



Thema processing: investeren loont

**Nieuwe Food Top 100
komt eraan**

**Ketenpartners
zien brood in Bôle**

Volg de evolutie



De technologie om ons heen is voortdurend in ontwikkeling om het ons gemakkelijker te maken. Het principe blijft ongewijzigd, maar de technologie evolueert. De nieuwe RV-multiheadweger bevindt zich in een klasse apart; ze verlegt technische grenzen om uw bedrijf een voorsprong te geven.



SNELLER

De RV-multiheadweger biedt ongeëvenaard hoge productiesnelheden en snelle productwisselingen.

STERKER

Uitmuntende weegprestaties, ook in moeilijke omstandigheden. Waterdichte constructie, voor optimale bedrijfstijden en een minimum aan onderbrekingen.

SLIMMER

De laatste touchscreen-technologie voor extra gebruiksvriendelijkheid.

GROENER

Drie bedrijfsmodi waarmee het energieverbruik tot 20% kan worden verlaagd.

www.ishidaeurope.nl



The NEW **RV**
The **Evolution** of multiheads

Voor Nederland gelieve te contacteren: Ishida Europe B.V. De Dieze 5, NL-5684 PR BEST
T: +31 (0)499 39 36 75 F: +31 (0)499 39 18 87 E-mail: info@ishida.nl www.ishidaeurope.nl

Relax
it's
Ishida



Bij de voorpagina:

Investeren in efficiënte machines loont, blijkt onder meer bij Fishmasters. Daar werd bijvoorbeeld een flinke kwaliteitsslag gemaakt, zodat het bedrijf nu ook binnen de foodservice op een groter marktaandeel rekent. Thema processing equipment, vanaf pagina 16.

Mixed

4 Kort nieuws uit de sector

Food Top 100

8 Bekendmaking ranglijst tijdens symposium

10 Omzet foodindustrie stijgt



12 Tekort aan vakmensen dreigt



Inhoud

nr. 2 - 25 maart 2014

HAS Food Experience

32 Stoepgroente en hippe boon



Processing equipment

16 Productinnovatie Fishmasters met nieuwe machines

21 Weipoederfabriek Valio verbetert droogproces

22 Productnieuws processing: Arodo vullijnen

23 Interpack: vraag naar machines neemt toe

25 Productnieuws processing: Installatie voor legen big bags

26 Compacte tunnelvriezer

28 Productnieuws processing: Luchtgordijnen verbeterd

NVVL

35 Broodje gezond of broodje aap

Zeven Landen Studie

36 Website ontsluit 50 jaar voedingsonderzoek

LDL-cholesterolverlager

38 Bacterie met sterallures

Productnieuws

42 Nieuwe blikjeslijn

Duurzame soja

48 Streven naar acceptatie

Streekbrood

29 Ketenpartners stappen in bakwaardige tarwe

Service

50 Cartoon, agenda en colofon

Kort nieuws

► Heinz sluit Turnhout

H.J. Heinz gaat zijn Belgische productielocatie in Turnhout sluiten. Daarmee komen zo'n 150 arbeidsplaatsen in de productie en 45 kantoorbanen te vervallen. Het Amerikaanse bedrijf wil de productie overhevelen naar het Engelse Telford en enkele onderaannemers omdat de loonkosten dan lager uitpakken.

► Bedrijven verbeteren milieubeleid

9 van de top-10 voedingsmiddelenbedrijven hebben hun sociaal en milieubeleid verbeterd. Dat blijkt uit de Behind the Brands ranglijst van Oxfam Novib. Hierbij worden grootste voedingsmiddelenbedrijven beoordeeld op hun beleid op het gebied van vrouwen en arbeidsrechten, klimaat, land- en watergebruik, de behandeling van kleine boeren en transparantie. Nestlé, Unilever en Coca-Cola staan opnieuw op 1, 2 en 3 in de ranking. PepsiCo moet plek 4 nu delen met Mondelez.

► Hoogwater commercieel directeur

Willem Hoogwater is begonnen als nieuwe commercieel directeur van FrieslandCampina DMV in Veghel. Hij is ook lid van het management team. Hoogwater werkte 8 jaar voor het bedrijf in de VS, Duitsland en India.

► Nieuw Nespresso-apparaat

Nestlé brengt in de VS en Canada een nieuw Nespresso-apparaat op de markt: het VertuoLine systeem. Het apparaat zet zowel een grote koffie in Amerikaanse stijl als espresso's.

► Unilever verkoopt Bifi

Unilever verkoopt de vleessnackactiviteiten, de merken Bifi en Peperami, aan het Amerikaanse Jack Link's, bekend van Beef Jerky.

► Bijna niemand erkent te veel te eten

Slechts 9 procent van de Nederlanders geeft aan te veel te eten. Dat blijkt uit de Foodmonitor gehouden onder 756 consumenten van 16 jaar en ouder. De Foodmonitor noemt de uitkomst bijzonder omdat onlangs gepubliceerde cijfers van het CBS laten zien dat 40 procent van de Nederlanders overgewicht heeft.

► Iglo investeert 74 miljoen

Iglo gaat 74 miljoen euro investeren om jaarlijks 8 tot 15 nieuwe producten in Europa op de markt te brengen. Het bedrijf denkt ook aan ontbijtproducten. In Nederland is een marketingcampagne gestart, met nieuw logo, nieuwe slogan en nieuwe verpakking.

► Vion sluit Duitse slachterij

Vion wil de varkensslachterij in het Duitse Lingen 'zo snel mogelijk' sluiten. Hierdoor raken 104 medewerkers hun baan kwijt. Na het wegvallen van een grote klant in 2008 liep het aantal aangevoerde varkens terug. Het bedrijf wist geen andere klanten binnen te halen.

Mixed

Mondelez en Bosch introduceren Tassimo



OOSTERHOUT - Mondelēz International en Bosch lanceren het huishoudelijke apparaat voor koffie en thee Tassimo in Nederland. Sinds 3 maart zijn het apparaat en de bijbehorende T-disc pods verkrijgbaar bij een aantal elektronikaketens. De pods liggen ook bij Albert Heijn. Het Tassimo-systeem gebruikt de gepatenteerde 'Intel-librew' barcode-technologie, die de barcodes op de T-disc pods leest om elke drank onder optimale omstandigheden te bereiden. "Denk hierbij aan de exacte hoeveelheid water, de juiste bereidingstijd en de precieze temperatuur. Men kan verschillende drankjes één voor één bereiden zonder dat de smaken elkaar beïnvloeden. Het Flowheating systeem van Bosch verwarmt het water direct, zodat voorverwarmen niet nodig is, ook niet na het bereiden van een aantal drankjes", aldus het persbericht. In Nederland zijn 20 verschillende warme drank-variaties verkrijgbaar, waaronder de recentelijk geïntroduceerde premium koffie, Velours noir. Daarnaast maken ook internationale succesmerken zoals Jacobs koffie, Twinings thee en Milka deel uit van het aanbod. Machines zoals de Tassimo, het Nespresso-apparaat, de Senseo en de Beertender zijn aantrekkelijk voor voedingsmiddelenfabrikanten omdat ze verkoop van de eigen producten stimuleren. Wie een apparaat heeft aangeschaft, blijft het merk immers trouw. Ze worden daarom ook wel haveps (Huishoudelijke Apparaten Voor Verkoop Eigen Product) genoemd. Als zo'n havep zich eenmaal gevestigd heeft, gaan andere levensmiddelenfabrikanten daar vaak op inspelen met 'koekoeks-eieren', producten die in het apparaat van het concurrerende bedrijf passen.

Jan Zandbergen breidt uit



VEENENDAAL - Jan Zandbergen BV is gestart met de bouw van extra opslagcapaciteit voor diepgevroren producten. De koel- en vriescapaciteit wordt door de uitbreiding verdubbeld tot 9000 vierkante meter. "Daarmee worden we één van de grotere voorraadbeheerders van vlees in Europa." Jan Zandbergen BV stelt dat de huidige capaciteit met de moderne koel- en vrieshuizen en de geavanceerde shockvriezers niet voldoende is. De vleesimporteur is de laatste jaren sterk gegroeid en verwacht ook de komende jaren zich verder te ontwikkelen. Op het eigen terrein in Veenendaal wordt daarom een vrieshuis gebouwd (op de afbeelding rood gemarkeerd) met nog eens 14.000 extra palletplaatsen, goed voor zo'n 12.500 ton opslagcapaciteit. Het vrieshuis wordt ingericht met een automatisch kranensysteem. Ook komen er enkele laad- en losdocks bij en wordt de expeditieruimte uitgebreid. Verwacht wordt dat het geheel in het eerste kwartaal van 2015 operationeel is. Het grote voordeel van de uitbreiding is dat alle bedrijfsonderdelen en de complete voorraad op één locatie komen, wat praktischer is voor het overzicht en de bedrijfsprocessen, meent Jan Zandbergen BV.

Graanverwerker Nidera in Chinese handen

ROTTERDAM - De Nederlandse handelsmaatschappij in agrarische commodities Nidera komt grotendeels in Chinese handen. Het Chinese staatsbedrijf Cofco neemt een meerderheidsbelang van 51 procent in de graanhandelaar. Nidera had in 2010 een omzet van zo'n 7,7 miljard euro, waarvan naar schatting driekwart in food. Het bedrijf verwerkt jaarlijks bijna 30 miljoen ton aan goederen, zoals granen, soja, plantaardige oliën, rijst en zaden. De klanten zijn bedrijven in food, feed en bio-energie in Europa, Noord-Afrika, het Midden-Oosten en Azië. China wil met de overname meer controle krijgen over de prijzen van grondstoffen en toegang verwerven tot de graanverbouwende regio's, zoals Rusland en Latijns-Amerika.



De Europese Unie zet zich in om consumenten te beschermen en ze in staat te stellen op basis van heldere informatie de juiste keuzes te maken. Maar soms gaat het verkeerd.

Een voorbeeld daarvan is de verplichte waarschuwing die sinds 15 februari op kuipjes van de cholesterolverlagende Becel pro-activ staat. 'Dit product is niet bedoeld voor mensen die hun bloedcholesterolgehalte niet onder controle moeten

Pepsi introduceert Next in Nederland

UTRECHT - Pepsi introduceert Pepsi Next, met 30 procent minder suiker en stevia-extract. Het merk spreekt van de "grootste innovatie op de Nederlandse colamarkt in ruim 20 jaar".

Nederland is, na Australië en Frankrijk, één van de eerste landen waar het product verkrijgbaar is. Pepsi stelt met de nieuwe colavariant als eerste A-merk cola in te spelen op de trend om bewuster met voeding om te gaan, met behoud van smaak. "Met Pepsi Next creëert Pepsi een nieuwe colasoort in de frisdrankmarkt, tussen de traditionele, met suiker gezoute cola's en de cola's die geen suiker bevatten." Pepsi Next is een aanvulling op het bestaande assortiment. De frisdrank is, net als de bestaande varianten, verkrijgbaar in 1,5 liter flessen, 0,5 liter flessen en 0,33 liter blikjes in een 4-pack. De lancering wordt vanaf april ondersteund met een tv-commercial, POS-materiaal, tastings op de winkelvloer, sampling en promoties. Eerder werd Pepsi Next ook in de VS gelanceerd, maar dat was een frisdrank met minder suiker en met zoetstoffen. Vorig jaar werd aspertaam uit de Amerikaanse variant gehaald.



RotterZwam start crowdfunding

ROTTERDAM - RotterZwam, dat in het voormalige zwemparadijs Tropicana gevestigd is, is een crowdfunding-actie gestart om de productiecapaciteit uit te breiden. Siemen Cox en Mark Slegers van het bedrijf willen van 5 kilo oesterzwammen per week uitbreiden naar 50 kilo per week. Daarvoor is 20.000 euro nodig. RotterZwam gaat het geld van de crowdfunding besteden aan extra kweekruimtes, een mengmachine, een ventilatiesysteem, een klimaatinstallatie en luchtfiltering.

De zwammen in het voormalige zwembad worden gekweekt op koffiedik, dat afkomstig is van een sandwichketen op het Centraal Station.

Corbion-bestuurders Hoetmer en Kramer vervangen

DIEMEN - Corbion-CEO Gerard Hoetmer en CFO Koos Kramer treden op 12 mei terug. De Raad van Commissarissen draagt Tjerk de Ruiter voor als nieuwe CEO en Eddy van Rhede van der Kloot als nieuwe CFO.

Als de aandeelhouders instemmen met de voordracht zullen De Ruiter en Van Rhede van der Kloot samen met de nieuwe Chief Technology Officer (CTO) Sven Thormählen de Raad van Bestuur van Corbion vormen. Tjerk de Ruiter (54) is CEO en President van LS9 Inc., een industrieel biotechnologiebedrijf dat is gevestigd in San Francisco. Eerder werkte hij 12 jaar bij Danisco en 11 jaar bij Quest International. Eddy van Rhede van der Kloot (50) is SVP Finance bij Corbion in Amsterdam. Daarvoor was hij gedurende 7 jaar CFO van Purac, een divisie van CSM. Hij begon zijn carrière bij Unilever.

Corbion is de voortzetting van CSM, dat in juli vorig jaar de verkoop van Bakery Supplies en de naam CSM afrondde. De delen van de onderneming die worden voortgezet zijn Purac en Caravan Ingredients.

Niet niet

houden'. De waarschuwing moet op de verpakking staan op grond van EU-verordening 718/2013. De verplichte vermelding moet ervoor zorgen dat het product de doelgroep bereikt en dat onnodige consumptie door niet-doelgroepen vermeden wordt. Een nobel streven, maar de waarschuwing schiet zijn doel totaal voorbij. In de nieuwe tekst staat namelijk een dubbele ontkenning. In de reclame worden doorgaans geen ontkenningen gebruikt, omdat die door lezers over het hoofd worden gezien. Ze lezen dan het tegenovergestelde van wat bedoeld wordt. Met twee keer 'niet' is de kans op het verkeerd begrijpen van de zin nog groter. De door EU-wetgeving verplichte aanduiding vervangt het veel duidelijkere gebruikadvies dat eerst op de kuipjes stond. Eerder stond er namelijk op de verpakking: 'Dit product is uitsluitend bedoeld voor mensen die hun bloedcholesterol willen verlagen'. Die tekst had dezelfde strekking, maar was een stuk begrijpelijker.

Bij de beoordeling van generieke gezondheidsclaims enkele jaren geleden was ook een discussie over de bewoording. De EU beoogde consumenten beter beschermen tegen onjuiste claims, consumenten duidelijkheid te verschaffen en voor eerlijke concurrentie te zorgen doordat in de hele EU dezelfde regels gelden. De officiële formuleringen waren echter vaak zo lang en voor consumenten zo onbegrijpelijk dat de EU naderhand besloot enige flexibiliteit in de bewoordingen toe te staan. Na het hele traject konden lidstaten toch weer hun eigen beleid gaan voeren en bleek de harmonisatie een wassen neus. Voor de waarschuwing voor plantensterolen is geen sprake van ongelijkheid: in de verordening staat ook in andere talen een dubbele ontkenning. De waarschuwing is dus overal even onbegrijpelijk.

Norbert van der Werff, redactiecoördinator

Reacties op evmi.nl

"Het gebeurt niet omdat het is verboden". Zo'n kinderlijke reactie heb ik in mijn werkzame leven nog nooit meegemaakt! Als deze bewering waar zou zijn, zouden we leven in een paradijs zonder politie, rechtbanken en gevangenissen. Ik zou de woordvoerder van Nebafa adviseren om eens een mediatraining te volgen en de ogen te openen voor de realiteit. Denk alleen maar eens aan de paardenvleesaffaire... Natuurlijk worden er in de veehouderij ook geen hormonen en antibiotica gebruikt (want dat is verboden.) Ja ja, welterusten."

Hans Heier over 'Geen L-cysteïne van haar naar Nederlandse bakkers'. Hierin stelt de vereniging van Nederlandse fabrikanten van bakkerijgrondstoffen Nebafa na een inventarisatie onder de leden dat producenten van bakkerijgrondstoffen geen L-cysteïne (E920) uit mensenhaar leveren omdat dat op grond van Europese regelgeving verboden is...

"Gisteravond het programma gezien en als men goed geluisterd en gekeken heeft, vertellen de personen dat er wel degelijk mensenhaar gebruikt wordt, maar men dit niet vermeld. Het is niet terug te vinden in het product en dus vermelden ze het niet, omdat ze weten dat het verboden is. Hier waren ze erg duidelijk in. [...] Keuringsdienst van Waarde, echt een topprogramma!

A.van Vlijmen is fan van de Keuringsdienst van Waarde.

"Natuurlijk worden er geen dierlijke materialen gebruikt om cysteïne te maken. Veel te duur. In China echter, gaat men iets creatiever om bij de fabricage van aminozuren. Een reden temeer om alle Aziatische importen kritisch tegen het licht te houden. Het is terecht dat NEBAFA dit broodje aap verhaal professioneel toelicht. Het lijkt erop dat de KvW meer oog heeft voor kijkcijfers dan inhoudelijk juiste informatie."

IJsbrand Velzeboer is minder positief over de uitzending.

"Wat een goed initiatief van het Voedingscentrum. En bij gebruik is het verbazend hoe goed het werkt (en hoe weinig je eigenlijk nodig hebt). Een zeer praktisch handvat dus dat ik iedereen kan aanraden... Voedingscentrum, mijn complimenten en bedankt voor dit praktische handvat.

Gert-Jan Hemmers is blij met het Eetmaatje tegen voedselverspilling van het Voedingscentrum en Albert Heijn, die klanten bij aanschaf van een pak AH rijst of pasta gratis konden meenemen.

Dit is een zinloze verspilling van plastic voorwerpen. Dacht u werkelijk dat veel mensen dit ding zullen gaan gebruiken voor het doel dat u in gedachten hebt? U wilt toch zoveel mogelijk verkopen? Schijnactie."

J. Bouma meent dat AH uit is op onze centen en niet strijdt tegen voedselverspilling.

Mixed

'Grens aan testen op voedselveiligheid'

WAGENINGEN – Er zitten grenzen aan het testen op voedselveiligheid. Meer testen of betere testmethodes zullen de voeding niet wezenlijk veiliger meer maken. Wel zijn nog verbeteringen mogelijk door de veiligheidscultuur in de voedingsmiddelenindustrie te verbeteren.

Dat zei prof. dr. Han Joosten in zijn inaugurele rede bij de aanvaarding van het ambt van buitengewoon hoogleraar Levensmiddelenmicrobiologie (European Chair in Food Safety Microbiology) aan Wageningen University. De ontwikkeling en het gebruik van betrouwbare testmethoden heeft onmiskenbaar bijgedragen aan de vooruitgang die is geboekt in de microbiologische veiligheid van producten, maar nu is een verzadigingspunt bereikt, vindt hij. Hij plaatst kanttekeningen bij de nadruk die vaak gelegd wordt op testen, als middel om een hogere voedselveiligheid te bereiken. "De vraag kan worden gesteld of er ooit uitbraken zijn geweest die voorkomen hadden kunnen worden met betere testmethoden. Het antwoord daarop is waarschijnlijk nee", meent Joosten.

Incidenten rond voedselveiligheid geven vaak de indruk dat het voeding tegenwoordig niet veilig zou zijn, zegt hij. Bij bacteriologische verontreinigingen van voedsel blijkt echter na analyse dat menselijke factoren meestal de uitbraak veroorzaakten.

Volgens Joosten is er wel voldoende wetenschappelijke kennis over manieren waarop het gevaar ingedamd kan worden, maar wordt dat niet altijd ingezet. "Vaak is een gebrek aan training daarvan de oorzaak. En in sommige gevallen prevaleren commerciële doelen bewust boven de verplichting om gevaren in te schatten en te beheersen. Hierdoor lopen consumenten onnodig risico's."



Listeria-infecties nemen toe



Foto Robert Koch Instituut.

PARMA – Het aantal gevallen van Listeriose, de ziekte veroorzaakt door infectie met *Listeria monocytogenes*, is in 2012 in de EU toegenomen. Campylobacteriose daalde licht, salmonellose daalde sterker.

Het aantal Listeria-infecties neemt al vier jaar toe, blijkt het rapport van EFSA en ECDC over zoönosen en door voeding overgebrachte ziekten in de EU, over 2012. In 2012 werden 1642 gevallen van listeriose gemeld, 10,5 procent meer dan in 2011. De ziekte komt vooral voor bij mensen van 75 en ouder, zwangere vrouwen en mensen met een verzwakt immuunsysteem.

Listeria-infecties komen veel minder voor dan infecties van *Campylobacter* of *Salmonella*, maar lijden vaker tot sterfgevallen en in het geval van zwangere vrouwen tot een vroeggeboorte. Listeria werd het meest aangetroffen in vis- en vleesproducten, met name gerookte vis en gesneden ham.

Campylobacteriose is de meest gerapporteerde door dieren op mensen overgebrachte ziekte, met 214.000 gemelde gevallen. Het aantal gevallen van Campylobacteriose daalde in 2012 licht, voor de eerste keer in vijf jaar. "Het is echter voorbarig te suggereren dat dit het begin is van een dalende trend", aldus EFSA en ECDC. De Campylobacter-bacterie is met name terug te vinden in kippenvlees. Salmonella-infecties namen wel voor het zevende achtereenvolgende jaar af. Volgens het rapport komt dat voornamelijk door de beheersprogramma's van de lidstaten en de Europese Commissie voor Salmonella in pluimveevlees.

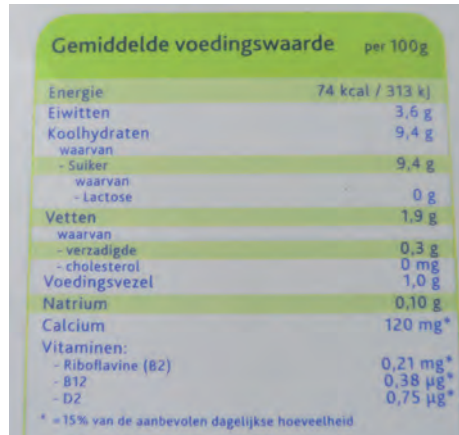
De grootste uitbraak in 2012 door een voedingsmiddel betrof het Norovirus dat werd verspreid op scholen in Duitsland via geserveerde aardbeien uit de diepvries. Op de foto Ehec-bacteriën van de stam O104:H4. Foto Robert Koch Instituut.

Kort nieuws

FNLI komt met handleiding etiketteren

RIJSWIJK – De FNLI heeft een nieuwe handleiding ontwikkeld om bedrijven te helpen bij het invoeren van de nieuwe etiketteringsverordening. In de handleiding wordt uitgelegd welke voorschriften met de invoering van de Europese Verordening 1169/2011/EG veranderd of nieuw zijn. Zo bevat de handleiding een checklist waarmee fabrikanten kunnen nagaan of de etiketten voldoen aan de verplichte onderdelen.

De grootste veranderingen op het etiket hangen samen met de minimale lettergrootte, de voedingswaarde-declaratie, vermelding van herkomst en het in een vet lettertype plaatsen van allergenen. De verplichte informatie moet vermeld worden in letters van minimaal 1,2 millimeter hoog. Voor kleine productetiketten zijn er bepaalde uitzonderingen. De handleiding is op te vragen bij de FNLI (via een mail naar secretariaat@fnli.nl). Voor leden is de handleiding gratis, niet-leden betalen 250 euro.



Gemiddelde voedingswaarde per 100g	
Energie	74 kcal / 313 kJ
Eiwitten	3,6 g
Koolhydraten	9,4 g
waarvan	
- Suiker	9,4 g
- Lactose	0 g
Vetten	1,9 g
waarvan	
- verzadigde	0,3 g
- cholesterol	0 mg
Voedingsvezel	1,0 g
Natrium	0,10 g
Calcium	120 mg*
Vitaminen:	
- Riboflavine (B2)	0,21 mg*
- B12	0,38 µg*
- D2	0,75 µg*

* = 15% van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid

8 miljoen voor innovatiecentrum Eat2Move

WAGENINGEN – De provincie Gelderland ondersteunt een nieuw topcentrum voor innovatie rond voeding en bewegen met 4 miljoen euro. De acht betrokken Gelderse organisaties op het gebied van sport, voeding en gezondheid steken ook 4 miljoen in het samenwerkingsverband.

Provinciale Staten van Gelderland stellen 2 miljoen euro beschikbaar voor de periode 2014-2017 en reserveert 2 miljoen euro voor de periode 2018-2020. Het initiatief gaat voor de zomer van start en heeft een looptijd van zes jaar.

Met het geld gaan extra onderzoekers aan de slag om nieuwe kennis over de specifieke voedingsbehoefte bij prestatie en herstel aan te leveren. Eat2Move koppelt kennisontwikkeling direct aan innovatietrajecten met bedrijven om producten en diensten te ontwikkelen voor de sport en zorgpraktijk. Binnen Eat2Move werken Wageningen University, Ziekenhuis Gelderse Vallei, InnoSportNL, NOC*NSF, Hogeschool van Arnhem en Nijmegen, NIZO food research, FrieslandCampina en Sport Centrum Papendal samen. Wageningen University is de zogenoemde penvoerder.

Eat2Move richt zich onder meer op de voedingsstatus en het gezondheidsprofiel van sporters. Zo wordt geanalyseerd of er tekorten aan voedingsstoffen zijn en wat nodig is om herstel te optimaliseren. Ook kunnen bijvoorbeeld voedingsmiddelen worden ontwikkeld en getest met specifieke eiwitten, gericht op spieropbouw en herstel van spierkracht na een operatie.

Wessanen verkoopt dochter Natudis

AMSTERDAM – Wessanen heeft Natudis verkocht aan Vroegop Ruhe & Co. De verkoop past in de strategie van Wessanen om de eigen merken in de gezonde en duurzame markt in Europa verder uit te bouwen. Natudis is volgens Wessanen het grootste verkoopkanaal van biologische en reform-producten (7500 producten, 350 leveranciers) in de Benelux. Hieronder vallen ook Kroon (Nederlandse versgroothandel) en Hagor (distributeur van biofood in België). Natudis is tevens eigenaar van de Natuurwinkel-franchiseformule in Nederland.

Vroegop is een Nederlandse groothandel en importeur van (biologische) aardappelen, groenten, fruit en exoten, en een logistiek dienstverlener van voedingsmiddelen voor de foodservice en retail. "Natudis past als organisatie heel goed bij ons, want hun kennis en ervaring met biologische voeding is van toegevoegde waarde voor ons", reageert Pieter Vroegop. "Wij beschouwen deze overname als een verrijking van ons bedrijf". De verkoop moet overigens nog worden goedgekeurd door de Nederlandse autoriteit consument & markt ACM.

► Inschrijving Food Valley Award

De inschrijving voor de tiende editie van de Food Valley Award is van start gegaan. Direct aanmelden of een innovatie voordragen kan via www.foodvalleyaward.nl.

► Unilever partner IFAD

Unilever wil de leefomstandigheden van kleine boeren wereldwijd verbeteren. De onderneming is daarom voor de duur van 5 jaar een publiek-prievaat partnerschap aangegaan met het International Fund for Agricultural Development (IFAD).

► Logo verantwoorde soja

Producenten die verantwoorde soja kopen, kunnen het logo van de Round Table on Responsible Soy (RTRS) op hun verpakkingen plaatsen. Door dit initiatief kunnen de zogenoemde Credit Buyers zichtbaar maken dat ze de productie van duurzame soja ondersteunen.

► Hema sluit 2 bakkerijen

Hema sluit de bakkerijen in Haarlem en Winschoten. In totaal worden in Nederland 65 arbeidsplaatsen geschrapt, bij de bakkerijen, het hoofdkantoor in Amsterdam en het distributiecentrum. De bakkerij in Winschoten en Haarlem gaan in maart en april dicht. Medewerkers worden deels herplaatst.

► CFO Tewarie weg bij Vion

Kenaad B. Tewarie is geen CFO meer van Vion. De Raad van Commissarissen van Vion Food Group heeft zijn aftreden in februari bekendgemaakt. Tewarie was op 1 september 2013 als CFO begonnen bij het concern.

► Heemveld zusterbedrijf Zuivelhoeve

Roerink Food Family start het biologische kaasbedrijf Heemveld BV. De kaasproducent is een zusterbedrijf van onder meer Zuivelhoeve en Heksenkaas. Duitsland wordt gezien als grootste afzetmarkt.

► Kweekvleesburger in Leiden

Bezoekers van Museum Boerhaave in Leiden kunnen tot en met 13 april het eerste stukje kweekvlees bewonderen.

► Dijkhuizen boegbeeld topsector

Aalt Dijkhuizen wordt het nieuwe boegbeeld van de topsector Agri&Food. Dat werd bekend bij zijn afscheid als voorzitter van de raad van bestuur van Wageningen UR. Hij volgt Cees 't Hart van FrieslandCampina op, die deze functie per 15 maart heeft neergelegd.

Food Top 100 op 6 mei onthuld



Tekst: Norbert van der Werff | Foto's: Ton Kastermans Fotografie

De EVMI Food Top 100 wordt op 6 mei bekendgemaakt tijdens een bijeenkomst op HAS Hogeschool. Het symposium voorafgaand aan de onthulling, staat in het teken van innoveren in de voedingsmiddelenindustrie.

De Nederlandse voedingsmiddelenindustrie is van grote betekenis voor Nederland. En heus niet alleen vanwege de prachtige producten die worden ontwikkeld en geproduceerd om het leven van consumenten aangenamer en gemakkelijker te maken, of vanwege de inspanningen om de gezondheid van mensen te verbeteren. De voedingsmiddelenindustrie maakt deel uit van de Topsector Agri & Food, want zij levert een belangrijke bijdrage aan de Nederlandse economie.

De sector heeft een hoge omzet, 58,2 miljard

euro in 2011, en levert dus veel belastinginkomsten. Bovendien zorgt de voedingsindustrie voor veel werkgelegenheid. De drankenindustrie biedt aan circa 6700 mensen werk, de overige voedingsmiddelenindustrie is goed voor 114.000 banen. De sector is bovendien dynamisch; in 2012 gingen er zo'n 500 nieuwe voedingsmiddelenbedrijven van start. Ook was er de afgelopen jaren een flink aantal overnames. Een deel daarvan betrof failliete bedrijven die onder een nieuwe eigenaar een doorstart maakten. Deze aspecten worden

uitgediept in de andere artikelen bij deze Food Top 100-voorbeknooping.

Samenstelling

De Food Top 100 richt zich op de 100 grootste bedrijven, die zoals vermeld de schatkist veel geld in het laatje brengen. De Food Top 100 wordt op 6 mei voor de derde keer door EVMI uitgereikt. De eerste twee keer, in december 2008 en in februari 2012, gebeurde dat in samenwerking met Nyenrode Business Universiteit, nu is HAS Hogeschool de partner. Net als bij de eerdere edities is de ranglijst van de 100 grootste bedrijven samengesteld door dr. ir. Onno van Bekkum, eigenaar van adviesbureau Co-Op Champions. Dit jaar is voor de samenstelling van de Food Top 100 gekozen voor een wat andere opzet dan



Marketingdirecteur Aleksander Fiege van Unox nam in 2012 namens Unilever de award voor de hoogste omzet in ontvangst én de prijs voor duurzaamheid.



De awards bij de vorige editie, vóór de onthulling.

voorgaande edities. Alleen Nederlandse bedrijven worden in de lijst opgenomen. Eerder maakten ook de Nederlandse vestigingen van bedrijven die in buitenlandse handen waren, deel uit van de Food Top 100. Ook bedrijven die handelen in commodities en vrijwel geen waarde toevoegen aan het product, staan niet meer in de lijst.

Vier awards

Bij de vorige editie werden naast de award voor de hoogste omzet – een prijs die beide keren naar Unilever ging – ook awards uitgereikt voor duurzaamheid, het hoogste aandeel vrouwen in de directie en de raad van bestuur en innovatiekracht. Dat laatste werd

gemeten aan de hand van het R&D-budget afgezet tegen de totale omzet. Vanwege het grote belang van innovatie, gaat deze deellijst dit jaar op herhaling. Nieuwe criteria zijn het aantal personeelsleden en inspelen op social media. Het aantal banen is een criterium voor het belang voor de maatschappij. De manier waarop voedingsmiddelenbedrijven social media inzetten voor marketingdoelstellingen, zowel hun eigen kanalen als die van consumenten, zegt iets over de mate waarin bedrijven transparant zijn en daarbij moderne communicatiemiddelen inzetten. Ook dit jaar worden dus vier awards uitgereikt. Welke bedrijven in de lijst staan, wordt 6 mei bekendgemaakt. ■

Aanmelden

Het symposium Innoveren in de voedingsmiddelenindustrie en de uitreiking van de Food Top 100 vinden plaats bij HAS Hogeschool in Den Bosch. Het event begint om 14.30 uur en duurt tot 19.00 uur. De toegang bedraagt 50 euro. Abonnees van EVMI, Bakkers in bedrijf, Vismagazine/Vis Special, Vakblad IJs!, Vlees+ of De Molenaar betalen slechts 25 euro.

Aanmelden kan via www.evmi.nl/foodtop100 of met de brochure bij dit nummer.



Meer starters dan stoppers

Omzet foodindustrie stijgt 10 procent

Tekst: Norbert van der Werff | Foto's: SignBiblio, Tom van der Meer

De omzet van de Nederlandse voedings- en genotmiddelenindustrie was in het laatste kwartaal van 2013 10 procent hoger dan in dezelfde periode een jaar eerder. Dat blijkt uit cijfers van het CBS. De groei zit met name in de export.

De afzet van de voedings- en genotmiddelenindustrie in Nederland groeide de laatste drie maanden van het jaar met bijna 4 procent. Die toename was in het buitenland ruim vier keer zo groot, 17 procent. Per gemiddelde werkdag was in het vierde kwartaal de omzet 11 procent hoger dan een jaar eerder, becijferde het Centraal Bureau voor

de Statistiek. Over heel 2013 lag de omzet van de voedings- en genotmiddelenindustrie ruim 8 procent hoger dan in 2012. De prijzen lagen wel lager dan in 2012. Voor de producten van de voedings- en genotmiddelenindustrie werd in het vierde kwartaal van 2013 bijna 1,5 procent minder betaald dan in hetzelfde kwartaal van 2012. Over het ge-

hele jaar was er echter wel een lichte prijsstijging, van bijna 2 procent. De prijsontwikkelingen voor het binnenland en het buitenland ontlieden elkaar amper, stelt het CBS vast. In het vierde kwartaal van 2013 was de gemiddelde dagproductie 3,5 procent hoger dan in hetzelfde kwartaal een jaar eerder. Over heel 2013 was de gemiddelde dagproductie 3 procent hoger dan in 2012.

Nieuwe bedrijven

in 2012 lag het aantal nieuwe voedingsmiddelenbedrijven met 500 stuks iets lager dan

Definitie voedings- en genotmiddelenindustrie

Het CBS verstaat sinds de invoering van de Standaard Bedrijfsindeling 2008 onder de voedingsmiddelenindustrie de vervaardiging van voedingsmiddelen (branchecode 10), de vervaardiging van dranken (11) en de vervaardiging van tabak (12). In StatLine, de openbare database van het CBS, zijn sommige gegevens per branchecode gerubriceerd, maar soms ook alleen onder de rubriek voedings- en genotmiddelenindustrie (10-12) of industrie (code C).



het jaar ervoor, blijkt uit cijfers van het CBS. In 2011 was dat aantal namelijk 530. Dit was toen meer dan een verdubbeling ten opzichte van het jaar ervoor. De hoeveelheid nieuwe bedrijven liep van 2008 tot 2010 terug van afgerond 385 naar 245 voedingsmiddelenbedrijven per jaar.

De drankenindustrie gaf een iets ander beeld. Het aantal nieuwe bedrijven liep van 2008 naar 2009 terug van 20 naar 15 per jaar, maar groeide in 2010 al weer naar 20. Zowel in 2011 als 2012 gingen in de drankenindustrie 30 nieuwe bedrijven van start. De startende bedrijven zijn bijna in alle gevallen kleine bedrijven, met minder dan 10 werknemers. In 2012 bijvoorbeeld hadden van de 500 nieuwe bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie slechts 10 ondernemingen meer dan 10 mensen in dienst. In de drankenindustrie ging er in die vijf jaar niet één bedrijf van start met meer dan 10 werknemers.

Bedrijfsbeëindiging

Aan de andere kant werden er ook bedrijven opgeheven. In 2008 lag het aantal stoppers met 265 nog ver onder het aantal starters (385), de twee daaropvolgende jaren was het aantal bedrijven dat beëindigd werd gelijk aan het aantal dat werd opgericht. In 2011 en 2012 lag het aantal ondernemingen dat van start ging beduidend hoger dan het aantal stopgezette bedrijven, 530 starters in 2011 versus 250 stoppers, en 500 starters in 2012 versus 315 stoppers. Opmerkelijk is het aantal bakkerijen dat van start is gegaan. Was er in 2010 nog een evenwicht tussen het aantal bedrijven in de brood- en deegwarenindustrie dat van start ging en dat de deuren sloot, beide 130, in 2011 en 2012 werden er respectievelijk 330 en 315 bedrijven opgericht terwijl er 120 en 185 werden gestaakt. Eén van de redenen voor opheffing van het bedrijf is een faillissement. Het aantal uitgesproken faillissementen in de voedings- en genotmiddelenindustrie

nam van 2008 tot 2010 toe van 27 naar 79 bedrijven, daalde in 2011 naar 50, nam in 2012 opnieuw toe tot 66 bedrijven en lag vorig jaar met 65 op vergelijkbaar niveau. Het aantal fusies en overnames steeg vooral in het huidige decennium, waarbij een relatie met de voortdurende laagconjunctuur voor de hand ligt. Voedingsmiddelenbedrijven konden enige tijd interen op hun reserves, waarna de bedrijven die het niet konden bolwerken, al dan niet na een faillissement, werden overgenomen. Dergelijke overnames werden stevast gevolgd door herstructurering. Daarbij werden overlappende activiteiten in elkaar geschoven, productie- en logistieke processen efficiënter gemaakt en niet levensvatbare onderdelen verkocht of gestaakt. In 2012 waren er 35 fusies en overnames: 10 in de bakkerijsector, 5 in de vleesindustrie, 5 in de vissector en 10 in overige sectoren. Ook waren er 5 overnames in de diervoederindustrie. Het moge duidelijk zijn dat daarbij afgerond wordt op 5. ■



Aantal ondernemingen

Het aantal bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie lag in 2011 op afgerond 4290. Dat waren er zo'n 65 minder dan het jaar daarvoor (-1,5 procent). Het aantal fabrikanten van dranken nam in die periode juist toe van 185 naar 190 (+2,7 procent). De totale omzet van voedingsmiddelenfabrikanten bedroeg in 2011 58,2 miljard euro. In 2010 was dat 52 miljard. Producenten van dranken zetten in 2011 iets meer om dan in 2010, maar afgerond lag de omzet beide jaren op 4,7 miljard euro. De voedingsmiddelenfabrikanten besteedden in 2011 365 miljoen euro aan onderzoek en ontwikkeling, een jaar eerder was dat 328 miljoen euro geweest. In 2011 waren er afgerond 4000 werknemers bij betrokken, 1000 meer dan in 2010. Dat lijkt een groot verschil, maar het CBS hanteert bij het totaal aantal O&O-werknemers de schaal 'x 1000'. Dat betekent dat afronding een grote rol speelt.

Meer vacatures, maar minder werkgelegenheid

Tekort aan vakmensen dreigt

Tekst: Norbert van der Werff | Foto's: Henk Riswick, Tom van der Meer, Norbert van der Werff

De voedingsmiddelenindustrie verwacht de komende jaren een flinke groei van het aantal vacatures. Gevolg is dat de sector zich moet voorbereiden op een tekort aan vakmensen. Dat stelt het UWV in de medio januari gepubliceerde sectoranalyse over de procesindustrie.

In totaal is de procesindustrie goed voor een derde van de werkgelegenheid in de industrie. Onder de procesindustrie verstaat het UWV de voeding- en genotsmiddelenindustrie en een aantal chemische branches. Daarin zijn ongeveer 250.000 mensen werkzaam. De voedingsmiddelenindustrie (exclusief dranken) was in 2011 goed voor 114.000 banen, de drankenindustrie voor circa 6700 banen. Daarvan werken er zo'n 83.000 in industriële bedrijven (met meer dan 50 werknemers), de

overige zijn werkzaam bij bijvoorbeeld kleine bakkerijen en ambachtelijke kaasmakers.

Structurele krimp

Volgens het rapport van het UWV is er een structurele krimp van de werkgelegenheid. Tussen 2008 en 2011 nam de werkgelegenheid in de drankenindustrie af van 7000 naar 6700 (-4,3 procent) en in het overige deel van de voedingsmiddelenindustrie van 114.900 naar 114.000 (-0,8 procent). De

krimp hangt samen met kostenbeheersing en efficiënter produceren bij de bedrijven, maar ook met verplaatsing van eenvoudige en grootschalige productie naar het buitenland. Het UWV stelt vast dat omzet en productie in de sector wel kunnen gaan stijgen, maar door de verdergaande automatisering zal dat niet leiden tot structurele groei van de werkgelegenheid.

Al met al is de vacaturemarkt in de sector de afgelopen jaren sterk gekrompen. In 2012 waren er in de voedings- en genotsmiddelenindustrie (waarbij ook tabak is meegerekend) 26 procent minder vacatures dan in 2007. Voor de lagere en middelbare niveaus zijn er geen tekorten aan personeel. "Maar er zijn ook signalen van bedrijven die moeite hebben bij het vinden van operators en monteurs op

Voorzichtig aannamebeleid

Het UWV constateert dat een deel van de bedrijven de afgelopen jaren voorzichtiger was met het aannemen van nieuw personeel. Er werd vaker via uitzendbureaus geworven. Bovendien signaleert het UWV dat er een groei is van de 'flexibele schil', mensen die een tijdelijk contract hebben, uitzendkrachten, oproepkrachten en zelfstandigen. In de voedings- en genotsmiddelenindustrie is die flexibele schil met 22 procent een stuk hoger dan in de chemie (12 procent). Mogelijk hangt dat samen met de groente- en fruitverwerkende industrie waar echte piekperiodes zijn.





mbo-niveau 4." Partijen in de sector verwachten dat bedrijven de komende jaren vooral moeite zullen ondervinden om gekwalificeerde procesoperators en monteurs te werven. Ook naar hoogopgeleide proces-technologen komt meer vraag.

Vergrijzing

Naar verwachting gaat het aantal vacatures in 2014 stijgen. De toename van het aantal vacatures wordt vooral aangezwengeld door de vergrijzing. Ongeveer 15 procent van het personeelsbestand is ouder dan 55 jaar, onder operators is het aandeel ouderen vaak nog hoger. "Er zijn grote zorgen over de beschikbaarheid van personeel op de langere termijn. Vanuit de sector wordt sterk rekening gehouden met toenemende tekorten aan technisch-operationeel personeel, zoals procesoperators en monteurs, met name op de hogere mbo-niveaus."

Upgrading

In de procesindustrie wordt sterk ingezet op innovatie. Dit heeft grote consequenties voor de opbouw van het personeelsbestand, stelt het UWV. "Op de hogere niveaus (hbo, wo) neemt de werkgelegenheid toe. In het middensegment verschuift de werkgelegenheid naar de hogere mbo-niveaus. Naast deze up-

grading blijft er werkgelegenheid op de lagere niveaus bestaan omdat een deel van het werk altijd handmatig gedaan zal worden. De perspectieven van relevante opleidingen zijn doorgaans redelijk tot goed, waarbij met name de voedings- en genotsmiddelenindustrie de komende jaren ook de nodige werkgelegenheid biedt aan lager opgeleiden."

Verbeteren imago

Er zijn dus zorgen over de beschikbaarheid van personeel op de langere termijn. In de procesindustrie wordt ingespeeld op de nadere tekorten door het vergroten van de bekendheid en het verbeteren van het imago van relevante opleidingen onder jongeren. Dat is iets waar de branche al langer mee

>>>

Aantal banen x 1000

2008	2009	2010	2011	2012
Voedingsmiddelenindustrie				
114.900	116.900	115.200	114.800	114.800
Drankenindustrie				
7.000	6.600	6.800	6.700	6.500

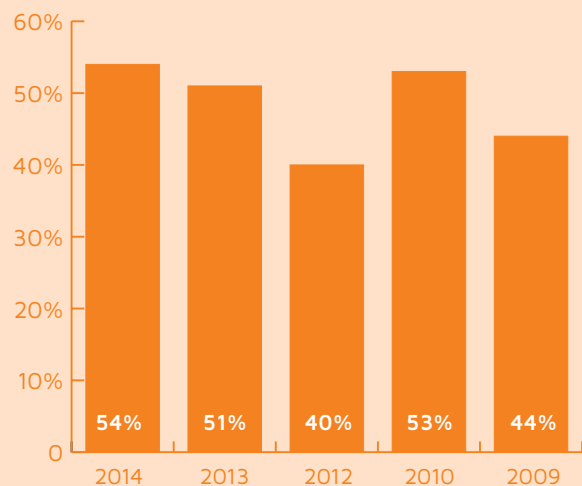
Aantal banen in 2012 x 1000 naar grootte van het bedrijf (in aantal werknemers)

1- 10	10-50	50-100	100-500	>500	totaal
Voedingsmiddelenindustrie					
11.800	25.800	13.600	39.200	24.500	114.800
Drankenindustrie					
200	500	600	1.100	4.000	6.500

Stemming over werkgelegenheid positiever

De stemming in de voedingsmiddelenindustrie is voor het tweede achtereenvolgende jaar positiever geworden. Dat blijkt uit een poll van Eisma Voedingsmiddelenindustrie op evmi.nl. Het percentage stemmers dat verwacht dat er bij het voedingsmiddelenbedrijf waar hij of zij werkt géén gedwongen ontslagen vallen, is gestegen van 51 naar 54 procent. Begin vorig jaar was er al een forse toename ten opzichte van 2012. Eén van de stemmers gaf toen aan een keuzemogelijkheid te missen, namelijk de verwachting dat het personeelsbestand zou groeien... Een jaar daarvoor, of eigenlijk eind 2011, rekende slechts 40 procent erop dat er bij zijn of haar werkgever geen werknemers zouden moeten vertrekken. Dat was nog lager dan begin 2009, kort na het begin van de eerste economische recessie en de eerste keer dat EVMI de peiling uitvoerde. Dat jaar ging 44 procent van de stemmers ervan uit dat het voedingsmiddelenbedrijf waar hij werkzaam was, gevrijwaard zou blijven van ontslagen. Het jaar daarop was er een flink herstel van vertrouwen. Toen meende 53 procent dat er geen gedwongen ontslagen zouden vallen, net iets minder dan de 54 procent van begin dit jaar. Net als een jaar geleden verwacht 19 procent dat er weliswaar geen gedwongen ontslagen, maar dat tijdelijke contracten niet meer worden verlengd. Dat aandeel stond begin 2012 nog op 29 procent.

'Géén gedwongen ontslagen'



Percentage van de stemmers op de [evmi](http://evmi.nl)-poll dat verwacht dat er in het komende jaar bij het voedingsmiddelenbedrijf waar hij of zij werkt géén gedwongen ontslagen zullen vallen. De poll heeft steeds aan het begin van het jaar en soms al aan het einde van het jaar op evmi.nl gestaan. Begin 2011 is er geen poll gehouden.



bezig is. In de Human Capital Road Map Food & Nutrition uit 2007, waarbij onder meer FNLI, NVVL en het ministerie van Economische Zaken betrokken waren, werden drie hoofdroutes genoemd: de samenleving bekendmaken met de wereld van het voedsel; de aantrekkelijkheid van het werken in de voedingsmiddelenindustrie vergroten; en het verbeteren van de (regionale) samenwerking tussen onderwijs, bedrijfsleven en kennisinstellingen.

Op een symposium in 2008 over human capital als concurrentiefactor in de agrifood werd uitgebreid ingegaan op verbetering van het imago. De sector moet laten zien dat het werk afwisselend, creatief en maatschappelijk relevant is. Voor mensen met een technische

achtergrond zijn er carrièreperspectieven. 'Voedingsmiddelenindustrie' wordt door jongeren gezien als een moeilijk woord, terwijl 'food design' wél aantrekkelijk klinkt. Destijds werd dus ook al gehamerd op de behoefte om de regionale samenwerking tussen onderwijs, bedrijfsleven en kennisinstellingen te verbeteren. Op dat terrein is de laatste jaren zeker vooruitgang geboekt. Een ander positief punt is dat er in de voedingsmiddelenindustrie een geringe uitstroom is. Maar er gebeurt meer. De sector heeft eind vorig jaar in een sectorplan aangegeven 200 jongeren versneld te willen opleiden met baangarantie en meer te investeren in scholing om het verwachte tekort aan vakmensen terug te dringen. ■





Kom dinsdag 6 mei naar Den Bosch
 voor het symposium **Innoveren in de voedingsmiddelenindustrie**
 en de uitreiking van de **Food Top 100**

Abonnees
 krijgen
 50%
 korting!

Zorg dat u er bij bent en meld u
 aan via www.evmi.nl/foodtop100

Datum: dinsdag 6 mei 2014
Tijd: 14:30 - 19:00 uur
Locatie: HAS Hogeschool, Den Bosch
Toegang: € 50,-

Spreekers zijn o.a.:

- Harry van Delft, lector AgroFood Marketing HAS Hogeschool
- Jaap Korteweg, directeur/eigenaar van De Vegetarische Slager
- Jan Klerken, directeur/eigenaar van Scelta Mushrooms
- Jacqueline Wijbenga, uitgever EVMI

Meer informatie en aanmelden: www.evmi.nl/foodtop100
 Scan de QR-code met uw telefoon om rechtstreeks naar de website te gaan.



Het symposium wordt georganiseerd door:

evmi
 eisma voedingsmiddelenindustrie

has
 hogeschool

FOOD
TOP

Investeren in efficiënte machines

Tekst: Lieneke Schuitemaker | Foto's: Koos Groenewold

Nieuwe investeringen bij Fishmasters maakten de productielocatie op Urk helemaal up-to-date. Met onder meer de aanschaf van nieuwe spiraalvriezers en een stansmachine voor diepvries lekkerbekken maakte het bedrijf een grote kwaliteitsslag.

Het Urker Fishmasters is onderdeel van de Kennemervis Groep. Fishmasters richt zich binnen de onderneming op de levering aan foodservice en catering. Daarnaast levert Fishmasters aan groothandels, maaltijdproducenten en de retail. Het assortiment bestaat uit verse vis, gerookte vis, gemarineerde vis, maatjesharing, diepvriesvis, bereide vis, gevulde vis en voorgebakken vis. Het bedrijf levert die producten onder de merken Fishmasters, Fishes, Visch, Lovet en Pure Fish. Fishmasters produceert ook voor de internationale markt in foodservice en retail,

De nieuwe spiraalvriezer neemt weinig ruimte in.



Aan de verskant worden de producten van de verschillende concepten gesneden, gegaard, gegrild, gebakken en geportioneerd.

in Zweden, Italië, Engeland, Frankrijk en Duitsland.

Spiraalvriezers

"Het afgelopen jaar is er bij Fishmasters veel geïnvesteerd, waardoor de productie nu volledig state-of-the-art is", vertelt marketing

manager Jan Gerard de Graaf. "Onze fabriek is helemaal up-to-date en we hebben een aantal efficiënte machines aangeschaft, waarmee we een flinke kwaliteitsslag hebben gemaakt."

De productieruimte van Fishmasters bestaat uit twee gedeeltes: een diepvrieskant en een verskant. Aan de diepvrieskant heeft Fishmasters fors geïnvesteerd om op grote schaal kwaliteitsproducten te maken. Daartoe zijn de vriestunnels waar het bedrijf tot nu toe mee werkte deels vervangen door een efficiënter type vriezer. De Graaf: "De vriestunnel is 75 meter lang. Dan moet je dus 75 vierkante meter oppervlak koud houden. Dat is niet zo efficiënt qua energiegebruik en ook niet zo koud als wij zouden willen. Daarom hebben we onlangs twee spiraalvriezers in gebruik genomen. Die hebben een hoogte en een breedte van ongeveer vier meter en bestaan uit stalen banden die op elkaar liggen. Bovenin is de kerntemperatuur van het product -20 graden. Het invriezen gaat daarin heel snel; je hebt veel minder ruimte nodig voor je vriezer. De spiraalvriezers staan in een vriescel. De bevroren visproducten worden direct uit de machine ingepakt, alles blijft dus door en door koud."

Er staan drie productielijnen in de diepvriesafdeling: een diepvries met een gigantische





Lovetproducten bevatten tot 70 procent minder vet.

oven van 25 meter lengte, een oven met een bakstraat en ten slotte de vriestunnels die Fishmasters al had, voor gevarieerde producten, zoals bijvoorbeeld scholfilet met saus, of filets omwikkeld met ham. "Die kunnen niet door de spiraalvriezer want door het roteren van de band bewegen de filets en wijzigt de vorm ervan, dus daarvoor gebruiken we de vriestunnel omdat deze recht loopt."

Gestanste lekkerbek

Daarnaast heeft het bedrijf in de afdeling diepvries recentelijk nog een tweede grote slag gemaakt, vertelt De Graaf. "We hebben een nieuwe lekkerbek op de markt gebracht, die rechtstreeks gestanst wordt uit de bevroren visblokken. Dat kan in allerlei vormen, de bestaande visvorm, maar ook bijvoorbeeld een driehoek, die goed in een drievakbord van een instelling past."

Normaal wordt visfilet eerst ontdooid, verwerkt en vervolgens opnieuw ingevroren. "Met deze nieuwe techniek hebben we een enorme kwaliteitsslag gemaakt. Het mondgevoel en de smaak van het product zijn verbeterd. Bovendien kun je de porties met deze stansmachine exact uitwegen, wat voor instellingen en cate-

ring heel belangrijk is voor de calculatie." Vroeger werden voorgevormde producten gemaakt van vismince, visgehakt. "Dat heeft een heel andere structuur en geeft een heel ander product. Als je een lekkerbekje eet, wil je de beet proeven, het vlees af kunnen breken. Met de gestanste lekkerbekken hebben we die meerwaarde gerealiseerd en een

enorme kwaliteitsslag gemaakt. Ook in de vliegtuigcatering en maaltijdindustrie is veel vraag naar dit nieuwe product, juist omdat de porties exact af te meten zijn."

Ambachtelijk

Aan de verskant is de doelstelling van Fishmasters een zo ambachtelijk mogelijke productie.

>>>



Diepvriesvis wordt voorbereid voor het bakproces.



Jan Gerard de Graaf:
"Visch slaat goed aan in de zorg."

De Graaf: "We willen hetzelfde visje aan onze klanten leveren als er op de markt ligt, met dezelfde smaak en bite. En we willen ook dat onze producten nog steeds zo smaken als ze bij onze klanten in de foodservice op het bord liggen." Want Fishmasters produceert met name voor de foodservice en in de productontwikkeling ligt daar dan ook de nadruk op, vertelt De Graaf.

"De vraag die ons de laatste tijd bezig hield, was: hoe kunnen wij een voorgebakken kibbeling produceren die de klant kan opwarmen, terwijl die dezelfde kwaliteit houdt als op de markt? Want in de zorg wordt de vis na het opwarmen in schalen opgediend. En hoe zorg je dat je de gebakken vis dan toch lekker op

tafel krijgt? Dat is een grote uitdaging geweest, maar het is gelukt. Met dezelfde grondstoffen als de vishandelaar op de markt gebruikt: bloem, water en kruiden."

Deze nieuwe lijn gebakken vis, Visch, slaat bijzonder goed aan binnen de zorg, vertelt De Graaf. "Daar groeien we hard mee in de zorgcatering. Dergelijke producten voorzien daar echt in een behoefte."

Low-fat

Een andere belangrijke productgroep bij Fishmasters is Lovet, een serie gebakken producten met een laag vetgehalte. "Die productlijn is ontstaan naar aanleiding van vragen uit de scholencatering. Dat is een cateringvorm waarbij voor de consument wordt beslist en de aanbieder dus een grote verantwoordelijkheid heeft wat betreft de gezondheid van de aangeboden producten. Met name vanuit het buitenland, waar veel meer kinderen warm eten op school, kwam de vraag naar low-fat producten. Aan die vraag zijn we tegemoet gekomen met onze lijn Lovet, die tot 70 procent minder vet bevat dan andere gebakken visproducten."

Bereiding

De nieuwste ontwikkeling bij Fishmasters in het diepvriesassortiment is de productlijn

Seasational. "Dat is een diepvries naturellijn. Uit onderzoek blijkt dat consumenten het moeilijk blijven vinden om vis klaar te maken. Mensen vinden kabeljauwfilet heerlijk, maar weten niet hoe ze het moeten bereiden. Ook in restaurants krijgt het personeel regelmatig de vraag of ze mensen kunnen helpen het visvlees van hun tong of schol van de graat te halen. De Seasational-producten zijn daar een antwoord op. Het zijn naturel visfilets, verpakt in folie, heel licht voorgegaard. Anderhalve minuut in het folie in de magnetron en je hebt een perfect bereid visfileetje." De Graaf is erg enthousiast over dit nieuwe product. "We verpakken er een zakje met kruiden bij. Als de vis gegaard is in de magnetron, is die vochtig aan de buitenkant. Je kunt dan de kruiden erop strooien, wat een heel mooi kleureffect geeft op de visfilet." De naturel vis van Seasational is bedoeld voor de thuismarkt, via de retail, aldus De Graaf. "Het is een eenvoudig te bereiden product, gericht op gemak. We gaan daar nu mee de boer op. De eerste reacties zijn zeer positief."

Glutenvrij

Fishmasters is BRC 6-, MSC- en ASC-gecertificeerd. "Wij proberen zoveel mogelijk gebruik te maken van duurzame vissoorten, voor zover beschikbaar", aldus De Graaf. Sinds

Fishmasters en de Kennemervis Groep

Fishmasters vormt samen met collega-bedrijven FishPartners, Mayonna en Werner Larsson de Kennemervis Groep. Fishmasters richt zich binnen de Kennemervis Groep met name op de foodservice, waarbij het bedrijf gebruik kan maken van de visproducten van FishPartners.

Fishmasters ondersteunt zijn klanten met productontwikkelingen en bij het samenstellen van recepten en concepten. Ook verzorgt Fishmasters op verzoek van klanten de promotionele ondersteuning van de ontwikkelde concepten.

januari is Fishmasters ook glutenvrij gecertificeerd. "Dat is een groeiende markt. Het is nu nog een service-artikel, maar we verwachten dat dat in de toekomst zal veranderen. Zeker omdat wij leveren aan de zorgmarkt moet je als bedrijf dergelijke producten ook kunnen leveren."

De productie van de glutenvrije producten wordt van de overige productie gescheiden, aldus De Graaf. "Als de fabriek helemaal schoon is, beginnen we met de glutenvrije productie. We hebben daarvoor een speciale BRC-keuring gehad en een keuring van de coeliakievereniging. Ons personeel heeft een speciale training gehad voor dit productieproces. Alles wordt apart gehouden door middel van gekleurde labels en er is aparte werkkleding in een afwijkende kleur."

Grondstof

Fishmasters is sinds 2010 onderdeel van de Kennemervis Groep. Spakenburger De Graaf was oorspronkelijk werkzaam bij de Gebroeders Muys en kwam door de overname bij Fishmasters terecht. "We zijn klein begonnen, maar met een grote ambitie. Als onderdeel van de Kennemervis Groep is het qua grondstof perfect geregeld. Met de verschillende productietechnieken die we de laatste tijd ontwikkelden, hebben we inmiddels een behoorlijke groei gerealiseerd. Onze visfriet is nummer 1 voor de vishandel: dat gaat via FishPartners, waar de distributie voor de visdetaillisten en de markthandel ligt. Ons bedrijf is helemaal gericht op de foodservice, via de landelijke grossiers bedienen wij onze klanten en eindgebruikers. Met de nieuwe ontwikkelingen verwachten we ook binnen de foodservice een groter aandeel te verwerven." ■



Industriële kibbeling met de bite van de markt.

De productielocatie van Fishmasters op Urk.



FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD



MANAGER KWALITEIT

CENTRALE ROL MET VEEL INTERNE EN EXTERNE CONTACTEN

ZEIST

CoMore is één van de grootste onafhankelijke controle- en inspectie-instellingen in Nederland. Zij levert diensten op het gebied van controle, certificering, keuren, classificeren, monsternamen, inspectie en automatisering bij slachterijen van varkens en rundvee in Nederland. Op het hoofdkantoor in Zeist zijn ruim 60 mensen werkzaam. Totaal werken er dagelijks ± 600 medewerkers op de locaties van de klanten van CoMore. Ter versterking van de afdeling Kwaliteit, totaal 6 medewerkers, zoeken wij een overtuigende Manager Kwaliteit die verantwoordelijk is voor het up-to-date houden van de verschillende kwaliteitssystemen. Deze people manager geeft leiding en sturing aan de afdeling Kwaliteit en onderhoudt contacten met o.a. de Raad voor Accreditatie, slachterijen en de NVWA. Daarnaast coördineert en analyseert deze onafhankelijke manager de interne en externe audits.
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126



TECHNICAL MANAGER 3RD PARTIES

KEY POSITION AT A WORLD'S LEADING A-BRAND PRODUCER

AMSTERDAM

Orangina Schweppes International (OSI) is part of one of the largest soft drink producers in Europe, the Orangina Schweppes Group, which is a full subsidiary of Japanese beverages Group Suntory. Their principal activity is the production of carbonated soft drinks and still drinks under premium brands such as Schweppes, Orangina, Dr Pepper and Oasis. OSI is the international business unit of the Group and is responsible for sales in mature markets. OSI operates in countries in which the organisation does not have its own bottling facilities. Their values are the DNA of the company and what makes it so unique: entrepreneurial spirit, engagement, passion and teamwork. For this successful organisation we are searching for an energetic and independent Technical Manager 3rd parties who is able to effectively translate OSI's knowledge and requirements to the license bottling companies.
Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telephone: +31 (0)317-468686 or +31 (0)6-53137885



PRODUCTIE MANAGER

MET FOCUS OP VERBETERINGEN ÉN IN STAAT OM TEAMS TE INSPIREREN

LEEUWARDEN

CSK food enrichment is een internationale, dynamische en succesvolle leverancier van zuivelingredienten. CSK ontwikkelt op innovatieve en proactieve wijze (nieuwe) producten voor de internationale zuivelmarkt. Op de locaties Leeuwarden (hoofdkantoor) en Ede heeft de organisatie 2 productiestvestigingen. Hier werken in totaal ca. 150 medewerkers. In de afgelopen 3 jaar is er in Leeuwarden gewerkt aan een nieuwe state-of-the-art productie plant voor zuurselconcentraat. Naar verwachting zal de productie van zuurselconcentraten in de loop van de komende 2 jaar planmatig worden overgeplaatst van Ede naar de nieuwe culture plant in Leeuwarden. Wij zijn op zoek naar een technologisch gedreven Productie Manager die verantwoordelijk is voor de effectiviteit van het productieproces, als ook de kwantitatieve en kwalitatieve doelstellingen voor de productie en warehousing van bacteriecultures.
Consultant: Annoek Kogelman, telefoon 0317-468686 of 06-12504148



SENIOR SCIENTIST GLOBAL FATS & OILS

R&D SPECIALIST WHO DRIVES WORLD-WIDE INNOVATION

ROTTERDAM-BOTLEK

Cargill is an international producer and marketer of food, agricultural, financial and industrial products and services. Founded in 1865, the privately held company employs 142,000 people in 67 countries. Cargill helps customers succeed through collaboration and innovation, and is committed to sharing its global knowledge and experience to help meet economic, environmental and social challenges. Cargill Refined Oils Europe (CROE) refines and further processes a wide selection of vegetable oils and fats for the food, feed, technical and energy industrial customers. The Global Oils Product & Process Development Team, located in Rotterdam-Botlek, has a global reach and develops innovative products and processes supporting the Global Fats and Oils product line for profitable growth. To strengthen this team we are currently searching for a driven Senior Scientist Global Fats & Oils.
Consultant: Jakob Jan Verbraak, telephone: + 31 (0)317-468686 or + 31 (0)6-51820349



INTERNATIONAL SALES & SOURCING MANAGER

RELATIEBOUWER DIE ALS WARE KOOPMAN RUITENBERG BASIQS LAAT GROEIEN

AMERSFOORT

Ruitenberg BASIQs is een zelfstandig opererend bedrijf binnen de Ruitenberg groep. Naast het meer productiegerichte Ruitenberg Ingredients gevestigd in Twello, heeft Ruitenberg BASIQs als kerntaak het oorspronkelijke handelskarakter weer tot leven te roepen. Vanuit Amersfoort is een klein specialistisch team sinds begin 2013 bezig deze opdracht uit te voeren. De doelstelling is: met basis-ingredienten en technologische mogelijkheden, intelligente oplossingen bedenken voor de zoetwarenindustrie. Als kernactiviteit heeft BASIQs de strategische handel in dropextracten. De grondstoffen worden ingekocht in o.a. het Midden-Oosten, Azië en de USA en worden in Nederland geconverteerd tot technologisch hoogwaardige ingrediënten. Deze worden geleverd aan de zoetwarenindustrie in Noord-West Europa. Voor deze organisatie in Amersfoort zoeken wij een ambitieuze International Sales & Sourcing Manager.
Consultant: Jakob Jan Verbraak, telefoon 0317-468686 of 06-51820349



Voor meer informatie zie onze website: www.dupp.nl of mail uw reactie naar: info@dupp.nl

DUPP - FOOD RECRUITMENT

Gen. Foulkesweg 66, 6703 BW Wageningen | www.dupp.nl | info@dupp.nl | t 0317-468686



Verbeteren droogproces

Tekst en foto's: Neste Jacobs

Het Finse technologiebedrijf Neste Jacobs heeft met de implementatie van een programma voor geavanceerde procescontrole het productieproces van weipoeder bij Valio verbeterd. Dat zorgde voor een productieverhoging van 10 procent.

Wei is een bijproduct van kaasproductie. Weipoeder wordt vanwege de hoge voedingswaarde wereldwijd steeds meer als voedings-supplement of als ingrediënt in levensmiddelen gebruikt. De productie van weipoeder is een complex en energie-intensief proces. Het is vooral belangrijk om het vochtgehalte nauwkeurig te regelen. "Een te hoog watergehalte leidt tot een kleverig weipoeder en kan het productieproces verstoren of zelfs stilleggen. Aan de andere kant wordt er stof gegenereerd en bovenmatig veel energie gebruikt, als het poeder te droog is", zegt Antero Ylitalo van het Finse zuivelbedrijf Valio. Hij is productiemanager bij de weipoederfabriek in Lapinlahti in Finland.

Sproeidroger

Het vochtgehalte van het product wordt bepaald door een sproeidroger in de slotfase van het productieproces. "Het is van groot belang dat wij de belasting en heteluchtstromen van de sproeidroger optimaal kunnen regelen", zegt Ylitalo. "Wij moeten het vocht-

gehalte van het uiteindelijke weipoeder dicht bij de streefwaarde houden, ongeacht de procesomstandigheden."

Neste Jacobs implementeerde bij de fabriek een advanced process control (APC) oplossing die bestaat uit twee tools uit de 'NAPCON Suite' van het bedrijf. De NAPCON Indicator berekent gegevens over het materiaal en de energiebalans en verzendt die naar de NAPCON Controller. Dat is het softwarepakket voor voorspellende regeling aan de hand van multivariabele modellen.

Volgens Neste Jacobs was het resultaat dat het proces automatisch werd geregeld door de APC-oplossing zodat de productie van de fabriek aanzienlijk kon toenemen. Tegelijkertijd werd het risico op systeemuitval vermindert omdat minder vaak filterverstopping optrad.

De implementatie bij Valio is een goed voorbeeld van hoe geschikt NAPCON Suite is voor complexe processen. "De software kan in feite bijna overal in de voedselindustrie worden ingezet, maar levert de beste resultaten op bij toepassing op continue processen zoals bij de weipoederfabriek", aldus Keijo Yli-Opas, Chief Application Engineer bij Neste Jacobs. "Wij zijn momenteel bezig met plannen voor het implementeren van APC-technologie in andere fabrieken en hopen dat we op dit gebied goed kunnen blijven samenwerken met Neste Jacobs", zegt Ylitalo.

Volgens Yli-Opas heeft de onderneming het APC-project bij Valio in slechts drie maanden vanaf het projectbegin voltooid. "Een belangrijke factor daarbij was dat er geen procesuitval was vanwege de installatie en inbedrijf-



stelling van de software van NAPCON Suite", vult Ylitalo aan. "Dat is essentieel voor klanten die hun productie willen verbeteren." Naast de APC-oplossing omvat het project voor Valio ook een OPC UA-verbinding (Open Process Control Unified Architecture) tussen NAPCON Suite en Valio's procesregelsysteem. "Volledige engineering- en implementatiediensten in combinatie met klanttraining maakten ook een belangrijk deel uit van ons aanbod", zegt Yli-Opas. ■



Productnieuws

processing equipment

Arodo vullijnen voor vacuüm verpakken

Arodo biedt vullijnen voor het vacuüm verpakken van diverse food-producten, onder andere in poedervorm, voor zakken van 1 tot 5 kg en voor grotere zakken van 5 tot 25 kg. Het brengt minder afval met zich mee, voorkomt geuren en verlengt de levenscyclus. Daarmee biedt Arodo complete verpaklijnen voor de meest uiteenlopende foodproducten waarbij de maatwerkmachines volledig op elkaar zijn afgestemd. Het uiteindelijke design is afhankelijk van diverse variabelen, zoals het soort product, vulgewicht en de sluiting. Op basis daarvan wordt in de tekenkamer de vullijn ontworpen. Capaciteiten zijn per opdrachtgever individueel in te vullen. Daarnaast produceert Arodo diverse types palletiseer- en rekhoesmachines, die naadloos op elkaar aansluiten.



Meer info:

Arodo
www.arodo.com

Nieuw ITVX-elektronisch gestuurd reduceerventiel



SMC, wereldwijd de grootste leverancier van pneumatische componenten, brengt een nieuw ITVX-elektronisch gestuurd reduceerventiel op de markt.

De serie komt tegemoet aan de eisen uit de groeiende laserstraalbewerkingbranche. Deze trend heeft een rechtstreekse invloed op de behoefte aan reduceerventielen die hogedrukprocessen kunnen beheren, zoals lassen of snijden, stelt SMC.

De ITVX is een aanvulling op de bestaande ITV-serie van SMC en is speciaal ontworpen om onder hoge druk te presteren en om niet alleen met lucht, maar met verschillende gassen, zoals argon, zuurstof en stikstof, te werken. Hij kan een voedingsdruk aan tot 5,0 MPa en het drukbereik is instelbaar tot 3,0 MPa.

SMC heeft een uitgebreid assortiment ITV-elektronisch gestuurde reduceerventielen, die vaak worden gebruikt in toepassingen waarbij de persluchtdruk proportioneel geregeld moet worden door een analogo elektrisch signaal.

Meer info:

SMC Pneumatics
www.smc Pneumatics.nl

Uitbreiding smeermiddelen

Kroon-Oil heeft de lijn H1 geregistreerde foodgrade producten uitgebreid. Ze zijn speciaal geschikt voor situaties waarbij contact tussen smeermiddelen en het product niet helemaal kan worden vermeden.

In bepaalde situaties is contact tussen smeermiddelen en het product onvermijdbaar. In deze situaties is het van groot belang niet-giftige smeermiddelen te gebruiken die geen gevaar vormen voor de gezondheid. De Kroon-Oil

Food Grade producten zijn InS H1 geregistreerd en daarmee goedgekeurd voor gebruik in deze situaties. De foodgrade productlijn van Kroon-Oil bestaat onder andere uit compressor- en vacuümpompoliën, transmissieoliën, hydraulische vloeistoffen en vetten. Daarnaast bevat de range een aantal specials. Op de InS website (www.insservices.eu) zijn van alle producten de officiële certificaten terug te vinden.



Meer info:

Kroon-Oil
www.kroon-oil.com

Industriële SCADA server

Tot voor kort waren commerciële servers of industriële pc's de enige hardware-opties waarop een



SCADA (Supervisory Control and Data Acquisition) systeem kon draaien. Advantech biedt nu speciaal ontwikkelde industriële SCADA-servers voor een stabiel, veilig en lang leverbaar hardware-platform, aldus het bedrijf. Een SCADA-systeem is het hart van grotere automatiseringsprojecten. Het systeem zorgt onder meer voor de communicatie tussen het controlecentrum en de veldapparatuur. Door het uploaden van de verzamelde informatie naar een controlecentrum kunnen processen op afstand worden bewaakt en gecontroleerd. Voor grotere toepassingen werken vaak meerdere servers samen.

Meer info:

Isotron Systems
www.isotron.nl

ZVS exclusief distributeur Sommer

ZVS Techniek is exclusief distributeur voor de Benelux geworden van robotcomponenten van Sommer-Automatic. Dat hangt samen met het besluit van Zimmer GmbH om de afzonderlijke bedrijven



Sommer-Automatic en Zimmer Technische Werkstätten verder te laten gaan als de Zimmer Group. ZVS Techniek vertegenwoordigde Sommer-Automatic in Nederland al 14 jaar. "Vooraf in de Duitse machinebouw, maar ook in Nederland staat Sommer bekend als een producent van zeer hoogwaardige grippers en aanverwante robotcomponenten, zoals wisselaars, lineair sledes, zwenkeenheden en vacuümcomponenten", aldus de leverancier. ZVS Techniek is toeleverancier van een groot aantal componenten voor de machinebouw. Het bedrijf werd in 2000 opgericht door Jeroen van den Heuvel en Ruud van de Wetering. Het heeft vestigingen in Zwolle en Mierlo. ZVS Techniek is onder andere leverancier van Sommer-Automatic, Zimmer, Vester, Fibro en RPS.

Meer info:

ZVS Techniek
www.zvstechniek.nl

Vakbeurs interpack: verpakken is noodzaak

Tekst: Tom van der Meer | Foto: Interpack

**processing
equipment**

Interpack wordt dit jaar wederom het toneel voor de internationale verpakingsbranche een aanverwante procesindustrie. NVC Nederlands Verpakingscentrum presenteert zich opvallend met de tien finalisten van verpakingswedstrijd De Gouden Noot.

Het belang van verpakkingen en dus verpakingsmachines voor de voedingsmiddelenindustrie is groot. De voedingsmiddelenindustrie is wereldwijd de grootste 'verbruiker' van verpakkingen. Ruim 45 procent van de afzet van alle verpakkingen ging naar deze industrie. De drankenindustrie neemt wereldwijd nog eens 26 procent voor haar rekening. "Interpack biedt voeding aan de voedingsmiddelenindustrie", zegt Bernd Jablonowski, projectdirecteur interpack van Messe Düsseldorf. "Leveranciers leveren ook steeds vaker complete productielijnen en brengen dan ook hele lijnen naar de beursvloer. Het assortiment in Messe Düsseldorf omvat naast verpakkingen en processingmachines ook machines voor snoepgoed, bakkerijproducten en banket en verpakingsmaterialen zelf."

Hausse

De internationale vraag naar machines voor de voedingsmiddelenindustrie en verpakkingen groeit, afgezien van een kortstondige dip in 2009. In 2010 herstelde deze markt zich weer volledig en in 2012 bereikte de mondiale handel in dergelijke machines met 33 miljard euro een nieuw record (+8 procent ten opzichte van 2011). De hausse komt mede omdat de uitgaven aan verpakte voedingsmiddelen en dranken tot 2017 met zo'n 25 procent groeien, vooral in Azië, Latijns-Amerika en het Midden Oosten/Afrika. Dat heeft Euromonitor becijferd. In de 'verzadigde' markt Nederland stijgt de vraag tot 2017 met 0,8 procent (en met 4,9 procent voor dranken).

Nieuwe landen

Duitsland en Italië zijn al jaren de sterkste exportlanden voor machines voor voedingsmiddelen en verpakkingen, met aandelen van elk

22 procent. De Verenigde Staten volgt met Nederland en China op gepaste afstand met aandelen tussen 5 en 7 procent. De grootste afzetmarkt voor de machines is Europa, maar nieuwe industrielanden zijn sterk in opkomst. Azië is opgestoomd naar de tweede plek en Latijns-Amerika en Afrika zijn eveneens belangrijke groeiregio's. "Daar liggen exportkansen", verzekert Jablonowski, "zeker ook omdat de markten daar op Europese leest geschoeide producten willen. Wij brengen de sleutelpartijen naar Düsseldorf, onder meer uit Brazilië en China."

Trends die zeker aandacht krijgen tijdens de vakbeurs zijn voedselverspilling, hygiënisch ontwerp van machines en verpakkingen en flexibiliteit. Voor wat betreft dat laatste gaat het om adequaat inspelen op consumentengedrag (bijvoorbeeld seizoenproducten), via het verkorten van product life cycles.

Vakbeurs interpack is van 8 tot en met 14 mei in Messe Düsseldorf. Op 7 mei is er een Save Food conferentie. Save Food is een initiatief dat in 2009 samen met de FAO is gestart, om voedselverspilling en afval tegen te gaan. Verpakking is niet het probleem maar de oplossing van het probleem, stelt de beursorganisatie. Veilige voeding, met de juiste technologie geproduceerd, hoeft namelijk niet voortijdig te worden weggegooid. Innovationparc Packaging (IPP) focust op innovatieve verpakkingoplossingen, die voedselverspilling en vervuiling tegengaan.

NVC goudkoorts

NVC Nederlands Verpakingscentrum laat op de interpack-stand aan de noordingang goudkoorts heersen. De tien genomineerden voor de verpakkinginnovatiewedstrijd De Gouden Noot tonen er hun concept, meldt NVC-directeur Michaël Nieuwesteeg. "De tien zijn geselecteerd na een juryronde die twee dagen duurt. Slechts één ervan ontvangt later dit jaar de trofee met de massief gouden walnoot." NVC introduceert op de beurs ook het volledige programma aan online opleidingsmogelijkheden. Op de stand kan worden kennisgemaakt met de NVC-medewerkers en docenten. ■



Bag Filling Units Bag Vacuumisers Palletisers Stretchhooders

ONTWERP EN PRODUCTIE VAN VERPAKKINGSMACHINES

ARODO ontwerpt en produceert, volledig in eigen beheer, diverse typen zakkenvul-, vacumeer- en palletiseermachines en rekhoes-installaties voor bulkgoederen in onder meer de volgende sectoren:

- ▲ Bouw
- ▲ Chemie
- ▲ Food
- ▲ Feed
- ▲ Agricultuur
- ▲ etc...



ARODO
TOTAL BAG-HANDLING

ARODO BVBA
Tel. +32 14 67 23 32
sales@arodo.be
www.arodo.com

evmi.nl
eisma voedingsmiddelenindustrie

De volgende nummer verschijnt op:

dinsdag 6 mei

De sluitdatum voor het reserveren van uw advertentie is:

maandag 14 april

De sluitdatum voor het aanleveren van uw advertenties is:

donderdag 17 april

Neem voor informatie over adverteren contact op met Felix Berentsen, tel. +31 (0)6-42 75 95 18 f.berentsen@eisma.nl of Wilma Zijlstra, tel +31 (0)88-2944847 w.zijlstra@eisma.nl

21 en 22 mei 2014

MEAT FISH CHEESE

MFC-EVENT TOMORROW

VAKBEURS met relevante toeleveranciers van bovengenoemde sectoren

BUSINESSEVENT met lezingen en workshops over belangwekkende onderwerpen

VAKBEURS
Voor iedereen in Nederland en België, die betrokken is bij de be- en verwerking van vlees en vis, schaal- en schelpdieren, kaas en vleesvervangende grondstoffen tot halffabricaten en eindproducten in de vorm van vleeswaren, vlees- en visproducten, convenienceproducten (w.o. snacks, pizza's), maaltijdcomponenten, k&K-maaltijden, salades en dergelijke.

STANDHOUDERS
Fabrikanten en aanbieders van machines, (proces)apparatuur, gereedschappen, smaakmakers en hulpstoffen, diensten, opleidingen, halffabricaten e.d. voor (het slachten en) de be- en verwerking van vlees, vis en aanverwante foodproducten.

INDUSTRIAL MFC TROPHY
Tijdens het MFC-Event vindt een industriële kwaliteitskeuring van vlees-, vis- en kaasproducten plaats. De organisatie en de wedstrijdleiding zijn in de vertrouwde handen van Paul van Trig, deskundige bij uitstek op het gebied van vlees, vleeswaren en worstproducten.

INFORMATIE OVER DEELNAME
Busser&tenHove Communicatie,
Henk ten Hove: +31 (0)481 471 170,
info@busser-tenhove.nl
www.mfc-event.nl
i.s.m. BDB-Marketing, Bas de Bruin,
beursorganisatie

in EventTron Rosmalen

Meld u nu gratis aan als gast van het MFC-Event via www.mfc-event.nl

Productnieuws

processing equipment

Almi de boer op in Benelux

De Oostenrijkse voedingsmiddelenfabrikant Almi wil actief de Benelux als nieuwe markt aanboren. Almi levert kruiden en specerijen, vloeibare smaakma-



kers voor diverse toepassingen en tailormade blends van kruiden en specerijen, eventueel met additieven. Ook oliën en marinades kunnen worden geleverd, evenals een biologisch assortiment en producten die vrij zijn van allergenen en glutamineaat. Almi beschikt over een productielocatie in de buurt van de stad Linz met circa 250 medewerkers. Almi exporteert naar meer dan 80 landen. Het bedrijf gebruikt gepatenteerde technologieën als STIP en Fresh X om zonder E-nummers de houdbaarheid van eindproducten te verlengen. Almi stelt onderzoek, productontwikkeling en innovatie als speerpunten te hebben. De onderneming beschikt over een goed geoutilleerde proef-fabriek waar alle processtappen worden getest, van de productie tot en met de eindverpakkingen. De contactpersoon voor de Benelux is Martin Leusink, tel. +43 664 524 66 61 E-mail: m.leusink@almi.at.

Meer info:

Almi

www.almi.at

Magnetrol introduceert elektromagnetische debietmeter



Magnetrol introduceert Polaris, een elektromagnetische debietmeter die in staat is vloeistoffen met een geleidbaarheid van slechts 5 $\mu\text{S}/\text{cm}$ in gesloten buizen te meten. De debietmeter is nauwkeurig en herhaalbaar en is bruikbaar in een brede waaier aan toepassingen op waterbasis en met bezinksel. Het scherm van de meter is verlicht en ook draaibaar. Met de Polaris is het mogelijk debiet te meten in beide richtingen alsook totale volumes.

Meer info:

Magnetrol

water.magnetrol.com

Installatie voor legen van big bags

Dinnissen Process Technology brengt een innovatieve installatie voor het veilig, hygiënisch en restloos legen van big bags op de markt. De installatie is ontwikkeld voor het veilig en efficiënt legen van zakken met poeders, korrels en granulaten. De losinstallatie is vooral bedoeld voor het creëren van een veilige werkomgeving voor operators. Daarnaast zorgt de big bag losinstallatie voor een schone en stofvrije omgeving. De installatie leegt tot maximaal 15 big bags per uur. De big bags worden allereerst op een speciale trilbodem geplaatst. Daarna kan de operator de uitloopslurf aankoppelen en de strik losknopen. De big bag losinstallatie stretcht daarna het onderste deel van de big bag. Samen met het speciale start/stop trilprogramma zorgt dat voor het probleemloos leeglopen van de big bag zodat er geen productresten achterblijven. Als het leeglopen van de big bag vordert, wordt de big bag langzaam verder gestretcht om het achterblijven van poeders, korrels of granulaten te voorkomen.



Meer info:

Dinnissen

www.dinnissen.nl

Automatisch etiketteren pakketten en pallets

Het Duitse Dalektron heeft een flexibele oplossing voor het automatisch markeren en etiketteren van pakketten en pallets ontwikkeld. De oplossing is speciaal om dicht bij de productielijn te gebruiken. Het systeem wordt bij voorkeur gebruikt met de industrial thermal transfer printers van TSC Auto ID, stelt deze onderneming.

De robuuste MCA3500 is ontwikkeld voor het labelen van pakketten en pallets van verschillende formaten die van een transportband rollen. Door de krachtige SPS control unit kan het gemakkelijk in het productieproces worden geïntegreerd.

Een ultrasonische sensor stuurt de bewegingen van de lift aan. Een robotarm met pneumatisch aangedreven vacuümstempel zorgt ervoor dat barcodelabels goed bevestigd kunnen worden op de zijde van de verschillende pakketten.



Meer info:

TSC en Dalekton

www.tscprinters.com

www.dalektron.de

Vriezer nu ook in compacte vorm

'Tunnelunit koelt efficiënter'

Tekst: Tom van der Meer | Foto's: Tom van der Meer, NH3

Veel bedrijven gebruiken spiraalvriezers onjuist of hebben andere inefficiënte vriezers. Dat heeft hoge bedrijfskosten tot gevolg, vinden Roy Kools van Befeko en Johnathan Ball van NH3 Ltd. Zij claimen dat hun Automatische Tray Vriezer (ATF) systeem, gebaseerd op een flexibel, compact scheepscontainer-platform, zorgt voor een efficiencyverbetering van meer dan 40 procent ten opzichte van spiraaltoepassingen.

Zelfde luchtoverdruk

Behalve de claim dat het systeem efficiënter is, lossen de ATF en de ACF volgens Ball en Kools ook een veel voorkomend spiraalvriezerprobleem op. Ball: "De ATF in- en uitlaten hebben beide dezelfde luchtoverdruk. Spiraalvriezers hebben verschillende drukken aan de in- en uitlaat. Dit veroorzaakt inefficiënte koeling van de omgeving en rijp binnen in de spiraalvriezer. De relatief dure spiraalvriezerbanden zijn in de ATF vervangen door goedkope dragers."

Spiraaltorens zijn goed voor kleine losse producten. Maar grotere of verpakte producten met lange invreestijden maken dat spiraaltorens inefficiënt zijn en niet in staat zijn om goed in te vriezen, stellen de Zuid-Afrikaan Johnathan Ball en de Nederlander Roy Kools. Het nieuw ontwikkelde systeem is een miniaturversie van de bekende, bestaande al door de Engelse firma NH3 Ltd geproduceerde Automatische Dozen Vriezer (ACF). NH3 heeft drie typen vriezers: de ACF en twee Automatische Tray Vriezers (ATF), een grote en een mini-versie.

tische Tray Vriezers (ATF), een grote en een mini-versie.

Afgesloten vriesruimte

De automatische vries/koelsystemen van NH3 Ltd gebruiken koelmiddelen zoals CO₂ en ammoniak (NH₃). Het volledig automatische systeem heeft een afgesloten vriesruimte met hieraan gekoppeld een aparte kleine inlaat en een kleine uitlaat (ter grootte van het product), die beide pas automatisch opengaan als er producten aankomen en die daarna automatisch direct weer sluiten.

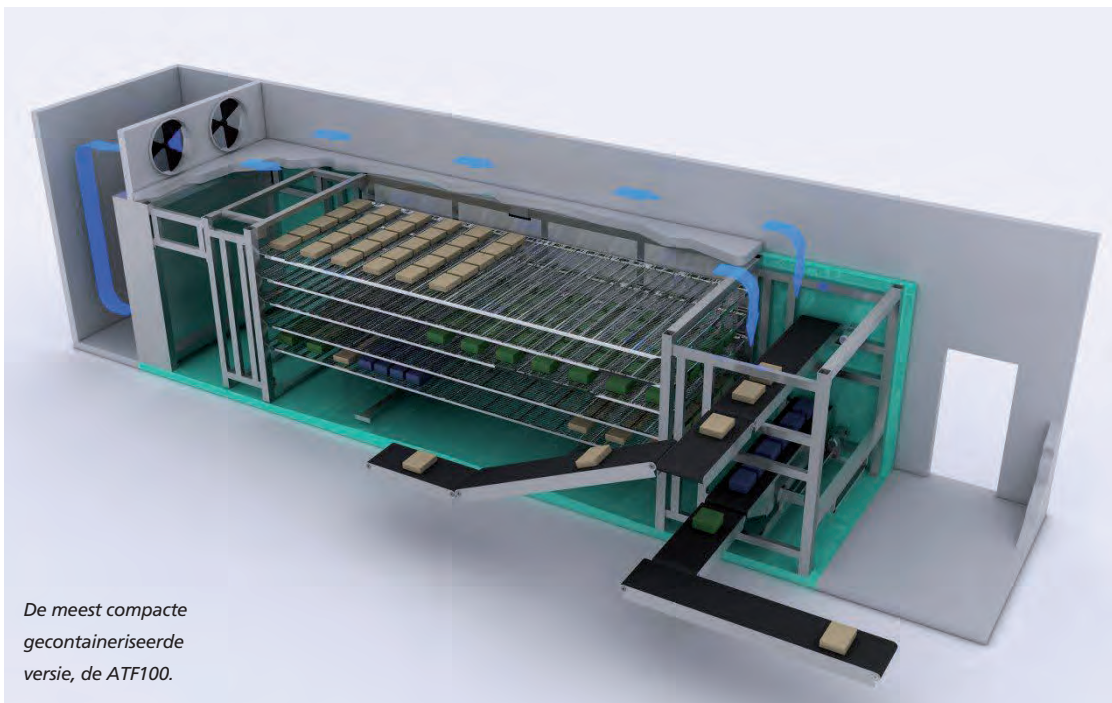
"Eigenlijk is het een compacte kast met verwijderbare schappen" legt Ball uit. "Zij worden tijdens het vriezen door de kast voortbewogen." Het systeem kan tegelijkertijd tot en met vijf verschillende producten met verschillende afmetingen en verpakkingswijzen, met verschillende vriezeiten aan. De producten worden exact geplaatst om de benodigde luchthoeveelheid en luchtcirculatie te bereiken. Hiermee kan worden volstaan met een minimaal ventilatorvermogen. Een PLC bewaakt de exacte locatie in de vriezer en regelt het specifieke invreestproces. "Als op een zeker moment een bepaald product nodig is om te verpakken, kan dit specifieke product met één druk op de knop uit het systeem gedraaid worden", zegt Ball. De kleine gecontaineriseerde versies kunnen 12 tot 28 ton product opslaan.

'Efficiënter'

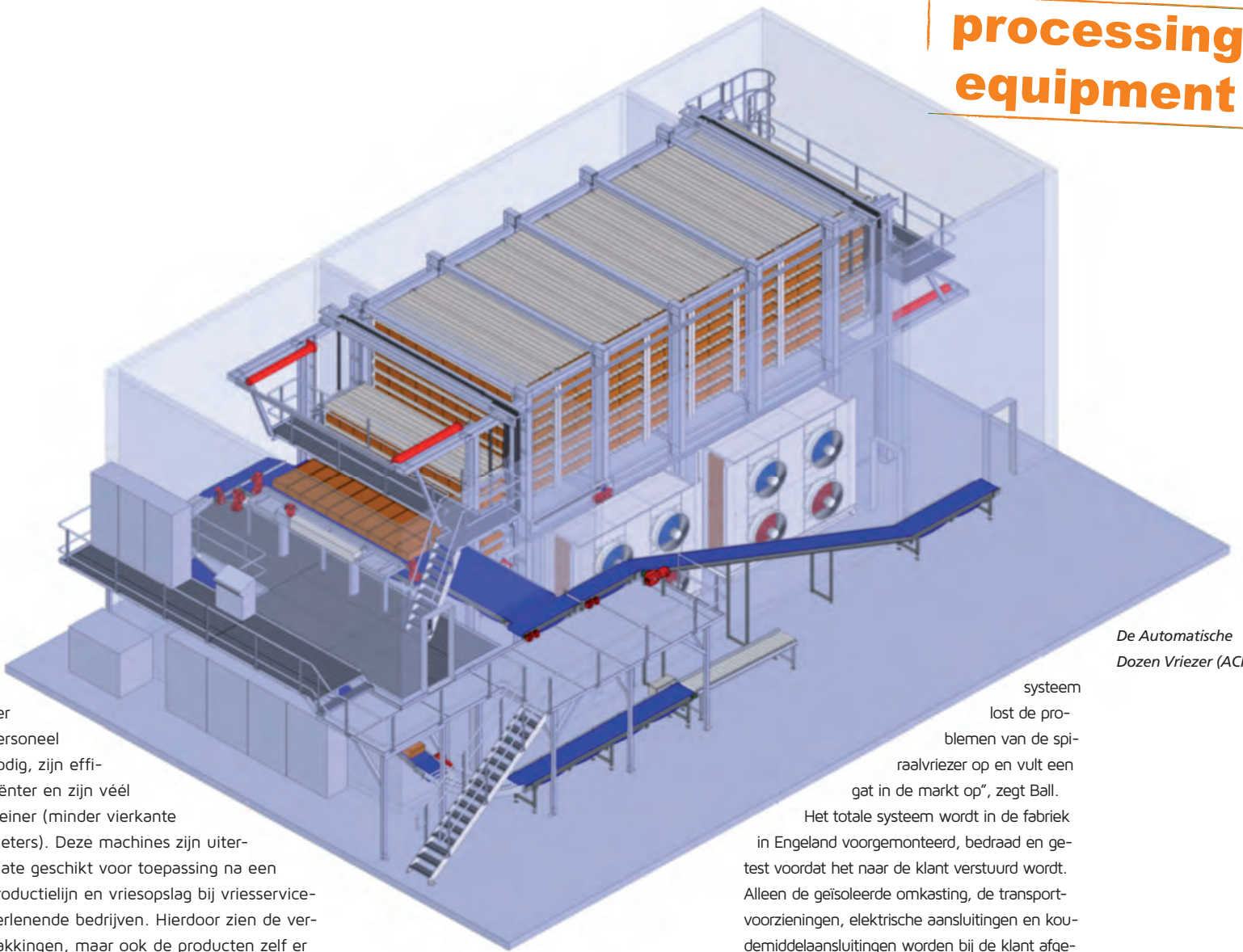
"Onze grote vriezers hebben, vergeleken met conventionele shockvriezers, véél min-



Johnathan Ball (links) en Roy Kools vonden elkaar in het idee van een compact gecontaineriseerd koelsysteem.



De meest compacte gecontaineriseerde versie, de ATF100.



De Automatische Dozen Vriezer (ACF).

der personeel nodig, zijn efficiënter en zijn véél kleiner (minder vierkante meters). Deze machines zijn uitermate geschikt voor toepassing na een productielijn en vriesopslag bij vriesserviceverlenende bedrijven. Hierdoor zien de verpakkingen, maar ook de producten zelf er véél beter uit. Dat komt omdat er minder handelingen zijn en er geen rijp optreedt”, vertelt Ball. De grotere machines vriezen of koelen tussen de 85 en zelfs meer dan 350 ton per dag. Ze kunnen worden toegepast voor kip, vlees, vis en groenteproducten. “Omdat de machine permanent gesloten is, zijn er geen gladde, natte vloeren en kunnen vorkheftrucks elders ingezet kunnen worden”, aldus Kools.

Diepvrieskast

Kools verduidelijkt het principe van het koelsysteem aan de hand van een diepvrieskast. “De koelinstallatie in een diepvries zorgt ervoor dat warmte van de binnenzijde naar de omgeving (de buitenzijde) getransporteerd wordt. Naar de koeler stroomt vloeibaar koudemiddel. Vervolgens verdampt dit geleidelijk, waarbij het warmte uit de ruimte opneemt. Het koudemiddel – nu in gasvorm – wordt door een compressor in druk verhoogd en naar de condensor aan de achterzijde van de ruimte geperst. Daar wordt het gasvormige koudemiddel weer vloeibaar en geeft het warmte aan de omgevingslucht af. Het expansieorgaan verlaagt de druk weer, zodat de ringloop weer gesloten is.”

Vriescentrale Asten

Ongeveer vier jaar geleden werd een dergelijk systeem gebouwd bij Vriescentrale Asten. De oude Freon vriezer werd verwijderd en vervangen door een ACF. Deze ACF gebruikt CO₂ en ammoniak als koelmiddel. “De installatie hiervan nam slechts negen weken in beslag”, legt Ball uit. “Na de installatie bleek uit metingen dat het systeem, vergeleken met het conventionele invriessysteem, 45 procent minder energie verbruikte en de helft minder tijd nodig had voor invriezen. De energierekening was aanzienlijk lager.” Verder heeft de ATF ten opzichte van de oude vriezer een 180 procent grotere capaciteit per vierkante meter. Volgens berekeningen van Ball wordt gemiddeld 35 tot 50 procent van het ACF-volume gevuld met product. In conventionele spiraalvriezers bedraagt dit volgens hem 11 tot 20 procent. “Buiten het feit, dat hierdoor aanzienlijk minder vierkante meters in beslag genomen wordt, is de ACF microbiologisch veel beter.”

Gecontaineriseerd

Omdat het systeem zich in de praktijk bewezen heeft, hebben Ball en Kools een versie ter grootte van een zeecontainer ontwikkeld. “Dit

systeem

lost de problemen van de spiraalvriezer op en vult een gat in de markt op”, zegt Ball.

Het totale systeem wordt in de fabriek in Engeland voormonteerd, bedraad en getest voordat het naar de klant verstuurd wordt. Alleen de geïsoleerde omkasting, de transportvoorzieningen, elektrische aansluitingen en koudemiddelaansluitingen worden bij de klant afge maakt. De installatie wordt met een containervrachtauto naar de locatie getransporteerd. Er zijn drie gecontaineriseerde versies. Het model ATF100 is 3 meter breed, 3 meter hoog en 40-foot (12 m) lang. De ATF150 en 200 zijn respectievelijk 1,5 en 2 maal hoger. Deze systemen kunnen zonder begeleiding over de weg getransporteerd worden. Op de bouwplaats wordt de unit met een kraan geplaatst. De montage in bestaande productielijnen is veel eenvoudiger en sneller dan gebruikelijk, vertelt Ball. “Hiermee wordt vertraging en stilstandtijd van de productie lijnen aanzienlijk gereduceerd.” ■

NH3 en Befeko

De Zuid-Afrikaan Johnathan Ball verhuisde in 1987 naar Engeland en richtte daar in 1995 NH3 Ltd op. Het is een bedrijf dat ammoniakkoelsystemen levert en onderhoudt. NH3 bouwt ook de grote Automatische Vriezers (ACF en ATF) en de gecontaineriseerde versies. Roy Kools heeft vele jaren ervaring in de voedingsmiddelen- en farmaceutische industrie. Zijn bedrijf, Befeko Techniek Nieuwegein, is intensief bezig in de koudetechniek. Zo zijn onder meer de Hema industriële bakkerijen voor hem bekend terrein. Kools en Ball vonden elkaar omdat ze allebei het idee van een compact gecontaineriseerd koelsysteem hadden.

Productnieuws

processing equipment

AFIM luchtdeuren verbeterd

Producent Air In Motion heeft de AFIM luchtdeuren (hogedruk-luchtgordijnen) verbeterd. De scheiding tussen de vriescel en de voorruimte is geoptimaliseerd, waardoor de temperaturen lager zijn en het energieverbruik verder is verminderd. Het bedrijf heeft een nieuw model geïnstalleerd bij vleesverwerker ESRO Food Group in Nuenen. Gedurende twee weken (2x168 uur) zijn temperatuurmetingen uitgevoerd. De gemiddelde temperatuur in de vriescel daalde na plaatsing van de AFIM luchtdeur met exact 3,3 °C. Doordat



er minder koude verloren gaat, is de temperatuur in de voorruimte gemiddeld 1,5 °C hoger dan voorheen. Voordat de luchtdeur werd geplaatst was op het plafond van de vriesruimte veel ijsvorming zichtbaar en had men te kampen met condens dat op de vloer droop, snel bevroor en een hinderlijke gladheid veroorzaakte. Na de installatie werd op geen enkele plek nog sneeuw- of ijsvorming aangetroffen. De vloer van de vriescel bleef droog. Het aantal ont-dooicycli van de verdampers was vier per dag en is nu al teruggebracht tot drie en binnenkort wordt dat nog minder. Volgens Air In Motion zal het energieverbruik naar verwachting met ongeveer 10 procent afnemen en bedraagt de terugverdientijd minder dan een jaar.

Meer info:

Air In Motion

www.airinmotion.nl

www.afim-luchtdeur.nl

Phaer exclusief distributeur van IDS-camera's in Benelux

Het Belgische Phaer bvba is de exclusieve distributeur in de Benelux geworden van de industriële camera's en de Ensensio 3D-camera van de Duitse



cameraproducent IDS Imaging Development Systems GmbH. Door het aanhalen van de banden met een exclusieve samenwerkingsovereenkomst verwachten beide bedrijven dat ze visiongebruikers in de Benelux nog beter van dienst kunnen zijn. Phaer, een visionspecialist uit Gentbrugge, is sinds 2007 één van de belangrijkste distributiepartners van IDS in de Benelux. Op de foto sales director EMEA bij IDS Imaging Development Systems Marian Petrovic (links) en Koenraad Van De Veere, CEO en eigenaar van Phaer BVBA (rechts).

Meer info:

Phaer bvba

www.phaer.eu

Software-upgrade Linx TJ725



De Linx TJ725 thermal inkjet dooscodeermachine heeft een software-upgrade ondergaan en beschikt daardoor over een groot aantal nieuwe functies. De upgrade is standaard voor alle nieuwe modellen en kan gratis aan bestaande machines worden toegevoegd, aldus leverancier De Koningh Coding & Labeling BV.

Nieuw is de interne dynamische creatie van barcodes voor een snellere aanpassing, de anti-inktplekfunctie en nieuwe soorten

inkt, zodat op meer substraten afgedrukt kan worden. Bovendien zijn voor een beter printcontrast afdrucken van 600 dpi mogelijk, evenals gedraaide tekstvelden, en kunnen codes sneller gecreëerd en bewerkt worden. De software ondersteunt ook het Arabisch. De Linx TJ725 maakt al gebruik van Simply Smart Technology, een digitaal systeem met hoge resolutie voor het coderen op dozen, kisten, retailtrays en verpakkingen.

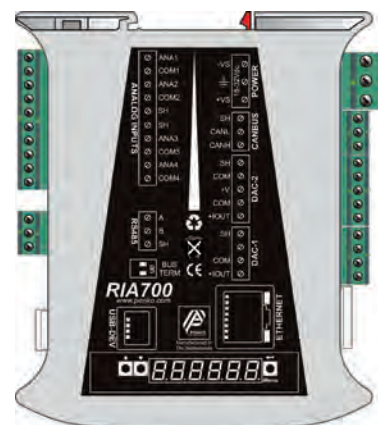
Meer info:

De Koningh Coding & Labeling BV

www.dekoningh.nl

Digitale en analoge in- en uitgangen op Penko instrumenten

Penko heeft zijn weegbesturingen voor het automatiseren van doseer- en vulprocessen voorzien van twee 'remote' in- en uitgangsets, digitaal en analoog. Klanten kunnen kiezen uit type RIA700 (zie foto) of type RIO700. RIA700 is voorzien van 4 analoge ingangen 0/4 tot 20/24 mA en 2 analoge uitgangen 0/4 – 20/24



mA en/of 0 – 10 V. Zowel de ingangen als de uitgangen hebben een oplossend vermogen van 10.000 d. RIO700 is voorzien van 8 ingangen voor 24 V en 8 uitgangen voor 24 V, met gelijk- of wisselspanning en met een schakelvermogen van 0,5 A.

Meer info:

Penko Engineering B.V.

www.penko.nl

Primeur met streekproduct van duurzame baktarwe



Ketenpartners zien brood in Bôle

Tekst en foto's: Durkje Hietkamp

De meeste tarwe in Nederland wordt gebruikt voor voertarwe. “Het eiwitgehalte is te laag en de kwaliteit van het eiwit is niet voldoende om een mooi brood te bakken”, vertelt Bauke Wierda, inkoper bij Koopmans. Als eerste akkerbouwer in Friesland heeft maatschap Jensma een partij weten te realiseren die wel de juiste kwaliteit heeft voor bakwaardige tarwe. Fryske Echte Bakkers bakken daarmee vanaf nu écht Fries brood dat onder de naam Bôle wordt verkocht.

Speciaal voor de lancering van Bôle verruilen de bakkers hun schoenen voor laarzen. Nadat ze zich hebben verzameld midden in het tarweveld van maatschap Jensma die de tarwe voor het brood teelt in de Friese Westhoek, wordt het doek van een meters breed bord getrokken. De tekst ‘Earlik hearlik fan Fryske grûn’ (Eerlijk heerlijk van Friese grond) komt tevoorschijn. Daarmee is het officiële startsein gegeven voor het project Bôle.

Initiatief

Het idee ontstond twee jaar geleden, vertelt Roel Boonstra, Echte Bakker in De Knipe en één van de initiatiefnemers. “Mijn idee was

om een eerlijk product met een verhaal te maken, kleinschalig en lokaal geproduceerd.” Hij ging in gesprek met Koopmans Meel over zijn plan. “Dit paste naadloos in de plannen van de meelfabriek die al bezig was met lokale tarweteelt samen met Stichting Veldleeuwerik, graanhandelaar Hoogland en zaai-zaadbedrijf Vandijke Semo.” Met een duurzaam product kunnen bakkers zich op een positieve manier onderscheiden naar de consument, meent Boonstra. “Het bijzondere is dat alle aspecten van Bôle uit eigen provincie komen: van boer tot bakker.” Boonstra vindt het ook belangrijk dat consumenten op de hoogte zijn van het verhaal erachter. Hij ver-

wacht dat er veel marktpotentie is voor het nieuwe streekbrood.

De initiatiefnemers hebben niet lang na hoeven te denken over de naam. Want bôle is Fries voor brood. De tarwe wordt geteeld door maatschap Jensma in Friesland, het meel wordt gemalen door Koopmans Meel in Friesland die eveneens de recepturen maakt, en het brood wordt gebakken door Echte Bakkers in Fryslân.

Koopmans-directeur Dirk Lodewijk, Echte Bakker Nyncke Posthuma (l) en akkerbouwer Andries Jensma (r) onthullen het spandoek op het baktarweveld van maatschap Jensma.

Trend

De vraag naar lokaal geteelde, pure producten, neemt toe, meent ook Koopmans-directeur Dirk Lodewijk. “Lokaal is de trend”, zegt hij. “Een steeds grotere groep consumenten wil weten waar zijn voedsel vandaan komt.” Met dit project geeft Koopmans vorm aan haar motto: ‘Puur vanuit de oorsprong’. “We weten waar het product vandaan komt en wat de kwaliteit is. Bakkers hebben hiermee een primeur om consumenten gezond te laten genieten.”

Bijzondere Baktarwe

Koopmans haalde het meel tot nu toe uit hoofdzakelijk Frankrijk en Duitsland.

>>>



Meester Boulanger Wietse Schiere van Koopmans bereidde speciaal voor de lancering een Bôle-buffet van eigen recept.

"De meeste tarwe in Nederland is niet geschikt voor het bakken van brood en wordt gebruikt voor voertarwe. Het eiwitgehalte is te laag en de kwaliteit van het eiwit is niet voldoende om een mooi brood te bakken", vertelt Bauke Wierda, inkoper bij Koopmans. Als eerste akkerbouwer in Friesland heeft maatschap Jensma een partij weten te realiseren die wél de juiste kwaliteit heeft voor bakwaardige tarwe, vertelt akkerbouwer Andries Jensma. Hij is onderdeel van de maatschap met vijf locaties op het Bildt, in het Noordwesten van Friesland. Jensma laat weten dat het eiwitgehalte kan worden verhoogd door de juiste rassenkeuze en een goede bemesting. "Maar ook voor ons is het nieuw. Wat de beste strategie is voor een zo hoog mogelijke kwaliteit, moeten we nog precies uitkristalliseren. Dit jaar heeft het goed uitgepakt." Wierda laat weten dat de kwaliteit van de eerste partij lokaal en duurzaam geteelde partij baktarwe bijzonder goed

is, zo blijkt uit verschillende proefmalingen met goede bakresultaten. In totaal is vorig jaar 55 hectare baktarwe voor het Bôle-project geoogst. In het najaar is de wintertarwe voor aankomend seizoen ingezaaid.

Verduurzaming

Koopmans en het akkerbouwbedrijf zijn aangesloten bij Stichting Veldleeuwerik. Binnen deze stichting werken agrarisch ondernemers en hun afnemers samen aan verduurzaming van de voedselproductie. De kern van de stichting is dat iedere akkerbouwer, ondersteund door enkele collega's, een eigen duurzaamheidsplan schrijft en uitvoert. "Door ervaring en kennisuitwisseling zijn de akkerbouwers in staat om een steeds grotere bijdrage aan duurzaamheid te leveren", zegt directeur Henk Heinhuis. Volgens Geert Caniels van Echte Bakkers Gilde schort het vaak aan het begrip duurzaamheid richting de consument. Hij is ervan

overtuigd dat transparantie kan bijdragen aan het consumentvertrouwen. "Bakkers moeten aan hoge eisen voldoen. Het vertrouwen staat de laatste tijd flink onder druk door negatieve publiciteit, over asbestbrood, speltbrood met nauwelijks spelt of zuurdesembrood zonder desem. Bovendien is de voedingswaarde van veel agrarische producten de laatste jaren flink gekelderd. De vraag is: hoe lang gaan we daar mee door? Met dit project streven we naar iets beters en dat mag best ietsje meer kosten."

Kansen

Meester Boulanger Wietse Schiere van Koopmans bereidde speciaal voor de lancering een Bôle-buffet van eigen recept. Het brood is gemalen van volledige tarwekorrels. Extra ingrediënten als honing, roomboter of olijfolie maken het brood extra mals en smakelijk. Vullingen van rogge, appelblokjes en suikernibs zorgen voor nog meer variatie. Diverse varian-



ten worden op de buffettafel gepresenteerd en met smaak geproefd. Marten Boonstra, bakker in Akkrum, ziet het nieuwe streekproduct als een kans. "Een goed verhaal doet een beroep op de emotie van de klant en bovenal: het is gewoon erg lekker. Friesland heeft veel eigen producten. Dit past hier uitstekend bij. Ons streven is om steeds nieuwe lekkere dingen te maken om onze klanten te blijven verrassen. Dat kan hiermee."

Trots

In totaal doen zestien Friese Echte Bakkers mee aan het project. "Je hebt iets anders dan anders en echt iets regionaals", zegt Nyncke Posthuma uit Wommels, met winkels in Sneek, Bolsward en Wommels. "Friezen zijn trots op hun herkomst. Dat kunnen we met dit product naar voren brengen." Om het concept aan de man te brengen, richt ze zich vooral op de media. "Daarnaast laten we het product uiteraard proeven,

geven we proefpakketjes mee met een paar sneetjes brood en vertellen we het verhaal erachter."

Posthuma presenteerde onlangs een eigen broodlijn onder de naam 'Puur Posthuma' op basis van desem en spelt. "Een broodlijn met pure ingrediënten, daar past dit brood heel mooi naast."

Kanttekening die ze plaatst, is dat het product misschien niet continu leverbaar is. "We hebben een mooie zomer gehad, waardoor de tarwe van topkwaliteit is. Volgend jaar kan dat weer heel anders zijn. Dat willen we liever niet, maar daarmee laten we wel zien dat het niet altijd vanzelfsprekend is dat producten altijd verkrijgbaar zijn."

Toekomst

Met het in de markt zetten van Bôle zoekt Koopmans aansluiting bij leveranciers in de eigen streek. De eerste partij lokaal geteelde tarwe is bestemd voor de Fryske Echte Bak-

kers, maar in de toekomst wordt het merk ook verkrijgbaar in andere provincies. "Ook voor andere klanten van Koopmans biedt dit voor de toekomst prachtige kansen voor authentieke streekproducten en een gesloten keten", zegt Lodewijk. Op termijn wordt gewerkt aan QR-codes, waarbij de keten inzichtelijk wordt gemaakt en de telers volledig traceerbaar zijn.

Dit jaar is 500 ton tarwe verwerkt voor Bôle. "Ons streven is om in 2016 minimaal 16.000 ton regionale baktarwe te verwerken. Dan is ons project geslaagd." Om dit doel te bereiken zoekt Koopmans meer akkerbouwers die bereid zijn om gezamenlijk baktarwe voor Koopmans te telen. De Friese streekbroden zijn momenteel in ruim dertig bakkerswinkels in Friesland te vinden, waar ze voor 2,50 euro worden verkocht. "Doel is uiteindelijk toch om winst te maken voor alle ketenpartners, zodat er weer kan worden geïnvesteerd", besluit Lodewijk. ■

Met het in de markt zetten van Bôle geven de ketenpartners invulling aan de trend naar duurzaam verbouwde streekproducten.

Stoepgroente, hippe bonen en kookbier

Tekst: Tom van der Meer | Foto's: HAS Hogeschool, Tom van der Meer

Voeding spreekt tot de verbeelding. Tijdens de Food Experience bij HAS Hogeschool in Den Bosch hebben vierdejaars studenten Food Design & Innovation laten zien hoe zij aankijken tegen voeding en verpakkingen. In hun foodconcepten hebben ook social media definitief hun intrede gedaan.



Winnaar Food Packaging: basisverpakkingen van Daan van Vugt.

Relatief veel concepten gaan uit van voeding of voedingsinformatie, toegespitst op doelgroepen, als ouderen of mensen met voedselallergieën, en op concepten voor het thuis produceren van eigen voedingsmiddelen. Zo is er stoepgroente, een plekje op het trottoir waar op de plek van een stoeptegels eigen groente gekweekt kan worden. Dit zijn minivolkstuinjes waarmee de wijk verrijkt kan worden. Studente Berber Galema (Kaassmaker) demonstreert een kaaspers waarbij met behulp van supermarktmelk of karnemelk eigen kaas gemaakt kan worden. Baas over eigen keuken en koelkast dus. Ze is druk bezig de pers in de winkel te krijgen.

Vitaal Eten

Sanne van de Borne presenteert op haar stand de productlijn Puralda Vitaal Eten, spe-

cifiek gericht op ouderen. "Mijn oma van 83 jaar koopt maaltijden met veel zout, die ook nog eens te groot zijn om in één keer op te eten", vertelt ze. "Gezondheid is belangrijk, maar het moet er niet te dik bovenop liggen." De studente heeft merk Puralda ontwikkeld, dat staat voor puur en voor de oudere medemens, waarbij ouderwetse, vertrouwde smaken belangrijk zijn. Haar assortiment omvat bonbons met extra vitamine D, producten met extra vezels, melk met extra calcium en maaltijden en soepen met minder zout en meer specerijen. Dit alles in kleinere portieverpakkingen. Hoewel er verschillende productcategorieën zijn, draagt de eigen huisstijl bij aan een eenheid. Uit consumentenonderzoeken die ze heeft gehouden, kwam naar voren dat ouderen er behoefte aan hebben. "Ook waren ze er zeer enthousiast over."



Michael Luesink, winnaar van de Foodmanship Award 2014, met concept Boon.



Voedingsmiddelentechnologie presenteerde zich in de technologiehal, onder meer met yoghurtijs met citroen en knettersuiker.

Anne Bekker is de bedenker van Goed Boeren, een verpakkingshulp voor kleine bedrijven. "Wij helpen bijvoorbeeld landwinkels of fruittelers die zelf hun fruit verwerken en verkopen om op de juiste manier, volgens de regelgeving, te etiketteren." Studente Vera Luci Colstee heeft het publiek laten proeven van Gastrobitters, onder andere in de smaak Mouthwatering Umami. Deze zijn bedoeld voor in cocktails, speciaal voor de horeca.

Oer-Hollandse boon

Winnaar van de Food Experience is Michael Luesink geworden, met zijn concept Boon. Hij heeft van de jury de Foodmanship Award 2014 gekregen. Foodmanship staat voor de combinatie van creativiteit, ondernemerschap en food knowhow, waarmee studenten Food Design & Innovation zich kunnen onderscheiden in de markt. Concept Boon gaat uit van de oer-Hollandse boon. Luesink heeft het imago van de wat ouderwetse producten bonen en peulvruchten nieuw elan gegeven, door ze te promoten als hip alternatief voor aardappels, pasta en rijst. Het wordt gecombineerd met umami-bouillon en gepresenteerd in doorzichtige stazakken, bijvoorbeeld in de vorm van gestoofde kapucijners en witte bonen. Boon is uitgekozen uit de in totaal 25 aanmeldingen van studenten Food Design. De jury vindt het een goed product in een goede verpakking, terwijl vernieuwend

gewerkt is met ouderwetse producten. Bij Food Packaging (5 kandidaten) heeft het concept van Daan van Vugt gewonnen, die een range aan basis-verpakkingen (omverpakking en consumentenverpakking in één) met een volledige inhoud heeft gepresenteerd. Dit hangt samen met de online bestel-service: versturen zonder een gram nodeloze verpakking en overbodige lucht. De jury spreekt van een marketeer die geen lucht verkoopt.

Recepten pds-patiënten

In de categorie Food Marketeers (8 kandidaten) is Janine de Groen de winnaar, met een praktische website vol recepten voor mensen met het prikkelbare darm syndroom (pds). De jury noemt dit concept laagdrempelig, relevant voor velen en een goed alternatief voor bestaande voedingsadviezen. De huidige adviezen worden namelijk vaak te eenzijdig gevonden, zo bleek uit onderzoek dat De Groen gehouden heeft. Winnaar van de publieksprijs is studente Food Design Janneke Pieters met Kookbier, een range bieren voor mannen om mee te koken. Volgens haar is het speciaal voor mannen die niet van koken houden. "Tijdens een practicum bier brouwen is mijn interesse getriggerd. Ik denk er nu zelfs over na om na mijn opleiding de brouwersopleiding in Leuven te volgen en mijn eigen brouwerij te beginnen."



'Harde werkelijkheid'

De studenten zitten vol innovatieve ideeën. Belangrijk is dat ze kunnen blijven sprankelen, ook na hun studie, in de 'harde werkelijkheid' van een werksituatie. Dit keer waren diverse alumni uitgenodigd om daarover te praten in inspiratiesessies. "In een bedrijf stranden veel potentieel interessante ideeën omdat ze niet door het hele team gedragen worden", vertelde Dennis Favier, alumnus Food Design & Innovation, nu werkzaam als creatief directeur bij Top BV. "Een idee vanuit marketing wordt niet begrepen door de technische productontwikkelaar en vice versa. Een food designer vertaalt ideeën naar concepten, die door het hele bedrijf begrepen en gedragen worden. Hierdoor wordt de slagingskans van een nieuw idee veel groter."

Taste of Elvis

"Een goed concept is een goed verhaal", vertelt Niek Twaalfhoven, oud-HAS-student en eigenaar van Doperwt. In zijn presentatie 'a taste of Elvis' schets hij dat er inspiratietechnologie

Janneke Pieters' Kookbier won de publieksprijs.

>>>



Een groentetuintje ter grootte van een stoeptegelf.

nieken zijn om concepten te ontwikkelen. "En als je geen goed verhaal hebt, zoek het dan." Hij geeft aan dat veel designers creëren uit frustratie. "Vrouwen zijn vaak betere designers, vanwege hun gevoel voor esthetiek,

HAS Food Experience

De Food Experience vond vorige maand voor de zesde keer plaats bij HAS Hogeschool in Den Bosch. Vierdejaars studenten Food Design & Innovation presenteren hier voor een groot publiek hun visie op voedings- en verpakkingsconcepten. Dit jaar waren er voor het eerst ook inspiratiesessies van alumni en een presentatie van de opleiding Voedingsmiddelentechnologie.

emotie en empathisch vermogen. Frustratie is de mooiste inspiratie. Denk aan concepten tegen de bioindustrie en tegen voedselverspilling, maar ook bijvoorbeeld aan de pistolen gemaakt van suiker van food designer Marije Vogelzang, met de boodschap sugar kills. Het gaat dan om concepten die het innerlijke aanspreken en daardoor de boodschap over weten te brengen." Twaalfhoven is twee jaar geleden in Arnhem een pop-up restaurant gestart. "Zoek daar de frustratie bij, zoals de leegstand van panden in de stad aan de ene kant en de moeite die het kost om aan talloze vergunningen en HACCP-regelgeving te moeten voldoen aan de andere kant. Frustratie biedt emotie en dat maakt dat mensen zich kunnen inleven."

Als er geen frustratie is, kun je volgens hem het beste zoeken naar iconen die raken en inspireren. "Elvis is een icoon. Lift mee met hem en zijn muziek en gewoonten door tools toe te voegen. Zo hield Elvis van witbrood, banaan, bacon en pindakaas. Maak dan een pan-tosti als sandwich met deze ingrediënten. Of een Elvis Presley cupcake. Dat is food design ten top."

Oranje kroket

Food Inspiration magazine heeft vorig jaar, speciaal voor de kroning van Willem-Alexander, online een verkiezing voor een nieuwe oranjesnack gehouden. Twaalfhoven won overtuigend met het Willimpie, een kroket met hollandaisesaus, Argentijnse steakragout en een oranje jasje van caroteen uit wortels. Snackfabrikant Van Oers sprong hierop in en heeft de Willimpie in productie genomen.

Een ander concept was het Willem Holleeder banket voor een advocatenkantoor, met onder meer een welkomstsnuifje van ge-

vriesdroogde aardbei, wildpaté met (bloed) rode bessensaus en cocktail Liquidatie. En voor de opening van een MBO-foodopleiding in Amsterdam werd een lady-Gagacarpaccio gemaakt op basis van haar beroemde vleesjurk.

Twaalfhoven is verder bekend van het Frank Zappa dessert op basis van de songtekst 'Watch out where the huskies go, don't you eat the yellow snow...' Tijdens de Food Inspiration Days in 2012 liet hij proeven van een witte granité van limoen-tomatenijs waar een saus van sinaasappelsaffraan overheen was 'gesprenkeld'. Samen met de muziek geeft dit een totale visuele, hoorbare en eetbare ervaring. ■



Sanne van de Borne met productlijn Puralda, specifiek gericht op ouderen.

'Broodje gezond of broodje aap?'

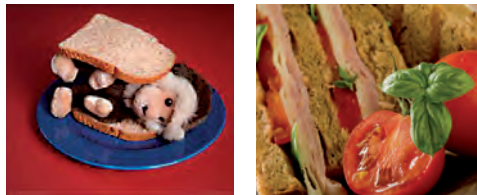
NVVL Rond de Tafel-sessie

Datum: Dinsdag 15 april, 13.30 – 17.30 uur

Plaats: HAS Hogeschool, Onderwijsboulevard 221, 5223 DE 's-Hertogenbosch

Routebeschrijving: www.hashogeschool.nl/contact

Brood is een van de belangrijkste basisvoedingsmiddelen in onze voeding, en bron van veel broodnodige voedingsstoffen. Het Voedingscentrum adviseert daarom dagelijks ruime hoeveelheden (bij voorkeur volkoren) boterhammen op het menu te zetten. Maar het gezonde imago van brood ligt onder vuur, en de verkoop daalt. Populaire diëten zoals de Voedselzandloper, Broodbuik en Oerdis waarschuwen voor de gevaren van gluten en snelle koolhydraten uit granen en brood. Waar rook is, is vuur, denken consumenten, en zij laten het brood staan. Wat is de wetenschappelijke achtergrond van deze zorgen en in hoeverre moeten we die serieus nemen? En als we brood uit ons menu schrappen, krijgen we dan nog voldoende voedingsstoffen (denk aan vezels en jodium) binnen? In deze NVVL Rond de Tafel-sessie gaan we in op de zorgen over de gezondheidseffecten van granen en brood, op de wetenschappelijke basis daarvan, en op de vraag of de huidige aanbevelingen nog actueel zijn.



Programma

13.30 – 14.00 uur	Ontvangst + koffie
14.00 – 14.05	Introductie door discussieleider Elly Kaldenberg, vice-voorzitter van de NVVL
14.05 – 14.25	Waarom al die boterhammen? Dr. Stephan Peters, Voedingscentrum Nederland
14.25 – 14.45	De vervelende waarheid over granen Prof. Frits Muskiet, Rijksuniversiteit Groningen
14.45 – 15.00	Pauze
15.00 – 15.20	Gezondheidseffecten van brood en granen wetenschappelijk belicht Prof. Fred Brouns, Universiteit Maastricht
15.20 – 16.00	Discussie
16.00 – 17.30	Borrel

Kosten: € 20 voor NVVL-leden, € 40 voor niet-leden

Aanmelden: info@nvvl.nl

Werkgevers en talent ontmoeten elkaar op BCF Career Event

Op 14 mei 2014 vindt de tiende editie van BCF Career Event plaats in Amsterdam RAI. BCF Career Event is de grootste carrièrebeurs in Europa op het gebied van Bio, Chemie, Voeding & Farma. Dit evenement is voor bedrijven de mogelijkheid om in contact te komen met hoogopgeleid talent en te laten zien waarom uw organisatie de juiste keuze is voor starters en professionals met een voeding achtergrond.

Bent u op zoek naar een (nieuwe) baan of benieuwd naar uw carrièremogelijkheden? Als lid van NVVL ontvangt u gratis entree als bezoeker. Om hier gebruik van te maken, vul op het registratieformulier de actiecode NVVL14 in. Meld u aan via www.bcfcareerevent.nl.



Network for Food Experts

De NVVL is opgezet voor kennisvermeerdering en informatieuitwisseling binnen de voedings(middelen)-industrie. De vereniging telt 600 leden, van vakinhoudelijke professionals zoals levensmiddelentechnologen, voedingskundigen en diëtisten tot andere experts in food. De vereniging organiseert symposia, workshops en bedrijfsuitjes voor foodexperts. Met de jaarlijzen probeert de vereniging studenten die voedingsgerelateerde onderwerpen bestuderen te stimuleren. Lid of donateur worden kan via www.NVVL.nl of info@nvvl.nl

NVVL-Afstudeerprijs 2013

De jury is er bijna uit. 11 scripties/afstudeerwerken zijn in een eerste ronde gelezen en beoordeeld. Enkele scripties zijn doorggegaan naar de tweede beoordelingsronde. Mogelijk komt hier de winnaar uit te voorschijn. Als dit niet lukt, volgt een derde ronde. De jury hoopt de keuze eind maart definitief te hebben.

NVVL LinkedIn Groep

De NVVL LinkedIn Groep bestaat al sinds oktober 2007. Inmiddels zijn al 443 NVVL-leden lid. Het doel van deze groep is - naast netwerken - ook kennisoverdracht. Hoe meer mensen zich aansluiten bij deze groep, hoe meer kennis er aanwezig is en gedeeld kan worden. Dat kun je doen door bijvoorbeeld te discussiëren, te helpen of gewoon te schrijven. De LinkedIn Groep kan ook gebruikt worden voor vacatures, projecten of opdrachten. Dit is vooral handig wanneer je zelf meer werk kunt gebruiken of als organisatie een vacante functie wil melden.

Waarom gebruiken?

Door (actief) deel te nemen aan deze groep leer je andere professionals kennen. Daarnaast deelt iedereen specifieke kennis. Dat opent ook de weg voor het uitbesteden van werk aan elkaar, mocht de benodigde kennis ontbreken. Zo zie je dat LinkedIn ook op dit vlak bijdraagt aan het vergroten van je netwerk.



Wageningen lanceert sevencountriesstudy.com

Tekst en foto's: Norbert van der Werff

Wageningen University heeft op 6 maart de website sevencountriesstudy.com gelanceerd. Daarop staan de resultaten van 50 jaar onderzoek naar voeding en leefgewoonten in zeven landen, van de VS tot Japan en van Finland tot Griekenland. Het Nederlandse onderzoek betreft het Zutphen-cohort.

Eind jaren vijftig vroegen wetenschappers zich af wat de oorzaken waren van hart- en vaatziekten en wat de invloed was van het voedings- en leefpatroon. Ze gingen van start met onderzoek in 16 regio's in zeven landen met bijna 13.000 mannen in de leeftijd van

40 tot 59 jaar. Eén van die landen, Joegoslavië, bestaat niet meer, maar de cohorten in Kroatië en in Servië bleven gevolgd worden. In de halve eeuw veranderde veel in de leefstijl en het voedingspatroon. Roken werd minder vanzelfsprekend, iedereen kreeg altijd en overal toegang tot fastfood, convenience food deed zijn intrede, evenals functional foods, en obesitas kwam op.

De 50 jaar onderzoek hebben een enorme hoeveelheid data opgeleverd. Aanvankelijk werden er alleen boeken gepubliceerd over de studie, later werden dat vooral artikelen in wetenschappelijke tijdschriften. De Zeven Landen Studie heeft vooralsnog tien boeken en meer dan 500 andere publicaties opgeleverd.

Om al die informatie toegankelijk te maken, heeft een team van Wageningen University onder leiding van hoogleraar Volksgezondheidsonderzoek Daan Kromhout de website sevencountriesstudy.com opgezet over hart- en vaatziekten en over gezond ouder worden. Op de site staan 70 korte introducties over risicofactoren, dieet en leefstijl (bij hart- en vaatziekten) en over sterfte, geestelijke gezondheid en lichaamsbeweging en leefstijl (bij gezond ouder worden). Bij de inleidingen staan links naar de samenvattingen van wetenschappelijke publicaties over dit thema. Wie aan het abstract niet genoeg heeft, kan doorklikken naar het hele artikel, maar dat is alleen toegankelijk als het bedrijf of de kennisinstelling een abonnement op het betreffende blad heeft.

De website richt zich op verschillende doelgroepen. De site is daarom zo toegankelijk mogelijk gemaakt, legt prof. Kromhout uit,

Opschaling

Zoals data uit de Nederlandse Zutphen Studie gebruikt worden in de Zeven Landen Studie, gaan de onderzoeksgegevens van die studie deel uitmaken van een nog veel grotere Amerikaanse studie naar in totaal 10 miljoen mensen, waarvan er 1 miljoen overleden zijn.

die sinds 1979 bij het onderzoek betrokken is. "De website richt zich op iedereen die geïnteresseerd is: studenten, journalisten, maar ook consumenten die daar belangstelling voor hebben. De site is ook bedoeld voor wetenschappers. Daarom bieden we ook de mogelijkheid om door te klikken."

Zeven Landen Studie

Voortrekker van de Zeven Landen Studie was de Amerikaan Ancel Keys. Hij startte in 1947 al met onderzoek naar de vraag waarom sommige mensen een hartaanval kregen en anderen niet. Medio jaren vijftig ging hij samenwerken met de cardioloog Paul Dudley White en met onderzoekers in diverse andere landen. Ze wilden onderzoeken in hoeverre er verschillen waren in het voorkomen van hart- en vaatziekten in landen met verschillende eetpatronen en leefstijlen. De voornaamste hypothese was dat het voorkomen van coronaire hartziekten in bevolkingsgroepen en individuen met name afhing van de vetsamenstelling in hun eetpatroon en het cholesterolniveau. Wetenschappers wilden daar gestandaardiseerd onderzoek naar doen, met behulp van getrainde onderzoekers. Uitgangspunt was dat als groepen mannen van middelbare leeftijd uit populaties met verschillende leefstijlen en voedingspatronen, gedurende langere tijd gevolgd zouden worden, dat inzicht zou geven in de risico's door



Prof. Daan Kromhout coördineerde het tot stand komen van de website, die wetenschappelijke kennis moet ontsluiten.

Cholesterol

De verschillen in cholesterolgehalten waren begin jaren zestig zeer groot, met als uitschieter in negatieve zin het oosten van Finland. In 1985 waren de verschillende regio's sterk naar elkaar toegegroeid; de situatie in oost-Finland was verbeterd en het cholesterolgehalte op Corfu, Kreta en in de Japanse cohorten was toegenomen. Het Zutphen-cohort was tamelijk stabiel gebleven.

Kalium

Het Topinstituut Food & Nutrition hield een placebo-gecontroleerde crossoverstudie naar het effect van natrium en kalium op de bloeddruk bij mensen met een onbehandelde hoge bloeddruk. Het blijkt dat bij een dieet met extra natrium (van 5-6 gram naar 12-13 gram per dag) de systolische bloeddruk met 7 mm kwikdruk stijgt, ten opzichte van de controlegroep die een placebo kreeg. Bij de verhoging van de hoeveelheid kalium in het dieet (van 2 naar 5 gram per dag), daalde de bloeddruk met 4 mm kwikdruk. Dat betekent dat de voedingsmiddelenindustrie niet alleen door verlaging van het natriumgehalte de bloeddruk kan beïnvloeden, maar ook door verhoging van het kaliumgehalte.

gedrag en door biologische factoren. Op grond daarvan zouden overheden en individuen hun beleid dan wel eetpatroon en leefstijl kunnen aanpassen en de kans op hartaanvallen verkleinen.

In 1958 ging de Zeven Landen Studie van start met onderzoek aan de Dalmatische kust van Joegoslavië, inmiddels Kroatië. De andere landen zijn: Nederland, Finland, Italië, Griekenland, de Verenigde Staten en Japan. In totaal zijn er 16 cohorten, want in sommige landen werden populaties in meerdere regio's gevolgd. Zo zijn er in Finland, Kroatië, Griekenland en Japan twee cohorten en in Servië en Italië drie. De verschillen in diverse regio's binnen hetzelfde land kunnen groot zijn. Kromhout: "Aan de Dalmatische kust in Kroatië werd veel olijfolie gegeten, in Slavonië in het binnenland werd veel graan en veel vlees gegeten en werd reuzel gebruikt. Na 25 jaar was de sterfte in die regio twee keer zo hoog als aan de kust."

In de Verenigde Staten was het ingewikkeld om aan informatie over het overlijden te komen, omdat dat niet kon worden gevolgd met behulp van het bevolkingsregister. "Daarom werd treinpersoneel onderzocht. Als spoorwegbeambten kwamen te overlijden, kregen hun weduwen een pensioen en die informatie was wel beschikbaar", licht Kromhout toe. "Er werd daarom in de trein een laboratorium gebouwd waar de treinbe-

ambten werden onderzocht. In Italië werd eveneens spoorwegpersoneel onderzocht, uit Rome."

Zutphen Studie

Het Nederlandse cohort is een groep mannen uit Zutphen. Gestart werd in 1960 met een groep van 900 mannen die waren geboren tussen 1900 en 1920. In Nederland werd bij dit cohort van 1960 tot 1973 jaarlijks onderzoek gedaan. In 1960, 1965 en 1970 werd bij uitgebreider onderzoek meer informatie verzameld over voeding en vanaf 1985 gebeurde dat opnieuw iedere vijf jaar. In 1985, toen de helft overleden was, werd de groep aangevuld tot opnieuw 900 met mannen die in dezelfde periode waren geboren. Van het oorspronkelijke cohort leven er nu nog drie, samen met de latere aanvulling zijn er nog 12 in leven.

Ook in de andere regio's zijn de cohorten inmiddels bijna uitgestorven. In een regio in Servië is nog 1 procent in leven, op Kreta in Griekenland met een mediterrane dieet ligt dat op 4,7 procent. Als binnenkort de laatste data uit Servië binnenkomen, wordt het verzamelen van onderzoeksgegevens afgerond. De analyse van de data is echter nog lang niet klaar. De lijn die daarbij gevolgd wordt, is die van trajecten (zie kader trajecten). Aan de hand daarvan kunnen beter voorspellingen over risico's worden gedaan. ■



Trajecten

Marianne Geleijnse, universitair hoofddocent Wageningen University, ging bij de presentatie van de nieuwe website in op hoge bloeddruk als risicofactor voor sterfte aan hart- en vaatziekten. Ze wees erop dat hart- en vaatziekten voor het grootste deel door voeding en leefstijl worden bepaald en niet door biologische factoren. "Als een Japanner naar de Verenigde Staten verhuist en hij de leefstijl overneemt, nemen ook de risico's toe." Van een Amerikaans cohort werd van 1947 tot 1957 elk jaar de bloeddruk gemeten. Dat blijkt een betere voorspeller te zijn dan wanneer slechts eenmalig de bloeddruk wordt gemeten. Op basis van de metingen konden vier trajecten worden vastgesteld. Bij de hoogste twee blijkt het risico op sterfte aan hart- en vaatziekten vier keer zo hoog als bij het laagste traject.



Bacterie met sterallures

Tekst: Bert van Raas – Bureau Berdt | Foto's: iStock, IPStar

ESA-onderzoekers ontdekten in hun onderzoek naar een bemande Mars-missie per toeval een bacterie die het LDL-cholesterol in bloed tot maar liefst 50 procent weet te reduceren. De bacterie kan een belangrijke rol spelen in de bestrijding van hart- en vaatziekten. Het Nederlandse bedrijf IPStar verwierf het patent en verwacht binnen een paar jaar zijn nieuwe cholesterolverlagende ingrediënt op de markt te kunnen brengen.

De Europese Ruimtevaart Organisatie (ESA) werkt al bijna 25 jaar aan de voorbereidingen van langdurige ruimtereizen zoals een bemande missie naar Mars. Eén van de grote bottlenecks daarbij is de hoeveelheid voedsel en water die meegenomen moet worden. Een retourtje Mars duurt minimaal drie jaar. Dat betekent dat je voor een zeskoppige bemanning zo'n 36 ton aan voedsel en water moet meenemen. Met de huidige rakettechnologie is dat onmogelijk. Daarom werken ESA-onderzoekers aan de bouw van een micro-ecosysteem waarin gewassen, zuurstof en water in een volledige kringloop zitten. Daardoor wordt de lading van het Mars-ruimtevaartschip teruggebracht tot haalbare proporties.

Aardse toepassingen

In het ESA-project, genaamd MELISSA, spelen bacteriën een belangrijke rol bij de afbraak van afvalstoffen. Om de gezondheidsrisico's zo klein mogelijk te houden, wordt elke bacteriesoort in het systeem onderworpen aan uitgebreide veiligheidstesten. Eén van de kandidaten liet in deze testen zien dat het een gunstig effect heeft op het LDL-cholesterolgehalte in

bloed. Bij gehumaniseerde muizen daalde het gehalte tot maar liefst 50 procent. Omdat ESA haar Mars-astronauten een uitgebalanceerd dieet zal voorschieten, heeft de organisatie op zich geen behoefte aan de ontwikkeling van cholesterolverlagers. Omdat het vaker voorkomt dat de organisatie iets ontdekt dat niet interessant is voor toepassing aan boord van een ruimteschip, maar wel zijn waarde heeft in de aardse samenleving, heeft de ESA een programma voor de verdere ontwikkeling van spin-offs.

LDL-cholesterol is killer

Rob Suters is met zijn bedrijf betrokken bij dit spin-offprogramma. "Wij scannen de onderzoeksresultaten op mogelijke toepassingen buiten de ESA-focus. Zo werken wij bijvoorbeeld ook aan de ontwikkeling van een nieuwe waterzuiveringsmethode waarvan de oorsprong in het MELISSA-project ligt en beschikken wij over technologie waarmee je mest zeer efficiënt kunt behandelen. Soms moet je ver buiten de oorspronkelijke onderzoeksopzet denken om een nieuwe toepassing te bedenken en soms ligt het meteen

voor de hand. Bij de ontdekking van deze bacterie was dat laatste duidelijk het geval. LDL-cholesterol is een echte killer. Het is een belangrijke veroorzaker van hart- en vaatziekten. Hoewel hart- en vaatziekten in Nederland onlangs zijn gedaald van doodsoorzaak nummer één naar nummer vier, is het wereldwijd nog de onbetwiste nummer één. In snel ontwikkelende landen als China en India nemen hart- en vaatziekten sterk toe. Effectieve cholesterolverlagers kunnen dus veel levens redden en omdat ze aandoeningen voorkomen, kunnen de kosten voor gezondheidszorg flink dalen. Ik zie dan ook veel in toepassingen als ingrediënt in voedingsmiddelen én als medicijn."

Gigantisch marktpotentieel

Suters nam met ezCOL, de dochteronderneming van IPStar, het patent van TNO over en ging op zoek naar investeerders die samen met hem de commercialisering wilden oppakken. "Ik dacht dat ik ze een gespreid bedje te bieden had. Gedegen rapporten van zowel ESA als TNO gaven aan dat de bacterie veilig én werkzaam is. Marktstudies lieten zien dat er een gigantische potentieel in de toepassing zit. Het kon eigenlijk niet mooier." Toch liep het anders. Suters ging de boer op bij banken en durfinvesteerders. Steeds kreeg hij hetzelfde antwoord: 'Ontwikkel je cholesterolverlager eerst maar eens verder en kom dan terug.' Om die stap te kunnen zetten, had Suters de hulp van informele investoren nodig. Maar precies op dat moment brak de financiële crisis uit. "De informele investoren zagen hun vermogen verdampen en nieuwe investeringen waren uit den boze." De ontwikke-

>>>

ling volledig zelf financieren zat er echter ook niet in. "Uiteindelijk kwam ik in 2012 de MKB-Valorisatie-Regeling van de Topsector Agri & Food tegen waarbij ik een deel van de kosten kreeg vergoed. Dat was precies het steuntje dat ik nodig had." Suters schreef een projectplan en bouwde een consortium met algenkweker Van Bennekom, bioreactorproducent Algae Food & Fuel en Maja R&D Services en kreeg de gevraagde steun. Ook kennisinstellingen TNO en SCK^CEN uit Mol (België) zijn bij het project betrokken.

Proces in de vingers

Vanwege concurrentieoverwegingen laat Suters niet veel los over zijn bacterie. De naam van de bacteriesoort noemt hij onder geen beding. Wel wil hij prijsgeven dat de bacterie licht nodig heeft om te groeien. "De groeiomstandigheden van de bacterie zijn te vergelijken met die van sommige algen. Vandaar dat ik samenwerk met een algenkweker en een bioreactorproducent." Anderhalf jaar later zit het onderzoek in de laatste fase. "Eén van onze doelen was het ontwikkelen van een rendabel productieproces", vertelt Suters. "Dat was in de praktijk niet zo gemakkelijk als we vooraf hadden gedacht. We hebben flink lopen sleutelen en hebben inmiddels steeds meer inzicht hoe we de bacterie tot optimale groei krijgen. We krijgen het proces steeds beter in de vingers. En dat komt goed uit, want we willen in een grootschalig experiment het effect op varkens onderzoeken. Zonder voldoende productie zou dat niet mogelijk zijn. Met de varkensproef willen we nog meer bewijzen verzamelen van het effect van onze cholesterolverlager. Ook kijken we of we op deze manier het cholesterolgehalte in vlees kunnen verlagen."

Financiële steun onmisbaar

Suters verwacht, nu hij een paar flinke stappen in de ontwikkeling heeft gezet, de investeerders over de streep te kunnen trekken



Rob Suters: "Het is belangrijk dat er juist voor valorisatie van onderzoeksresultaten financiële steun is. Daarmee kom je niet alleen als bedrijf verder, ook de samenleving wordt er beter van."

om geld te steken in de commercialisering van zijn cholesterolverlager. "We zijn nu door de fase waarin niemand durft te investeren. Zonder de financiële steun van de Topsector had ik op een doodlopende weg gezeten en was de cholesterolverlager op de plank blijven liggen. Het is belangrijk dat er juist voor valorisatie van onderzoeksresultaten financiële steun is. Daarmee kom je niet alleen als bedrijf verder, ook de samenleving wordt er beter van."

Snel op het schap

"Binnen een paar jaar liggen de eerste producten met mijn cholesterolverlager op het schap", verwacht Suters. "In welke vorm dat zal zijn, weet ik nog niet. Het kan zijn dat we producten met de bacterie zelf gaan maken, maar het is net zo goed mogelijk om de werkzame stof als ingrediënt toe te voegen. Wel verwacht ik dat we eerst het winkelschap veroveren. Op langere termijn zou het apotheekschap kunnen volgen." ■

6 mei 2014, Den Bosch
www.evmi.nl/foodtop100

Zorg dat u er bij bent!

evmi

eisma voedingsmiddelenindustrie

introduceert:

Special: Hygiëne in de voedselketen

De Hygiënespecial belicht het belang van de diverse facetten van hygiëne in de productieketen, zoals hygiënisch ontwerpen van machines, plaagdierbestrijding, inspectie, analyse en controle.

Uw hygiëneoplossing, -product, -dienst en/of -innovatie mag natuurlijk niet ontbreken in deze Hygiënespecial. Informeer naar de mogelijkheden om uw specialiteit onder de aandacht te brengen van zo'n 18.000 ondernemers in de voedselproductieketen.

Bel: Felix Berentsen 06-42759518 of Wilma Zijlstra 088-2944847

Verschijning
Juni 2014

De Hygiënespecial verschijnt bij de Eisma-uitgaven:



**Eerlijke Vacuumzakken
voor echt eten!**

www.hevel.nl

Productnieuws

700 miljoen blikjes extra met vierde Rexam-lijn

Blikjesfabrikant Rexam heeft de vierde productielijn geopend bij de fabriek in Ludesch in Oostenrijk. Met de nieuwe lijn wordt de jaarlijkse productie uitgebreid met 700 miljoen blikjes per jaar. Met de investering was een bedrag van 24 miljoen euro gemoeid. In totaal worden in Ludesch met een dagelijkse productie van 8,4 miljoen blikjes, 3 miljard blikjes per jaar geproduceerd. De productielocatie werd geopend in 2007. Het grenst direct aan de afvuller van Red Bull Rauch en maakt uitsluitend blikjes voor de energiedrank.

Rexam maakt naast blikjes ook plastic verpakkingen en toepassingen voor de gezondheidszorg. De onderneming heeft 67 fabrieken in 24 landen en heeft zo'n 11.000 werknemers.



Meer info:

Rexam

www.rexam.com

Nieuwe Deltabar elektronische drukverschiltransmitter

De door Endress+Hauser geïntroduceerde Deltabar FMD72 elektronische drukverschilmeting is nu verkrijgbaar in de versie Deltabar FMD71 met olievrije en volledig vacuumbestendige keramische meetcellen. Deze noviteit maakt de FMD71 bij uitstek geschikt voor toepassing met een diepe onderdruk, sterk slijtende en corrosieve media. Tevens zijn de FMD71 en FMD72 (met metallische meetcellen) nu beschikbaar met een breed leveringsprogramma hygiënische procesaansluitingen.

De Deltabar FMD7x maakt gebruik van twee onderling uitwisselbare sensor modules aangesloten op een aparte transmitter, waardoor de noodzaak voor het gebruik van oliegevulde capillairen of impulsleidingen vervalt. Traditionele systemen met deze capillairen of impulsleidingen hebben de welbekende problemen als bevroering, verstopping, lekkages, droge/natte meetleiding inconsistenties en temperatureffecten. Ook de montage van een dP-transmitter met capillairen en remote seals is vaak lastig met kans op kostbare beschadigingen. Daarentegen zijn elektronische drukverschilmetingen eenvoudig en veilig te monteren. Met de Deltabar FMD7x heeft men een betrouwbaar, veilig en kosteneffectief antwoord op al deze kwesties, stelt de leverancier.



Meer info:

Endress+Hauser

www.nl.endress.com

Keofitt sampling-bags voor monsternamekranen

In de voedingsmiddelen- en life science-industrie lopen medewerkers regelmatig tegen problemen aan bij het nemen van steriele of aseptische productmonsters uit een proces of tank. Vanuit de markt ontstond hierdoor de vraag naar (single-use) monsternamezakken die steriel op de Keofitt-kraan gemonteerd kunnen worden. Keofitt, producent van steriele monsternamekranen, introduceerde drie jaar geleden een speciale serie samplebags. Daar is nu een nieuwe generatie bags van polyethyleen aan toegevoegd. De nieuwe monsternamezakken passen uiteraard op de Keofitt-monsternamekranen, maar zijn ook leverbaar met Mini-TC, waardoor ze ook op andere afsluiters of aansluitingen te monteren zijn. De nieuwe monsternamezakken zijn zowel leverbaar in steriele als in aseptische uitvoering en in inhoudsvolumes van 50 ml tot 2000 ml.



Meer info:

Monstername.nl

www.monstername.nl

Indutrade neemt Kin Pompentechniek over

Indutrade Benelux heeft Kin Pompentechniek overgenomen. Kin Pompentechniek is een technische handelsonderneming die focust op de verkoop van pompen voor vloeistoftransport. Het bedrijf is al meer dan 25 jaar importeur in de Benelux van een aantal gerenommeerde pompmerken. Het assortiment omvat zowel producten voor de consumentenmarkt, als pompen voor de industrie, tuinbouw, zwembadindustrie, afvalwaterbehandeling en machinebouw (OEM). Indutrade Benelux is de holdingmaatschappij van de in de Benelux gevestigde bedrijven van het Zweedse Indutrade AB. De Indutrade-bedrijven brengen technische componenten en systemen op de markt en verzorgen service-activiteiten. Het concern richt zich op hoogwaardige technologieën voor industriële nichetoepassingen en is verdeeld in vijf divisies: Engineering & Equipment, Flow Technology, Industrial Components, Special Products en Fluids & Mechanical Solutions. Kin Pompentechniek valt onder het bedrijfsonderdeel 'Special Products'.

Meer info:

Indutrade

www.indutradebenelux.com

Bedrijvengids

De EVMI-bedrijvengids is een praktische lijst van bedrijven die actief zijn in de voedingsmiddelenindustrie. Deze lijst is ook te vinden op www.evmi.nl, waar u kunt zoeken op alfabet, categorie en regio. Staat uw bedrijf nog niet in de EVMI-bedrijvengids? Kijk dan op www.evmi.nl/bedrijvengids voor de mogelijkheden om ook uw bedrijf in dit overzicht op te nemen.

Advies/Consultancy



ACO BV
Postbus 217
7000 AE DOETINCHEM
0314-368280
www.aco.nl



ALControl Food & Water
Everdenberg 41
5346 VA Oosterhout
0162-488 488
<http://nl.alcontrol.com/nl>

Azelis Netherlands

Meerpaa 5
4904 SK OOSTERHOUT (NB)
0162-423240
www.azelis.com



DNV GL Business Assurance
Certificering & Training
Zwolseweg 1
2994 LB Barendrecht
010-2922700
www.dnvba.nl

Huijbregts Groep

Postbus 165
5700 AD HELMOND
0492-596300
www.huijbregts.nl

Improving Quality

Liniestraat 1 -A
4051 BN OCHTEN
06-22940774
www.improvingquality.nl

ISACert Nederland

Obrechtstraat 28 E
8031 AZ ZWOLLE
0031 (0) 88-4722378
www.isacert.nl

Lubron Waterbehandeling BV

Postbus 540
4900 AM OOSTERHOUT
0162-426931
www.lubron.eu

MasterLab BV

Postbus 1
5830 MA BOXMEER
0485-589470
www.masterlab.nl

MPS Red Meat Slaughtering B.V.

Albert Schweitzerstraat 33
7131 PG LICHTENVOORDE
0544-390500
www.mps-group.nl

Nutrilab BV

Postbus 7
4284 ZG RIJSWIJK
0183-446305
www.nutrilab.nl

Uw bedrijfsgegevens

ook op deze pagina's?

Ga naar www.evmi.nl/

bedrijvengids of bel voor

meer informatie naar

088-2944847

O. P. & P. Product Research BV

Burg. Reigerstraat 89
3581 KP UTRECHT
030-2516772
www.opp.nl

PACCOR Netherlands B.V.

Watergoorweg 69
3861 MA NIJKERK
088-5790900
www.paccor.com

Heeft u al een gratis
abonnement op de digitale
nieuwsbrief van EVMI?
Ga naar de website en
registreer u!

Précon Food Management BV

Postbus 26
3980 CA BUNNIK
030-6566010
www.precon-food.nl



Silliker Netherlands B.V.
Postbus 153
6710 BD EDE
0318- 649444
www.silliker.nl

Simac QuadCore BV

De Run 1101
5503 LB VELDHOVEN
040-2582100
www.simacquadcore.nl



Tebodin Netherlands B.V.
Postbus 16029
2500 BA Den Haag
070-3480911
www.tebodin.com

Ingrediënten en grondstoffen**Bakels Senior NV**

Postbus 44
1380 AA WEESP
0294-414559
www.bakels-senior.nl



Beneo
Aandorenstraat 1
B-3300 TIENEN
0032-16801301
www.beneo.com

Brenntag Nederland BV

Postbus 79
3300 AB DORDRECHT
035-5889200
www.brenntag.nl

Chr. Hansen

Gelderlandhaven 5A
3433 PG NIEUWEGEIN
030-6019920
www.chr-hansen.com

Codrico Rotterdam B.V.

Rijnhaven Z.z. 15
3072AJ ROTTERDAM
010-2906666
www.codrico.com

Fa. L.I. Frank

Postbus 46
7390 AA TWELLO
0571-272141
www.lifrank.nl

IN2FOOD

Postbus 93
6920 AB DUIVEN
026-3186704
www.in2food.nl

Puratos Nederland

Industrieweg 1
4762 AE ZEVENBERGEN
0168-326260
www.puratos.nl

Ranks Meel BV

Postbus 16
4233 ZG AMEIDE
0183-606200
www.ranksmeel.nl



Raps Benelux
Postbus 369
5680 AJ BEST
0499-373525
www.raps.com

Refresco Benelux B.V.

Oranje Nassaulaan 44
6026 BX MAARHEEZE
0172-630630
www.refresco.nl

Remia C.V.

Dolderseweg 107
3734 BE DEN DOLDER
030-2297911
www.remia.nl

Roem van Yerseke B.V.

Groeninx van Zoelenstraat 35
4401 KZ YERSEKE
0113-577700
www.roemvanyerseke.nl

Voor het meest actuele
nieuws uit de
voedingsmiddelenindustrie
gaat u naar www.evmi.nl

Royaan B.V.

Hoge Maat 8
3961 NC WIJK BIJ DUURSTEDEN
0343-596659
www.royaan.nl

Schobbers BV, H. CH.

Vasco da Gamaweg 8
5928 LD VENLO
077-3969120
www.schobbers.nl

Unifine Industry

Postbus 5631
3297 ZG PUTTERSCHOEK
078-6762344
www.unifine.com

Van Delft Biscuits BV

Postbus 365
3840 AJ HARDERWIJK
0341-411624
www.vandelftbiscuits.nl

Verstegen Spices & Sauces B.V.

Postbus 11041
3004 EA ROTTERDAM
010-2455100
www.verstegen.nl

Vipam BV

Poppenbouwing 26 a
4191 NZ GELDERMALSEN
0345-565670
www.vipam.nl

Vollebregt Fresh Company

Platinastraat 10
2718 RZ ZOETERMEER
079-3610067

**Machines, apparatuur en
toebehoren/ diensten**

BITO Systems NV

Niasstraat 1
3531 WR Utrecht
Tel 030 711 30 90
www.bitosystems.com

CIMPRO

Cimpro
Postbus 3196
4800 DD BREDA
076-5317788
www.cimpro.com

Dinnissen BV

Horsterweg 66
5975 NB SEVENUM
077-4673555
www.dinnissen.nl

Endress+Hauser B.V.

Nikkelstraat 6-12
1411 AK NAARDEN
035-6958611
www.endress.nl

ERIKS

Eriks Bv
Toermalijnstraat 5
1812 RL ALKMAAR
072 515 15 14
www.eriks.nl

Hosokawa Micron B.V.

Gildenstraat 26
7005 BL DOETINCHEM
0314-373333
www.hosokawamicron.nl



Ishida Europe BV
De Dieze 5
5684 PR BEST
0499 39 3675
www.ishidaeurope.nl

Krohne Nederland b.v.

Postbus 110
3300 AC DORDRECHT
078-6306200
www.krohne.com

LSBL Services VOF

Galvanistraat 1
6716 AE EDE
0 318 69 69 99
www.lsbl.nl



Mettler-Toledo BV
Postbus 6006
4000 HA TIEL
0344 638363
www.mt.com



Munters BV
Postbus 655
2400 AR ALPHEN AAN DEN RIJN
0172-421600
www.munters.nl

Oxoid BV

Scheepsbouwersweg 1 B
1121 PC LANDSMEER
020-4106500
www.oxoid.com

Pedak Meettechniek BV

Postbus 3030
6093 ZG HEYTHUYSEN
0475-497424
www.pedak.nl



Precia Molen
Franse Akker 1
4824 AL BREDA
076 524 2526
www.preciamolen.com



Rittal BV
Postbus 246
6900 AE ZEVENAAR
0316-591911
www.rittal.nl

Roma Nederland BV

Postbus 59
4940 AB RAAMSDONKSVEER
0162-512012
www.romaned.nl

SCA Hygiëne Products BV

Postbus 670
3700 AR ZEIST
030-6984600
www.sca.com

Scharff Techniek BV

Atoomweg 51
3542 AA UTRECHT
030-2410972
www.scharfftechniek.nl

Schouw Informatisering B.V.

Postbus 435
4870 AK ETTEN - LEUR
076-5042520
www.schouw.org

De volgende editie van EVMI
verschijnt op:

Dinsdag 6 mei

Sluitdatum reserveren
advertenties:

Maandag 14 april

Voor vragen over
advertenties:

Wilma Zijlstra:
088-2944847
Felix Berentsen:
06-42759518

ProTerra en Solidaridad streven naar acceptatie

'Duurzaam moet standaard worden'

Tekst: Tessa Nederhoff | Foto's: Tessa Nederhoff en Solidaridad

Een duurzame productieketen is het doel van ProTerra. En dat doel komt steeds meer in zicht. De organisatie heeft al met diverse partijen overeenstemming bereikt over de afname van gecertificeerde soja. "Uiteindelijk moet duurzaam de standaard worden. Dat is de toekomst", stelt Peter Sakkers.

De ProTerra Foundation is operationeel sinds 2005. De organisatie richt zich op het bevorderen van een duurzame sojaproductie. Peter Sakkers, executive vice president bij ProTerra en Gert van der Bijl, internationaal programmanager soja bij ontwikkelingsorganisatie

Solidaridad, vertellen over de successen die ze hebben geboekt.

India

De samenwerking tussen Solidaridad en ProTerra komt momenteel vooral tot uiting in

India. Dit land is het vijfde sojaland ter wereld. Acht miljoen kleine boeren produceren er jaarlijks 12 miljoen ton soja. Alle soja die hier wordt gezaaid is non-ggo. India exporteert jaarlijks 4 miljoen ton sojaschroot, waarvan steeds meer naar Europa. In het land werken Solidaridad en ProTerra samen om de sojaproductie te verduurzamen. Solidaridad is een internationale netwerkorganisatie voor duurzame handel van onder meer soja. De organisatie ondersteunt de verduurzaming van de sojaproductie in Zuid-Amerika, China, India en een aantal Afrikaanse landen. "Solidaridad is operationeel in het veld en ondersteunt boeren met trainingen en demonstra-

>>>

De samenwerking tussen Solidaridad en ProTerra komt momenteel vooral tot uiting in India.



Wereldwijd actief

ProTerra is met de certificering van boeren niet alleen actief in India, maar ook in onder meer Canada en Brazilië. "In steeds meer landen kan worden gecertificeerd. Sinds kort ondersteunen we ook boeren in Centraal- en Oost-Europa. Daar is veel goede grond beschikbaar, maar zijn boeren nog niet gewend om te produceren voor de markteconomie. Veel grond ligt braak. Daarom hebben zestien landen nu de handen ineen geslagen om deze boeren, met grote steun van de lokale overheden, te helpen professionaliseren", vertelt Peter Sakkers, executive vice president bij ProTerra. "En dit Donau-soja-project voldoet meteen aan de vraag naar lokaal geteelde eiwitten."

ties, terwijl ProTerra ervoor zorgt dat certificatie via de ProTerra-standaard mogelijk is", legt Sakkers uit.

Productieverhoging

Solidaridad steunt in India zo'n 30.000 boeren; de organisatie leert ze effectiever met hun land om te gaan en de productie te vergroten, bijvoorbeeld door gebruik van beter zaad, betere zaaimethoden en het gebruik

van biometstoffen. Certificering is hierbij niet het eerste doel van Solidaridad. "Het is vaak een stip op de horizon waar de boeren naartoe werken. Wij helpen hen met training en begeleiding dit punt dichterbij te halen. Door certificering in het achterhoofd te houden, werkt een boer aan verbetering. De productie verhoogt, waardoor bijvoorbeeld kinderarbeid niet meer nodig is en kinderen naar school kunnen", vertelt Van der Bijl.



Gert van der Bijl van Solidaridad en Peter Sakkers van ProTerra hebben al verschillende successen geboekt in hun strijd voor duurzame sojaproductie.

Ondertussen voldoet ongeveer de helft van de Indiase boeren die meedoen aan het project aan een duurzaamheidsstandaard. Maar omdat het voor een deel van de boeren lastig is om ineens aan alle voorwaarden te voldoen, heeft ProTerra een instapniveau ontwikkeld. "Daarbij is slechts sprake van verificatie, niet van certificatie."

Standaard

Volgens Sakkers is het echter noodzakelijk om aan een standaard te voldoen, wil een boer een meerprijs kunnen ontvangen voor zijn soja. "Vandaar dat wij een standaard hebben ontwikkeld. Deze standaard is vanaf 2005 operationeel." De kosten voor de gecertificeerde soja ontstaan voornamelijk door de segregatie van de soja door de hele keten heen. Segregatie is nodig doordat ProTerra werkt met non-ggo soja. In India is dit overigens minder van belang, aangezien daar alleen non-ggo soja wordt gezaaid.

Criteria

De standaard van ProTerra vertoont verder grote overlap met die van RTRS (Round Table on Responsible Soy). Ook RTRS werkt aan een verantwoorde sojaproductie. Beide stellen bijvoorbeeld eisen op het gebied van milieu, ecologie, arbeidsomstandigheden en lokale wetgeving.

"De RTRS- en ProTerra-standaard hebben dezelfde basis, de Basel-criteria. Toch is er een belangrijk verschil: ProTerra certificeert alleen non-ggo soja. "Genetische modificatie is niet de oplossing om het voedselvraagstuk op te lossen. Het is veel effectiever om boeren te ondersteunen bij hun productie en daar productieverhoging door te realiseren. En daarbij is er nooit goed onderzoek gedaan naar de gevolgen voor de gezondheid van genetische modificatie", zo verklaart Sakkers de keuze.

Uiteindelijk is het volgens Sakkers best mogelijk dat RTRS en ProTerra uitwisselbare standaarden worden. "We hebben de drive om de standaarden uitwisselbaar te maken. We werken in ieder geval samen, want we streven eenzelfde doel na", aldus Sakkers.

Handelsketens

Solidaridad en ProTerra richten zich niet alleen op de boer, maar op de hele handelsketen. Sakkers: "We richten ons ook op bedrij-

ven verderop in de keten. Door hen het belang van gecertificeerde soja in te laten zien, kunnen we de boeren afzet garanderen. En dat is nodig, want wanneer boeren hun gecertificeerde soja niet kwijt kunnen tegen een meerprijs, loont het de extra moeite niet. ProTerra helpt Solidaridad om de gecertificeerde producten in de keten te brengen en ze te volgen tot aan de eindgebruiker."

ProTerra richt zich bij hun verduurzamingsmissie op bedrijven, niet op de consument. "Direct contact met de consument is minder effectief. Consumenten zijn zich er vaak niet eens van bewust dat er soja in een bepaald product is verwerkt", aldus Van der Bijl. "Consumenten mobiliseer je via de retail. De retail moet een visie ontwikkelen waarbij ze hun verantwoordelijkheid nemen. Als een supermarkt zegt dat ze alleen ggo-vrij vlees in de schappen willen hebben, moeten ze dat niet als standaard stellen en daarna achterover leunen. Zij moeten ervoor zorgen dat die eisen aan het begin van de keten worden gerealiseerd, bijvoorbeeld door samenwerkingen aan te gaan met duurzame initiatieven. Dat vereist een andere mindset. In Nederland zien we dat de retail hier nogal afstandelijk mee omgaat", vult Sakkers aan.

Labeling

Sakkers ziet labeling als een manier om producenten te dwingen tot een duurzamere productie. "Wanneer er op het etiket staat of in een product ggo of non-ggo materiaal is verwerkt, kan de consument eisen dat er niet-gemodificeerde grondstoffen voor producten worden gebruikt", aldus Sakkers. "Nu zijn ze zich vaak niet bewust van het feit dat er gemodificeerde grondstoffen worden gebruikt die via het diervoer in de keten terechtkomen. Dan kun je ook niet verwachten dat ze eisen stellen." De vice president is er niet bang voor dat het aanbod in dat geval achterblijft bij de vraag. "Door marktwerking wordt het aanbod vanzelf groter. En potentieel is er al veel duurzame soja beschikbaar." Jaarlijks wordt er nu zo'n 5 miljoen ton ProTerra-gecertificeerde soja geproduceerd, voornamelijk in Brazilië. De voornaamste belemmering om meer te produceren, is de afwezigheid van meer contracten om voor boeren de hogere uitgave voor segregatie te rechtvaardigen.

Uiteindelijk denken Van der Bijl en Sakkers

dat deze kritische houding van de consument ertoe leidt dat alles wat in de supermarkt ligt, duurzaam is geproduceerd. "De consument moet daar in de toekomst niet meer over na hoeven te denken. Duurzaam moet de standaard worden, zodat de consument kan denken: het maakt niet uit wat ik koop, alles is toch duurzaam. Dat is de toekomst."

Successen

Die toekomst komt al aardig in zicht, onder meer door de inzet van ProTerra. Onlangs hebben diverse retailers zich uitgesproken om duurzame soja af te nemen om duurzaam en non-ggo vlees te garanderen. Dit werd onder andere in 2013 uitgesproken in de Brussel Soy Declaration. "Steeds meer bedrijven, zoals Rewe, Delhaize, Colruyt en Lidl investeren in een verantwoorde productie." Daarnaast moet de Ketentransitie verantwoordelijke soja ervoor zorgen dat in 2015 de 1,8 miljoen ton soja die jaarlijks in Nederland wordt verwerkt, volledig duurzaam (RTRS of gelijkwaardig) is. Sakkers merkt echter dat niet elke aangesloten partij even hard loopt om dit resultaat te bereiken. "Het ligt er vooral aan of het bedrijf zich kan profileren via een merk. Melk bijvoorbeeld is van een merk, maar brood en vlees zijn dat niet; die liggen anoniem in de supermarkt. We merken dat het gevoel van verantwoordelijkheid bij bedrijven met merken groter is." ■

Groeps-certificering

In India zijn er veel kleine boeren met 0,5 tot 1,5 hectare grond, waardoor het ondoenlijk is om elke boer te auditen en certificeren wanneer ze aan de productiestandaarden voor verantwoorde soja voldoen. ProTerra werkt daarom met groeps-certificering. "Groepen boeren worden via de crusher gecertificeerd. De crusher is verantwoordelijk voor het verwerken van soja dat aan de gestelde criteria voldoet. Via tracking en tracing is inzichtelijk welke soja van welke boer afkomstig is. En bij boeren controleert Cert ID steekproefgewijs", legt Peter Sakkers van ProTerra uit. "Doordat we met groeps-certificering werken, controleren boeren elkaar onderling. Wanneer één boer niet aan de voorwaarden voldoet, heeft de hele groep daar last van."

In de rubriek Agenda staan evenementen en activiteiten vermeld voor de komende weken. Op www.evmi.nl is de volledige lijst beschikbaar voor zover de activiteiten bekend zijn bij de redactie. Daar vindt u ook uitgebreide informatie over de evenementen.

Agenda

26 maart

Ronde Tafelsessie trends en ontwikkelingen in de voedingsmiddelenindustrie, Zaltbommel

28 maart

Chocoo Conference, Amsterdam

31 maart - 2 april

Food Feed Water Analysis, Noordwijkerhout

1-2 april

Sports & Performance Nutrition Platform, Keulen

2-4 april

Verpakkingsbeurs Empack, Den Bosch

3 april

Veilig voedsel: gemiste kansen of mission impossible?, Wageningen

4 april

Hygiënisch ontwerpen, Utrecht

8 april

Food Event - Bouwen aan vertrouwen, Den Bosch

8 april

Focus op Ziekte & Voeding, Den Bosch

6 mei

Vervolgcurcus Levensmiddelenmicrobiologie, Wageningen

6 mei

Innoveren in de voedingsmiddelenindustrie, seminar en uitreiking Food Top 100, Den Bosch

8-14 mei

Interpack, Düsseldorf

21-22 mei

MFC-Event, vakbeurs voor de vlees-, vis- en kaasindustrie, Rosmalen



Het vermeende gebruik van mensenhaar in L-cysteïne, een bestanddeel van broodverbetermiddel, leidt tot verwarring bij consumenten...

Colofon

Eisma Voedingsmiddelenindustrie is het vakblad voor de professional in de levensmiddelenindustrie. Het richt zich op kwaliteitsmanagers, productontwikkelaars, marketingmanagers en algemeen managers bij bedrijven in de voedings- en genotsmiddelenindustrie, de toeleveranciers en de afnemers van deze bedrijven.

UITGAVE

Eisma Businessmedia bv, Postbus 361, 7000 AJ Doetinchem

REDACTIE

Norbert van der Werff (redactiecoördinator), tel. (088) 2944829
Tom van der Meer (eind)redactie, tel. (088) 2944830
Clara Bloemhof, Baukje van der Meer, Lieneke Schuitemaker (redactie) redactie.evmi@eisma.nl

DIRECTIE

Egbert van Hes, algemeen directeur
Bouke Hoving, financieel directeur
Gerbert Tiecken, uitgeefdirecteur

UITGEVER

Jacqueline Wijbenga

MARKETING

Ria Hoekstra, tel. (088) 2944862, r.hoekstra@eisma.nl

ADVERTENTIES

Verkoop binnendienst: Wilma Zijlstra, tel. (088) 2944847, w.zijlstra@eisma.nl
Senior accountmanager Felix Berentsen, tel. (06) 42759518, f.berentsen@eisma.nl

TRAFFIC

ZeeDesign, tel.: (0517) 531672, fax: (0517) 531810, evmi@zeedesign.nl

ABONNEMENTEN

E-mail: abonnement@eisma.nl
Tel. (088) 226 66 48

De abonnementsprijs bedraagt € 188,50 (excl. 6% BTW) per jaar (bij automatische incasso bespaart u € 2,- administratiekosten) en is bij vooruitbetaling verschuldigd.

Voor andere landen op aanvraag.

Abonnementen kunnen op elk moment van het jaar ingaan en worden genoteerd tot wederopzegging. Opzegging dient schriftelijk te geschieden, een maand voor het einde van de abonnementsperiode; u ontvangt van ons een schriftelijke bevestiging.

BANKRELATIE

Rabobank Leeuwarden-Noordwest Friesland, IBAN: NL64RABO0335434991

VORMGEVING

ZeeDesign, Witmarsum

DRUK

Scholma druk bv, Bedum

© 2014, Eisma Businessmedia bv Leeuwarden.

Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd en/of overgenomen in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en auteurs verklaren dat dit blad op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen uitgever en auteurs op geen enkele wijze instaan voor de juistheid en/of volledigheid van de informatie. Uitgever en auteurs aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie. Gebruikers van dit blad wordt met nadruk aangeraden deze informatie niet geïsoleerd te gebruiken, maar af te gaan op hun professionele kennis en ervaring en de te gebruiken informatie te controleren.

Leveringsvoorwaarden: zie www.eismamediagroep.nl.

 **EISMA**
BUSINESSMEDIA www.evmi.nl

 **HOF**
KEURMERK

FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD



R&D MANAGER

MET EEN STERKE FOCUS OP INNOVATIE

LOMMEL (BE) EN OUDENHOORN (NL)

Farm Frites International B.V. is met ruim 1.500 medewerkers een top-3 producent van frites en aardappelspecialiteiten in zowel diepvries als vers. Het brede assortiment aardappelproducten is in meer dan 120 landen verkrijgbaar in zowel de foodservice markt als de retail. Dit (familie)bedrijf kenmerkt zich door een no-nonsense mentaliteit waar met passie wordt gewerkt. Farm Frites heeft productielocaties in Nederland, België, Egypte, Polen en Argentinië en wereldwijd meerdere verkoopkantoren. Ter ondersteuning van de Innovatie strategie zijn wij op zoek naar een energieke R&D Manager die verantwoordelijk is voor het opstellen en succesvol uitvoeren van het R&D beleid voor het assortiment, geproduceerd in de plants Lommel en Oudenhorn. Deze analytisch sterke professional geeft leiding aan de afdeling R&D en gaat voor succesvolle innovaties en verbeteringen.
Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126



CONSULTANT FOOD RECRUITMENT

DIE TOEGEVOEGDE WAARDE CREËERT VOOR OPDRACHTGEVER ÉN KANDIDAAT

WAGENINGEN

DUPP - Food Recruitment is als nationaal en internationaal opererend werving- en selectiebureau gespecialiseerd in de food branche. In deze sector willen wij voor opdrachtgevers en kandidaten dé werving- en selectiepartner zijn. Vanuit de "Food Valley" investeren wij continu in ons relatienetwerk en in kennis en ervaring van de food branche c.q. arbeidsmarkt. Door onze relaties worden wij ervaren als een open, enthousiast en resultaatgericht werving- en selectiebureau. Wij werven en selecteren kandidaten op HBO- en academisch niveau. Om ons hechte team te versterken, zoeken wij een betrokken Consultant Food Recruitment. Deze gedreven teamplayer is verantwoordelijk voor het adviseren en begeleiden van een eigen klantenportfolio en kandidaten op het gebied van werving- en selectieprojecten van intake tot en met het invullen van de vacature.
Consultant: Bert den Uijl, telefoon 0317-468686 of 06-53959057



Bakery success starts here

EUROPEAN HEALTH SAFETY AND ENVIRONMENT MANAGER

WHO ACHIEVES RESULTS, ADDS VALUE AND MAKES A DIFFERENCE WITHIN THE FIELD OF SAFETY

AMSTELVEEN

Dawn Foods Inc. is a rapidly growing global leader in the baking industry. The company, with approximately 4,000 employees and its headquarters in the US, is family owned. Their culture values teamwork, genuine innovation and the ability to grow. In 2011 Dawn Foods acquired Unifine Food & Bake Ingredients, resulting in a Dawn Foods Europe organisation of around 700 employees. The product range comprises amongst other pastry mixes, fruit fillings, glazes, flavourings and frozen products like muffins, brownies and cakes. Dawn Foods Europe has production facilities in the UK, the Netherlands, Belgium, Germany, France, Portugal and Hungary. Their head office is based in Amstelveen. To further strengthen the team of Dawn Foods Europe we are currently searching for a driven EHSE Manager. Who is responsible for the EHS policy and its implementation within the various Dawn production sites in Europe (9 in total).
Consultant: Janneke van der Logt, telephone: +31 (0)317-468686 or +31 (0)6-23637490



PROCESTECHNOLOG

DIE VANUIT TECHNOLOGISCH INZICHT PROCESSEN WEET TE OPTIMALISEREN

LEEWARDEN

CSK food enrichment is een internationale, dynamische en succesvolle leverancier van zuivelingsrediënten. CSK ontwikkelt op innovatieve en proactieve wijze (nieuwe) producten voor de internationale zuivelmarkt. Op de locaties Leeuwarden (hoofdkantoor) en Ede heeft de organisatie 2 productiestigingen. Hier werken in totaal circa 150 medewerkers. In de afgelopen 3 jaar is er in Leeuwarden gewerkt aan een nieuwe state-of-the-art productie plant voor zuurselconcentraat. Binnen operations werkt het technologieteam aan het initiëren en begeleiden van verbeteringen en optimaliseringen van de diverse productieprocessen. Met het oog op verdere uitbreiding van het technologieteam, is CSK op zoek naar een ervaren Procestechnoloog die verantwoordelijk is voor het optimaliseren en verbeteren van de productieprocessen. Een uitdagende vervolgstap voor een gedreven biotechnoloog.
Consultant: Annoek Kogelman, telefoon 0317-468686 of 06-12504148



PRODUCTIE MANAGER

COACH VOOR GEDREVEN TEAM

LOENEN (GLD)

Sonac Loenen BV maakt onderdeel uit van Darling Ingredients International. De organisatie is op de markt bekend onder de sterke merknamen als Ecoson, Rendac, Sonac, Rousselot, CTH en BestHides. Sonac Loenen beschikt over een veelzijdig machine- en installatiepark waarmee uit slachtbijproducten hoogwaardige eiwitten, vetten en mineralen worden geproduceerd. Deze ingrediënten worden onder andere toegepast in voedingsmiddelen, farmacie, diervoeding en meststoffen. Ter versterking zoeken wij een ondernemende Productie Manager die verantwoordelijk is voor het optimaal laten functioneren van het gehele productieproces zodat doelstellingen op het gebied van kwaliteit, kwantiteit, kosten en leverbetrouwbaarheid worden behaald. Deze daadkrachtige manager geeft leiding aan de productie-organisatie bestaande uit circa 35 mensen werkzaam in een 5-ploegendienst.
Consultant: Bert den Uijl, telefoon 0317-468686 of 06-53959057



Voor meer informatie zie onze website: www.dupp.nl of mail uw reactie naar: info@dupp.nl

DUPP - FOOD RECRUITMENT

Gen. Foulkesweg 66, 6703 BW Wageningen | www.dupp.nl | info@dupp.nl | t 0317-468686



MOCHT ER 'NS EEN DINGETJE ZIJN DAN HEEFT U DE ZEKERHEID VAN RENAULT PRO+



RENAULT PRO+
MET SERVICE, ONDERHOUD
EN FINANCIERING OP MAAT

DE RENAULT TRAFIC
LEASE AL VANAF € 65,- PER WEEK



Met de Renault Trafic hoeft u zich nergens druk over te maken. U heeft namelijk de zekerheid van Renault PRO+. Uw vaste contactpersoon biedt voor elk probleem de juiste oplossing. Zoals het leveren van maatwerk door onder andere op- en ombouw of vervangend vervoer met haal- en brengservice. Zo verliest u nauwelijks tijd. Want tijd is geld **Renault** adviseert **elf**

DRIVE THE CHANGE



Aanbiedingen geldig van 05-01-2014 t/m 05-05-2014. Trafic vanaf € 17.790,-. Trafic vanafprijs van € 65,- per week is gebaseerd op Trafic dCi 90 gesloten bestel L1H1 T27 Générique. Vanafprijzen zijn exclusief BTW, BPM en kosten rijklaar maken. Het weekbedrag van € 65,- wordt berekend d.m.v. een vast percentage van de netto catalogusprijs en het voordeel van financial lease (60 maanden bij 4,9%). Financial Lease 1,9%, 4,9% of 6,9% en het voordeel is niet van toepassing op leaserent, (inter)nationale rentals, fleetaafspraken en dealerorders en indien een leasemaatschappij zichzelf uitsluit van deze actie. Op elke nieuwe Renault Trafic geldt een fabrieksgarantie van 2 jr. zonder kilometerbeperking en 12 jr. plaatwerkgarantie. Getoonde modellen kunnen afwijken van standaarduitvoering. Drukfouten, prijs- en specificatiewijzigingen voorbehouden. Voor meer informatie en/of de voorwaarden bel gratis 0800-0303, kijk op renault.nl of vraag uw Renault Bedrijfswagen dealer. Bedragen zijn afgerond op hele euro's. Rentewijzigingen en drukfouten voorbehouden.

Min./max. verbruik: 6,8 - 8,0 l/100 km. Resp. 14,7 - 12,5 km /l. CO2 178 - 210 g/km.