

Unimills is Europees marktleider op het gebied van plantaardige oliën voor stabilisering van margarines en spreads. Om die positie te behouden en te versterken investeert het bedrijf €34 miljoen in uitbreiding en kwaliteitsverbetering. In 2009 verrijzen in Zwijndrecht een splinternieuwe fabriek, een innovatiecentrum en een ultramoderne laadhal.

Unimills wil Europese koppositie versterken

Alles op één locatie

Nu nog maakt Unimills in zijn Zwijndrechtse fabriek gebruik van traditionele chemische processen om deze zogenaamde hardstocks voor margarines te maken. Hierbij wordt gebruik gemaakt van chemicaliën en komt er afvalwater vrij. Dit moest anders, vonden ze bij Unimills. Het management zette in 2006 een proefinstallatie neer waarbij de nieuwe enzymtechnologie werd uitgetoetst. Deze techniek dient voor vetmodificatie waarbij smelttraject en kristallisatiegedrag wijzigen. De proef verliep succesvol. In 2009 zal de fabriek met een capaciteit van 100.000 ton per jaar gereed zijn. De nieuwe productielocatie gaat dan functionele vetten produceren met moderne enzymtechnologie. Ook de opslagcapaciteit expandeert met 10.000 ton.

Enzymtechnologie

Dit biedt voordelen ten opzichte van traditionele chemische technologie. “Het is een schoner proces, de technologie werkt ook goed op lagere temperaturen, dus is er minder energieverbruik. Bovendien komt er vrijwel geen afvalwater vrij”, zegt general manager van Unimills Alexander

van der Klauw. De enzymtechnologie biedt mogelijkheden om functionaliteiten op maat te maken voor klanten. Unimills zet met deze technologie in op meer gezonde vetten. Draagt deze techniek ook bij aan het omlaag brengen van het percentage verzadigde vetten? “Dat is complex”, zegt Van der Klauw. “Het hangt af van verschillende zaken, zoals een combinatie van geschikte grondstoffen en processen, maar ook van de toepassingen. In de bakkerijsector zijn weer andere functionaliteiten nodig dan in de margarine-sector.” Eén ding is volgens Van der Klauw duidelijk: de enzymtechnologie helpt om producten gezonder te maken.

Niet alleen in Zwijndrecht verrijst een fabriek, ook elders in Europa. Waar deze komt wil Sime Darby, moederbedrijf van Unimills, nog niet bekendmaken. Duidelijk is wel dat het Zwijndrechtse bedrijf hierbij een leidende rol zal spelen.

Europees innovatiecentrum

Zwijndrecht zal ook de nieuwe thuishaven worden voor het nieuwe Europese innovatiecentrum van Sime Darby. Hier staan

proefinstallaties om kleine schaalproeven te doen. “Het worden een volledig nieuw laboratorium en een proeffabriek voor zowel complexe analyses en R&D-projecten als het maken van prototypes van nieuwe producten”, zegt R&D- en marketingmanager Gerhard de Ruiter van Unimills. “Dit lab biedt betere mogelijkheden voor onderzoek en ontwikkeling.” De innovatiegroep van Unimills bestaat nu uit vijf mensen, maar zal groeien naar minstens tien, aldus De Ruiter.

Samenwerken

Unimills gaat intensiever samenwerken met andere R&D-afdelingen van Sime Darby om tot snellere en betere innovaties te komen. In Zuid-Afrika en Maleisië worden ook regionale innovatiecentra opgestart. Unimills gaat zijn strategie van klantgerichte innovatie verder uitbreiden: de klant vraagt en het olie- en vetbedrijf ontwikkelt.

De nieuwe fabriek en het Europese innovatiecentrum bieden een zee aan mogelijkheden. “Het is uniek om alle commercieel haalbare olieprocessen op één fabriekssite te hebben. We zijn daardoor flexibel en kunnen verschillende producten voor verschillende klanten en toepassingen maken”, zegt Van der Klauw. Unimills en het moederbedrijf Sime Darby hebben ook duurzaamheid hoog in het vaandel staan. Eind maart arriveerde de eerste lading duurzame palmolie van de eigen plantages in Maleisië, die aan alle duurzaamheidscriteria voldoet. Niet alleen de vraag naar ‘gezonde’ grondstoffen groeit, maar volgens Unimills ook de vraag naar ‘groene’ grondstoffen, die met mildere raffinagetechnieken en moderne enzymtechnologie zijn gemaakt.



Unimills' general manager Alexander van der Klauw wijst aan waar de nieuwe fabriek en het Europese Innovatiecentrum komen in 2009.

Maurice de Jong