂-arme energievoorziening in 2050. Het CBS geeft aan dat de broeikasgasemissies en CO₂ uitstoot per Nederlander relatief hoog zijn. Hoewel de broeikasgasuitstoot per inwoner gestaag afneemt, blijft deze relatief hoog door de hoge industrialisatiegraad en concentratie van energie-intensieve industrie in Nederland. In het Energierapport van de Rijksoverheid zijn voor de periode tot 2050 de hoofdlijnen van het toekomstig energiebeleid geschetst. In het Regeerakkoord Rutte III zet het kabinet zelfs in op een halvering van de CO₂-uitstoot (-49%). Dat gaat een stuk verder dan de huidige Europese doelstelling van 40%.

VOEDSELVERSPILLING

Het kabinet steunt ook de ambitie van diverse bedrijven, maatschappelijke organisaties en kennisinstellingen om uiterlijk in 2030 de hoeveelheid voedsel die door huishoudens, bedrijven en in de horeca wordt weggegooid te halveren.

ABN AMRO CIRCULAR FOOD AWARD

De vakprijs ABN AMRO Circular Food Award wordt uitgereikt tijdens het Foodservice Instituut Nederland Zomercongres (op 27 juni 2018) aan bedrijven in de foodservice, foodretail en productie die succesvol de circulaire economie versnellen. 'Met het huidige consumptiepatroon komen de grenzen van wat de planeet aankan in zicht. De transitie naar een circulaire economie is cruciaal, aldus de organisatie. 'Het upcyclen van grondstoffen en reststromen staat nog in de kinderschoenen, ook voor onze voedselvoorziening. Er zijn inspirerende en schaalbare initiatieven nodig om de circulaire economie te versnellen.'

www.insights.abnamro.nl

Jaarlijks wordt in Nederland naar schatting twee miljoen ton voedsel verspild. Minder verspilling zorgt voor een forse reductie van de CO₂-uitstoot en het bespaart geld. Minister Schouten van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit kondigde aan dat het kabinet de komende vier jaar 7 miljoen euro vrijmaakt voor innovatie, onderzoek, monitoring en voorlichting. Vanuit een taskforce van bedrijven, overheid en maatschappelijke organisaties worden krachten, netwerk en kennis gebundeld om tot innovatieve oplossingen te komen. Deze Taskforce Circular Economy in Food bestaat nu nog uit 25 leden. Naar verwachting gaat het aantal aangesloten organisaties de komende tijd snel oplopen. Een ander prominent onderdeel van de aanpak is de campagne 'Samen tegen voedselverspilling'.

WET- EN REGELGEVING

Om de nieuwe aanpak te laten slagen, wil minister Schouten waar nodig wetten en regels versoepelen of schrappen. Zo pleit ze voor uitbreiding van de Europese lijst van producten waar geen houdbaarheidsdatum op hoeft te staan. Nederland wil af van de verplichting om ook op zeer lang houdbare producten zoals rijst, pasta, koffie en bronwater een 'tenminste houdbaar tot-datum' te vermelden. Ook wil de minister er samen met het bedrijfsleven voor zorgen dat de houdbaarheid van producten duidelijker wordt voor consumenten.

CONSUMENT

Het is niet alleen de overheid die duurzaam ondernemen stimuleert en de agenda bepaalt. Ook de consument laat steeds meer van zich horen; met name de 'Millenials' (de generatie geboren tussen 1980 en 2000). Uit onderzoek blijkt dat duurzaamheid bij 39% van de Nederlandse millennials een grote tot beslissende impact heeft op het koopgedrag. Kortom: 'duurzaam ondernemen' links laten liggen kan niet meer, zeker niet in de foodsector.

Trends en ontwikkelingen

KONING WILLEM I PLAQUETTE

Op dinsdag 3 april werden de twaalf duurzame bedrijven bekendgemaakt die kans maken op de prestigieuze 'Koning Willem I Plaquette voor Duurzaam Ondernemerschap'. Dit gebeurt op de campus van Wageningen University & Research; onlangs uitgeroepen tot de meest groene en duurzame universiteit ter wereld. Op maandag 28 mei wordt de winnaar bekendgemaakt. Deze onafhankelijke ondernemingsprijs wordt actief gesteund door het ministerie van Economische Zaken & Klimaat en het ministerie van Infrastructuur en Waterstaat.

www.kw1prijs.nl

RABO DUURZAME INNOVATIEPRIJS

Een revolutionaire kippenboerderij, een bio-raffinage-technologie voor de verwerking van citrusschillen en een zachte slaaprobot hebben de Rabo Duurzame Innovatieprijs 2018 gewonnen (voorheen de Herman Wijffels Innovatieprijs). Kipster, PeelPioneers en Somnox wonnen elk 20.000 euro om hun innovatie verder te ontwikkelen. Daarnaast krijgen ze een jaar lang intensieve begeleiding vanuit de Rabobank via een business coachingstraject. Meer dan 350 deelnemers hebben meegedongen naar de Rabo Duurzame Innovatieprijs. Profielen van de 9 finalisten kunt u vinden op Rabobank.nl/duurzameinnovatieprijs.

Voorafgaand aan de prijsuitreiking is het eerste Money Meets Impact Ideas event gehouden, dat duurzame en sociale ondernemers verbindt aan investeerders.

www.rabobank.nl

VERPAKKEN = MULTIVACCEN

Hoogwaardige en aantrekkelijke skinverpakkingen ontstaan door de perfecte combinatie van MULTIVAC verpakkingsmachine en MultiFresh™ verpakkingsmateriaal. Een staande, hangende of liggende productpresentatie wordt mogelijk alsook een optimale houdbaarheid van het verpakte product.



Optimaal skinverpakken








www.multivac.nl



fobis

Het ERP systeem voor de FOOD
ontwikkeld door specialisten!

Uw oplossing voor automatiseringsvraagstukken!

-  Standaard software voor de food industrie
-  Modern, stabiel en gebruiksvriendelijk
-  Geschikt voor kleine tot grote foodbedrijven
-  Modulair en naar eigen wens aan te passen
-  Software voor elk niveau:



0570 - 680100
INFO@RBK.NL
WWW.RBK.NL



KOEL- EN VRIESHUISBOUW ISOLATIESYSTEEMBOUW

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

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

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

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

WE ARE FOOD

Zonder voedsel kan niemand leven. Maar hoe vaak staan we eigenlijk stil bij wat we elke dag eten? In 2018 is Brabant 'Europese Regio van de Gastronomie'. Met de campagne 'We Are Food' zet de regio tien maanden lang een ander actueel food-thema in de spotlights.

Het is een voor Nederland uniek initiatief. "De plannen komen van ondernemende Brabanders zelf, die hiermee concrete stappen zetten naar een duurzamer Brabant", aldus gedeputeerde Anne-Marie Spierings. Het eerste thema, in maart, was 'Samen tegen Verspilling', april staat helemaal in het teken van 'Voedsel van Brabantse Bodem'. "We kunnen de food footprint simpel helpen reduceren door te eten van dichtbij en van wat het seizoen ons brengt," aldus de organisatie. "Dat besef leeft helaas slechts bij een enkeling." Zeven Brabantse mbo's met een horeca opleiding bundelen voor het eerst hun krachten, ondersteund door Slow Food Brabant. Gangmaker is Marc Raaijmakers, directeur horeca van het Koning Willem I College, en early adopter van de duurzame Dutch Cuisine-filosofie.

TENTOONSTELLING

De tentoonstelling We Are Food- Je bent wat je eet - over de kunst van voedsel sluit aan bij de campagne, en is te zien tot 16 september 2018. Museum Jan Cunen wil in Oss zijn bezoekers op een nieuwe en ongewone manier naar voedsel

laten kijken. Een ruime selectie kunstwerken - van schilderijen, foto's en beelden tot installaties, videokunst en design - maken de kijker op originele wijze bewust van onze dagelijkse omgang met voedsel. De tentoonstelling is verrassend, ontregelend en prikkelend, soms bloedserieus, dan weer humoristisch of relativerend. De expositie is opgebouwd als een tweeluik. Het eerste deel staat in het teken van het varken, hét symbool van de vleesindustrie in Noord-Brabant. Het tweede deel draait om de vele verschijningsvormen van voedsel. Van de expositie is een uitgebreide catalogus verschenen.


INSPIREREN EN VERNIEUWEN

"Een van de grote uitdagingen van de wereld is voldoende goede en betaalbare voeding voor iedereen. Een andere global goal is om dat te doen zonder mensen, dieren en milieu onnodig te belasten", aldus Wobine Buijs-Glaudemans, burgemeester van Oss. "Osse ondernemers hebben hun creativiteit ingezet om hieraan bij te dragen: een duurzame industrie die de wereld voedt. Met We Are Food laten we



in 2018 zien op welke manieren we dat kunnen doen. We inspireren elkaar om te blijven vernieuwen, om steeds verrassende toepassingen te blijven zoeken, om er aan te

verdienen, om opnieuw te kunnen investeren in onze toekomst en die van onze kinderen."

 www.wearefood.nl

VERANDERENDE EISEN VAN DE MARKT

GASLOZE STOOMPRODUCTIE OP MAAT

De inzet van fossiele brandstoffen moet omlaag. De voorraad gas is eindig en stoken versterkt de klimaatproblemen. Bedrijven moeten op zoek naar alternatieve energiebronnen, ook voor bijvoorbeeld hun stoomvraag. Scharff Techniek zag dat al aankomen en vernieuwde zijn kennis en portfolio.



“Elektrisch wordt de duurzame norm, ook in onze markt.” Dat is de overtuiging van Bernard Scharff, directeur van Scharff Techniek. Zijn bedrijf levert stoominstallaties op maat en naar behoefte van het proces, van klein tot zeer groot. Ze zijn vooral actief in de voedingsindustrie ondermeer bij Marel en Van Rooi. En bij meerdere fabrikanten van soepen en sauzen staan installaties van Scharff.

Minister Wiebes stuurde aan de 200 grootste gasverbruikers in Nederland een brief waarin hij hen vraagt over te stappen op andere energiebronnen dan het aardgas uit Groningen, maar voor de ontwenning van alle aardgas door het bedrijfsleven heeft de overheid nog geen deadline gesteld. Gas houdt voorlopig een rol: Bernard voorziet een periode van twee sporen. “Ik verwacht niet dat de regels van de overheid, de route richting gasloos zullen bepalen. De overheid bevordert de overstap naar groene energie, maar de doorslag in de transitie zal uit voorkeuren van de markt komen. Het grootwinkelbedrijf – de supermarktorganisatie – gaat kiezen voor leveranciers met een kleine ecologische voetafdruk, dus voor fabrikanten die groene energie gebruiken.”

EISEN INKOPERS

Bernard stelt vast dat inkopers van de supermarkten en foodservice steeds hogere eisen stellen aan het verantwoordelijke gedrag van fabrikanten en telers. “Het gaat om meer dan alleen de prijs. De arbeidsomstandigheden tellen mee, net als dierenwelzijn en de bijdrage die deze bedrijven leveren aan het beperken van de voetafdruk. Met een groen energiestempel heb je een voorsprong. Wie elektrische energie gebruikt, kan voor duurzame bronnen kiezen.” Vooruitkijkend naar die ontwikkeling selecteerde Scharff een nieuwe lijn van elektrisch gevoede stoominstallaties en nam deze op in zijn aanbod. “Met de stoominstallaties van het Deense AB&Co bieden we een breed pakket waarmee we nu ook voor de vraag naar grotere capaciteiten – tot 3000 kW – een elektrische oplossing hebben.” Wel moeten er volgens



Scharff nog een paar hobbels genomen worden: “Nutsbedrijven moeten de infrastructuur, ofwel het transport van elektrische energie, verbeteren om te kunnen voldoen aan de sterk groeiende vraag naar groene stroom van bedrijven en consumenten.”

BESPAREN


Niet alleen voor een grote stoomvraag heeft Scharff een elektrische oplossing in huis; ook bedrijven die maar weinig stoom gebruiken kunnen bij de specialist terecht voor de juiste (elektrische) ketel. Zo'n bedrijf is food- en feedlaboratorium Nutricontrol in Veghel. Manager sales Wim Peter van Panhuis is trots op het lab: “Nutricontrol is 25 jaar geleden ontstaan toen het bedrijfslaboratorium van Cehave op eigen benen verder ging. We zijn nog altijd lid van de groep Agriform-bedrijven die uit Cehave voortkwam, Agriform is één van onze klanten. De afgelopen vier jaar groeiden we flink. Dat is mede te danken aan ons succes in de zuivelindustrie, een sector waar we bewust op hebben ingezet.” Nutricontrol is een vernieuwend bedrijf dat zijn verantwoordelijkheid voor de wereld serieus neemt. “We gaan zo zuinig mogelijk om met energie en materiaal. Dat deden we 25 jaar geleden al, toen we kozen voor een biodak met plantjes voor onder meer een betere isolatie. Maar ook in onze processen zoeken we steeds naar mogelijkheden om te besparen, bijvoorbeeld op het glaswerk. En natuurlijk op energie.”

BETER RENDEMENT

Een belangrijke verbetering, wist men al langer, was te vinden in de stoomproductie. De capaciteit van de installatie die er stond, was 20 keer groter dan nodig was. “Stoom gebruiken we voor verhitte van onder meer voedingsbodems. De vereiste temperaturen zijn 60 tot 70 graden en af en toe van 110 graden. We vroegen Scharff Techniek, die ook bij veel van onze klanten actief is, er eens naar te kijken. Bernard kwam direct met de beste oplossing: een stoominstallatie op elektrische energie van het merk Certuss, met een capaciteit op maat. Het rendement verbetert stevig. En minstens zo belangrijk: wij zijn klaar voor de toekomst.”

BELANGSTELLING VOEDINGSINDUSTRIE

Dat Scharff een scherpe visie heeft op een groene toekomst speelde voor Nutricontrol een belangrijke rol bij de keuze voor het Utrechtse bedrijf. Dat merkt ondertussen dat de belangstelling in de voedingsindustrie voor elektrische stoominstallaties groeit. Bernard: “Ik ben daar met verschillende bedrijven over in gesprek. Ook zij zien aankomen dat de markt eisen gaat stellen aan de herkomst van de energie van hun leveranciers. Ook zij willen klaar zijn voor de toekomst.”

 www.scharfftechniek.nl
www.nutricontrol.nl



©STICHTING NOORDZEEBOERDERIJ

ZEEWIERPRODUCTEN VEROVEREN DE MARKT

Als basis voor pasta, smaakmaker door boter, of als gelei voor desserts; de mogelijkheden van zeewier reiken veel verder dan sushi. De voedingswaarden maken van het gewas bovendien een geschikte vleesvervanger. Maar hoe makkelijk laat zeewier zich verwerken? En is het wel voedselveilig?

Een paar geelzwarte boeien en nog wat lijnen met kleine gele boeien. Niks doet vermoeden dat daar in de Noordzee, 15 kilometer uit de kust van Scheveningen, de bakermat ligt voor wat wel 'het eten van de toekomst' wordt genoemd. Onder het oppervlak, aan twee touwen van elk een kilometer lang, wordt hier namelijk zeewier geteeld. Het gewas wordt verondersteld een grote rol te kunnen spelen in de terugkerende hoofdbreker in de mondiale voedingsbranche: hoe gaan we in 2050 negen miljard monden voeden? Zeewier is voedzaam, veelzijdig en duurzaam te telen. Bij Scheveningen bevindt zich één van de twee Proefboerderijen van Stichting Noordzeeboerderij, een NGO die de ontwikkeling van een duurzame en krachtige zeewiersector in Nederland wil verwezenlijken.

ZEEWIERPLATFORM

Koen van Swam van Stichting Noordzeeboerderij vertelt: "Wij zijn de initiatiefnemers van het Zeewierplatform, opgezet om kennis te delen en nieuwe projecten aan te jagen. Daarnaast faciliteren we als enige Europese partij offshore Proefboerderijen, waar we samen met de WUR onderzoek doen naar de ecologie, voedselveiligheid en de optimale omstandigheden voor teelt." De wieren van de Proefboerderij worden ter beschikking gesteld aan de leden van het Zeewierplatform. Van Swam: "Dat zijn inmiddels ruim 70 partijen uit onder andere de food-, feed- en verwerkingsindustrie, en kennisinstellingen zoals TNO/WUR." Het onderzoek wordt ondersteund met geld uit ProSeaweed, een maatschappelijk innovatieproject waarin overheid en bedrijfsleven samenwerken met het doel duurzame teelt te bevorderen en zeewier geschikt te maken als plantaardige eiwitbron voor menselijke en dierlijke consumptie. Groot-schalige zeewierteelt is momenteel nog niet rendabel in West-Europa; het project moet daar verandering in brengen. Dat vereist multifunctionele zeewierboerderijen in de Noordzee met een keten voor logistiek, verwerking en afzet naar de voedingsmiddelenindustrie.

DUURZAME TEELT

Wat maakt zeewier, dat in onder andere Ierland al eeuwenlang gegeten wordt, plotseling zo'n waardevol en veelbelovend gewas? "Dat heeft een aantal redenen," vertelt Siebren van Tuinen, die vanuit de WUR ook betrokken is bij het onderzoek bij de Proefboerderij. "De groeiende vraag naar veilig en gezond voedsel daagt ons uit om nieuwe voedselproductiemethodes te verkennen. Zeewier kan geteeld worden zonder gebruik van zoet water, mest en land. Zo wordt de druk op het landbouwsysteem enorm verlicht." Koen van Swam vult aan: "Zeewierboerderijen gaan uitstekend samen met bestaande functies op de Noordzee, zoals kustverdediging, visserij en natuuropbouw. Wij willen binnenkort starten met een pilot van zeewierteelt rondom in de Noordzee gelegen windparken. Multifunctioneel in ruimtegebruik, en de infrastructuur en veiligheid is al geregeld. Zo belasten we de ruimte op zee nog minder." Behalve de gunstige duurzaamheidsaspecten, is zeewier zeer geschikt als voedsel voor de mens. Volgens het Voedingscentrum bevatten zeewieren eiwitten en ijzer, en zijn ze een bron van mineralen, calcium, fosfor, magnesium, natrium, kalium, jodium en vitamine B. Eigenschappen die het gewas tot een populaire vleesvervanger maken.

LEGIO MOGELIJKHEDEN

Dat gegeven is niet onopgemerkt gebleven bij Olijck Zee-groenten, waar de afgelopen jaren verschillende producten met zeewier werden ontwikkeld. Remko Hol van Olijck: "We zijn oorspronkelijk worstmakers. Vanuit de behoefte onze varkens te voeden met een eiwitrijk en gezond dieet, kwamen we bij zeewier uit. Toen zijn we ook gaan experimenteren met producten voor mensen." Collega Thijs Hoogveld vult aan: "Dat proces kostte twee jaar, en duurt eigenlijk nog steeds voort. Zeewier heeft een eigen karakter dat we moesten leren kennen. Inmiddels maken we burgers, soep en pasta met het gewas. In verband met de korte houdbaarheid van natte zeewier maken we nu alleen gebruik van

gedroogde wieren." Remko Hol zag dat de vraag naar producten met zeewier recent een grote vlucht nam. "We zijn pas een jaar op de markt en onze producten worden al afgenomen door groothandels, en partijen uit de retail en het restaurantwezen. Onze producten zijn nu nog vegetarisch, maar we zullen op korte termijn ook de snel groeiende veganistische markt gaan bedienen." De mogelijkheden zijn legio, vertelt Thijs Hoogveld: "Er zijn veel verschillende soorten en smaken. Roomboter, gebakken spek en de zoe-tige smaak van schaal- en schelpdieren; je kan het allemaal proeven in zeewier." De genoemde pluspunten bieden echter nog geen garantie voor afname door de consument, menen de mannen. Remko Hol: "Het verhaal achter waarom we meer zeewier moeten eten snijdt hout, maar het moet ook leuk en lekker zijn om te eten. Het is voor veel consumenten een onbekend product en dat werpt barrières op. Daarom zijn onze producten herkenbaar, toegankelijk qua smaak en makkelijk te bereiden."

Ook marketing is essentieel, weten ze bij Olijck. Remko Hol: "We hebben eens precies dezelfde burgers aangeboden onder twee verschillende namen: zeewierburger en zee-groentenburger. De tweede werd positiever beoordeeld." Recent onderzoek van de WER (Wageningen Economic Research) onderschrijft het belang van communicatie rondom de positionering van zeewierproducten. Het onderzoek wees uit dat zeewier in een product leidt tot een hogere aankoopintentie. Tevens bleek dat emotionele boodschappen waarin het duurzaamheidsaspect benadrukt werd, een positieve invloed hadden op de beoordeling van het product.

VOEDSELVEILIGHEID

Een ander belangrijk aspect dat komt kijken bij het op de markt brengen van zeewierproducten, is voedselveiligheid. Siebren van Tuinen doet als expertisegroepsleider bij RIKILT, een onderzoeksinstituut van de WUR, onderzoek naar contaminanten (mogelijk risicovolle stoffen voor >>



‘Potentieel enorme
voedselbron’
vraagt om degelijk
onderzoek en goede
marketing

de gezondheid). “Zeewier bevat jodium en arseen, die bij grote inname schadelijk voor de gezondheid kunnen zijn. Maar de producten die nu verkrijgbaar zijn, zijn volkomen veilig zolang je ze niet dagelijks in grote hoeveelheden eet.” Volgens Van Tuinen is er nog een wereld te winnen met betrekking tot kennis over zeewier: “Het is een ingewikkelde plant en we zijn pas relatief kort bezig met

onderzoek. We weten dat er enorme variaties optreden in contaminanten, afhankelijk van onder meer het soort zeewier, de diepte waarop geteeld wordt, de watertemperatuur en het moment van oogst. De hoeveelheden arseen en jodium kunnen zelfs zó verschillen, dat ze bij het ene oogstmoment mogelijk discutabele gehalten bevatten, terwijl die een paar weken daarvoor nog veel

lager waren.” Meer onderzoek is dan ook nodig om een bloeiende sector in Nederland te realiseren, meent Van Tuinen: “Zeewier is in potentie een enorme voedselbron en gelukkig zien we het steeds vaker in de schappen. Maar er zijn nu binnen de EU pas circa 15 van de grofweg 20.000 soorten geregistreerd die geteeld en ingevoerd mogen worden. Hoe krijg je het water en onge-

wenste bijvangst doeltreffend uit zeewier? En hoe kun je efficiënt, goedkoop en veilig op grote schaal produceren in de Noordzee? Dat zijn we aan het ontdekken. Europese wetgeving schrijft voor dat voedselproducenten stoffen zoals mogelijk aanwezige contaminanten op een bepaalde manier registreren. Met ons onderzoek krijgen we het proces meer in de vingers en kunnen we bedrijven

adviseren die aan de slag willen met zeewier.” En die staan in de rij, volgens Koen van Swam: “We krijgen tegenwoordig wekelijks wel een aanvraag van een geïnteresseerde partij.”

www.noordzeeboerderij.nl
www.olijckzeegroenten.nl
www.wur.nl



DUURZAME VIS

VIS VAN DE TOEKOMST KOMT UIT KWEEKVIJVER

Hebben we over twintig jaar nog voldoende vis voor de groeiende wereldbevolking?

Niet uit de zeevisserij, zegt prof. Johan Verreth. “De honderd miljoen ton vis die extra nodig is, zal uit kweekvijvers komen”.

De visserij op de wereldzeeën bereikte al twintig jaar geleden haar plafond van zo'n negentig miljoen ton vis per jaar, zegt prof. Verreth. De hoogleraar Aquacultuur en visserij nam 22 maart afscheid van Wageningen University & Research. “Visserij blijft wel belangrijk in de toekomst. Het levert een bijna biologisch visproduct: zonder gebruik van voedingsstoffen, antibiotica, zoet water of land. Viskweek moet zich daarentegen rechtvaardigen want het maakt wel gebruik van al deze hulpbronnen. De teelt moet aanvaardbaar zijn met een zo klein mogelijke ecologische voetafdruk. Dat is een hele opgave.”

TOENAME PRODUCTIE

De visproductie via aquacultuur neemt wereldwijd sterk toe. In 2015 was deze met circa 70 miljoen ton vergelijkbaar met de opbrengst uit de visserij, maar reeds hoger dan de rundvleesproductie. “Het zou me niets verbazen als over afzienbare tijd de viskweekproductie die van kip (90 miljoen ton) en het varken (100 miljoen ton)

overstijgt. Van de hoeveelheid vis die we jaarlijks consumeren komt ongeveer de helft uit kweek. Daarmee is vis de grootste leverancier van dierlijk eiwit,” concludeert prof. Verreth.

VISCONSUMPTIE STIJGT

Tonijn uit blik is de meest gegeten vis in de Nederlandse huishoudens, gevolgd door vissticks, gerookte en naturel zalm. Haring staat pas op plek vijf. Tonijn is ook de meest gevangen vis wereldwijd. Het betreft twee soorten, de geelvin en de skipjack tonijn, samen goed voor 4,7 miljoen ton. De skipjack komt voornamelijk uit het westelijk en centrale deel van de Grote Oceaan uit nog steeds gezonde visbestanden. “Je moet ook in ogenschouw nemen dat de visconsumptie per hoofd sterk toeneemt,” zegt prof. Verreth. Sinds de jaren '70 is die ongeveer verdubbeld tot ruim 20 kg per persoon per jaar. In het westen consumeren vooral ouderen meer zeevis. “Daar groeit de bevolking niet meer en bovendien zit de westerling beter in de slappe

was zodat hij zich de betere, duurdere viskwaliteit, zoals zalm, kan permitteren”, zegt hoogleraar Verreth. De visconsumptie zal er de komende jaren nog met enkele procenten stijgen.

VIS VOOR AFRIKA

Voor Afrika en Azië is dat anders: De bevolking op die continenten stijgt sterk. De consumptie tot 2022 zal met tientallen procenten stijgen. “Het is de vraag of de daarvoor benodigde 100 miljoen ton de komende twintig jaar gerealiseerd kan worden”, stelt prof. Verreth. “Op het platteland van Afrika en Azië kan vooral extensieve kweek in bijvoorbeeld een grote dode rivierarm plaatshebben, zodat de input laag blijft. Dit zal de betaalbare en broodnodige viseiwitten leveren voor de armere bevolking.” Om 100 miljoen ton vis extra te kweken zijn investeringen nodig voor innovaties. “Dan moet je denken aan het fokken van vis, dat nu nog nauwelijks gebeurt. Tegelijk wil je geen 'plovvis', maar een gezond dier dat effectief omgaat met

‘Vis is de grootste leverancier van dierlijk eiwit’

visvoer. Dat voer moet geen vismeel zijn, maar van plantaardige origine. Daarbij moet je de geschikte soja weer uitsluiten, omdat het veel landbouwgrond vergt”, vat prof. Verreth samen.

Als voorbeeld voor verbetering noemt hij de conversie-efficiëntie van voereiwit naar eetbaar eiwit uit vlees of vis. Bij zalm bedraagt die volgens zijn berekeningen 34%, hoger dan wat de literatuur vermeldt voor kip; bij tilapia ligt de efficiëntie op 13-22%, afhankelijk van welke delen er, veelal cultureel bepaald, gegeten worden van de vis.

ECOLOGISCHE PRODUCTIE

De limiet voor de voerefficiëntie is nog geenszins bereikt. Een weg van verdere optimalisatie is de ontwikkeling van een ecologisch productiesysteem. Met name tilapia of garnaal is daar

erg geschikt voor. De vis zwemt daarbij in een vijver-ecosysteem. De voeders zijn laagwaardig, terwijl de productie hoog is. Het afval dat de vis in de vijver produceert wordt herbenut voor de productie van visvoer. In een dergelijk systeem maken bacteriën en andere microbiële gemeenschappen vlokken die rechtstreeks door de vis of garnalen zijn te benutten. Op die manier stijgt de eiwit-efficiëntie snel zonder een grote en kostbare input. Een dergelijk Nutritious Pond concept lijkt ook de weerbaarheid van de vis en zo de ziekteresistentie te bevorderen.

 www.wur.nl



Koelen



NIEUWE WETGEVING VOOR CHILLERS

Een belangrijk aspect bij het borgen van de voedselveiligheid is een gesloten koudeketen. Om versheid en kwaliteit van voedingsmiddelen te garanderen; en om aan wettelijke voorschriften te voldoen.

Een van die wetten is de Ecodesign-richtlijn (2009/125/EG). Hiermee stelt de EU ecologische eisen aan de energie-efficiëntie van producten. Vanaf 1 januari 2018 is het gedeelte ingegaan dat van toepassing is op onder andere de aankoop van (proces)chillers. ICS Cool Energy adviseert u bij vragen over hoe deze wetgeving uw bedrijf zal beïnvloeden, hoe er voordeel uit te halen en waar u op moet letten bij de aan-

schaf van een nieuwe koudwatermachine. In de aanloop naar het kopen van een nieuwe koudwatermachine, is het minstens zo belangrijk dat u weet wat de capaciteit, het energieverbruik en de mogelijkheden zijn van uw huidige installatie. Want ook tijdelijke, niet-voorzien situaties kunnen de voedselveiligheid in gevaar brengen. Denk aan een koelinstallatie die vervangen moet worden, te weinig koelcapaciteit tijdens de zomer, of

incidentele uitbreiding van opslagruimte. Ook dan staat ICS Cool Energy u graag bij. "Dankzij onze uitgebreide, Europese huurvloot met een diversiteit aan chillers, rooftops, luchtbehandelingskasten, mobiele airco's en meer hebben wij altijd een passende, tijdelijke oplossing voor u".

www.icscoolenergy.nl

SPECIALIST IN PROCESKOELING EN TEMPERATUURBEHEERSING



Verzeker u van een efficiënt proces en voedselveiligheid

Advies op maat, ruim aanbod chillers uit voorraad leverbaar, capaciteit variërend van 0,9 kW tot 2,4 MW.

VERHUUR • VERKOOP • SERVICE

WE MAKE IT WORK

24/7 +31 (0)88 - 258 2580 | info@icscoolenergy.nl

WWW.ICSCOOLENERGY.NL

CIRCULAIRE ECONOMIE

VERDUURZAMING VERPAKKINGEN PLUS

PLUS gaat alle verpakkingen in 2018 toetsen om de milieu-impact van consumentenverpakkingen van huismerkproducten aanmerkelijk terug te dringen. De supermarktorganisatie heeft haar verpakkingsbeleid opgesteld met input van het Kennisinstituut Duurzaam Verpakken (KIDV). Uitgangspunten zijn nu zo min mogelijk, hernieuwbaar én recyclebaar verpakken. De eerste concrete stap is dat PLUS stopt met verpakkingen van zwart kunststof. Dit materiaal wordt nog niet herkend in de sorteerinstallaties en dus niet gerecycled. Door voor andere kleuren of transparante verpakkingen te kiezen, kunnen de verpakkingen wel worden gerecycled. Het vervolg is om alle verpakkingen door te lichten en te verduurzamen.

www.plus.nl/over-plus



©PIXABAY

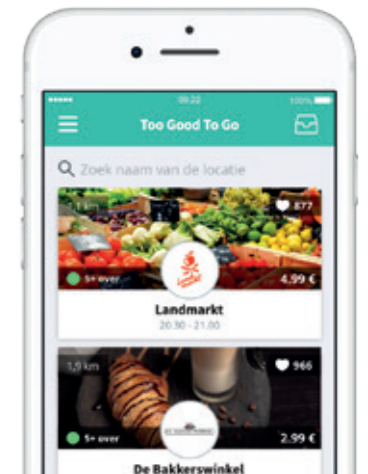
DUURZAAMHEID

NATIONAAL SUSTAINABILITY CONGRES

Op donderdag 8 november 2018 organiseren Sustainalize en CKC Seminars in Congrescentrum 1931 's-Hertogenbosch het Nationaal Sustainability Congres. Het thema is 'Duurzame daadkracht!' Bedrijven, overheden en maatschappelijke organisaties committeerden zich eensgezind achter de Sustainable Development Goals. Er zijn doelstellingen gedefinieerd voor duurzame energie en CO₂-reductie, zowel vanuit het Klimaatverdrag van Parijs, op Europees niveau als door Nederland zelf. Om alle doelen te realiseren, is een gestroomlijnde daadkrachtige samenwerking tussen deze actoren vereist. Met snelle en brede marktintroducties van innovaties, kostenefficiëntie, brede gedragsverandering en sturing. Daarover gaat deze editie van het Nationaal Sustainability Congres.

www.sustainability-congres.nl

Nieuws



VOEDSELVERSPILLING TOO GOOD TO GO

De app Too Good To Go is al actief in 8 Europese landen en sinds kort ook te gebruiken in Amsterdam. De app verbindt consumenten met winkels, restaurants en hotels, zodat overtollig voedsel alsnog tegen gereduceerde prijzen verkocht wordt in plaats van weggegooid. In de app bestel je een Magic Box met heerlijk eten van lokale winkels, restaurants, hotels en bakkerijen. De korting op de prijs kan oplopen tot wel 70%. Wat je krijgt, is afhankelijk van wat er overblijft, dus iedere keer een verrassing. De app is gratis te downloaden in de App Store en Google Play Store. Too Good To Go heeft de ambitie snel uit te breiden naar Rotterdam en Utrecht.

www.toogoodtogo.nl

INNOVATIE

SNIJKOP MET 14 MESSEN

Urschel introduceert de MicroAdjustable™ Snijkop (SL-14). Voor gebruik op de Model CC Slicer beschikt de ze snijkop (SL-14) over 14 messen. Dit ontwerp levert veel hogere capaciteiten op ten opzichte van de standaard volledig instelbare 8-messen-snijkop. Omschakelen naar de SL-14 van de standaard 8-messen snijkop vereist geen speciale adapters. Het nieuwe ontwerpconcept voor het snijden bevat geen vulplaatjes of schoenen en biedt de mogelijkheid zonder gereedschap de messen te wisselen. De SL-14 is op deskundige wijze te verwijderen en te vervangen. Dankzij deze

ontwikkeling kunnen verwerkers de productiviteit verhogen zonder kosten voor het aanschaffen van een extra snijmachine.

www.urschel.nl



NIEUWBOUW OFFICIËLE START NIEUWBOUW EUROMA



De start van de nieuwbouw voor Euroma in Zwolle is officieel en feestelijk ingeluid met het slaan van een paal. De paal werd geslagen door Robert Hoogstra, Bernd Spengler, Peter Meewisse, Jelle Vonck en Teun van Veen van Euroma. Om uitbreiding mogelijk te maken is het na 70 jaar tijd voor een nieuw bedrijfspand. De nieuwbouw op Hessenpoort in Zwolle zal meer dan 26.000 m² beslaan, waarvan circa 5.000 m² kantoorruimte. Het gebouw wordt 27 meter hoog. Er komen hypermoderne menginstallaties en een volledig geautomatiseerd magazijn. Door meer capaciteit

en snelheid kan Euroma straks veel meer smaakmakers leveren. Aan de Stegge Twello ontwikkelde het nieuwbouwplan samen met Euroma. Het ontwerp van het gebouw is van Bessels architecten & ingenieurs B.V. Internationaal vastgoedadviseur Cushman & Wakefield begeleidde Euroma in het traject van locatiekeuze, koop van de kavel in Zwolle en het sluiten van de huurovereenkomst. De nieuwbouw wordt door Euroma langjarig gehuurd van een door Aan de Stegge Twello ingebrachte eindbelegger.

www.euroma.nl

BEURSNIEUWS INDUSTRIALISATIE VAN 3D-TECHNIEKEN

Op 7 en 8 maart 2018 organiseerde Mikrocentrum voor de achtste keer vakbeurs RapidPro. Additive manufacturing technieken winnen steeds meer terrein. Niet

alleen 3D-printen werd belicht, ook was er aandacht voor de laatste ontwikkelingen rondom 3D-scannen, (virtual) prototyping, software en productontwikkeling

EUROPEES SUBSIDIEPROGRAMMA SLIM, SCHOON EN CIRCULAIR

Acht projecten in Oost-Nederland ontvangen een bijdrage uit het Europees subsidieprogramma 'OP Oost 2014-2020'. De EU, het Rijk en provincies Gelderland en Overijssel werken hierin samen aan een slimme en schone economie die zorgt voor duurzame groei en werkgelegenheid. In een van de projecten wordt een supply chain voor de hybride aardappel opgezet. Startpunt is de techniek waarmee je aardappels kunt telen op basis van zaad in plaats van met pootaardappelen. De voedingswaarde en gevoeligheid voor ziektes van aardappelen worden hiermee verbeterd. Het project is een initiatief van 5 Gelderse bedrijven, waaronder Solynta uit Wageningen. In een ander project zet een consortium van acht partijen een keten op voor een nieuwe plantaardige eiwitbron: waterlinzen. Met een eiwitgehalte na raffinage tot meer dan 75% worden waterlinzen gezien als een belangrijke eiwitbron voor de toekomst.

www.op-oost.eu

KWEEKVIS VIS VAN HET LAND

Op vrijdag 6 april is Nederlands grootste landbased viskwekerij, Kingfish Zeeland in Kats, officieel geopend. Hier wordt duurzame Dutch Yellowtail (Kingfish / Hiramasa / Seriola Lalandi) gekweekt. De vis werd opgekweekt in het bestaande gebouw op het terrein van Kingfish Zeeland in de polder van Kats, vlakbij de Zeelandbrug. Begin 2018 werd de kweek voortgezet in de nieuwe kwekerij, waarmee deze zal worden opgeschroefd tot 500-600 ton op jaarbasis. De nieuwe kwekerij is volledig voorzien van duurzame kweekmethodes, zonder gebruik van antibiotica.

www.kingfish-zeeland.com

en -design. Veel bezoekers hadden gerichte investeringsplannen: een nieuwe 3D-printer of -scanner, of gespecialiseerde diensten als vacuümvormen of laser cladden.

De volgende editie is op 13 en 14 maart 2019.

www.rapidpro.nl

DUURZAAMHEID ANDERS AANVLIEGEN

'Lang houdbaar', dat vind ik een betere term. Iets wat wel duurzaam ontworpen is, maar kort houdbaar, is in principe slecht. Gebruikseisen van gebouwen veranderen razendsnel. Op termijn zullen maar weinig gebouwen gebruikt worden waarvoor ze zijn ontworpen. Ze zijn wel milieuvriendelijk ontworpen, maar hebben geen functie meer. Dan slaan we dus de plank flink mis.

Ook het energieaspect moeten we totaal anders aanvliegen. De focus ligt veel te veel op individuele maatregelen, zoals eigen zonnepanelen. Mooie pannendaken worden verprutst met vreselijke blauwe en zwarte flappen die totaal niet stroken met de vormgeving van het gebouw. Als architect ervaar ik de meeste panelen als een soort esthetische vogelpoep die werkelijk alles verpest (Geachte Commissie Welstand, waar bent u? Doe er iets aan!). De subsidie voor deze zonnepanelen is ook zo'n kromme regeling. Heb ik een eigen gebouw, dan krijg ik fiscale aftrek; ben ik een belegger, dan is dat voordeel er niet. Schijnt de zon in dat geval anders? Zonnepanelen werken bovendien nooit 's nachts, in de winter maar kortstondig en voor de niet-productie uren moet er een andere voorziening zijn: opslag of een fossiele centrale. Die kosten worden nooit meegenomen in de berekeningen.

En dan de milieuvriendelijke elektrische auto... Wie staat erbij stil hoe de stroom opgewekt moet worden om deze auto's op te laden? Als heel Nederland massaal elektrisch gaat rijden, hebben we een fors aantal elektriciteitscentrales nodig. Of we kopen Franse kernstroom, dat kan natuurlijk ook... De beste manier voor energiebesparing is dát te doen wat bij waterbesparing redelijk lukt. Doe gewoon de kraan (wat eerder en vaker) dicht.

Moraal van het verhaal: er is veel subsidie beschikbaar voor kleine projecten. Door het grootschaliger aan te pakken, zijn echter veel hogere rendementen te behalen uit de gesubsidieerde bedragen. Ik denk aan minicentrales van tenminste 5000 m² op nieuwe industriegebouwen. Laten we dát fors subsidiëren c.q. verplicht stellen, in plaats van die vreselijke 'vogelpoep'.

www.bessels.com

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



KWALITEITSBEWUSTZIJN NAAR EEN HOGER LEVEL

Een hoog kwaliteitsbewustzijn bij alle medewerkers, in elke schakel van de productketen, is essentieel voor het verbeteren van de (eind)kwaliteit. Een positieve kwaliteitscultuur is een wezenlijke voorwaarde. Het management heeft hierin een essentiële taak, zegt Jacob Schilstra van KTBA.

Bedrijven waar medewerkers een hoog kwaliteitsbewustzijn hebben, zijn succesvoller dan bedrijven waar dit niet zo is. Hun rendement is hoger, de kosten voor de productie zijn lager, de klanttevredenheid neemt toe, er zijn minder klachten. Dit zijn bedrijven waar medewerkers niet nonchalant de schouders ophalen als er iets mis gaat en onverschillig verder gaan met hun



werk, maar bedenken hoe het beter kan. Ze zijn collegiaal, zien mogelijkheden, grijpen in als de geleverde kwaliteit onder de norm is. En ze communiceren hier intern over.

OPEN ORGANISATIECULTUUR

Verhogen van de kwaliteit vraagt om een open organisatiecultuur en een positieve houding van alle medewerkers in het bedrijf als het gaat om veranderen en verbeteren. De directie en leidinggevenden spelen een essentiële rol in het bereiken van deze bedrijfscultuur. “De directie moet steeds opnieuw het belang van kwaliteit voor het bedrijf benadrukken, anders beklijft kwaliteitsbewustzijn niet; hoe gemotiveerd de medewerkers op de werkvloer ook zijn”, onderstreept Jacob Schilstra, directeur Business Development bij KTBA-kwaliteitszorg. “Leidinggevenden moeten duidelijk zijn over de eisen die ze stellen: vanaf de eisen voor de grondstoffen, tot aan die voor de eindproducten. Er moet ook actief gecontroleerd worden of die kwaliteit daadwerkelijk wordt ontvangen en geleverd. Kortom: laat zien dat kwaliteit belangrijk is, en draag uit waarom: in woord, geld en daad.”

POSITIEVE HOUDING

“Een belangrijke voorwaarde voor het verbeteren van processen en producten is dat iedereen in de organisatie daarbij betrokken wordt, en

doordrongen is van de impact die zijn werkzaamheden hebben op de tevredenheid van de uiteindelijke klant”, vervolgt Schilstra. “Een positieve houding ten aanzien van verbetermogelijkheden is de drijvende kracht achter kwaliteitsbewustzijn. Verbeteren niet omdat het moet, maar omdat medewerkers het mogen, kunnen en willen. Wat dáárvoor nodig is, is een flinke dosis aandacht voor kwaliteit en communicatie. Als u wilt dat de medewerkers alert en kritisch zijn op fouten, onjuistheden en onvolkomenheden, moet er daarnaast wel tijd en ruimte zijn om te werken aan kwaliteitsverbeteringen. Al met al geen investering om van te schrikken”, aldus Schilstra.

TIPS

“Weten jouw medewerkers wat er van hen verwacht wordt als het aankomt op kwaliteit? Want daar begint het natuurlijk mee”, stelt Schilstra. “Informeer medewerkers over de kwaliteitsstandaarden en leg uit hoe de kwaliteit in relatie staat tot de positie van de onderneming. Maak hen bewust van de kosten die inferieure kwaliteit met zich meebrengen. Verduidelijk de kwaliteitsdoelstellingen en wat deze voor elke afdeling, en dus voor iedere medewerker, inhouden. Plan regelmatig een werkoverleg in waarbij de kwaliteitsissues aan bod komen. Zo krijg je belangrijke feedback. Maak problemen bespreekbaar. Laat iedereen bijvoorbeeld (kort) beschrijven

welke handelingen fouten in de hand werken, of waar (productie)processen niet lekker of efficiënt verlopen. Vraag ze mee te denken aan oplossingen, of maak medewerkers verantwoordelijk voor bepaalde (verbeter)acties, projecten of processen. (Houd wel rekening met hun competenties!) Training, scholing en ontwikkeling zijn vaak gewaardeerde extra's.”

GEEN CONTROLE MAAR VERTROUWEN

Meer algemeen betekent het ook dat je moet blijven communiceren over wat er in het bedrijf gaande is. “Niet door wat e-mails met informatie rond te sturen, maar door de werkvloer op te gaan en daar met medewerkers in gesprek te gaan. Luister naar ze. En vraag eens door; bijvoorbeeld hoe ze tegen bepaalde processen aankijken. Voer veranderingen door op basis van hun opmerkingen en vergeet niet om dit terug te koppelen. Zo laat je je waardering blijken. Medewerkers willen gecontroleerd een coach die hen ziet, hoort, steunt en begeleidt; een leidinggevende met voorbeeldgedrag. Geen controle, wel vertrouwen in hun kunnen.”

PROCESS CONFIRMATION

Process confirmation is een gestructureerde methode om processen te verbeteren en de bewustwording binnen het bedrijf te vergroten. Managers en leidinggevenden blijven niet op hun kantoor, maar gaan naar de werkplekken en/of -vloer, waar ze kijken, zien én luisteren. Via korte gesprekken verifiëren ze of werkzaamheden inderdaad datgene opleveren wat de bedoeling is. Het resultaat is dat zowel medewerkers als leidinggevende een enorme boost krijgen. Iedereen in het bedrijf is zich sterker bewust van bij het belang van hun werkzaamheden als onderdeel van het totale proces. Het zorgt voor een opener communicatiecultuur. En vooral voor een bedrijf waar alle medewerkers trots zijn op de producten die zij leveren.

 www.ktba.nl



Jacob Schilstra, directeur
Business Development bij
KTBA-kwaliteitszorg

KLIMAATIMPACT VAN VLEESCONSUMPTIE BEPERKEN

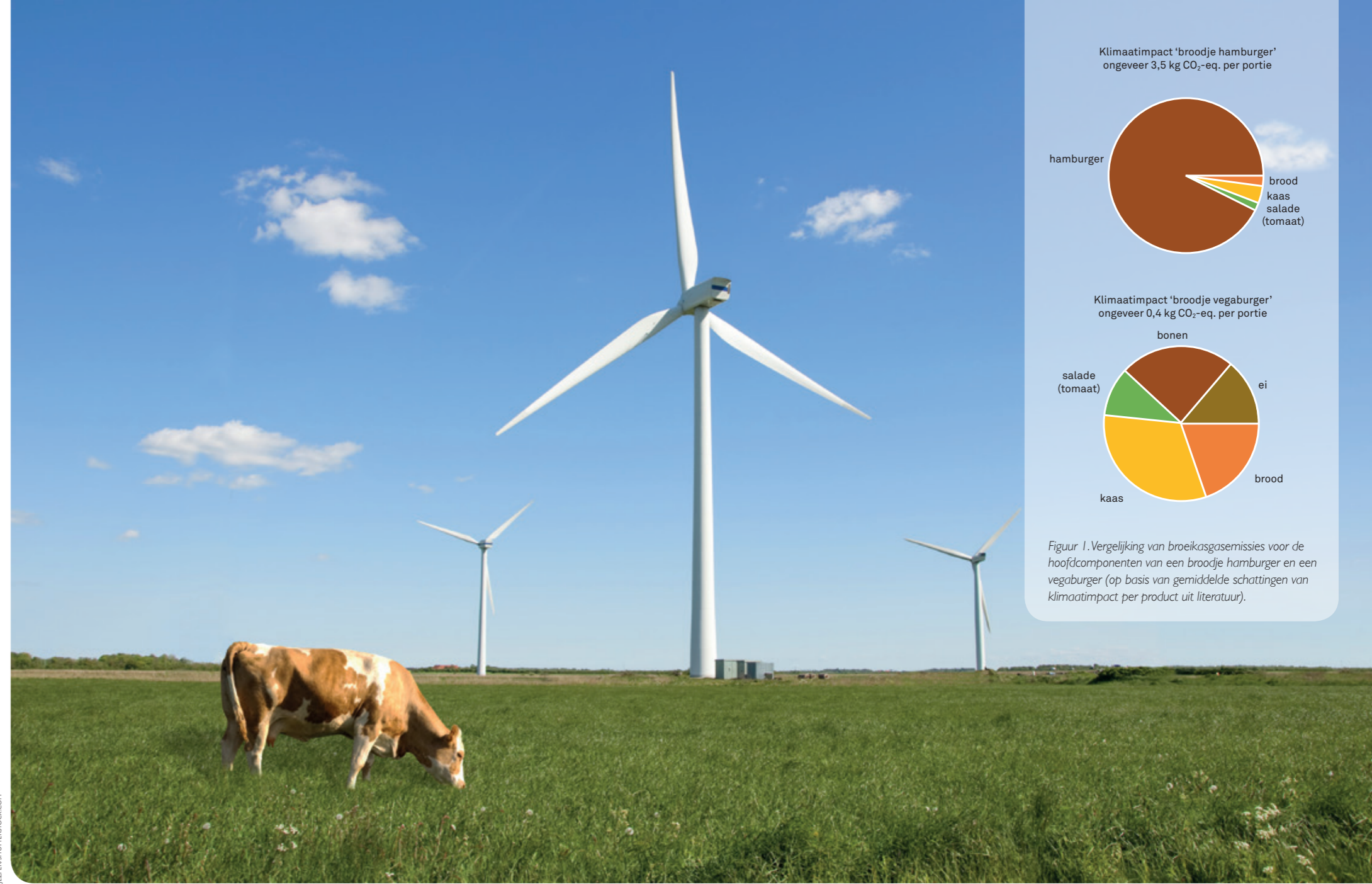
Wereldwijd de voedselvoorziening verduurzamen is een grote uitdaging. Het agro-voedselsysteem moet een veel steeds grotere vraag bedienen door de groeiende wereldbevolking. Bovendien ontstaat er een nieuwe vraag naar non-food producten op basis van biomassa.

De toenemende wereldbevolking en de welvaartsgroei in niet-westerse landen leidt tot een grotere vraag naar hoogwaardige voeding, in het bijzonder naar meer vlees. Een FAO rapport (2012) laat zien dat, hoewel in ontwikkelde landen de consumptie van vlees per persoon afneemt, blijft dit in ontwikkelingslanden jaarlijks toenemen. Voor de totale mondiale vraag verwacht men nog decennialang een groei van de vleesconsumptie. Ondertussen wordt steeds meer duidelijk dat (veel) vlees eten niet zo duurzaam is. De productie en consumptie van dierlijke eiwitten is verantwoordelijk voor een forse uitstoot van broeikasgassen (zie taartdiagrammen). De overheid maakt zich steeds drukker over duurzaamheid in relatie tot consumptie. Ook het maatschappelijk bewustzijn dat we beter voor de planeet moeten zorgen, groeit. De cultuuromslag gaat traag, maar is onmiskenbaar in gang gezet.

MEER PLANTAARDIG

Er wordt stevig ingezet op een (gedeeltelijke) omslag in het consumptiepatroon van de westerse wereld naar minder, gezonder en duurzamer. Meer plantaardige en minder dierlijke eiwitten (zoals ook wordt geopperd in het rapport 'Naar een meer plantaardig voedingspatroon' van het Voedingencentrum, 2018). De verwachting is dat binnen de EU de vleesconsumptie nog steeds zal stijgen, maar het aandeel rood vlees daarin minder wordt. Die porties worden deels vervangen door wit vlees en mogelijk door andere eiwitbronnen. Ook is er een verschuiving van vlees naar 'vleesproducten' en zien we al een groei naar meer hybride producten (die uit zowel vlees als vegetarische componenten bestaan). Deze laatste benutten het positieve van de nutritionele waarde van eiwitten in vlees (essentiële aminozuren, ijzer en vitamine B12) met het voordeel van de verzadiging die plantaardige voedings-

IZPERSHUTTERSTOCK.COM



vezels opleveren. Bovendien leveren ze minder energie; bijzonder nuttig bij het aanpakken van overgewicht. Deze producten hebben een lagere klimaatbelasting dan zuiver vlees.

MEER DAN DIERENWELZIJN

Verduurzaming van vlees is in onze maatschappij vooral gericht op dierenwelzijn. Ruim 98% van het 'duurzame vlees' is gelabeld met het 'beter

leven'-kenmerk, aldus de Monitor Duurzaam Voedsel 2016. Maar naast de focus op dierenwelzijn zijn er ook andere duurzaamheidsindicatoren die dringend aandacht verdienen. Denk aan land- en watergebruik en de uitstoot van broeikasgassen. Inzetten op het beperken van verlies en verspilling (zowel in de keten als bij de consument) kan winst op deze vlakken opleveren, evenals het beperken en voorkomen van

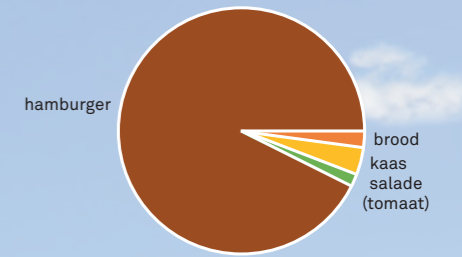
inefficiënte in de keten. Immers, elke kg vermijdbaar productverlies staat voor een zekere uitstoot van CO₂ en landgebruik. Denk bijvoorbeeld aan oplossingen voor het verlengen van de houdbaarheid, vermindering van vochtverlies en aan een betere verwaarding van het hele dier. Welke maatregel je ook inzet; er moeten voortdurend essentiële afwegingen gemaakt worden. Wat levert het op? Een lagere bewaartemperatuur,

langer bewaren en de houdbaarheid verbeteren, kosten meer energie. Leveren deze investeringen wel duidelijk meer milieuwinst op doordat verlies en derving fors wordt teruggedrongen? Dit is in concrete cijfers te vatten.

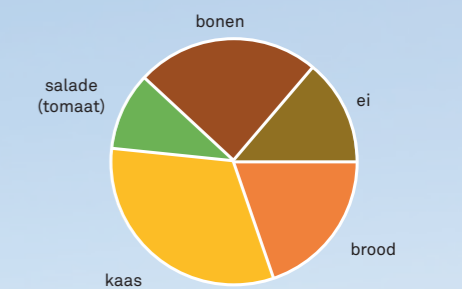
INNOVATIES

Continu staat de vleessector voor de uitdaging om wetenschappelijke kennis slim toe te pas- >>

Klimaatimpact 'broodje hamburger' ongeveer 3,5 kg CO₂-eq. per portie



Klimaatimpact 'broodje vegaburger' ongeveer 0,4 kg CO₂-eq. per portie



Figuur 1. Vergelijking van broeikasgasemissies voor de hoofdcomponenten van een broodje hamburger en een vegaburger (op basis van gemiddelde schattingen van klimaatimpact per product uit literatuur).



EFFECTEN VAN LAGERE BEWAARTEMPERATUUR

Voordelen: langere houdbaarheid en daardoor minder verliezen in retail. Door een lager percentage verspilling hoeft minder geproduceerd te worden. Dus per kg product gekocht door de consument hoeft minder aangevoerd te worden.

Kosten: dieper koelen tot rond of net onder het vriespunt vergt 10 tot 20% extra energie in de koelketen en in het retailchap. Bovendien zal een extra bewaarduur in het retailchap ook extra energie vergen. Netto-effecten worden voor een denkbeeldig scenario in onderstaande tabel kwantitatief weergegeven.

	Referentie-data	Keten met verlaagde bewaartemp.
Agrarische productie + slacht	10	9,8
Verpakkingsmateriaal	0,08	0,08
Koeling in de keten excl. retail	0,006	0,007
Koeling in retail	0,06	0,18
Totaal	10,146	10,067

Vergelijking van klimaatimpact voor vlees voor gangbare condities en met verlaagde temperatuur (CO₂-equivalent per kg verkocht vlees). Hierbij is uitgegaan van een gemiddelde klimaatimpact voor rundvlees, varkensvlees en pluimveevlees, een typische verpakking en gangbare bewaarperiodes en verliezen langs de keten. Ook het effect van de bewaarduur op productverspilling in het retail-schap is geschat.

sen en nieuwe technologieën in te zetten om efficiënter, zuiniger en duurzamer te werken. De afgelopen decennia zijn er grote stappen gezet: er zijn nauwkeurige en snellere meetsystemen ontwikkeld en nieuwe verhittingstechnieken ontworpen waardoor er meer voedingsstoffen in het product blijven. Vision systemen helpen bij het nauwkeuriger portioneren en beperken van

beschadigingen en productieverlies. Door betere verpakkingsconcepten zijn de houdbaarheid en veiligheid van de producten sterk verbeterd. Al met al leveren de innovaties in automatisering, digitalisering en robotisering een betere benutting op van het product en nevenstromen, en dragen zo bij aan het verhogen van de productie en vermindering van productverliezen.

Actuele onderzoeksonderwerpen zijn:

- Het vinden van nieuwe mogelijkheden om nevenstromen te verwaarden in voeding, veevoeders of non-food toepassingen;
- Het opwaarderen van toepassingen van nevenstromen, te gebruiken voor bijv. humaan voedsel in plaats van veevoeder;
- Het intelligenter maken van gerobotiseerde/vision-systemen, voor het verbeteren van o.a. de efficiëntie van vleesverwerking;
- beter voorspellen van de producthoudbaarheid, o.a. door gebruik te maken van houdbaarheidsvoorspellende modellen.

Dat het produceren en consumeren van vlees een grotere klimaatimpact heeft dan produceren en consumeren van de meeste groenten, wordt breed onderschreven. Bijzonder is dat in de praktijk dezelfde oplossingen voor het verlengen van de houdbaarheid worden gekozen: (gas) verpakken in combinatie met koeling. Vlees en groente hebben een vergelijkbare shelf-life. Uit data van Mena blijkt dat de verliescijfers in de retail van beide productcategorieën vergelijkbaar zijn. Terwijl vleesproductie een veel grotere klimaatimpact heeft dan de productie van groenten, worden in de keten voor vlees en gesneden groente vergelijkbare hoeveelheden energie en verpakkingsmateriaal gebruikt. Figuur 1 (p. 37) toont schattingen voor de klimaatimpact van verschillende schakels in de ketens voor vlees en voor gesneden groente. Bij een gemiddeld verlies van 10% in de keten voor beide producten, is de klimaatimpact als gevolg van dat verlies voor vlees veel hoger dan voor de groente. Kortom; maatregelen om verspilling tegen te gaan zijn het meest relevant voor vleesketens en vanuit duurzaamheidsperspectief al snel rendabel.

 www.wur.nl

¹ MENA, C., B. ADENSO-DIAZ & O. YURT (2011): THE CAUSES OF FOOD WASTE IN THE SUPPLIER-RETAILER INTERFACE: EVIDENCES FROM THE UK AND SPAIN, RESOURCES, CONSERVATION AND RECYCLING 55, PP. 648-658



TRADER

ONDERNEMENDE HANDELAAR DIE IN KANSEN EN MOGELIJKHEDEN DENKT

BERGEIJK

Omega Food is groothandel en im/expporteur van eieren en ei-producten. De in Europa en daarbuiten ingekochte eieren worden verpakt door de leveranciers om ze vervolgens wereldwijd te verhandelen richting retailers, industriële klanten en inkooporganisaties. Met een klein en betrokken team worden de Afrikaanse en Aziatische landen bediend evenals landen in het Midden-Oosten. Omega Food kenmerkt zich door haar enorme flexibiliteit en snelheid bij het leveren van klantspecifieke producten. Om de markten te blijven bedienen en groei te realiseren zijn wij op zoek naar een bevoegen Trader die verantwoordelijk is voor het verhandelen van klantspecifiek verpakte eieren aan retail, industrie, out-of-home en groothandels. Je bouwt bestaande klanten uit en ontwikkelt nieuwe business, naast het proactief uitbrengen van prijsvoorstellen en het opstellen van aankoop- en verkoopcontracten. Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



KEY ACCOUNT MANAGER

SENIOR GESPREKSPARTNER IN DE DYNAMISCHE ZUIVELMARKT

ZEEWOLDE

Vecozuivel is een ondernemend en innovatief familiebedrijf in de zuivelbranche. Van de verkoop in de eigen boerderijwinkel is het bedrijf uitgegroeid tot één van de grootste leveranciers van biologische, dagverse zuivelproducten aan de grote supermarkketens in Nederland. Tevens produceert Vecozuivel conventionele zuivelproducten én producten zoals o.m. boter en room voor industrieel en professioneel gebruik. Het brede productpakket bestaat uit een range eigen merken zoals: Vecozuivel, Flevomel, Betsie's, Bessola en private label producten. In toenemende mate vindt ook verkoop aan klanten in het buitenland (o.m. Azië) plaats. Om de commerciële afdeling te versterken zoeken wij een Key Accountmanager, verantwoordelijk voor het bedienen en uitbouwen van de business in de (biologische) zuivelindustrie bij bestaande en nieuwe relaties binnen Retail, Grootverbruik en OOH in Nederland, op zowel hoofdkantoor- als ledenniveau. Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490



COMMERCIEEL MANAGER

COMBINEERT VISIE MET ACTIEGERICHTHEID

UTRECHT

Beko Groothandel BV is één van de dochterondernemingen van de Coöperatieve Vereniging Beko U.A. Het kantoor van Beko Groothandel is gevestigd in Utrecht en vanuit de 4 bestaande distributiecentra worden klanten voorzien van grondstoffen en andere benodigdheden voor de bakkerij. Beko Groothandel BV heeft meer dan € 300 miljoen omzet en ongeveer 280 medewerkers. Met het oog op de verdere ontwikkeling en professionalisering van Beko Groothandel zijn wij op zoek naar een motiverende Commercieel Manager die verantwoordelijk is voor het ontwikkelen en uitvoeren van het commerciële beleid en deze vertaalt naar de organisatie in de vorm van operationele doelstellingen. Daarnaast geef je leidinggeven aan het commerciële team (circa 40 FTE) bestaande uit: Verkoop Buitendienst, Verkoop Binnendienst, een Productmanager, een Marketeer en een Baktechnisch Adviseur. Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



PRODUCT MANAGERS

ALLROUND PROJECTMANAGER EN INHOUDELIJKE SCHAKEL TUSSEN ALLE FUNCTIONELE DISCIPLINES DUIVEN

Synerlogic gevestigd in Duiven, is een internationale, dynamische onderneming die al meer dan 110 jaar ingrediënten, (vee) voedingsadditieven, chemische producten en reinigings- & desinfectiemiddelen ontwikkelt, produceert en distribueert. Onder de slogan 'adding value to food' worden deze met name toegepast binnen de zuivelindustrie, maar ook in bakkerijen, vleesverwerkende industrie en reiniging en desinfectie. De bedrijfswaarden zijn: stimuleren van verbetering & vernieuwing, veiligheid, samenwerken en daadkracht. Voor twee nieuwe functies binnen de commerciële afdeling zijn wij op zoek naar zelfstartende Product Managers, verantwoordelijk voor het ontwikkelen en beheren van een optimale productportfolio en de positionering en ontwikkeling van Synerlogic in bestaande en nieuwe markten. Consultant: Janneke van der Logt, telefoon 0317-468686 of 06-23637490



QUALITY MANAGER WINKELS & LOGISTIEK

VERANTWOORDELIJK VOOR ALLE WINKELS EN DC'S

ZAANDAM

Met ruim 375.000 medewerkers en 6.500 winkels is Ahold Delhaize wereldwijd een van de grootste food retailers. Ahold is al jaren een wereldspeler in retail, hieronder vallen o.a. de winkelketens Albert Heijn, Etos en Gall & Gall. Totaal werken er ruim 100.000 medewerkers in meer dan 2.200 winkels in Nederland, België en Duitsland. De afdeling Quality, Food Safety & Sustainability opereert met ruim 30 medewerkers vanuit het hoofdkantoor in Zaandam. Voor deze afdeling zoeken wij een Quality Manager winkels & logistiek. In deze zelfstandige functie ben je verantwoordelijk voor het borgen van de kwaliteit voor ruim 900 Albert Heijn winkels in Nederland en België en de 7 distributiecentra. Deze kritische, daadkrachtige professional is spil tussen de betrokken interne afdelingen op het hoofdkantoor, de winkelorganisatie, de DC's en externe partijen zoals het NVWA, auditors en bedrijven voor schoonmaak. Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126



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

FOR YOUR NEXT CAREER
MOVE IN FOOD

DE NIEUWE AFFINITY INTEGRA® BLOKJESSNIJMACHINE GAAT IEDERE UITDAGING AAN



De nieuwe Affinity Integra kan alle processen aan, ook moeilijke toepassingen zoals het snijden van producten met een hoog vetgehalte, bevroren en kleverige producten. De zuivere snij-actie garandeert een precieze snit gebaseerd op klantspecificaties en kan een bestaande machine uit de RA-serie in de lijn vervangen. Ga naar de Urschel website voor meer informatie



URSCHEL®
The Global Leader in Food Cutting Technology

Bel **URSCHEL** voor een demo:
URSCHEL B.V.

www.urschel.nl • Tel : +31-343-575454
netherlands@urschel.com