

SLEEGERS TECHNIQUE EN SMC STARTEN R&D-TRAJECT ROND VOEDSELVEILIGHEID

‘EEN HYGIËNE-PLUSJE OP DE MACHINE ZETTEN’

In de vleesverwerkende industrie waarin speciaalmachinebouwer Slegers Technique actief is, heeft voedselveiligheid de hoogste prioriteit. Dus is het bedrijf continu op zoek naar nieuwe wegen om de machines nog hygiënischer te ontwerpen, te bouwen en te laten draaien. Kennispartner SMC Nederland ontwikkelt mee aan dergelijke innovaties en helpt zo de koploperpositie van Slegers Technique te versterken.

DOOR WILMA SCHREIBER

Slegers Technique in Nieuwkuijk is al sinds 1993 actief in de speciaalmachinebouw voor de levensmiddelen-industrie. Het portfolio omvat onder meer een machine voor het snijden en presenteren van carpaccio die, voorzien van plastic velletjes, vervolgens wordt verpakt. De circa dertig medewerkers werken tevens voor grote productiebedrijven in de hamburger- en baconbusiness. Naast de uitgebreide lijn standaardmachines ontwikkelt het bedrijf in nauw overleg met klanten machines op maat. ‘Vorig jaar zijn we een r&d-afdeling gestart om voortdurend te kunnen innoveren en trendsetter te zijn in de markt. SMC is hierin een belangrijke kennispartner om de komende jaren gezamenlijk aan nieuwe trajecten te gaan werken’, stelt ceo Huub Slegers. ‘Doel is steeds voedselveiligheid te kunnen waarborgen en daarvoor apparatuur te bouwen met de vereiste hygiënisch ontworpen componenten.’

VEILIG EN DUURZAAM

SMC Nederland is gespecialiseerd in pneumatische componenten en onderdeel van het Japanse moederbedrijf, dat wereldwijd ruim 20.000 medewerkers telt. Het bedrijf profileert zich als dé kennispartner voor veilige en duurzame technologie in de industriële automatisering. Ivo Gels, food industry specialist bij SMC, pakt die uitdaging dagelijks op. Zijn doel is klanten te helpen met het praktisch toepassen van geldende wetten en normen door deze te vertalen naar ontwerp en product. ‘Wij kijken hoe klanten technologie in hun machine (willen) toepassen en hoe ze dat zo veilig mogelijk kunnen doen’, zegt hij.

BEHEERSEN EN MONITOREN

De inmiddels jarenlange samenwerking is een van de redenen dat SMC nu is gevraagd om op



‘Voor ons als innovator is Slegers een mooie partij, omdat zij als early adopter nieuwe technieken willen inzetten en ons uitdagen te blijven doorontwikkelen’, zegt Ivo Gels van SMC (rechts). Naast hem Huub Slegers, ceo van Slegers Technique. Foto: SMC

hoog niveau op r&d-gebied te gaan samenwerken. ‘De laatste vijftig jaar zijn er veel schandalen geweest rond voedselveiligheid, denk aan salmonella- en legionellabesmettingen. Wij pretenderen een machinebouwer te zijn die hygiënische aspecten hoog in het vaandel heeft staan’, vertelt Slegers. ‘Het reinigen van de machines is belangrijk, maar ook de hygiëne van de kasten waar alle onderdelen ingebouwd zijn en waarin perslucht wordt gebruikt. Daarvoor gaan we met SMC nu een ontwikkeltraject in: om die perslucht te beheersen en te monitoren.’ Die monitoring betreft onder meer het kiemgetal en de relatieve vochtigheid in en buiten de kast.

INNOVATOR MEETS EARLY ADOPTER

SMC levert componenten die de hoge kwaliteit perslucht realiseren. Twee jaar geleden is een actief koolstoffilter aan het pakket toegevoegd, dat oliegeur wegneemt. ‘In de hygiënische kast komt de perslucht in aanraking met levensmiddelen. Dat filter voorkomt dat de perslucht invloed heeft op smaak en geur van het product’, verklaart Gels. ‘Ook hebben wij een microbacterieel filter ontworpen dat de kleinste deeltjes tegenhoudt. Voor ons als innovator is Slegers een mooie partij, omdat zij als *early adopter* nieuwe technieken willen inzetten en ons uitdagen te blijven doorontwikkelen.’ Slegers beaamt dat voedselveilig ontwerpen geldt als gedragscode voor alle machines die het bedrijf levert. ‘Dat is ook een belangrijk verkoopargument van ons, dat machines hygiënisch gebouwd worden én blijven, dat ze geen vervui-

lende elementen in zich dragen. Daar willen we samen met SMC proactief mee bezig zijn.’

IDEAALPLAATJE

Het project staat nog in de kinderschoenen: dit jaar wil Slegers hoge prioriteit geven aan r&d, samen stappen voorwaarts zetten in prototypebouw, in luchtbehandeling en monitoring op het gebied van voedselveiligheid. ‘Dit ondersteund met ingebouwde software, zodat we de kwaliteit van de perslucht kunnen beïnvloeden en beheersen en naar een hoog niveau kunnen brengen.’ Metingen in de machines moeten Slegers in staat stellen te acteren op bijvoorbeeld een toename in persluchtverbruik en eventuele afwijkingen te onderzoeken, real-time en online. Dat sluit naadloos aan bij de wijze waarop SMC het merendeel van zijn producten ontwikkelt. ‘We denken niet vanuit een vast pakket, maar ontwikkelen producten die precies aansluiten op de vraag van de klant’, stelt Gels. ‘De samenwerking met Slegers helpt daarbij, want uiteindelijk hebben zij nog veel meer kennis van de behoeften in de markt dan wij.’ Het ideaalplaatje is voor beiden helder. ‘Een hygiënische kast, waarbij we een aantal parameters online kunnen monitoren, de kwaliteit van het klimaat in de kast kunnen beheersen en proactief klanten kunnen waarschuwen als er processen gaande zijn die de voedselveiligheid in gevaar brengen. Waarbij we zo een plusje op de machine zetten.’ ●

● www.sleegerstechnique.com

● www.smc.nl