



Verbufa: meer dan alleen machineleverancier

Vetanalyseapparatuur en gemakproducten zijn belangrijke trends in de vleessector, concluderen algemeen directeur Mark Marrink en verkoper Ronald Roy van Verbufa. Deze onderneming levert machines van zeven topleveranciers en ontwikkelt én bouwt ze daarnaast zelf onder eigen beheer. Zo is de Vormmachine van Verbufa in combinatie met de vulmachine van Handtmann een ideaal concept voor de snackindustrie.

Door Clara Bloemhof

Verbufa, opgericht in 1952 in Laren, richt zich van origine op de vlees- en vleeswarenindustrie. Het bedrijf is nu gevestigd in Amersfoort en Kortrijk (BE) en bedient naast de vleessector ook de bakkerij-, kaas-, groente- en sinds kort de visverwerkende sector. Naast een verbreding van de doelgroep is er ook een verschuiving te

# ‘Inspelen op trends met conceptmatige oplossingen’

merken in het aanbod van Verbufa. Algemeen directeur Mark Marrink: “Wij zijn meer dan alleen een machineleverancier. 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.” “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 en combineren we de kwaliteit van onze machineleveranciers met onze eigen topkwaliteit.” Een voorbeeld van zo’n combinatie is de Vormmachine van Verbufa, die aangesloten (voorzet) kan worden op de vulmachine van Handtmann. “Handtmann is wereldwijd marktleider op het gebied van vacuüm vulmachines en erg sterk in het exact portioneren. Omdat Verbufa onder meer ervaring heeft in de snackindustrie hebben wij deze vormmachine ontwikkeld



### Verbufa levert machines van de volgende bedrijven:

- **Handtmann:** vacuüm vulmachines
- **Inotec:** vetanalyseapparatuur, ontclip- en snijmachines, doorloopcutters
- **Baader:** separators
- **Dorit:** vacuümtumblers en injectoren
- **Fessmann:** rook-/kookkasten, braadkasten en koelkasten
- **Laska:** mengers, gehaktmolens en schotelcutters
- **Formcook:** garen, braden, koken en vormen

en die kan vrijwel alle snackproducten maken, van soepballetjes tot frikadellen. De machine heeft een hoge capaciteit; hij kan verspreid over vier banen tot 5.000 soepballetjes van 3 à 4 gram per minuut produceren." Optioneel is de pletband, die ballen vormt tot de zogeheten handgevormde hamburgers. "De Vormmachine heeft naast snelheid nog meer voordelen: er komt geen man meer aan te pas, is zeer slijtvast en nagenoeg onderhoudsvrij."

### TRENDGEVOELIG

Volgens Marrink eet de consument graag vlees, 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 visproducten. Convenience visproducten zijn in Scandinavië echt dé trend. Deze waait nu over naar Nederland. Zo zie je al zalmburgers en zalmgehakt in de schappen van de supermarkt liggen." Voedselproducenten zijn volgens de algemeen directeur constant op zoek naar dát stukje diversiteit dat hen distantieert van hun concurrent. Ook wordt voeding steeds trendgevoeliger. Nog een trend is het combineren van verschillende producten in één product, zoals aardappelen met rundvlees of groenten met vis. "Een voorbeeld van zo'n combinatieproduct is champignons gevuld met groente. Dit past goed in de gemakstrend, maar deze producten zijn ook te consumeren als tapas of tussendoortjes." Verbufa ontwikkelt machines die dergelijke combinaties kunnen realiseren. "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. Ronald Roy, de verkoper bij Verbufa, 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." Een ontwikkeling die aansluit op deze trend zijn voorgegaarde producten. "Dat is echt de toekomst", stelt Marrink. "Je ziet steeds meer gegaarde, geportioneerde lapjes in de winkel liggen. Deze producten zijn gemakkelijk te bereiden en dat scheelt enorm veel tijd." Toch zal de consument de slager blijven opzoeken, voorspelt de algemeen directeur. "Goede slaggers blijven bestaan. Ze onderscheiden zich steeds meer met het luxe vleessegment, zoals van exclusieve vleesrassen. Slagers 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 de slager heeft te maken met de persoonlijke invulling van de winkels, de locatie, het personeel en de creativiteit van de ondernemer."

### TOEKOMST

Machines hebben volgens Roy twee doelen: geldbesparing en productverbetering. 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 operatoren zelf intern op te leiden." ■



### Vetanalyse

Erg actueel is het vetgehalte in vleesproducten. Het tv-programma Kassa voerde onlangs een test uit, waaruit blijkt dat niet iedere rookworst zo mager is als beweerd wordt. Om te garanderen dat de juiste informatie op het etiket vermeld staat, levert Verbufa vetanalyseapparatuur van Inotec. Deze apparatuur geeft een nauwkeurige weergave van de eiwit- en vetgehalten in de vleesproducten en wordt in lijn opgesteld. Volgens Mark Marrink biedt dit drie grote voordelen: "Ten eerste kun je met deze apparatuur de leveranciers van het vlees controleren. Daarnaast garandeer je de afnemer dat het product uit die bestandsdelen bestaat die op het etiket staan. Tenslotte lever je een constant product dat voldoet aan de maatstaven op het gebied van wetgeving, wat voor de afnemer ook erg belangrijk is. Je garandeert dat mager rundvlees ook datgene vet bevat wat wettelijk vereist is en zo mag je het label 'mager rundvlees' volgens de wet voeren."