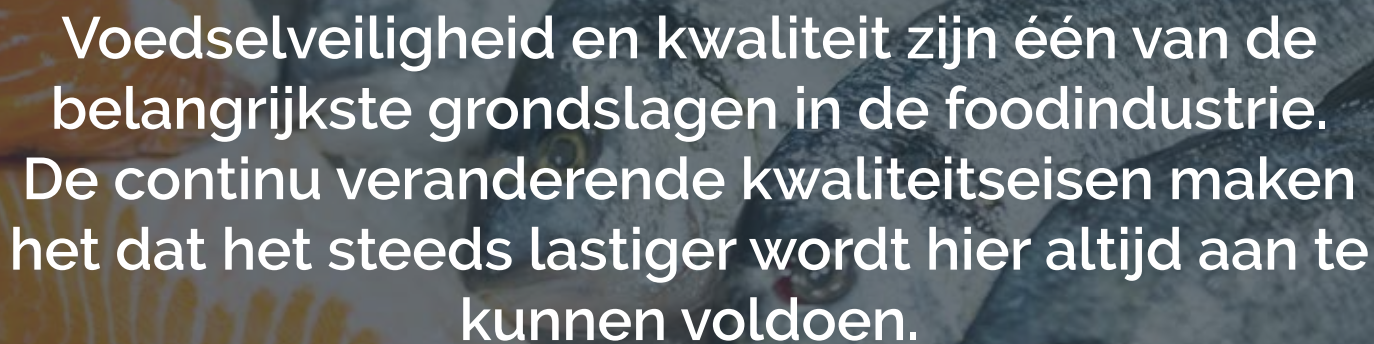




Succes behalen in de foodindustrie

Over het borgen van kwaliteit en voedselveiligheid



Voedselveiligheid en kwaliteit zijn één van de belangrijkste grondslagen in de foodindustrie. De continu veranderende kwaliteitseisen maken het dat het steeds lastiger wordt hier altijd aan te kunnen voldoen.

Een vereiste is dat de juiste informatie op het product staat. Waar komt het vandaan? Uit welke voedingswaarden bestaat het? Is het duurzaam, biologisch en/of gezond? Voldoet het aan bepaalde keurmerken? Wordt het op veilige wijze geproduceerd? Dit komt allemaal samen met transparantie en datakwaliteit; als je data niet klopt, dan is de kwaliteit van je product ook niet te garanderen. En dat is uiteindelijk waar het om draait; het kunnen borgen van de kwaliteit.

De voedselveiligheid moet geborgd zijn. Producenten dienen hier procedures en werkwijzen voor te creëren en handhaven. Veilige productie en goede kwaliteit van de producten zijn een vereiste in elk voedselproducerend bedrijf. Informatie moet op elk moment worden geregistreerd en beschikbaar zijn voor inspectie aan certificerende instellingen en wetgevers. In dit whitepaper delen wij de belangrijkste aspecten voor bedrijven in de voedingsindustrie.

Transparantie is de basis voor ieder voedselbedrijf

Er zijn grote veranderingen gaande in de voedingmiddelenindustrie. De vraag naar voedsel verandert, er is schaarste van sommige grondstoffen en het publieke vertrouwen in voedselproducenten, processen en verkopers moet worden teruggebracht. Ook de verwachtingen van consumenten stijgen met de dag. Als ondernemer in de voedingsindustrie ben je afhankelijk van schakels voor en na jou in de keten. Inzicht hebben in de gehele voedselketen en keten-integratie worden steeds belangrijker. Samenwerkingen zijn hierbij dan ook essentieel, alsmede transparantie. Transparantie zorgt er voor dat andere bedrijven in de keten beter weten waar producten uit bestaan en waar ze vandaan komen. Maar ook de consument hecht hier steeds meer waarde aan. "Waar bestaat het product precies uit?" of "Bestaat dit product wel uit de ingrediënten die ik verwacht?".

01.

Traceability

Het tracken & traceren van goederenstromen is essentieel in de voedingsindustrie. Niet alleen om te

voldoen aan de verwachtingen van consumenten anno nu, maar ook omdat het simpelweg een vereiste is vanuit de Europese Unie. Traceability is een manier om te reageren op potentiële risico's en te garanderen dat het voedsel veilig is om te consumeren. Deze verplichting zorgt er onder andere voor dat de EU dreigende risico's te allen tijde terug kan herleiden naar de bron om snel en efficiënt een risico in te dammen of zelfs te voorkomen. Alles bijhouden in Excel is mogelijk bij een vaste groep leveranciers en klanten, maar dit wordt onbegonnen werk zodra het assortiment groter wordt en het aantal leveranciers en afnemers toeneemt. Het 'tracken' van de goederenstromen van oorsprong tot afnemer, en het registreren hiervan, blijft een essentieel onderdeel in deze industrie. Dankzij een optimale traceability kunnen gebruikers de kwaliteitscontroles beter uitvoeren, waardoor wordt voldaan aan de vereisten van certificeringen, wetgevingen en de consument.

Kwaliteitscontroles maken het mogelijk om processen te optimaliseren, materiaal- en

Kwaliteitscontroles

02.

grondstoffenverlies te beperken en te voldoen aan de wet- en regelgeving. Tevens moeten kwaliteitscontroles er voor zorgen dat de voedselveiligheid wordt gewaarborgd. Kwaliteitscontroles zijn nodig tijdens het gehele logistieke en productieproces. Bij ontvangst van de grondstoffen, tijdens productie en voor uitgaande goederen. Deze kwaliteitscontroles kunnen temperatuurmetingen, formuleringscontroles of een controle van de productieprocessen zijn. Het doel van deze kwaliteitscontroles is simpel: waarborg de kwaliteit van de producten. Uiteraard kunnen bedrijven deze kwaliteitscontroles ook aangrijpen om bedrijfsprocessen te analyseren, optimaliseren en de kwaliteitscontroles zelf te verbeteren.



03.

Product-informatie

Sinds 1978 zijn er wetten over wat er precies op het etiket moet staan. In dat jaar werd de eerste Europese richtlijn over etikettering van kracht. Naast dat het een juridische verplichting is, helpt het consumenten ook met het maken van de juiste keuzes

wanneer ze deze producten aanschaffen. Bij het labelen van producten dien je sowieso de volgende informatie te vermelden: naam, lijst van ingrediënten, allergenen, bewaar- en gebruiksvorschriften, fabrikantgegevens, herkomst, houdbaarheidsdatum, referentie-inname, gebruik van dierlijke producten, voedingswaarde en de netto-hoeveelheid. Op de website van Voedingscentrum vind je een compleet en up-to-date overzicht met uitleg.

Het maken van keuzes is evident in de voedingsindustrie. Of je nu actief bent als producent of verpakker, er dienen belangrijke keuzes gemaakt te worden die een effect hebben op de bedrijfsresultaten en de manier hoe consumenten en

concullega's jouw bedrijf zien. Kies je voor plastic of voor een meer natuurvriendelijk product? Gebruik je dierlijke producten of laat je dit achterwege? De keuzes die worden gemaakt kunnen een positief, maar ook negatief effect hebben op de manier hoe anderen jouw bedrijf zien. Toch is het belangrijker om hier niet je keuzes op te baseren. Keuzes dienen te worden gemaakt op basis van de visie en standpunten van het bedrijf. Waarom besta je? En, wat wil je bijdragen aan deze wereld? Een keuze voor dierlijke producten hoeft natuurlijk niet slecht te zijn. Echter kunnen sommige keuzes op dit gebied wel een negatief effect hebben op de gezondheid en gemoedstoestand van dieren en arbeiders. In welke situatie leven de dieren en krijgen ze hierbij genoeg ruimte, voldoende eten en een goede nachtrust? En, in welke situatie (fysiek, mentaal en financieel) dienen de mensen die in de keten werkzaam zijn te moeten werken? Allerlei belangrijke keuzes die door jou gemaakt moeten worden.

Product-keuze

04.

Voor ieder voedselbedrijf is het essentieel om de voedselveiligheidseisen en kwaliteit van producten en processen op orde te hebben. Ook jouw bedrijf kan eenvoudig voldoen aan al deze eisen. Wil je weten wat de mogelijkheden en voordelen zijn van geïntegreerd ERP speciaal voor de voedingsmiddelenindustrie? Bezoek dan de Foodware 365 website (www.foodware365.com), of stuur een e-mail naar info@foodware365.com.