



Bel Leerdammer kiest voor Hygienic Design

Veilige aansturing

'Kijk, hier kunnen meer dan honderdduizend kazen in.'

Het is koel in de opslaghal. Een regelmatig patroon van duizenden wagenwielgrote kazen, zo ver het oog reikt.

Ze liggen op houten planken, steeds vier op een rij.

Een robot zet zich in beweging en brengt de planken met

kazen vanuit de hoge nok van de hal omlaag naar een

lopende band. De kazen worden gekeerd. Snel en efficiënt

schuift de robot de kazen terug in het roestvaststalen rek.

Dan is het weer stil. De kazen rijpen.

'Zoals u ziet komt hier weinig handwerk aan te pas', merkt Michel van Wijk op, die als projectleider werkzaam is bij Bel Leerdammer. 'Efficiency en hygiëne, daar draait het hier om. De Rittal Hygienic Design-behuizingen, waarin de automatische besturing voor het keren en coaten van de kazen is ondergebracht, dragen bij aan de optimale hygiënische omstandigheden waaronder onze kazen worden geproduceerd.'

Jong

Leerdammer gatenkaas is in 1976 ontstaan en in korte tijd uitgegroeid tot het meest verkochte gatenkaasmerk in Europa. Vooral Duitsers, Fransen en Italianen zijn er dol op. Maar Leerdammer is ook erg lekker op een oer-Hollands broodje: de smaak is romig en zacht, met mild zoete en nootachtige accenten. Door het succes van Leerdammer kaas groeide de familieonderneming snel en in 2002 werd het merk Leerdammer overgenomen door de

voor industriële kaasproductie



Michel van Wijk, projectleider (Bel Leerdammer)

Bel Group, een internationaal kaasbedrijf met bekende merken als La Vache qui rit, Mini Babybel en Boursin. Tegenwoordig is Leerdammer in meerdere varianten verkrijgbaar. Naast het originele product worden een light variant, Leerdammer Lightlife, een iets pittigere variant, Leerdammer Caractère, een Leerdammer met de frisse smaak van yoghurt, Leerdammer Yoghu en een mild pittige variant die smelt op de tong, Leerdammer Delacrème verkocht. Eén ding is niet veranderd: de Bel Leerdammer kaasfabriek staat nog steeds in Leerdam. Nou ja, aan de rand van de gemeente dan, wat trouwens goed uitkomt want per etmaal worden vanaf de invalswegen vele liters melk aangevoerd.'

Hygiëne

Voor elke afzonderlijke voedselbewerkende productiestap heeft Bel Leerdammer zich geïnteresseerd aan de strengste hygiëne-bepalingen. Omdat bijna alle voedselbewerkingen in de fabriek volledig geautomatiseerd zijn is een hygiënisch proces- en apparatuurontwerp van belang, evenals een hygiënische procesvoering. Bij het ontwerp van nieuwe productielijnen werkt Van Wijk daarom nauw samen met de afdeling Quality Environment Safety & Health (QESH). Van Wijk: 'Wij zijn altijd op de hoogte van de meest recente hygiëne-bepalingen die in onze branche van kracht zijn (EHEDG, machinerichtlijnen voor agrolevensmiddelen etc.). Vorig jaar hebben we een kaasbehandelingslijn flink gerenoveerd. Daarvoor hebben wij een projectteam gevormd en goed nagedacht over de keuzes ten aanzien van het te gebruiken materiaal. In het aanbestedingstraject hebben we als eis opgenomen dat Hygienic Design-producten van Rittal moesten worden gebruikt. Dat hebben we niet alleen gedaan omdat de Hygienic Design-producten voldoen aan de EHEDG-richtlijnen, maar ook omdat de behuizingen voor ons een grote praktische waarde hebben.'

Kwaliteit

Op de vraag welke praktische aspecten hem vooral aanspreken antwoordt Van Wijk beslist: 'De afdichtingen, de wartels en het sluitmechanisme van de deuren. De siliconen afdichtingen nemen geen vocht op, ook niet als er eentje per ongeluk wordt beschadigd, en je kunt ze eenvoudig vervangen. Deze omgeving wordt dagelijks gereinigd, o.a. met hogedrukspuiten. Ik moet er absoluut zeker van kunnen zijn dat de elektrotechnische aansturing in de behuizingen droog blijft. Conventionele kunststof wartels kunnen niet tegen schoonmaakmiddelen, die worden poreus. Het vervangen van wartels is altijd een tijdrovende klus. Ik heb liever dat ze blijven zitten. De wartels van Rittal zijn van RVS dus daar hebben we geen omkijken naar. En het sluitmechanisme is top. Als je de deur sluit voel je gewoon dat de deur echt dicht zit, een gevoel dat je alleen krijgt bij een kwaliteitsproduct.'

