baaijens



Kwaliteit en betrouwbaarheid!

Ontdek tijdens het MFC-Event de nieuwe Scansteel Foodtech microcutter voor emulsiebereiding en de BLP M3 Injector van Fomaco. Tot ziens op stand C051!

Baaijens
Industrial Equipment bv
Dommelstraat 4, Oss
T +31 412 623 056
E info@baaijens.nl
www.baaijens.nl

ATTEC FOOD TECHNOLOGY
scansteel foodtech
AM2C
fomaco FOOD MACHINERY COMPANY
reich taste the quality
INOX MECCANICA TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY



WILLEMSEN • KOEL- EN VRIESBOUW



Willemsen Isolatiebouw B.V.
Sophialaan 6, 3542 AR Utrecht
T (030) 241 01 26 | F (030) 241 41 29
www.willemseniso.nl





- KOEL- EN VRIESHUIZEN
- INVRIESTUNNELS
- BEDRIJFSRUIMTES
- KOEL- EN VRIESDEUREN
- BRANDWANDEN EN -DEUREN



De Proceskeuken: een hightech omgeving met computergestuurde geautomatiseerde procesapparatuur

EEN GOEDWERKEND SYSTEEM

MOET GEOLIED BLIJVEN

Voedselveilig werken is bij maaltijdenproducent Marfo geheel geïntegreerd in de bedrijfsvoering. De afdeling QA ondersteunt als spin in het web diverse afdelingen; vanaf het sourcen van grondstoffen tot en met de beleving van de eindgebruiker van de maaltijden. »



Maaltijden mogen pas worden verzonden als alle onderzoeksstadia succesvol zijn afgesloten

’Voedselveiligheid betekent nauw samenwerken tussen afdelingen’

„Voedselveiligheid staat of valt met gemotiveerde en gekwalificeerde medewerkers,” begint Mo Achelhi, QA-manager bij Marfo (sinds 2008 onafhankelijk van Martinair) zijn verhaal over de wijze waarop het bedrijf de voedselveiligheid borgt. De inzichten op het gebied van voedselveilig werken zijn in de loop der jaren veranderd, maar doordat Marfo ‘voedselveilig werken’ al ruim 40 jaar geheel geïntegreerd heeft in de dagelijkse praktijk, heeft deze werkwijze draagvlak op de werkvloer. „Wij vinden het belangrijk om factoren die voedselveiligheid beïnvloeden, zo in het proces in te richten, dat ze zo min mogelijk effect hebben op de dagelijkse gang van zaken. Als er omwille van de voedselveiligheid toch extra handelingen van medewerkers worden gevraagd, onderbouwen we dat altijd goed naar de uitvoerende. Dat creëert begrip, waardoor de motivatie blijft.”

NAUWE SAMENWERKING AFDELINGEN

Marfo is volledig ingericht op het produceren van dagelijks 100.000 vriesverse culinair hoogwaardige maaltijden en maaltijdcomponenten voor luchtvaart en zorg. Het leveren van een veilig product is cruciaal. Om dit te waarborgen, ondersteunt de afdeling QA de diverse afdelingen; vanaf het sourcen van grondstoffen tot en met de beleving van de eindgebruiker. „Innovatie is onlosmakelijk met voedselveiligheid verbonden, evenals een nauwe samenwerking tussen afdelingen en elkaar continue wederzijds informeren,” vertelt Achelhi. Om dit te illustreren legt hij uit hoe het komt van idee tot maaltijd in een vliegtuig of ziekenhuis. „Startpunt is de Afdeling ‘Creadome’, onder leiding van sterrenchef Pascal Jalhaij. Dit is het ontwikkel- en inspiratiecentrum van Marfo, waar de keukenbrigade met gastchefs uit de hele wereld een breed scala aan authentieke en etnische gerechten ontwikkelt. Afdeling Sales bemiddelt en vertaalt de klantwensen naar Creadome en vice versa. Quality Assurance (QA) screent de innovatieve ideeën uit Creadome via gedegen risicoanalyse. „Er moet worden vastgesteld of de maaltijd veilig kan worden geproduceerd of dat er risico’s aan kleven. Zijn er bezwaren, dan wordt de voorgestelde receptuur terugverwezen naar de tekentafel.”

NAAR EEN GROOTSCHALIGE VERSIE

Na goedkeuring door de klant vertaalt Creadome samen met een procestechnoloog, de maaltijd naar een grootschalige versie. Afdeling Inkoop gaat vervolgens om de tafel met potentiële goedgekeurde leveranciers, om tot levering van de gewenste grondstoffen in de gewenste kwaliteit te komen. Hierbij kijken we zowel naar lokaal als wereldwijd sourcen op een verantwoorde duurzame wijze,” vertelt Achelhi. „Als dat rond is, wordt bij Data het ‘paspoort’ van de ontwikkelde maaltijd opgemaakt. Na validatie door de diverse afdelingen, blijft Data gegevens als calculaties, technische productinformatie, voedingswaarde, klanteisen c.q. restricties bewaken; allemaal in samenwerking met de kwaliteitsdienst.”

GRONDSTOF EN TRACEERBAARHEID

De grondstof bepaalt het uiteindelijke resultaat en de uitstraling van de eindmaaltijd of maaltijdcomponent. „Continue en bij elke levering wordt de grondstof naast de specificatie gelegd om te kijken of de leverancier ons volgens afspraak belevert. Ook is het cruciaal de herkomst van de grondstoffen te kennen,” benadrukt Mo Achelhi. „Recente incidenten over vermengd vlees bewijzen welke impact een niet goed werkend traceerbaarheidsysteem kan hebben. Zo’n systeem is dan ook een van onze harde eisen voor het toelaten van leveranciers bij leveranciersaudits. Procedures voor leverancierselectie en beoordeling zijn verder aangescherpt.” Over recente voedselschandalen en fraudes is Achelhi duidelijk: „Je kunt ze nooit helemaal uitsluiten, maar wij nemen onze verantwoordelijkheid. Zo voerden we al onder meer onderzoek uit naar ‘vreemd DNA’ van onder andere varken en paard. Het Europees Parlement stemde onlangs in met een voorstel voor een geharmoniseerd controlesysteem voor bedrijven in de voedselketen. Marfo juicht dit voorstel toe vanuit het oogpunt van eerlijke concurrentie. Voedselveilig werken brengt kosten met zich mee. Wanneer een concurrent, en die zitten voor ons door heel Europa, volgens lagere standaarden kan werken, vallen die kosten doorgaans lager uit. Dat heeft effect op de marges. Omdat tegenwoordig de marges in de voedingsindustrie klein zijn, kan dit net het verschil maken tussen gunning en afwijzing door een potentiële afnemer.”

‘POSITIVE RELEASE-SYSTEM’

De Proceskeuken, waar de maaltijden met de goedgekeurde grondstoffen worden gefabriceerd, is een hightech omgeving met computergestuurde geautomatiseerde procesapparatuur als baklijnen, kooklijnen en sausketels. Een gekwalificeerd koksteam bereidt alle benodigde componenten. De door de klant geaccordeerde maaltijd is de culinaire referentie aan de hand waarvan het »





Een gekwalificeerd koksteam bereidt alle benodigde componenten

U wilt uw prestaties en rendement optimaliseren?

- QlikView dashboards voor analyses en rapportages
- Machine Onderhoud Registratie
- Digitale Inspecties
- Projectbeheer
- CRM



SOFTWARE VOOR AL UW BEDRIJFSPROCESSEN EN ANALYSES

Provelu is dé software specialist voor de voedingssector.
Naast onze standaardoplossingen ontwikkelen we ook maatwerksoftware.
U zoekt software om uw bedrijfsprocessen te stroomlijnen?
U wilt meer inzicht in uw data om betere en snellere beslissingen te kunnen nemen?
Provelu helpt u graag hierbij!

Provelu

Provelu BV
Oude Apeldoornseweg 41 - 45
7333 NR APELDOORN
T: (055) 20 20 002
info@provelu.nl
www.provelu.nl

De Korrel

Verstand van grondstof tot eindproduct

De Korrel Beheer, producent van diverse soorten paneermeel, batter-, tumble- en injectiemixen, coatings en mengsels voor de vlees-, vis- en pluimveevleesverwerkende industrie. Tevens producent van clear coats voor frites, kruidencoats en kruidenbreaders, pastrymixen en bakkerijmixen.

De Korrel Beheer brengt zijn producten op de markt onder de merken ECS Paneermeel, Mastermix en HB Specialty Foods.

De Korrel Beheer, van grondstof tot eindproduct.

DE KORREL BEHEER B.V.

ECS paneermeel industrie bv · MASTER MIX B.V. · HB Specialty Foods Europe B.V.

De Korrel Beheer BV - Tolboomweg 16 - 3784 XC Terschuur
T +31 (0)88 55 777 55 - F +31 (0)88 55 777 33 - www.dekorrelbeheer.nl

Zichtbare kwaliteit

Multivac is de toonaangevende fabrikant van traysealers. Onze range loopt van een handmatig tafelmodel tot en met dubbelsporige, hoge capaciteits traysealers.
De afgebeelde machine is onze **nieuwe automatische traysealer type T600** voor middelgrote capaciteiten. Elke machine kan door ons aan uw wensen worden aangepast, zodat deze naadloos in uw productie past.
Zo adviseren wij ook u graag bij al uw verpakkingsvraagstukken.





MEER WETEN? BEL ONS OF KIJK OP ONZE SITE

verse producten, verantwoord verpakt!

MULTIVAC
BETTER PACKAGING

www.multivac.nl | +31 348 436570

Multivac traysealers stellen u in staat uw product langer houdbaar te verpakken, in diverse soorten en maten trays, onder beschermende atmosfeer of als skin verpakking.



Afdeling Assemblage stelt de maaltijden samen

kwaliteitsteam continue monitort; zowel procesmatig als sensorisch. Mo Achelhi: „Het streven blijft natuurlijk dat één run geproduceerde 800 liter saus dezelfde sensorische eigenschappen heeft als de op labschaal ontwikkelde 1/2 liter saus."

MONITORINGSPROGRAMMA

Afdeling Assemblage stelt met de bereidde componenten vervolgens de maaltijden samen. De Creadome-chefs kijken mee en controleren of het eindproduct nog steeds overeenkomt met hetgeen met de klant is afgesproken. Iedere maaltijd wordt bemonsterd door de afdeling QA. „Het monitoringsprogramma start direct: microbiologische analyses, technische beoordeling, sensorisch onderzoek en, indien van toepassing, ook bijvoorbeeld allergenenonderzoeken en natriumbepaling. We werken met een 'positive release-systeem': maaltijden mogen pas worden verzonden als alle onderzoeksstadia succesvol zijn afgesloten." Na assemblage wordt de verpakking gesloten en gaan de maaltijden door een gyrovriezer. Hier worden ze in twee uur diepgevroren. De inpakafdeling ontvangt de maaltijden die op lopende banden de vriezer uitkomen. Alvorens ze in transportverpakking worden verzameld, gaan ze nog door metaaldetectie-apparatuur. Via een transportband gaat het naar het Vrieshuis, waar de kratten en dozen automatisch worden gesorteerd, verzameld op pallets en opgeslagen tot ze kunnen worden verzonden naar de afnemer."

SLOT EN SLEUTEL

Om procedures intern te toetsen en te evalueren, zijn de QA-medewerkers nauw betrokken bij het in goede banen leiden van dagelijkse productieprocessen. Zij beoordelen en bewaken de juiste toepassing van de procedures, verzamelen eventuele tekortkomingen en evalueren op weekbasis met de betreffende proceseigenaar. „Ze bekijken of de werkwijze nog verder moet worden afgestemd op de praktijk. Het gedocumenteerd kwaliteitsvoedselveiligheidssysteem is zodanig op de praktijk afgestemd dat de ene stap in de andere past, zoals slot en sleutel. Naast de registraties voor beheersmaatregelen, vormt het continu bewaken van de vastgestelde Operational Prerequisite Programs (OPRP's) en de critical control points (CCP's) de ruggengraat van ons voedselveiligheidssysteem," stelt Achelhi.

COMPLETE STANDAARD

Marfo hanteert zowel de voedselveilgheidssystemen HACCP en BRC, als FSSC22000. „BRC is, naast de wens om eigen processen verder aan te scherpen, ook geïmplementeerd vanuit de behoefte van onze Engelse afnemers in luchtvaart en zorg," vertelt de QA-manager. „Sinds 2010 is hier FSSC22000 bijgekomen. Het voordeel van dit internationale integrale systeem ten opzichte van andere voedselveiligheidsschema's, is de bredere focus van het schema. Het managementsysteem zoomt niet alleen in op directe voortbrengingsprocessen, maar ook op alle faciliterende bedrijfsprocessen die voedselveiligheid kunnen beïnvloeden." Voor de komst van FSSC22000 werkte Marfo jarenlang volgens de principes van het kwaliteitsmanagementsysteem ISO9001 naast de voedselveiligheidssystemen BRC en HACCP. „Door het integreren van deze systemen - Basisvoorwaardenprogramma vanuit BRC en Voedselveiligheidssysteem vanuit HACCP en de principes van de ISO9001 - was er in feite al een FSSC-systeem. De introductie van FSSC22000 als complete standaard was een mooie kans en extra stimulans om bestaande studies nogmaals te actualiseren," aldus Achelhi.

ONDERHOUD CONTINU PROCES

Het voedselveiligheidssysteem van Marfo is zo opgebouwd dat onderhoud een continu proces is. „Omdat de managementreview maandelijks wordt gehouden, hoeft er voorafgaand aan de jaarlijkse audits niet of nauwelijks te worden ingegrepen," aldus Mo Achelhi. „Een goedwerkend systeem moet geolied blijven om het hele jaar te blijven werken, en niet eens per jaar uit het stof gehaald worden. Voorbereiden op audits, zoals binnenkort voor ISO 14001, is dan ook niet echt nodig."

www.marfo.com