

Broer Bakkerijgrondstoffen investeert in aparte ruimte voor allergenvrije productie

PROCESTECHNIEK

Harry van Brandenburg

Flexibele bakkerijgrondstoffenleverancier speelt in op trend



Steeds meer mensen kampen met allergieën als coeliakie en gevoeligheid voor pinda's en noten. Broer Bakkerijgrondstoffen besloot bij een capaciteitsuitbreiding in te spelen op deze trend. Het bedrijf investeerde in een afgescheiden productieruimte voor allergenvrije mixen, bestemd voor de ambachtelijke bakker en de industrie. Het doseren en wegen dient zeer nauwkeurig te gebeuren. Conclusie na drie maanden draaien: de receptenautomaat die hiervoor werd aangeschaft, blijkt uiterst stabiel.

Algemeen directeur Jaap van Beek en bedrijfsleider Coen Veldhuis zijn enthousiast over hun recente investeringen. In 2000 nam de directie Broer Bakkerijgrondstoffen over van Unilever, waarna het roer met succes omging. Van Beek: "De groei is sindsdien flink ingezet. We investeerden in mensen, machines en in certificeringen. Onze strategie was niet alleen kwaliteitsverhoging, maar ook onze flexibiliteit zo groot mogelijk maken." Onlangs is het bedrijf, met een historie van ruim 95 jaar, weer deels overgenomen door Sonneveld Group BV uit Papendrecht. Daarmee is een flinke stap gezet in het streven om een totaalleverancier voor de bakkerijsector te zijn. Het bedrijf beschikt inmiddels over twee gescheiden poederproductielijnen. De nieuwe lijn biedt extra flexibiliteit. "De kans op fouten is nihil en we kunnen heel snel leveren. De software bij de receptenautomaat kent een modulaire opbouw. Willen we in de toekomst delen van het proces automatiseren, dan is dat snel te realiseren. En onze traceability is nu vol-

ledig op orde. Van iedere batch ligt de samenstelling exact vast."

Basisgrondstof

De producent uit Waddinxveen is gespecialiseerd in twee productgroepen. Enerzijds in grondstoffen voor amandelspijs, banketspijs, koekjesspijs en marsepein. Anderzijds in diverse kant-en-klare poedermixen voor het bereiden van banketproducten en ijs. De afzet vindt voorna-

melijk in Nederland plaats. Van Beek licht toe dat de poederrecepten een basisgrondstof vormen: "De ambachtelijke banketbakker of ijsmaker wil vervolgens een eigen invulling aan zijn

product geven via specifieke toevoegingen. Zo creëert hij een onderscheidende smaak ten opzichte van de concurrentie."

Nieuwe productieruimte

De nieuw gebouwde ruimte voor de productie van allergenvrije mixen (zonder gluten en ei producten) is enkele maanden geleden opgeleverd. De investering

'Allergenvrije mixen maken straks 40 procent van de productie uit'



De receptenautomaat met software van Penko Engineering is voorzien van een plateau voor het wegen in kilo's en een plateau voor het wegen in grammen grondstoffen; de gebruiksvriendelijkheid is maximaal

cept in nog geen twee minuten. Het afvullen vindt plaats in big bags, waarna eigen laboratoriummedewerkers een monster ter controle nemen. Binnen een dag volgt de uitslag waarna verdeling in zakgoed van 7 tot en met 25 kilogram mogelijk is. "Ook hier hebben we flexibiliteit ingebouwd. We kunnen bijvoorbeeld met hetzelfde gemak zakken van precies 20,2 kilogram afvullen", legt Van Beek trots uit.

Gebruiksvriendelijk receptenautomaat

Weten wat je afgewogen hebt en hoeveel. Dat is het kritische deel van het proces. Hieraan is volledig tegemoetgekomen met de aanschaf van de receptenautomaat en de software (BCS Batching Control System) op maat van Penko Engineering. De invoer van een recept is heel eenvoudig. De operator ziet op het scherm precies de hoeveelheid grondstoffen, de te gebruiken weegschaal en voor welk

recept zijn handelingen bedoeld zijn. Elke dosering is dus zichtbaar en wordt na het afwegen door de operator afgemeld. Daarna verschijnt de volgende grondstof op het scherm. Een recept moet helemaal worden afgewerkt voordat aan een volgend recept kan worden begonnen. Zo worden fouten voorkomen.

Voor het wegen zijn er twee verschillende weegcomponenten. Een plateau voor het wegen tot 30 kilo en een plateau voor het wegen in grammen grondstoffen tot 3 kilo. Veldhuis: "De gebruiksvriendelijkheid is buitengewoon groot. De operators vinden het geheel overzichtelijk en elke

stap is duidelijk. De kans op fouten is nihil." De algemeen directeur vult aan: "Behalve de prijs was het de eenvoud van de oplossingen die mij aansprak bij de presentatie van Penko Engineering. Zo ook de modulaire opbouw van de software, die de hele productielijn aanstuurt, waardoor we in de toekomst desgewenst procesdelen snel kunnen automatiseren. Andere aanbieders presenteerden complexere oplossingen. Met te veel mogelijkheden die je niet nodig hebt."

De software is geheel op maat gemaakt voor Broer Bakkerijgrondstoffen. Ter plekke had de leverancier slechts anderhalve week nodig, inclusief de installatie van de PC, besturingskast, knoppenkasten, bedieningsschermen en de batchcontroller waaraan de wegers gekoppeld zijn. Na het draaien van batches volgde de finetuning via software-aanpassingen. Inmiddels is de installatie drie maanden

operationeel en het systeem voldoet geheel aan de verwachtingen. De klantgerichtheid van de softwarespecialist was bijzonder. "Als we

belden met een vraag of een probleem was men binnen een minuut ingelogd en aan het werk. Dankzij de grote reactiesnelheid ontstond bij ons geen enkele vertraging", stelt de bedrijfsleider tevreden vast.

Traceability op orde

Een belangrijk onderdeel van de wensen was traceability. De aangeleverde grondstoffen in zakgoed en dozen krijgen bij binnenkomst een week- en een



De batchcontroller waaraan de twee plateaus (wegers) gekoppeld zijn

lotnummer. Dit is een uniek nummer per aangeleverde grondstof, waarvan telkens een monster wordt genomen. Dagelijks wordt de productie bepaald en per recept verschijnen de exacte hoeveelheden poedergrondstoffen op het scherm voor de operator. Van Beek: "Ook een constante kwaliteit is van groot belang. De eerste batch van een recept moet exact hetzelfde zijn als bijvoorbeeld de tiende batch."

De doorgaans acht tot zestien componenten en hoeveelheden van iedere batch liggen altijd vast in het geautomatiseerde systeem en zijn voorzien van een uniek nummer. De samenstelling van een batch is dus altijd na te gaan. Kortom, de traceability is perfect op orde. ■

Broer Bakkerijgrondstoffen in Waddinxveen, producent van spijzen en mixen voor ambachtelijke bakkerijen, industrie en ijsalons



in deze relatief kleine ruimte bedroeg circa 350.000 euro. De verwachtingen zijn gunstig. Veldhuis: "De mixen, voornamelijk gele roommixen en ijsmixen, zonder allergenen maken straks ongeveer 40 procent van onze poederproductie uit." Een deel van het proces gebeurt handmatig. Zowel het doseren, wegen als het afvullen. De nieuwe menger, met een capaciteit van 600 kilogram, voorzien van metaaldetectie en zeef, mengt een re-



Deze snelle machine mengt een batch allergenvrij mixrecept in poedervorm binnen twee minuten

De opslag van gereed zakgoed van bakkerij- en ijsmixen; verpakkingen van 7 tot 25 kilo zijn mogelijk

