

Slimme oplossing voor langere houdbaarheid AGF genomineerd voor award

SLAAP PEENTJE, SLAAP

De teler doet zijn uiterste best om product van de hoogste kwaliteit in de keten te brengen. Hoe lang het product vervolgens op topniveau blijft, hangt voor een belangrijk deel af van de verpakking waar het in zit. En daarin blijken enkele piepkleine gaatjes een groot verschil te maken.

TEKST JOHN HUIJS FOTO RICHARD FIETEN

De slimme oplossing voor het verlengen van de houdbaarheid van AGF en snijbloemen komt van PerfoTec in Mijdrecht, actief in 22 landen wereldwijd. Sunberry maakt deel uit van de klantenkring van PerfoTec. Als commercieel directeur komen we in Zwijndrecht een oude bekende tegen: Ivo Hendriks, voormalig Manager Business Development bij ZON fruit & vegetables.

Respiratiefrequentie

Ivo legt uit hoe de techniek van PerfoTec werkt. 'We weten al lang dat AGF en snijbloemen levende producten zijn die ademen. Als je ze in een gesloten folie verpakt, stikken ze als het ware. Wat je wilt, is dat er in de verpakking een balans komt tussen zuurstof en CO₂. Op die manier breng je het product als het ware in slaap en is het niet meer actief. De houdbaarheid kan dan dubbel zo lang worden. De clou is dat je niet zomaar een paar gaatjes in de verpakking kunt prikken. Elk product heeft zijn eigen

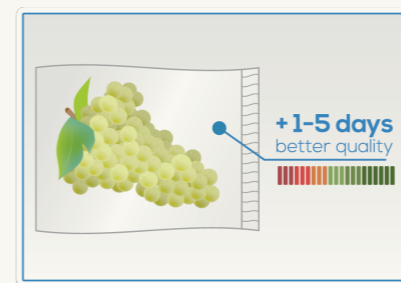
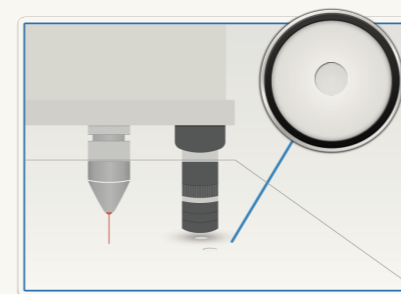
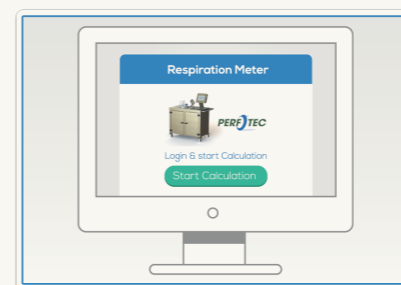
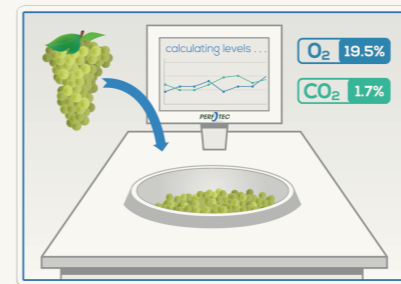
respiratiefrequentie. Met de technologie van PerfoTec kun je precies nagaan wat die frequentie is en hoeveel gaatjes je dus in de verpakking moet prikken om te zorgen voor de juiste verhouding tussen zuurstof en CO₂.'

Daar blijft het niet bij. PerfoTec levert ook de software die berekent hoe groot de doorlatendheid van de folie moet zijn. Een gepatenteerd lasersysteem perforereert vervolgens precies genoeg gaatjes van de juiste grootte in de folie. Ivo: 'Een camera controleert elke microperforatie. De gaatjes zijn zo klein dat je ze met het blote oog niet kunt zien. Eén zo'n minuscule gaatje meer of minder maakt al een wereld van verschil.'

Volgens Ivo profiteert de hele keten van dit systeem, de producent, de verpakker, de retailer en de consument. 'Als producten langer houdbaar zijn, vergroot dat de afzetmarkt, omdat je de producten verder kunt verspreiden. Het zorgt er ook voor dat je minder vaak hoeft te leveren



René Verheijen:
'We kunnen razendsnel leveren' ▶



▶ Speciale software berekent de doorlatendheid van de folie.



ZON Verpakkingen zit evenmin stil

De afdeling Verpakkingen van ZON fruit & vegetables heeft een breed artikelassortiment in huis. Steeds vaker is het namelijk de supermarkt die bepaalt in welke verpakking een product komt te zitten. Manager René Verheijen: 'Het gebeurt daardoor ook steeds vaker dat Verpakkingen flexibele meters aan derden verhuurt. Zo hebben we bijvoorbeeld een samenwerkingsovereenkomst met de Franse verpakingsproducent Groupe Guillin. Het voordeel van dit 'externe magazijn' bij ZON is dat we altijd alle verpakkingen van Groupe Guillin op voorraad hebben en dus altijd razendsnel kunnen leveren aan onze telers en verpakkers. Hierdoor krijgen zij maximale flexibiliteit en hebben zij minder voorraad in hun magazijnen en daardoor minder kosten'. Een duidelijk geval van een win-win situatie voor zowel leverancier als de verpakkers.

Ook met andere activiteiten zit ZON Verpakkingen overigens niet stil. Zo gaat de afdeling vanaf 1 januari 2015 ook zorgen voor de inname, opslag en uitslag van de losse europallets, wat momenteel nog gebeurt bij EPS. En per 1 november 2014 wordt ZON Verpakkingen ook het inleverdepot van meermalig fust voor de Cash&Carry-klanten van de Staay Food Group. Het zijn allebei voorbeelden van het permanent speuren naar extra dienstverlening voor telers, klanten en producenten.

en dus dalen ook de transportkosten. Voor de derving bij de retailer, het weggooiën van product, geldt hetzelfde. De consument zal vaker voor vers kiezen wanneer hij ervaart dat het product met behulp van PerfoTec langer vers blijft en zijn smaak behoudt.'

Trots

Ivo is er trots op dat zijn bedrijf tegelijk met het 10-jarig bestaan is genomineerd voor de EBAE, de prestigieuze Europese Business Award voor het milieu. Op 1 december wordt in Lyon bekendgemaakt welke van de zestien finalisten de prijs in de wacht sleept.

'We hopen dat we de bekendheid die PerfoTec met deze nominatie krijgt kunnen

gebruiken om een bijdrage te leveren aan het terugdringen van de voedselverspilling. Nu wordt meer dan 40% van alle verse producten weggegooid. Groenten en fruit staan in de top 5 van meest verspilde producten. Met het oog op de verwachte groei van de wereldbevolking en de beperkte productiemiddelen kunnen we ons zo'n mate van verspilling niet langer permitteren. Voor retailers is verspilling een grote kostenpost die het bedrijfsresultaat behoorlijk drukt. Consumenten verminderen hun koopkracht door AGF weg te gooien. Allemaal uitdagingen waar PerfoTec een passende oplossing voor heeft.'

Meer informatie: www.perfotec.com