

# meat&co

Special  
HYGIËNE EN  
VOEDSELVEILIGHEID



**RITTAL B.V.**  
DE TOTAALOPLOSSING VOOR  
OPTIMALE PROCESSEN

# INFOOD BV

INDUSTRIAL FOOD EQUIPMENT

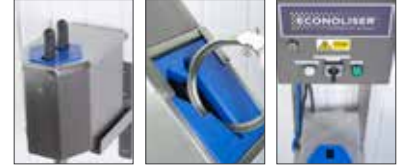
DE RODE DRAAD DOOR DE INDUSTRIE • EFFICIENCYOPLOSSINGEN VOOR DE VLEESVERWERKENDE INDUSTRIE

## JARVIS

QUALITY ABATTOIR EQUIPMENT



## ECONOLISER



- Desinfectie in slachtlijn & snijzaal
- Lage energiekosten
- Optimale swabtesten

## JARVIS



## Endeavour



## GRASSELLI SPA

EXCELLENCE THROUGH TECHNOLOGY



## GRASSELLI SPA

EXCELLENCE THROUGH TECHNOLOGY



**SLICING**

MIN. 2,5 MM

**3D DICING STRIPS & BLOKJES**

(KOUDE/WARM VLEES, KIP, TOFU, ETC.)

**CONSTANT GEWICHT PORTIONING**

VANAF 30 GR. (+/- 2 GR.)

# INFOOD BV

INDUSTRIAL FOOD EQUIPMENT

**VOOR BENELUX**

Fahrenheitstraat 76 • 3846 CD • Harderwijk-NL • Telefoon: +31 (0)341-460828  
info@infood-benelux.com • [WWW.INFOOD-BENELUX.COM](http://WWW.INFOOD-BENELUX.COM)



Vaktijdschrift voor de vlees- en eiwitverwerkende industrie

**Verantwoordelijke uitgever Nederland:**

GPmedia BV  
Van Schaeck Mathonsingel 8  
6512 AP Nijmegen  
Telefoon: +31 (0)24 3 246146  
E-mail: info@gpmedia.nl  
Internet: www.gpmedia.nl  
www.meat-co.nl

**Verantwoordelijke uitgever België:**

GPmedia BV  
Postbus 10000  
2300 Turnhout (B)

**Uitgever:**

Peter Peeters

**Redactie:**

Martijn Schwillens (hoofdredacteur)  
m.schwillens@gpmedia.nl

**Sales:**

GPmedia BV  
Gerdo van de Peppel (verkoop leider)  
g.peppel@gpmedia.nl  
Emiel Bruning (Media-adviseur)  
e.bruning@gpmedia.nl

Alle orders worden afgesloten en uitgevoerd conform de Regelingen voor het Advertentiewezen, gedeponeerd ter griffie van de Arrondissementsrechtbanken en bij de Kamer van Koophandel.

Vaktijdschrift Meat&Co heeft het HOI Keurmerk. Dit betekent dat de oplage is gegarandeerd en gecontroleerd.



**Abonnementen:**

www.gpmedia.nl  
of via info@gpmedia.nl  
Per jaar € 68,-

Het abonnement kan elk gewenst moment ingaan.

**Vormgeving:**

GPmedia BV  
Telefoon: +31 (0)24 3 246146  
Internet: www.gpmedia.nl

**Fotografie:**

Maaïke van Esch

**Druk:**

PRinterface

**ISSN:**

1872-9363

© Copyright 2020

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of welke andere wijze dan ook, zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.



Meat&Co besteedt de grootst mogelijke aandacht aan de juistheid van de informatie die in het vaktijdschrift wordt opgenomen. Fouten zijn echter niet volledig uit te sluiten. De uitgever en de auteurs zijn dan ook op geen enkele wijze verantwoordelijk voor schade, van welke aard ook, die is ontstaan als gevolg van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op de bedoelde informatie.

# De Visie

Het zijn bijzondere tijden. Op het moment dat ik dit hoofdredactioneel commentaar schrijf, is in Nederland en België een versoepeling van de coronamaatregelen aanstaande, maar vecht de vleesindustrie een achterhoedegevecht dat onmogelijk gewonnen kan worden. Vion is meermaals op de vingers getikt en Van Rooi Meat in Helmond heeft zelfs een algeheel slachtverbod van twee weken opgelegd gekregen. "Dit viel te verwachten. En er is nog steeds geen reden om aan te nemen dat de situatie in de andere ruim 200 slachthuizen in Nederland anders zal zijn", twitterde D66-Kamerlid Tjeerd de Groot direct na het nieuws over Van Rooi Meat.

**"EXCUSES VAN TJEERD DE GROOT (D66) EN LAURA BROMET (GROENLINKS) HOEFT DE VLEESSECTOR NIET TE VERWACHTEN. MAAR WIL JE MET EEN ACHTERBAN DIE ALLEEN BEVESTIGING VAN ZIJN EIGEN (ON)GELIJK WIL?"**

Stel dat er een moord wordt gepleegd door een persoon met een bepaalde etniciteit en dat een politicus zou tweeten 'dat er geen reden is om aan te nemen dat de situatie bij andere mensen met die etniciteit anders zal zijn'? Dan zou de wereld te klein zijn. En terecht. Maar nuance en feiten scoren niet als het om de vleesverwerkende industrie gaat. Waartoe demonisering van de vlees- en veesector leidt, werd echter op 28 mei pijnlijk duidelijk toen een dierenextremist brand stichtte bij een eendenslachterij in Ermelo. Tjeerd, maar ook zijn collega's van GroenLinks, Partij voor de Dieren en andere politieke partijen en dierenwelzijnsorganisaties, zwegen. Excuses van Tjeerd de Groot of Laura Bromet hoeft de vleessector niet te verwachten. Maar wat wil je met een achterban die alleen bevestiging van zijn eigen (on)gelijk wil?

Ondertussen publiceren dagbladen met veel gretigheid de problemen door corona in Amerikaanse slachthuizen en schetsen daarbij een schrikbeeld dat dergelijke taferelen ook in Nederland gaan plaatsvinden. In werkelijkheid gaat het om tientallen coronabesmettingen op een totaal van 47.000 bevestigde gevallen in Nederland en NUL op 60.000 gevallen in België! Medewerkers van slachthuizen lopen er al maanden bij alsof ze chirurg zijn en de protocollen zijn nog strenger dan voor het personeel in verzorgingstehuizen.

Op de dag dat Van Rooi Meat te horen kregen dat het slachthuis twee weken dichtmoest, werd bekend dat ook fruitbedrijven 'besmettingshaarden' zijn. Dit keer geen massale oproep om minder fruit te eten. Ook geen oproep om de bedrijven te sluiten. Zoals Sabiena Feenstra van de GGD verwoordde: 'Dit is niet iets specifiek voor de sector.' Logisch, ervan uitgaande dat de werkplek de mogelijke besmettingsbron is. Maar ook hier blijkt dat de medewerkers -arbeidsmigranten- 'samenwonen'. Niet een werkplekprobleem dus, maar een huisvestingskwestie. Juist dat is voer voor de overheid, maar geen reden voor het (deels) platleggen van een sector die jaarlijks ruim 10 miljard euro bijdraagt aan de economie in Nederland en nog eens ruim vijf miljard in Vlaanderen, waar in 2012 door verschillende lage loon-sectoren al afspraken over beloning en huisvesting van arbeidsmigranten zijn gemaakt.

Het is in deze tijden niet nodig om het belang van hygiëne te benadrukken, zeker niet in de vleesverwerkende industrie. Een pandemie helpt wel als het gaat om bewustwording. Zodoende vindt u in deze uitgave (vanaf pagina 18) een special over Hygiëne en voedselveiligheid. Om u te informeren over de oplossingen die leveranciers aandragen, maar in deze bijzondere tijden ook om nog maar eens te benadrukken dat onze sector prima in staat is deze problematiek goed aan te pakken.



Martijn Schwillens  
Hoofdredacteur vaktijdschrift Meat&Co  
m.schwillens@gpmedia.nl

**P. 10 HYBRIDE ALS OPLOSSING: OP BEZOEK BIJ BEEFYGREEN**

Op verschillende kwekerijen in Brabant ontwikkelt en kweekt BeefyGreen oesterzwammen voor gebruik in de vleessector. Niet als vervanger van vlees, maar als vleesversterker, in het vlees of naast het vlees. “We kunnen allemaal kiezen voor vlees of géén vlees, maar nu ook voor iets minder vlees. Met een hybride oplossing kan hetzelfde verkoopvolume worden behaald en vlot een stap worden gezet in de maatschappelijk gewenste richting”, aldus Frank Nouwens van BeefyGreen.



**P. 18-33 SPECIAL: HYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID**

Bij slachthuizen, voedingsmiddelenfabrikanten en vleesverwerkers heeft het produceren van veilige producten altijd topprioriteit. Menselijke nalatigheid is vaker dan technisch falen de reden dat er binnen de vleessector wat fout gaat. Veel machinebouwers en agenturen spelen daarom in op de vraag naar betrouwbare, veelal geautomatiseerde technologieën met de ontwikkeling en het leveren van verschillende machines en oplossingen op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid.

**P. 31 ELPRESS: SPECIALIST IN TOTAALOPLOSSINGEN VOOR HYGIËNE**

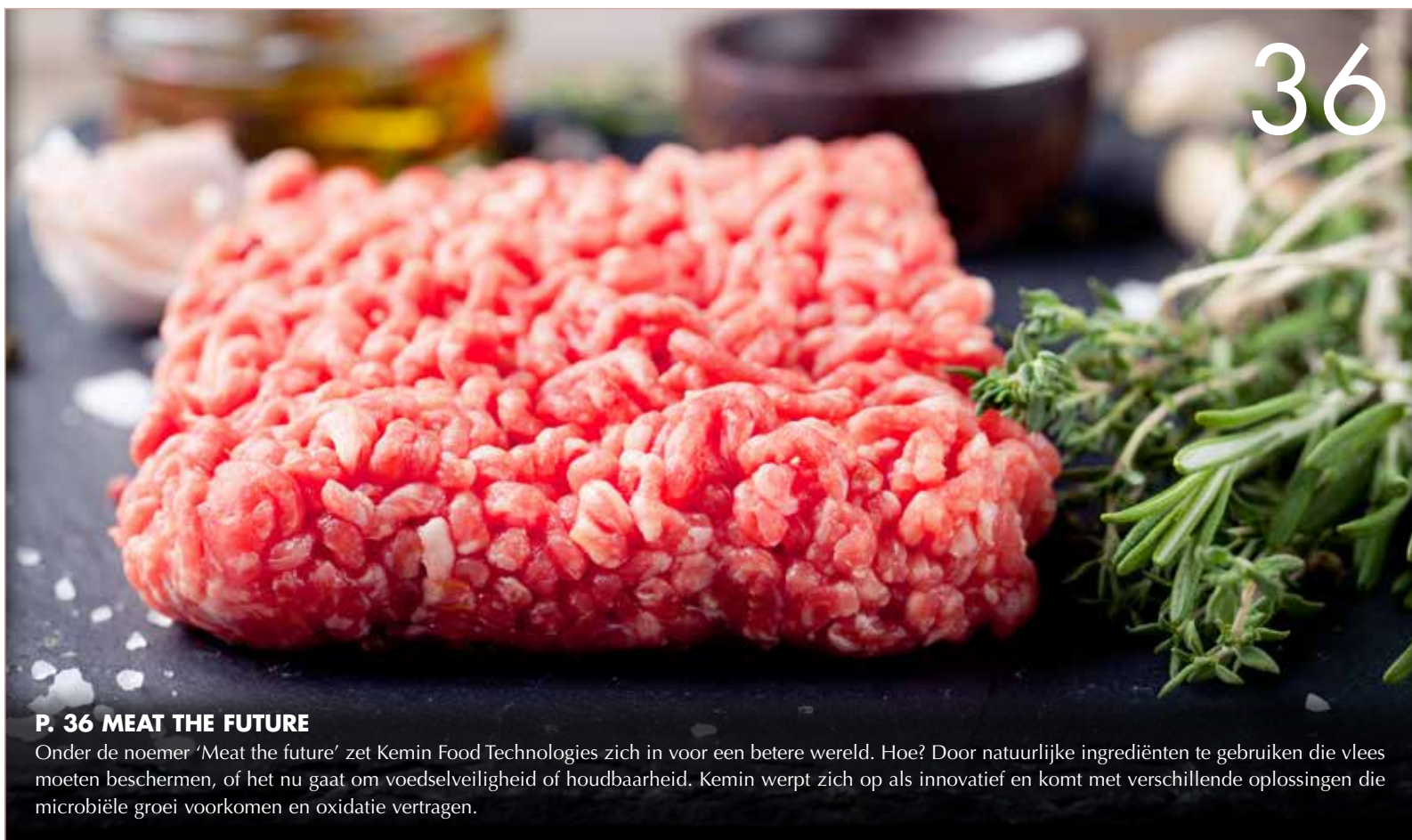
Nu in de vleessector meer maatregelen worden getroffen om op een veilige manier met elkaar in één ruimte te zijn, floreren bedrijven die zich gespecialiseerd hebben in hygiënische oplossingen. Natuurlijk zijn er zelfbenoemde specialisten die ineens een desinfectiezuil aanbieden, maar voor een goede oplossing gaat u natuurlijk liever naar een vooraanstaande aanbieder. Dan zal Elpress hoogstwaarschijnlijk één van de bedrijven zijn die in uw zoektocht naar voren komt.



**P. 22 COVERSTORY RITTAL B.V.**

Bij Compaxo in Zevenaar worden wekelijks tussen de 31.000 en 36.000 varkens geslacht en verwerkt. Een hoge betrouwbaarheid wat betreft productie, continuïteit en hygiëne zijn een vereiste. Zodoende doet Compaxo voor haar kastsystemen, wandkasten en bedieningsbehuizingen een beroep op Rittal B.V. “Bij verschillende processen in de vleesverwerkende industrie zijn een goede bescherming en bestendigheid tegen reinigings- en desinfectiemiddelen pure noodzaak. Wij zijn daarin gespecialiseerd”, zegt Freddy van de Kolk, Accountmanager Food & Beverage van Rittal B.V.





### P. 36 MEAT THE FUTURE

Onder de noemer 'Meat the future' zet Kemin Food Technologies zich in voor een betere wereld. Hoe? Door natuurlijke ingrediënten te gebruiken die vlees moeten beschermen, of het nu gaat om voedselveiligheid of houdbaarheid. Kemin werpt zich op als innovatief en komt met verschillende oplossingen die microbiële groei voorkomen en oxidatie vertragen.

### P. 42 REPORTAGE: CASE PACKING SYSTEMS

Haast onopgemerkt openen dagelijks tienduizenden winkeliers en vakkenvullers in Nederland en België, maar ook ver daarbuiten, een verpakking die is gevormd en gesloten op een CLP Casepacker van Case Packing Systems (CPS). Wat te denken van kipnuggets van een internationale fastfoodketen of de ingevroren aardappelmaaltijden van een grote Nederlandse aardappelverwerker? "Onze casepackers worden veel ingezet om zowel bevroren als verse vlees- en visproducten automatisch op hoge snelheid te verpakken in transportdozen", vertelt sales coördinator Joan Berkvens tijdens een bezoek van vaktijdschrift Meat & Co aan CPS in Stramproy.



### P. 46 CASESTUDY: VAN BEEK SCHROEFTRANSPORT

Een ruimtewinst van zo'n 15 strekkende meter, een productieverhoging van ruim 10 ton per dag en kwalitatief nóg betere vleesproducten: een noodgedwongen verbouwing van de koelruimte van foodbedrijf Vion pakte beter uit dan aanvankelijk gedacht. Een door Van Beek Schroeftransport gerealiseerde pragmatische maatwerkoplossing zorgde niet alleen voor de gewenste herinrichting van een kleinere productievloer, maar maakte ook korte metten met handmatige, tijdrovende handelingen. Hierdoor zag Vion een verdubbeling van zijn productievolume. "De oplossing heeft zichzelf dubbel en dwars bewezen", aldus Emil Veenendaal, Technical Manager bij Vion.

## MEDA-PAK FOOD PACKAGING INTRODUCEERT

### 100% RECYCLEBARE PVC-VRIJE FOLIE

MEDA-PAK FOOD PACKAGING INTRODUCEERT EEN PVC-VRIJE FOLIE VOOR AUTOMATISCHE VERWERKING OP VERSCHILLENDE VERPAKKINGSMACHINES. EEN PVC-VRIJE FOLIE VOOR DIGI-MACHINES IS IN ONTWIKKELING EN ZAL NAAR VERWACHTING LATER DIT JAAR WORDEN GEÏNTRDUCCEED.

Daarnaast is deze pvc-vrije folie 100% recyclebaar en ook beschikbaar in een uitvoering voor handmatig gebruik. De standaard pvc-meat wrap-folie is volgens Meda-Pak in alle opzichten (zoals rek, kleefkracht en verlengde houdbaarheid van levensmiddelen) nog steeds superieur ten opzichte van elke andere folie, maar de nieuwe pvc-vrije folie is een goed alternatief geworden. "Het huidige assortiment bevat onder meer de standaard pvc stretchfolie voor zowel machinale en handmatig verwerking. Deze folie is in vele afmetingen en dikte varianten bij Meda-Pak uit voorraad leverbaar", laat het bedrijf uit Uithoorn weten.

Meer informatie: Meda-Pak Food Packaging  
Tel. +31 (0)297-582 757 | sales@medapak.nl | www.medapak.nl



Meda-Pak Food Packaging introduceert een pvc-vrije folie voor automatische verwerking op verschillende verpakkingsmachines.

## 'VRAAG NAAR VLEESVERVANGERS

### ZAL VERDUBBELEN'

DE EUROPESE CONSUMENT MIST PLANTAARDIGE KAAS, KANT-EN-KLAARMAALTIJDEN, VIS EN ALTERNATIEVEN VOOR EIEREN HET MEEST. DE VRAAG NAAR VLEESVERVANGERS ZAL DE KOMENDE VIJF JAAR VERDUBBELEN. DAT BIEDT KANSEN VOOR DE PLANTAARDIGE SECTOR. DIT BLIJKT UIT EEN GROOT NIEUW ONDERZOEK VAN PROVEG ONDER 6.221 CONSUMENTEN IN NEGEN LANDEN. ZIJ WERDEN BEVRAAGD NAAR HUN ERVARING MET HET KOPEN EN CONSUMEREN VAN PLANTAARDIGE PRODUCTEN.



Onder 'reducers' zijn plantaardige kant-en-klaarmaaltijden het op één na meest gevraagde product. En vleesvervangers die vlees nabootsen staan bij hen op de derde plaats. Voor voorspellingen over de groei van plantaardige productcategorieën kunnen fabrikanten kijken naar de markt voor vleesvervangers. Die markt zal in de komende vijf jaar verdubbelen, is de verwachting. Volgens cijfers van Markets and Markets wordt de markt in 2019 geschat op 12,1 miljard US \$ en zal naar verwachting jaarlijks groeien met ongeveer 15% tot bijna 28 miljard US \$ in 2025. Ter vergelijking: de wereldwijde vleesmarkt zal volgens Kearney slechts met drie procent per jaar groeien. Ook voor plantaardige alternatieven voor plantaardig kaas, kant-en-klaarmaaltijden, vis en eieren zijn groeimogelijkheden. Verena Wiederkehr, hoofd Food Industry and Retail bij ProVeg: "De combinatie van een grote potentiële vraag en een lage huidige consumptie wijst op duidelijke groeimogelijkheden. We zien dit in de plantaardige vissector. Die staat nog in de kinderschoenen, met relatief weinig fabrikanten en concurrentie. Daarom raden we voedselproducenten aan serieus te overwegen om hier hun productportfolio uit te breiden."

Meer informatie via [www.proveg.com/nl](http://www.proveg.com/nl)

# SIAL Paris ZOEKT NOG NADRUKKELIJKER DE FOODCOMMUNITY OP

SIAL PARIS ROEPT FOODPROFESSIONALS UIT DE HELE WERELD OP OM HUN COLLECTIEVE INTELLIGENTIE TE BUNDELEN, OM SAMEN ALS EEN COMMUNITY OPLOSSINGEN TE ONTWIKKELEN, OM VOEDSEL TE BIEDEN DAT GEZOND, EVENWICHTIG, ECO-VRIENDELIJK, EERLIJK EN TOEGANKELIJK VOOR ZO VEEL MOGELIJK MENSEN IS. "WE WILLEN ALLE FOODPROFESSIONALS IN AL HUN DIVERSITEIT MOBILISEREN OM HUN OPLOSSINGEN VOOR TE STELLEN EN DEEL TE NIEMEN AAN DE CONCRETE ONTWIKKELING ERVAN OP DE SIAL PARIS IN OKTOBER", ALDUS GENERAL MANAGER NICOLAS TRENTESAUX VAN SIAL.

Al voor de Coronaviruscrisis zette het toenemende bewustzijn van de consument en de snelle groei van de wereldbevolking de agrovoedingsindustrie aan tot nadenken over de manier van produceren. Op dit moment staat de industrie onder ongekende druk om aan de nieuwe vraag te voldoen, nu ook de problematiek van nieuwe beperkingen verbonden aan de verspreiding van ziekten erbij gekomen is. Gezondheid, transparantie, eco-verantwoordelijkheid, voedselrechtvaardigheid: de pandemie heeft de diepe problemen die onze industrie beïnvloeden in de schijnwerpers gezet. Nooit was de behoefte aan verandering en het herontdekken zo sterk.

## #OWN THE CHANGE

In oktober zal de 2020-editie van de SIAL Paris het debat openen rond een krachtig en verenigend thema: '#Own the change'. In een tijd van transities, heruitvindingen en wereldwijde sociale verantwoordelijkheid, wil de SIAL foodprofessionals uit de hele wereld verenigen rond de grote veranderingen die plaatsvinden in de industrie. "We zullen altijd voedsel nodig hebben, maar de veranderingen aan de horizon zijn enorm. Tussen nu en 2030 zal de wereldbevolking stijgen van 7,6 naar 8,6 miljard (Rapport Verenigde Naties, 2017). Deze enorme toename vormt een enorme uitdaging voor de food community. Ervoor zorgen dat er genoeg te eten is, is natuurlijk belangrijker dan innovatie, maar er zijn nieuwe paradigma's om rekening mee te houden, zoals meer produceren maar minder vervuilen, nieuwe supply sources verkennen, transparanter worden", verduidelijkt Trentesaux.



## 'KEUZES MAKEN'

Nieuwe benaderingen met respect voor mens en milieu moeten worden geïnitieerd of versterkt. Daarom dringt de SIAL Paris er bij de foodcommunity op aan om verandering te omarmen en samen oplossingen voor de toekomst op te stellen. Trentesaux: "Onze houding tot voedsel verandert en we moeten nieuwe keuzes maken. We moeten dringend onze relatie met de landbouw en de transformatie en distributie van producten heroverwegen om consumenten een zinvolle ervaring te bieden. Bij de SIAL geloven we dat bedrijfsprestaties alleen zinvol zijn als het verbeteringen brengt aan gezondheid, het milieu en de samenleving als geheel. Onze rol is om de verandering te begrijpen, te analyseren en om onze exposanten en bezoekers, als eerste betrokkenen, handvatten te geven om de oplossingen van de toekomst te creëren."

Via Make.org heeft SIAL haar partners geconsulteerd met als doel om de beste voorstellen een sterk en internationaal podium te bieden, mogelijkheden voor ontwikkeling te creëren met de wereldwijde voedingsindustrie en de ideeën gezamenlijk in werking te brengen. De resultaten van deze consultatie zullen eind juni worden gecommuniceerd. Tijdens de SIAL (die van 18 tot en met 22 oktober 2020 plaatsvindt in beurscomplex Paris Nord Villepinte in Parijs) zullen de beste voorstellen worden getransformeerd tot concrete acties.

Meer informatie via [www.sialparis.com](http://www.sialparis.com)



## DRIEMAAL SCHEEPSRECHT... VERPAKKINGSBEURS

**EMPACK NU OP 15, 16 EN 17 SEPTEMBER 2020**

DE KOMENDE EDITIE VAN VERPAKKINGSBEURS EMPACK WORDT VANWEGE HET CORONAVIRUS VERPLAATST NAAR 15, 16 EN 17 SEPTEMBER 2020 IN JAARBEURS UTRECHT. EEN EERDERE VERPLAATSING, NAAR 23, 24 EN 25 JUNI, IS HIERMEE AANGEPAST.



Hoewel de Nederlandse overheid nog géén verdere beperkende maatregelen heeft opgelegd met betrekking tot het organiseren van beurzen na 1 juni, kiest Easyfairs er al wel voor Empack opnieuw te verplaatsen naar een later moment dit jaar. “We zijn opnieuw in beraad gegaan met stakeholders en kwamen tot de conclusie dat de onvoorspelbaarheid en onvermijdelijkheid van dit virus voorlopig nog te groot is. De veiligheid en het welzijn van onze exposanten, partners, bezoekers en eigen medewerkers staat voorop. Daarnaast hebben exposanten recht op een gedegen beursvoorbereiding, welke door de huidige maatregelen in het gedrang komt”, aldus Irma de Hoon, Group Event Director van Easyfairs.

**ANDERE HALLEN**

De nieuwe editie van Empack vindt plaats op 15, 16 en 17 september 2020 in de oorspronkelijk locatie Jaarbeurs Utrecht. Door de verplaatsing is Empack genoodzaakt gebruik te maken van andere hallen, namelijk hal 7, 8 en 9. “We zijn ons bewust van de impact voor deelnemende en betrokken partijen met alle voorbereidingen. We zullen er alles aan doen om de verplaatsing zo soepel mogelijk te laten verlopen en kijken met veel enthousiasme uit naar de editie in september”, aldus de Hoon.

*Meer informatie via [www.empack.nl](http://www.empack.nl)*

## **CURSUS VLEESTECHNOLOGIE** EN LEVENSMIDDELENMICROBIOLOGIE VAN START **OP HAS HOGESCHOOL**

DE HAS HOGESCHOOL IN DEN BOSCH START OP 1 SEPTEMBER 2020 MET EEN NIEUWE CURSUS VLEESTECHNOLOGIE EN EEN CURSUS LEVENSMIDDELENMICROBIOLOGIE.

**CURSUS LEVENSMIDDELENMICROBIOLOGIE**

Micro-organismen: weldoeners en tegelijkertijd boosdoeners. Micro-organismen zijn nuttig bij de productie en houdbaarheid van voedsel, maar zorgen ook voor bederf. Kennis over micro-organismen is een waardevol hulpmiddel bij het verantwoord omgaan met voedingsmiddelen. In deze cursus leer je er alles over. De cursus start op 1 september 2020 en bestaat uit acht cursusavonden, waarvan zes cursusavonden een combinatie van theorie en practicum.

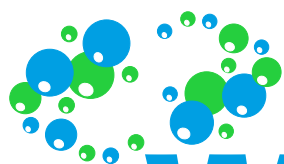
**CURSUS VLEESTECHNOLOGIE**

Gezond, nieuw en duurzaam, dat is wat de hedendaagse consument wil. Maar wie wil innoveren, moet wél inzicht hebben in zowel de markt als product- en procesmatige aspecten van vlees. In de cursus Vleestechnologie komen tevens onderwerpen als vleesvervangers en alternatieve eiwitbronnen aan bod. Dit is een cursus vleesverwerking in de breedste zin van het woord. De cursus start op 1 september 2020 bestaat uit 16 cursusavonden en twee practica.



*Meer informatie via:  
HAS Hogeschool  
Tel. +31 (0)88-890 36 00  
[A.Keijsper@has.nl](mailto:A.Keijsper@has.nl)  
[www.has.nl](http://www.has.nl)*





# CleanWash

*Dé specialist in het reinigen van kratten, pallets, hygiëneboxen en overige productdragers!*

- 24/7 bereikbaar
- Volledig stickervrije en droge levering
- ISO22000 gecertificeerd
- Ruime openingstijden: 7.00 – 23:00 uur
- Vlotte service bij het laden- en lossen van vrachten
- Ontzorging op gebied van emballagebeheer



Parmentierstraat 6 - 7903 TP Hoogeveen  
t 0528 - 35 3958 - e [info@krattenwasserij-cleanwash.nl](mailto:info@krattenwasserij-cleanwash.nl)

## YOUR PRODUCTS ALWAYS IN VIEW

Multipond weger met 3D camera's

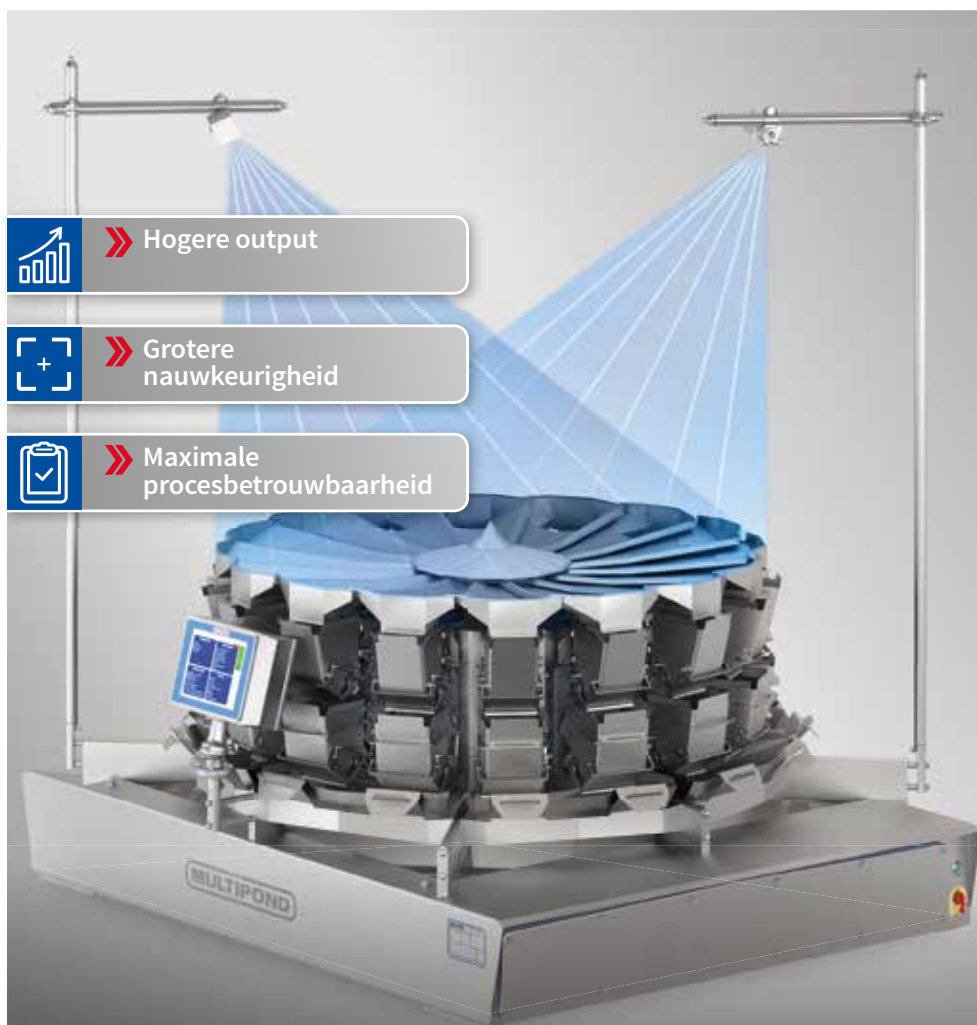
» Multipond weegsystemen houden vanaf nu een waakzaam oog op de productie met het 3D ARGUS camera systeem: voor een automatische, intelligente aansturing van de product flow.

Multipond staat voor betrouwbare precisieweging, kwaliteit, innovatie en tailormade solutions.



» Multipond heeft patent op dit systeem

**MULTIPOND**  
PERFORMANCE MEETS PRECISION



» Hogere output



» Grotere nauwkeurigheid



» Maximale procesbetrouwbaarheid

# 'VLEESSECTOR KAN MET ONS PRODUCT MEETRANSFORMEREN MET DE DUURZAAMHEIDSWENSEN VAN DE CONSUMENT'

OP VERSCHILLENDE KWEKERIJEN IN BRABANT ONTWIKKELT EN KWEKT BEEFYGREEN OESTERZWAMMEN VOOR GEBRUIK IN DE VLEESSECTOR. NIET ALS VERVANGER VAN VLEES, MAAR ALS VLEESVERSTERKER, IN HET VLEES OF NAAST HET VLEES. "WE KUNNEN ALLEMAAL KIEZEN VOOR VLEES OF GÉÉN VLEES, MAAR NU OOK VOOR IETS MINDER VLEES. MET EEN HYBRIDE OPLOSSING KAN HETZELFDE VERKOOPVOLUME WORDEN BEHAALD EN VLOT EEN STAP WORDEN GEZET IN DE MAATSCHAPPELIJK GEWENSTE RICHTING", ALDUS FRANK NOUWENS VAN BEEFYGREEN.



BeefyGreen is gevestigd op de Food Campus in Helmond, waar nieuwe vlezige rassen samen met Verbruggen Paddenstoelen worden ontwikkeld. Dit bedrijf heeft eigen kwekerijen in Boekel, Erp, Gemert en Uden. In het hart van de intensieve veeteelt dus. "Er wordt veel informatie de maatschappij ingeslingerd van allerlei zaken die een behoorlijke impact hebben op het milieu. De veehouderij en vleesconsumptie krijgen veel voor de kiezen, maar ik vind persoonlijk dat een gedegen onderbouwing ontbreekt, wij moeten naar de gehele maatschappij en economie kijken", stelt Nouwens. Hij voegt toe: "Als er alleen maar slechte zaken in de media komen over vlees en vleesconsumptie, dan wordt de publieke opinie misvormd en dat werkt als een katalysator tegen de vleessector en het slagersambacht. Er zijn ook zaken die goed zijn en waar wij trots op moeten zijn en blijven. Dat steeds meer mensen willen 'carniminderen', dat staat vast. De sector moet daar nu op anticiperen."

## SIGNAAL AFGEVEN

"De vleessector heeft met oesterzwammen de mogelijkheid om mee te transformeren met duurzaamheidswensen van de consument. De sector kan met hybride een duidelijk signaal afgeven dat het lekkere en voedzame producten kan bedenken, met behoud van smaak en structuur.

▲ Frank Nouwens van BeefyGreen en kweker John Verbruggen

Want oesterzwammen hebben veel meer bite. Je bijt er écht doorheen. Heel anders dan champignons of andere groenten. Belangrijk is dat de consument geen off-flavours proeft”, vervolgt hij.

Kweker John Verbruggen geeft aan dat de oesterzwammen inspelen op de roep om minder vlees te eten. “Maar het is vooral een toevoeging om vleesproducten lekkerder te maken. Ik zit hier middenin een agrarisch gebied en veel van mijn vrienden zijn veehouder. Als ik de oesterzwammen op de barbecue gooi, vinden ze het ook gewoon lekker”, lacht hij, terwijl hij foto's laat zien van een chef-kok van een nabijgelegen restaurant die ook dankbaar gebruikmaakt van de oesterzwammen van BeefyGreen. “Het is een premium product dat prima past bij vlees. Smaak en structuur blijven behouden. We noemen het bewust een vleesverrijker, want het is een toevoeging die ervoor zorgt dat hetzelfde product beter verward kan worden. Zelfs bij 50% vlees en 50% oesterzwam, blijft het product smakelijk en verliest het nauwelijks iets aan bite.”

### SAMENWERKING EN ONTWIKKELING

BeefyGreen is de uitkomst van twee jaar intensieve samenwerking en ontwikkeling. “Het taai deel van de oesterzwammen, de steeltjes of voetjes, werden voorheen weggegooid of verwerkt tot veevoeder. Zonde, want als je het eet, is het taai, maar als je het cuttert, is het erg lekker”, vervolgt Verbruggen. “De samenwerking zijn John en ik gestart omdat we in de markt zagen dat er behoefte is aan een goed, duurzaam product dat aansluit bij de wens van de consument om minder vlees te eten. Vleesverwerkers en slagers zoeken al langer naar een plantaardig alternatief, waarmee hun product kan worden verrijkt en het verkoopvolume gelijk blijft. BeefyGreen positioneren we bewust als een vleesversterker voor hybride concepten.”

Verbruggen bezweert: “Burgers met vlees én oesterzwammen zijn lekkerder en sappiger dan een beef burger. Alles wat je met gehakt kunt bereiden, kun je maken met onze oesterzwammen. Kookworst, balletjes, soepballen, verwerking in snacks, maar ook vegaproducten. Je kunt het opmengen met vleesdeeg of het zelfs helemaal 100% vegan maken. De sleutel tot een verbeterde receptuur zit 'm in de combinatie. Als je dertig tot 35% oesterzwammen toevoegt, merk je dat niet. Niet qua smaak en niet qua structuur. Het is een 100% verrijking van het product.”

### PRODUCTEN

In de basis biedt BeefyGreen drie soorten producten:

- Verse oesterzwammen: Voor directe verse bereiding in restaurants of voor verwerking in het vleesdeeg in een slagerij;
- Oesterzwammen op industriële schaal: Op basis van voorgaring met een verhittingsstap voor een voedselveilige verwerking. Product wordt hierdoor ook meteen geconserveerd;
- Halffabricaten op basis van oesterzwam: Plantaardige eiwitten en natuurlijke extracten toevoegen om smaak en kleur te geven aan een product.

“Uiteraard bieden we maatwerk met de technologen. Het kan ook een spread zijn of chipolata, dan kijken we samen met de klant of er nog andere plantaardige grondstoffen toegevoegd moeten worden voor een beter product of andere proposities zoals prijs”, laat Nouwens weten.

### OESTERZWAMTEELT

“Op de vier kwekerijen worden 8000 tot 10.000 kilogram oesterzwammen ‘per vlucht’ gekweekt. De basis is tarwestro. Dit wordt verschedderd en bevochtigd zodat de oesterzwam hier makkelijker op kan groeien. Als dit mengsel (300 ton per charge) klaar is, wordt het vervoerd naar een zusterbedrijf waar het pasteurisatieproces plaatsvindt en in een clean room wordt de oesterzwamschimmel toegevoegd. Vervolgens worden er substraatblokken van geperst dat door heel Europa wordt geëxporteerd. In België hebben we een marktaandeel van 85% met onze specials. In Nederland is dat zo'n zestig procent.”

### LAGE CO2-FOOTPRINT

BeefyGreen en Verbruggen beschikken over verschillende keurmerken. Daarnaast is het kweekproces volledig biologisch en circulair. “Wij kweken



hier vijf soorten paddenstoelen. De rassen die wij telen, kunnen vanwege het klimaat en teeltwijze bijvoorbeeld niet in Italië of Spanje worden gekweekt. Het gehele kweekproces geschiedt onder laboratorium omstandigheden, maar ook als bedrijf is onze CO2-footprint bijzonder laag. Zo telen wij ook op biologisch maaisel dat deels afkomstig is van de watergangen die vallen onder Waterschap Aa en Maas (Oost-Brabant). Ook hebben we warmtepompen en wekken we elektriciteit op door middel van zonnepanelen op onze kwekerijen”, verduidelijkt Verbruggen. Nouwens aanvullend: “Het is gewoon een goed onderbouwd duurzaam verhaal. Het is aan vleesverwerkers of zij dit verhaal willen meenemen in hun eigen verkoopverhaal. Wij hebben een soort van toolbox samengesteld, waaruit retailers kunnen kiezen. De één wil een duurzame milieu-burger voor een eco-dieet, de ander een health-burger met meer nutriënten erin en de ander kijkt alleen naar prijs. De halffabricaten zijn ideaal om te verwerken tot een eigen product, maar we hebben ook kleinere schaaltes ontwikkeld in samenwerking met VAVdivers. Die zijn ideaal voor slagers die op zoek zijn naar een smakelijk ingrediënt om een lekker dikke verrijkte burger te maken voor op de barbecue.”

Meer informatie: BeefyGreen B.V. (Frank Nouwens)  
Tel. +31 (0)6-364 338 58 | Frank@beefygreen.nl  
www.beefygreen.nl



## 'WIJ BLIJVEN U ONDERSTEUNEN, JUIST IN DEZE TIJD'

DE WERELDWIJDE IMPACT VAN HET CORONAVIRUS RAAKT DE HELE SAMENLEVING. VEEL BEDRIJVEN ZIJN GENOODZAAKT OM HUN BEDRIJFSVOERING AAN TE PASSEN. OOK DE VOEDINGSMIDDELENINDUSTRIE MERKT DIT NATUURLIJK. DE EEN ZIET ZIJN OMZET INSTORTEN OMDAT DE HORECA GEDWONGEN GESLOTEN IS, DE ANDER KAN HET NIET BIJENEN OMDAT HIJ LEVERT AAN RETAILERS. DE CENTRALE VRAAG: 'HOE HOUD IK MIJN BUSINESS AAN DE GANG?'. RBK AUTOMATISERING BLIJFT ONDERSTEUNEN. "JUIST IN DEZE TIJD!"

"Als RBK Group zijn wij altijd al gewend om op afstand te werken met onze klanten. Dat komt nu goed van pas. Wij doen geen concessies aan onze dienstverlening. Voor u als klant verandert er dus niets, juist nu blijven wij u ondersteunen en zorgen wij dat de zaken blijven doorgaan", legt Amy Timmer, Management Assistent bij RBK Group, uit.

### KOM STERKER UIT DE CRISIS

"We krijgen ook in deze tijd nog veel nieuwe aanvragen binnen van bedrijven die toch al bezig waren met het bekijken van hun automatisering. Ondanks de onzekere tijd vinden zij het nu tijd om dit aan te pakken. Misschien voor u ook een optie om uw oude automatisering nu te vervangen en zorgen dat u er klaar voor bent als alles weer op volle toeren draait? Als u toch al van plan was om iets te doen aan uw automatisering, doe het dan nu! Het zou zonde zijn dat, als alles weer mag draaien, u hier nog tijd in moet stoppen", vervolgt Timmer.



Ze besluit: "We begrijpen best dat in deze tijd de financiële middelen niet altijd beschikbaar zijn. Ook daarvoor hebben wij creatieve oplossingen in huis. Neem vrijblijvend contact met ons op en wij vertellen u graag hoe we u kunnen helpen."

Meer informatie: RBK Group,  
Tel. +31 (0)570-680 100 | [info@rbk.nl](mailto:info@rbk.nl) | [www.rbk.nl](http://www.rbk.nl)

## CORONA AFSTANDSSENSOR TAG **BEWAAKT** **NAUWKEURIG VEILIGE FYSIEKE AFSTAND**

DE CORONA AFSTANDSSENSOR TAG ZORGT DAT MEDEWERKERS IN DEZELFDE RUIMTE KUNNEN BLIJVEN WERKEN EN EEN VEILIGE ONDERLINGE AFSTAND GEWAARBORGD BLIJFT. HET BEWAREN VAN EEN VEILIGE AFSTAND OP DE WERKVLOER IS LASTIG WANT DOOR GECONCENTREERD TE WERKEN KOMT MEN ONBEWUST SOMS TOCH TE DICHTERBIJ. OM VEILIG TE KUNNEN BLIJVEN WERKEN LEVERT IMPORTEUR INRATO DE EGOPRO SOCIAL DISTANCING SENSOR VAN FABRIKANT AME.

Deze afstandssensor tag is een doorontwikkeling van drie technologieën uit het EGOpro Safe aanrijdbeveiliging systeem dat aanrijdingen tussen medewerkers en voertuigen zoals heftrucks voorkomt.

### ONZICHTBARE VEILIGHEIDSBUBBEL

Medewerkers dragen een elektronische afstandssensor tag, een onzichtbare veiligheidsbubbel bewaakt nauwkeurig op enkele centimeters of er sprake is van een veilige onderlinge afstand. De afstand is vooraf ingesteld op 1,7 tot twee meter (als er pas bij 1,5 meter een signaal zou volgen dan loopt iemand namelijk zo de bubbel in). Komt een collega te dichtbij of houdt men zelf te weinig afstand dan is een LED signaal zichtbaar op beide Tags en daarnaast is er een voelbaar tril-alarm. Met deze waarschuwing kan men de onderlinge afstand weer vergroten tot een veilige afstand. "De afstandssensor tag is oplaadbaar en een volle batterij gaat 12 uur mee. Er zijn geen antennes nodig en ook geen Wifi of Bluetooth signaal zodat het systeem direct inzetbaar is. Met een nekkeord, op een bestaande veiligheidshelm of in een veiligheidshesje wordt de afstandssensor tag zichtbaar gedragen"

### PLUS-VERSIE

Het EGOpro Social Distance-systeem is uit te breiden naar een Plus-versie met diverse functies zoals toegangscontrole, maximaal aantal medewerkers in een gebied, vastleggen negeren onderlinge afstand of maximum tijd in een zone.

Meer informatie: Inrato BV, tel. +31 (0)85 27 36 750  
[contact@inrato.com](mailto:contact@inrato.com) | [www.inrato.com](http://www.inrato.com)



# Verbufa helpt influencer EKE BOSMAN BIJ ONTWIKKELING VAN EIGEN SNACK



INFLUENCER EKE BOSMAN DUIKT IN EEN NIEUW CULINAIR AVONTUUR. DE POPULAIRE INSTAGRAMMER HEEFT EEN EIGEN SNACK BEDACHT MAAR, HOE ONTWIKKEL JE EIGENLIJK EEN SNACK EN HOE PRODUCEER JE DIT? DE 28-JARIGE BOSMAN GAAT VOL GOEDE MOED VAN START, VINDT VERVOLGENS WAT DREMPELS OP ZIJN WEG. REDEN OM DE HULP VAN VERBUFA TE VRAGEN. "ONGELOFELIJK OM TE ZIEN HOE VERBUFA MIJN IDEE ZO GEMAKKELIJK VAN DE TEKENTAFEL NAAR HET EINDPRODUCT HEEFT GEBRACHT", ALDUS BOSMAN.

Influencer Eke Bosman duikt in een nieuw culinair avontuur. De populaire Instagrammer heeft een eigen snack bedacht maar, hoe ontwikkel je eigenlijk een snack en hoe produceer je dit? De 28-jarige Bosman gaat vol goede moed van start, vindt vervolgens wat drempels op zijn weg. Reden om de hulp van Verbufa te vragen. "Ongelofelijk om te zien hoe Verbufa mijn idee zo gemakkelijk van de tekentafel naar het eindproduct heeft gebracht", aldus Bosman.

Als 'Snackpert' proeft en recenseert Bosman al jaren de meest uiteenlopende snacks uit binnen- en buitenland. Hij deelt zijn bevindingen met zijn bijna 22.000 volgers op Instagram. Bosman: "Tijdens al dat snacken kwam steeds vaker de vraag in mij naar boven: Waarom ga ik zelf niet mijn eigen snack ontwikkelen?"



Ideeën over de smaak en vorm van de snack zaten al in zijn hoofd. Maar na meerdere mislukte pogingen in zijn eigen keuken, klopt Bosman uiteindelijk aan bij Verbufa. Dit Amersfoortse bedrijf levert machines en installaties voor de voedingsmiddelindustrie en begeleidt de klant tijdens het gehele traject – van grondstof tot verpakking.

## BIJZONDERE SAMENWERKING

Verbufa gaat de uitdaging graag aan om de zelfbedachte snack te ontwikkelen. Ron van den Breemer (Technisch Specialist van Verbufa) en Bosman kijken terug op een bijzondere samenwerking. Van den Breemer: "Met een team van vakspecialisten en voedingstechnologen hebben wij onze expertise en productkennis ingezet om Eke te helpen." Bosman vult enthousiast aan: "Ongelofelijk om te zien hoe Verbufa mijn idee zo gemakkelijk van de tekentafel naar het eindproduct heeft gebracht. Het was echt heel cool om met deze specialisten samen te werken."

## DROOM DIE UITKOMT

Het maken van zijn eigen snack (Sneke) is voor Bosman een droom die uitkomt: "Wat begon als een grap is in werkelijkheid een krokante snack met saus vanbinnen, precies zoals ik hem lekker vind." Mocht Bosman echt tot productie over willen gaan, dan beschikt Verbufa over de meest geavanceerde apparatuur. Van den Breemer: "Onze machines zijn voorzien van de allernieuwste technieken, en halen zeer hoge productieaantallen, tot wel 1000 gevulde snacks per minuut." Bosman lacht en besluit met een knipoog: "Ik ben nog op zoek naar een producent om het op de markt te brengen. Wie interesse heeft, mag me altijd bellen."

Voor wie benieuwd is naar de uiteindelijke Sneke van Eke? De video's zijn te zien op het Instagram-account van @Snackpert en op de website, YouTube, Vimeo- en Instagram-account van Verbufa: [www.verbufa.nl](http://www.verbufa.nl)

# Digitale Packathon

## BIEDT STEGEMAN NIEUWE VERPAKKINGSIDEËN

ER ZIJN, ONDANKS DE CORONACRISIS, GENOEG MOGELIJKHEDEN OM GEPLANDE PROJECTEN ALSNOG DOOR TE LATEN GAAN. ZO KON DE PACKATHON 2020 WORDEN OMGEBOUWD NAAR EEN ONLINE VARIANT, DIE DIT VOORJAAR WERD GEHOUDEN. DEZE JAARLIJKSE ONTWERPWEDSTRIJD VAN HET KIDV ZOU OP DE BEURSVLOER VAN EMPACK WORDEN GEHOUDEN, MAAR NU KONDEN VIJFTIG STUDENTEN VAN DE HOGESCHOOL VAN AMSTERDAM, HAS HOGESCHOOL DEN BOSCH EN DE HAAGSE HOGESCHOOL VANUIT HUIS AAN DE SLAG. "ONDANKS DAT DE PACKATHON DIT JAAR NOODGEDWONGEN DIGITAAL MOEST PLAATSVINDEN, WAS HET EEN INSPIRERENDE DAG", ALDUS KAY KEMPINGA VAN OPDRACHTGEVER STEGEMAN.

Het KIDV organiseert de ontwerpwedstrijd sinds 2013 als onderdeel van het programma Circular Packaging Design. Ieder jaar geeft het de studenten inzicht in duurzaam verpakken door samen aan een praktische (ontwerp)opdracht uit het bedrijfsleven te werken. Kennisuitwisseling tussen studenten van verschillende hogescholen staat hierbij centraal. Sinds vorig jaar heeft de wedstrijd de vorm van een hackathon. Een hackathon is een intensieve werksessie waarin in kleine groepjes creatieve oplossingen voor alledaagse problemen worden bedacht en uitgewerkt. Dit jaar kwam de opdracht van Stegeman: ontwerp een nieuwe duurzame verpakking voor droge worsten. Bekijk de opdracht in de video onderaan deze pagina.

### FRISSE BLIK

De Packathon 2020 werd afgetrapt met een online presentatie van Kay Kempinga, product manager bij Stegeman. Hij legde uit dat de worsten momenteel worden verpakt in een kunststof flow wrap, maar dat dit volgens hem duurzamer kan. Stegeman heeft duidelijke ambities opgesteld om te verduurzamen en ze kunnen de studenten daarbij goed gebruiken. "Studenten kunnen met een frisse blik naar onze verpakkingsvraagstukken kijken. Dat ze ook nog eens van verschillende hogescholen én verschillende studierichtingen komen, is voor ons zeker een pre", aldus Kempinga. Naast duurzaamheid, vroeg hij ze om in het ontwerp ook rekening te houden met andere aspecten: functionaliteit, houdbaarheid, het tegengaan van voedselverspilling, communicatie op de verpakking, logistiek én zichtbaarheid in het schap van de supermarkt. "Genoeg stof tot nadenken!"

Vervolgens informeerde verpakkingskundige Nynke Arntzen van het KIDV de studenten over de verschillende mogelijkheden van duurzaam verpakken aan de hand van de zogenoemde verduurzamingsladder. "De uitdaging van de circulaire economie is om materialen en producten zolang mogelijk in de keten te houden, zodat er minder nieuwe materialen nodig zijn en de ecologische voetafdruk zo klein mogelijk blijft", aldus Arntzen. "Om een duurzame economie voor verpakkingen te bereiken, is het noodzakelijk om verschillende strategieën uit de verduurzamingsladder na te streven, zoals Reuse, Resource en Reduce. Ook zijn Rethink-acties nodig om producten op geheel andere wijze – zo duurzaam mogelijk – bij de klant te krijgen."

Na beide presentaties gingen de groepjes virtueel uit elkaar in zogeheten digital class rooms. In verschillende fases werkten ze de opdracht verder uit: van brainstorm en onderzoek, tot een uitgewerkt concept en ontwerp. "We konden onze kennis over logistiek, voeding en ontwerpen goed combineren en in het project rekening houden met de randvoorwaarden van de jury. Bijvoorbeeld dat de verpakking niet te veel ruimte in de vrachtwagen inneemt, zodat ook het vervoer duurzaam is", vertelt Dionne Schilder, studente Logistics Engineering bij de HVA.

### 'INSPIRERENDE DAG'

Aan het einde van de dag presenteerden de groepjes de concepten – uiteraard wederom online – en deze werden door Kempinga en Arntzen beoordeeld op originaliteit, relevantie, onderbouwing en potentie. Daar kwam één winnende groep uit, die verrast werd met een leuke prijs. "Ondanks dat de Packathon dit jaar noodgedwongen digitaal moest plaatsvinden, was het een inspirerende dag. Het verbaasde me hoe snel de studenten de opdracht samen oppakten en hoe sterk ze visueel zijn ingesteld. Kortom: voor ons als opdrachtgever was het zeker waardevol", vertelt Kempinga. "We gaan nu een aantal ontstane ideeën verder uitwerken. Het winnende idee willen we testen op pilotschaal. Als dit aanslaat, verschijnt de verpakking wellicht overal wel in de schappen."

Kijk op [www.kidv.nl/volledig-digitale-packathon-2020](http://www.kidv.nl/volledig-digitale-packathon-2020) voor de eindpresentaties en prijsuitreiking.



HENK HOOGENKAMP,  
VASTE COLUMNIST VAN  
ONS VAKTIJDSCHRIFT, IS EEN  
INTERDISCIPLINAIRE SCHRIJVER  
DIE IN BOEKEN, LEZINGEN EN  
ARTIKELN VOOR DIVERSE MEDIA  
DE BALANS ZOEKT TUSSEN  
VOEDSELPROTEÏNEN, SOCIALE  
INTERACTIES, OMGEVING  
EN DE VERSTORING VAN DE  
MARKETINGDYNAMIEK.

VOOR EEN COLUMNIST EN PUBLICIST IS HET FIJN TE WETEN DAT DE REDACTIES VAN ONDER MEER MEAT&CO EN HET TOONAANGEVENDE DUITSE FLEISCHWIRTSCHAFT VEEL REDACTIONELE RUIMTE GEVEN OM EEN VISIE TE DELEN DIE -AF EN TOE- HAAKS STAAT OP DE GANGBARE MENINGEN. HET IS ALTIJD LEUK EEN VISIE BEWUST ZWART/WIT TE POSITIONEREN, AL IS HET ALLEEN MAAR OM EEN STEVIGE DISCUSSIE UIT TE LOKKEN.

# Na Corona komt het afslanken!



kijken wij over enige jaren met veel verbijstering terug op het Covid-19-tijdperk en worden de huidige sociale interacties uitvoerig geanalyseerd door de nieuwe generatie studenten sociale economie en voedingswetenschap.

“DE STIJGENDE WELVAART IN  
ONTWIKKELINGSLANDEN  
RESULTEERT IN EEN GROTERE  
KOOPKRACHT EN ÉÉN VAN DE  
MEEST PRIMAIRE LEVENSBEHOEFTE  
IS ALTIJD HET CONSUMEREN VAN  
VLEES- EN MELKPRODUCTEN”

## FRIETTENT ZONDER FRIET

Ik ben nu al benieuwd te horen waarom door Covid-19 de vleesconsumptie in de VS op rantsoen gaat. Het fenomeen is meer dan een kwestie van vraag en aanbod. Mooie bedrijven zoals Costco (de Amerikaanse Hanco of Sligro), Kroger (de Amerikaanse AH) beteugelen vleesaankopen tot maximaal drie producten per klant. En wat te zeggen van Wendy's -een fastfoodbedrijf beroemd om zijn lekkere burgers- die gedwongen is in vele restaurants de beef burgers van het menu te halen? Zoiets als een friettent zonder friet!

Het is nu al duidelijk dat veruit de meeste mensen die tijdens de coronacrisis veroordeeld zijn tot het 'actief nietsdoen' niets willen horen over caloriemanagement. Gewoon lekker eten en veel snacken met het verstand op nul: Netflixen en voorlopig niet omkijkend naar de weegschaal. De kater komt pas als het sociale leven weer op gang komt en plotsklaps alle aandacht verschuift om de nodige extra kilo's lichaamsgewicht weer kwijt te raken. De dieetgoeroes wrijven zich nu al in de handen.

*Henk Hoogenkamp*

[www.henkhoogenkamp.com](http://www.henkhoogenkamp.com)

In dit geval dus de positieve berichtgeving over de wereldwijd aanzwellende verkopen van zowel vega-vlees als dierlijk vlees. In de ontwikkelingslanden, zoals sub-Sahara Afrika en Zuidoost-Azië is de groei van vlees ongeveer 2% per jaar. Deze groei is fenomenaal en zal de komende decennia zo blijven, vooral ook door de gigaverkopen van 'mechanically deboned chicken' (MDC). Wie zijn wij in het volgevreten rijke Westen om onze vinger te heffen en deze medeburgers onze moraal op te leggen dat het eten van vlees asociaal is. De stijgende welvaart in deze gebieden resulteert in een grotere koopkracht en één van de meest primaire levensbehoeften is dan altijd weer het consumeren van vlees- en melkproducten. De kernwaarden zijn nog steeds zo dat een gezin in een ontwikkelingsland bij een salarisstijging van tien procent daar 9% van besteed aan vlees en melk. In de welvarende landen gaat van 10% meer besteedbaar inkomen slechts 1% naar voeding.

In het rijke Westen zijn er daarentegen gigaverschuivingen in het consumentengedrag en ligt plantvoeding als alternatief voor vlees, melk en ei producten steeds prominenter op de supermarktschappen. Maar hoe komt het dan, dat juist nu tijdens de corona crisis, de consumptie van zowel vega-vlees als dierlijk vlees tot recordhoogten opgestuwd worden? Als scribent wil ik best de knuppel in het hoenderhok gooien door te poneren dat -aangewakkerd door het verplicht thuiszitten- zowel méér dierlijk vlees als méér vega-vlees gegeten wordt. Wellicht méér vlees omdat de innerlijke mens onbewust teruggrijpt naar kernbelevingen uit het verleden en het consumeren van vega-vlees om het schuldgevoel kwijt te raken over de toename van de stikstofuitstoot. Zonder enige twijfel

# Elpress is dé producent op het gebied van industriële hygiëne

Bij Elpress ligt de focus op het leveren van totaaloplossingen: klantgerichte hygiëneoplossingen, die op vakkundige wijze geïntegreerd worden in uw bedrijfsproces. Door processen te vereenvoudigen en kennis te delen, voegt Elpress met een compleet productenpakket waarde toe aan uw bedrijf.

## Krattenwassers voor CleanWash

Bij CleanWash in Hoogeveen zijn twee krattenwassers met een capaciteit van 2000 kratten per uur geïnstalleerd. Achter deze krattenwassers bevinden zich afblaasunits, welke de kratten drogen. Benieuwd hoe dit er in de praktijk uit ziet, bekijk dan de website:

[www.elpress.com/nl/referenties/cleanwash](http://www.elpress.com/nl/referenties/cleanwash)



*"Elpress levert een kwaliteitsproduct waar wij op kunnen vertrouwen. Dat is natuurlijk ook nodig wanneer een krattenwasmachine de hele dag draait."*

Geert Prins - Eigenaar CleanWash BV



## Centraal reinigingssystem bij Visscher Seafood

Bekijk het centraal reinigingssysteem in de productieruimte van Visscher Seafood op onze website:

[www.elpress.com/nl/referenties/visscher-seafood](http://www.elpress.com/nl/referenties/visscher-seafood)



*"Tijdens de bouw van onze nieuwe productieruimte heeft Elpress aanbevelingen gedaan voor het reinigingsproces en een totaaloplossing geleverd. Elpress onderscheidt zich vooral in het oplossingsgericht meedenken."*

Richard Brouwer - Visscher Seafood (Urk)







*"Elpress is een organisatie waar je van op aan kunt. De mensen zijn prettig in de omgang en de producten doen simpelweg wat ze moeten doen."*

Kevin Wijnhoven - WSP Food

## Efficiënte persoonlijke hygiëne

WSP Food heeft meerdere ruimtes ingericht met Elpress producten. Meest in het oog springend is de ruimte waarin medewerkers switchen van low care naar high care. Een op het oog wat kleine ruimte is praktisch ingericht en zodoende ingericht met alle facetten die van belang zijn voor deze switch. Zo zijn er meerdere in- en uitgangen met verplichte handelingen op het gebied van handen en schoeisel desinfectie, is de ruimte voorzien van contactloze wasbakken met handen was- en droogfunctie en zijn er enkele praktische objecten geplaatst met het oog op de kledij en het schoeisel van de medewerkers. Op de website van Elpress vind je meer informatie over de inrichting bij WSP Food:

*"Al onze persoonlijke hygiëne producten zijn HACCP-gecertificeerd!"*

[www.elpress.com/nl/referenties/wsp-food](http://www.elpress.com/nl/referenties/wsp-food)




€299,-

## Veilig werken, tijdens en na het COVID-19 tijdperk

Door COVID-19 kijken veel ondernemers ook buiten productieomgevingen naar hygiëne om bijvoorbeeld kantoorpersoneel beter te beschermen. Speciaal hiervoor heeft Elpress de RVS Chemie Dispenserpaal op de markt gebracht. Deze is door zijn ontwerp breed in te zetten en eenvoudig op te bergen omdat hij inklapbaar is. Meer info op [handendesinfectie.nl](http://handendesinfectie.nl)

De kosten voor verzending in Nederland / België bedragen EUR 12,50.



 **Elpress BV**  
Handelstraat 21  
5831 AV Boxmeer  
Nederland

 +31 (0)485 51 69 69  
 [sales@elpress.com](mailto:sales@elpress.com)  
 [www.elpress.com.com](http://www.elpress.com.com)

## GKS BIEDT MET FLOW **UITERST HYGIËNISCHE OPLOSSING**

NU DE FOCUS NOG MEER GELEGD WORDT OP HYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID, WIL GKS PACKAGING VLEESVERWERKERS GRAAG HELPEN BIJ HET OPLOSSEN VAN HYGIËNISCHE VERPAKKINGSVRAAGSTUKKEN. GKS PACKAGING ONTWIKKELT, BOUWT EN LEVERT MÉT EN VÓÓR HAAR KLANTEN RUIM TWINTIG JAAR EEN BREED SCALA AAN VERTICALE VORM-, VUL- EN SLUITMACHINES EN COMPLETE VERPAKKINGSLIJNEN.



Deze machines zijn geschikt voor het verpakken van vele types stortbare food- en non-food-producten in alle gangbare foliesoorten van de rol en zelfs papier van de rol. Dit doet GKS Packaging efficiënt, onder één dak in de moderne productiefaciliteit. Hierbij zijn de sleutelwoorden eenvoud, hygiëne, compactheid en gebruiksgemak. Zowel de fabricage van onderdelen als de assemblage van complete machines doet GKS Packaging in eigen beheer. Met ruim 1100 geleverde machines wereldwijd in voornamelijk de voedingsmiddelenindustrie is GKS Packaging een toonaangevende speler.

### ONDSCHIEDEND

De FLOW-serie van GKS Packaging onderscheidt zich van andere verticale verpakkingsmachines in de markt door de combinatie van zijn hygiënisch design, volledig RVS-constructie, hoge verpakkingsnelheden en gebruiksvriendelijke besturing. Met een IP 67 waarde door de gehele machine (IP 69K op de servomotoren) kan de machine zowel aan de buitenkant als binnen het machineframe volledig nat gereinigd worden. FLOW is beschikbaar met diverse continue verwarmde sealsystemen voor het verwerken van een grote variëteit aan verpakkingsmaterialen, zoals: PP, PE, laminaten en co-extrusie folies. FLOW heeft een volledig open constructie waardoor deze eenvoudig te reinigen is en onderdelen gemakkelijk toegankelijk zijn. Hiermee worden bij eventuele servicewerkzaamheden stilstand en onderhoudskosten geminimaliseerd. Opties en componenten zijn later desgewenst zeer eenvoudig toe te voegen.

Meer informatie: GKS Packaging, tel. +31 (0)40 2095 040,  
sales@gkspackaging.com | www.gkspackaging.com

## **SICK G6 INOX:** MINIATUUR-KRACHTPATSER IN RVS-BEHUIZING

KLEIN, STERK EN BOVENAL BESTAND TEGEN CHEMICALIËN EN REINIGINGSMIDDELEN; DAT IS DE G6 INOX. DEZE RECHTHOEKIGE MINIATUUR SENSOR VAN SICK B.V. HEEFT EEN ZEER ROBUUSTE BEHUIZING VAN ROESTVAST STAAL EN KAN ZO ZELFS HARDE STOTEN AAN. DE SPECIALE AFDICHTING MAAKT DE SENSOR BIJZONDER GESCHIKT VOOR TOEPASSING IN VOCHTIGE OMGEVINGEN.

De G6 Inox komt het beste tot zijn recht in detectietoepassingen, waarbij objecten met een variërende textuur en kleur moeten worden herkend. SICK ASIC zorgt daarbij voor een uitstekende optische performance. De G6 Inox is in verschillende uitvoeringen leverbaar: als reflex-taster met achtergrondonderdrukking, als reflector-fotocel of als zender-ontvanger. Elke variant is gemakkelijk en snel te installeren. Daarvoor zorgen de bevestigingsgaten met M3-schroefdraad.

De G6 Inox is een rechthoekige miniatuur sensor in schokvaste, roestvaststalen behuizing (V4A 1.4404 (316L)) met verstevigd, gecoat en dus zeer krasvast frontglas. De sensor is verkrijgbaar in uitvoeringen met roodlicht- en IR-LED's. Een eenvoudige helder-/donkerschakeling is mogelijk via kabelaanluiting. De G6 Inox is eenvoudig in te regelen met gebruiksvriendelijke potentiometer en goed zichtbare indicatie-LED's tegen zwarte achtergrond. De sensor bevindt zich in isolatieklasse IP69K en voldoet aan Ecolab-testcriteria.

Meer informatie: SICK B.V, tel. +31 (0)30-2044000 | info@sick.nl | www.sick.nl



# PVC-vloer Frederiks Vloeren:

## SLIJTVAST, ZWAAR BELASTBAAR EN ZEER HYGIËNISCH

FREDERIKS VLOEREN IS AL BIJNA DERTIG JAAR GESPECIALISEERD IN VLOEREN VOOR PRODUCTIERUIMTES, HORECAGELEGENHEDEN, BAKKERIJEN EN SLAGERIJEN. "ALS SLAGER HEEFT U MAAR EEN PAAR WENSEN ALS HET OVER UW VLOER GAAT. TEN EERSTE MOET DEZE VEILIG EN HYGIËNISCH ZIJN. DAN IS HET VAN BELANG DAT DE VLOER ZEER LANG MEEGAAT EN BLIJFT VOLDOEN. ZO'N VLOER HEBBEN WIJ VOOR U", ALDUS RENÉ FREDERIKS VAN FREDERIKS VLOEREN.



PVC-vloeren van Frederiks Vloeren hebben enkele kenmerkende eigenschappen die de vloer bij uitstek geschikt maken voor slagerijen en slachterijen. De slagerijvloer is warmte-isolerend, wat als voordeel heeft dat er geen koelverlies is via de vloer en tegelijkertijd dat medewerkers nooit meer koude voeten hebben.

### **ZEER SLIJTVAST EN NAADLOOS**

De PVC-vloeren zijn bovendien zeer slijtvast en dus ideaal voor de slagerij. Verder is de vloer zwaar belastbaar. Denk aan het betreden met een heftruck of palletwagen. De vloer is hygiënisch, omdat PVC geen vuil opneemt en omdat de vloer naadloos is.

### **GELUIDDEMPENDE EIGENSCHAP**

De geluiddempende eigenschap van de vloer zorgt ervoor dat er minder galm zal zijn in de slagerij. "PVC is natuurlijk niet zo hard als beton. Dus als u iets laat vallen, zijn deze materialen niet direct beschadigd. De vloer is echter hard genoeg waardoor deze niet inzakt onder zware belasting. Kortom, een ideale vloer voor uw slagerij", verduidelijkt René.

Alle vloeren worden aangebracht volgens de Verklaring Vloeistofdichte Voorziening (VTV), zodat uw vloer een vloeistofdichtheidscertificaat krijgt.

Meer informatie: Frederiks Vloeren

Tel.+31 (0)6-54713796 | [info@frederiksvloeren.nl](mailto:info@frederiksvloeren.nl) | [www.frederiksvloeren.nl](http://www.frederiksvloeren.nl)

**K+G WETER**

**CUTCONTROL + CUTVISION**  
**productieprocessen zonder stagnatie.**

Software-oplossingen van K+G Wetter:  
voor meer efficiëntie en meer rendement.



088-8543 800 - info@delmo.nl - www.delmo.nl  
Gouda-Groningen-Tilburg

**Delmo**  
werkt beter!

## Efficiënt transporteren, dosereren, opvoeren of bufferen?



Van Beek ontwikkelt en produceert op maat gemaakte schroeftransportsystemen voor een optimaal productieproces voor onder meer de vlees- en eiwitverwerkende industrie. Wij ontwerpen en produceren volgens de EHEDG-richtlijnen en voldoen zo aan de strenge hygiëne eisen die gesteld worden binnen deze industrie.

Meer informatie? Bel dan +31 (0)416 37 52 25 of stuur een e-mail naar info@van-beek.nl.

WWW.VAN-BEEK.NL

**vanBeek**

THE STANDARD IN SCREW CONVEYING

# Fabels en feiten **RONDOM** **CORONABESMETTINGEN** IN SLACHTHUIZEN

EIND MEI WERD HET NIEUWS KORT MAAR HEVIG GEDOMINEERD DOOR DE SLUITING VAN EEN TWEETAL SLACHTHUIZEN (VION EN VAN ROOI MEAT) IN APELDOORN EN HELMOND, OMDAT EEN DEEL VAN HET PERSONEEL MET CORONA WAS BESMET. REDEN VOOR HORIZON GROEP, DAT VEEL ARBEIDSMIGRANTEN DETACHEERT BINNEN DE VLEESVERWERKENDE INDUSTRIE, OM EEN PERSVERKLARING UIT TE BRENGEN EN VEEL FABELS ROND TRANSPORT, WOON- EN WERKOMSTANDIGHEDEN TE ONTKRACHTEN.

Nederland kent ongeveer 250.000 arbeidsmigranten. Deze zijn veelal actief in sectoren met veel laaggeschoolde arbeid, zoals de vleesverwerkende industrie, maar bijvoorbeeld ook AGF, schoonmaakbranche en productiebedrijven. Zo'n 7.500 (ongeveer drie procent) is werkzaam in de vleessector. Dat arbeidsmigranten gebruik maken van gezamenlijke huisvesting en transport van en naar de vleesverwerker, is logisch, want vrijwel alle arbeidsmigranten werken in Nederland om geld te verdienen voor thuis.

## **WERKEN IN QUARANTAINES**

Daarnaast maakten media melding van medewerkers, die in quarantaine behoorden te zijn, aan het werk waren. In werkelijkheid zijn een aantal medewerkers, woonachtig in Duitsland, na veertien dagen quarantaine en niet ziek te zijn geweest, weer aan het werk gegaan. Pas ruim ná aanvang van de werkdag meldden de Duitse autoriteiten dat de quarantaine werd verlengd. De Duitse autoriteiten hebben deze fout ook erkend.

## **ADMINISTRATIE TE LAAT AANGELEVERD**

De Veiligheidsregio Noord-Oost Gelderland liet op vrijdag 29 mei om 17.00 uur een persbericht uitgaan dat het uitzendbureau werd gedwongen om de gehele administratie te overhandigen op straffe van een boete. Eerder kondigde de Veiligheidsregio dit al mondeling aan in de media. In werkelijkheid ontving het uitzendbureau pas om 18.25 een eerste brief van de Veiligheidsregio. Daarvoor was nog geen contact opgenomen. Vion had de administratie overigens al gegeven aan de Veiligheidsregio, die deze op 30 mei nogmaals kreeg aangeleverd.

## **'INHUMANE' WOONOMSTANDIGHEDEN**

Het uitzendbureau verhuurt woningen aan de medewerkers van de slachthuizen. Alle woonruimte voldoet aan de eisen van de Stichting Normering Flexwonen (SNF). De SNF stelt eisen aan deze woningen en ziet op toeleving van de normen. In totaal zijn meer dan 650 uitzendbureaus voor alle sectoren en ook vakbonden betrokken bij het opstellen van deze eisen.

## **VOLGEPAKTE BUSJES**

Tot de week van 25 mei 2020 zijn uitzendbureaus voor alle sectoren, dus niet alleen in de vleesverwerkende industrie, ervan uitgegaan dat huisgenoten van een hetzelfde woonadres in één busje vervoerd mochten worden. Zelfs op de site van de politie staat: 'Voor huisgenoten geldt de 1,5-meter niet. Een huishouden is een gezin of anderszins huisgenoten.' Verder blijkt er een groot interpretatieverschil tussen de Veiligheidsregio's. Op te merken is tevens dat in de maanden vanaf de lockdown medio maart geen enkele boete is uitgedeeld voor het vervoeren van meerdere huisgenoten in één busje.

Meer informatie: [www.horizongroep.eu/nl](http://www.horizongroep.eu/nl)

## **'DIT GAAT VOOR PROBLEMEN ZORGEN'**

Van Rooi Meat in Helmond werd begin juni voor twee weken gesloten nadat meerdere personeelsleden besmet waren met corona en alle medewerkers verplicht in quarantaine moesten. Omdat personeel een beroepsverbod is opgelegd, krijgen de medewerkers wel gewoon doorbetaald. "Dit gaat voor problemen zorgen, want best veel klanten zijn afhankelijk van onze levering en veel boeren kunnen hun varkens niet kwijt", zei directeur Marc van Rooi op 3 juni in het Eindhovens Dagblad. Dagelijks worden zo'n elfduizend varkens geslacht bij Van Rooi. De ZLTO denkt dat boeren uit de regio creatief genoeg zijn om een oplossing te vinden. "De dieren zullen over andere slachterijen verdeeld moeten worden. Een stal moet volgens de wet ruimte hebben om zes weken vooruit te kunnen zonder slacht. Dus veertien dagen is te overzien", aldus Mario Berkens namens ZLTO.



# KTBA en IVRM REPUTATIE STARTEN SAMENWERKING VOOR VERSTERKING EN BESCHERMING REPUTATIE FOODBEDRIJVEN

KTBA A MÉRIEUX NUTRISCIENCES COMPANY EN IVRM REPUTATIE ZIJN EEN SAMENWERKING AANGEGAAN OM LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN TE ONDERSTEUNEN BIJ HET BESCHERMEN EN VERSTERKEN VAN HUN REPUTATIE. AANLEIDING VOOR DE SAMENWERKING IS DE TOEGENOMEN REPUTATIEKWETSBAARHEID IN DE LEVENSMIDDELENINDUSTRIE, WAARONDER DE VLEESVERWERKENDE INDUSTRIE. "REPUTATIES VAN MERKEN EN BEDRIJVEN ZIJN BELANGRIJK, MAAR OOK KWETSBAAR", WEET MANAGING DIRECTOR MAARTEN HALSEMA VAN IVRM REPUTATIE.

Maatschappelijke ontwikkelingen, toegenomen gezondheidsrisico's, schandalen en meer wetgeving zetten reputaties van merken en organisaties in deze sector onder druk. Levensmiddelenbedrijven die niet aan de hoogste (hygiëne)normen voldoen, komen steeds meer onder vuur te liggen van consumenten, medewerkers, activisten en de media. De samenwerking tussen KTBA en IVRM Reputatie moet ervoor zorgen dat levensmiddelenbedrijven de regie op hun reputatie behouden.

## BREDE EXPERTISE

KTBA en IVRM Reputatie adviseren levensmiddelenbedrijven breed en met de juiste expertise. Denk aan op maat gemaakte scenario's voor het testen van de recall-procedure, een speciale risicoanalyse voor reputatiemanagement en aan workshops voor (her)positionering van merk of bedrijf. Jacob

Schilstra, directeur Business Development bij KTBA, legt uit: "De ervaringen en expertise van KTBA en IVRM Reputatie vormen een unieke combinatie waarmee we bedrijven begeleiden om reputatiemanagement een vast onderdeel te laten zijn van de dagelijkse routine en de borging ervan te integreren in het managementsysteem. Dit is belangrijk bij het versterken van je reputatie, om reputatieschade te voorkomen en in te spelen op verwachtingen van alle stakeholders."

"BEDRIJVEN IN DE  
VOEDINGSMIDDELENINDUSTRIE  
DIE CONTINU HUN REPUTATIE  
VERSTERKEN, ZIJN BETER WEERBAAR IN  
TIJDEN VAN CRISIS EN VERHOGEN DE  
GOODWILL OP HUN BALANS"

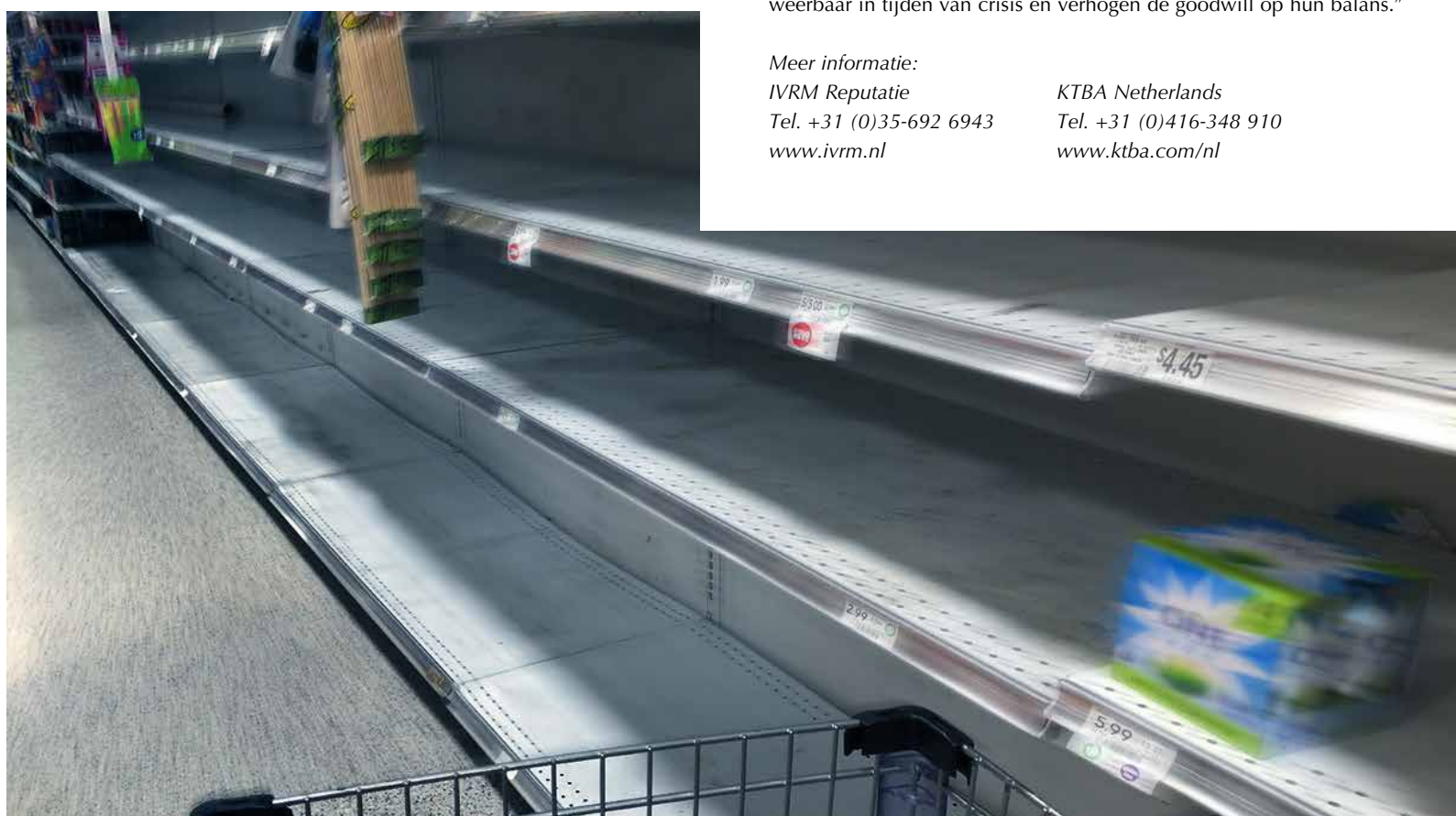
## GOODWILL OP DE BALANS

Maarten Halsema, managing director van IVRM Reputatie, verduidelijkt: "Binnen de voedingsmiddelensector zijn reputaties van merken en bedrijven belangrijk, maar ook kwetsbaar. Reputatie gaat over de prestaties van je organisatie, de cultuur, je kennisleiderschap, de communicatie en vooral je relaties met specifieke stakeholders en doelgroepen. Bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie die continu hun reputatie versterken, zijn beter weerbaar in tijden van crisis en verhogen de goodwill op hun balans."

Meer informatie:

IVRM Reputatie  
Tel. +31 (0)35-692 6943  
www.ivrm.nl

KTBA Netherlands  
Tel. +31 (0)416-348 910  
www.ktba.com/nl



# 'IN ONZE krattenwasserij WORDEN ALLE VOORKOMENDE MATEN EN SOORTEN KRATTEN GEWASSEN'

CLEANWASH IS EEN KRATTENWASSERIJ GESPECIALISEERD IN HET REINIGEN VAN VERSCHILLENDE SOORTEN PRODUCTDRAGERS, ZOALS KRATTEN, HYGIËNEBOXEN EN PALLETS. CLEANWASH IS GEVESTIGD IN HOOGEVEEN EN IS MOMENTEEL DE ENIGE KRATTENWASSERIJ IN REGIO NOORD-NEDERLAND. "IN ONZE KRATTENWASSERIJ WORDEN ALLE VOORKOMENDE MATEN EN SOORTEN KRATTEN GEWASSEN. DE KRATTENWASSERIJ BESTAAT UIT DRIE WASSTRATEN, WAARVAN TWEE INGERICHT ZIJN VOOR HET REINIGEN VAN KRATTEN", ALDUS KEVIN PRENT VAN CLEANWASH.

"Ons wasproces bestaat uit meerdere onderdelen die een hygiënisch en microbiologisch schoon resultaat leveren." De reiniging gebeurt volledig volgens de ISO-22000-richtlijnen, waar CleanWash ook voor gecertificeerd is. Grote voordelen van CleanWash zijn de ruime openingstijden (7.00 tot 23.00 uur), een 24-uurs beschikbaarheid en een volledig stickervrije en droge levering. Andere USP's zijn een vlotte service bij het laden- en lossen van vrachten en het volledig ontzorgen van het emballagebeheer. Cleanwash produceert volledig CO2 neutraal en verwarmt haar machines door middel van pelletkachels (houtgestookt) en warmtepompen (elektrisch). "Wij hebben zelfs geen gas aansluiting meer in ons pand."

## WASSEN VAN DE KRATTEN

Het eerste onderdeel van het schoonmaakproces van de kratten bestaat uit het stickervrij maken. Met een hogedrukspuit worden de stickerresten handmatig verwijderd. Op deze manier blijven er geen stickerresten of lijmresten op de kratten achter.

De stickervrije kratten gaan vervolgens door het eerste wasbad, waar grove vervuilingen uit de kratten worden gehaald. Deze wasbaden zijn uitgerust met 'wedgewire' filters, die automatisch grove vervuilingen uit het water halen. Het filter zorgt er dan ook voor dat het wasbad langer bruikbaar blijft, maar ook verdere nasleep van de vervuilingen tegengaat. Na het eerste wasbad gaan de kratten door twee verwarmde wasbaden met chemie. Hier worden de kratten



gereinigd en gedesinfecteerd, zodat de kratten zowel visueel als microbiologisch schoon worden. Vervolgens gaan de kratten door een naspoelsectie om te voorkomen dat schadelijke residuen op de kratten achterblijven. Als laatste gaan de kratten door de droogkist waar de kratten droog worden geblazen. De kratten worden zorgvuldig visueel gecontroleerd en gestapeld. Afhankelijk van hygiënevoorschriften worden de kratten geseald en indien gewenst voorzien van een tophoes, voordat ze worden klaargezet voor transport.

## PALLETS REINIGEN

Naast de wasstraten voor kratten beschikt CleanWash ook over wasstraat voor pallets. Voordat de pallets deze wasstraat doorgaan, worden eerst alle stickers verwijderd. Daarna gaan ze door de wasstraat, waar ze door middel van hoge druk en chemie grondig schoon worden gemaakt. Na de reiniging worden pallets uitgebreid gedroogd en gecontroleerd door een kwaliteitscontroleur. Ten slotte worden de kunststof pallets klaargezet in een schone opslagruimte voor het transport. Ook op microbiologisch niveau zijn de pallets brandschoon.

Meer informatie: Krattenwasserij CleanWash,  
Tel. +31 (0)528-35 3958 | [info@krattenwasserij-cleanwash.nl](mailto:info@krattenwasserij-cleanwash.nl)  
[www.krattenwasserij-cleanwash.nl](http://www.krattenwasserij-cleanwash.nl)





CSB-SYSTEM



## Hoeveel begrijpt uw software van vlees?

Die van ons een heleboel.

Branche specifieke processen, integratie van machines en fabrieken, monitoring en reporting, traceerbaarheid, receptueroptimalisatie, kwaliteitsmanagement en veel meer. Het CSB-System is de ondernemingssoftware voor de vleesbranche. Het dekt als totaal oplossing ERP, FACTORY ERP en het MES af. En daarbij zijn Best Practice Standards al behaald.

Wilt u precies weten waarom Brancheleiders op CSB inzetten?

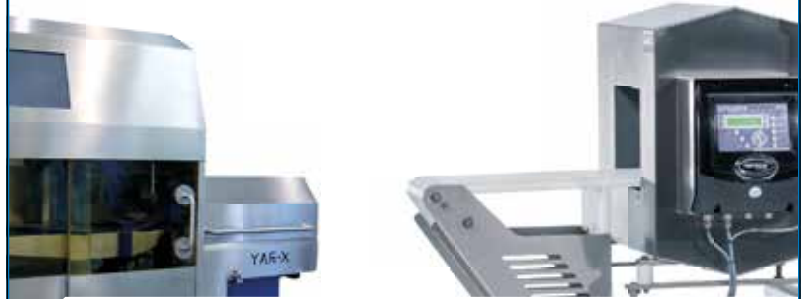
[www.csb.com](http://www.csb.com)



**JANSEN**  
TECHNIEK | CONTROL SYSTEMS

## PRODUCT CONTROLE SYSTEMEN.

En vele andere oplossingen  
op [jansentechniek.nl](http://jansentechniek.nl)



### METAALDETECTIE & MAGNEETSEPARATIE CHECKWEGEN & X-RAY INSPECTIE

T. +31 341 740 040  
E. [sales@jansencontrolsystems.nl](mailto:sales@jansencontrolsystems.nl)



### MAATWERK MACHINES TRANSPORT & HANDLING WEGEN, SORTEREN & PORTIONEREN

T. +31 341 353 829  
E. [sales@jansentechniek.nl](mailto:sales@jansentechniek.nl)





# ‘Microbiologische **ONSCHADELIJKE KLEDING** IS EEN VEREISTE VOOR WERKNEMERS IN DE VLEESSECTOR’

DAGELIJKS WERKEN ONGEVEER 1,2 MILJOEN MENSEN IN MEWA-KLEDING. EEN GROOT AANTAL VAN HEN WERKT IN BEROEPEN DIE TEGENWOORDIG ESSENTIEEL ZIJN: MEWA LEVERT AAN VOEDSELPRODUCENTEN EN RETAILERS, WAARONDER SLAGERS, VLEESVERWERKERS EN BAKKERS – ZOWEL AMBACHTELIJK ALS INDUSTRIEEL. “BIJ MEWA GEWASSEN TEXTIEL KAN NIET WORDEN BESMET. ONZE HYGIËNEMANAGEMENT ZORGT VOOR DE MICROBIOLOGISCHE ONSCHADELIGHEID VAN HET GEWASSEN EN AAN ONS GELEVERDE TEXTIEL. VIRUSSEN OVERLEVEN DEZE PROFESSIONELE INDUSTRIËLE WASBEURT NIET”, LEGT MATTHIAS ZOCH, HOOFD MILIEU- EN PROCESSTECHNIEK BIJ MEWA.

## KUNNEN VIRUSSEN DE WASPROCESSEN BIJ MEWA OVERLEVEN?

“Neen, onze procedures zijn hygiënisch gevalideerd en veilig. Dit is niet te vergelijken met wasgoed dat wordt gewassen in de huishoudelijke wasmachine. Om die reden kiezen bedrijven actief in de voeding- en zorgsector ervoor om de kleding van hun werknemers te laten wassen door professionals. Onze hygiënemanagement zorgt voor de microbiologische onschadelijkheid van het gewassen en aan ons geleverde textiel. Virussen overleven deze professionele industriële wasbeurt niet.”

## GELDT DAT OOK VOOR CORONA?

Al onze wasprocessen voor werkkleding draaien op temperaturen tussen de 60 en 75 graden Celsius. Deze temperaturen, samen met de ontsmettingsmiddelen die we gebruiken, inactiveren coronavirussen volledig. De virucide effectiviteit van deze middelen is bevestigd. Al onze bedrijven waar werkkleding wordt gewassen, dragen het wfk-zegel voor textielhygiëne.”

“Voor de MEWA-poetsdoeken zijn de wastemperaturen nog hoger. Ze worden minimaal 15 minuten op een temperatuur van 90 graden Celsius gewassen. Het Robert Koch Instituut definieert thermische desinfectie bij een temperatuur van 90 graden Celsius na een duurtijd van 10 minuten. Onze wasprocessen zijn nog omvangrijker en dus volledig desinfecterend. Alle ziektekiemen worden volledig geïnactiveerd.”

## IS HET MOGELIJK OM VIA TEXTIEL BESMET TE RAKEN MET HET CORONAVIRUS (COVID-19)?

“Er zijn geen infecties bekend die via textiel zouden worden overgedragen. Alle bekende infecties traden op vanwege een direct contact. De infectieroutes van het coronavirus zijn, volgens de kennis waarover men heden beschikt, geheel vergelijkbaar met deze van het griepvirus: het gaat om druppel- of contactinfecties. Dat is de reden waarom we op dit moment minimaal anderhalve meter van elkaar verwijderd moeten zijn. In de regel bevindt men zich dan buiten het bereik van overdracht bij het niezen, hoesten, en spreken.

“Alle wasprocessen voor MEWA-werkkleding gebeuren bij temperaturen tussen de 60 en 75 graden Celsius. Deze temperaturen, samen met de ontsmettingsmiddelen die MEWA gebruikt, deactiveren coronavirussen. Microbiologische onschadelijke kleding is een vereiste voor werknemers die actief zijn in de voeding- en zorgsector.”

Meer informatie: MEWA textielmanagement

Tel. +31 (0)33-277 92 40 | [www.mewa-service.nl](http://www.mewa-service.nl)





# De totaaloplossing VOOR OPTIMALE PROCESSEN

BIJ COMPAXO IN ZEVENAAR WORDEN WEKELIJKS TUSSEN DE 31.000 EN 36.000 VARKENS GESLACHT EN VERWERKT. EEN HOGE BETROUWBAARHEID WAT BETREFT PRODUCTIE, CONTINUÏTEIT EN HYGIËNE ZIJN EEN VEREISTE. ZODOENDE DOET COMPAXO VOOR HAAR KASTSYSTEMEN, WANDKASTEN EN BEDIENINGSBEHUIZINGEN EEN BEROEP OP RITTAL B.V.. "BIJ VERSCHILLENDE PROCESSEN IN DE VLEESVERWERKENDE INDUSTRIE, WAAR BESMETTINGSGEVAAR OP KAN TREDEN, ZIJN EEN GOEDE BESCHERMING EN BESTENDIGHEID TEGEN REINIGINGS- EN DESINFECTIEMIDDELEN PURE NOODZAAK. WIJ ZIJN DAARIN GESPECIALISEERD", ZEGT FREDDY VAN DE KOLK, ACCOUNTMANAGER FOOD & BEVERAGE VAN RITTAL B.V.

Compaxo bestaat volgend jaar honderd jaar en dat mag gevierd worden, vindt directeur Menno van der Post. Samen met zijn broer Mark vormt hij de vijfde generatie Van der Post aan het roer bij de varkensvleesverwerker, die ook in Gouda een vestiging heeft. "Wij zijn een bedrijf om trots op te zijn. Daar mogen we best wel wat nadrukkelijker mee naar buiten treden", lacht hij. Daarmee doelt hij onder meer op de 'historische' filmpjes, foto's en verhalen die Compaxo via de eigen social mediakanalen deelt. "Tot op heden was Compaxo een bedrijf dat qua communicatie zeer bescheiden was, maar wij vinden dat we best wel wat meer naamsbekendheid mogen krijgen." Mark van der Post vult aan: "Wij verwerken en ontbenen hier ongeveer 35.000 varkens per week, waarmee we 35.000 tot 42.000 hammen per week produceren. Zo'n 90 procent is bedoeld voor de buitenlandse markt. Bij Compaxo Gouda maken we de vleeswaren. Vanuit Zevenaar voorzien wij ze van grondstoffen voor de productie ervan. De vleeswaren zijn vooral bedoeld voor de retail in Nederland, maar ook deels voor de export."

In Zevenaar beschikt Compaxo over een eigen hammenlijn. Menno van der Post: "Voorheen werd alles onbewerkt verkocht, maar omdat wij er prima in slagen om een goede afzetmarkt

voor snithammen te vinden hebben wij de keuze gemaakt om in Zevenaar zelf de hammen te gaan uitbenen voor extra verwerking van het vlees. Wij verkopen veel aan Italië, Spanje, Polen en China. De uitgebeende en onbewerkt verkochte hammen gaan naar Zuid-Europa, maar ook naar Montenegro, Zuid-Amerika en een deel blijft in Nederland."



Bij Compaxo worden elke week zo'n 35.000 varkens verwerkt. Een hoge betrouwbaarheid qua productie, continuïteit en hygiëne zijn een vereiste. Rittal voorziet hierin.



Freddy van de Kolk (Rittal) en Marco Neijenhuis (Compaxo) bij één van de kastsystemen.



### TOTAALOPLOSSING VOOR OPTIMALE PROCESSEN

Met name de veelheid die Compaxo dagelijks verwerkt, betekent dat een optimale beschikbaarheid van de productielijnen een must is. Behalve het voorkomen van storingen is ook een buitengewoon hoge mate van hygiëne een vereiste. Het is de reden dat alle kastsystemen en bedieningsbehuizingen bij de Zevenaarse varkensvleesverwerker afkomstig zijn van Rittal. Van de Kolk: "Wij maken onderscheid tussen de verschillende hygiënische zones (Basic, Medium en High), maar bij Compaxo is in de productie bijna overal sprake van een zogeheten 'Hoge Hygiënezone'. In de ruimtes waar het vlees wordt verwerkt, worden zeer hoge hygiëne-eisen gesteld. Niet alleen aan het personeel, maar juist ook van machines en dus ook de kastsystemen. Van behuizingen tot aan de klimatisering, wij bieden altijd een totaaloplossing voor een optimaal productieproces. Ook voor de benodigde IT-infrastructuur hebben we passende oplossingen."

Hij vervolgt: "Met veel machinebouwers in de vleesverwerkende en voedingsmiddelenindustrie werken we al heel lang samen. Als slachterijen of voedingsproducenten een lijn laten bouwen, dan wordt aangegeven dat Rittal de standaard is die toegepast dient te worden. Dat heeft alles te maken met de hoge eisen die wij zelf stellen aan onze producten. De levensduur is erg lang en, niet onbelangrijk, alles is goed te reinigen. Hygiëne en waterdichtheid van de kasten zijn zeer belangrijk. Daarnaast zijn onze kasten uitstekend bestand tegen reinigings- en desinfectiemiddelen."

### HYGIENIC DESIGN

Dat alles heeft te maken met het zogeheten Hygienic Design (HD) van de klemmen-, apparaten- en wandkasten van Rittal. Van de Kolk: "Onze HD-kasten hebben een rondom opliggende, naadloze siliconenafdichting die geen kiertje open laat. Deze afdichting is eenvoudig te vervangen en door de blauwe kleur duidelijk van levensmiddelen te onderscheiden. Verder hebben onze klemmen- en

### "ONZE HD-KASTEN HEBBEN EEN RONDOM OPLIGGENDE, NAADLOZE SILICONENAFDICHTING DIE GEEN KIERTJE OPEN LAAT"

apparatenkasten rondom schuin lopende zijden, want er mag geen water in komen, maar er mogen ook geen vloeistoffen op de kasten blijven staan. Dankzij de binnen het afdichtingsbereik geplaatste scharnieren is reiniging van de buitenzijde van de kasten bijzonder gemakkelijk. Bovendien zijn de speciaal ontworpen sluitingen van roestvaststaal, wat bijdraagt aan een effectieve en betrouwbare reiniging."

Omdat de bovenzijde van de kasten (dak) 30° is geneigd, stromen vloeistoffen snel weg en wordt voorkomen dat medewerkers voorwerpen op een kast plaatsen. De HD-kasten van Rittal beschikken over alle Europese normen en richtlijnen die nodig zijn voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie. "Onze kasten hebben een IPX9-normering. Zeer hoog. Ze zijn getest met hogedruk en bij 80 graden op beperkte afstand in ons eigen geaccrediteerde testlaboratorium in Duitsland. Ze zijn goed bestand tegen alle bekende chemicaliën, ontvetters en ontkalkers en tegen reinigingsmiddelen in het algemeen, want zeker in de vleesindustrie worden toch vaak zeer krachtige middelen gebruikt."

### GROOT VERTROUWEN

Het vertrouwen in Rittal is groot, zo erkent Marco Neijenhuis van de technische dienst van Compaxo. "Rittal zorgt ervoor dat de hygiëne op de werkvloer is verhoogd. Alles is goed reinigbaar. Door de goede afdichting (IP X9) is alles minder storingsgevoelig dan in het verleden, doordat er minder vocht in de kasten komt. Er gaat een preventieve werking uit van de kasten. Omdat alles in minder tijd en tot op microbacterieel niveau schoon wordt gemaakt, kunnen we dit nu met minder reinigingsmiddelen doen. Tevens scheelt dat schoonmaaktijd en daarmee ook geld, want het reinigen gaat sneller. We verbruiken ook minder energie, waardoor onze CO2-footprint weer een stuk lager is", somt Neijenhuis tot slot nog wat extra voordelen op.

Meer informatie: Rittal B.V.  
tel. +31 (0)316-591911 | [www.rittal.nl](http://www.rittal.nl)

## HYGIËNISCHE EN VEILIGE VERPAKKING

### VOOR GEHAKT MET EEN MINIMALE IMPACT OP HET MILIEU

HET VERPAKKEN VAN GEHAKT ZONDER HET GEBRUIK VAN TRAYS IS EEN VAN DE MEEST DUURZAME OPLOSSINGEN VAN ULMA PACKAGING VOOR VLEES. DEZE VERPAKKINGSOPLOSSING BESTAAT UIT EEN FLOWPACKER MET GEMODIFICEERDE ATMOSFEER (MAP) ZONDER DE HARDE PLASTIC TRAYS, DIE NORMAAL WORDEN GEBRUIKT BIJ GEHAKT.

ULMA Packaging heeft deze toepassing in 2010 ontwikkeld voor het Verenigd Koninkrijk. Sindsdien voorzien deze machines Britse supermarkten van verpakkingen gehakt zonder tray.

Deze verpakking is vorig jaar ook gepresenteerd tijdens IFFA 2019. Na het evenement was er veel belangstelling voor deze verpakkingsooplossing. Ook dit jaar weer. "Vooral van verschillende Europese supermarktketens die op zoek zijn naar duurzamere oplossingen om de impact op het milieu te minimaliseren, met behoud van de voordelen van verpakking met betrekking tot productbescherming en houdbaarheid. Ook in Duitsland, onder andere bij Aldi Süd, wordt het verpakken van gehakt zonder tray al veelvuldig toegepast", legt Douwe Coster, verantwoordelijk voor de sales en marketing bij ULMA Packaging, uit.

#### VOORDELEN

Voordelen van deze verpakkingen zonder tray zijn een langere houdbaarheid, productbescherming en een aanzienlijke vermindering (15%) van de kosten. Ook de impact op het milieu is zeer minimaal, met een extreem lage footprint.



Zo is er sprake van 80% minder ruimtegebruik bij het transport van de verpakkingmaterialen en nog eens 30% minder ruimtegebruik bij het transport naar de supermarkten. Deze verpakkingen verbruiken bovendien 60% minder plastic vergeleken met verpakkingen met plastic tray. De machines van ULMA waarop deze verpakkingen worden verwerkt, zijn de FM300 en FM500.

Meer informatie:

ULMA Packaging,

Tel.: + 31 (0)345 623 800

[www.ulmapackaging.nl](http://www.ulmapackaging.nl)

## VLOEISTOFDICHTE INDUSTRIEVLOEREN

### VOOR DE VLEESINDUSTRIE



HYGIËNE HEEFT PRIORITEIT NUMMER ÉÉN IN DE VLEESVERWERKENDE INDUSTRIE. EEN GOEDE HYGIËNE BEGINT BIJ DE JUISTE VLOERKEUZE. UCRETE-VLOEREN VAN MASTER BUILDERS SOLUTIONS ZIJN ONDOORDRINGBAAR EN MAKEN HET GEMAKKELIJKER OM HYGIËNENORMEN NA TE LEVEN.

De verwerking van vlees vereist de allerhoogste hygiëne, mede vanwege de grote gezondheidsrisico's van besmet vlees. Alle Ucrete-vloeren zijn vloeistofdichte vloeren vanwege hun gesloten structuur. Zij zijn ondoordringbaar over de volledige dikte en hebben een zelfde bacteriële reiniging als roestvrij staal.

Meer informatie op [www.ucrete.basf.com/nl](http://www.ucrete.basf.com/nl)

# ‘Druk hier’ OF ‘Push to open’? NOU, LIEVER EVEN NIET...

## EN DAT HOEFT OOK NIET!

DEUREN IN DE VOEDINGSMIDDELENINDUSTRIE MOETEN BESTAND ZIJN TEGEN EXTREME OMSTANDIGHEDEN. DAT GELDT ZEKER IN DE VLEESVERWERKENDE INDUSTRIE. EFAFLEX LEVERT EEN 'DRUKKNOP' DIE JE NIET HOEFT AAN TE RAKEN EN DUS NIET VATBAAR IS VOOR VERSPREIDING VAN BACTERIËN.

De hygiënische snelroldeur, de EFAFLEX SRT-Easy Clean, is speciaal ontwikkeld voor de voedingsmiddelenindustrie en extra schone of natte ruimtes. Dankzij de scharnierbare zijkappen en draaibare afdekkappen is deze deur zeer eenvoudig te reinigen. De deur wordt zelfs aanbevolen door de Duitse Voedsel- en Warenautoriteit.



▲ Dankzij de scharnierbare zijkappen en draaibare afdekkappen is deze deur zeer eenvoudig te reinigen.



▲ Hygiënische en contactloze deurbediening van EFAFLEX.

### MARKTLEIDENDE PRODUCENT

EFAFLEX is een van de marktleidende producenten van snelle rol- vouw- en spiraaldeuren voor toepassingen binnen en buiten. Het veelzijdige leveringsprogramma kenmerkt zich door de hoogste eindkwaliteit en de innovatieve techniek tot in detail uitgewerkt.

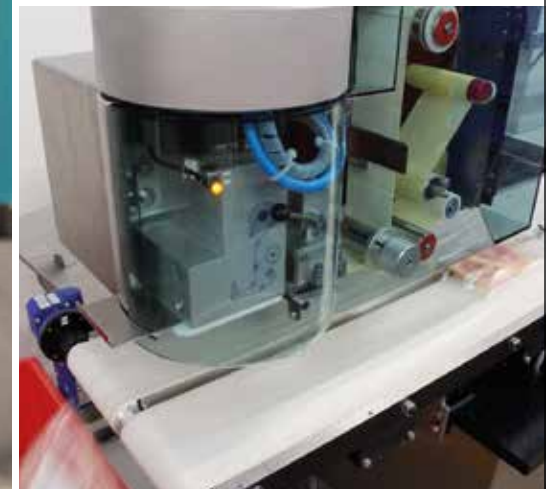
Meer informatie: EFAFLEX Snelle en veilige deuren

Tel. +31 (0)346-557 111 | [verkoop@efaflex.nl](mailto:verkoop@efaflex.nl) | [www.efaflex.nl](http://www.efaflex.nl)



**WEEG-PRIJS-ETIKETTEREN**

**MET REFLEX SOFTWAREKOPPELING**



**DE KONINGH**

**CODING & LABELING**

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



**Krattenwasunits**



**Hygiëne-inrichting**

**LETS bv**

Your professional partner in cleaningsystems

**Al bijna 40 jaar specialist op complete concept van reiniging!**

[www.letsbv.nl](http://www.letsbv.nl) - +31(0)321 38 66 00

**Schuim- en desinfectie**

**Reiniging met (warm) water**



# Elpress: SPECIALIST IN TOTAALOPLOSSINGEN OP HET GEBIED VAN HYGIËNEPROCESSEN

HET IS IN DEZE TIJDEN NIET NODIG OM HET BELANG VAN HYGIËNE TE BENADrukKEN, ZEKER NIET IN DE VLEESVERWERKENDE INDUSTRIE, WAAR HYGIËNISCH WERKEN ALTIJD ÉÉN VAN DE KERNWOORDEN IS IN ELKE BUSINESS STRATEGIE. MAAR EEN PANDEMIE HELPT WEL ALS HET GAAT OM BEWUSTWORDING. NU ER MEER MAATREGELEN WORDEN GETROFFEN OM OP EEN VEILIGE MANIER MET ELKAAR IN EEN RUIMTE TE ZIJN, FLOREREN BEDRIJVEN DIE ZICH GESPECIALISEERD HEBBEN IN HYGIËNISCHE OPLOSSINGEN. NATUURLIJK ZIJN ER ZELFBENOEMDE SPECIALISTEN DIE INEENS EEN DESINFECTIEZUIL AANBIEDEN, MAAR VOOR EEN GOEDE OPLOSSING GAAT U NATUURLIJK LIEVER NAAR EEN VOORAANSTAANDE AANBIEDER. DAN ZAL ELPRESS HOOGSTWAARSCHIJNLIJK ÉÉN VAN DE BEDRIJVEN ZIJN DIE IN UW ZOEKTOCHT NAAR VOREN KOMT.

Elpress is een toonaangevende producent op het gebied van industriële hygiëne met een trackrecord dat veertig jaar terug gaat. De focus ligt op het leveren van totaaloplossingen: klantgerichte reinigingssystemen, die op vakkundige wijze geïntegreerd worden in uw bedrijfsproces. Ook in de bizarre coronatijden doet het bedrijf niet anders. Jannes Voss (eigenaar van Elpress) merkt ook dat de uitbraak van de wereldwijde pandemie gevolgen heeft voor de industrieën waarin zij actief zijn, te weten de vleesindustrie, de voedselverwerkende industrie, de zuivelindustrie en de glastuinbouw. Door de goede reputatie van het bedrijf ziet Elpress de belangstelling voor haar oplossingen vanuit alle kanten zienderogen toenemen. “Het aantal aanvragen is momenteel hoog”, beaamt Voss. “Het is heel druk, maar ik verwacht dat ook wij de klappen van deze crisis uiteindelijk wel gaan voelen met het wegvalLEN van nieuwbouwprojecten, waar wij doorgaans onze hygiënische systemen en wasstraten mogen integreren. Maar vooralsnog mogen we niet klagen.”

## SPIC EN SPAN

Wij zijn op bezoek in Boxmeer, waar Elpress een indrukwekkende productielocatie heeft gerealiseerd. In Polen is een tweede faciliteit die onder de vlag van Elpress opereert en waar de industriële wassystemen volledig geproduceerd worden. De rest van de systemen worden in Polen casco geproduceerd om vervolgens in Boxmeer verder geassembleerd en getest te worden. Bij binnenkomst valt meteen op dat we bij een hygiënebedrijf zijn. Er zijn de nodige maatregelen getroffen om te werken in de nieuwe realiteit – lees de 1.5-meter-maatschappij. Daarom is er natuurlijk een desinfectiezuil aanwezig om onze handen te reinigen en alles is spic en span. Ook in de productiehal valt op hoe netjes alles verloopt. “Dat moet natuurlijk ook wel”, zo zegt Voss met een knipoog. Hij is al heel wat jaren betrokken bij het bedrijf waar hij officieel twee jaar geleden ‘de touwtjes in handen kreeg’.

## HARD GEGROEID

“Vroeger had ik nooit de ambitie om Elpress over te nemen. Toch ben ik op jonge leeftijd betrokken geraakt bij het bedrijf en dan kruipt het bloed waar het niet gaan kan. Ik zag ook wel in dat ik een unieke kans kreeg aangeboden van mijn vader, die een solide basis had neergezet. De mogelijkheden waren er zeker om door te groeien en dat blijkt nu ook wel”, vervolgt Voss. “We zijn zeker de afgelopen jaren hard gegroeid. Dat hebben we gerealiseerd



door goede oplossingen te bieden, hoogwaardige systemen te ontwikkelen, maar ook door waar te maken wat we beloven. We hebben een stap gemaakt in de verdere professionalisering van het bedrijf en dat werpt zijn vruchten af.”

## TOTAALOPLOSSINGEN

Wat is de kracht van Elpress? We vragen het natuurlijk ook aan Voss. “Onze kracht is dat we totaalleverancier zijn, één partner voor al uw zaken op hygiënegebied. We zijn een gedreven organisatie en hebben een echte passie voor hygiëne. Onze focus ligt op het leveren van totaaloplossingen op het gebied van hygiëneprocessen. We bieden oplossingen in drie productgroepen: persoonlijke hygiëne, industriële wassystemen en reinigingssystemen. Wij zijn wereldwijd de enige leverancier die alle drie de productgroepen volledig ontwikkelt in eigen beheer én zelf produceert en daarmee dus een totaalpakket op het gebied van hygiëne biedt. Daarnaast kun je bij ook terecht voor oplossingen op het gebied van afwatering, componenten en mechanische handlingsystemen.”

## IN EIGEN BEHEER

Elpress heeft alle producten in het assortiment dus zelf ontwikkeld. “Wij engineeren, assembleren en testen onze producten uitvoerig, met gedreven professionals. Daarmee garanderen we de kwaliteit en betrouwbaarheid van de producten. Bovendien kennen we hierdoor onze apparatuur als geen ander. Deze kennis resulteert daarnaast in kwalitatieve dienstverlening bij service en onderhoud van de producten. Daarbij leveren we onze producten stekkerklaar. Plug-en-play dus. Op verzoek kunnen we ook maatwerk leveren, maar over het algemeen is dat niet nodig. Dat maakt het voor ons ook mooi dat we de grote vraag die recent is ontstaan, kunnen beantwoorden door onze machines vanuit voorraad direct te leveren.”



## AANBOD

Op dit moment merken ze bij Elpress een significante groei van de aanvragen naar oplossingen op het gebied van persoonlijke hygiëne. Hygiënesluizen, handreiners, chemiedispensers, zolereinigings, zolendesinfectie en dus ook desinfectiezuilen: Elpress levert deze hoogwaardige oplossingen snel vanuit voorraad. Als voorbeeld benoemt Voss de chemie dispenserpaal waar momenteel veel vraag naar is. “Dat is een prachtig concept. De chemie dispenserpaal is geschikt voor zeep en desinfectiemiddel en verlaagt het risico op besmetting bij het betreden van ruimten die een hoge graad van hygiëne eisen. De opvouwbare RVS paal is voorzien van een opvangbak en 2 plastic flessen. En dat tegen een zeer concurrerende prijs van 299 euro.”

## FLEXIBEL

Het tekent ook het bedrijf Elpress dat ze in no time een dergelijke oplossing hebben ontwikkeld die volledig voldoet aan alle hygiëne-eisen in de praktijk. “We zijn hard gegroeid de afgelopen jaren, maar dat is niet ten koste gegaan van onze flexibiliteit en wendbaarheid. Waar de mogelijkheden zich voordoen, daar springen we op in. De eisen die gesteld worden aan hygiëne worden steeds hoger en zeker nu met de coronapandemie zal men steeds zwaardere voorwaarden gaan stellen aan het werken in productielocaties in bijvoorbeeld de voedsel- of vleesverwerkende industrie, maar hetzelfde geldt voor het toelaten van mensen in een winkel of kantoor. Dat is niet meer dan normaal, want hygiëne is belangrijk.”

## MAREL

Dat Elpress een vooraanstaande producent is, toont de nauwe samenwerking die het bedrijf heeft met Marel wel aan. Marel is één van de grootste aanbieders van processystemen in de vleesverwerkende industrie wereldwijd en niet geheel toevallig om de hoek gesitueerd bij Elpress. “Onze samenwerking gaat al heel lang terug, maar is de afgelopen jaren geïntensiveerd. Met onze oplossingen onder meer op het gebied van industriële wassers hebben we onze meerwaarde voor Marel bewezen en mogen we zodoende onze systemen integreren in de door hen gerealiseerde projecten. Dat is zeker niet voor iedereen weggelegd en daar zijn we dan ook trots op.”





Jannes Voss



terwijl er geen afbreuk wordt gedaan aan de reiniging zelf. “Doordat bijvoorbeeld de wassystemen efficiënt ontworpen zijn met daarin doordachte elementen wordt het verbruik van bronnen als energie en water teruggedrongen. Kortom, onze wassystemen zijn ontwikkeld met oog voor het milieu, net zoals onze productielocatie.”

“ONZE KRACHT IS DAT WE TOTAALLEVERANCIER ZIJN, ÉÉN PARTNER VOOR AL UW ZAKEN OP HYGIËNEGEBIED. WE ZIJN EEN GEDREVEN ORGANISATIE EN HEBBEN EEN ECHTE PASSIE VOOR HYGIËNE”

#### MILIEUVRIENDELIJK

Terwijl we rondgeleid worden door de productiehal van Elpress praat Voss ronduit over de vele ontwikkelingen die het bedrijf heeft doorgemaakt de afgelopen jaren. Eén daarvan is het verduurzamen van het pand, waardoor energie- en klimaatneutraal geopeerd kan worden. De bijna duizend zonnepanelen op het dak en de twee aardwarmte-installaties zorgen daar voor een groot deel voor. Sowieso staat milieuvriendelijk – natuurlijk naast efficiënt en hygiënisch – produceren hoog in het vaandel bij Elpress en haar oplossingen. De HACCP-gecertificeerde systemen zijn zuinig met water, energie en reinigingsmiddelen,

#### AMBITIE

In alles valt op te maken dat Elpress de zaakjes goed voor elkaar heeft. De productie loopt soepel, er heerst een serene rust in de fabriek, de vraag stijgt nog steeds en de naamsbekendheid van Elpress wordt ook steeds groter, iets waar Voss zelf ook verantwoordelijk voor is. “Ik ben ooit gestart binnen de organisatie op de marketingafdeling, die destijds nog helemaal vorm moest worden gegeven. Destijds stond de basis al met technisch hoogwaardige oplossingen, maar ‘het verhaal’ ontbrak nog. De branding van het merk Elpress is mijn eerste taak geweest en we hebben daarin mooie stappen gemaakt. De volgende stappen is onze toegevoegde waarde nog meer tonen in de branches waar we nu actief zijn en onze internationale expansie voort te zetten. Persoonlijk heb ik ook nog wel de ambitie om onze hygiënische oplossingen verder uit te rollen in andere branches, waar de gezondheidsbranche mijn absolute voorkeur heeft. Daar valt nog een wereld te winnen denk ik en het is ook in de afgelopen tijd weer gebleken hoe belangrijk persoonlijke hygiëne is in onze samenleving”, zo besluit Voss.

Meer informatie:

Elpress BV,

Tel. +31 (0)485 51 69 69

[www.elpress.com](http://www.elpress.com)



kennistransfer en  
bedrijfsopleidingen



## Vakgerichte HBO Cursus Vleestechnologie

Start 1 september 2020

Onze cursussen kunnen ook incompany en op maat worden ontwikkeld en uitgevoerd. Kijk op [www.has.nl](http://www.has.nl) voor ons totale aanbod bedrijfsopleidingen.

**has**  
hogeschool

# Frederiks Vloeren

25  
1991-2016



Duurzaam



Karakter



Veilig

Er kan er maar één  
de beste zijn!

## EEN PVC VLOER VAN FREDERIKS

ALTIJD EEN GUNSTIGE INVESTERING VOOR U!

- Slijtvast
- Zuurbestendig
- Warmte-isolerend
- Vloeistof dicht
- Geluiddempend
- Brandwerend
- Zeer hoge slipweerstand, ook bij een natte vloer
- recyclebaar en daarmee duurzaam

T 06-54 71 37 96 - E [info@frederiksvloeren.nl](mailto:info@frederiksvloeren.nl) - W [www.frederiksvloeren.nl](http://www.frederiksvloeren.nl)



Professionals in online veilingen  
voor de voedings- en drankenindustrie

Online veiling machines voor de voedingsindustrie,  
horeca en slagerij apparatuur in Anzegem (BE)



Registreer gratis

Zoek & bied

Win

Betalen & ophalen

[www.Industrial-Auctions.com](http://www.Industrial-Auctions.com)

## Altijd op de HOOGTE ZIJN?



scan en schrijf je in  
voor de nieuwsbrief



VOOR MEER INFORMATIE:

EMIEL BRUNING | [E.BRUNING@GPMEDIA.NL](mailto:E.BRUNING@GPMEDIA.NL)  
+31 (0)24-3246146 | [WWW.MEAT-CO.NL](http://WWW.MEAT-CO.NL)

# Optimaal pekelbeheer

## LEIDT TOT **HOGERE OUTPUT**

GOEDE INJECTIETECHNOLGIE VAN PEKEL DRAAGT BIJ AAN HET MAXIMALISEREN VAN DE OPBRENGST VAN HET PRODUCT. DE TECHNOLOGIE VAN DE GEA MULTIJECTOR KENMERKT ZICH, NAAST EEN HYGIËNISCH DESIGN, DOOR EEN HOGE NAALDENDICHTHEID. DIT ZORGT VOOR GELIJKMATIG VERDELING VAN DE PEKEL OVER HET PRODUCT EN GARANDEERT ZO, ONGEACHT DE GROOTTE VAN HET PRODUCT, EEN CONSISTENT EINDPRODUCT. DAARNAAST BETEKENT DE NAALDENDICHTHEID VAN DE MULTIJECTOR MINDER DRUK OP HET PRODUCT, WAARDOOR HET RISICO OP STRUCTUREBESCHADIGINGEN VAN HET VLEES LAGER IS. EN OOK DIT DRAAGT BIJ AAN EEN HOGERE OUTPUT.



▲ De technologie van de GEA Multijector kenmerkt zich, naast een hygiënisch design, door een hoge naaldendichtheid.

▼ De GEA PowerPak Plus biedt veel voordelen in gebruik en levert door de transparante schuifdeuren een belangrijke bijdrage aan de hygiëne van de gehele verpakkingslijn.

Hygiëne is essentieel voor zowel de kwaliteit als de productiviteit. In de vlees- en pluimveesector bestaat geen twijfel over de voordelen van hygiënisch ontworpen systemen, die bijdragen aan goede en eenvoudige reiniging en vermindering van stilstand. Alle onderdelen van de GEA Multijector 700, van de tank tot de naalden, zijn snel en gemakkelijk te verwijderen. In enkele minuten verwijdert één persoon alle 792 naalden zonder gebruik te maken van gereedschap, en er zijn speciale reinigingskits voor deze naalden. Alles, van buizen en filters tot aansluitingen, is snel en eenvoudig te verwijderen, te reinigen en te desinfecteren, en de transportband heeft een speciaal ontworpen trolley wat een mogelijk moeilijke klus makkelijk maakt.

### PROCESBEHEERSING

De geavanceerde software maakt procesbeheersing tijdens het gehele pekelinjectieproces mogelijk. Producteigenschappen zoals kleur, smaak, houdbaarheid en rendement worden optimaal beheerst. Willem Poos, accountmanager GEA Food Solutions, legt uit: "Het injecteren van pekel is niet alleen de eerste stap, maar ook gelijk de moeilijkste, van het (gaar)proces. Goede injectietechnologie draagt in hoge mate bij aan het maximaliseren van een kwalitatief eindproduct. Daarom ben ik ook enthousiast over de Multijector 700. Dit is dé injector waarbij hygiënisch design, productkwaliteit, snelheid en procesbeheersing door ongeëvenaarde technologie samenkomen."

### GROOT GEBRUIKERSGEMAK

De verpakking speelt een doorslaggevende rol als het gaat om het beschermen en behouden van de kwaliteit van voedingsmiddelen. De GEA PowerPak Plus-dieptrekmaschine levert de ideale verpakking om deze kwaliteit te bereiken. De GEA PowerPak Plus biedt veel voordelen in gebruik. De transparante schuifdeuren leveren een belangrijke bijdrage aan de hygiëne van de gehele verpakkingslijn en de snelle toegang tot het sealsysteem. Doordat ze in geopende toestand netjes in de eigen behuizing wegklappen en niet zoals de traditionele machines waar beschermkappen op de werkvloer worden gelegd.



Het systeem van de Powerpak PLUS is veiliger en hygiënischer. De folieafwikkeling is geheel motorisch (servo) aangedreven en de automatische baankantsturing stuurt de onder- en bovenfolie, zodat de folie recht in de ketting blijft en er controle is op de continuïteit van dichte verpakkingen. De foliespanning is zeer nauwkeurig en laag door de controle door de servomotoren. Hierdoor is er ook minimale wrijving van de omlooprollen, wat stofvorming beperkt en daarnaast de stilstand van de machine reduceert tot een minimum.

Meer informatie:

GEA Food Solutions

Tel. +31 (0)492-349349 (Nederland)

Tel. +32 (0)3-304 88 00 (België)

[www.gea.com](http://www.gea.com)

# Innovatieve oplossingen

## DIE VOLDOEN AAN DE VERWACHTINGEN VAN WERELDWIJDE CONSUMENTEN

ONDER DE NOEMER 'MEAT THE FUTURE' ZET KEMIN FOOD TECHNOLOGIES ZICH IN VOOR EEN BETERE WERELD. HOE? DOOR NATUURLIJKE INGREDIËNTEN TE GEBRUIKEN DIE VLEES MOETEN BESCHERMEN, OF HET NU GAAT OM VOEDSELVEILIGHEID OF HOUDBAARHEID. KEMIN WERPT ZICH OP ALS INNOVATIEF EN KOMT MET VERSCHILLENDE OPLOSSINGEN DIE MICROBIËLE GROEI VOORKOMEN EN OXIDATIE VERTRAGEN. DAARMEE VOLDOET HET ZOWEL AAN DE WENSEN VAN VOEDINGSMIDDELENFABRIKANTEN ALS AAN DE VERWACHTINGEN VAN DE CONSUMENT, DIE EEN TOEKOMST TEGEMOET GAAT WAARIN HET LEZEN VAN HET ETIKET VOLGENS KEMIN OVERBODIG WORDT OMDAT DE INGREDIËNTEN BLINDELINGS TE VERTROUWEN ZIJN.

De wereldbevolking blijft groeien. Middelen zijn er (nog) in overvloed. Grootste zorg is dat ze optimaal worden benut. "We streven ernaar om de levenskwaliteit elke dag voor 80 procent van de wereld duurzaam te transformeren met onze producten en diensten", laat Kemin weten. Het Amerikaanse bedrijf heeft verschillende vestigingen in Europa, waaronder in Herentals (België), waarvanuit de Beneluxmarkt wordt bediend.

Vlees-, vis- en gevogelteproducten zijn allemaal mogelijkheden om Kemin-ingredienten te ontdekken. "Bij Kemin geloven we in de kracht van onze mensen. We hebben de slimste koppen in de branche om de uitdagingen op ons pad aan te pakken. Eén van de grootste uitdagingen waarmee producenten en retail worden geconfronteerd, zijn terugroepacties van vlees en voedsel, verspilling en inkomstenderving. Volgens het RASFF-consumentenportaal zijn in Europa de afgelopen vijf jaar ongeveer tweeduizend vlees-, vis- en gevogelteproducten teruggeroepen vanwege microbiële besmetting. Daarom blijven we het spel een stap voor door het probleem structureel aan te pakken; op moleculair niveau."

### DE VOEDSELMARKT HERVORMEN

De houdbaarheidsoplossingen die Kemin biedt, kunnen de voedselmarkt een nieuwe vorm geven. Synthetische ingrediënten met E-nummers kunnen vervangen worden door oplossingen op basis van natuurlijke ingrediënten en vernieuwende, innovatie-



ADVERTENTIE



Uw product,  
onze oplossing



DJM Food Processing BV | De Rietkraag 7 | NL-8082 AA Elburg | Nederland | +31 525 652 088 |



ve mengsels met ingrediënten die elkaar versterken. Zo biedt Kemin onder meer deze drie producten om vlees en gevogelte te beschermen van microbiële groei en de houdbaarheid te verlengen:

- **BactoCEASE<sup>®</sup> NV**  
- Gebufferde azijn-gebaseerde voedselveiligheidsingrediënten om vlees, gevogelte en vis te beschermen, evenals deli-salades tegen bederfbacteriën;
- **NaturFORT<sup>™</sup>**  
- Natuurlijke plantenextracten voor verlenging van de houdbaarheid op basis van rozemarijn en groene thee. Zeer effectief in tal van voedseltoepassingen zoals vlees en sauzen;
- **NaturCEASE<sup>™</sup> Dry**  
- Alles in één oplossing; houdbaarheid en voedselveiligheidsoplossing om vleesproducten te beschermen tegen bederfbacteriën en oxidatie te beheersen.

Consumenten kiezen voeding in de supermarkt met hun ogen. Zeker vleesproducten moeten er vers en smakelijk uitzien. Dit zal bepalen of ze de producten al dan niet gaan kopen. Oxidatie is de vijand. Het is een kettingreactie die plaatsvindt in de aanwezigheid van zuurstof en verantwoordelijk is voor de achteruitgang van voedselproducten, inclusief onaangename smaken en nare geuren. Dit proces wordt beïnvloed door verwerking, verpakking en bewaartechnieken, evenals productingrediënten. "Maar we kunnen verse smaken behouden met doeltreffende ingrediënten van natuurlijke oorsprong". Hoewel gezondheid en welzijn essentiële factoren zijn die de wereldwijde markt voor verpakte levensmiddelen beïnvloeden, worden fabrikanten aangemoedigd om de algemene voordelen van kostenconcurrerende natuurlijke oplossingen te onderzoeken. Bij Kemin hebben we de juiste ingrediënten om het voedsel tot in de kern en daarbuiten te beschermen, terwijl we de kortst mogelijke toeleveringsketen volgen."

#### UITDAGINGEN AANPAKKEN

Kemin legt tot slot uit: "Het is mogelijk om uw uitdagingen als fabrikant aan te pakken. Synthetische antimicrobiële stoffen en antioxidanten hebben in het verleden de voorkeur gekregen vanwege hun efficiëntie en lagere kosten in vergelijking met natuurlijk verkregen ingrediënten. De veranderende eisen van de consument zijn echter dwingende reden voor de voedingsmiddelenindustrie om alternatieven te zoeken die voldoen aan de vereisten om de houdbaarheid te verlengen met natuurlijke alternatieven. Onze technische verkoopmanagers en ons serviceteam zullen nauw samenwerken met uw bedrijf om tot een oplossing te komen die aan uw behoeften voldoet."

Meer informatie: *Kemin Food Technologies*  
Tel. +32 (0)14-28 36 60 | [kftcs.eu@kemin.com](mailto:kftcs.eu@kemin.com) of [www.kemin.com](http://www.kemin.com)




ADVERTENTIE



#### DJM VacForm Vormmachines

**VF015 | VF04 | VF06 | VF12**

- Bandbreedte 150, 400, 600 en 1150 mm
- Standaard geen hydrauliek, geen lucht
- Eenvoudig wisseling naar andere vormen
- Maximale productdikte 40 mm
- Optionele papierautomaat
- 70-80 slagen / minuut
- Lage druk

| [www.djmfoodprocessing.nl](http://www.djmfoodprocessing.nl) | [info@djmfoodprocessing.nl](mailto:info@djmfoodprocessing.nl) |  |  | 

**INNOVATIVE | FLEXIBLE | RELIABLE**

# TIEN STARTUPS, WAARONDER MEET JACK, AANGESLOTEN BIJ PROVEG INCUBATOR

TIEN STARTUPS, WAARONDER HET NEDERLANDSE BEDRIJF MEET JACK, HEBBEN ZICH AANGESLOTEN BIJ PROVEG INCUBATOR, DE TOONAANGEVENDE INCUBATOR VOOR STARTUPS IN KWEKVLEES EN PLANTAARDIG VOEDSEL. OP HET MENU VAN HET VIERDE COHORT STAAN JACKFRUIT VLEESVERVANGERS, GEFERMENTEERDE PLANTAARDIGE ZUIVELPRODUCTEN, EI-WITRIJKE ALTERNATIEVEN VOOR VIS EN ZEEVRUCHTEN EN VEGAN BABYVOEDING. HET PROGRAMMA WORDT AFGETRAPT MET DE STARTUP DEMO OP 17 JULI 2020.



Sinds de lancering in november 2018 heeft ProVeg Incubator samengewerkt met meer dan 40 startups uit twintig landen. Samen hebben deze bedrijven ruim acht miljoen euro opgehaald en meer dan 40 producten gelanceerd. Deze bedrijven zijn van mening dat een plantaardig dieet significant bijdraagt aan een vermindering van de individuele klimaatvoetafdruk. Deze bedrijven staan klaar naarmate de vraag naar alternatieven voor dierlijke producten stijgt.

## RECORD AANTAL INZENDINGEN

De tien startups zijn gevestigd in negen verschillende landen en zijn geselecteerd uit een record aan inzendingen voor deelname aan het incubator-programma. Het programma begint op maandag 27 april 2020. Een van de startups die meedoet, is Meet Jack. Het Nederlandse bedrijf

produceert verse vleesvervangers op basis van jackfruit. Ze leveren onder andere, bitterballen, kroketten, en gyros gemaakt met de grote, stekelige jackfruit. De vrucht heeft een neutrale smaak en draderige substantie en is dus erg geschikt om te marineren als vlees.

Andere deelnemers zijn 'Hooked' (Zweden; plantaardige vis en zeevruchten die rijk zijn aan eiwit en Omega-3 vetzuren), 'Heuros' (Australië; een middel dat niet genetisch gemodificeerd en vrij is van dierlijke ingrediënten voor het produceren van kweekvlees) en 'Remilk' (Israël; fermentatiebedrijf dat eiwitten maakt voor zuivelproducten – zonder koeien).

## 'ZEER DIVERS'

Albrecht Wolfmeyer, hoofd van ProVeg Incubator, legt uit: "We zijn erg tevreden met het record aan aanmeldingen voor dit cohort en met het feit dat de uiteindelijke selectie zeer divers is. We hebben tien startups van negen landen die allemaal uiteenlopende producten produceren. Deze startups kunnen voor positieve ontwikkelingen zorgen in de wereldwijde voedselproductie en we kijken ernaar uit om met ze aan de slag te gaan."

Hij vult aan: "Startups gaan nieuwe uitdagingen tegemoet vanwege het coronavirus en hebben daarom juist nú ons support nodig. Er is dan ook besloten om het geplande acceleratorprogramma online



door te laten gaan, wat weer tot nieuwe kansen kan leiden met betrekking tot de communicatie met de startups. Het doel is om de startups zo goed mogelijk te begeleiden terwijl we ons houden aan de maatregelen en iedereen veilig houden."

## 'IMPACT CREËREN'

Kaline van Halder, co-founder van Meet Jack, vult aan: "We willen meer impact creëren door een groter publiek te bereiken. Hiervoor hebben we financieel kapitaal en de juiste partners nodig. Met de ProVeg Incubator worden we zo snel mogelijk klaar gestoomd voor de retail. Ons eerste doel is de Duitse markt veroveren."

## INCUBATORPROGRAMMA

De geselecteerde startups voor het ProVeg Incubator programma ontvangen elk een tegemoetkoming van 20.000 euro, met de mogelijkheid voor een verdere financiering tot 180.000 euro na het afronden van het programma. Gedurende de drie maanden dat het acceleratorprogramma loopt ontvangen de startups individuele begeleiding, workshops gegeven door experts, exclusieve (online) evenementen en toegang tot het uitgebreide netwerk.

Meer informatie via [www.proveg.com](http://www.proveg.com) en [www.meetjack.nl](http://www.meetjack.nl)

# Future Farm: VLEESREPLICA'S VAN PLANTEN MOETEN EUROPESE MARKT VEROVEREN

FUTURE FOOD GROUP IS EEN SAMENWERKING AANGEGAAN MET HET BRAZILIAANSE FOODTECHBEDRIJF FAZENDA FUTURO, DAT IN ZUID-AMERIKA VLEESREPLICA'S VAN PLANTEN MAAKT EN ONDER DE NAAM FUTURE FARM NU DE EUROPESE MARKT WIL GAAN VEROVEREN. DE FUTURE FOOD GROUP UIT OSS IS DE EXCLUSIEVE EU-LEVERANCIER VAN DE PRODUCTEN VAN FUTURE FARM, DAT ALS DOELSTELLING HEEFT OM OP BASIS VAN PLANTEN EXACTE REPLICA'S TE PRODUCEREN DIE QUA TEXTUUR EN SMAAK OVEREENKOMEN MET ECHT VLEES.

Future Farm gelooft dat de combinatie van innovatie, duurzaamheid en smaak, tot nieuwe producten kan leiden. Producten die staan voor een bewuste consumptie en die lekker van smaak zijn. Future Farm heeft zich naar eigen zeggen in Zuid-Amerika al bewezen. Oprichter Marcos Leta licht toe: "Brazilië is een wereldleider in de productie van vlees en groenten. Ik vind dat we daarmee ook de plicht hebben om een wereldspeler te zijn in de plantaardige industrie. Met ons merk willen we een echte verbinding maken met de bewuste consument door hen plantaardige kwaliteitsproducten te leveren tegen een concurrerende prijs. Producten die staan voor het tegengaan van ontbossing in Brazilië, zuinig omgaan met natuurlijke hulpbronnen en het verminderen van dierenleed voor onze consumptie. Ons doel is om één van de grootste spelers op het gebied van plantaardige producten te zijn en vreugde te brengen aan ieders buik en aan de planeet.

## FUTURE PRODUCTEN

Future Farm producten hebben dezelfde textuur, sappigheid en vleessmaak als vlees, maar zijn volledig plantaardig. Tevens zijn ze glutenvrij. Op de Horecava 2020 in Amsterdam konden bezoekers al kennismaken met de Future Burger, Future Mince en Future Meatballs. De producten van Future Farm zijn beschikbaar voor zowel de foodservice als de retail. Bezoekers die de producten hebben geproefd waren zeer verrast, positief en enthousiast', stelt het merk, dat zich ook qua uitstraling op geheel eigen wijze presenteert. Is het futuristisch of juist met hang naar nostalgie? Opvallend en anders is het zeker.

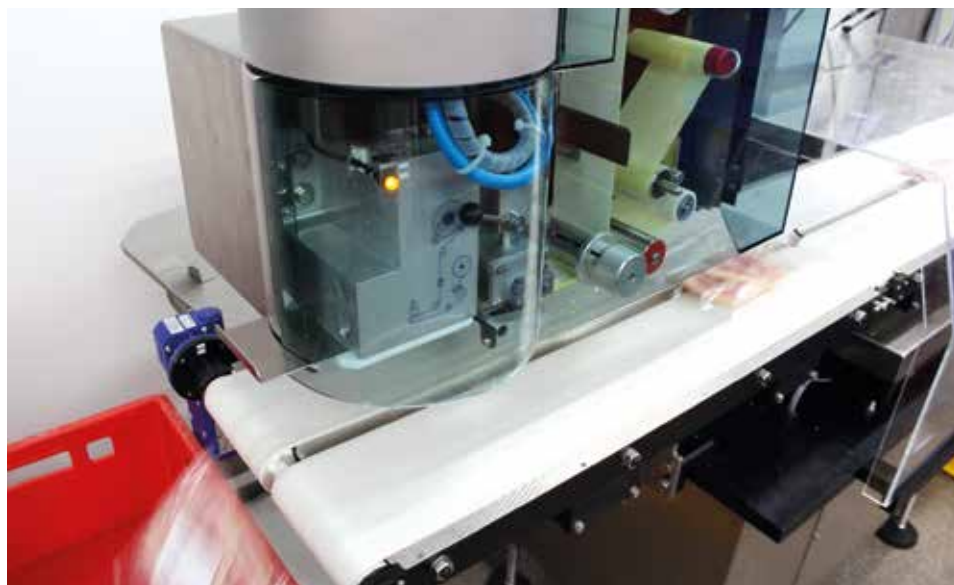
Future Food Group, dat onder leiding staat van de heer Anton Bal, gaat de distributie van Future Farm voor Europa regelen. "De visie die wij met Future Food Group hebben is 'proteïnerijk voedsel van de toekomst'. Hiervoor ontwikkelen we zelf producten, maar we staan ook open voor andere foodproducenten die net als wij duurzaamheid en de toekomst als kernwaarden hebben. Samen kom je verder. Uit de gesprekken die we met Future Farm voerden, bleek al snel dat onze visies overeenkomen. Daarbij zijn hun producten ook nog eens enorm goed en passend bij het niveau en de prijs die wij de markt willen bieden. Het is gewoon zonde om Europa hier geen kennis mee te laten maken."

Leta sluit zich daarbij aan. "Ik denk dat we in Future Food Group een partner hebben gevonden die hetzelfde doel nastreeft. De verwachting is een langdurige, hechte samenwerking waarbij we actief een sterk merk in Europa creëren."

Meer informatie: Future Food Group,  
tel. +31 (0)412-257 770 | [sales@futurefoodgroup.nl](mailto:sales@futurefoodgroup.nl)  
[www.futurefoodgroup.nl](http://www.futurefoodgroup.nl)



DE HIGH-CARE RUIMTE VAN VLEESVERWERKER GILLES IS ONLANGS VOORZIEN VAN NIEUWE MACHINES, WAARONDER EEN LEICH & MEHL WEEG-PRIJS-ETIKETTEERSYSTEEM MET REFLEX SOFTWAREKOPPELING GELEVERD DOOR FIRMA DE KONINGH CODING & LABELING. ZO'N BESLISSING EN INVESTERING GAAN NIET OVER ÉÉN NACHT IJS. VANDAAR DAT WIJ DICK WEVER, DIRECTEUR VAN GILLES, EENS HEBBEN GEVRAAGD OM DAAR MEER OVER TE VERTELLEN. "HET NIEUWE WEEG-PRIJS-ETIKETTEERSYSTEEM BIEDT, DANKZIJ DE KOPPELING MET REFLEX, REAL-TIME INZICHT IN PRODUCTIEGEGEVENS", ZEGT DICK.



# Vlees weeg-prijs-etiketteren

## MET REFLEX SOFTWAREKOPPELING

Gilles uit Schagen, voorheen G. van Dalen's Vleescentrale, is al meer dan vijftig jaar gespecialiseerd in ambachtelijk en vers vlees. "Ruim 100 slagers in Nederland kiezen bewust al jarenlang voor de vleesproducten van Gilles", aldus Dick Wever van Gilles. "Allereerst voor de uitstekende kwaliteit en daarnaast omdat wij alle facetten van het vleesverwerkingsproces in eigen huis hebben. Met onze slachterij, grossierderij, worstmakerij en logistiek beheersen wij alle processen om het beste vlees via maatwerkoplossingen aan te bieden. Van boer tot slager doen wij er alles aan om echt het verschil te maken."

### EERLIJKE VERHALEN EN PUUR VLEES

Volgens Dick vraagt de huidige maatschappij om transparantie en openheid van bedrijven in de vleessector. "Consumenten willen weten waar het vlees vandaan komt. Heeft het beest een goed leven gehad? Zitten er geen vreemde toevoegingen in het vlees? Hoe weet ik dat het kwaliteitsvlees is? Allemaal vragen waar Gilles het antwoord op heeft. Wij kennen al onze boeren en zien alle beesten zelf. Dat zorgt ervoor dat wij alle stukken vlees kunnen herleiden. Juist de etiketten op onze vleesproducten zijn een belangrijke schakel in deze informatieketen. Met de grote diversiteit in vleessoorten en enorme productiehoeveelheden is automatisering hierbij wel essentieel. Zoals veel andere bedrijven in de vleesindustrie hebben wij gekozen voor software van Reflex. Dat is de bron voor al onze productin-

formatie, recepturen en klantgegevens. Vandaar dat ik voor mijn nieuwe weeg-prijs-etiketteersysteem een machine zocht die ik kon koppelen aan Reflex."

### EFFICIËNTER PRODUCEREN EN ETIKETTEREN

Bij de zoektocht naar een nieuw weeg-prijs-etiketteersysteem besloot Dick om eerst navraag te doen in zijn netwerk. "Eigenlijk kreeg ik steeds twee dezelfde namen te horen, dus die heb ik uitgenodigd. Uiteindelijk bleek De Koningh Coding & Labeling de beste oplossing voor Gilles te hebben. De eenvoud en compactheid van het Leich & Mehl weeg-prijs-etiketteersysteem heeft de doorslag gegeven. De machine is makkelijk te koppelen met Reflex, modulair opgebouwd en de bediening is simpel. Daarnaast was ook het prijskaartje een stuk gunstiger. Het scheelde ruim 50% van de operationele kosten die de andere partij mij kon bieden. Met als grote voordeel dat er nu veel efficiënter geproduceerd wordt en snel opschalen geen enkel probleem is."

### REAL-TIME INZICHT IN PRODUCTIE

Foutreductie is een belangrijk speerpunt bij veel producerende voedingsbedrijven. Ook Gilles doet er alles aan om foutloos te leveren. "Alles in één keer goed doen scheelt tijd, geld en energie. Het is gewoon zonde om dubbel werk te moeten doen. Het nieuwe weeg-prijs-etiketteersysteem biedt, dankzij de koppeling met Reflex, real-time inzicht in productiegegevens. Operators kunnen geen verkeerd etiket selecteren, want alles is voorgeprogrammeerd zodra er geproduceerd wordt. De lay-out van alle etiketten zit in het systeem en per klant kunnen wij exact de informatie printen die gewenst is. Dat maakt onze leveringen klantspecifiek en echt maatwerk. Verder koppelt machine direct terug hoeveel er is geproduceerd en die unieke opdrachten kan ik vervolgens simpel factureren per klant."

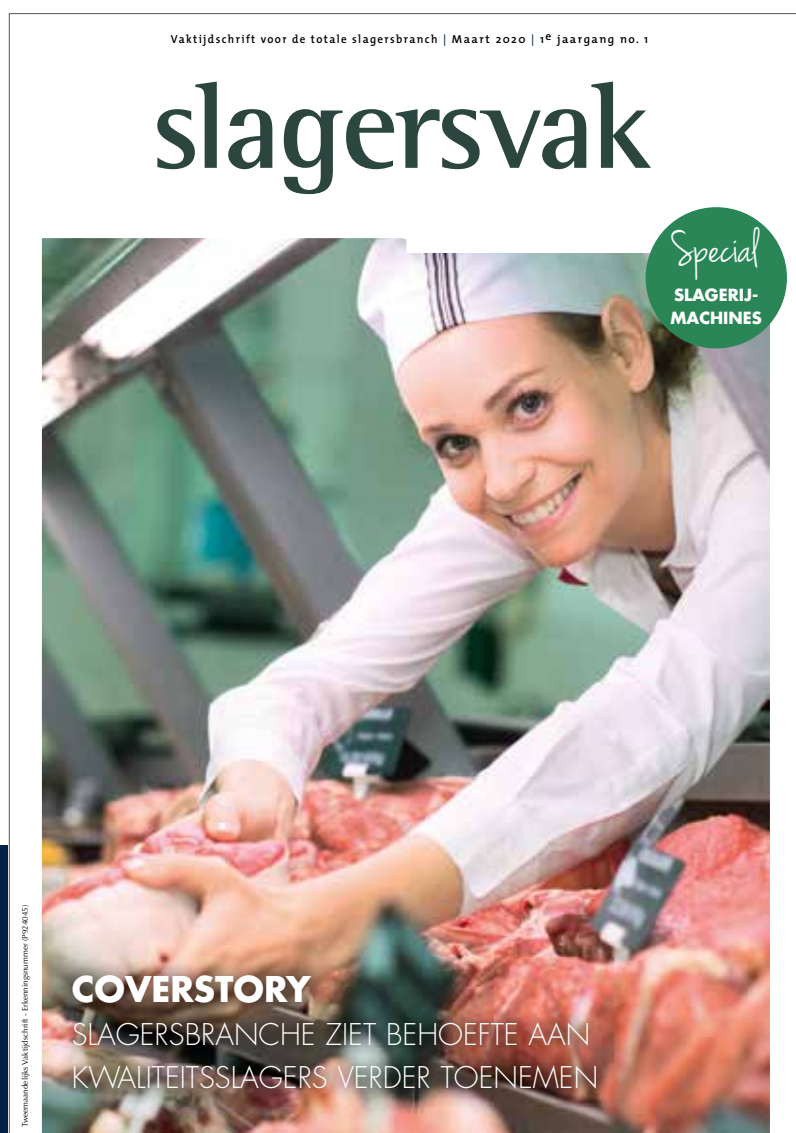
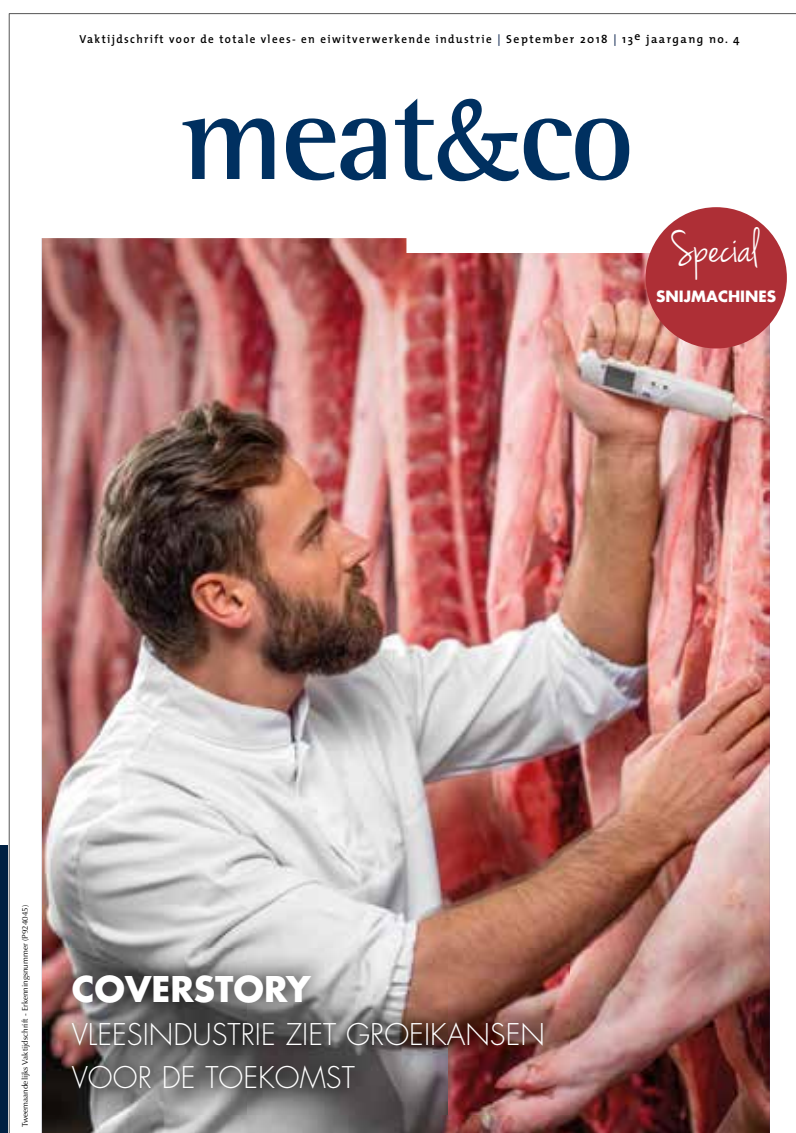


Meer informatie: De Koningh Coding & Labeling  
Tel. +31 (0)26-741 00 00 | info@dekoningh.nl  
www.dekoningh.nl



# Meat & Co staat VLEESSECTOR TERZIJDE

Met onze vaktijdschriften Meat & Co en SlagersVak staan wij midden in de vleessector; van industrie tot slagerswinkel. Wij staan de branche terzijde om de boodschap vanuit elke schakel van de keten te verspreiden. GPmedia voelt zich verbonden met uw commerciële, marketing- en communicatie-uitdagingen. Heeft u een boodschap die u graag deelt met onze lezers? Neem dan contact met ons op. Wij delen het graag via onze bladen en online kanalen.



Vaktijdschrift voor de totale  
vlees- en eiwitverwerkende industrie

Vaktijdschrift voor de totale  
slagersbranche

### VOOR MEER INFORMATIE:

EMIEL BRUNING | E.BRUNING@GPMEDIA.NL - KEVIN PEETERS | K.PEETERS@GPMEDIA.NL  
+31 (0)24-3246146 | WWW.MEAT-CO.NL | WWW.SLAGERSVAK.BIZ



# “Bedrijven met continuprocessen VERDIENEN HUN INVESTERING IN ONZE CASEPACKERS **ALTIJD TERUG**”

HAAST ONOPGEMERKT OPENEN DAGELIJKS TIENDUIZENDEN WINKELIERS EN VAKKENVULLERS IN NEDERLAND EN BELGIË, MAAR OOK VER DAARBUITEN, EEN VERPAKKING DIE IS GEVORMD EN GESLOTEN OP EEN CLP CASEPACKER VAN CASE PACKING SYSTEMS (CPS). WAT TE DENKEN VAN KIPNUGGETS VAN EEN INTERNATIONALE FASTFOODKETEN OF DE INGEVROREN AARDAPPELMAALTIJDEN VAN EEN GROTE NEDERLANDSE AARDAPPELVERWERKER? “WIJ ZIJN GROOT GEWORDEN EN STERK GEBLEVEN IN HET VERPAKKEN VAN BEVROREN GROENTEN, MAAR ONZE CASEPACKERS WORDEN OOK VEEL INGEZET OM ZOWEL BEVROREN ALS VERSE VLEES- EN VISPRODUCTEN AUTOMATISCH OP HOGE SNELHEID TE VERPAKKEN IN TRANSPORTDOZEN”, VERTELT SALES COÖRDINATOR JOAN BERKVENNS TIJDENS EEN BEZOEK VAN VAKTIJDSCHRIF MEAT & CO AAN CPS IN STRAMPROY.

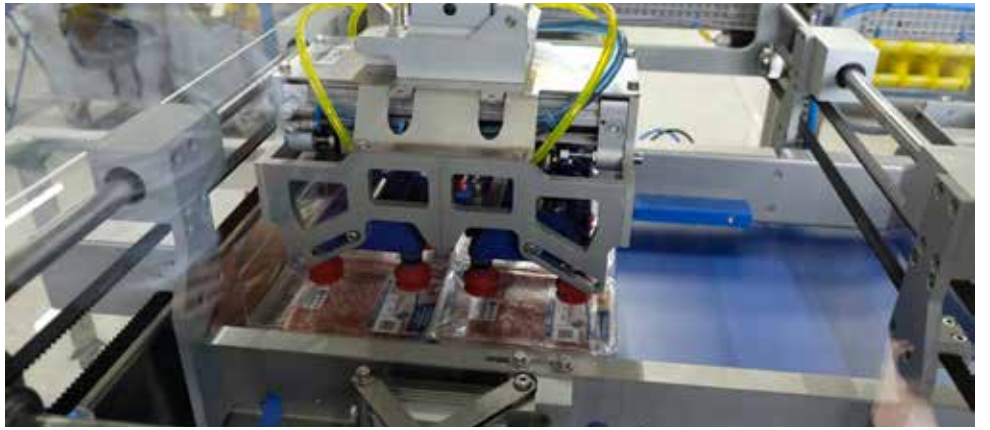
Joan Berkvens gaat voor in de immense werkplaats van CPS. Een aantal CLP Pick & Place Casepackers staat klaar voor uitlevering aan een retailer in Duitsland. Een medewerker toont hoe kip in plastic verpakking op hoge snelheid wordt verpakt in kartonnen trays. De trays worden met een articulerende vacuümkop onder de schouders van de tray geplaatst “Elke serie Casepackers is anders, want elk diepvries- of versproduct is anders”, verduidelijkt Berkvens. “Erwten, bloemkool, hamburgers, nuggets of friet, elk product verhoudt zich anders. Zoals ook de friet van de ene verwerker weer anders is dan die van de andere verwerker. Onze machines worden vooral gebruikt in omgevingen waar ze 24/7 worden ingezet, omdat ze optimaal renderen bij voedingsmiddelenfabrikanten die een continu productieproces hebben.

“De Casepackers zijn”, zo zegt Berkvens, “bedoeld voor het secundair verpakken van vlees, vis, groente, convenience, friet en AGF zowel frozen als vers. “De producten zitten al in de verpakking.

Het gaat dus om pillow bags, stazakken, MAP trays etc., die horizontaal of verticaal in een transportdoos worden verpakt. We beladen ook veel kartonnen trays en kratten, vooral in de vers vleesindustrie. Verse producten gaan meteen het proces in, terwijl bevroren producten opgeslagen kunnen worden. We verpakken in dozen, kratten of kartonnen trays naargelang het systeem dat een retailer of producent hanteert. Maatwerk betekent dat je de oplossing aan kunt passen aan de wensen en het proces van een klant. Bevroren of vers, vijf kilozakken voor grootgebruik of kleine zakken van één kilogram voor retailers. Dat maakt een groot verschil natuurlijk. De casepackers zijn menu gestuurd en uitgerust met verschillende opties, zodat er meerdere formaten verwerkt kunnen worden. Flexibiliteit is enorm belangrijk en CPS biedt deze. Hier in Stramproy zijn we elke dag bezig om dat logistieke proces voor de klant te optimaliseren.”

Hij vult aan: “We verpakken met onze casepackers meer product dan met de hand mogelijk is. Elke aanvraag van een producent of retailer wordt bekeken en beleggen indien nodig dan een technische vergadering met onze engineers en ontwikkelaars om te kijken hoe we iets kunnen ontwikkelen, dan wel of we met de huidige machines uit de voeten kunnen. Neem bijvoorbeeld een niet nader te noemen aardappel en frietfabrikanten in Amerika. Die hebben ook grote papieren zakken in gebruik. En in de Verenigde Staten wordt friet zowel horizontaal als verticaal verpakt. Onze machines kunnen daarin prima voorzien.”





## MAATWERK

Zoende dat maatwerk bij CPS wordt gepredikt. “Een machine moet worden afgestemd en afgesteld op een specifiek product en logistieke proces van de klant. Diepvriesproducten verpakken is heel specialistisch proces”, stelt Berkvens. “Daarnaast moet de machine erg krachtig zijn om continu de vele verschillende producten te kunnen verwerken op dezelfde casepackerlijn. Eerst nemen we de zak gecontroleerd over van de zakkenmaker, daarna verdelen we het product goed in de zak en plaatsen de zak vervolgens een van te voren bepaald pakpatroon in de doos. Dozen dienen goed gevuld en gesloten te worden. Pallets moeten recht blijven staan in een geautomatiseerd logistiek proces, zeker als een pallet meters hoog in een smalle palletplaats in het vrieshuis wordt geplaatst, om ze daarna automatisch in vriestailers naar de eindklant te worden getransporteerd. Stabiël verpakken is daarom een specialiteit van CPS. Overgevoerd staat de doos bol, bij te weinig verpakkingen zakt-ie in, in beide gevallen krijg je geen goede rechte pallets. Door de vele controle en speciale triltechnieken in de casepacker-lijnen krijgen wij alle zaken mooi egaal. Denk bijvoorbeeld aan bloemkool en broccoli, waarin elk roosje een andere dikte, vorm en afmeting heeft, is dat enorm belangrijk.”

Kenmerkend voor de meerwaarde die CPS levert, zijn de machines voor het verpakken van de vleesproducten

zoals kipnuggets en hamburgers wereldwijd. “De zakken die zij gebruiken, zijn wat groter dan de doos. De producten moeten een beetje de vrijheid hebben om zich te verdelen in de verpakking en doos en daarom trillen wij ze aan. Dat is de grote meerwaarde van de machine, die dus meer verpakt dan met de hand mogelijk is. De automatisering in de foodsector gaat snel.”

## AUTOMATISEREN

Berkvens lacht. “Wij zeggen altijd: ‘Eerst organiseren en dan pas automatiseren.’ Het proces in de fabriek moet zo ingericht zijn of kunnen worden dat het te automatiseren is. Het proces van handmatig naar automatisch verpakken betekent vaak ook dat je hiervoor de ruimte moet hebben. Soms moet een verpakkingshal verbouwd worden.” Voorbeelden zijn ter illustratie de achtenzeventig CP201 verpakkinglijnen van de grootse frietverwerker in België hebben staan. “Naast de frietindustrie omarmen nu ook andere sectoren het automatiseren. In het VK gaan bijvoorbeeld druiven en tomaten vanaf de Flowpacker of Sealer naar een Casepacker van CPS.”

Hij benadrukt: “De klant moet met onze machines geld kunnen verdienen. Casepackers moeten daarom snel en flexibel zijn. Als de klant geen geld verdient, doet de machine niet waarvoor deze bedoeld is.”

Ook controle is onderdeel van een geautomatiseerd proces. “Daarom rusten wij lijnen uit met verschillende controlesystemen, waarmee zakken worden gecontroleerd op gewicht, metaaldeeltjes, gaatjes et cetera. Natuurlijk ook gecontroleerd of de gevulde trays of dozen goed op gewicht zijn en goed zijn afgesloten. Ook de etiketten worden gecontroleerd. Al deze elementen worden geïntegreerd in de lijn. Dankzij het camerasysteem wat het etiket leest van het product weten we precies wat er in de doos zit. Dit wordt doorgegeven aan de labelaar die het etiket op de doos zet. Behalve voedselveiligheid is traceerbaarheid ook steeds belangrijker geworden voor de consument. Wij spelen daar met onze systemen op in.”

*Meer informatie: Case Packing Systems (CPS)*

*Tel. +31 (0)495-566 600 | info@c-p-s.nl | www.casepacker.com*

## CPS OP VAKBEURZEN

Segmentatie en maatwerk komt ook terug in het gevoerde beursbeleid van Case Packing Systems (CPS), dat al sinds 1986 opereert binnen de AGF-, vlees- en vissectoren en internationaal actief is, met agenturen en eigen kantoren in diverse landen. “Wij kiezen bewust voor segmentbeurzen. Dat betekent dus dat we als standhouder zijn te vinden op de IFFA en Anuga Food Tec om in contact te komen met de vleesverwerkers en voedingsmiddelenfabrikanten. Voor het fruit kiezen we voor Food Logistica en op Interpack presenteren we meerdere machines voor AGF en vlees”, aldus Joan Berkvens. “Een beurs als Fachpack is ons te algemeen en daarom zie je ons daar niet zo snel. Over deelname aan Empack beslissen we per jaar. Dat is mede afhankelijk van de data van andere vakbeurzen.”



**MASTER®**  
**» BUILDERS**  
SOLUTIONS

**■ - BASF**  
We create chemistry



## Ucrete, 's werelds sterkste vloer sinds 1969

Ucrete is de topper onder de industriële vloeren en meteen de voorkeur van de vleesverwerkende industrie. Ucrete vloeren zijn bestand tegen aantasting door dierlijke vloeistoffen, belastingen op slachtplatforms en temperaturen tot 150°C.

Ucrete voldoet aan de strengste hygiënevereisten en is even eenvoudig te reinigen als roestvrijstaal.



[www.ucrete.basf.com/nl](http://www.ucrete.basf.com/nl)

# Moguntia Food Group

## LANCEERT EFFICIËNTE STARTERCULTUREN

MOGUNTIA FOOD GROUP PRESENTEERT HAAR NIEUWE STARTERCULTUREN MILDSTART FB-CA4, PRESTO START FF-CS2, PÖKELSTART CB-CA2, MOULDSTART PN, DIE ZIJN AFGESTEMD OP DE UITEENLOPENDE BEHOEFTE VAN DE KLANT. DOOR HET GEBRUIK VAN STARTERCULTUREN IS DE PRODUCTIE VAN SMEERBARE EN SNEL RIJPENDE PRODUCTEN NIET ALLEEN GESTANDAARDISEERD, MAAR OOK VEILIGER.

In heel Europa bundelt het Duitse bedrijf de ontwikkeling en productie van starterculturen samen met haar assortiment van bijpassende technologische hulpstoffen en kruidenmengsels. "Dit betekent dat onze klanten profiteren van efficiënte processen, maximale productveiligheid en op maat gemaakte oplossingen die optimaal zijn afgestemd op hun behoeften en processen", legt Konrad Höffmann uit, Business Manager van de divisie starterculturen, en voegt daaraan toe: "Onze starterculturen geven de worst een harmonieus smaakprofiel, zelfs als een korte fermentatie tijd van essentieel belang is".

### VOORDELEN

Höffmann vat de belangrijkste voordelen van het gebruik van starterculturen samen: "Een verhoging van de productveiligheid (vermindering van de hygiënische risico's) en de productkwaliteit (sensorische kwaliteit), controle van het fermentatieproces en niet in de laatste plaats het voorkomen van foutieve producties."

### SELECTIE

Moguntia Food Group biedt een selectie van efficiënte starterculturen die zijn afgestemd op de specifieke behoeften van haar klanten. De textuur, de stabiliteit, het aroma en de houdbaarheid van gefermenteerde worst en vleeswaren kunnen specifiek worden gecontroleerd.

"ONZE STARTERCULTUREN GEVEN DE WORST EEN HARMONIEUS SMAAKPROFIEL, ZELFS ALS EEN KORTE FERMENTATIE TIJD VAN ESSENTIEEL BELANG IS"

### NIEUWE BROCHURE

In de nieuwe brochure over starterculturen geeft het familiebedrijf niet alleen een overzicht van haar uitgebreide aanbod aan starterculturen, maar ook van de karakteristieke kenmerken en mogelijke toepassingsgebieden.

Voor de brochure en meer informatie stuur een e-mail naar [robbert.dehaan@moguntia.com](mailto:robbert.dehaan@moguntia.com) of bezoek de website [www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)

▼ Met de nieuwe starterculturen maakt Moguntia Food Group een doelgerichte controle mogelijk van de textuur, de stabiliteit, het aroma en de houdbaarheid van de rauwe worst.



# Vion SCHERPENZEEL MAAKT KWALITEITSSLAG NA IMPLEMENTATIE **SCHROEFTRANSPORTEURS**

EEN RUIMTEWINST VAN ZO'N 15 STREKKENDE METER, EEN PRODUCTIEVERHOOGING VAN RUIM 10 TON PER DAG EN KWALITATIEF NÓG BETERE VLEESPRODUCTEN: EEN NOODGEDWONGEN VERBOUWING VAN DE KOELRUIMTE VAN FOODBEDRIJ VION IN HET GELDERSE SCHERPENZEEL PAKTE BETER UIT DAN AANVANKELIJK GEDACHT. EEN DOOR VAN BEEK SCHROEFTRANSPORT GEREALISEERDE PRAGMATISCHE MAATWERKOPLOSSING ZORGDE NIET ALLEEN VOOR DE GEWENSTE HERINRICHTING VAN EEN KLEINERE PRODUCTIEVLOER. HET AUTOMATISEREN VAN DE PRODUCTIELIJN MAAKTE OOK KORTE METTEN MET HANDMATIGE, TIJDROVENDE HANDELINGEN. HIERDOOR ZAG VION EEN VERDUBBELING VAN ZIJN PRODUCTIEVOLUME. "DE OPLOSSING HEEFT ZICHZELF DUBBEL EN DWARS BEWEZEN!", ALDUS EMIL VEENENDAAL, TECHNICAL MANAGER BIJ VION.

Gesjouw en gesleep met 175 kilo wegende normwagens behoren bij Vion voortaan tot het verleden. De in totaal 60 wagens, waarmee in blokjes gesneden vlees van en naar kruidenmengers en vulmachines werd gereden, zijn vervangen door een drietal U-vormige trogtransporteurs en twee verticale, deelbare schroeftransporteurs. Volgens Veenendaal is het productieproces door het wegnemen van de normwagens makkelijker, minder fysiek belastend en sneller geworden. "Voorheen bleef het vlees langer in de normwagen staan, wachtende op de volgende handeling. Mensen bepalen het tempo, maar ik heb liever dat een machine het tempo bepaalt. Nu hebben we geen tussenbuffers meer en kunnen we continue blijven produceren, omdat alles in één lijn staat", constateert de Technical Manager. Gevolg? Een aanzienlijke productiestijging van 50-60 ton naar ruim 100 ton vlees per week én kwalitatief betere vleesproducten.

## **RUIMTEBESPARING DOOR VERTICALE SCHROEFTRANSPORTEUR**

Vion telt sinds de oprichting inmiddels 12.445 medewerkers en meerdere slachterijen en verwerkingslocaties in zowel Nederland als Duitsland. Door de toenemende vraag naar uiteenlopende maatvoeringen en verpakkingsvormen vanuit onder meer de VS, China, Japan, Zuid-Korea, Canada, Australië en het Verenigd Koninkrijk, werd de roep om een slice-afdeling steeds groter. De ruim 30 meter lange productieruimte in Scherpenzeel, waar het aan en afrijden van met in blokjes gesneden vlees gevulde normwagens aan de orde van de dag was, werd om die reden gehalveerd. De herinrichting van dezelfde productielijn op slechts de helft van het aantal vierkante meters mocht met recht een uitdaging genoemd worden. Tot groot genoegen van Veenendaal bood Van Beek met onder meer op maat gemaakte verticale schroeftransporteurs de uitkomst. "Het gaat nu haaks omhoog. Het is perfect, alles is nu heel compact bij elkaar. Het mooie van de transportschroeven is, dat ze nu drie meter de hoogte in gaan. Maar als het tien meter moet zijn, kan dat ook!"



*Overzicht van de installatie voor productie bij Vion met de nieuw gemonteerde verticale en horizontale transportschroeven.*



### COMPACTE PRODUCTIELIJN

Peter Verhoeven, sales engineer bij Van Beek, ontwierp de geautomatiseerde, compacte productielijn voor Vion. Hierbij maakte hij gebruik van zowel verticale- als horizontale schroeftransporteurs, waarbij het principe van verticaal transport afwijkt van dat van horizontaal transport. "Bij verticaal transport slingert de schroef het vlees naar de buitenkant, er is sprake van een middelpuntzoekende kracht of centripetale kracht. In combinatie met het toerental ontstaat dan een liftwerking", legt Verhoeven uit. "Bovendien is de productielijn nu veel compacter geworden en de hygiëne sterk verbeterd, doordat de transporteurs afgesloten zijn."

De sales engineer houdt in al zijn ontwerpen rekening met een goede bereikbaarheid voor onderhoudsmonteurs en schoonmakers. Zo voorzag hij de drie trogtransporteurs over de gehele lengte van scharnierbare deksels en maakte hij het casco van de twee verticale, deelbare schroeftransporteurs 180 graden deelbaar. Hierdoor kunnen alle vijf de transporteurs optimaal gereinigd, onderhouden en geïnspecteerd worden. Daarnaast is ook het vullen van de kruidenmengers met één schroeftransporteur geautomatiseerd, voorheen een handmatig proces.

### LUCRATIEVE MAATWERKOPLOSSING

Het staat voor Veenendaal buiten kijf, dat de geïmplementeerde maatwerkoplossing van Van Beek zichzelf heeft bewezen. "De ruimte is verkleind, de productie verhoogd en de hygiëne is door een speciale behandeling van de roestvrijstalen transportschroeven gewaarborgd. Daarbij hebben we een kwalitatief beter product gekregen, omdat er geen tussenbuffers meer zijn: het vlees kunnen we nu meteen verwerken." De implementatie verliep volgens hem vlekkeloos en het project kende geen kinderziektes. De Technical Manager is bovendien

"WE HEBBEN GEEN  
TUSSENBUFFERS MEER  
EN KUNNEN CONTINUE  
BLIJVEN PRODUCEREN"

erg te spreken over de samenwerking met Van Beek. Vion sluit een nieuwe samenwerking in de toekomst dan ook niet uit. Meer nog, het foodbedrijf onderzoekt momenteel mogelijkheden om ook een andere fase in de productielijn te vervangen door transportschroeven. Doel? Het vereenvoudigen en versnellen van het productieproces. "We werken met heel veel transportbanden, die ook heel veel onderhoud vragen. Een transportschroef heeft minder onderhoud nodig, maar is weer niet geschikt voor het verwerken van grote stukken vlees. We onderzoeken nu of we bepaalde transportbanden in het productieproces kunnen vervangen door transportschroeven", besluit Veenendaal.

*Meer informatie:*

*Transportschroeven- en machinefabriek Van Beek B.V.,*

*Tel. +31 (0)416-375 225*

*info@van-beek.nl*

*www.van-beek.nl*

# Toegangscontrole d.m.v. temperatuurmeting

Verklein de kans op de verspreiding van virussen binnen uw bedrijf. Met de thermolock reguleert u de toegangscontrole volledig automatisch en contactloos. Door het gebruik van een slimme thermische camera wordt de lichaamstemperatuur gemeten en spoort u snel potentiële koortsgevallen op.

Interesse of meer informatie?  
[info@wisdomparts.nl](mailto:info@wisdomparts.nl)

**ULMA**

FLOWPACK GEHAKT

80% MINDER RUIMTE MATERIALEN  
15% MINDER KOSTEN MATERIAAL  
60% MINDER PLASTIC DAN TRAYS  
30% MINDER RUIMTE TRANSPORT



*Machines for perfect packaging*

ULMA Packaging B.V. | Technieweg 19a | 4143 HW Leerdam | +31 (0) 345 62 38 00 | [www.ulmapackaging.nl](http://www.ulmapackaging.nl)



Het maakt niet uit wat u verwerkt! Wij leveren het ideale productieklimaat.

[info@munters.nl](mailto:info@munters.nl) | 0172 - 43 32 31 | [info@muntersbelgium.be](mailto:info@muntersbelgium.be) | 015 - 28 56 11 | [www.munters.com](http://www.munters.com)

 **Munters**





# ConFoot: DIRECTE OPLOSSING VOOR SLACHTHUIZEN EN RETAILERS MET (TIJDELIJKE) PROBLEMEN MET OPSLAGCAPACITEIT

HET FINSE BEDRIJF CONFOOT LTD., GESPECIALISEERD IN DE ONTWIKKELING VAN AFNEEMBARE CONTAINERPOTEN DIE DOOR ÉÉN PERSOON GEHANTEERD KUNNEN WORDEN, HEEFT EEN DRAAGBAAR CONTAINER HANDLING-PRODUCT ONTWIKKELD WAARMEE RETAILERS EN SLACHTHUIZEN MET TE WEINIG OPSLAGCAPACITEIT DE BESCHIKKING KRIJGEN OVER EEN DIRECTE OPLOSSING VOOR EEN GROEIENDE (PIEK)VRAAG NAAR OPSLAG.



Koel- en vriescontainers bieden gebruikers de mogelijkheid aan gebruikers om de temperatuur in te stellen op het niveau dat geschikt is voor de betreffende voedingswaren. Door deze koel- en vriescontainers (bekend als reefers of reefercontainers), op ConFoot-containerpoten te plaatsen aan een laad-dok, hebben de medewerkers altijd eenvoudig, snel en veilig toegang tot de goederen in deze containers.

## GEEN CONDENS OF WATER

Normale zee- en opslagcontainers kunnen gebruikt worden voor de extra opslag van non-food producten etc. Door de plaatsing van de containers op ConFoot-containerpoten, raken de container niet de grond en hebben geen problemen met condensvorming en water alsook zware regenval en overstromingen.

Retailers, groothandels en slachthuizen zullen herkennen dat de ruimte bij een laad-dok vaak beperkt is, waardoor het aantal containers dat daar geplaatst kan worden gering is. "Maar er is vaak wel plaats genoeg op de parkeerplaatsen, waarvan een stuk in gebruik genomen kan worden voor het plaatsen van containers op ConFoot-containerpoten", aldus Rob Costongs van ContainerPro. "Deze containers kunnen eenvoudig omgewisseld worden met vrachtwagens, met een trailer met luchtvering, die de lege containers weghaalt en er volle voor in de plaats zet. Hiervoor is slechts één persoon nodig en verder geen andere container handling-apparatuur."

## 'HET VERSCHIL MAKEN'

De Coronacrisis maakte duidelijk dat vleesverwerkende bedrijven, maar ook supermarkten en groothandelsbedrijven, de enige winkels waren die nog geopend mogen zijn. "Dit omdat ze een vitaal onderdeel uitmaken van de voedselvoorziening voor onze samenleving. Het gaat hierbij om meer dan alleen klanttevredenheid. Ter voorkoming van het risico op lege winkelschappen kunnen een paar extra voorraad containers juist het verschil maken", zegt Costongs. Ook zonder crisis, maar bij een tijdelijke (piek)vraag naar meer opslag, bieden de ConFoot-containerpoten een goede oplossing.

Meer informatie: ContainerPro (Rob Costongs)

Tel. +31 (0)6-22802936 | sales@containerpro.nl | www.containerpro.nl

# DOMINO BENELUX

## verschuift focus op klantbeleving, SERVICE EN DE MENSEN ACHTER HET BEDRIJF

ALS INTERNATIONALE SPELER OP HET GEBIED VAN DE ONTWIKKELING EN PRODUCTIE VAN CODEER-, MARKEER- EN PRODUCTTECHNOLOGIEËN, HEEFT DOMINO PRINTING SCIENCES SINDE OPRICHTING IN 1978 EEN STEVIGE REPUTATIE OP GEBOUWD. DIE REPUTATIE ZORGT ERVOOR DAT MEN IN DE INDUSTRIE INMIDDELS GOED BEKEND IS MET DE PRODUCTEN EN TECHNOLOGIEËN. DOMINO BENELUX VERSCHUIFT NU DE FOCUS NAAR KLANTBELEVING, SERVICE EN DE MENSEN ÁCHTER HET BEDRIJF. PETER VAN RIEL, DIRECTEUR VAN DOMINO BENELUX, VERTELT MEER OVER DIT NIEUWE CONCEPT.

“We leggen voortaan de focus op klantbeleving en de mensen van Domino en wat minder op onze producten. Die kent iedereen namelijk wel, maar kennen ze onze mensen ook? Zij maken immers het verschil voor de klant”, licht Van Riel toe. “Op Empack dit jaar zullen onze mensen op de voorgrond treden. Op de Domino-stand laten we een afspiegeling zien van het hele team; naast de mensen van de sales, zullen ook leden van het Customer Service Team, de Helpdesk, Projectengineers en Aftermarket aanwezig zijn. Er zal dus een compleet team staan dat er dagelijks voor zorgt dat de klant volledig ontzorgd wordt.”

### STAP RICHTING SMART INDUSTRY

Ook richt Domino de focus meer op service en het maximaliseren van de uptime van de klant. Daarbij speelt de Domino-cloud een belangrijke rol. “Onze printers werken steeds meer met een cloud-service, zodat we ondersteuning kunnen bieden op afstand. Bij een deel van de printers

wordt deze service al geboden en dat wordt de komende tijd doorontwikkeld naar al onze producten”, aldus Van Riel.

Met de Domino-cloud vindt continu data-verzameling plaats waardoor de machine op afstand kan worden bewaakt door proactieve identificatie en diagnose van problemen. “Bij bijvoorbeeld een foutdetectie of als er een onderdeel vervangen moet worden, krijgen wij een melding, vóórdat het tot uitval van de productielijn leidt. Wij kunnen dan al proactief contact opnemen met de klant. Alles is erop gericht om kostbare downtime te beperken”, vult hij aan.

### BEGIN VAN VEEL NIEUWS

De verlegging van de focus betekent echter niet dat de product- en technologieontwikkeling stil komt te staan. In tegendeel. Domino is onderdeel van Brother Industries; een bedrijf dat enorme expertise heeft op het gebied van printen en daar ook de technieken voor in huis heeft. “Er is een mooie samenwerking ontstaan tussen de R&D-afdelingen van Brother en Domino. Binnenkort brengen wij een eerste product op de markt waarin deze samenwerking tot uiting komt, namelijk de Thermal Inktjet Gx. De introductie van deze printer is het begin van veel nieuws dat nog komen gaat”, vertelt Van Riel.

*Meer informatie: Domino Benelux  
Tel. +31 (0)30-2955911  
[www.domino-printing.com](http://www.domino-printing.com)*





# DE PERFECTE HOMESTYLE COATING

Om u te helpen consistent homestyle gecoate producten van hoge kwaliteit te leveren, biedt Marel een volledige lijnoplossing. De kern hiervan is de RevoBreder.

## Waarom kiezen voor een Marel RevoBreder?

- **De meest authentieke homestyle coating**  
– door een unieke drum.
- **Vermindert manuele handelingen, verhoogt het productievolume**  
– met innovatieve distributiefunctie.
- **Flexibele multifunctionele machine**  
– flatbed en drum configuratie in één machine.



[marel.com/RevoBreder](https://marel.com/RevoBreder)

## Wij staan aan uw zijde. Met de Weber Remote Service.

Met behulp van onze digitale oplossingen ondersteunen wij u efficiënt en snel bij service. Zonder technici ter plaatse. Zodat uw productie stabiel en soepel blijft lopen.

Lees meer over de Weber Remote Service en de diensten van de Weber Guardian!

[www.weber-guardian.com](http://www.weber-guardian.com)



**weber**