



Familiebedrijf kiest voor  
hygiënische en slagvaste wanden,  
plafonds en wandbescherming

TOEKOMSTBESTENDIG EN FOODSAFE

# VOEDINGSGROEP TER BEKE RENOVEERT FABRIEK

Toekomstbestendig en op-en-top hygiënisch moest de vleesversnijdings- en verpakkingsfabriek van Ter Beke worden. Veel kleine werkplaatsen werden omgebouwd tot een paar grote ruimtes, waarin geen voeg te vinden is. Om dit te realiseren, kwam het bedrijf terecht bij Isokonstrukt, de installateur van PolySto HACCP stootranden en B-Hygienic hygiënische wand- en plafondoplossingen. Ter Beke is blij met de verbouwing: “We kunnen nog jaren vooruit.”

“Als ik hier over tien jaar sta, wil ik geen roest of schimmel zien.” Dat was, in een notendop, de opdracht die Charles Van Lerberghe meegaf bij de verbouwing van de fabriek. Hij is plantmanager van de fabriek van Ter Beke in Veurne

(West-Vlaanderen), één van de vijftien productielocaties die het bedrijf telt in voornamelijk België en Nederland. Van Lerberghe vertelt: “Voor de verbouwing kwam ik bij Isokonstrukt terecht, dat als onderdeel van The Hygienic Solutions Group bekend is vanwege hun knowhow en oplossingen op het gebied van industriële, hygiënische productieomgevingen. Zij kwamen met een duurzame oplossing op maat.”

#### VAN SLAGER TOT MILJOENENBEDRIJF

Het beursgenoteerde Ter Beke – goed voor een jaarlijkse omzet van circa 750 miljoen euro – is actief in twee divisies: de productie en versnijding van vleeswaren en de productie van kant-en-klaarmaaltijden. De laatste tak richt zich vooral op lasagnes en andere Italiaanse gerechten. Bij de eerste divisie ligt de oorsprong van de voedingsgroep: slager Francies Coopman richtte in 1948 Ter Beke op en ver-

kocht in eerste instantie vooral salamiworsten. In de ruim 70 jaar die volgden, groeide het familiebedrijf uit tot een begrip in de Europese branche.

“Inmiddels zijn er een kleine 3.000 vaste medewerkers in dienst bij Ter Beke,” vertelt Van Lerberghe. “In deze fabriek in Veurne zijn dat er zo’n 150. Hier richten we ons op het versnijden en verpakken van vleeswaren voor Belgische retailklanten.” Bert De Waegenaere, directeur bij Isokonstrukt, voegt toe: “Dat dient in uiterst hygiënische omstandigheden te gebeuren. Door de immer oplopende tijdsdruk is het belangrijk dat een klant snel moet kunnen schakelen. Daarbij hoort het snel en goed schoonmaken van ruimtes en machines, maar ook het verbeteren van de flow tussen de verschillende afdelingen. Met B-Hygienic en PolySto oplossingen kunnen wij hieraan bijdragen.”

Bert De Waegenaere



Volgens Van Lerberghe staat Ter Beke bij haar afnemers echt bekend als kostprijsbreker. Maar ook maatschappelijk en duurzaam ondernemerschap zijn belangrijke pijlers. Als grote speler is de voedingsgroep onder andere betrokken bij tal van Belgische en Europese organen, zoals het Nationaal Voedings- en Gezondheidsplan, en ontwikkelt het bedrijf in samenwerking met leveranciers verpakingsconcepten van hernieuwbare bronnen.

### ONBENUTTE RUIMTES

Ook op fabrieksniveau loopt ter Beke graag op de troepen vooruit. Zo is in de fabriek in Veurne vorig jaar een gloednieuw machinepark aangelegd voor zowel het versnijden als verpakken van het vlees. Daarmee is een flinke efficiëntieslag behaald. Van Lerberghe: "Wij hadden vroeger veel kleine lokalen, maar vanwege de indeling en vanuit hygiënisch oogpunt waren die niet voldoende geschikt om te gebruiken voor het productieproces. Die ruimtes bleven dus onbenut. Bovendien houden we jaarlijks

onze infrastructuur tegen het licht; die kon in de fabriek ook beter."

Ter Beke besloot daarom om eigenhandig de kleine ruimtes af te breken en eind 2019 te starten met een verbouwing die begin dit jaar resulteerde in twee magazijnen voor folies, een wasruimte voor de karren en een hygiënesluis waardoor de medewerkers zich verplaatsen van de low-risk naar de high-risk afdeling. Wat betreft hygiëne waren er een paar heldere eisen, vertelt Van Lerberghe: "De wanden moesten slagvast, goed afwasbaar én gemakkelijk te onderhouden zijn vanwege het stevige reinigingsproces. Voorheen waren de voegen tussen de wanden, vloer en plafonds afgewerkt met siliconen, maar dat vergroot het risico op bacteriegroei. Ook de butsen en krassen met roestvorming op gelakte, stalen sandwichpanelen, waren een groot probleem. We wilden een toekomstbestendige en foodsafe productieruimte die nog zeker tien jaar mee kan. Gelakte, stalen sandwichpanelen


zijn veel te snel beschadigd, die komen hier niet meer binnen."

### VOEGEN

Voor de bekleding van de bestaande wanden werd gekozen voor B-Hygienic RenoCem: hygiënische voorzetpanelen die mechanisch bevestigd én verlijmd worden tegen beschadigde wandpanelen. De voegen zijn duurzaam afgewerkt met Hygiseal. De Waegenaere: "Dit is een uniek 1-component product dat we zelf hebben ontwikkeld. Het schimmelt nooit en kan onder hoge druk niet uitgewassen worden. Bovendien is het 'embossed' oppervlak van onze B-Hygienic materialen voor wand- en plafondafwerking gemaakt van glasvezel versterkt polyester. Het reliëf design houdt het schuim effectief vast. Nadien dient er enkel met water te worden nagespoeld en gedesinfecteerd. Het gevolg is dat Ter Beke nu 30 procent minder reinigingsproducten verbruikt."

De nieuwe polyester wanden in de fabriek werden beschermd met chemisch verankerde oersterke prefab PolySto Cleanrock stootranden. De Waegenaere: "De massa is dubbel zo sterk als beton en zuigt totaal geen water op. Ook zijn er PolySto inox stootpalen en PI-beugels - gevuld met beton om snelle blutsvorming te vermijden - aangebracht. Als er een heftruck tegenaan rijdt, ontstaat er nooit schade. B-Hygienic en PolySto sluiten dus naadloos op elkaar aan!"

Isokonstrukt – al meer dan 25 jaar actief in de voedingsindustrie - had voor Ter Beke al eerder projecten gerealiseerd in binnen- en buitenland. De verbouwing is opnieuw perfect verlopen, volgens Van Lerberghe: "Hiermee kunnen we nog jaren vooruit! Volgend jaar gaan we een ander deel van de fabriek renoveren. Dan rekenen we weer op Isokonstrukt, het service- en montagebedrijf van de fabrikanten PolySto en B-Hygienic."

 [www.isokonstrukt.be](http://www.isokonstrukt.be)  
[www.b-hygienic.com](http://www.b-hygienic.com)  
[www.polysto.com](http://www.polysto.com)  
[www.att.eu](http://www.att.eu)

