

IN MEERDERE OPZICHTEN 'HAANTJE DE VOORSTE'

METAMORFOSE NAAR ULTRAMODERN VERWERKINGSBEDRIJF

Midden in het Groene Hart, in Bodegraven, in het centrum van de kaashandel, vestigde zich InterChicken. In relatief korte tijd werd aan de Beneluxweg een ultramodern productiebedrijf met een eigentijds assortiment kip- en poelersproducten ingericht.

De roots van InterChicken liggen in de retail. Als voorheen Waayer, werden door het hele land instore kaas- en poelerafdelingen geëxploiteerd. Het laatste filiaal werd vorig jaar afgevoerd. Wat bleef is de voeling met de eindconsument, waardoor InterChicken afnemers in het supermarktkanaal ook nu nog faciliteert met concepten die nauw aansluiten bij de consumentenbehoeftes.

OPWAARDEREN

InterChicken, inmiddels onderdeel van de Mijwo Food Group, een internationaal concern in kaas- en poelersproducten en foodingrediënten, slacht niet zelf. Verse, onbewerkte kip- en poelersproducten werden eerst centraal in Zoetermeer en later in Lelystad verder verwerkt. Toen ook in Lelystad de productieruimtes te klein werden, verhuisde het bedrijf in 2004 naar Bodegraven. Anno 2010 nadert het aantal productiemedewerkers de 400 en onderscheiden zij zich door een breed productenassortiment voor retailers, groothandel en institutionele afnemers. In het assortiment een ruime keus in gangbare versproducten, naast haalgecertificeerde kip en kalkoen. Of de in de supermarkten zo populaire ovenklare aluminiumschalen met gemarineerde kipproducten, zoals kip piri-piri en de boerenkip in ovenzak. Op de Nederlandse markt introduceerde InterChicken ook de balanskip, een kip verrijkt met gezonde vetten omega 3 en 6, en de Franse scharrelkip onder Label Rouge keurmerk (dat staat voor diervriendelijke productiemethoden en zorg voor het milieu). Het opwaarderen van kipproducten ziet InterChicken als een uitdaging. De consument meer keuze bieden in kippenvlees is een van haar doelstellingen.

METAMORFOSE

In 2004 en in 2006 onderging het pand aan de Beneluxweg, dat eerst voor kaasopslag werd gebruikt, een metamorfose naar ultramodern verwerkingsbedrijf. Sieger Veldhuizen, projectmanager bij InterChicken



Door de plaatsing van drie enkele sluisen zijn de fileproblemen opgelost.

ken en begeleider van de vele technische projecten sindsdien, verwoordt het als volgt: „In feite is het hele gebouw gestript en voorzien van nieuwe vloeren, wanden, verlichting en plafonds. Er is fors geïnvesteerd in onder andere snijlijnen, verpakkingstechnologie, innovatieve luchtbehandeling, geautomatiseerde orderpicking, en aparte productieruimtes voor braden en terugkoelen en sorteerrobots.“ Voor de reinigings- en persluchtvoorzieningen werkte Sieger Veldhuizen nauw samen met Dries Leeffers van LETS bv.

HOGEDRUKREINIGING EN TAPWATER

In Bodegraven legde LETS de voorzieningen aan voor de hogedrukreiniging. Daartoe werden twee centrale units geïnstalleerd tezamen met het bijbehorende leidingnetwerk en de diverse aftappunten en haspels. Een mobiel inzetbare doseerunit voorziet, waar nodig, in schuimreiniging en desinfectie. Het centrale ringleidingssysteem voor koud en warm tapwater is eveneens van LETS. HR-gasgestookte ketels zorgen voor de warmwaterbereiding.

De door LETS voor het hele pand aangelegde persluchtinstallatie werd recent uitgebreid en aangepast op capaciteit en druk. Daarbij werd de installatie in twee verschillende netten onderverdeeld waarvan een net de druk levert voor de verpakkingafdeling en het andere aangepaste druk aan de filetsnijlijn. Dries Leeffers: „De kipfilets worden bij InterChicken van de borststappen afgesneden met messen die op flink veel druk met perslucht snijden. Dat snijdt het beste en levert de minste verliezen op.“

Verder installeerde het bedrijf RVS bedrijfsinrichting als wasbakken, aanrijdbeveiliging ter bescherming van wanden en deuren en hygiënesluisen voor zolenreiniging en handdesinfectie.

FILES BIJ DE HYGIËNESLUIS

Sieger Veldhuizen over de drie onlangs door LETS geplaatste hygiënesluisen: „Wij beschikken over een relatief kleine ruimte voor de doorgang van het productiepersoneel van en naar de productieruimtes. Bij de eerder in deze ruimte geplaatste hygiënesluis

voor zolenreiniging en handdesinfectie begonnen wachttijden te ontstaan.“ Dries Leeffers: „De mogelijkheden om in deze compacte ruimte voldoende doorloopcapaciteit te realiseren, waren beperkt. Heel veel meer plaats voor hardware was gewoonweg niet beschikbaar. Toch is het ons gelukt om tot een inrichting te komen waarbij slechts een derde meer hardware 300% doorloopcapaciteit oplevert. Er werd gekozen voor de plaatsing van drie enkele sluisen. De fileproblemen bij InterChicken zijn nu opgelost. Overigens is het de eerste keer dat wij een terugverdientijd voor een hygiënesluis aan konden tonen. Doordat een vlotte doorloop bij InterChicken gemiddeld vijf minuten per persoon per dag bespaart, was de rekensom snel gemaakt.“

KOELWATER AFGEVOERD

Vooruitlopend op latere aanpassingen werden door LETS ten slotte nog afvoervoorzieningen getroffen voor het koelwater dat vrijkomt na het verpakken van de producten. In de toekomst is het de bedoeling, en in het leidingstelsel dat hiervoor is aangelegd is hierin al voorzien, het afgevoerde water als reinigingswater te hergebruiken.

LET LETS bv
(0321) 386 600
info@letsbv.nl
www.letsbv.nl

INSTALLATIE- EN REINIGINGSSPECIALISTEN

LETs kan binnenkort terugkijken op dertig jaar ervaring in de foodsector, een periode waarin de rol van installateur en leverancier van reinigingssystemen veranderde van uitvoerder naar gespecialiseerd partner. LETS specialiseerde in:

- RVS leidingnetwerken voor perslucht, tapwater, reinigingswater, reinigingsschuim en desinfectiemiddelen
- Persluchtssystemen: compressoren en toebehoren
- Heetwaterbereiding
- Restwarmterugwinning
- In-lijn CIP voorzieningen
- Kratten- en container-was/droogmachines
- Reinigingsunits tot en met hogedrukreinigingssystemen op maat, tankreiniging en doseerunits voor schuim en desinfectie
- Hygiëne-bedrijfsinrichting: RVS wasbakken, hygiënesluisen, handdesinfectie, messensterilisatoren, industriële vaatwassers
- Aanrijdbeveiliging



De vlotte doorloop bespaart gemiddeld vijf minuten per persoon per dag