

VAN LOON PRODUCEERT HET BESTE GEHAKT VAN NEDERLAND

LASKA WWB 200 VAN VERBUFA

Als een bedrijf het beste gehakt van Nederland produceert, maakt je dat als vakbroeder natuurlijk wel nieuwsgierig. Want wat doet van Loon nu zoveel beter dan zijn concurrenten om deze prestigieuze titel in de wacht te slepen?



De Laska WWB 200, geleverd door Verbufa, in bedrijf

Het inzetten van de Laska WWB 200, een superwolf geleverd door Verbufa, is het geheim. De inzet van deze machine heeft het productieproces aanzienlijk verbeterd, en dat vind je duidelijk terug in de kwaliteit van het eindproduct," zegt Hans Coenen, plantmanager bij Van Loon Vlees. „Het goed produceren van gehakt is het vinden van de juiste balans tussen grondstoffenkeuzes en productieproces. Deze Laska WWB 200 doet zijn werk zoveel beter dan de brekerwolf die wij hier eerst hadden staan. Een bijkomend voordeel is dat het een zeer compacte machine is.”

KENNIS EN ERVARING

Op kantoor praten we verder met Erik van Loon, directeur van Van Loon Vlees. Hij zit met z'n been op een stoel. „Ongelukje,” zegt hij luchtig, „enkelband gescheurd. Dat is wat onhandig maar je kunt gewoon je werk doen”.

Van Loon Vlees behoort inmiddels tot de top drie van vleesverwerkende bedrijven in

GEHEIM WAPEN



Van Loon is expert in bijzondere technieken als hechten

Erik van Loon: „Het goed produceren van gehakt is het vinden van de juiste balans tussen grondstoffenkeuzes en productieproces“

VERBUFA

Verbufa is een dynamische onderneming die vanuit haar vestigingen in Amersfoort (NL) en Heule (BE) al meer dan 50 jaar service, technische en technologische ondersteuning biedt aan haar klanten. Verbufa is leverancier van Baader, Dorit, Fessmann, Handtmann, Inotec en van diverse voorzetapparatuur. Tevens ontwikkelt en levert het bedrijf installaties die zijn afgestemd op productontwikkelingen in uw bedrijf. U kunt daarbij denken aan eenvoudige randapparatuur tot klantspecifieke automatiseringen. Verbufa levert uiteenlopende apparatuur voor de productie van onder meer gehakt- en soepballen, frikadellen, aardappelvormproducten, bakkerij-grondstoffen, loempia-vullingen enzovoort. Meer informatie over de divers toepassingen kunnen zij op uw verzoek toelichten.

[i] Verbufa, Amersfoort (033) 455 43 33 (NL), (+ 32) (563) 53254 (BE)

Nederland. Grondlegger Jos van Loon startte in 1971 in Eindhoven. In eerste instantie gericht op afnemers in de horeca en later de institutionele markt. In 1987 wordt een nieuw pand in Eersel gebouwd. Inmiddels heeft Van Loon een vestiging in Tilburg en Best, waar ook het hoofdkantoor zit. Vanaf begin jaren negentig richt Van Loon zich op de totale 'Out of Home' markt: instellingen, catering en horeca. Later komt daar ook de retail bij; momenteel bestaat ongeveer de helft van de omzet uit vers- of diepvries verpakte producten voor de retail, maar hier zit flink groei in.

INNOVATIE EN VAKMANSCHAP

De ervaring en vakmanschap van Van Loon worden steeds vaker toegepast in innovatieve oplossingen. Bijvoorbeeld om vleesdelen die na het uitbenen overblijven te verwerken tot nieuwe producten, of om klantspecifieke producten te ontwikkelen. Van Loon is expert in bijzondere technieken als hechten, getuige het unieke CustomSize concept. Stukken vlees worden met dit concept gehecht tot een rol die eenvoudig en snel zeer nauwkeurig te proportioneren is. Typisch een voorbeeld van dit bedrijf dat er naar streeft absoluut maatwerk te leveren.

SPECIALS: TOEGEVOEGDE WAARDE

Naast de standaardproducten heeft Van Loon zich toegelegd op het maken van specials, producten of productgroepen met een duidelijke toegevoegde waarde. Halalproducten zijn hier een goed voorbeeld van. Deze zijn bereid volgens de islamitische wetgeving.

Koelverse producten combineren convenience en efficiency. Door de unieke inrichting van Van Loon's productieproces is het mogelijk om veel verschillende producten in-lijn te produceren, garen en terug te koelen. Dat resulteert in een relatief goedkoop productieproces. De klant

profiteert van het gemak van een gekoeld product (makkelijker verwerkbaar dan bevroren), dat optimaal is van smaak en enkele maanden houdbaar.

[i] Van Loon, Best (0499) 378831



Verbufa biedt al meer dan 50 jaar service, technische en technologische ondersteuning