



Verbufa: 'Inspelen op trends met conceptmatige oplossingen'

Nieuwe oven combineert drie gaarmethoden

Convenience food en vissnacks: het draait allemaal om gemak bij de consument. De vissector speelt daar op in met visworstjes, voorgepelde garnalen en combinatieproducten, zoals zalm gevuld met groente.

Verbufa levert en ontwikkelt machines onder meer om de industrie in deze gemakstrend tegemoet te komen. Zo combineert de nieuwe, oven van Formcook drie verwarmingsmethoden. Hierin worden visproducten compleet gegaard en 'perfect gekleurd'.

Door Clara Bloemhof

Verbufa, gevestigd in Amersfoort en Kortrijk (BE), bedient sinds kort de visverwerkende sector. Daarnaast richt het bedrijf zich op de vlees-, bakkerij-, kaas- en groentesector. Algemeen directeur Mark Marrink: "Van machineleverancier zijn we uitgegroeid tot een bedrijf dat de voedingsindustrie in de breedste zin van het woord bedient. Van grondstof tot verpakking en alles wat daar tussen zit. Daarbij vestigen we de aandacht op het serviceaspect."

GAREN IN COMBIOVEN

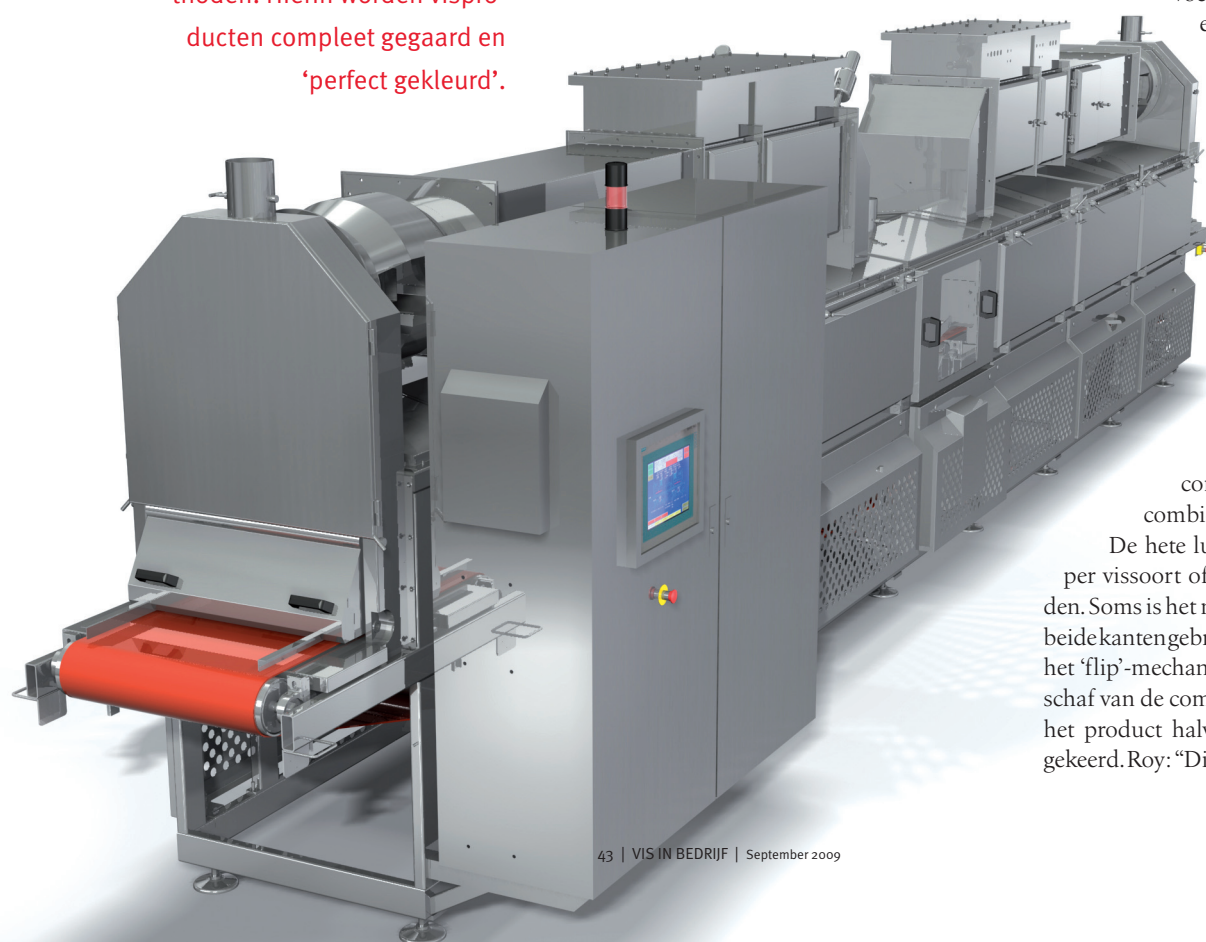
"Wij zijn sterk in het ontwikkelen van klantspecifieke oplossingen", vervolgt

Marrink. "Met de zeven topmerken die wij vertegenwoordigen, ontwikkelen wij concepten die geheel zijn afgestemd op de klant. Daarnaast ontwikkelen en bouwen we zogeheten 'voorzetapparatuur' onder eigen beheer om de kwaliteit van onze machineleveranciers te combineren met onze topkwaliteit." Verbufa levert exclusief in de Benelux de nieuwe Combi Cooker van de Zweedse fabrikant Formcook. Deze combioven maakt gebruik van drie verwarmingsmethoden. Allereerst gaan de (eventueel gepaneerde) visproducten op de verwarmde teflonband. Vervolgens vindt er in de ovenlijn een combinatie van warme lucht en stoominjectie plaats. "Dit zorgt voor een perfect gewenste kleur", laat verkoper Ronald Roy weten. Marrink

voegt toe: "Tegenwoordig is er veel te doen om het gebruik van de juiste frituurolie. Met deze combioven gaar je het product zonder te frituren. Een gegaard stukje vis als maaltijdcomponent is thuis sneller bereid dus gemakkelijk, langer houdbaar en lekker."

Verschillende formaten en gewichten vis(filet) kunnen computergestuurd in de combioven gegaard worden.

De hete lucht-/stoominjectie kan per vissoort of gewicht ingesteld worden. Soms is het mooier als de visfilet aan beide kanten gebruikt wordt. Daarvoor is het 'flip'-mechanisme, optioneel bij aanschaf van de combioven. Hiermee wordt het product halverwege het gaarproces gekeerd. Roy: "Dit flipmechanisme is ook





uit te schakelen, wat de oven heel flexibel maakt. Zo kan er zowel zalm, die aan één zijde gebruid wordt, als bijvoorbeeld kabeljauw in de oven." Het plaatsen van de producten op de teflonband gebeurt handmatig. Het is mogelijk om samengestelde visproducten automatisch op de band te laten leiden, door middel van de vormmachine van Verbufa, die voor de oven geplaatst wordt.

VISSNACKS

Volgens Marrink eet de consument graag vis, maar wil hij de associatie niet meer hebben met het levende dier. Daarom kiest hij steeds vaker voor een bewerkt product. "Dat zie je vooral terug in convenience visproducten, die in Scandinavië echt dé trend zijn. Deze waait nu over naar Nederland. Zo zie je al zalmburgers en zalmgehakt in de schappen van de supermarkt liggen." Ook bij visdetailisten wordt de gemakstrend opgemerkt, volgens de directeur. "Tot voor kort kon de consument een keuze maken tussen visfriet en kibbeling. Maar je ziet nu ook



kant-en-klaarmaaltijden en voorgepelde garnalen in de vitrine van de detaillist liggen. Ook verwerkers signaleren de trend: er zijn al bedrijven die de vis verwerken in worstjes. Er zit veel toekomst in vis-snacks en convenience in de breedste zin van het woord."

Voedselproducenten zijn volgens Marrink constant op zoek naar dát stukje diversiteit dat hen distantieert van hun concurrent. Ook wordt voeding steeds trendgevoeliger. "Als machinefabrikant kijken we verder dan alleen naar vis als grondstof", merkt verkoper Ronald Roy op. Deze filosofie komt terug in het combineren van verschillende producten in één product, zoals aardappelen met rundvlees of groenten met vis. "Een voorbeeld van zo'n combinatieproduct is zalm gevuld met groente. Dit past goed in de gemakstrend, maar deze producten

Verbufa trombinemachine

Verbufa heeft in samenwerking met Sonac een nieuwe machine ontwikkeld die het mogelijk maakt om verschillende stukjes vlees of vis aan elkaar te hechten en speciale vormpjes te ontwikkelen. "Hiervoor is al een langere tijd het hechtmiddel Fibrimex van producent Sonac op de markt", vertelt Marrink. "Dit middel bestaat uit twee componenten: fibrinogeen en trombine. Zodra het hechtproces in werking treedt, heeft de machine maximaal 15 minuten de tijd om het product af te vullen. Dit geeft de vis-/vleesverwerker veel stress. Daarom hebben we met Sonac de Verbufa trombinemachine (VTM) ontwikkeld die de twee componenten los van elkaar inzet tijdens de productie. Hiermee kun je bijvoorbeeld zalmmedaillons maken." Deze VTM is te bezichtigen op de Slavakto / FoodWeek, van 28 tot en met 30 september in de Jaarbeurs Utrecht.

zijn ook te consumeren als tapas of tussendoortjes." Verbufa ontwikkelt machines die dergelijke combinaties kunnen realiseren.

LUXE

"Het kwaliteitsniveau en de diversiteit van het aantal producten in de retail stijgt. Retail en horeca groeien steeds dichter naar elkaar toe", merkt Marrink



op. Roy signaleert een verandering in het bestedingspatroon van de consument. "Je merkt dat mensen doordeweeks meer op de prijs letten en in het weekend voor luxere producten kiezen. Veel tweeverdieners hebben dan de tijd om uitgebreid en luxer te koken, waar ze tijdens werkdagen kiezen voor gemakproducten." Marrink: "Men wil thuis zo luxe mogelijk eten, maar er niet te lang voor in de keuken staan. Een balletje draai je niet zelf meer, maar koop je kant-en-klaar in de winkel. Voorgegaarde producten zijn daarom echt de toekomst."

Toch zal de consument de visdetaillist blijven opzoeken, voorspelt de algemeen directeur. "Goede detaillisten blijven bestaan. Ze onderscheiden zich steeds meer met luxe visproducten. De visdetaillisten worden geconfronteerd met de kant-en-klare maaltijden van retailers,

maar kunnen daar op inspelen door bijvoorbeeld samen te werken met andere versspecialisten. Het bestaansrecht van een visdetaillist heeft te maken met de persoonlijke invulling van de winkels, de locatie, het personeel en de creativiteit van de ondernemer."

TOEKOMST

Volgend jaar maart staat er een nieuw pand van 2.500 vierkante meter aan de andere kant van de Recordweg in Amersfoort. Marrink: "We zijn uit ons jasje gegroeid. In het nieuwe pand wordt de nadruk gelegd op de technische en technologische kennis. Zo wordt het magazijn een stuk groter en richten we ons nóg meer op de service met bijvoorbeeld de afdeling Spare Parts. Er wordt een testkeuken gebouwd waar men met het apparaat uit ons programma, zoals een gaarlijn, rookkast en mengapparaat kan werken. Daarnaast organiseren we seminars over het omgaan met de machines die wij leveren en bieden we scholingsruimte om de technici en operators zelf intern op te leiden." ■

Coëxtrusie

Aan het eind van het jaar hoopt Verbufa met een oplossing te komen die het mogelijk maakt om producten met een dubbele vulling te maken (coëxtruderen). De machinefabrikant levert momenteel al machines die rechte producten kunnen voorzien van een dubbele vulling. Met de nieuwe combi-vulmachine zal het dus ook mogelijk zijn om bijvoorbeeld een hamburger van zalm te vullen met een groentemix.