



GOEDE MATCH

tussen techniek & technologie

TEKST: BART MANDERS | FOTOGRAFIE: FRED ROEST

We spreken algemeen directeur Mark Marrink van Verbufa op een bijzondere dag aan de vooravond van de komende IFFA. Deze dag wordt de nieuwe COEX vormmachine gedemonstreerd in de hypermoderne vleestruimte van Ruitenberg Ingredients in Twello. In nauwe samenwerking met de producttechnologen van Ruitenberg spant Verbufa zich in om geëxtrudeerde specialiteiten met rijke, enkele en dubbele vullingen van de band te laten rollen met behulp van de VVM COEX. Voordat hij ingaat op het partnership met Ruitenberg op het gebied van productontwikkeling, vertelt Marrink over de introductie van de nieuwe vormmachine van Verbufa. „De basis van deze machine wordt gevormd door onze standaard VVM vormmachine, die inmiddels verschillende jaren op de markt is,” verduidelijkt hij. „Deze machine is uitgevoerd met een snijsysteem en een stroomverdeler die het product

exact en gelijkmatig in 2 tot 5 productstromen verdeelt. Het servo-aangedreven snijsysteem is uitgevoerd met een vormset, die diverse vleesproducten, rond én rechthoekig, portioneert in diameters variërend van 12 tot 80 millimeter.”

STROOMVERDELERS

Voortbordurend op het succes van de standaard vormmachine is volgens hem de VVM COEX ontwikkeld. „In combinatie met twee servo-gestuurde vacuümvl-machines van Handtmann is deze machine in staat om de meest uiteenlopende vleesproducten met een enkele of een dubbele vulling zeer nauwkeurig en met een hoge snelheid te vormen. Of het nou gaat om rijk gevulde gehaktballen of om gehaktstaafjes. Zowel de binnenste als de buitenste vulling van een product worden naar de vorm-

Verbufa's nieuwe COEX vormmachine is één van de vele innovaties, die wereldkundig worden gemaakt op de aankomende IFFA in Frankfurt. Met deze machine kunnen gehaktballen en staafjes met een enkele of een dubbele vulling perfect worden gevormd. De als VVM COEX gelanceerde innovatie is te bewonderen in de stand van de Duitse machineproducent Handtmann, waarvan Verbufa exclusief Benelux-distributeur is. De hiermee gevormde producten kunnen in Frankfurt worden geproefd. Ruitenberg Ingredients uit Twello is nauw betrokken bij de ontwikkeling van deze producten en is daarom ook prominent standhouder. Verbufa's directeur Mark Marrink geeft tekst en uitleg.

machine gestuurd door één van de twee servo-gestuurde Handtmann vacuümvl-machines. Daarna wordt eerst de buitenste vulling door één van de twee stroomverdelers waarmee de vormmachine is uitgerust in mooie, gelijke productstromen verdeeld. Hetzelfde gebeurt met de binnenste vulling. Tenslotte worden, beginnend met de buitenste vulling, de producten gevormd met behulp van het servo-aangedreven snijsysteem met wisselbare vormset.”

LEGIO MOGELIJKHEDEN

Verbufa's nieuwe vormmachine stelt voedingsmiddelenproducenten in staat om zich in de markt te onderscheiden met vleesproducten die zijn voorzien van rijke en smakelijke vullingen, zo meent Marrink. „Qua vulling zijn er legio combinaties denkbaar met bijvoorbeeld groenten, vis en aardap-

pelproducten. Met behulp van een lekkere vulling kan een producent een stuk toegevoegde waarde geven aan het gebruikelijke balletje gehakt. Samen met Ruitenberg werken we hard aan het bedenken en het ontwikkelen van mooie, stabiele vleesvullingen. Hiervoor zoeken we naar optimale combinaties van techniek en technologie. We hebben inmiddels een paar honderd kilo aan gevulde vleesproducten geproduceerd, die straks op de IFFA kan worden geproefd. We laten in Frankfurt vier vleesvullingen proeven: grilled vegetables, fresh cheese, tex-mex en honingmosterdsaus met stukjes ham. Zo krijgen klanten al een aardig idee van de diverse mogelijkheden van de COEX vormmachine. De IFFA is een uitgelezen moment om producenten te triggeren met nieuwe ideeën voor gevulde producten.”

KLANTGERICHTE OPLOSSINGEN

De strategische samenwerking met Ruitenberg is volgens Marrink een uitstekend voorbeeld van de nieuwe weg, die Verbufa een aantal jaren terug is ingeslagen. „Verbufa heeft destijds besloten om zich te richten op het bieden van klantgerichte oplossingen en concepten en om zich niet meer uitsluitend te profileren als machineleverancier. De samen met Ruitenberg ontwikkelde producten maken deel uit van deze nieuwe strategie. Met innovatieve ontwikkelingen spelen we in op de laatste markttrends en zoeken we steeds naar nieuwe mogelijkheden voor onze klanten om zich van hun concurrenten te onderscheiden. Dankzij deze werkwijze hebben we de afgelopen jaren een gezonde groei doorgeemaakt. Eind augustus, begin september verhuizen we naar gloednieuw pand aan de Hanzeboulevard in Amersfoort. Naast een ruime werkplaats en een professioneel magazijn beschikken we in dit pand straks over een demonstratieruimte met alle denkbare faciliteiten op het gebied van wolven, koken, roken en afvullen. In onze nieuwe scholingsruimte kunnen klanten opleidingen volgen. Ook worden een ruime testkeuken en een showroom gerealiseerd.”



Eind augustus, begin september van dit jaar betreft Verbufa een gloednieuw onderkomen

RUITENBERG INGREDIENTS

Het in Twello gevestigde Ruitenberg Ingredients werkt de laatste jaren in toenemende mate samen met strategische partners, waaronder machineleveranciers. „Wij maken matches tussen machines en levensmiddelentechnologie,” vertelt Gerwin Mulderij, productmanager bij Ruitenberg. „We werken bijvoorbeeld al een hele tijd samen met Verbufa. Een goed voorbeeld van onze samenwerking is de combinatie van het Con-Pro-systeem van Handtmann voor het extruderen van worsten met onze Rudin@VegaCasing, de enige eetbare worstomhulling die nul procent varkens-, lams- of rundvlees bevat. Deze combinatie heeft geresulteerd in een non-stopvulsysteem voor worsten. Nu werken we dus samen met Verbufa om vleesproducten met stabiele en smakelijke vullingen te ontwikkelen. Producten waarmee producenten zich nadrukkelijk kunnen onderscheiden van de concurrentie. Het creëren van stabiele vullingen is ontstaan vanuit de bakkerijsector, waarop we ons met Ruitenberg ook richten. Bladerdeegproducten proberen we ondanks het rijzende bladerdeeg optimaal te vullen met smakelijke en stabiele vullingen. Bij het vullen van gebraden vleesproducten hanteren we in feite een ‘reversible’ techniek, omdat vlees krimpt tijdens het braadproces. De vlees- en snackindustrie zijn voortdurend op zoek naar dit soort innovatieve oplossingen, waarbij rendement en kwaliteit prioriteit zijn. In de bakkerijsector lopen veel projecten waarbij vernieuwing plaatsvindt, zoals bijvoorbeeld met gezonde vezels en vitaminen. Ik verwacht dat deze trend zich de komende jaren ook gaat voortzetten in de vleesindustrie. Samen met partners zoals Verbufa wil Ruitenberg bedrijven op nieuwe ideeën brengen.”

Verbufa's nieuwe COEX vormmachine stelt voedingsmiddelenproducenten in staat om zich te onderscheiden met vleesproducten die zijn voorzien van rijke vullingen