

LABAZ HYGIËNE SYSTEMS® – VERRASSEND VEELZIJDIG!

MAAK EEN HYGIËNESCAN!



HACCP – Een gevleugelde term binnen de voedsel- en drankenverwerkende industrie. Al dan niet eigen medewerkers, volgen trouw de in dit plan aangegeven stappen. Hiermee wordt het plan soms het doel op zich. Maar hygiëne is méér dan een HACCP plan, stellen ze bij Labaz Hygiëne Systems.

Kenmerkend voor de aanpak van Labaz Hygiëne Systems is een grote gedrevenheid om de processen bij haar klanten goed te doorgronden. De eerste stap is dus een scan maken van de manier waarop de hygiëne geregeld is, en niet een blinde scan met als doel de gebruikte reinigingsmiddelen te vervangen. Niet zelden komt het voor dat uit gewoonte, of een verandering in het proces, niet langer de meest efficiënte reinigingsmiddelen ingezet worden. „We volgen de reiniging van A tot Z, kijken naar de schuimkwaliteit, de reinigingscoëfficiënt en het waterverbruik,” vertelt Rob Kamphuis, Segment Manager Food. „Deze data bij elkaar zorgen ervoor dat we een gedegen en onderbouwd advies kunnen uitbrengen. We zorgen ervoor dat de klant slimmer kan werken, zodat besparingen snel en efficiënt gerealiseerd kunnen worden.”

DESINFECTEREN MET UV LICHT

„Chemie is niet per definitie nodig om te desinfecteren. Labaz biedt ook oplossingen om,

bijvoorbeeld transportbanden, tijdens productie door middel van UV licht te desinfecteren. Het UV ontmettingsstelsel wordt gebruikt voor het continu ontmetten van transportbanden in de levensmiddelenindustrieën en vooral in de vleesverwerkende industrie. Een belangrijk vereiste voor fabrikanten van levensmiddelen is het produceren van producten



iMIS real-time hygiëne management: een digitaal systeem dat uw organisatie snel en duidelijk vertelt hoe de zaken ervoor staan.

ONDERDELEN VAN DE SCAN

schoonmaakcontrole
hygiënecontrole
schoonmaakresidu
desinfectiecontrole
kennis personeel
uitvoering schoonmaak
kledingcontrole

met steeds toenemende kwaliteit en mindere stilstand van de productielijn. De aanwezigheid van bacteriën op de transportbanden zorgt voor ongewenste besmetting van producten met kwaliteitsverlies als gevolg. De Destube UV® wordt op of onder de transportband geplaatst en draagt bij aan een hogere voedselveiligheid, langere houdbaarheid en minder productie-verlies. Deze technologie is inmiddels volwassen en geeft consistente resultaten.”

SPECIALISME

Dat Labaz onderdeel is van een bedrijf met veel kennis over RVS oppervlaktebehandeling, biedt in een industrie waar RVS gemeengoed is, een grote toegevoegde waarde. Kamphuis: „Er zijn bijvoorbeeld goede contacten met de verschillende machinebouwers en er is apparatuur voorhanden om de corrosieweerstand van RVS te meten. Ontstaan bij RVS toch corrosieproblemen, of andere vormen van aantasting, dan kan Labaz (Vecom) snel en kundig onderzoek verrichten om helder te krijgen wat de oorzaak is. Uiteraard wordt ook een oplossing geboden om de RVS oppervlakken van corrosie te ontdoen; door Vecom of met behulp van onze eigen mensen aan de hand van een reinigingsadvies.”

KWALITEIT

Voor grootverbruikers ontwikkelde Labaz een concept waarbij zeer praktische, rollende containers het geslepe met 200 liter vaten overbodig maakt. „In kleinere productieruimtes, of bij bedrijven waar de reinigingsmiddelen via een normale deur op de plaats van bestemming moeten komen, zijn deze 200L 'Labaz Smartpacks®' ook een uitkomst. Deze combineren het voordeel van een groot volume verpakking met het logistieke voordeel van een klein verpakking. Ze worden uitgerust met een unieke koppeling, waardoor lekkage of productverlies uitgesloten wordt,” legt Rob Kamphuis uit. „Tot slot dient de Smartpack ook als (rijdende) opvangbak. In combinatie met meerjarige afnamecontracten bieden we onze afnemers uitermate solide reinigingsapparatuur, zoals schuim- en desinfectieunits, doseerpompen, dispensers, enzovoort.”

EFFICIENT RAPPORTEREN

„Labaz biedt met het iMIS real-time hygiëne



Labaz Smartpack®



management een digitaal systeem dat uw organisatie snel en duidelijk vertelt hoe de zaken ervoor staan,” stelt Kamphuis. „Met een handheld computer worden digitaal de gewenste scores ingegeven op alle te controleren onderdelen (zie kader, red.) Aan het einde van de ronde worden de resultaten desgewenst direct aan alle betrokkenen in uw organisatie gemaild. Uw klanten raken met dit systeem overtuigd van uw grip op de hygiëne binnen uw organisatie, en kunnen eventueel zelf online meekijken,” besluit de Segment Manager Food.

[1] Labaz Hygiëne Systems®, Oldenzaal (0541) 530 300 r.kamphuis@vecom.nl www.labaz.com / www.vecom.nl

In combinatie met een contract kunnen kwalitatief hoogwaardige schuim- en desinfectieunits van Van der Linden beschikbaar gesteld worden.



Door de vele zusterbedrijven van Labaz die actief zijn in metaaloppervlaktebehandeling, is het voor Labaz eenvoudig om corrosieproblemen op RVS op te lossen.

VERRASSEND VEELZIJDIG

Labaz Hygiëne Systems is onderdeel van de Vecom Group. Deze laatste ontwikkelt en produceert als sinds 1953 reinigings- en onderhoudsmiddelen. Van origine was het bedrijf gespecialiseerd in de maritieme sector, maar al snel werd de brede kennis die hier werd opgedaan, vertaald naar markten aan 'vaste wal'. Tegenwoordig is de Vecom Group tevens de grootste aanbieder in diensten voor het chemisch veredelen van RVS onderdelen en constructies.

KORTE LIJNEN

Vecom beschikt over drie eigen productielocaties in Nederland en Duitsland. Aan iedere locatie is een laboratorium gekoppeld voor de productontwikkeling en -ondersteuning. Dit garandeert korte lijnen, dus een hoge reactiesnelheid naar de afnemers van Labaz producten. Zo zijn de afgelopen maanden op basis van nieuwe grondstoffen enkele zeer snel biologisch afbreekbare

ducten ontwikkeld die een krachtige reiniging combineren met een ongeëtiketteerd product, zoals een zure schuimreiner om chloriden en kalk af te breken.

REFERENTIES

Al lijkt Labaz Hygiëne Systems een relatieve nieuwkomer; het bedrijf heeft een solide en diepgewortelde basis. Het pakket aan producten en diensten is zeer veelzijdig te noemen en alle onderdelen worden met evenveel zorg aan de klant geadviseerd. Op dit moment is Vecom, al dan niet met haar Labaz divisie, actief voor toonaangevende bedrijven in de vlees- en visindustrie, maaltijdproducenten, enzovoort. Vindt u het ook eens tijd om met Labaz Hygiëne Systems kennis te maken? Wij schuiven graag bij u aan.

Rob Kamphuis, Segment Manager Food www.labaz.com / www.vecom.nl