

40 jaar
Elpress

FoodNotes

el press i n s p i r a t i o n a l m a g a z i n e

editie 01

referenties aan het
woord

nieuw afnamestation
type BLOCKSAT



5 tips voor een
hygienische werkvloer

HACCP International
certificering

Voorwoord

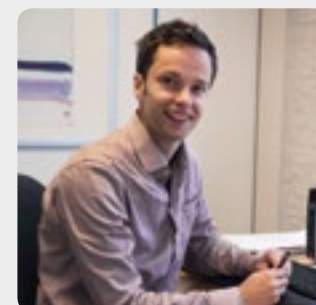
Beste lezer,

Voor u ligt de vernieuwde uitgave van de FoodNotes, ons inspiratieve magazine waarin u nieuwe producten, mooie praktijkvoorbeelden en nieuwsberichten kunt vinden.

Elpress heeft de afgelopen jaren niet stil gezeten en is inmiddels uitgegroeid tot een internationale speler op het gebied van industriële hygiëne. Hierdoor was er flink ruimtegebrek ontstaan. Met gepaste trots kunnen we dan ook vermelden dat begin 2016 de uitbreiding van ons bedrijfspand volledig operationeel is geworden.

Het verkrijgen van de HACCP International certificering voor onze hygiëne apparatuur in 2015 is een belangrijke mijlpaal en is een erkenning voor een van onze belangrijkste kernwaarden: innovatie.

Ondanks al deze ontwikkelingen zijn we in ons DNA nog steeds hetzelfde vertrouwde familiebedrijf gebleven. Ik wens u veel plezier bij het lezen van dit magazine.



Jannes Voss

General Sales Manager

Elpress BV

- 4 Kort nieuws
- 5 Afnamestation
Blocksat
- 6 Centrale reiniging en
hygiëne voor Visscher
Seafood
- 10 "Modelsluis" bij
Pringles Mechelen
- 12 HACCP
International
- 13 5 TIPS voor een
hygiënische
werkvloer
- 14 Butterfly Catering
Services
- 16 Den Berk gaat
voor zekerheid
- 18 Fleischhof Rasting
al 10 jaar klant
- 20 De nieuwe generatie
MLDC-Q
- 21 Nieuw: FDA Clean
Hose G2

Inspiratie, tips en voorbeelden rondom
hygiëne in de voedingsmiddelenindustrie

Kort nieuws

40 jarig bestaan Elpress gevierd met uitbreiding

Elpress is opgericht in 1976 en dit jaar bestaan wij 40 jaar. Dit vieren we dan ook met de uitbreiding van ons voormalige bedrijfspand. Een nieuw en modern warehouse en een extra productiehhal stelt ons in staat om onze klanten nog beter van dienst te zijn. Het totale oppervlak is ruim 5000m2 geworden.



Verwacht: nieuwe website

Op dit moment zitten we in de laatste ontwikkelfase van onze nieuwe website. Het idee is ontstaan vanuit de wens online nog beter vindbaar te zijn. Een klantgerichte website met een mogelijke log-in zal er voor zorgen dat u als klant sneller en gemakkelijker de juiste producten kunt vinden. De website wordt begin mei 2016 gelanceerd.

Partnership met Dyson

Met trots kunnen wij vermelden dat Elpress de officiële Dyson vertegenwoordiger is voor de voedingsmiddelenindustrie in Nederland, België, Luxemburg, Frankrijk, Spanje en Polen. Onze samenwerking gaat reeds jaren terug en is de afgelopen tijd geïntensiveerd door ook qua marketing gezamenlijk naar buiten te treden.



Elpress start in Polen

Medio 2015 heeft Elpress officieel een nieuwe onderneming opgestart: Elpress Poland. Hierdoor kunnen wij ons als groeiende onderneming directer richten op de Oost-Europese markt.

Nieuwe slang: FDA Clean Hose G2

Nieuw in ons assortiment, de FDA Clean Hose G2 slang. Deze kwaliteitsslang wordt in standaard assemblages van 20, 25 en 30 meter geleverd, en is geschikt tot max. 60 bar. De slang wordt compleet met RVS koppelingen en anti-knik rubbers geleverd.



Afnamestation Blocksat

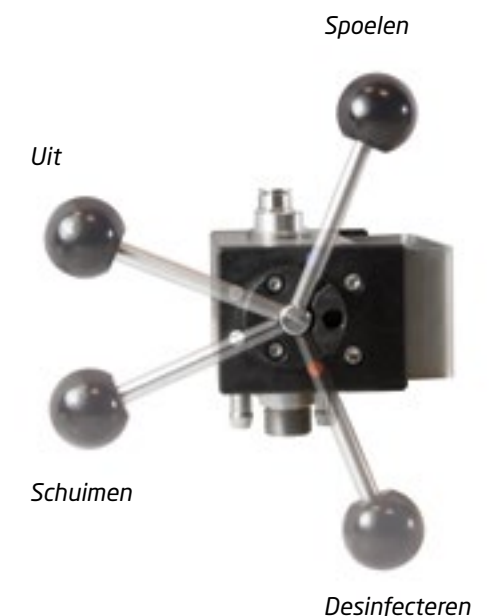
“Dit innovatieve ontwerp is het resultaat van een 2 jarig engineering-project”

Innovatief ontwerp

De nieuwe Blocksat blinkt uit in effectiviteit. Door de gebruiksvriendelijke keuzehendel is het bijzonder eenvoudig te kiezen tussen spoelen, schuimen of desinfecteren. Middels een draaiknop is het mogelijk de hoeveelheid lucht te regelen en de schuimsamenstelling te beïnvloeden. Dit innovatieve ontwerp is het resultaat van een 2 jarig engineeringproject met de focus op minimaal onderhoud en gebruiksvriendelijkheid. De Blocksat afnamestations zijn dan ook zeer compact vormgegeven (slechts 20 cm breed) en door het massieve omhulsel bevat het de gewenste robustheid.



Bekijk de video!



Centrale reiniging en persoonlijke hygiëne voor Visscher Seafood



Visscher Seafood was voor de realisering van hun nieuwe pand op zoek naar een totaaloplossing op het gebied van reinigen. Deze vraagstelling werd door Elpress gerealiseerd met de installatie van een schuim- en desinfectieunit (CFD-Q), een unit die vanuit één centraal punt alle slanghaspels in de productieruimte van water, schuim en desinfectiemiddel voorziet. Naast het reiningsconcept is er door Elpress ook een geheel nieuwe hygiënesluis geïnstalleerd bij de entree van de productiehal.

Centrale reinigingssystemen zijn uitermate geschikt voor het schoonmaken van productieruimtes. Na een grondige reiniging volgt vrijwel altijd een desinfectie, zodat men er zeker van kan zijn dat er weer met een microbiologisch veilig oppervlak aan de productie kan worden begonnen.

Wanneer je centraal gaat reinigen betekent dit kortweg dat chemie, water en lucht verwerkt worden op één centraal punt. Meestal is dit een machine of onderhoudsruimte waar tevens boilers en andere industriële installaties te vinden zijn. In deze ruimte wordt een schuim- en/of desinfectieunit geplaatst samen met een drukverhogingssysteem. Dit is tevens de plek waar chemicaliën veilig en afgeschermd van de productie worden opgeslagen. In de productie vind men één of meerde afname punten bestaande uit een afnamestation en slanghaspel. Het geheel wordt middels een buizen netwerk verbonden tot één geheel systeem. De gebruiker kan vervolgens bij het afnamestation in een handomdraai een keuze maken tussen spoelen, schuimen of desinfecteren.

- Vervolg op pagina 8 -



Het centrale reiningsprincipe brengt verschillende voordelen met zich mee. Ten eerste zullen er nooit jerrycans met chemicaliën de productieruimtes betreden. Daarnaast is het geheel hygiënisch weggewerkt en gebruiksvriendelijk. Centrale opslag van chemicaliën vereist slechts enkele geschoolde personeelsleden en door de grote opslag mogelijkheden is

het onderhoud hier minimaal. Het centrale reiningssysteem van Visscher Seafood heeft 11 afnamepunten, welke gebruikt worden om de gehele productiehal schoon en hygienisch te houden.

“Visscher Seafood heeft in het verleden altijd al met Elpress samengewerkt. Voor de verbouwing was er reeds een centraal schuim- en desinfecteersysteem aanwezig. Dankzij de goede samen-

werking in het verleden is tijdens de bouw van onze nieuwe productieruimte Elpress uitgenodigd om mee te denken over het proces. Vooral het oplossingsgericht denken is waar zij zich dan ook in onderscheiden. Eigenlijk kun je stellen dat het meedenken van Elpress, niet qua producten, maar met name in oplossingen de doorslag heeft

gegeven. Elpress heeft veel kennis van praktijksituaties en nam deze ter harte in de aanbevelingen naar ons; ze leveren een werkende oplossing. Het kiezen voor één totaalleverancier brengt ook voordelen met zich mee gezien de service en onderhoud.”

- Frits Brouwer, Visscher Seafood -



“Elpress heeft veel kennis van praktijksituaties en nam deze ter harte in de aanbevelingen naar ons”

“Modelsluis” bij Pringles in Mechelen

In het Belgische Mechelen bevindt zich een van de voornaamste productielocaties van het bekende merk Pringles. Dagelijks worden hier meer dan een miljoen van de kenmerkende Pringles-bussen geproduceerd, verpakt en verzonden naar voornamelijk Europa en het Midden-

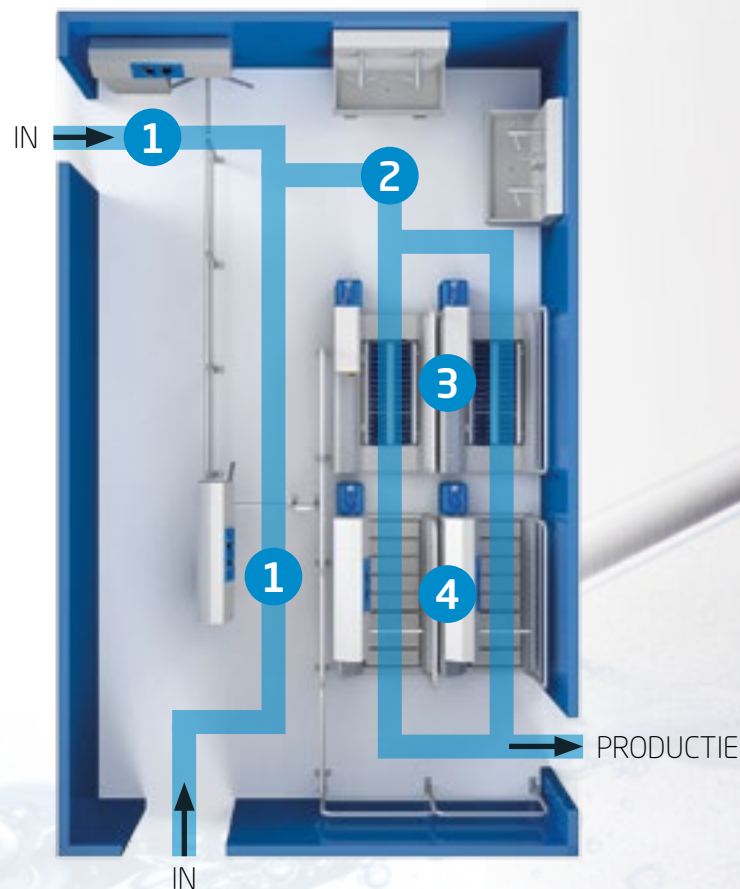
Oosten. Pringles heeft in Mechelen flink uitgebreid en Elpress had de eer om hier een prachtige hygiëneruimte in te mogen richten.

“De sluis is een ‘modelsluis’. Dit is wat wij maximale hygiëne noemen.” stelt Jannes Voss, General Sales Manager

van Elpress. De sluis, een gecontroleerde passage, verplicht de werknemers om handen te wassen, drogen en desinfecteren. Daarnaast wordt het schoeisel gereinigd en gedesinfecteerd. “Onze nieuwe EWG-TAP biedt een geïntegreerde handenwas en droog oplossing. Daarnaast zorgen de inbouwsluizen voor een buitengewoon steriel geheel.”



- 1 Zeep op handen
- 2 Handen wassen en drogen
- 3 Zolenreinigen
- 4 Zolen en handen desinfecteren



“Dit is wat wij maximale hygiëne noemen”

HACCP International certificering



“ Elpress is momenteel de enige producent van hygiënesluizen wereldwijd, met een certificering van HACCP International ”



Met gepaste trots kunnen we aankondigen dat onze hygiëne-apparatuur een HACCP International certificaat heeft behaald.

Elpress is de eerste, en tot dusver enige producent van hygiënesluizen wereldwijd, waarvan de producten onafhankelijk erkend zijn voor het ondersteunen van uw HACCP omgeving. Begin 2015 is er een grondige studie met enkele audits uitgevoerd. We zijn blij de

erkenning te hebben gekregen voor hetgeen we continu nastreven: het produceren van de beste en vooral meeste hygiënische oplossingen voor onze klanten wereldwijd. Voor meer informatie over HACCP International kijkt u naar onderstaande website.

HACCP International
www.haccp-international.com

5 tips voor een hygiënische werkvloer

1 Hands-free

Onze handen zijn de belangrijkste overdragers van micro-bacteriën. Daarbij is elk contactpunt er één. Neem in je meerjarenplan op om cruciale contactpunten zoals kranen, deurknoppen, etc. hands-free te kunnen gebruiken. Bewegingssensoren in kranen of deuren die zich automatisch openen zijn enkele van de vele mogelijkheden.

2 Hygiëne begint bij jezelf

Niet iedereen wil vrijwillig met hygiëne bezig zijn en managers willen dit nog wel eens vergeten. Speel daarom open kaart en zorg er voor dat iedereen op de werkvloer bekend is met de risico's uit de industrie. Een persoonsgerichte benadering is vaak efficiënter dan een notitie boven de wasbak.

3 Vermijd papier

Het gebruik van papieren handdoeken zorgt al snel voor rommel en extra onderhoud. Dit juist in een ruimte waar hygiëne een belangrijke rol speelt. Schaf daarom een Dyson Airblade™ handdroger aan. Snel, efficiënt en hygiënisch.

4 Hygiëne als verplichting

Een toegangscontrole in combinatie met een chemiedispenser is een mooi voorbeeld van het integreren van hygiëne binnen het dagelijkse proces van uw bedrijf.



5 Hygiënische vloer

Hoe meer objecten er op de vloer staan, des te meer plekken voor bacterieophopingen gecreëerd worden. Een hygiënesluis kan vol met apparatuur staan. Ondanks dat er conform de HACCP richtlijnen schoonmaakschema's voor deze plekken zijn, is het een risicodragende plek. Door middel van ingebouwde installaties en bijvoorbeeld muurophanging wordt het aantal contactpunten met de vloer geminimaliseerd.

Butterfly Catering Services

“Sinds april 2013 heeft BCS te Beringen een krattenwas-machine en een gereedschappenwasser van Elpress in gebruik. In een voedingsbedrijf is de afwasafdeling één van de belangrijkste afdelingen die vaak het minst wordt gewaardeerd. Bij BCS staat deze afdeling centraal die permanent van 's morgens tot 's avonds is bemand. Vanuit deze afdeling start de kwaliteit voor het verder productieproces. Wij moeten dan ook 100% kunnen rekenen op de goede werking van deze afwasmachines alsook de goede service. Wij kunnen met tevredenheid hierop terug kijken waarbij regelmatig testen worden uitgevoerd op de gereinigde materialen die ruimschoots binnen de normen vallen.”

- Christophe Vanhoof, BCS -



“Kwaliteitscontroles op de gereinigde materialen vallen ruimschoots binnen de normen”

Den Berk gaat voor zekerheid

Als dynamische tomatenkwekerij draagt Den Berk de begrippen innovatie, duurzaamheid en kwaliteit hoog in het vaandel. Den Berk ziet innovatie als een belangrijk onderdeel van zijn onderneming. Zo is Den Berk één van de pioniers in de tuinbouwwereld met haar duurzame benadering naar bijvoorbeeld water en energieverbruik.

Mede dankzij de innovatieve kassen (25 hectare) worden er het hele jaar tomaten gekweekt welke met de hand geoogst worden. Den Berk vond ons via het internet waarna zij al snel het vertrouwen kregen om ons te betrekken bij het waarborgen van persoonlijk hygiëne op de werkvloer. Tomaten zijn delicate groenten en met de verkeerde aandacht is het gewas besmettingsgevoelig. In combinatie met handmatig oogsten/plukken is dit een hygiënerisico.

Inmiddels is de hygiëne bij de ingangen van de productieruimte gewaarborgd middel de chemiedispensers van Elpress. Deze geven de doorgang pas vrij wanneer de handen zijn gedesinfecteerd. Zo zal het personeel de werkvloer met steriele handen betreden en helpt het tevens externe besmettingen te voorkomen.

“Het personeel betreedt alleen de werkvloer met steriele handen”



Fleischhof Rasting: al 10 jaar trouwe klant

Fleischhof Rasting is een bekend vleesverwerkingsbedrijf gevestigd in Duitsland. Als vaste partner van EDEKA, Westfleisch en Tönnies hebben zij een aanzienlijke afzet in Duitsland. Naast de succesvolle bedrijvigheid blijft Rasting ook constant vernieuwen en investeren op het gebied van hygiëne en reiniging. Hygiënesluizen, schoonmaakpunten, krattenwassers, palletwassers en normwagenwassers, zij beamen de voordelen van Elpress als een totaalleverancier.

Al meer dan 10 jaar is de vleesverwerker een trouwe klant van Elpress. "Wij hadden een visie waarbij de klant al haar zaken op het gebied van hygiëne en reiniging bij Elpress belegt, Fleischhof Rasting vertrouwde ons op het waarmaken van deze visie. Als resultaat behoren zij vandaag de dag tot het rijtje trouwe klanten en daar zijn wij ongelooflijk trots op." aldus Jannes Voss, General Sales Manager bij Elpress.



“Rasting Fleisch beaamt de voordelen van Elpress als totaalleverancier”



De nieuwe generatie MDLC-Q



“ De MLDC-Q is leverbaar met een ingebouwde luchtcompressor, zodat u niet afhankelijk bent van externe perslucht”



De Elpress mobiele drukverhogingsinstallaties zijn een ideale oplossing voor onafhankelijke reinigingswerkzaamheden. Gemakkelijk spoelen, schuimen en/of desinfecteren. De MLDC-Q is leverbaar met een ingebouwde luchtcompressor, zodat u niet afhankelijk bent van de aanwezigheid van perslucht. Door gebruik te maken van hoogwaardige materialen en onderdelen, bieden wij optimale kwaliteit. De MLDC-Q heeft een frequentiegestuurde Grundfos kwaliteitspomp

De stevige cover biedt een uitstekende bescherming; door het gebruik van ABS Polycarbonaat wordt er tevens veel gewicht bespaard. Hierdoor is de MLDC-Q gemakkelijk te gebruiken en te manoeuvreren.

Naast deze mobiele reiningsoplossing hebben wij tevens de stationaire pompen en schuim- en desinfectieinstallaties doorontwikkeld. Voor meer informatie surfte u naar www.elpress.com.

Nieuw: FDA Clean Hose G2



Dé ideale reinings slang

De Elpress FDA Clean Hose G2 is de ideale reinings slang voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie. De reuk- en smaakloze binnenwand is wit en glad. De slang is soepel, heeft een laag gewicht en desondanks toch een werkdruk tot 60 bar. Bovendien is de slang FDA goedgekeurd.

Breed toepasbaar

Ideaal voor gebruik rondom voedingsmiddelen en productieruimtes. Deze slang wordt veelal gebruikt voor het reinigen van machines, verpakkingen- en/of opslagmiddelen (bijv. kratten) en andere ruimtes welke in aanraking komen met voedsel.

Constructie	
Binnenwand:	NBR, wit, glad
Inlage:	Gevlochten textielinlage
Buitenwand:	NBR/PVC, blauw, glad
Werkdruk:	Max. 60 bar
Temperatuur:	-20°C to +100°C







Elpress is dé toonaangevende producent op het gebied van industriële hygiëne. Onze focus ligt op het leveren van totaaloplossingen: klantgerichte reinigingssystemen die op vakkundige wijze geïntegreerd worden in uw bedrijfsproces. Door processen te vereenvoudigen en kennis te delen, kunnen wij met een compleet productenpakket waarde toevoegen aan uw bedrijf.

Onze jarenlange ervaring heeft geresulteerd in hoogwaardige producten. De betrouwbaarheid en het gebruiksgemak hebben zich inmiddels in het werkveld bewezen. Dankzij de brede mogelijkheden van onze producten, bieden wij een oplossing voor iedere uitdaging.

Wij hebben een Passie voor Hygiëne!

Elpress BV

Handelstraat 21
Industriegebied Saxe Gotha
NL-5831 AV Boxmeer
Tel +31 (0)485 51 69 69
Fax +31 (0)485 51 40 22
E-mail: sales@elpress.nl
Website: www.elpress.nl

Niets uit dit document mag worden gekopieerd, gepubliceerd of op een andere manier aanschouwelijk worden gemaakt, zonder schriftelijke toestemming van Elpress BV. De informatie in dit document is met zorg samengesteld; echter, kunnen hieraan geen rechten ontleend worden. Afbeelden, details en kleurschakeringen van de getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de werkelijke producten. ©Elpress BV, Handelstraat 21, 5831 AV Boxmeer, Nederland.



visit our website