

Op 23 en 24 mei 2007 opent Flanders Expo haar deuren voor de tweede editie van easyFairs® PPT FOOD. Omdat dit de enige B2B-vakbeurs voor de voeding- en drankenindustrie in België is, zullen quasi alle belangrijke leveranciers van oplossingen voor processing, verpakking en traceerbaarheid er present zijn. Naast het voorstellen van hun producten en diensten, zullen een dertiental van deze bedrijven samen met hun klant(en) een recente realisatie voorstellen.

Organisator easyFairs gaf Food Industry de kans om in première al tien van de learnShops kort te belichten.



Tekst: Els Jonckheere | Foto's: C. Schweizer

Interessante learnShops op tweede easyFairs® PPT FOOD

Een tipje van de sluier opgelicht...

Leidingsysteem uit kunststof

Georg Fischer pakt uit met een project bij **Brouwerij Huyghe** waar de fabrikant haar 'Cool-Fit' leidingen op de **nieuwe tanks voor glycolopslag** installeerde. Account Manager Cooling Vlaanderen, **Sven Milants**, geeft wat uitleg. "Door de voortdurende uitbreidingen van deze brouwerij was de koelcapaciteit te klein geworden. Vandaar dat de onderneming investeerde in nieuwe tanks waarmee ze de opslag van glycol van 5.000 tot 25.000 liter kon optrekken. In plaats van deze met een traditioneel inox leidingsysteem te voorzien, besloot **Brouwerij Huyghe** om onze **Cool-Fit** toe te passen. Deze oplossing bestaat uit **leidingen in ABS**, een robuuste kunststof die **ideaal** is voor het **transporteren van vloeistoffen tussen -40° en +60°C**. Ze houdt de **temperatuur beter op peil** dan gelijk wel metaal en dankzij de **gladde binnenwand** kunnen kleinere, **energiebesparende pompen** worden toegepast. Rond de buizen is een **isolatie in PUR** aangebracht, die op haar beurt nog eens door een **UV-bestendige HDPE-mantel** is beschermd. Zodoende zijn de buizen **volledig lucht- en waterdicht**, waardoor de isolatie gedurende 25 jaar haar volledige kracht blijft behouden en er aanzienlijk op de **energiefactuur** kan worden **bespaard**."



Bio-verpakking zit in de lift

Ook **Belgian Bio Packaging** zal op post zijn. Samen met **Carrefour** zal de federatie het hebben over een **biologisch afbreekbare suikerrietschaal** die als **verpakking voor droog vlees** dient. Het hele traject van idee tot effectieve lancering in de grootwarenhuisketen wordt besproken. **Dirk Wens**, President van de federatie: "Het gaat om **schaaltjes** die in **China** worden geproduceerd en via de Belgische **distributeur Moonen Packaging** aan de verschillende verpakkingscentra van **Carrefour** worden geleverd. Het eerste filiaal dat de verpakking testte, was Tervuren, één van de pilootwinkels voor vers vlees. Daar bleek dat er enkele **bijstellingen** nodig waren, zoals **meer gewicht, andere vorm en versteviging** van de verpakking. Sinds midden 2006 is de suikerrietschaal dan in alle winkels gelanceerd. Deze is **composteerbaar** in de compostbak van de gebruiker en via het GFT-afval. Dit laatste is echter nog een probleem, gezien **Ovam** het licht nog steeds op rood zet. Tijdens de learnShop willen we dan ook deze problematiek aankaarten én onze acties als federatie terzake toelichten."



Borgen van kwaliteit en traceerbaarheid

Egemin kiest voor een recente realisatie bij **Roelandt** in Lokeren. **Joris Van Ongevalle**, Sales Manager Supply Chain Automation, vertelt: "Om aan de **European Food Law** te kunnen voldoen en aan de **strengere eisen van de retailers** tegemoet te komen, zocht deze industriële bakkerij een **traceringoplossing**. Gezien de firma al over een efficiënt financieel pakket beschikte, was een ERP-systeem niet aan de orde. Uiteindelijk viel de keuze op **Produmex Food** omdat deze applicatie in staat is om in **real-time** alle **operationele logistieke-, productie- en kwaliteitsprocessen** te ondersteunen. Onze oplossing zorgt er tevens voor dat alle gegevens **conform GS1** – de vroegere EAN – zijn, waardoor er **gemakkelijk informatie** tussen de partners kan worden **uitgewisseld**. Daarnaast **automatiseert** de applicatie het **beheer van het bestelproces, de goederenreceptie, de productie, de verpakking, de orderpicking, de expeditie en het stockbeheer**, dit inclusief het genereren van de nodige documenten. Op die manier bereikt Roelandt een **sluitende traceerbaarheid** én een **kwalitatief hoogstaand productieproces** dat het risico op recall's minimaliseert."



Efficiëntere productie, kwalitatieve producten

ProcAT kiest voor een getuigenis van **Brouwerij Bavik** die onlangs 'BrewTrace' implementeerde. Managing Director **Eddy Vierlinck** legt uit waarover de case gaat: "Hoewel de brouwerij al over een **ERP-pakket** beschikt, wilde ze een **bijkomende applicatie** om een nog **betere traceerbaarheid, kwaliteitsmanagement en rapportering** te genereren. De brouwerij koos voor onze **BrewTrace** omdat de applicatie precies deze noden invult. Ook de **specifieke afstemming** op de **brouwerijactiviteiten** én de mogelijkheid tot **gefaseerde implementatie**, waren doorslaggevende pluspunten in de keuze van **Brouwerij Bavik**. Omdat we vroeger al een gedeelte van de processen hadden geautomatiseerd, kon **BrewTrace** bovendien gemakkelijk met de **PLC-sturing** van verschillende machines worden **geïntegreerd**. Daarnaast realiseerden we een **connectie** met het bestaande **ERP-systeem**, waardoor de data-uitwisseling compleet is. Dankzij **BrewTrace** heeft de brouwerij nu op vijf plaatsen binnen de productie een **real-time zicht** op de **kwaliteit van de processen**. En gezien de applicatie bij **afwijkingen** meteen een **waarschuwing** geeft, kan meteen worden ingegrepen. Op die manier bereikt **Brouwerij Bavik** niet alleen een sluitende **voor- en achterwaartse tracersing**, maar ook een **efficiëntere productie met kwalitatievere producten en minder verlies** door fouten of machinestilstand."



Real-time beheer productie = meer rendement

Tijdens de learnShop van **Tracewise** zullen de aanwezigen de getuigenissen van maar liefst drie klanten te horen krijgen: **Duvel**, de wijnbottelarij van **Delhaise** en **Mestdagh**. Business Unit Manager **Claude Detremmerie**: "Net als zoveel andere levensmiddelenproducenten hadden deze ondernemingen nood aan een oplossing om aan de reglementering inzake **tracersing** en de vereisten voor de **BRC-, IFS- en HACCP-normen** te voldoen. Ze kozen voor ons **you.trace.it-pakket** in plaats van een ERP-applicatie omdat dit toelaat om een **echte rentabiliteitswinst** te genereren. De oplossing zorgt immers niet alleen voor een **sluitende tracersing**, maar **controleert** ook in real-time de **kwaliteit van de productieprocessen**. In plaats van te beheren wat er is gepland – wat een ERP-pakket doet –, volgt **you.trace.it** wat er effectief op de werkvloer gebeurt. Hierdoor kan er bijvoorbeeld bij **afwijkingen onmiddellijk worden ingegrepen**, wat tot **minder verlies** door niet-conforme producten en een **hogere kwaliteit van de eindgoederen** leidt."



Kostenbesparende extra service

Toeleverancier van hygiënische producten en systemen **Boma** komt een unieke service voorstellen: **Tradcom**. Directeur van TradCom, **Steven Vermuyten**, legt uit waarover het gaat: "**TradCom** is een **samenwerkingsverband** van toonaangevende leveranciers in **één online portal**. De doelstelling is het **terugdringen van administratieve en logistieke kosten** voor eindgebruikers die met regelmaat artikelen bestellen. Vooral in het geval van **Boma** is het een erg interessante oplossing, gezien de administratieve en logistieke kosten voor de aankoop van reiniging- en onderhoudsproducten vaak hoger zijn dan de nettowaarde van het product." Country Sales Manager van Boma, **Robrecht De Baets**: "We hebben **Puratos** uitgenodigd om te getuigen over de voordelen van deze oplossing. Dit bedrijf genereert een **grote kostenbesparing** omdat ze geen tijd meer moeten spenderen aan het opzoeken van wat er moet worden aangekocht. **Elk gebruikt product** wordt **gescand**, waardoor **TradCom** automatisch een **voorstel van bestelling** kan doen. Na goedkeuring wordt het order dan **online** geplaatst en krijgen wij het meteen binnen. Hierdoor kan de klant niet alleen **besparen op personeelskosten**, maar gebeuren er ook **minder fouten** en kunnen wij **sneller leveren**, zodat **Puratos geen grote voorraad** meer moet bijhouden."



ben **Puratos** uitgenodigd om te getuigen over de voordelen van deze oplossing. Dit bedrijf genereert een **grote kostenbesparing** omdat ze geen tijd meer moeten spenderen aan het opzoeken van wat er moet worden aangekocht. **Elk gebruikt product** wordt **gescand**, waardoor **TradCom** automatisch een **voorstel van bestelling** kan doen. Na goedkeuring wordt het order dan **online** geplaatst en krijgen wij het meteen binnen. Hierdoor kan de klant niet alleen **besparen op personeelskosten**, maar gebeuren er ook **minder fouten** en kunnen wij **sneller leveren**, zodat **Puratos geen grote voorraad** meer moet bijhouden."

Bio-verpakkingen al aan tweede generatie toe

Dat **biologisch afbreekbare verpakkingsmaterialen** een 'hot item' zijn, bewijst het feit dat er op PPT FOOD twee learnShops over dit onderwerp worden georganiseerd. Want ook **Pack4Food** (dienstverleningsproject, gesubsidieerd door IWT en zetelend in de afdeling van het Departement Voedselveiligheid en –Kwaliteit van de Universiteit Gent) werd door de organisatoren uitgenodigd om een uiteenzetting te geven. Technologisch Adviseur van Pack4Food, **Dr. ir. Peter Ragaert**: "Gezien de sterk stijgende olieprijs en de vraag naar milieuvriendelijke alternatieven vanwege de retailers, bemerken we dat **zowel voeding- als verpakkingsproducenten** momenteel een **grote interesse voor biologisch afbreekbare verpakkingsmaterialen** vertonen. Het is dan ook logisch dat **Pack4Food** aandacht aan dit onderwerp besteedt. Tijdens de learnShop zullen we een **stand van zaken** geven en stellen we **enkele oplossingen van onze ledenbedrijven** voor. Hierbij komen niet alleen de types aan bod die al een tijdje op de markt zijn en hun deugdelijkheid hebben bewezen. Ook willen we het over de **tweede generatie** biodegradeerbare verpakkingen hebben: de uitvoeringen met **meer eigenschappen**, zoals een betere barrière of peel. Want hoewel deze nog niet of nauwelijks in de praktijk worden gebruikt, wordt wel serieus geïnvesteerd in het onderzoek en de ontwikkeling ervan."



Silo's onder de loep

Veel levensmiddelenproducenten maken gebruik van **silo's**. **WAM Bulk Handling Machinery** kan firma's helpen bij het **selecteren** van de **componenten** om deze opslagsystemen correct uit te rusten. Afgevaardigd Bestuurder **Geert De Wulf** geeft een woordje uitleg: "Als fabrikant van deze toebehoren leveren we aan quasi alle silobouwers. Het zou dan ook niet correct zijn om er ééntje uit te pikken om samen een learnShop te geven. Vandaar dat we hebben besloten om als **WAM** een presentatie te geven. We bespreken de **selectie van een silofilter** in standaard- of Atex-uitvoering, de verschillende types en de **reiniging/inbouw van filters**. Verder geven we de aanwezigen uitleg over **bewaking** op en rond de silo alsook de voor- en nadelen van de diverse **kleppen**. We voorzien eveneens een bespreking van **tribodems, trillers, beluchtingsnozzels en persluchtkanonnen**. Tenslotte geven we een woordje uitleg over **sluizen, extractieschroeven** en het **bevullen** van open en gesloten vrachtwagens, schepen en IBC's."



Gekalibreerde temperatuurscontrole



Rmoni pakt uit met een interessante case bij **Java**. CEO ir. **Bart Meekers** legt uit waarover het gaat: "Deze distributeur van voedingsmiddelen werkt volgens de **ISO22000-standaard** die vereist dat de **transporttemperatuur** nauwgezet wordt **gevolgd**. Hiervoor werden **gekalibreerde dataloggers** gebruikt, maar dit was een **omslachtige en tijdrovende oplossing** omdat deze toestellen **manueel** moesten worden **uitgelezen**. Vandaar dat **Java** op onze **gekalibreerde temperatuursensoren** is overgestapt. Deze worden **draadloos gekoppeld** met een **boordcomputer** vooraan in de vrachtwagen, die de gegevens via het **mobiele Internet** automatisch naar de **database van Java** doorstuurt. Dit leidt tot een **grote tijdsinstroom** en een **minimalisering van fouten**. De temperatuursensoren worden tevens door een **vast netwerk** op het **bedrijfsterrein** uitgelezen, waardoor **Java** een **temperatuurscontrole** kan uitvoeren van de **vrachtwagens** die 's nachts in geladen toestand op de parking staan."

Probleem aangepakt bij de oorzaak

Munters maakt van de PPT-learnShop gebruik om er haar **'IceDry@system'** voor te stellen. De presentatie gebeurt samen met leverancier van diepvriesgroenten **Pasfrost**. **Véronique Costermans** (in naam van **Rudy Laenens**): "Deze voedingsproducent had te maken met **ijsvorming** op de **automatische poorten**, waardoor deze niet meer naar behoren functioneerden. Daarnaast werd de onderneming geconfronteerd met **dichtgevroren rollenbanen, ijsvorming op de grond** van de diepvriezer en **mistvorming** in de verpakkingruimte en laadkade. Dankzij het **Munters IceDry@system** zijn deze problemen allemaal van de baan. Door toepassing van de **sorptiortechneek** zorgt deze oplossing er immers voor dat het **vocht uit de lucht** wordt gehaald vooraleer het als ijs neerslaat. Een groot pluspunt is bovendien dat er **geen milieuschadelijke CFK-houdende freongassen** worden gebruikt."



Nog drie andere learnShops

Naast deze tien partijen, geven nog minstens drie andere leveranciers een **LearnShop**. Bij het ter perse gaan van deze editie, had ook **LDL Equipments** zich ingeschreven. Samen met **Buurtslaggers** zal deze onderneming het hebben over 'Besparen door een **eigen wasserij**: zelf wassen of uitbesteden, wat is het meest rendabel?' Tevens zal **ISS Food Hygiëne** samen met **Candico** een uiteenzetting geven met als onderwerp '**Partner voor schoonmaak**, productieondersteuning en andere diensten binnen de voedingssector.' Tenslotte is er **MESware** die met een nog te bepalen klant een LearnShop zal geven over 'Hoe kan het in **real-time volgen van de productieoperaties** bijdragen tot het versterken van het aanbod?'

CID LINES GARANDEERT VEILIG VOEDSEL

ONS CONCEPT VOOR OPTIMALE HYGIËNE:

1 Selectie van het juiste product



2 Implementatie hygiëneprogramma



3 Opleiding & sensibilisering



4 Continue check-up apparatuur, dosering en resultaten



CID LINES®
INNOVATIVE HYGIENE SOLUTIONS

Waterpoortstraat 2, 8900 Ieper
T +32(0)57 21 78 77 - F +32(0)57 21 78 79
info@cidlines.com - www.cidlines.com