

De kwaliteitsontwikkelaar

Peter Daelmans' (49) interesse voor de voedingsmiddelenindustrie ontstond in de koekjesfabriek van zijn vader. Een carrière in het familiebedrijf lag voor de hand, maar Daelmans wilde bewijzen op eigen benen te kunnen staan. Nu heeft hij zijn eigen bedrijf: DPM-foodprojecten.

Wat doe je voor werk en wat heb je gedaan?

“Met mijn diploma HAS Levensmiddelentechnologie/bakkerij ging ik aan de slag als assistent sales manager bij Rademaker, een machinefabriek voor de bakkerijindustrie. Daarna werd ik verkoper van bakkerijgrondstoffen voor Backer & Co en van kruiden en specerijen voor Euroma. Tijdens mijn loopbaan betrapte ik mezelf er op dat ik het altijd beter wist. Ik wilde voor mezelf beginnen, al wist ik nog niet hoe. Ik had veel contacten bij voedingsmiddelenbedrijven in het midden en zuiden van het land. Daar moest ik wat mee doen. Ik wist dat veel bedrijven geen tijd hadden om zelf een kwaliteitssysteem te schrijven en dat in het bedrijf te implementeren. Dat bood ik als dienst aan. Ik deed onder meer de cursus ISO lead auditor en HACCP, en ik schreef een eigen kwaliteitssysteem: KIO (kwaliteit in ontwikkeling). Mijn kwaliteitssysteem kan worden toegepast voor HACCP, hygiëne, productontwikkeling, kwaliteit en Arbo. Het eerste jaar als ondernemer verliep moeizaam. In die tijd kwamen adviseurs moeilijk bij een bedrijf binnen. In 1995 werd de HACCP-certificering verplicht. Toen werd het makkelijker om klanten binnen te halen. Dat was mijn geluk. Het werk stroomde binnen.”

Hoe ziet je werkweek er uit?

“Het merendeel van mijn klanten bestaat uit industriële bakkerijen en zoetwarenbedrijven. Drie à vier dagen per week bezoek ik bedrijven om een kwaliteitssysteem op te zetten. Ik loop het bedrijf door en noteer de huidige gang van zaken, bijvoorbeeld wat betreft hygiëne, voedselveiligheid en productontwikkeling. 's Middags werk ik thuis alle verzamelde informatie uit tot een verslag, compleet met actiepunten. Dit verslag mail ik diezelfde



avond nog naar de klant. Tijdens een volgend werkbezoek controleer ik of het bedrijf de actiepunten heeft uitgevoerd. Een dag per week werk ik thuis. Dan pleeg ik belangrijke telefoontjes en doe ik aan acquisitie.”

Wat vind je leuk aan je werk?

“Ik kan iets betekenen voor een bedrijf. Ik vul het bedrijf aan op zaken waar ze zelf niet aan toe komen. De ene dag ben ik bezig met lollies, de andere dag met tompoezen. En ik heb te maken met zowel de directeur als de mensen op de werkvloer.”

Wat speelt er op dit moment binnen je bedrijf?

“Twee jaar geleden was het weer wat rustiger op de zaak. De concurrentie op het gebied van HACCP was in de loop van de jaren toegenomen. Toen kreeg ik het idee om mijn aandacht naast kwaliteitssystemen ook te richten op productontwikkeling, specifiek gericht op het gezonder

maken van bestaande producten. Het heeft me tot nu toe drie nieuwe klanten opgeleverd maar ik verwacht dat deze specialiteit nog zal groeien want producten gezonder maken wordt een belangrijk item in de toekomst. En dat kan niet iedereen.”

Wat eet je zelf?

“Sinds ik betrokken ben bij de ontwikkeling van gezondere producten, eet ik minder zoet. Van klanten krijg ik vaak lollies, bonbons en andere zoetigheden mee naar huis. Er staat altijd wel iets op mijn bureau. Ik weet nu hoe overgewicht ontstaat en dan kun je beter geen (korte) suikers meer eten.”

Susan Hermens