

HAK werkt met Adifo Bestmix

Receptuurbeheer helpt bij productontwikkeling

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

Fabrikant van vers verwerkte groenten HAK in Giessen ging vorig jaar over op receptuurbeheerprogramma Bestmix van Adifo. Ilse van der Voort, Senior Productdevelopment Manager van HAK vertelt hoe het programma bevalt.

Voor de overstap op Adifo Bestmix deed HAK de recepten en berekeningen altijd met Excel-sheets. "Dat is omslachtiger. Bovendien is de kans op fouten groter", zegt Van der Voort. "Omdat de productontwikkeling en recepturen bij het bedrijf steeds belangrijker werden, ook vanwege ingewikkelder recepturen voor bijvoorbeeld bonenschotels en maaltijden, werd besloten om over te gaan op een receptuurbeheerprogramma. "Bij mijn vorige werkgever Prinsen, die instant producten als coffee creamers produceert, werkte ik al met Bestmix. Toen kon het systeem nog geen specificaties maken en was er alleen een rekentool voor de receptuur. Sindsdien had ik het programma niet meer gezien. Ik ben daarom naar een Adifo-bijeenkomst geweest om het huidige systeem te bekijken.



Ilse van der Voort: "Grote voordeel van het programma is, dat je snel een overzicht hebt van je voedingswaarden, allergenen en declaraties."

HAK gebruikt het programma in de productontwikkeling en bij de kwaliteitsdienst voor specificaties. "Het gaat ons vooral om de voedingswaarden, allergenen en declaraties", vertelt Van der Voort. "Bij het samenstellen van de recepten is tegelijk een eindspecificatie te maken voor onze klanten zoals dat op het etiket kan. We gebruiken de berekende waarde van Bestmix maar analyseren zelf ook. Leveranciersspecificaties of toch de Nevo-tabel gebruiken, is altijd een lastig punt. Ik merk in onze eigen analyses dat er soms afwijkingen zijn. Het programma kan

ook de kostprijs berekenen, maar dat doen we niet, omdat dan het risico bestaat dat met oude, niet up-to-date prijzen gewerkt wordt. We gebruiken het wel voor een prijsindicatie."

In één oogopslag

Bestmix werkt met één scherm, met alle voor dat moment benodigde informatie overzichtelijk gerangschikt, waardoor bijvoorbeeld eindvoedingswaarden in één oogopslag zichtbaar zijn. Consequentie van deze lay-out is dat relatief vaker moet worden doorgeklikt om van

HAK, producent van vers verwerkte groenten

HAK in Giessen heeft een breed assortiment aan groenten, appelmoes, fruit, fruit/groentesappen en zuurwaren (zoals snackaugurken), veelal in glazen potten. Het bedrijf, in de jaren twintig van de vorige eeuw gestart door de familie Hak, werd in 2005 overgenomen door NPM Capital en kwam onder de vleugels van Neerlands Glorie.

receptuur naar specificatie naar eindspecificatie te gaan. "Maar dat went snel."

HAK heeft het softwareprogramma ongeveer een jaar geleden aangeschaft. "De implementatie ging heel voorspoedig", aldus Van der Voort. "We hebben met zijn drieën drie dagen cursus gehad en daarna konden we ermee overweg. Verder waren er nog twee dagdelen voor het systeem, onder meer om een logische boomstructuur aan te brengen voor het onderbrengen van de paar honderd ingrediënten die we hebben. Als de indeling van specificaties niet handig is opgesteld, bijvoorbeeld omdat de boomstructuur niet logisch is, is dat simpel te veranderen."

HAK heeft niet het complete systeem aangeschaft, maar onderdelen. "Dan is het in de handleiding soms even zoeken naar onze specifieke tools. Ook hadden we wel eens foutmeldingen, maar de helpdesk kon deze op afstand verhelpen. Ze kunnen op afstand ook aanpassingen doen en updates doorvoeren." Wel zou het volgens haar handig zijn als er een melding verschijnt als een bepaald ingrediënt wél is ingevoerd, zonder dat het in de eindspecificatie staat. "En ook zijn de allergenen in onze producten niet in één keer terug te vinden, maar steeds per allergene, dus de zoekstructuur is soms wat lastig. Verder zijn we heel tevreden. Alle ingrediënten die we gebruiken, staan erin. Grote voordeel van het programma is, dat je snel een overzicht hebt van je voedingswaarden, allergenen en declaraties."

Experimenteel

"In de receptuur hebben we een onderscheid in een actuele database, met alle ingrediënten die we gebruiken bij de productie, en een experimentele database, met ingrediënten voor productontwikkeling. Deze laatste ingrediënten hebben ook een aparte codering. Per project kunnen we een aantal nieuwe ingrediënten nodig hebben. Ingrediënten die als 'experimenteel' zijn ingevoerd kunnen overigens ook simpel naar 'actueel' worden omgezet. En bij de analyse geeft het programma



aan wat de voedingswaarde is, wat de mogelijke claims zijn die je kunt gebruiken, welke allergenen erin zitten en wat de productspecificatie is. Hier kun je kiezen wat je wel en wat je niet wilt uitprinten. De declaratiekant is meertalig en dat is handig."

De groentefabrikant heeft Bestmix niet gekoppeld aan het ERP- en voorraadsysteem. Van der Voort: "We hebben er wel naar gekeken bij ons kwaliteitstool, maar kozen toch voor stand-alone. Onze huidige systemen zijn namelijk recent en voldoen nog goed."

Minder zout

Bij HAK werd de afgelopen tijd vooral receptuur veranderd om de hoeveelheid zout te verminderen. "Daar waren we in 2009 al mee begonnen. Dit werkte goed met het programma, bijvoorbeeld door via de zoekfunctie te achterhalen waar zout inzit. Ook kwamen typfouten, gemaakt bij de invoer van zoutgehaltenes, direct naar boven." HAK heeft het zoutgehalte in vrijwel het hele assortiment in drie jaar tijd met 30 procent teruggebracht. "De eerste stap was makkelijk. Het leidde er zelfs toe dat de groentesmaak verbeterde. Maar nu komen we op het punt dat het moeizaam wordt of zelfs niet verder meer kan. Wat is nog acceptabel zonder achteruit te gaan in smaak, bijvoorbeeld omdat je aan de zoetzuurbalans komt? En moet je dan gaan werken met een zoutvervanger als

gistextract en aroma's?" Zoutvermindering moet in haar ogen ook geen doel op zich worden. "Wij gaan dan ook niet mee met het Voedingscentrum dat maximaal 0,1 gram natrium per 100 gram groenten wil. Zout in groenten levert maar een klein aandeel in de dagelijkse inname. Het weegt niet op tegen de gezondheidsvoordelen om meer groenten te eten."

Minder suiker

Op dit moment is HAK ook al bezig met suikervermindering, bijvoorbeeld in appelmoes, rode kool, bieten, bruine bonen en witte bonen in tomatensaus. Van der Voort: "In ons verwenfruit hebben we al 20 procent minder suiker gestopt. Het was jammer dat we dat niet mochten claimen van Brussel. Net op het moment van introductie zei de EU namelijk dat een dergelijke claim pas bij 30 procent suikervermindering mag. Dit geeft ons nu weinig mogelijkheden om te tonen dat we goed bezig zijn. Onze claim is toch niet misleidend?" HAK wil bij suikervermindering vooral gaan voor verlaging van de hoeveelheid suiker, net als bij zoutvermindering vooral wordt gekozen voor minder zout. "We willen dus liever geen compensatie met aroma's of zoetstoffen. Maar we onderzoeken alle mogelijkheden, bijvoorbeeld ook door te kijken naar natuurlijk zoetstofextract steviolglycosiden (stevia)." Bestmix kan helpen bij deze zoektocht.

Ondersteunen en beheren

Bestmix Receptuurbeheer van het Belgische Adifo is een softwareprogramma dat recepturen, productspecificaties, declaraties en productontwikkeling ondersteunt en beheert. Bestmix werd oorspronkelijk gebruikt in de diervoederindustrie, maar heeft inmiddels zo'n zeventig afnemers in de voedingsmiddelenindustrie, bijvoorbeeld voor melkpoeder, babyvoeding, snoep en dus ook vers verwerkte groenten. Bestmix Receptuurbeheer is te integreren in Milas ERP (gebaseerd op Microsoft Dynamics AX).

