

Voedingsmiddelenbedrijven overwegen in deze tijd (nog) vaker outsourcing van analyses bij contractlaboratoria als kostenbesparend alternatief voor het eigen bedrijfslab. Het aantal analyses dat tijdens de recessie wordt uitbesteed is wel minder. Oorzaken zijn het geringere productievolume en een lagere analysefrequentie voor routinebepalingen. Wetgeving en ontwikkelingen in de voedingswaardedeclaratie bepalen de kwalitatieve vraag bij de contractlaboratoria.

Wetgeving meer dan recessie drijfveer kwalitatieve analyses

Routinematig labwerk juist nu uitbesteden

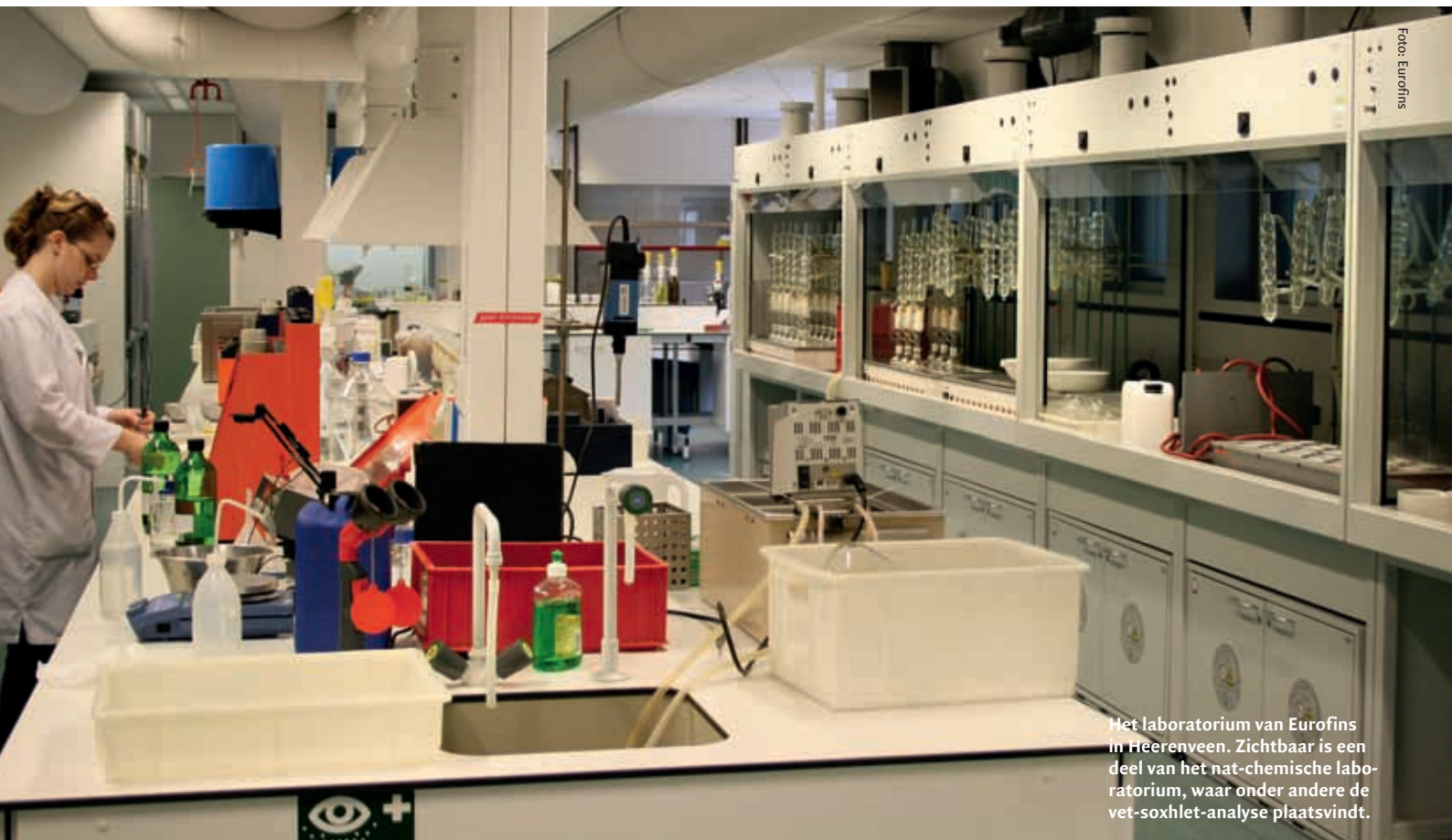


Foto: Eurofins

Het laboratorium van Eurofins in Heerenveen. Zichtbaar is een deel van het nat-chemische laboratorium, waar onder andere de vet-soxhlet-analyse plaatsvindt.

Voedingsmiddelenbedrijven kiezen steeds vaker voor een contractlab in plaats van een (eigen) bedrijfslab, zo constateerde VMT ongeveer anderhalf jaar geleden in het artikel over uitbesteden van labwerk (VMT 2008, nr. 10, pag. 14-16). Het huidige sobere economische klimaat heeft daar niets aan veranderd. Sterker nog, op zoek naar kostenreductie komt outsourcing van het labwerk juist in beeld.

Lagere bemonsteringsfrequentie

Ook contactlaboratoria voelen de gevolgen van de recessie. Het aantal routinematige analyses is het afgelopen jaar teruggelopen. "Dat geldt dan zowel voor fysisch-chemische als microbiologische bepalingen", geeft directeur Hans van Wijk van LabCo (zie kader) aan. "Waar wij voorheen elke week of elke maand monsters ophaalden, gebeurt dit nu eenmaal per twee weken of maanden. Dan gaat het wel om meer monsters, maar per saldo is het aantal analyses afgenomen."

Ook Marc van Hulst, general manager Eurofins Food Nederland (zie kader), onderschrijft deze bevinding. "Het productievolume is afgenomen en daarmee werd ook het aantal analyses minder, in combinatie met een lagere bemonsteringsfrequentie." Van Wijk voegt toe dat er nu wel een lichte verbetering optreedt.

Ook Van Hulst constateert dat de grootste 'dip' voorbij is. "We komen langzaam weer op het oude niveau terug. Een verbetering, maar nog altijd een teruggang, want voor de recessie was er sprake van een groeiemarkt."

Peter Platteschor, directeur van Nutrilab (zie kader), beaamt eveneens dat bedrijven voorzichtiger zijn met het aantal routinematige bepalingen dat wordt verricht. "Het neemt niet weg dat er nog altijd volop wordt geanalyseerd."

Kostenbewust

Dat bedrijven uitermate kritisch naar de kosten kijken, wordt door de drie directeuren onderschreven: "Maar dat is niet nieuw. De foodbranche was altijd al zeer kostenbewust", aldus Platteschor. "Terecht. Supermarkten blijven met prijzenoorlogen elkaar het leven zuur maken en dat wordt afgewenteld op de voedingsmiddelenfabrikant. Als laboratoria zitten wij dan onder in de 'pikorde'. Wij controleren en voegen geen waarde meer toe."

"De vraag 'waar kan het goedkoper?' werd altijd al gesteld, beaamt Van Wijk en Van Hulst geeft aan dat de contractlaboratoria hun eigen 'prijzenoorlog' voeren om analyses met een groot productievolume.

Van massaal 'shopgedrag' is volgens de Nutrilab-manager geen sprake. Platteschor: "Ik krijg meer aanvragen dan voorheen van bedrijven omdat zij prijzen van laboratoria willen vergelijken maar niet veel meer aanvragen. Wisselen van contractlaboratorium brengt immers ook kosten met zich mee."

Bovendien gaat het foodbedrijven niet uitsluitend om de prijs. "Kwaliteit speelt een grote rol en dat houdt in kwalitatief goede analyses, maar gaat ook om service, snelheid en aanvullende advisering", aldus Van Wijk.

Van Hulst adviseert bedrijven zelfs om eenmaal in de drie tot

De foodbranche was altijd al kostenbewust

vijf jaar de uitbesteding van laboratoriumwerk onder de loep te nemen. "Dan betreft het de benodigde kwaliteit en expertise en natuurlijk ook de prijs. Het laatste vooral bij de 'day-to-day' routinematige analyses."

Eigen lab versus uitbesteden

Contractlaboratoria onderling vergelijken is belangrijk. Daarnaast wijst Van Hulst op een benchmark tussen het eigen laboratorium en outsourcing van analyses. "Gemiddeld is outsourcing van routine-analyses twintig procent goedkoper. Bovendien worden de vaste kosten van een eigen laboratorium met mensen in dienst variabel gemaakt. Wij zien bedrijven daar nu nog meer naar kijken. De overweging is om alleen voor de dagelijkse productiecontrole faciliteiten aan te houden en daarnaast het labwerk uit te besteden."

Bedrijven worden dan weliswaar meer afhankelijk van het contractlab, ook wat expertise betreft, maar dat hoeft geen



In het microbiologische laboratorium van Eurofins staan monsters klaar om de volgende stap van het geautomatiseerde proces in te gaan (zie de barcode).



Straat voor geautomatiseerde microbiologische bepalingen in het laboratorium van LabCo. Inzet: pipetteerautomaat.

LabCo

LabCo was in oorsprong het diervoeder-grondstoffenlaboratorium van de Koninklijke Vereniging Het Comité van Graanhandelaren en nog altijd wordt LabCo vaak genoemd als eerste analyse-instituut in handelscontractvoorwaarden. Begin jaren negentig werd het laboratorium verzelfstandigd en het analysepakket verbreed naar plantaardige oliën en vetten en voedingsmiddelen. De expertise op terrein van fysisch-chemische en instrumentele bepalingen werd uitgebreid met een afdeling microbiologie, die eind jaren negentig is geautomatiseerd. Het bedrijf is gevestigd in Europoort Rotterdam en telt 33 medewerkers.

Nutrilab

Nutrilab is voortgekomen uit het bedrijfslaboratorium van Schouten Products. De expertise werd verbreed van diervoeders (nu nog 60-65% van de activiteiten) naar humane voeding, waarmee een allround contractlaboratorium ontstond met korte lijnen. Er zijn vier onderzoeksgroepen: Chemie, Microscopie, Microbiologie en NIR. Het bedrijf is gevestigd in Giessen en telt 22 medewerkers.

Eurofins

Eurofins omvat een wereldwijde groep van bedrijven met in totaal 150 vestigingen, 8.000 medewerkers (in Nederland 500) en een jaaromzet van 1 miljard dollar. Er zijn drie business units, ook in Nederland: food (vestigingen in Heerenvveen en Barendrecht), farma (Breda) en milieu (Barneveld). In de Nederlandse fooddivisie zijn de voormalige bedrijven Analytico, BCS Katwijk en C-mark samengevoegd. Alle voorkomende chemische en microbiologische analyses worden verricht. Voor specifieke bepalingen (zoals gmo, vitamines en allergenen) heeft Eurofins in de EU zogenoemde Competence Centers. Heerenvveen is het Competence Center voor koolhydraat- en vezelanalyses. Ook huisvest Heerenvveen het waterlab. De vestiging in Barendrecht richt zich op de Rotterdamse haven met grondstoffenanalyses.

reden tot zorg zijn, zo meent de Eurofins-manager. “Zeker op de langere termijn is het ook ons belang de klant zorgvuldig te adviseren over de nodige maar ook onnodige bepalingen.” Daarnaast worden technieken steeds geavanceerder, wat het operationeel houden van een eigen laboratorium relatief steeds duurder maakt.

Aanval en verdediging

Zo'n 70% van de activiteiten van Eurofins heeft betrekking op de routinematige analyses. Van Hulst noemt dit in voetbaltermen ‘het middenveld’. Een andere 5% betitelt hij als ‘aanval’: “Het gaat hier om R&D en productontwikkeling. Grotere bedrijven willen dit zelf doen omdat het van strategisch belang is voor het concern. Specifieke vragen in een R&D-programma legt men dan bij ons neer omdat wij over die expertise beschikken.” De overige 25% van de labactiviteiten schaaft Van Hulst onder de term ‘verdediging’ en vat daaronder samen de analyses die noodzakelijk zijn voor dossiervorming, bijvoorbeeld voor wetgevergedreven issues, en monitoring, zoals contaminantenonderzoek. Deze laatste groep van analyses moet de foodbranche volgens Van Hulst uitbesteden. “Het betreft eenmalige programma's waarmee bedrijven zekerheden inbouwen. In geval van vragen, of in het uiterste geval een claim, wil men een onafhankelijk analysecertificaat laten zien.”



Foto: Nutrilab

Eiwitbepaling met Dumas in het contractlaboratorium van Nutrilab.

Voedingswaardebepalingen

Hoe zeer bedrijven ook op de kosten letten, op wettelijke verplichtingen zoals in relatie tot HACCP wordt niet beknipt. Ook nieuwe ontwikkelingen leiden tot fors meer uitbesteden van labanalyses. Zowel Eurofins, Nutrilab als LabCo noemen een sterke stijging in voedingswaardebepalingen als gevolg van de invoering van het ‘Ik kies bewust’-logo en het Groene klavertje van Albert Heijn. “Er is een sterke toename in de bepaling van voedingsstoffen als vet, eiwit, zetmeel en koolhydraten ten behoeve van de etikettering”, constateert Platteschor. Ook Van Wijk constateert meer onderzoek naar etikettering. Eurofins heeft specifieke expertise op het gebied van voedingsvezels. “Wij kunnen voedingsvezels zelfs in vruchtensappen bepalen, op het niveau dat ‘Ik kies bewust’ eist. De industrie past ook nieuwe voedingsvezels toe, waarvoor specifieke technieken en de bijbehorende kennis nodig is. Verder is de wetgeving voor vezeldetectie en de voedingswaardebepaling van voedingsvezels veranderd en dat leidt tot een beduidend grotere vraag naar analyses”, vertelt Linda Tilman, key accountmanager bij Eurofins.

Meer kwalitatief

Van Wijk meldt ook een toename in de meer kwalitatieve analyses, eveneens opgelegd vanuit wetgeving. “Wij verrichten meer bepalingen van bijvoorbeeld mycotoxines, pesticiden en zware metalen.”

Er dienen zich tevens nieuwe trends aan. Het allergenenonderzoek “begint te komen”, aldus Platteschor. En zodra de nieuwe wetgeving rond de voedingswaardeclaims zijn definitieve vorm krijgt, zal dit naar verwachting tot een toename in de vraag bij contractlaboratoria leiden. Wat werkelijk een ‘hausse’ in analyses teweeg brengt, is volgens Van Hulst een calamiteit. “Maar na de melamine-affaire vorig jaar is het rustig gebleven”, zo constateert hij. In moeilijke tijden zou het een opsteker zijn geweest voor de contractlaboratoria, maar voor de foodbedrijven was het een zegen.

Carina Grijspaardt-Vink