

# Foodtech goed ontvangen

De eerste editie van de vakbeurs Foodtech is succesvol verlopen. Het brede aanbod van 170 exposanten, lezingen en speciale presentaties op de beursvloer stonden in het teken van technologie en ontwikkelingen in de voedingsmiddelenindustrie.

Metaaldetectietechnologie, verpakkingslijnen, systemen voor geconditioneerde lucht, pompen, koel- en vriesinstallaties, specerijen en andere grondstoffen, persluchttechniek en veel meer. Het aanbod op Foodtech op 25 en 26 mei in Autotron in Rosmalen was breed.

## Goed bezocht

Standhouders toonden zich vooral op de tweede dag tevreden over het aantal mensen dat de vakbeurs bezocht. De eerste beursdag was relatief rustig, gaven meerdere exposanten desgevraagd aan. De belangstelling om deel te nemen overtrof met 170 exposanten de verwachting van beursorganisator easyFairs, vertelde countrymanager Bas van Gent. "Daarom is de verwachting qua bezoe-

nieuwe klanten te treffen", vertelde Leen de Kluiver van engineeringconsultant Uticon ([www.uticon.nl](http://www.uticon.nl)). Foodbedrijven brachten een bezoekje aan de stand van zijn bedrijf. Daarnaast ontmoette hij bedrijven uit de toeleverende branche en eveneens relaties. Uticon merkt dat bedrijven weer investeren. "Alhoewel wij in de periode van recessie weinig terugval hebben gehad, merken we dat de investeringen toenemen." Tendens is volgens De Kluiver het beter verwaarden van grondstoffen tot product. "Soms betekent dat zelfs dat producten niet tot het uiterste worden verwerkt omdat in een eerder stadium met het restproduct nog wat te doen is."

## Nieuwe contacten

Ook R&M, Robotic & Material Handling, richtte het vizier op nieuwe contacten. Het bedrijf doet automatiseringsprojecten en is gespecialiseerd in besturing en robotica. De robots, die ook op de stand werden getoond, zijn van Nederlands fabrikaat, vertelde Maarten van de Brink. Multivac ([www.multivac.com](http://www.multivac.com)) wilde in Rosmalen eveneens nieuwe contacten opdoen. Paul Roland van het verpakkingsbedrijf: "In tegenstelling tot onze recente deelname aan Interpack, zijn we hier juist om kleinere bedrijven te ontmoeten. Grote bedrijven kennen ons wel."

## Noviteiten

Multivac greep Interpack aan om internationaal nieuwe ontwikkelingen te introduceren (zie VMT 13, pag. 28-30). Op de Foodtech-beurs in Rosmalen lag voor deze en andere exposanten minder de nadruk op introducties. Dat neemt niet weg dat een aantal bedrijven wel met noviteiten kwamen. Zo toonde Gullimex ([www.gullimex.com](http://www.gullimex.com)) van het fabrikaat Ebro de EBI 300, een pdf-logger waarmee

## 'Bezoekers kwamen vooral naar Rosmalen voor de laatste trends en om te netwerken'

kers ook naar boven bijgesteld naar 2.000." Bezoekers waren afkomstig uit vrijwel alle sectoren van de voedingsmiddelenindustrie. Bijna 70% van de bezoekers was beslissingsbevoegd of medebeslissend, zo bleek na afloop van de beurs. 30% van de bezoekers werkt op management/directieniveau. Zij kwamen naar Rosmalen voor een overzicht van de laatste trends, het leggen van nieuwe contacten, ontmoeten van bestaande leveranciers en om te netwerken.

## Foodrelaties

"Bijpraten en relaties onderhouden is een belangrijke reden voor ons om deel te nemen. Daarnaast hoop je natuurlijk



Fooddesigner Cobie den Hollander ontwikkelde 'Vita & Mientje', het verpakkingsconcept om kinderen meer groenten en fruit te laten eten.



Tijdens de Learnshops werden uiteenlopende onderwerpen behandeld. Ook het Nederlands Verpakkingscentrum (NVC) en de Vereniging voor Doelmatig Onderhoud (NVDO) hielden lezingen.

het temperatuurverloop tijdens transport wordt geregistreerd. "Via de USB-aansluiting zijn de waarden vervolgens eenvoudig uit te lezen", aldus Maurice Langezaal.

## Detectie en hygiëne

Metaaldetectie-apparatuur van het fabrikaat CEIA was te zien op de stand van Sercon, bouwer van systemen voor de vleesindustrie. Michiel Metselaar, werkzaam voor de Benelux-vertegenwoordiger van CEIA-apparaten Heat & Control ([www.heatandcontrol.com](http://www.heatandcontrol.com)), vertelde dat er nieuwe ontwikkelingen zijn. "Recent is bij een grote vleesproducent een multispectrummetaaldetector geplaatst. Doordat er gelijktijdig een spectrum aan frequenties wordt gebruikt, is er zonder programmawisseling met betere detectiewaarden te controleren." De multispectrumtechniek maakt de apparatuur iets duurder, zo voegt hij toe,



PAVO was met directeur Martin Keijbets een van de deelnemende kennispartijen.



Bezoekende kwaliteitsmanagers konden online hun parate kennis testen op [www.testuwkennis.nl](http://www.testuwkennis.nl).



Het beursteam van organisator easyFairs stelde de verwachtingen over deelname en bezoek aan Foodtech naar boven bij.



Maurice Langezaal van Gullimex toont de Ebro EBI 300 pdf-logger waarmee het temperatuurverloop tijdens transport wordt geregistreerd.

Foto's: VMT

“maar het detecteren is eenvoudiger en, belangrijk, er zijn minder valspositieven.”

Forbo Siegling ([www.forbo-siegling.com](http://www.forbo-siegling.com)) introduceerde voedselveilige transportbanden die voldoen aan de nieuwe EUnorm 1935/2004. In deze norm zijn de specifieke migratielimieten aangescherpt. Type Prolink 6.1 is modulair van opbouw. Korte ronde bochten, vakverdeling en zijschotten kunnen eenvoudig worden geplaatst.

**Groente en fruit**

Kennis delen gebeurde op de beursvloer ook in de combinatie van de Food Design Experience en het Ondernemerscafé. Kennispartijen als HAS Den Bosch, HAS Kennistransfer, Food & Nutrition Delta, PAVO en Agentschap NL gaven hier acte de présence. Fooddesigner Cobie den Hollander vertelde over ‘Vita & Mientje’, het verpak-

kingsconcept ontworpen om kinderen meer groenten en fruit te laten eten. “Kinderen fantaseren en houden van toveren en magie. Daar heb ik op ingespeeld.” De twee bekers, met respectievelijk gesneden groente en fruit, hebben een ‘toverhoedje’ en de vorm van het product maakt ‘dippen’ mogelijk. Eveneens gericht op bevordering van de groenteconsumptie is het concept dat drie andere studenten presenteerden: ijs op basis van groenten. Smaken als ‘rode biet, granaatappel, witte chocolade’, ‘spinazie, kiwi’ en ‘rode kool, appel, peer’, konden verrassend worden genoemd. Aan de consistentie van het ijs moeten de studenten nog wat sleutelen.

**Test uw kennis**

Bijzonder initiatief op het gebied van voedselveiligheid op Foodtech was de Food Safety Lounge, waar kwaliteitsorganisaties hun krachten bundelden.

Bezoekende kwaliteitsmanagers konden hier online hun parate kennis testen op [www.testuwkennis.nl](http://www.testuwkennis.nl) en meedingen naar de titel ‘Slimste foodmanager van het jaar 2011’. De prijsuitreiking is in juli voorzien. “We willen dit een jaarlijks terugkerend evenement maken”, aldus een van de initiatiefnemers Ron Besse-ling van KTBA.

**Volgende edities**

De volgende Foodtech staat op 16 en 17 november dit jaar in Zwolle op het programma. In Rosmalen vindt de vakbeurs weer plaats op 22 en 23 mei 2012.

[www.easyFairs.com](http://www.easyFairs.com)

**Carina Grijspaardt-Vink**