

‘Je moet te allen tijde je productie-locatie op orde hebben’

De hygiëne van een voedselverwerkende locatie heeft de hoogste prioriteit. Helemaal bij garnalen: een ready-to-eat product en dus extra kwetsbaar.



Bert De Waegenaere (sales director Benelux Isokonstrukt / PolySto Group), Johan de Koeijer (zaakvoerder Zeelandia's Garnalen), Jan Kelder (Technical Sales PolySto) en Rogier Deuss (Technical Sales B-Hygienic).

In het Zeeuwse Arnemuiden rijden dagelijks meerdere vrachtwagens binnen vol met Noordzeegarnalen. Daar, in het pand van Zeelandia's Garnalen – onderdeel van familiebedrijf Van Belzen BV – worden de garnalen geconserveerd en verwerkt voor het verdere proces. En dat gaat volgens de strengste, hygiënische normen.

Het Zeeuwse Van Belzen is een echt familiebedrijf in de visindustrie. “Mijn vader is de directeur, mijn zusje zit op kantoor, mijn broer doet de mosselhandel (mosselhandel Aquatriton in Yerseke) en ik ben zaakvoerder van Zeelandia's Garnalen,” vertelt Johan de Koeijer aan de telefoon. Dat hij ook het vak in ging, was geen uitgemaakte zaak. “Ik wist niet wat ik wilde gaan doen toen ik van school af kwam. Ik ben begonnen in de productie, en uiteindelijk op kantoor terecht gekomen. Het is zo gegroeid,” vertelt hij.

Van zijn vader leerde hij alle ins and outs over het vak. “Het is mooi om met mijn vader te werken, hij heeft al 45 jaar ervaring en geeft die kennis aan mij door. Bijvoorbeeld aan informatie over prijs-schommelingen, de omgang met klanten maar ook het product zelf. Garnalen zijn een natuurproduct en je moet weten wat de seizoenen doen”, legt De Koeijer uit. “We zien garnalen ook wel als de insecten van de zee. Denk aan muggen: het ene jaar zijn er veel muggen, het andere jaar niet. Zo is dat ook onder water. Hoeveel garnalen er zijn, is van veel factoren afhankelijk en daar probeer je op in te spelen.”

Hygiëne

Van Belzen is een vooraanstaande naam dankzij de hoge kwaliteit, zegt De Koeijer. “Dat staat bij ons altijd al hoog in het vaandel. Dat begint al met de inkoop van de garnalen. We kopen die in van vissers die wekelijks op mondelinge contractbasis voor ons vissen. Wij geven ze een bonus als de kwaliteit in orde is. Hoe beter de kwaliteit, hoe hoger de bonus. Als je daarmee bezig bent, wil je ook dat de garnalen vervolgens goed en volgens de hoogste normen verwerkt worden.”

Garnalen zijn een gekookt ready-to-eat-product en daarmee extra kwetsbaar. “Als je de productielocatie niet goed schoon kunt houden, kunnen er bacteriën groeien



en dat heeft direct effect op het product,” legt De Koeijer uit. Een aantal jaar geleden kwam Van Belzen in contact met Isokonstrukt / PolySto Group, die onder andere B-Hygienic wanden en PolySto stootranden installeerde.

Hygiënische bescherming

“Gelakte stalen sandwichpanelen raken snel beschadigd door aanrijdingen, denk aan butsen en krassen. Wanneer de lak beschadigd is, ontstaat er roestvorming of corrosie,” vertelt Bert de Waegenaere, sales director Benelux bij Isokonstrukt / PolySto Group. “Daarom werken we met krasbestendige, glasvezelversterkte polyester sandwichpanelen, die niet kunnen roesten. Panelen worden standaard sanitair afgekit, waarvoor wij HygiSeal gebruiken. Dat is een voegmassa die niet schimmelt en niet weggewassen kan worden. Daar zijn in de voedingsproductie vaak problemen mee.” De wanden hebben bovendien een embossed polyester oppervlak, dat schuim vasthoudt en daardoor makkelijk schoon te maken is. “De bacterie-aanhechting is nihil,” vertelt De Waegenaere. “De wanden worden bovendien beschermd met prefab PolySto stootranden. De CleanRock-massa van de wandbescherming zuigt geen water op en is dubbel zo sterk als beton en daar-

mee de ideale hygiënische bescherming tegen aanrijdingen.”

Trots

Zeelandia's Garnalen hanteert het IFS hygiëncertificaat en wil dat jaarlijks met een zo hoog mogelijke score volbrengen, zegt De Koeijer. “Je moet te allen tijde je productielocatie op orde hebben. Voor ons een belangrijke reden om voor IsoKonstrukt en de PolySto Group te kiezen.” Nog een ander voordeel volgens de zaakvoerder: de wanden verkleuren niet. “Als familiebedrijf zijn we misschien wel extra trots op wat we doen, en als er mensen op bezoek komen, willen we dan ook iets laten zien dat er mooi uitziet.” ●

► PolySto Group – Maesbossen 3, B-9160 Lokeren - +32 9 33 77 666


hygienic wall protection
www.polysto.com


hygienic walls & ceilings
www.b-hygienic.com


www.isokonstrukt.be