

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 diensteconomie 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. Overtuigd van het belang van de industrie voor het Vlaamse economische DNA, ontrafelen we voor u elke maand een productieproces van Vlaamse bodem.



Kraaknette productie brengt noten van Menken op smaak

Best practices uit verschillende industrieën zoals farmacie en chemie toepassen binnen de voedingssector? Menken uit Aartselaar weet niet alleen dat dit het verschil maakt, maar beseft ook hoe belangrijk innovatie en digitalisatie is. Door uitgebreide automatisatie is zijn omzet flink gestegen. Sinds 2013 is Menken bovendien uniek in Europa als bedrijf dat zich in de productie uitsluitend focust op pinda's en cashewnoten. CEO Bert De Ridder overloopt in een notendop het productieproces.

door Valerie Van der Avert | fotografie Wim Kempnaers



VOOR WIE MAAKT U HET?

'We leveren aan Noord- en Zuid-Europa: Duitsland, Scandinavië, Nederland, België, Italië, Spanje en Frankrijk, wat onze grootste afzetmarkt is.'

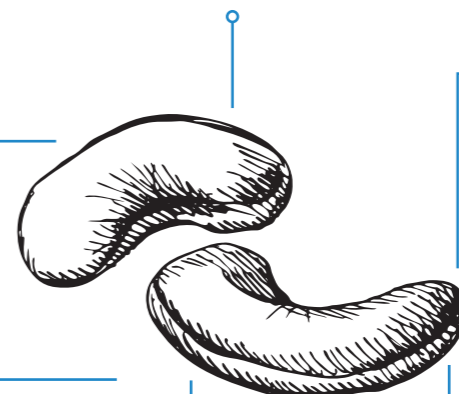
WAT MAAKT U?

'We reinigen, roosteren en verpakken cashewnoten en pinda's. We richten ons op het proces van cashewnoten. 60% komt uit Vietnam, 40% uit Afrika.'

HOE MAAKT U HET?

'De cashewnoten komen binnen in containers in kartonnen dozen, verpakt in plasticen zakken. Die zijn vacuümgetrokken om biologische besmetting tegen te gaan. Via een geautomatiseerd proces maken we de dozen en de zakken apart leeg om later beter te recyclen. De cashewnoten komen hierna langs een laser en camera. Die verwijderen alles wat niet de textuur of de vorm van een cashewnoot heeft. Deze installatie is door gebruik van slimme technologie op maat gemaakt voor en door Menken. De cashewnoten komen vervolgens in een koele omgeving, waarna we ze in olie bakken in een oven.'

Vervolgens worden de cashewnoten eventueel nog gezouten en dan opgeslagen in een silo. Vanuit de silo gaan de cashewnoten ten slotte via elevatoren naar de geautomatiseerde verpakkingslijn.'



OPMERKELIJK!

- Een pinda is geen noot maar een peulvrucht die rijk is aan onverzadigde vetzuren en andere noodzakelijke voedingsbestanddelen.
- De cashewnoot is zeer gezond; ze roosteren doet geen afbreuk aan de kwaliteit.



HOE MOEILIK IS HET?

'Alles start met een onberispelijke kwaliteit van de grondstoffen. Zo voeren we jaarlijks in de landen van origine audits uit volgens de Europese parameters naar kwaliteit, duurzaamheid en sociale omstandigheden. Door een vertrouwensband met de lokale leveranciers en dagelijkse rapportage weten we wat er lokaal speelt. Maar ook intern hebben we de nodige certificeringen. Hoewel we in de voedingssector opereren, hanteren we de nog strengere farmaceutische standaarden. Die gelden ook voor het personeel, dat over de nodige technische knowhow moet beschikken. Door met technische operatoren te werken, zorgen we voor bruggenbouwers tussen de operatoren en technische dienst. Zo kan het productieproces zeker vlot verlopen.'

HOE ZIET DE TOEKOMST ERUIT?

'We bereiden ons voor op 2025, wanneer alle materialen binnen retail recyclebaar moeten zijn. We hebben het onderzoek en de testfase om te werken met monomaterialen (verpakking uit één materiaalsoort, red.) reeds afgerond. Dit is noodzakelijk om beter te kunnen sorteren en recyclen. Voorts werken we aan een kleinere ecologische voetafdruk door onze CO2-uitstoot te inventariseren. Dat is gekoppeld aan een actieplan, dat uiteindelijk moet leiden tot CO2-neutraliteit. Zo maken we reeds lang gebruik van ledverlichting, zijn er op het dak zonnepanelen geïnstalleerd, hebben we hybride bedrijfswagens in onze vloot. Digitalisering in de productie is ook een hot topic om realtime de efficiëntie en kwaliteitsborging in het productieproces te kunnen monitoren en bijsturen.'



HOELANG DUURT HET?

'Ongeveer een maand, afhankelijk van de hoeveelheid voorraad en van de forecast die ons ERP-pakket levert.'

De dozen worden ergonomisch vriendelijk verplaatst.



Productiemanager Guy Van Hoof en zijn assistente Inez De Grave voeren regelmatig visuele beoordelingen uit.