

Brug slaan van ene naar a

Reiniging en desinfectie zijn belangrijke activiteiten in de voedingsmiddelenindustrie. Dit heeft niet alleen betrekking op de bereiding van voedsel, maar ook op machines die worden ingezet bij de voedselbereiding. In branchegroep DMFI (Dutch Machinery for the Food Industry) zijn machinebouwers verenigd die zich bezighouden met het ontwerpen en produceren van voedselbe- en verwerkingmachines. Eén daarvan is BAC Machinebouw.

TEKST: ASTRID MOL. BEELD: PHOTOL.



Ewout van Leeuwen en Frans Haverkamp van Bac Machinebouw werken aan een mengtrommel voor geraspte kaas.

In Moerkapelle huist sinds ruim een jaar Bac Machinebouw bv. Directeur Don Bac, jarenlang werkzaam in de machinebouw, vond het begin 2011 tijd om een zelf bedrijf op te zetten, crisis of geen crisis. Een grote stap, die gelukkig goed heeft uitgepakt, want Bac mag zich verheugen in een constante stroom van opdrachten. Bac heeft twee medewerkers in dienst, en het streven is om dat aantal binnen korte tijd uit te breiden naar vijf. Het bedrijf richt zich op de levensmiddelenindustrie en dan met name op tankbouw. De producten zijn rvs tanks tot 10.000 liter, zowel enkel- als dubbelwandig al of niet geïsoleerd, skids, frames, bordessen en leuningen, en leidingwerk voor koel- en verwarmmediums. Daarnaast levert Bac roerwerken voor de tanks, en zorgt voor service en onderhoud. Bacs core business is het ontwerpen en leveren van totaalproducten.

‘We zoeken naar het optimum van maximale hygiëne en reinigingcomfort’

Don Bac: “We leveren klantspecifiek maatwerk, en het is ons streven om de klant alle zorg uit handen te nemen. De klant geeft aan wat hij wil, wij vertalen dat in een installatie. We denken mee, en innoveren om de productie of (deel)processen op zo efficiënt mogelijk te laten verlopen. Dit doen we door in en om de tank meer mogelijkheden te bieden als het gaat om mengen, koelen, verwarmen, rondpompen, of een combinatie hiervan.”

Een van de eerste projecten die Bac Machinebouw uitvoerde was voor een gerenommeerde koekfabrikant. De aanvraag was een nieuwe tank maken en een oude reviseren, beide 6.500 liter tanks. Uiteindelijk luidde de opdracht: het maken van een nieuwe tank en de bestaande vervangen door een nieuwe tank, plus het leidingwerk aanleggen vanaf het aanleverpunt van de vrachtwagen tot de productielijn. Bac: “Door de leidingen wordt chocolade vervoerd naar een tank die is aangesloten op een koekjesproductielijn. Daar worden de koekjes voorzien van een

ndere regelgeving

laagje chocolade. De klus heeft van ontwerp tot oplevering een halfjaar geduurd.”

OPTIMUM

Er bestaat een strenge regelgeving waar apparatenbouwers aan dienen te voldoen met betrekking tot voedselveiligheid, hygiëncodes, HACCP en productaansprakelijkheid. Om het proces van reinigen en desinfecteren gestructureerd en gebaseerd op HACCP-principes uit te voeren, moet de apparatuur waarmee voedingsmiddelen worden gemaakt voldoen aan eisen op het gebied van ontwerp en inrichting. De voorschriften moeten ertoe leiden dat machines zodanig worden ontworpen, dat ze zo min mogelijk vervuilen en gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren zijn. Zo moeten tanks een glad oppervlak hebben, en mag er nergens lasje of braampje zitten waar vuil achter kan blijven hangen. Voor Bac is het de uitdaging om apparaten te ontwikkelen die productie-efficiënt kunnen worden ingezet en gereinigd, terwijl tegelijkertijd aan de hoge hygiëne-eisen wordt voldaan. “Onze klanten weten alles van het eindproduct en de hygiënerichtlijnen”, vertelt hij. “We overleggen met de klant hoe we een probleem in het productie-

proces kunnen vertalen in een technische oplossing die voldoet aan de voorschriften. Daarom schuiven we al aan bij de tekentafel.” Een voorbeeld van zo’n opdracht is de mengtrommel die in de 450 m² grote werkplaats in Moerkapelle staat opgesteld die wordt gemaakt voor een gerenommeerde kaasverwerker. “Daarin wordt geraspte kaas vermengd met zetmeel om te verhinderen dat de kaaskorrels aan elkaar plakken”, gaat Bac verder. “Na het mengen gaat de kaas op de transportband naar de verpakkingsunit. De bestaande trommel was moeilijk te reinigen, en voor de reinigingswerkzaamheden moest de productie worden stopgezet. Wij hebben een systeem bedacht waarbij de mengtrommel eenvoudig en snel kan worden uitgebouwd. Zodra de kaas gemengd is en verder de transportband op gaat, kan de trommel achteruit worden gereden en gedraaid, en maakt hij plaats voor een andere gelijke trommel. Als de tweede wordt ingezet, kan de verontreinigde trommel worden schoongemaakt en hoeft de productie niet stil te vallen.” De trommel is een ontwerp van Don Bac, van huis uit werktuigbouwkundige. Hij neemt voor elke opdracht de engineering voor z’n rekening. “Voor deze opdracht zijn alle componenten gebouwd vanuit ronde buizen uit hygiëne-oogpunt. Wij hebben daar beweegbare en draaibare delen aan toegevoegd. Dat is kritisch, omdat alles wat beweegt in principe lastig te reinigen is. De uitdaging blijft projectspecifiek. We zoeken altijd naar het optimum van maximale hygiëne en reinigingcomfort.”

OPTIMALISATIE REGELGEVING

Vanaf dag 1 stond het voor Bac vast dat hij lid wilde zijn van de Metaalunie branchegroep DMFI (Dutch Machinery for the Food Industry). “De belangrijkste reden is om de regelgeving waar wij als machinebouwers voor de voedingsindustrie mee te maken hebben, te optimaliseren. Veel regels zijn nu verschillend interpreteerbaar. Dat betekent dat lieden die de regels minder serieus nemen, machines kunnen leveren die niet aan de eisen voldoen. Dat is niet goed voor de sector, en dus ook niet voor mij. Ik zou graag zien dat er een DMFI-keur komt, zodat de klant weet dat kwaliteit gegarandeerd wordt.” •



Branchemanager DMFI Ron den Toom en directeur Bac Machinebouw Don Bac: regelgeving uniformeren.



Branchemanager RMFI Ron den Toom

Uniformeren en checken

Ron den Toom, branchemanager DMFI: “DMFI heeft een missie: regelgeving met betrekking tot de voedselveiligheid in logische stappen eenduidig toepasbaar maken voor de eindgebruikers. De huidige wetgeving kan op verschillende manieren worden gelezen. Ook verouderde regels kunnen worden toegepast, en dat scheidt verwarring. Zelfs een partij als Friesland/Campina heeft aangegeven dat ze uniformiteit wil. Als DMFI kunnen we direct invloed uitoefenen op de samenstelling en inhoud van de Nederlandse normen. Wij streven ernaar dat iedereen dezelfde regelgeving, en dan ook de meest actuele, hanteert. Hoe maak je dat toepasbaar? Vergelijk het met de regel dat je niet hard mag rijden. Maar wat is hard rijden? Om uniformiteit te creëren moet er een vertaalslag komen van de huidige regelgeving en een duidelijke omschrijving die niet voor twee- of meerderlei uitleg vatbaar is. De DMFI-leden, onder wie Bac Machinebouw, zijn ambitieus en spannen zich erg in om tot die uniformiteit te komen. We slaan een brug van de ene naar de andere regelgeving en maken deze toepasbaar. Dat gaat heel ver. Goed opgeleid, VCA-gecertificeerd personeel is vereist, maar een gediplomeerd lasser mag hij niet zomaar leidingwerk in de voedingsmiddelenindustrie lassen. Daartoe moet hij bevoegd zijn. Al deze details moeten worden vastgelegd. Dit moet leiden tot een harde lijst: wij geven een omschrijving van de regels én hoe ze te interpreteren zijn. Als dat is gebeurd, is de volgende stap het samenstellen van een zeer gedetailleerde checklist. Door deze in te vullen, kan elk DMFI-lid zien of hij aan alle voorwaarden voldoet.” Het eisenpakket moet wel toetsbaar zijn, stelt Den Toom. Zodat een machineleverancier kan zeggen: ‘Niet alleen ik zeg dat ik goed ben, een keuringinstantie vindt dat ook’. “Vakmanschap is straks meetbaar aan certificaten die laten zien dat de vakman goed is opgeleid voor deze sector”, blikt Den Toom in een nabije toekomst: DMFI streeft ernaar dit jaar de regels eenvormig te hebben vastgelegd.