

Nick Van den Bosschelle



Lokerse stootranden houden overal voedingsbedrijven kiemvrij

Van de croissant bij uw ontbijt tot het vlees van uw avondmaaltijd: PolySto zorgt er mee voor dat deze voedingsproducten op hygiënische wijze op uw bord belanden. Met zijn vloerplinten en stootranden van zelfontwikkeld, gepatenteerd materiaal helpt dit Lokerse bedrijf de productie in voedings- en farmabedrijven in 85 verschillende landen te vrijwaren van besmettingen met listeria, salmonella en andere ziekmakende beestjes.

door Jan Van de Poel | fotografie Stefaan Van Hul

Midden september was PolySto voor Flanders Investment and Trade nog een van de kanshebbers op een Leeuw van de Export, als erkenning voor het ook internationaal succesvolle parcours dat zaakvoerder Alex Moreels en zijn team al sinds 1996 afleggen. 'Tot dan legde Alex zich met zijn constructiebedrijf vooral toe op het aanbrengen van sandwichpanelen. Op vraag van een Belgische industriële bakkerij waarvoor hij werkte, ging hij op zoek naar een goede vorm van aanrijdbeveiliging in de productieruimte', schetst commercieel directeur Nick Van den Bosschelle het ontstaan van PolySto. 'Vaak zie je dat daarvoor beton of inox wordt gebruikt, ook al is dat niet het meest geschikte materiaal hiervoor. Want beton is poreus, waardoor er zich mettertijd bacteriën in kunnen nestelen. De gevolgen daarvan kunnen desastreus zijn. Wereldwijd zijn er voorbeelden genoeg van voedselbesmettingen die levens hebben gekost en zo ook bedrijven overkop doen hebben gaan. Want eenmaal die bacteriën zich ergens hebben genesteld, valt daar moeilijk mee af te rekenen. Inox kan roesten en is na een deuk niet meer in zijn oorspronkelijke vorm te brengen. Uiteindelijk kwam Alex uit bij een mengsel van polyesterhars, kwartsgranulaten en additieven dat gepatenteerd werd onder de merknaam CleanRock. Dat is resistent tegen water en chemicaliën en door zijn samenstelling bestand tegen zware impacts. Eventuele schade kan bij CleanRock-stootranden ook eenvoudig worden hersteld.'

EERST ROEMENIË, DAN DE WERELD

Met het zelfontwikkelde materiaal wist PolySto vanaf 2003 via zijn Nederlandse contacten eerst enkele projecten voor de voedselverwerkende industrie uit te voeren in Roemenië. 'Met oog op de Roemeense toetreding tot de Europese Unie, moest de lokale voedingsindustrie fors investeren om te kunnen beantwoorden aan de Europese normen qua voedselveiligheid. Nederland telt ook enkele grote spelers in de machinebouw voor de voedingssector, bijvoorbeeld voor slachtlijnen in de vleesindustrie. De samenwerking met hen in Roemenië leidde naar opdrachten in andere landen', schetst de commercieel directeur verder.

In de afgelopen 20 jaar mocht PolySto zo zijn in Lokeren geprefabriceerde oplossingen leveren aan uiteenlopende voedselverwerkende bedrijven in 85 verschillende landen, van Jamaica over Algerije, Jemen en Soedan tot Zuid-Korea en de Filipijnen. Prospectie- en verkoopkantoren in Nederland, Chili, Spanje, Frankrijk, de VS, Italië, Polen, Tsjechië en Litouwen ondersteunen die sterk internationale koers.

'Van onze jaaromzet van ruim 5 miljoen euro vloeit vier vijfde voort uit export. Een derde daarvan komt van buiten de EU. Wereldwijd zijn er tienduizenden spelers die we in onze niche kunnen bedienen. Voor de voedselverwerkende bedrijven willen we de referentie zijn die heel betaalbare oplossingen aanbiedt, al zeker in verhouding tot de economische schade die bacterievorming bij hen kan aanrichten', stipt Nick Van den Bosschelle aan. 'Door onze ervaring zijn we niet zomaar in te halen. Bovendien zijn onze stootranden en plinten eenvoudig aan te brengen. Klanten ontvangen een bouwpakket met daarin de zelfontwikkelde toepassing HygiSeal voor het chemisch lassen van voegen, zonder risico op schimmelvorming. Via de Antwerpse haven kunnen we gemakkelijk bestellingen aanvoeren. Bij grote projecten gaat een projectverantwoordelijke mee om ter plaatse uit te leggen hoe de installatie moet gebeuren. Anders geven onze lokale agenten de nodige uitleg aan de eindklant. Die aanpak werkt uitstekend.'

> www.polysto.com

'Sterker staan door samenwerkingen'

Met B-Hygienic, Puraco en Isokonstrukt heeft PolySto nog drie zusterbedrijven die zich toespitsen op respectievelijk hygiënische muur- en plafondelementen voor de voedingsindustrie, constructiematerialen voor de biotechsector en installaties voor de voedingsindustrie in België en Nederland. Een stevige uitbreiding van de productieruimte onderstreept dat de groep haar jaarlijkse groei wil doortrekken. 'In Polen en Portugal beweegt momenteel veel. In Azië willen we op termijn sterker staan. Met dat doel werken we ook op verschillende manieren samen met andere bedrijven', geeft Nick Van den Bosschelle aan. Zo stichtte PolySto met een aantal andere Vlaamse exporterende leveranciers van bijvoorbeeld poorten, deuren en machines voor de voedingsindustrie de cluster Turnkey Food Technologies. 'Daarin wijzen we elkaar op specifieke opportuniteiten die ons ter ore komen en bouwen we samen voor internationale beurzen een stand op. Zo kunnen we gezamenlijk een grotere stand runnen, zodat die eruit springt.'



AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN



EFRO
EUROPEES FONDS
VOOR REGIONALE
ONTWIKKELING