

# Maakt da mee!

Liefst 13.700 bedrijven die samen direct werk verschaffen aan ongeveer 312.000 mensen: daarvoor staat de industrie in Vlaanderen. Door de sterke verwevenheid met onze diensteneconomie creëert ze ook veel indirecte tewerkstelling in onder andere de logistiek, de juridische en de administratieve sector. Zonder deze motor van onze welvaart zou ons dagelijks leven er heel anders uitzien dan vandaag. Overtuigd van het belang van de industrie voor het Vlaamse economische DNA, ontrafelen we voor u elke maand een productieproces van Vlaamse bodem.

## Van ruwe tot geslepen rijstkorrel

Of u nu rijst kookt, een verse rijstpap van de supermarkt eet of sushi gaat afhalen: de kans is zeer groot dat het basisingrediënt van Boost Nutrition (in de volksmond Bosto) uit Merksem komt. Hoewel deze fabriek onderdeel is van Ebrofoods, de Spaanse holding en marktleider in rijst, heerst er een familiale no-nonsensecultuur. Met 20 jaar ervaring in verschillende functies neemt Staf Van Haver u mee in het rijstverhaal van Boost Nutrition.

door Valerie Van der Avert | fotografie Wim Kempnaers

### Wat maakt u?

We reinigen, verwerken en verpakken de ruwe rijst die binnenkomt en zorgen voor een afgewerkt product. In België wordt geen rijst geteeld. We werken nauw samen met lokale leveranciers in landen zoals India en Pakistan.

Operator Mathias controleert zelf de kwaliteit van de rijst.

Staf checkt het resultaat van de instellingen van de digitale sorteerder.

### Hoe maakt u het?

Na de oogst op het veld komt de rijst via de markt in het land van origine eerst terecht bij lokale rijstbedrijven. Zij verwijderen het kaf en volgen daarbij de strikte kwaliteitseisen van de Europese markt. Zodra de rijst in Merksem toekomt, volgt die een volledig

mechanisch proces. Dat gaat van laboanalyse over het verwijderen van onzuiverheden en het reinigen en zeven tot het polijsten tot elegante glanzende rijstkorrels. Digitale camera's selecteren de beste rijstkorrels en het is zelfs mogelijk om rijstkorrels van exact dezelfde grootte uit te filteren. Na een laatste metaaldetectie gaat de rijst in kookbultjes of rechtstreeks in de verpakking.

### Opmerkelijk!

- Eerste productierun in 1920
- De schil van rijst (10 tot 12% van de productie) is bestemd voor de productie van veevoeder. De onverzadigde olie in de schil is voedzaam voor dieren.
- Het kookbultje is een uitvinding van Boost Nutrition in de jaren 1930
- De toren van Bosto is een voorraadplaats: de verschillende rijstsoorten wachten er in verticale cellen op verdere verwerking.



Inpakoperator Patrick controleert de kookbultjes.



Operator Ronny volgt in de controlekamer het volledige productieproces op.

### Hoe lang duurt het?

Vanuit het land van origine reist rijst in 4 tot 6 weken naar de fabriek. De molen verwerkt 8 à 10 ton per uur. Op de verpakkinglijn is er elke seconde 1 pakje klaar, ongeacht het gewicht ervan.

### Voor wie maakt u het?

We leveren aan supermarkten, groothandelaars en de industrie in naburige landen.

### Hoe ziet de toekomst eruit?

**Duurzaamheid** zal steeds belangrijker worden. Aangezien we afhankelijk zijn van andere landen, moeten we creatief zijn om ecologischer te werken. Dat kan bijvoorbeeld door enkel met scheepvaartmaatschappijen te werken die geen zwavelhoudende uitstoot produceren en de logistieke keten zo veel mogelijk te vrijwaren van afval. Ook krijgt Italiaanse en Spaanse rijst meer aandacht door een betere ecologische voetafdruk. Al is de vraag of rijst telen in die landen mogelijk blijft bij de klimaatverandering. Op vlak van **innovatie** blijven we evenmin stilzitten. Verdere automatisatie is onvermijdelijk en rijst sorteren wordt steeds ingenieuzer. Consumenten willen meer weten over het verhaal achter de rijst, wat de samenwerking met de landen van origine eens zo belangrijk maakt.

### Hoe moeilijk is het?

De moeilijkheid schuilt er vooral in om de rijst steeds op dezelfde manier te verwerken. Hiervoor zijn onze medewerkers cruciaal. We hebben technici nodig, maar ook mensen die hen ondersteunen en (bege)leiden.

Belangrijke competenties zijn samenwerken en ondernemerschap, de technische skills kunnen alsnog worden aangeleerd. Voorts onderscheiden we ons door sterk in te zetten op een duurzame en nauwe samenwerking met de lokale handelaars en leveranciers. Zo vertalen we de Belgische kwaliteitseisen naar de landen van origine. Met controlemechanismen volgen we die op.

Interesse om uw productieproces toe te lichten? Mail naar [valerie.vanderavert@voka.be](mailto:valerie.vanderavert@voka.be)

Kom alles te weten over onze industriewerking via deze QR-code

