

VERBUFA MACHINES, VERTROUWDE NAAM BIJ PROVIANDE

AUTOMATISCHE SAUCIJZENLIJN PORTIONEERT TOT VIJF TON PER DAG

ProViande, de nieuwe onderneming van Poel & Kamps en Noordvlees, biedt een totaalpakket vlees- en versproducten aan speciaalzaken, retail en foodservice. De Handtmann-saucijzenlijn en Laska mengervolf van Verbufa leveren een aanzienlijke bijdrage in de dagelijkse productie.

ProViande is de nieuwe naam na de fusie tussen Poel & Kamps en Noordvlees. Beide vleesbedrijven zijn gespecialiseerd in het verwerken en voorverpakken van rund- en varkensvlees. „ProViande staat voor kwaliteit. Wij bieden kwaliteitsvlees onder de keurmerken Boeuf d'Or en Porc d'Or, aangevuld met regionale vleesproducten, biologisch vlees en vleesspecialiteiten,” vertelt Leo Driebergen, voormalig eigenaar van Noordvlees, nu commercieel directeur bij ProViande.

OP KLANTNIVEAU ONDERSCHIEDEND

De fusie tussen beide bedrijven leidt tot een verdere specialisatie in product en assortiment en betere mogelijkheden om op klantniveau onderscheidend te zijn. „Niet alleen in snit, maar ook in kwaliteit en productsamenstelling,” vertelt Driebergen. „Regionale producten bijvoorbeeld worden naar wens met of zonder kruidnagel geproduceerd en ook het Friese gehakt heeft een lokaal afzetgebied. Wij kunnen ieder vers vleesassortiment aanvullen met specialiteiten, biologisch, maar ook met innovatieve vleesconcepten waarbij cleanlabeling en gezondheid centraal staan. Zo kunnen we inspelen op de vraag naar onderscheiding en toegevoegde waarde, een steeds belangrijkere wens van slager en supermarkt.”

SAMENVOEGEN

ProViande is de komende periode druk met het samenvoegen van de ondernemingen. Bij ProViande Leek vindt straks de verwerking van rundvlees, worstmakerij, vleesspecialiteiten, biologische en regionale vleesproducten plaats. Hier komt 1000 vierkante meter bij. Bij ProViande Gieten worden de bulkproductie van varkensvlees, verkoop en volledige logistiek geconcentreerd. Driebergen: „De

distributie in Noord- en Oost-Nederland is in eigen handen, retail wordt op dc-niveau beleverd. Zonodig leveren we een totaalpakket vers. We gaan in Gieten uitbreiden met 2500 vierkante meter. In 2009 omvat de locatie dan 4500 vierkante meter.”

HANDTMANN VACUÛMVULMACHINE

Machineleverancier Verbufa levert al jaren een aanzienlijke bijdrage in de dagelijkse productie van de vestiging in Leek. De nieuwste aanwinst is de Handtmann VF616 vacuüm continuïvuller met geïnte-



Machineleverancier Verbufa levert al jaren een aanzienlijke bijdrage in de dagelijkse productie van de vestiging van Proviande in Leek.

VERBUFA: KORTE LIJNEN, SNELLE REACTIE

Verbufa is een vertrouwde naam bij ProViande. „Een sterke club met korte lijnen en een goede organisatie. Het bedrijf heeft veel monteurs in het veld, waardoor we snel reactie krijgen en oplossingen vinden. We kunnen immers geen maanden wachten, of het nu voor acute problemen of voor planmatig onderhoud is. Toegegeven, we kiezen voor kwaliteitsmachines, maar gezien de prijs-kwaliteitverhouding wordt daar veel voor geboden,” zo verzekert Ensing.

PROVIANDE

ProViande is de nieuwe naam van de gefuseerde bedrijven Poel & Kamps in Leek en Noordvlees in Gieten. ProViande levert een totaalpakket vlees- en versproducten aan speciaalzaken, retail en foodservice. De ProViande Group telt ongeveer 185 medewerkers en bestaat uit de werkmaatschappijen ProViande Gieten BV, ProViande Leek BV, ProViande Logistiek BV en ProViande Management & Vastgoed BV. Commercieel directeur Leo Driebergen is mede-eigenaar van ProViande Group.

[i] ProViande Leek, (0594)518 383
ProViande Gieten, (0592)264 111
info@proviande.nl
www.proviande.nl

greerde wolfkop en de Handtmann voorzetmachine PLS voor de automatische saucijzenlijn. „We gaan de draaiproductie van braadworst en saucijzen uitbreiden en hebben meer capaciteit nodig. Deze lijn kan tot vijf ton per dag portioneren,” vertelt vestigingsleider Albert Ensing. „De vulmachine heeft een wolfkop ervoor en is gekoppeld aan een PLC-besturing. We draaien eenmaal grof met kruiden en malen van 3 tot 12 mm, afhankelijk van de receptuur. Daarna met de Handtmann afvullen in kaliber 30 tot 32 op exact het juiste gewicht en worstlengte. Er vindt geen versmering plaats door de onafhankelijke draaisnelheden van de messen en platen van de wolfkop ten opzichte van de Handtmann-aanvoer. Braadworst blijft dan ook bij een hoge productiecapaciteit mooi van tekening. Je kunt zien dat het vlees is. Zo kunnen wij een hoge constante kwaliteit ambachtelijk product in natuurdarm leveren.”

BEDIENINGSGEMAK

De mogelijkheid om deeg bij lage temperaturen van 0° tot -1°C te verwerken noemt Ensing even-



Handtmann voorzetmachine PLS voor de automatische saucijzenlijn, ontwikkelt om worsten te portioneren, en in lengte te uniformeren (gelijke lengten) en tevens te snijden op de gewenste lengte/gewicht.

eens een plus van de Handtmann machinelijn. „Zomin mogelijk temperatuurverhoging tijdens het proces is prima voor een goede houdbaarheid van het eindproduct.” Hij noemt ook het bedieningsgemak van de lijn. „Deze menugestuurde machine is zo geconfigureerd dat iedereen hem kan bedienen. De operator kiest het menu, de juiste instellingen zijn direct beschikbaar en de productie kan probleemloos starten,” vertelt de vestigingsleider.

LASKA: NO NONSENSE MACHINE

De Laska mengwolf is al tien jaar een onmisbaar onderdeel van de deegvoorbereiding bij ProViande. „Een no nonsense machine, een alleskunner die er gewoon is. Hij is goed te demonteren en schoon te maken en zeker niet storingsgevoelig,” weet Albert Ensing. „En hij is vooral robuust en duurzaam. Tijdens de revisie die we deze zomer uitvoerden was het een heel karwei om een gaatje in de machine te boren,” herinnert Ensing zich. „Die revisie, de eerste in tien

De Handtmann VF 616 smi-industriële vacuümpomp, die ook kan worden voorzien (zoals bij Poel en Kamps) van een afdraaiwolf. De snelheid van de messen van deze afdraaiwolf kunnen onafhankelijk in snelheid worden afgesteld om zodoende een perfecte snit te krijgen van de eindproducten. Deze machine dient dan als allrouder voor het maken van alle gehakt en worstproducten.

‘Minimale temperatuurverhoging tijdens het proces is prima voor een goede houdbaarheid’

jaar, was overigens heel goed zelf te doen met hulp van Verbufa, dat onderdelen leverde en ondersteuning gaf. Nu kan de menger zo weer tien jaar mee. Ook voor Laska geldt: een goede prijs-kwaliteit verhouding.”

VERBUFA

Verbufa vertegenwoordigt de merken Fessmann, Handtmann, Laska, Baader, Dorit, Intec, Formcook en levert tevens eigen productieapparatuur voor o.a. de vleeswarenindustrie, snacks, aardappelproducten, salades, kaas, sauzen, soepen en bakkerijgrondstoffen. Deze eigen machines worden wereldwijd verkocht via Handtmann.

[i] Verbufa, Amersfoort, (033)455 43 33.
info@verbufa.nl, www.verbufa.nl