

*Special edition*

# FOODEQ JUBILEUM MAGAZINE

DEC 2019 | 10 JAAR FOODEQ

---

## **TRILTECHNIEK**

Efficiënt en  
hygiënisch

## **NIEUW PAND**

Vol dromen  
en innovatie

## **TROTS TEAM**

Onze passie  
in beeld

**INDEX**

**04 | Geschiedenis en toekomst**

**12 | Service**

**14 | Make-a-Wish**

**16 | Tijdlijn FoodeQ**

**18 | De gezichten van FoodeQ**

04 | *History and future*

12 | *Service*

14 | *Make-a-Wish*

16 | *Timeline FoodeQ*

18 | *The many faces of FoodeQ*



04 |



14 |



12 |



16 |



18 |



**FoodeQ Magazine** is een speciale uitgave voor het 10-jarig bestaan van FoodeQ BV.

**Redactie** FoodeQ BV  
**Teksten** Frank Vester  
**Vormgeving** Marly Mulders

**DE EERSTE 10 JAAR ZIJN VOORBIJGEVLOGEN**

Er zijn mensen die hun hele leven lang dromen. Och had ik maar, zal mij echter niet overkomen.

Eerlijk gezegd wist ik 10 jaar terug echt niet hoe het allemaal precies zou lopen. De toekomst laat zich immers niet voorspellen, maar ik ben het gewoon gaan doen en maak mijn droom - tegenwoordig onze droom - waar.

Als je terugkijkt, lijkt het een avontuurlijk jongensboek en ik ben ervan overtuigd dat er nog heel veel mooie hoofdstukken zullen volgen. Hoe ik daar zo zeker van ben? Ik ben van nature een rasoptimist, maar ook een realist. Niets is vanzelfsprekend, maar als wij met ons team in staat zijn u te blijven verrassen met innovatieve oplossingen die u vooruit helpen dan - zo hebben de eerste tien jaar bewezen - weet u ons te vinden en schenkt ons uw vertrouwen.

Wanneer u kiest voor FoodeQ, dan kiezen wij voor u.

Veel relaties van het eerste uur mogen we nog altijd tot onze vaste klantenkring rekenen en daar zijn we trots op. Veel nieuwe klanten komen op ons spoor doordat zij van u horen dat wij daadwerkelijk doen wat we zeggen en zeggen wat we doen en inmiddels is FoodeQ ook ver buiten onze landsgrenzen een begrip als het gaat om betrouwbare trillers en state-of-the-art food processing equipment.

In dit magazine laten we een aantal relaties aan het woord die beschrijven hoe ze de samenwerking met FoodeQ Engineering ervaren en vanuit meerdere invalshoeken blikken we terug en kijken we vooruit. De eerste 10 jaar FoodeQ in in een eigen glossy.

Het is een eenmalige uitgave, al zijn er inmiddels mensen die zich willen abonneren om zich zo te verzekeren van een tweede editie bij het 25-jarig jubileum in 2034. Nog dikker, nog mooier en u allemaal bepaalt net als dit keer de inhoud? Wie weet, de toekomst laat zich zoals gezegd niet voorspellen. De eerste tien jaar zijn in elk geval een gezonde basis om op voort te bouwen en dat doen we zoals u dat van ons gewend bent met onverminderde energie samen met u.

Heel veel leesplezier,  
**MARINUS DE BRUIJN**



**THE FIRST 10 YEARS HAVE FLOWN BY**

*There are people who dream all their lives. Oh, if only, is not a phrase I am familiar with!*

*Honestly, 10 years ago, I really didn't know exactly how it would all work out. After all, you can't predict the future, but I just started to get on with it and make my dream - nowadays our dream - come true.*

*Looking back, it resembles an adventurous boys' storybook, and I'm sure there will be many more amazing chapters to come.*

*How can I be so sure? I'm a born optimist, but I'm also a realist. Nothing can be taken for granted, but if our team is able to carry on surprising you with innovative solutions that help you move forward, then - as the first ten years have proven - you know where to find us and continue to grant*

*your faith in us. When you choose FoodeQ, we choose you.*

*Many of our earliest clients have remained loyal to us and we are proud of that. Many new clients come to us because they hear from you that we actually do what we say, and say what we do. Now, FoodeQ has become a well-known name recognised far beyond our national borders in the field of reliable industrial vibrators and state-of-the-art food processing equipment.*

*In this magazine we invited a number of our business associates to provide an insight into their dealings with FoodeQ Engineering and we've also not only taken a glance at the company's history but also looked to what the future may hold for us. The first 10 years of FoodeQ in a nutshell,*

*all chronicled in its very own glossy magazine.*

*This is a one-off edition, although there are already fans who would like to subscribe in order to secure a second edition for the 25<sup>th</sup> anniversary in 2034. An even thicker copy, one more thought provoking, and one where you will once again determine its content? Who knows, the future can't be predicted, as I said before. Which ever way you look at it, the first ten years have provided a healthy basis on which to build, and we will continue to do so - just as you have come to expect from us, with an undiminished drive and energy - together with you.*

Happy reading,  
**MARINUS DE BRUIJN**

# JACO VAN DER JAGT EN MARINUS DE BRUIJN **BLIKKEN TERUG ÉN KIJKEN VOORUIT**

Ze waren collega's en in 2006 samen onderweg naar een klant, toen Marinus vroeg of Jaco als echte Zeeuw op termijn het bedrijf van zijn vader wilde overnemen. "Ik wil ooit wel een eigen bedrijf, maar niet in oestermantjes," was Jaco's reactie. Het waren deze woorden die maakten dat Marinus aan Jaco dacht toen hij **behoefte had aan een compagnon.**

De jaren die volgden, zorgden dat het gevoel om eigen baas te zijn bij Marinus steeds nadrukkelijker boven kwam drijven. Diverse opties werden onderzocht en Marinus pakte door. "Dat is Marinus ten voeten uit. Als hij ergens in gelooft, dan gaat hij ervoor. Van zijn vrouw Claudie begreep ik dat hij thuis jarenlang geroepen heeft dat hij zijn eigen bedrijf wilde starten en op zeker moment heeft ze hem gezegd dat hij het moest doen, of erover moest ophouden. In 2009 is hij het gaan doen, en kijk eens wat er nu staat!"

"We waren indertijd onderweg naar Peka Kroef. Nu één van de grootste klanten van FoodeQ," lacht Marinus, die zijn sporen verdiend had als engineer, project- en salesmanager bij Numafa en bij Tummers Machinebouw.

Hij had enkele grote internationale projecten gedaan en een heel netwerk opgebouwd. "Ik had altijd eigen ideeën over bepaalde zaken en had te maken met een directeur-eigenaar waardoor ik nooit honderd procent mijn eigen koers kon varen. Het ondernemerschap kriebelde al jaren, omdat ik meende dat het nog beter kon én ik zag kansen want ik geloofde in mezelf en had zelfvertrouwen voor tien."

## **KLEIN BEGONNEN, MAAR MET GROTE AMBITIES**

Het was 1 januari 2009, het was crisis, maar Marinus was er klaar voor. "Ik had mijn plannen uitgewerkt en ben gewoon begonnen. Roekeloos? Misschien een beetje, maar wat had ik te verliezen? Ik had een hoop ervaring opgedaan en het thuisfront stond erachter. In het

ergste geval had ik na twee jaar moeten besluiten om weer een goede baan te zoeken, maar dan had ik het in elk geval geprobeerd. Je weet pas of je iets kan, als je 't doet. Het ging echt niet allemaal vanzelf, maar ik heb er geen moment spijt van gehad."

## **Kantoor aan de dijk en een dijk van een verhaal, nu nog een dijk van een product ...**

Hij begon in een verbouwde schuur bij zijn woonhuis aan de dijk in Dinteloord. "Het was prettig om met twee kleine kinderen vaak thuis te kunnen werken en zo hoefde ik ook geen duur kantoorpand te huren. Dat was fijn,

want ik moest het eerst maar eens zien te verdienen. Mijn oud-werkgever Tummers bezorgde me een vliegende start, want de eerste paar maanden huurde hij me nog twee dagen per week in en Ecotax - het bedrijf van mijn zwager Henk Moerland - had van begin af aan engineeringswerk voor me. Zo had ik in elk geval enige inkomsten en in de resterende tijd reed ik heel Nederland en België rond om te vertellen wat wij allemaal konden. Ik was een eenpitter, maar sprak altijd in de meervoudsvorm want dat klinkt toch een stuk betrouwbaarder. Al vrij snel ben ik op het spoor van VDL Systems gekomen. Die leverden trillers aan hoofdzakelijk één grote klant, terwijl deze markt zoveel groter is. Zij zochten iemand die ze kon verkopen en dat is de markt waar ik in thuis ben. Ik ken de klanten en hun behoefte en vanaf dat moment had ik niet alleen een dijk van een verhaal, maar ook een dijk van een product."

## **JACO ERBIJ WAS VAN BEGIN AF AAN DE INTENTIE**

"2009 was qua acquisitie fantastisch. Ik kon de markt wakker schudden, maar liep mezelf al snel voorbij want je kan onmogelijk alles zelf blijven doen. Toen we eindelijk weer eens vakantie boekten, was ik constant aan het werk en we zijn eerder thuisgekomen dan gepland.

Hans Vermeeren kwam stage lopen en we moesten aan de slag met een opdracht. Ik snapte dat ik versterking moest zoeken en eigenlijk was voor mij klip en klaar dat ik Jaco erbij moest hebben. Hij is de beste engineer die ik ken en een hele fijne kerel om mee samen te werken. Ik heb hem gebeld in december 2010 en eind 2011 waren we eruit. Hij had interesse, maar dan wel op basis van gelijkheid en niet in loondienst. Dat was logisch en sinds januari 2012 zijn we compagnons en daarna is het hard gegaan. Bouwen lukt nou eenmaal makkelijker als je iemand naast je hebt op wie je blind kunt vertrouwen." Jaco reageert: "We zijn geen echte tegenpolen, maar Marinus is wat impulsiever en ik ben wat meer behoudend. Ik ben zeg maar de kritische spiegel van Marinus en zo vullen we elkaar prima aan en houden elkaar scherp. De rolverdeling is ook goed zo, ik ben verantwoordelijk voor de operationele zaken en Marinus neemt de sales voor zijn rekening en als het moet dan zijn we elkaars back-up."

## **ENGINEEREN TUSSEN DE OESTERMANDJES**

Het aantal opdrachtgevers groeide. "We ontwikkelden inmiddels ook eigen producten en er kwamen mensen bij en dat maakte dat alles in een stroomversnelling geraakte." Het

**"Where is your factory? I only see barking dog!"**

kantoor aan de dijk werd al snel te klein en er werd in september 2014 verhuisd naar de Zilverhoek 10 in Steenberg. "Een bestaand pand, casco dus aan te passen aan onze wensen. Veel pand en weinig grond en dat was in die beginjaren ideaal, want we hadden nog niet heel veel vet op de botten."

Voor de loodsruimte was een uitkomst. Tot dat moment werd er gesleuteld en getest in de schuur van Jaco's vader die in Yerseke een bedrijf in oestermantjes had. "Het was fijn dat het kon," zegt Jaco, "maar echt praktisch was het niet. Vanaf nu hadden we alles onder één dak en dat kwam de efficiency en slagkracht enorm ten goede."

Met een eigen pand op een heus bedrijventerrein ging nu voor het eerst ook de naam op de gevel. Marinus zegt hierover: "Voorheen waren we ook trots op wat we deden, maar de schuur aan de dijk had weinig allure en van buitenaf had je geen idee wat we binnen voor slimme dingen bedachten. Ik herinner





me dat we Japans bezoek kregen en dat de beste man belde dat hij het niet kon vinden. 'Where is your factory? I only see barking dog!' Hij stond gewoon voor de deur, maar dit kon onmogelijk het grote FoodeQ Engineering zijn. Achteraf hebben we erom kunnen lachen en sindsdien hebben we hem nog vaak mogen ontvangen, dus hij heeft ons stappen zien maken."

#### POSITIVE VIBES

Het nieuwe pand aan de Zilverhoek bood alle ruimte voor groei en de professionele uitstraling had een enorme positieve aantrekkingskracht. "Voor het eerst konden we fatsoenlijk klanten ontvangen. Tot dan toe namen we nieuwe relaties meestal mee naar VDL," zegt Jaco. "Er was sowieso wel wat veranderd. Steeds vaker werden we zelf benaderd door klanten, terwijl Marinus in het begin echt uit moest leggen wie we waren en wat we allemaal konden."

Marinus herinnert het zich als de dag van gisteren. "Ik weet nog dat ik de eerste keer bij McCain Foods Holland aan tafel zat. Ik was nog maar net voor mezelf begonnen en had slechts een paar ton omzet en dus schermde ik ermee dat ik het grote VDL achter me had staan, een concern met een miljardenomzet. De allereerste

opdracht die ik kreeg van Oerlemans Foods heb ik zelfs voor wat betreft de facturatie compleet via VDL laten lopen en zo hebben we beetje bij beetje het vertrouwen van de markt voor ons gewonnen en onze plek veroverd. Tegenwoordig is FoodeQ over de hele wereld een begrip en synoniem voor triltechnologie en food processing equipment van wereldklasse, maar dat had tijd nodig."

#### VAN WAT UURTJES TEKENEN NAAR COMPLETE TURNKEY PROJECTEN

De complexiteit van de opdrachten neemt met de jaren toe. Het begon met wat tekenwerk, een eerste triller en een klein project, tegenwoordig betreft het multidisciplinaire turn-key projecten waarbij de klant van A tot Z ontzorgd wordt. "Klanten waarderen de kennis die wij hebben van de sector en de belangen die daar spelen, de persoonlijke aandacht, onze leverbetrouwbaarheid en de kwaliteit van de producten die wij leveren. Afspraak is afspraak, altijd. Wij zijn een sparringpartner die in staat is ideeën om te zetten in werkende oplossingen. Engineeren, bouwen en ingebruikstelling, alles in één hand. We leveren inmiddels 10 jaar machines in alle soorten en maten en die moeten ook onderhouden worden en dat betekent dat we ons serviceteam

hebben uitgebreid. Daar zullen de komende tijd nog enkele mensen bijkomen, want je ziet dat service en onderhoud steeds belangrijker worden."

#### FOCUS OP DUURZAAMHEID EN NIEUWE PRODUCTEN

FoodeQ heeft een naam hoog te houden als het gaat om het leveren van topkwaliteit. "Machines moeten draaien. Stilstand kost geld, dus kwaliteit en betrouwbaarheid mogen nooit ter discussie staan. Verder is onderhoudsvriendelijkheid - ook in het kader van voedselveiligheid - enorm belangrijk en duurzaamheid wordt meer en meer een serieus issue. Dat nemen we mee in het ontwerp en zo trachten we steeds slimmere en energiezuinigere machines te bedenken."

*"Service, onderhoud en duurzaamheid worden steeds belangrijker"*

Machines van FoodeQ worden overal ter wereld gebruikt. "Vaak betreft het prototypes die klantspecifiek zijn gebouwd. Steeds vaker is er echter ook vraag naar reeds eerder door

ons ontwikkelde producten, zeg maar standaardproducten waar we slechts minimale aanpassingen aan hoeven te doen zodat het exact voldoet aan de klantvraag. Dan kun je nog sneller leveren en je marktaandeel verder vergroten. De vraag naar trillers groeit nog altijd, maar we richten ons ook op de ontwikkeling van machines voor productbehandeling zoals stomen en blancheren. Daar zal de komende jaren een deel van de omzetgroei vandaan komen."

#### GOEDE MENSEN ZIJN DE BASIS VOOR SUCCES

"De tijd van alles alleen doen, ligt al een tijdje achter ons. Dat is prettig voor ons, want het maakt dat je ook weer gewoon een privéleven hebt en met een gerust hart op vakantie kunt, maar het is ook een stuk zekerheid richting onze klanten. Die kunnen erop vertrouwen dat alles gewoon doordraait en dat iedere afdeling altijd bemand en bereikbaar is."

Vandaag de dag bestaat het team van FoodeQ uit zo'n twintig specialisten die door de jaren heen zorgvuldig zijn geselecteerd. "Het is een gezonde mix van senioriteit en jong talent. De productie besteden we allemaal uit dus naast ons eigen personeel zorgen we ook voor werkgelegenheid van zo'n

*"Als ze een triller nodig hebben, dan moet FoodeQ op het netvlies staan"*

30 tot 40 man bij onze leveranciers. We hebben een managementteam geformeerd en op alle posities hebben we mensen die hun eigen verantwoordelijkheid durven en kunnen nemen. Er is geen typische profielschets, het is een gevoelskwestie. Goede techneuten zijn weliswaar schaars, maar wij vinden het minstens zo belangrijk dat ze ook goed binnen het team passen. Als erkend leerbedrijf bieden we ook altijd wel plek aan stagiairs en afgestudeerden en dat is ideaal om jong talent te spotten en daar hebben we een aantal kanjers aan overgehouden. Die kunnen erop vertrouwen dat alles gewoon doordraait en dat iedere afdeling altijd bemand en bereikbaar is."

Marinus: "In 2009 hebben we ons de markt in geknukt. Toen moesten we onszelf verkopen en eerst heel veel

uitleggen waarom wij de partij zijn waarmee men in zee moest gaan. Dat gaat tegenwoordig een heel stuk makkelijker en het moet straks zo zijn dat iedereen die een triller nodig heeft automatisch bij ons uitkomt. Dan moet je dus niet alleen topproducten leveren, maar ook service en garantie goed organiseren. Daarom hebben we ons serviceteam versterkt en houden we spareparts op voorraad zodat we de onderhoudscontractvormen nog verder kunnen toespitsen op de individuele klantwensen."

#### GROEI IS NIET TE STOPPEN

"Groeit is niet te stoppen en dat moet je ook niet willen, want dan moet je klanten nee gaan verkopen. In 2017 hebben we de grond aangekocht voor de nieuwbouw. Verschillende plannen zijn de revue gepasseerd. Hoe groot wilden en konden we bouwen? Na veel denkwerk is er uiteindelijk een ontwerp gemaakt waarmee we de toekomst in kunnen. Medio 2018 is de bouw gestart en het was heerlijk om hiernaartoe te kunnen verhuizen in oktober 2019. Een pand met een duurzaam energiebeheer zonder gasaansluiting en met veel natuurlijke lichtinval. Een perfecte werkomgeving voor ons personeel. Hier gaan we de komende jaren verder bouwen aan de relatie met u." ■

## JACO VAN DER JAGT AND MARINUS DE BRUIJN TAKE A GLANCE BACK INTO THE PAST AND LOOK TOWARDS THE FUTURE

*They were once colleagues and in 2006, when on their way to a client, Marinus asked Jaco if he wanted to take over his father's company in due course. "I'd like to run my own business someday, but I'm not interested in any small-scale business like my dad's oyster basket business," was Jaco's reaction. It was these words which lead Marinus to think of Jaco when he was in need of a business partner.*

*In the years that followed, Marinus's desire to become his own boss became increasingly clear. He explored various options and then went straight ahead and took the bull by the horns. "That's Marinus in a nutshell. If he believes in something, he goes for it. His wife Claudie told me he had been contemplating starting his own business for years and eventually she had to tell him either to do it, or to stop going on about it! In 2009 he took on the challenge and look what happened!"*

*"We were on our way to Peka Kroef at the time. Now one of FoodeQ's biggest customers," laughs Marinus, who earned his spurs as an engineer, project and sales manager at Numafa and at Tummers Machinebouw. He had overseen several major international projects and had built up an entire network. "I always had my own ideas about certain matters and had to deal with a director-owner, which meant that I could never totally follow my own preferred path. The desire to go it alone had been an unscratched itch for many years, because I was convinced a whole array of affairs could be improved upon and I saw opportunities because I believed in myself and had the self-confidence of an army."*

### **SMALL BEGINNINGS, BUT HUGE AMBITIONS**

*It was January 1, 2009, in the middle of the credit crunch, but Marinus was ready to make his move. "I had my plans worked out and I just got on with it. Reckless? Maybe a little, but what did I have to lose? I had so much experience and my nearest and dearest were all behind me. The worst-*

*case scenario would be having to look for another job after a year of two, but at least I would have tried. You don't know if you can do anything until you try. It wasn't all plain sailing, but I didn't regret it for a second."*

*An office located on the Dutch dike and one hell of a Dutch success story, and now one amazing Dutch product ...*

*He started out in a converted barn next to his house on the dike in Dinteloord. "It was great to be able to work from home with two small children, and I didn't have to rent an expensive office building. That was a blessing, because I had to earn a living first. My former employer Tummers gave me a flying start, because the first few months he continued to hire me for two days a week and Ecotax - my brother-in-law, Henk Moerland's company - had engineering work for me from the start. In any case I had some regular income coming in and in the remaining time I drove all over the Netherlands and Belgium informing all who would listen about our fledgling company and what we were able to offer potential clients. I was a one-man band, but always spoke in the plural form because that sounded far more credible. It didn't take long before I found out about VDL Systems. They delivered industrial*

*vibrators predominantly to one large client, whilst this market was actually far more extensive. VDL Systems were looking for someone to sell their machines, and that's the market I feel most at home in. I know the customers and their needs and from that moment on I not only had a great story, but also a great product."*

### **THAT JACO WOULD BE THERE BY MY SIDE WAS ALWAYS MY INTENTION**

*"2009 was fantastic in terms of acquisition. I was able to make the market sit up and take notice, however it soon became obvious that it was impossible to continue doing everything myself. Even when we finally managed to book a holiday, I was constantly working, and we came home earlier than planned. Hans Vermeeren came to do his internship with us, and we had to work on an assignment. I understood that I had to find reinforcements, and it was clear to me that I had to have Jaco with me. He's the best engineer I know and a very nice guy to work with. I called him in December 2010 and by the end of 2011 we had struck a deal. He was interested, but only on an equal footing and not on an employee/employer basis. That was understandable and we have been partners since January 2012, after which point things took off really quickly. It's easier to build if you have someone next to you who you can trust blindly." Jaco responds: "We're not total opposites, but Marinus is a little more impulsive and*



*I'm a little more conservative. I am, so to speak, Marinus's critical reflection and as such we complement each other perfectly and keep each other focussed. The division of roles suits us, I am responsible for the operational matters and Marinus takes care of the sales and if necessary, we are each others backup."*

### **TAKE OFF ...**

*The number of clients grew. "In the meantime, we were also developing our own products and people were joining us, which meant that everything was gaining momentum." The office on the dike soon became too small and in September 2014 it was moved to the Zilverhoek 10 in Steenberg. "An existing building, an empty shell really and therefore adaptable to our requirements. A lot of property and little land, which was ideal in those early years, as we didn't have much spare cash."*

*The warehouse space was a particular godsend. Up to this point we had used Jaco's father's barn, who had an oyster farm in Yerseke, to experiment and test our inventions. "It was great to be able to use the barn," explains Jaco, "but it wasn't really practical. From now on we had everything under one roof, which greatly improved efficiency and effectiveness."*

*They now owned a building located on a real business estate and for the first time their name also appeared on the facade. Marinus comments: "We were always*

*proud of what we did, but the barn on the dike had little allure, and from the outside you had no clue about what kind of innovative thinking was going on inside. I remember we once had Japanese visitors and the guy called to say he couldn't find our premises on the dike. 'Where is your factory? I only see barking dog!' He was standing at the door, but he couldn't believe that this was the home of the big FoodeQ Engineering! Afterwards we had a laugh about it, and he has since visited us often, so he has been able to see the progress we have made."*

### **POSITIVE VIBES**

*The new building on the Zilverhoek offered plenty of space for growth and its professional image had an enormous positive appeal. "For the first time, we were able to receive clients in an appropriate setting. Until then, we usually took new clients with us to VDL," adds Jaco. "This was a turning point. More and more often we were directly approached by customers, a total change around from the days when Marinus had to explain who we were and what we could do."*

*Marinus remembers it like yesterday. "I remember the first time I sat round the table with McCain Foods Holland. I had only recently started for myself and had only turned a few K in turnover, so used the fact that I had the reputable VDL backing me, a company with billions of sales. The very first order I received from*

*"Where is your factory? I only see barking dog!"*

*Oerlemans Foods was even administered via VDL in terms of invoicing, but little by little we gained the trust of the market and secured our place at the table. Today, FoodeQ is a global name and a synonym for world-class vibration technology and food processing equipment, but it took time."*

### **FROM INITIAL DRAUGHTS TO COMPLETE TURNKEY PROJECTS**

*The complexity of the assignments increased over the years. It all started with draughtsmanship, a first industrial vibrator and just a small project. Nowadays it involves multidisciplinary turn-key projects in which the customer can be sure that everything is taken care of from start to finish. "Customers appreciate our knowledge of the sector and the interests at stake, our personal attention, our delivery reliability and the quality of the products we supply. A deal is a deal, always. We are a sparring partner who is able to turn ideas into workable outcomes. Engineering, building and commissioning, the entire package from a single source. We have been supplying machines of all shapes and sizes for 10 years and these machines need to be maintained, which*

has led to the expansion of our service team. More people will join us in the near future, because it's obvious that service and maintenance are becoming more and more important."

**"Service, maintenance and sustainability are becoming increasingly important"**

#### **FOCUS ON SUSTAINABILITY AND NEW PRODUCTS**

FoodeQ has a reputation to uphold when it comes to delivering high quality products. "Machines must run. A halt in production costs money, so quality and reliability must never be called into question. Furthermore, ease of maintenance - also in the context of food safety - is extremely important, and sustainability is becoming an increasingly serious issue. We take that into account in the design and try to come up with smarter and more energy-efficient machines."

FoodeQ machines operate all around the world. "These are often prototypes that have been built according to the customer's specifications. More and more often, however, there is also a demand for products we have already developed. In other words, standard products to which we only need to make minimal adjustments so that they exactly meet the customer's requirements. This allows for speedier delivery and further increases our market share. The demand for industrial vibrators is still growing, but we also focus on the development of machines for product treatment such as steaming and blanching. This is where part of the growth in turnover will derive from in the coming years."

#### **TALENTED PEOPLE ARE THE BASIS FOR SUCCESS**

"The time of doing everything by ourselves has long since passed. That's good for us, because it also means that you have a private life and can go on holiday with peace of mind, but it also provides a level



**"If they need an industrial vibrator, then FoodeQ must be seared on the brain"**

of assurance to our customers. They can rest assured that everything will continue to run smoothly and that every department will always be staffed and accessible."

Today, the FoodeQ team consists of some twenty specialists who have been carefully selected over the years. "It's a healthy mix of seniority and young talent. We outsource all production, so in addition to our own staff, we also provide employment for 30 to 40 people at our suppliers. We have formed a management team and, in all positions, we have people who dare to and are able to take responsibility for their own actions. There's no typical profile, it's a personal issue. Good technicians may be scarce, but we think it's just as

important that they also fit in well with the team. As an accredited apprenticeship company, we always provide a workplace for trainees and graduates, which affords us the opportunity to spot young talent and a number of these talents have since joined the company. Additional manpower also means that you have the room to specialize and learn from each other. Some are more creative than others, others are better at making strength calculations or writing user manuals, so we learn from each other and continue to grow."

Marinus: "In 2009, we fought our way into the market. Self-promotion was required in spades, and then we needed to explain in detail why we were the party they should be working with. It has since become a lot easier and before long we expect anyone in need of an industrial vibrator will automatically come to us. From this point on, you don't just have to supply excellent products, but also organise service and warranty properly. That is why we have strengthened our service team and are

keeping spare parts in stock so that we can further tailor the type of maintenance contracts to the individual customer's wishes."

#### **GROWTH IS UNSTOPPABLE**

"Growth is unstoppable and you shouldn't want to, because then your customers will have to turn down sales. In 2017 we bought the land for the new building. Multiple plans have been reviewed. How big a premises did we want to have and were able to build? After much thinking, we finally came up with a design fit for the future. Construction started in mid-2018 and it was wonderful to be able to move here in October 2019. A building which incorporates sustainable energy without a gas connection and one with plenty of natural light. A perfect working environment for our staff. From this magnificent home base, we aim to continue building cordial and profitable business relationships with you in the coming years." ■



# WIJ LEVEREN GRENS- OVERSCHRIJDENDE SERVICE WERELDWIJD

“Ik heb hier tijdens mijn studie stage gelopen en dat beviel over en weer zo goed dat ik niet meer ben weggegaan,” zegt Manager Services Rick de Feijter lachend. Hij is een typisch voorbeeld van iemand die altijd **kansen ziet én pakt**.

“In het begin ben ik heel veel met Jaco op pad geweest en daar heb ik een hoop van geleerd. Al snel daarna ging ik als hoofdmonteur zelf naar klanten voor installatie- en servicewerk en voor ik het wist zat ik een week in China te klussen. Dat was direct al in de eerste maand, dus gelijk vol in het diepe. Het vereiste heel wat improvisatievermogen, want dan ben je echt op jezelf aangewezen.”

## KLANTEN VERTROUWEN OP TOPKWALITEIT

“Ik heb door de jaren heen ons machineaanbod zien groeien en daarmee vervullen we een steeds belangrijkere rol in de productieketen van onze klanten. Dat betekent ook dat die klanten van ons terecht verwachten dat we het service- en onderhoudsstuk goed organiseren, want de machines die wij leveren die moeten gewoon draaien. Zeker in deze sector, waar versproducten worden verwerkt, is stilstand kostbaar. Daarom kiezen klanten voor topkwaliteit en met ons serviceteam houden wij het in topconditie.”

## ERIK DE BOE IS IN 2017 HET SERVICETEAM KOMEN VERSTERKEN ÉN WE ZOEKEN NOG MEER MENSEN

“We leveren steeds meer machines en dus moet het team in hetzelfde tempo meegroeien,” legt Rick uit. “Wij komen niet alleen in actie als een machine stuk gaat, maar doen ook halfjaarlijkse inspecties en gepland preventief onderhoud. Bij een serieuze storing schakelen we bij en zetten alles op alles om te zorgen dat de machine snel weer naar tevredenheid draait. Dat betekent dat wij weten wanneer we op de zaak vertrekken, maar geen idee hebben wanneer we weer thuis zijn. Die mentaliteit vragen we van al onze servicemensen, maar als het dan ook weer werkt dan geeft dat een enorme voldoening.”

## EEN VEELZIJDIGE FUNCTIE

Sommige storingen zijn telefonisch of op afstand op te lossen. “Maar als de inzet op locatie gewenst is dan rukken we uit met een volledig ingerichte servicebus zodat we ter plekke alle mogelijke tools tot onze

beschikking hebben om de problemen adequaat te verhelpen. Betreft het de besturingstechniek, of mankeert er iets aan de frequentieregeling dan is dat met het juiste inzicht meestal wel snel te verhelpen. Als er een onderdeel gerepareerd of vervangen moet worden, moet je soms ook slijpen en TIG-lassen, waarbij je moet bedenken dat je dat doet in een omgeving waar strenge voedselveiligheidseisen gelden. Dat vraagt dus improvisatietalent en vakmanschap.”

De Service Engineers van FoodeQ zijn er niet alleen om problemen te voorkomen en als het erop aankomt te verhelpen, maar ze ondersteunen ook bij de productontwikkeling, bouwen prototypes en complete machines. “We testen machines en verzorgen de installatie en ingebruikstelling bij klanten. Het is heel divers, echt een razend interessant vakgebied en zeker trillers zijn machtig mooie machines. In onze rol komen we bij veel verschillende bedrijven over de vloer en iedereen is blij met ons, want als wij weggaan dan draait alles zoals de klant dat wenst.”



## MET DE JUISTE DRIVE KUN JE HIER BOUWEN AAN JE EIGEN TOEKOMST EN JE OPTIMAAL ONTPLOOIEN

“Als je aangeeft welke richting je op wilt of waarin je je wilt specialiseren dan kan dat hier. Wij vragen veel van onze mensen. Je moet namelijk kunnen denken in mogelijkheden en een groot probleemoplossend vermogen én een goed humeur hebben. Klanten willen liefst dat wij ons werk doen buiten de tijd dat ze productie kunnen draaien, dus dat zijn soms vreemde tijdstippen en vraagt om een flexibele instelling. In Italië werkte ik in de nacht aan de machinelijnen, maar dan had ik dus wel overdag de tijd om Italië te proeven. Het meeste werk zit redelijk in de buurt, maar een buitenlandtrip hoort erbij op zijn tijd want ook daar willen onze klanten dat wij onze machines servicen. Ik heb zelf in maart 2019 in een week tijd in drie fabrieken in Canada en Amerika machines geïnspecteerd en gemodificeerd. Ik vond het een geweldige ervaring en uiteraard heb ik ook daar het werk gecombineerd met een paar dagen vrijetijd. Dat is de ruimte die je hier krijgt. Er wordt hard gewerkt, maar daarnaast is er ook tijd voor ontspanning en dat zorgt voor de juiste balans. Heb jij dezelfde drive als wij? Join the team!” ■

## WE PROVIDE A CROSS-BORDER SERVICE WORLDWIDE

*“I completed my internship here at FoodeQ as part of my degree and I liked it so much that I never left,” says Manager Services Rick de Feijter laughing. He is a typical example of someone who **always sees and grabs opportunities with both hands**.*

*“At the start, I spent much time with Jaco, and I learned a lot during that time. Not long after, I was required as chief mechanic to visit customers for installation and service work and before I knew it, I was spending a week in China working on similar jobs. This all happened in the first month. Now that’s what I call being thrown in at the deep-end! It required a lot of improvisation, because at that point you’re really on your own.”*

## CUSTOMERS RELY ON TOP QUALITY

*“Over the years, I have seen our range of machinery continue to grow, and as such, we are playing an increasingly important role in our customers’ production chain. This also means that those customers rightly expect us to organise the service and maintenance side of things effectively, because the machines we supply must continue to run at all times. Especially in this sector, where fresh products are processed, a halt in production is costly. That’s the reason why customers choose for excellence and with our service team we are able to provide a top-notch service.”*

## ERIK DE BOE JOINED THE SERVICE TEAM IN 2017 AND WE ARE ALWAYS ON THE LOOK-OUT FOR EVEN MORE TALENTED PEOPLE

*“We’re supplying more and more machinery, so it’s imperative that the team continues grow at the same pace,” Rick explains. “We not only take action when a machine breaks down, but also carry out six-monthly inspections and planned preventive maintenance. In the event of a serious malfunction, we make every effort to ensure that the machine is running*

*satisfactorily again in no time at all. That means that we always know what time we leave, but have no idea what time we will return. We demand this mentality from all our service engineers, but when the malfunction is repaired and the machine is up and running once again, it provides us all with such enormous satisfaction.”*

## A MULTI-FACETED POSITION

*Some glitches can be dealt with on the phone or even remotely. “But if deployment on location is required, we will set off with a fully equipped service van so that we have all possible tools at our disposal on site to resolve the problems adequately. If it concerns the control technology, or if there is something wrong with the frequency control, this can usually be remedied quickly with the right knowledge and insight. When a part needs to be repaired or replaced, it may be necessary to grind and/or TIG-weld, bearing in mind that this is done in an environment where strict food safety requirements apply. So that requires improvisation, talent and craftsmanship.” FoodeQ’s Service Engineers are not only there to prevent problems and to resolve them when they need to, but they also support product development, build prototypes and complete machines. “We test machines and take care of the installation and their commissioning for customers. It’s highly varied, a really fascinating area of expertise and our vibrating machinery range is without doubt a sight to behold. In our role we visit many different companies and all our customers are pleased with us, because when we leave, we ensure that everything works as per the customer’s requirements.”*





**WITH THE RIGHT DRIVE, YOU CAN DETERMINE YOUR OWN FUTURE AND DEVELOP YOUR OWN POTENTIAL TO THE FULL**

"If you indicate in which direction you want to go or in which area you want to specialize in, we will provide you with the best opportunities, allowing you to reach your goals. We ask a lot of our employees. You have to be able to think in terms of possibilities and have great problem-solving abilities, not forgetting a positive outlook and disposition. Customers often want us to carry out our work outside the standard production hours, so sometimes our engineers are required to work unusual hours and this requires a flexible attitude. In Italy I was required to work on the machine lines at night, but that gave me the opportunity of discovering Italy during the day. Most of the work is in the vicinity, but a trip abroad is also part of the job as our foreign customers also need us to service their machines. In March 2019, I myself inspected and modified machines in three factories in Canada and America, all within a week. I thought it was a great experience and of course I combined the work with a little R&R. We offer this sort of opportunity to our workforce. We work hard, but there is also time for relaxation and that ensures the right balance. Do you have the same drive as us? Join the team!" ■

**Make-A-Wish®**  
NEDERLAND

*Ik wens een  
cowgirl te zijn*

**Kionna, 6**  
Wilms-tumor

Het uitkomen van een  
wens geeft nieuwe  
kracht om sterker de  
toekomst in te gaan

**WIJ HEBBEN EEN DROOMBAAN EN HELPEN MAKE-A-WISH OM DROMEN VAN ZIEKE KINDEREN TE LATEN UITKOMEN**

Doordat we dit magazine geheel in eigen beheer hebben geproduceerd, is het ons gelukt om de kosten lager te houden dan begroot. Het hiermee bespaarde geld inclusief uw donaties schenken we aan het goede doel.

Make-A-Wish is een non-profit organisatie die al het geld gebruikt om de (laatste) hartenwensen van ernstig zieke kinderen in vervulling te laten gaan. Dromen is mooi, dromen waarmaken is nóg mooier!

**Rekeningnummer**  
IBAN NL48 RABO 0366 0212 22  
BIC RABONL2U

**WE HAVE A DREAM JOB AND HELP MAKE-A-WISH MAKE THE DREAMS OF ILL CHILDREN COME TRUE**

Because we produced this magazine entirely in-house, we have managed to keep the costs below budget. We will donate the money this saved, including your donations, to charity.

Make-A-Wish is a non-profit organisation which uses all funds to fulfil the (last) wishes of children suffering from serious illnesses. Dreaming is nice, making dreams come true is even better.

**Account number**  
IBAN NL48 RABO 0366 0212 22  
BIC RABONL2U

**Make-A-Wish®**  
NEDERLAND



# TIJDLIJN FOODEQ

## TIMELINE FOODEQ



Komst eerste stagiair Hans (later ook eerste werknemer)

*Hans started as a trainee and later he became the first employee*

**2010**



**2012**

Toetreding Jaco

*Jaco joined as partner*



Verhuizing naar Steenberg en Zilverhoek

*Relocation to Steenberg en Zilverhoek*

**2014**



**FOODE**  
Engineering

Start nieuwe huisstijl/website

*Launch of the new website and corporate identity*

**2017**



Jubileumjaar, gegroeid naar team van 20 personen

*10th anniversary year, working with a team of 20 now*

**2019**



**2009**

Het eerste kantoor aan de dijk in Dinteloord

*The first office, located on the dike in Dinteloord*



**2015**

Gegroeid naar team van 5 personen

*The team expands to 5*



**2018**

Start nieuwbouw Warwickstraat

*First pile driven new premises Warwickstraat*



**2020**

Enthousiast aan de slag in het nieuwe pand

*Ready for the future*



# DE GEZICHTEN VAN FOODEQ

## THE MANY FACES OF FOODEQ



**Erik de Boe**  
Service Engineer

**Bouwjaar** 1973 (Wilhelminadorp in Zeeland) **Opleiding?** MTS Werktuigbouw in Vlissingen **Koffie of thee** Thee **Favoriete vakantieland** Frankrijk **Restaurant** Lastig kiezen, ik vind heel veel lekker **Zondag** Gezinsdag, want ik ben voor het werk vaak onderweg **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** In mijn rol kom ik veel bij klanten over de vloer en zo heb ik een kijkje in de keuken/techniek van veel verschillende bedrijven **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** Het is een aaneenschakeling van hoogtepunten, want als ik wegga bij een klant dan werkt de installatie (weer) en is iedereen tevreden

*Born in 1973 in Wilhelminadorp Education Senior Technical School (MTS) Mechanical Engineering in Vlissingen Coffee or tea Tea Favourite holiday spot France Restaurant That is a difficult one, as I am a great fan of restaurants but I like that much so I can't choose Sunday A true family day, because during the week I am very often on the way What is it that makes FoodeQ so interesting? In my role as Service Engineer I visit a lot of our customers and that gives me the opportunity to have a look behind the scenes and see the technical installations of a great variety of companies What is your personal FoodeQ highlight? It is a constant series of highlights, the moment I step in the car on my way back home all customer's problems are solved and everything is running as it is supposed to so I only meet happy customers (when I leave)*

**Jaco van der Jagt**  
Operational Director

**Bouwjaar** 1976 (Yerseke) **Opleiding** HTS Werktuigbouw in Vlissingen **Koffie of thee** Thee **Favoriete vakantieland** Oostenrijk, maar ik wil ook wel graag een keer ver weg naar Nieuw-Zeeland **Restaurant** Osaka in Roosendaal **Zondag** Naar de kerk en tijd voor het gezin **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** Techniek is mijn passie. Ik had altijd al een uitdagende baan, maar hier schrijf je mee aan je eigen succesverhaal en als mede-eigenaar bepaal je zelf de hoofdstukindeling en kies je de hoofdrolspelers **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** De eerste paal én de keer dat de eigenaar van een frietfabriek spontaan de champagne opentrok als dank na oplevering van een groot multidisciplinair project



*Born in 1976 in Yerseke Education HTS (Institute of Technology) Mechanical Engineering in Vlissingen Coffee or tea Tea Favourite holiday spot Austria, but New Zealand is on my wish list Restaurant Osaka in Roosendaal Sunday Church attendance and time for the family What is it that makes FoodeQ so interesting? I have a passion for technique. I have always had a challenging job, but here at FoodeQ as co-owner you are not just a part of the company but as a captain you set the course, select the staff on board and steer on success What is your personal FoodeQ highlight? The first pile for our new office and the memorable spontaneous champagne when the owner of Mydibel showed his respect for the great job - a multidisciplinary project - we did*



**Iris van Dijke-Schöszwender**  
Office Manager

**Bouwjaar** 1986 (Roosendaal) **Opleiding** Commercieel/Communicatie Management (Schoevers) **Koffie of thee** Thee **Favoriete vakantieland** Oostenrijk **Restaurant** Pannenkoekenboerderij De Uitwijk in De Heen **Zondag** Tijd voor de familie, vroeg opstaan en met het gezin genieten **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** We hebben een heel informeel team en alles is bespreekbaar, daarbij krijg je alle ruimte om te groeien en je wordt gewaardeerd om wie je bent en om wat je doet **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** Het begeleiden en in de lucht brengen van de nieuwe website en alles rondom de festiviteiten in ons jubileumjaar

*Born in 1986 in Roosendaal Education Commercial/Communication Management (Schoevers Institute) Coffee or tea Tea Favourite holiday spot Austria Restaurant Pancake restaurant De Uitwijk in De Heen Sunday? Get up early and enjoy the day with the family What is it that makes FoodeQ so interesting? The informality of the team and you have every opportunity to grow and develop your skills and talents. Above all you are valued for who you are and for what you do What is your personal FoodeQ highlight? The coordination of the design/content and going live of the new website and of course all the festivities regarding our jubilee year*



**Koen van Geel**  
Sales Manager

**Bouwjaar** 1983 (Dinteloord) **Opleiding** HTS Mechatronica in Breda **Koffie of thee** Koffie **Favoriete vakantieland** Bali was super, Kroatië en Griekenland ook en we gaan regelmatig naar Frankrijk **Restaurant** Grieks is altijd lekker **Zondag** Borrelen met familie en vrienden **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** We hebben een heel hecht team en maken mooie producten en sinds ik hier gestart ben in april 2015 zie je dat we het productaanbod steeds verder verdiepen en verbreden waardoor het optimaal aansluit bij de veranderende vragen uit de markt **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** De allereerste grote order die ik hier ooit heb binnengehaald

*Born in 1983 in Dinteloord Education? HTS (Institute of Technology) Mechatronics in Breda Coffee or tea Coffee Favourite holiday spot Bali was unique and so were Croatia and Greece and we often visit France Restaurant A Greek restaurant is always fine Sunday Have a drink with friends and family What is it that makes FoodeQ so interesting? We form a tight team and have a balanced product portfolio - that has been expanded enormously since I started here in April 2015 - to suit the needs of our customers What is your personal FoodeQ highlight? My first big deal for FoodeQ*



**Rick de Feijter**  
Manager Services

**Bouwjaar** 1993 (Dinteloord) **Opleiding** HBO Werktuigbouwkunde Avans Breda **Koffie of thee** Koffie **Favoriete vakantieland** Australië **Restaurant** Het Hooihuis in Roosendaal **Zondag** Met vrienden iets ondernemen **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** De verantwoordelijkheid die je hier krijgt en de gezonde mix van het team, jong en

**Kiran Pritipalsingh**  
Engineer

**Bouwjaar** 1988 (Rotterdam) **Opleiding** Bachelor TU Delft Industrieel Ontwerpen & schakelprogramma WT B **Koffie of thee** Koffie **Favoriete vakantieland** Kroatië **Restaurant** Rodizio Brazilian Grill **Zondag** Lekker relaxen en leuke dingen doen **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** Alle aspecten komen hier aan bod, van het tekenen tot en met het ingebruikstellen en bij al die fases ben je betrokken en dat is uitermate leuk en leerzaam **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** De ontwikkeling van de bandstomer, een machine van maar liefst 11.000 kilo dus dat had ook de nodige uitdagingen voor wat betreft productie, transport en installatie



*Born in 1988 in Rotterdam Education Bachelor TU Delft Industrial Design & switching program Mechanical Engineering Coffee or tea Coffee Favourite holiday spot Croatia Restaurant Rodizio Brazilian Grill Sunday Time to relax and time for fun What is it that makes FoodeQ so interesting? Here at FoodeQ we cover all the aspects, from the first design to the commissioning of the machines and as an engineer you are involved in all stages and that is an educational experience What is your personal FoodeQ highlight? The development of the belt cooker for Duynie, a blancher with a total weight of 11,000 kilo so this project was challenging in terms of production, transport and installation*

oud door elkaar en iedereen wil en kan van elkaar leren **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** De trip naar Amerika en Canada in maart 2019, waarbij ik voor een drietal fabrieken inspecties heb gedaan en machines heb gemodificeerd

*Born in 1993 in Dinteloord Education HTS (Institute of Technology) Mechanical Engineering Avans Breda Coffee or tea Coffee Favourite holiday spot*

**Niels Bakx**  
Project Engineer



**Bouwjaar** 1985 (Bergen op Zoom) **Opleiding** HBO Werktuigbouw in Eindhoven **Koffie of thee** Koffie **Favoriete vakantieland** Ik heb al veel gezien, maar er gaat niks boven Nederland **Restaurant** Als het maar kindvriendelijk is, anders zit ik er niet op mijn gemak met de kids **Zondag?** Lekker op de racefiets kilometers maken **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** Het type projecten, de schaalgrootte, de korte lijnen en enorme slagkracht die we hebben doordat er heel slim per keer gekeken wordt wat we zelf moeten doen en wat we uitbesteden terwijl we wel de regie houden **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** Ik ben pas op 1 juli gestart, dus zo kort na aanvang denk ik dat mijn hoogtepunt de contractondertekening was

*Born in 1985 in Bergen op Zoom Education HTS (Institute of Technology) Mechanical Engineering in Eindhoven Coffee or tea Coffee Favourite holiday spot I travelled a lot, but there is no better place than Holland Restaurant I like it when the kids can join us, so when the place is child-friendly then I am happy Sunday Time to make a tour on my racing bike What is it that makes FoodeQ so interesting? The type of projects that we realise, the scale of the company, short lines of communication and the strength and guts to look what is the best way to act in every situation. This means that we are always in full control, but seek for the right balance between doing things ourselves and outsource parts of the project under our supervision What is your personal FoodeQ highlight? I only have a short history - I started on the first of July - so I guess that my personal highlight was the moment that I signed my contract*

*Australia Restaurant Het Hooihuis in Roosendaal Sunday Meet with friends What is it that makes FoodeQ so interesting? The responsibility that you get from the start and the balanced mixture of young and old, everyone is willing to share his knowledge and learn from one another What is your personal FoodeQ highlight? The service trip to the United States and Canada in March 2019 where I had to visit three production plants for machine inspections and modifications*

**Marinus de Bruijn**  
Sales Director



**Bouwjaar** 1970 (Dinteloord) **Opleiding** HTS Werktuigbouw in Breda **Koffie of thee** Koffie **Favoriete vakantie** land Griekenland (zeilvakantie)

**Restaurant** Lekker, altijd leuk **Zondag** Rustig aan **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** We zijn een constant lerende organisatie. Bijna alles wat we doen, hebben we nooit eerder meegemaakt en dat maakt me nieuwsgierig naar wat we allemaal nog meer kunnen bereiken **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** De nieuwbouw die er staat. Los van dat het een mooi pand is, staat het ook symbool voor de kracht van FoodeQ. Je kunt namelijk niet bouwen zonder een stevig fundament

**Robbert Wisse**  
Project Engineer



**Bouwjaar** 1971 (Goes) **Opleiding** MTS WTB in Vlissingen **Koffie of thee** Koffie zwart **Favoriete vakantie** land Kroatië **Restaurant** Slot Oostende in Goes **Zondag** Familiedag **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** De ongedwongen sfeer. Het bedrijf is nog jong en biedt ruimte om mee te groeien. Het is professioneel georganiseerd, de denkwijze is groots, maar de lijntjes zijn kort en naast hard werken is er ook tijd voor ontspanning **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** Los van alle succesvolle opgeleverde projecten, was met zijn allen naar de Vrienden van Amstel een avond om nooit te vergeten

**Phily Geluk**  
Finance & Administration

**Bouwjaar** 1974 (Bergen op Zoom) **Opleiding** MEAO **Koffie of thee** Allebei **Favoriete vakantie** land Australië **Restaurant** Altijd lekker als je niet hoeft te koken **Zondag** Zo'n dag met heel veel plannen, in elk geval naar buiten en als het kan met het hele gezin **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** Heel toegankelijke mensen, een bedrijf zonder omhooggevallen types en er is een geweldig goede teamspirit **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** Dat ik voor de tweede keer meeverhuis



*Born in 1971 in Goes Education Senior Technical School (MTS) Mechanical Engineering in Vlissingen Coffee or tea? Black coffee Favourite holiday spot Croatia Restaurant Slot Oostende in Goes Sunday A real family day What is it that makes FoodeQ so interesting? The relaxed atmosphere. FoodeQ is a young, ambitious company and it offers us the chance to grow as fast as the company does. Everything is very well organised, we think big but have short communication lines and it is not all hard work, there is also room for fun What is your personal FoodeQ highlight? Every successful project is a highlight, but visiting 'Vrienden van Amstel' with all colleagues was memorable*

*Born in 1974 in Bergen op Zoom Education MEAO Business Administration Coffee or tea Both Favourite holiday spot Australia Restaurant It is always nice when you don't have to cook yourself Sunday A day with a lot of plans, for sure we'll go out and preferably with the whole family What is it that makes FoodeQ so interesting? Very accessible people, no matter what function, everyone is equal and there is a great team spirit What is your personal FoodeQ highlight? I worked for FoodeQ at the Galgendijk, at the Zilverhoek and now at the Warwickstraat so everytime FoodeQ moves I move with them*

*Born in 1970 in Dinteloord Education HTS (Institute of Technology) Mechanical Engineering in Breda Coffee or tea Coffee Favourite holiday spot Greece (sailing holiday) Restaurant Always nice Sunday Taking it easy What is it that makes FoodeQ so interesting? We are a constantly learning organisation. Most things we do, we have never done before and that makes me curious what else we can achieve in the years to come What is your personal FoodeQ highlight? Our new office. It is not only a beauty, it also symbolises the strength of FoodeQ and what we stand for because you can't built without a solid foundation*

**John Luxon**  
Senior Sales Engineer



**Bouwjaar** 1971 (Chatham in UK) **Opleiding** WTB Fontys Hogeschool **Koffie of thee** Allebei **Favoriete vakantie** land USA **Restaurant** Gusto 040 **Zondag** Lekker niks doen **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** 10 jaar, maar nog altijd jong en dynamisch waarbij iedereen een enorm vrijheid krijgt en je elkaar alles kunt zeggen. Er heerst hier geen afrekencultuur en de groep groeit - zeker de laatste tijd - snel, maar er wordt goed gekeken dat de mensen passen in het team **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** Elke keer als een klant ervoor kiest om met FoodeQ in zee te gaan, zeker als dat klanten zijn die toen ik nog bij een concurrerend bedrijf werkte ook al zaken met mij deden

*Born in 1971 in Chatham (UK) Education Mechanical Engineering at the Fontys Hogeschool Coffee or tea Both Favourite holiday spot USA Restaurant Gusto 040 Sunday Kicking back and doing nothing much at all What is it that makes FoodeQ so interesting? 10 years now, but still young and dynamic and you get the space to develop yourself. You can speak freely and no one judges anyone. We are growing fast, but new people are not only selected for their qualities but the management also takes into account if there is a good match with the rest of the team and that is of great importance for the culture of FoodeQ What is your personal FoodeQ highlight? Every time a customer chooses for FoodeQ, especially customers that used to do business with me in the old days as I worked for a competitor of FoodeQ*

**Piet Oostdijk**  
Account & Project Manager



**Bouwjaar** 1969 (Terneuzen) **Opleiding** HTS Werktuigbouw én HTS Industrial Sales in Dordrecht **Koffie of thee** Thee **Favoriete vakantie** land Oostenrijk of Nederland, lastig kiezen **Restaurant** Italiaanse keuken, altijd goed **Zondag** Rustdag **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** We barsten hier van de technische creativiteit en hebben het lef om dingen gewoon te gaan doen **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** Het nieuwe pand, en vooral het lef en het ondernemerschap dat er achter zit

*Born in 1969 in Terneuzen Education HTS (Institute of Technology) Mechanical Engineering & Industrial Sales in Dordrecht Coffee or tea Tea Favourite holiday spot Austria or Holland, a difficult choice because both are beautiful Restaurant The Italian kitchen is my favourite Sunday A day off, a real rest day What is it that makes FoodeQ so interesting? We have an overdose of technical creativity here and we do not just discuss and make plans, but we make our dreams come true What is your personal FoodeQ highlight? The new building. Great respect for Jaco and Marinus, they have the guts and entrepreneurship that are needed to build an office like ours*

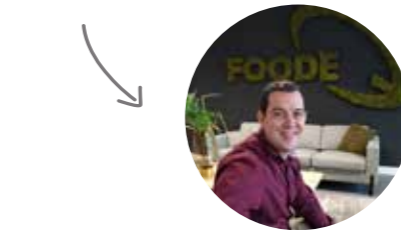
**Marissa Keijzer**  
Spareparts & Logistics



**Bouwjaar** 1986 (Goes) **Opleiding** Transport & Logistiek aan het Maritiem en Logistiek College De Ruyter in Vlissingen **Koffie of thee** Thee **Favoriete vakantie** land Oostenrijk **Restaurant** Een goed steakhouse **Zondag** Relaxen en als het kan dan lekker een rondje rijden met de Trabant

**Casper de Boer**  
ICT & Document Control

**Bouwjaar?** 1982 (Breda) **Opleiding?** MTS Werktuigbouw **Koffie of thee?** Koffie **Favoriete vakantie** land? Duitsland **Restaurant?** Merlina in Breda **Zondag?** Momenteel heel veel klussen aan mijn huis **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** Gemoedelijkheid en de drive om samen vooruit te komen **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** Ik ben vers aan boord, sinds augustus 2019, maar heb een achtergrond als tekenaar-constructeur en was bij mijn vorige werkgever ook technical document controller en ik merk nu al dat ik op dat vlak een waardevolle bijdrage kan leveren aan de professionaliseringsslag die FoodeQ maakt



*Born in 1982 in Breda Education Senior Technical School (MTS) Mechanical Engineering Coffee or tea Coffee Favourite holiday spot Germany Restaurant Merlina in Breda Sunday At the moment I am improving my house and that is a lot of work to do so no lazy Sundays for me the coming months What is it that makes FoodeQ so interesting? The open-mindedness, conviviality and the drive to move forward together What is your personal FoodeQ highlight? I am a newcomer since I started here in August 2019, but I have a background as draftsman-constructor and in my former job I worked as a technical document controller and I feel that I can contribute to the professionalization process of FoodeQ*

**Wat maakt FoodeQ zo leuk?** Ik kom uit de logistieke sector, dus er is voor mij hier een hele nieuwe wereld opengegaan. Razend interessant allemaal en leuke collega's en veel vrijheid om je stempel ergens op te drukken **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** Het samen met Iris organiseren van het openingsfeest

*Born in 1986 in Goes Education Transport & Logistics College De Ruyter in Vlissingen*

**Christian Broere**  
Project Engineer



**Bouwjaar** 1985 (Goes) **Opleiding** Bijna afgeronde HBO WTB deeltijd (jan. 2020 klaar) **Koffie of thee** Koffie **Favoriete vakantie** land Thailand **Restaurant** 't Anker in Yerseke **Zondag** De afgelopen 4 jaar in het teken van studeren, dus ik ben wel toe aan wat fun **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** De collega's, de openheid en natuurlijk de dagelijkse uitdaging in het werk want je moet creatief denken om met slimme oplossingen te komen **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** Ik werk hier nu ruim drie jaar, maar vind het lastig om één project in het bijzonder te benoemen, want elk project is uniek. Een avondje Vrienden van Amstel met alles erop en eraan was in elk geval in één woord fantastisch

*Born in 1985 in Goes Education HTS (Institute of Technology) Mechanical Engineering (almost finished part-time study, ready Jan. 2020) Coffee or tea Coffee Favourite holiday spot Thailand Restaurant 't Anker in Yerseke Sunday The past 4 years Sundays meant studying all day long, so I am looking forward to get my degree and enjoy the free weekends What is it that makes FoodeQ so interesting? My colleagues, the openness and of course the daily challenge because this job forces you to be creative to invent smart solutions What is your personal FoodeQ highlight? I am doing this job now for more than three years, but marking one particular project is difficult. The VIP treatment in January 2019 at 'Vrienden van Amstel' with all my colleagues including our partners was a real highlight that I will never forget*

*Coffee or tea Tea Favourite holiday spot Austria Restaurant? A good steakhouse Sunday? Time to relax and if possible have a ride in my old Trabant What is it that makes FoodeQ so interesting? I used to work in the logistics sector so this is all new to me and that makes it very interesting. I have got nice colleagues and you get a lot of space for personal initiatives What is your personal FoodeQ highlight? The organisation - in close cooperation with Iris - of the opening celebration*

### Johan van de Waerdt Engineer



**Bouwjaar** 1998 (ziekenhuis Bergen op Zoom, woont in Tholen) **Opleiding** Mechatronica Niveau 4, volgt een avondopleiding HBO Werktuigbouw aan de Hogeschool Rotterdam **Koffie of thee** Koffie **Favoriete vakantie** land Canada **Restaurant** De Berk **Zondag** Zaterdag is een studiedag, zondag is een rust- en familiedag **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** 10 jaar jong - geen vastgeroeste patronen, maar maximale flexibiliteit - én gemotiveerde collega's **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** Ik ben gestart op 1 september aan de Zilverhoek en een maand later werk ik aan de Warwickstraat in een riant pand dat fenomenaal mooi is

*Born in 1998 (in the hospital of Bergen op Zoom, residing in Tholen) Education* Mechatronics Level 4, at this very moment attending evening classes Mechanical Engineering at the Rotterdam University of Applied Sciences **Coffee or tea** Coffee **Favourite holiday spot** Canada **Restaurant** De Berk **Sunday** Saturday is a study day, Sunday is the one day in the week to relax and enjoy the family **What is it that makes FoodeQ so interesting?** 10 years young - maximum flexibility, unhindered by fixed patterns - and highly motivated colleagues **What is your personal FoodeQ highlight?** I started on the first of September at the Zilverhoek and one month later I moved to this phenomenal new office at the Warwickstraat, lucky me

### Hans Vermeeren Project Engineer



**Bouwjaar** 1987 (Roosendaal) **Opleiding** Mechatronica in Breda **Koffie of thee** Koffie **Favoriete vakantie** land Kroatië **Restaurant** Het Hooihuis in Roosendaal **Zondag** Rust, ontspanning, tijd voor mezelf én voor Féli die in november 1 geworden is **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** Ik ben er gestart als stagiair in 2010 en heb het vanaf het begin meegemaakt en zien groeien en als medewerker van het eerste uur heb ik ook ongeveer al het voorkomende werk

### Marion Romme Housekeeping

**Bouwjaar** 1970 (Steenbergen, geboren en getogen) **Opleiding** MBO Ziekenverzorgende, naast mijn schoonmaakwerk voor FoodeQ ben ik ook ziekenverzorgende aan huis voor Thuiszorg West-Brabant **Koffie of thee** Thee **Favoriete vakantie** land Frankrijk **Restaurant** Italiaans **Zondag** Sporten, lekker bewegen en wandelen **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** Heel dynamisch en al ben ik er geen hele werkdagen, toch word ik overal bij betrokken qua teamuitjes, kerstborrel etc. **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** Het teamuitje twee jaar terug toen we met jeeps zijn gaan rijden was bijzonder leuk, omdat ik daar mijn collega's in zo'n heel andere setting nog beter heb leren kennen

*Born in 1970 in*

*Steenbergen (born and raised) Education* MBO Hospital Nurse, besides the housekeeping for FoodeQ I also work for Thuiszorg West-Brabant (a home care institute) as outpatient care professional **Coffee or tea** Tea **Favourite holiday spot** France **Restaurant** An Italian restaurant **Sunday** Moving around, sports and walking **What is it that makes FoodeQ so interesting?** It is very dynamic and even though I am just a part-timer I am treated as good as the rest of the staff which means that I get all the gratitude and enjoy every team activity, the Christmas party and so on **What is your personal FoodeQ highlight?** The team activity two years ago. We went jeep driving and that was great fun and in such a setting you get to learn your colleagues even better so it was good for the team building

gedaan waardoor je als een allrounder de ins en outs van alle processen door en door kent **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** Een groot project voor Peka Kroef - de specialiteitenlijn in 2018 - dat ik zelfstandig gedraaid heb. Het letterlijke FoodeQ hoogtepunt is natuurlijk het weidse uitzicht dat je hebt vanuit de tweede etage van het splinternieuwe pand

*Born in 1987 in Roosendaal Education* Mechatronics in Breda **Coffee or tea** Coffee **Favourite holiday**

### René Berk Senior Project Engineer



**Bouwjaar** 1970 (Rotterdam) **Opleiding** HTS Werktuigbouw in Dordrecht **Koffie of thee** Koffie **Favoriete vakantie** land Schotland **Restaurant** Pouwe in Hoeven, maar ook lekker gewoon thuis grillen en wokken **Zondag** Net als op de zaterdag rondom het huis altijd in de weer in de tuin en dergelijke, maar dat is wat mij betreft ook ontspannen **Wat maakt FoodeQ zo leuk?** De vrijheid en het vertrouwen dat je krijgt van Marinus en Jaco en de ongelagdheid bevalt me erg goed **Wat is je persoonlijke FoodeQ hoogtepunt?** Ik werk hier sinds 2016 en heb meegewerkt aan vele mooie projecten, maar het project voor Mydibel met heel veel transportbanden en trillers was qua omvang wel het meest indrukwekkend

*Born in 1970 in Rotterdam Education* HTS (Institute of Technology) Mechanical Engineering in Dordrecht **Coffee or tea** Coffee **Favourite holiday spot** Scotland **Restaurant** Pouwe in Hoeven, but I also like to organise a grill-party at home **Sunday** Is like a Saturday, doing the gardening and things around the house that need to be done, but I like doing it **What is it that makes FoodeQ so interesting?** The free space and trust that you get here from Marinus and Jaco and I enjoy to work in a flat organisation **What is your personal FoodeQ highlight?** I started here in 2016 and participated in many projects, but the project for Mydibel with numerous conveyor belts and shakers was in terms of size the most impressive one so far

*spot* Croatia **Restaurant** Het Hooihuis in Roosendaal **Sunday** Time to relax and time to spend with Féli, my lovely one year old daughter **What is it that makes FoodeQ so interesting?** I started here as an intern in 2010 and I have seen FoodeQ grow and evolve. I know all the ins and outs of all the processes because as the first official employee I was used to do all the upcoming kind of work and that has made me a real all-rounder **What is your personal FoodeQ highlight?** A prestigious project for Peka Kroef - the production line for all the specialties in 2018 - that I managed myself. The literal FoodeQ highlight is the wide view we have from the second floor of this great new FoodeQ building



## PURE PASSIE VOOR DE AARDAPPEL ÉN VOOR TECHNIEK

Het Belgische Mydibel is in 1988 opgericht door Roger Mylle. Tot dan toe beleverde de rasondernemer frietfabrieken, maar met Mydibel maakte hij zijn droom waar om zelf een afgewerkt aardappelproduct te vervaardigen. Hij begon klein met één simpele productielijn voor friet, maar sindsdien is het hard gegaan. Iets meer dan dertig jaar later staat er een concern met ruim 650 medewerkers dat de hele wereld belevt met hoogkwalitatieve aardappelproducten, zowel in **droog-, vers- als diepvriesassortiment.**

Het bedrijf in Moeskroen is gegroeid door van begin af aan kwaliteit te leveren én door constant te innoveren. "Het was indertijd best een gewaagde stap van mijn vader," vertelt Managing Director Carlo Mylle. "Hij had zijn zaakjes goed voor elkaar als aardappelhandelaar, maar heeft alles verkocht en al zijn geld en energie in Mydibel gestoken om dit tot een succesverhaal te maken en daar bouwen wij vandaag de dag met trots op voort." Naast Carlo zijn ook zijn oudere broer Bruno en nog enkele familieleden binnen het familiebedrijf actief. "Maar het gaat verder dan dat, we zijn één

grote familie," reageert Dany Bossuyt, Project Engineer Mechanical and Processing. "Ik werk hier sinds 1992 en ben dan weliswaar geen Mylle, maar het voelt als mijn bedrijf."

### INVESTEREN IN KWALITEIT BETAALT ZICH TERUG

Mydibel is een typisch voorbeeld van een op-en-top familiebedrijf waar niet direct gestuurd wordt op snel gewin, maar waar men durft te investeren in de lange termijn. "Dat is een gezonde basis voor een goede toekomst," betoogt Carlo Mylle. "Wij investeren in onze mensen, in relaties én in nieuwe technieken

om de concurrentie voor te blijven. De voedselveiligheidseisen zijn door de jaren heen aangescherpt en dat zal alleen nog maar toenemen. Wij zijn daarop voorbereid door te zorgen dat onze productielijnen state-of-the-art zijn. Onze productielijnen moeten optimaal draaien en daarom schakelen wij met FoodeQ."

### HET BEGON 10 JAAR TERUG MET EEN LENGTESORTEERDER, INMIDDELS ZIJN ER VELE MACHINES GEVOLGD

"De eerste machine die we bij FoodeQ kochten, in 2009, was een lengtesorteerder. Die machine loste onze verwachtingen in. Bijgevolg

deden we voor een heel aantal machines - van olierecuperator tot en met spiraalvriezers en de innovatieve PackYard - een beroep op FoodeQ. In feite komt het erop neer dat als wij een idee hebben met betrekking tot een mogelijke verbetering, of een technisch probleem, dat we dan eerst met FoodeQ bellen." Dany Bossuyt valt Carlo bij: "Als technici praten we nou eenmaal graag met technici. Bij FoodeQ weten ze heel goed te luisteren en daarna vertalen ze onze wensen naar voor ons passende oplossingen."

#### FIER, EN PASSIE ÉN DURF OM IETS TE BOUWEN

Enkele jaren terug had Mydibel interesse in een multihead doseertriller. Door aan tafel samen te sparren, kwam men uit bij de ingenieuze PackYard. "FoodeQ verstaat de kunst om out-of-the-box te

denken en samen met ons als klant iets te creëren. Ze zijn altijd goed voorbereid en wat ze leveren past als een puzzelstuk zodat je nooit voor grote verrassingen komt te staan bij installatie," zegt Dany lovend. Jaco van der Jagt: "Mydibel durft nieuwe dingen als eerste te proberen. Ze zijn trendsettend, zoals indertijd met de keuze voor de PackYard en dat lukt alleen maar als je wederzijds vertrouwen hebt in elkaars kunnen."

#### DE PACKYARD, VIJF GROTE VOLAUTOMATISCHE VAATWASSERS IN ÉÉN ROESTVRIJSTALEN COMPARTIMENT

Voordat de unieke PackYard het levenslicht zag, liepen de verschillende productstromen van Mydibel naar één en dezelfde verpakkinglijn. Die moest omwille van de hygiëne grondig gereinigd worden voordat een ander product over de lijn kon

## "In 2018 verwerkte Mydibel meer dan 600.000 ton aardappelen tot afgewerkte producten"

lopen. "Dat werkte vertragend, want bij elke reinigungsactie lag de verpakkinglijn stil en dus moesten we soms ook de productie stilleggen." De PackYard heeft vijf afzonderlijke weegkamers die los van elkaar bevoorraden en op hoge temperatuur gereinigd (gepasteuriseerd) kunnen worden, terwijl het verpakkingproces gewoon doorloopt in de andere kamers.

Carlo Mylle: "We hebben het weleens over vijf vaatwassers in een grote

hygiënische RVS omkasting, maar het is heel veel meer dan dat. Het heeft kistkantel- en weegsystemen etc. Alles in één. Deze oplossing maakt dat we heel flexibel en in lijn met de vraag vanuit de markt kunnen verpakken. Bovendien is het systeem door het ontwerp hygiënischer, ook omdat het door FoodeQ tot in de kleinste details is doorontwikkeld. Zo heeft het bijvoorbeeld afgeronde hoeken, zodat er geen vuil kan achterblijven. FoodeQ is een sparringpartner als het gaat om het bedenken en uitwerken van nieuwe ideeën, maar ook wanneer het aankomt op service. Ze staan altijd voor ons klaar. Ze beschikken over goede technici en qua projectmanagement hebben ze het goed voor elkaar. Twee jaar terug hadden we hier maar liefst zeven projecten tegelijkertijd lopen en ook dat weet FoodeQ in goede banen te leiden."

#### GROEN DENKEN EN DOEN, EEN CIRCULAIRE ECONOMIE IS DE TOEKOMST

"Wij verwerken natuurproducten, dus de natuur gaat ons zeer aan het hart. Zero waste is ons streven. We gebruiken echt alles van de aardappel. Jarenlang gingen de schillen naar boerderijen als veevoer, tegenwoordig wordt het door ons vergist en het biogas wordt omgezet in elektriciteit waardoor we inmiddels bijna volledig in onze eigen energiebehoefte voorzien. Het residu van het vergistingsproces gaat terug naar de boeren die het gebruiken als biologische meststof voor het land en zo voedt het de nieuwe aardappeloogst."

#### WE ZIJN TROUW AAN ONZE IDEALEN EN DUURZAAMHEID IS ER ÉÉN VAN"

We zijn trouw aan idealen en trouw aan leveranciers. Als je zoals FoodeQ

goed presteert, dan zullen wij niet zomaar ineens voor een ander kiezen. Je moet niet voor een dubbeltje op de eerste rang willen zitten en dan toch verwachten dat je het beste van het beste krijgt. FoodeQ levert de topkwaliteit die wij wensen tegen een eerlijke prijs. Ik heb respect voor alles wat ze hier hebben geleverd en bovendien hebben ze technici waarmee wij graag samenwerken. FoodeQ groeit, maar de mensen die erbij komen zijn ook stuk voor stuk kanjers en dat is een groot compliment. Chapeau!" ■



[www.mydibel.be](http://www.mydibel.be)

## PURE PASSION FOR THE POTATO AND FOR TECHNOLOGY

**The Belgian Mydibel was founded in 1988 by Roger Mylle. Up to this point, this consummate entrepreneur had only been a supplier to french fries factories. However, on establishing Mydibel he made his dream of producing a processed potato product himself come true. He started small with one simple production line for fries, but since then the business has taken off dramatically. A little over thirty years later, it has grown to become a company with a workforce of more than 650 employees and one that supplies high quality potato products on a global scale, in dry, fresh and frozen ranges.**

The continued growth of this Moeskroen (Belgium) based company is partly due to always having delivered high quality products right from the start, but also through continuous innovation. "It was quite a bold step taken by my father at the time," explains Managing Director Carlo Mylle. "As a potato trader he owned a well organised small business. However he took the risk and sold everything, putting all his money and energy into Mydibel and we are proud to continue to build on this success story today." Not only Carlo, but also his older brother Bruno and several other family members are active in the family business. "But it goes beyond that, the company is one big family," adds Dany Bossuyt, Project Engineer Mechanical and Processing. "I have

been working here since 1992 and I am not a member of the Mylle family, but it still feels like my company."

**INVESTING IN QUALITY PAYS FOR ITSELF** Mydibel is a prime example of a top-class family business; one that is not directly aimed at making a quick profit, but one in which people dare to invest in the long term. "That's what I call a healthy basis for a good future," claims Carlo Mylle. "We invest in our workers, in business relations and in new technology, all of which help us to stay ahead of the competition. Food safety requirements have been tightened up over the years and this will only continue. We are prepared for this by means of the incorporation of state-of-the-art production lines. The reason we

switched to FoodeQ was to ensure optimally run production lines." It all started 10 years ago with a length grader, but now many other machines types have followed "The first machine we bought from FoodeQ, in 2009, was a length grader. This was a machine which met all our expectations. As a result, we have approached FoodeQ for a number of machines - from span sieve shakers to spiral freezers and the innovative PackYard. In the end, it comes down to the fact that if we have an idea regarding a possible improvement, or a technical problem, our first port of call is always FoodeQ." Dany Bossuyt agrees with Carlo: "As engineers, we like to talk to fellow technicians. The engineers of FoodeQ are excellent listeners and then they translate our wishes into solutions that suit us best."

#### BEING PROUD, PASSIONATE AND BOLD ENOUGH TO BUILD SOMETHING WORTHWHILE

A few years ago, Mydibel was interested in a multi-head scale feed. Following a brainstorm session, the two teams came up with the ingenious PackYard. "FoodeQ understands the art of thinking out-of-the-box and

creating something together with us as a customer. They're always well-prepared and what they deliver always fits like a glove, so you'll never be faced with big surprises during installation," adds Dany with enthusiastic praise. Jaco van der Jagt: "Mydibel dares to be an industry trailblazer. They are trendsetters, as was the case with the PackYard, and that can only be achieved if you have mutual trust in each other's abilities."

#### THE PACKYARD, FIVE LARGE FULLY AUTOMATIC DISHWASHERS IN ONE STAINLESS STEEL COMPARTMENT

Before the unique PackYard saw the light of day, the different product flows ran from Mydibel to one and the same packaging line. For reasons of hygiene, this had to be thoroughly cleansed before another product could be used on the line. "That slowed us down, as the packaging line needed to be shut down during every cleansing operation, which meant we sometimes had to shut down production as well." The PackYard has five separate weighing chambers that can be individually re-stocked and cleaned (pasteurised) at a high temperature, while the packaging process continues in the other chambers. Carlo Mylle: "We sometimes refer to five dishwashers in a large hygienic

stainless steel casing, but it's so much more than that. It has box tilting and weighing systems etc. All in one. This option allows us to be very flexible and pack in line with market demand. In addition, the design of the system makes it more hygienic, not only because it has been enhanced by FoodeQ down to the smallest details. For example, it has rounded corners so that no dirt can be left behind. FoodeQ is a sparring partner when it comes to devising and developing new ideas, but also when it comes to service. They're always there for us. They employ excellent engineers and in terms of project management they continue to excel. Two years ago, we had no less than seven projects on the go here at one and the same time, however FoodeQ proved to have the expertise to manage all these projects simultaneously."

#### THINKING GREEN, BEING GREEN, STAYING GREEN, A CIRCULAR ECONOMY IS OUR FUTURE

"We process natural products, and as such, the environment is very important to us. Zero waste is our goal. We really utilise all elements of the potato. For years, the peel went to farms for animal feed, nowadays we ferment it and convert the biogas into

*In 2018 Mydibel processed more than 600,000 metric tonnes of potatoes into finished products*

electricity, so that we now almost entirely meet our own energy needs. The residue from the fermentation process goes back to the farmers who use it as an organic fertilizer for the land and so it feeds the new potato harvest."

#### WE REMAIN TRUE TO OUR IDEALS AND SUSTAINABILITY IS JUST ONE OF THEM

"We are loyal to ideals and loyal to suppliers. If you perform as well as FoodeQ, then we won't suddenly choose to go to another supplier. However, there is no such thing as a free lunch. FoodeQ delivers the top quality we require and at a fair price. I have a huge respect for the quality of their craftsmanship and furthermore they also have a team of engineers with whom we enjoy working with. FoodeQ continues to grow, and the people who have recently joined the company are all great too and that is a huge compliment. Hats off to FoodeQ!" ■



## SMART BOARD VAN COMCROSS B.V. geeft FoodeQ wereldwijde slagkracht

Toen FoodeQ in 2009 startte, zaten vrijwel alle klanten in Nederland. Dat was goed aan te rijden en voor een kort overleg volstond een conference call. “Nog altijd gaan we graag aan tafel en we bellen nog steeds,” zegt Jaco van der Jagt, “maar tegenwoordig hebben we contacten in alle uithoeken van de wereld en dat vroeg en vraagt om **innovatieve communicatietechnologie.**”

In 2014, toen FoodeQ naar Steenbergen verhuisde, is er geïnvesteerd in een voor dat moment heel vooruitstrevend communicatiesysteem.

### ER GING EEN WERELD VOOR ONS OPEN

Marinus de Bruijn: “We hadden voor de nieuwe vergaderruimte een standaard LCD-scherm begroot, maar John Koch van Comcross b.v. heeft onze blik verbreed en ons overtuigd van de voordelen van een SMART Board. Dat deed hij door tijdens een beurs - waar wij een stand hadden - kosteloos een SMART Board te plaatsen. Dat was een meesterlijke zet. Zo konden wij spelenderwijs ervaren wat voor unieke

meerwaarde dit interactieve systeem biedt en we waren direct verkocht.”

### DE WERELD LIGT AAN ONZE VOETEN

Jaco van der Jagt: “Sindsdien maken we nog steeds kilometers, maar minder dan voorheen. Even een snel overleg kun je zo tussendoor plannen en dat vergroot onze slagkracht enorm. Doordat het SMART Board is voorzien van de vergadersoftware SMART Bridgit hebben onze relaties tijdens meetings ook een toolbar tot hun beschikking. Zo kunnen we over en weer onze schermen delen en door middel van een pen realtime aantekeningen en schetsen maken in elkaars documenten. Op die manier is snel duidelijk wat alle partijen voor ogen hebben. Dit maakt dat

je op afstand efficiënt kunt samenwerken, maar ook intern wordt het volop gebruikt als een groot digitaal whiteboard. Even iets professioneel presenteren, schetsen of prognoses in Excel bekijken en direct aantekeningen maken die we vervolgens als PDF op kunnen slaan en doorsturen. Dit is een tool die we niet meer willen missen.”

### SAMENWERKING COMCROSS B.V. EN FOODEQ

Comcross b.v. heeft in 2014 het nog altijd prima werkende SMART Board



### “Realtime aantekeningen en schetsen maakt”

geleverd en geïnstalleerd. “Ze hebben ook de instructie verzorgd en die ene keer dat we een storing hadden, hebben ze ons perfect geholpen,” zegt Marinus vol lof. “Er is direct tijdelijk een vervangend scherm geplaatst, zodat wij door konden. Die verreгаande vorm van service maakt Comcross b.v. voor ons een fijne partij om mee samen te werken. Het was duurder dan het gebudgetteerde LCD-scherm, maar het was de investering dubbel en dwars waard want we maken er elke dag gebruik van.” John Koch: “Toen FoodeQ verhuisde naar de Zilverhoek mocht ik ze het eerste SMART Board leveren. Bij de verhuizing naar de Warwickstraat is het SMART Board meeverhuisd. Dat is het grote voordeel wanneer je kiest voor topkwaliteit. Daarnaast hebben we nog twee extra Smart Boards mogen leveren. Ik wil het team van FoodeQ feliciteren met het 10-jarig jubileum. Het eerste SMART Board heeft in elk geval al een 5-jarig jubileum gevierd.” ■

## SMART BOARD OF COMCROSS B.V. gives FoodeQ Engineering a global reach

*At the start in 2009, almost all customers of FoodeQ were headed in The Netherlands, so there was no need to drive long distances. A conference call was the time-saving solution at the time to keep in close contact and have a short personal conversation without driving at all. “Times have changed. We still like to meet our customers and have face-to-face contact,” says Jaco van der Jagt, “but we have customers all over the world now and therefore we required a more modern kind of **interactive communication technology.**”*

*In 2014 FoodeQ invested in a - at that moment - very sophisticated communication system and still it is state-of-the-art.*

### A WHOLE NEW WORLD OPENED UP TO US

Marinus de Bruijn: “We planned to move to Steenbergen and for the new meeting room we had budgeted a traditional LCD screen. It was John Koch of Comcross b.v. who widened our scope. He simply installed a SMART Board - for free - at our exhibition stand and that was for us the ideal way to find out what this interactive system had to offer. As soon as we started using it, we saw all the advantages of this system so instead of the planned LCD screen we bought this SMART Board and that has been one of the best investments ever.”

### THE WORLD AT OUR FEET

Jaco van der Jagt: “Of course we still drive around, but we make fewer kilometres than before. It is very efficient to plan a short meeting via the SMART Board. This helps us to act effectively on a global scale, but we also use it for our local clients.”

*The SMART Board has been equipped with the meeting software SMART Bridgit which gives both sides a toolbar. “This way we can share screens and with a pen we can make real-time notices and sketches in one another’s documents. By doing so you can speed up things and make progress very*

*effectively, because you can work together and distance is no longer a limitation and you see straightaway what everyone has in mind.” FoodeQ uses the SMART Board for (inter)national contacts, but also for internal meetings. “It is a big screen that is ideal for a professional presentation and we also use the digital whiteboard functionality. This is a tool that we can’t do without anymore.”*

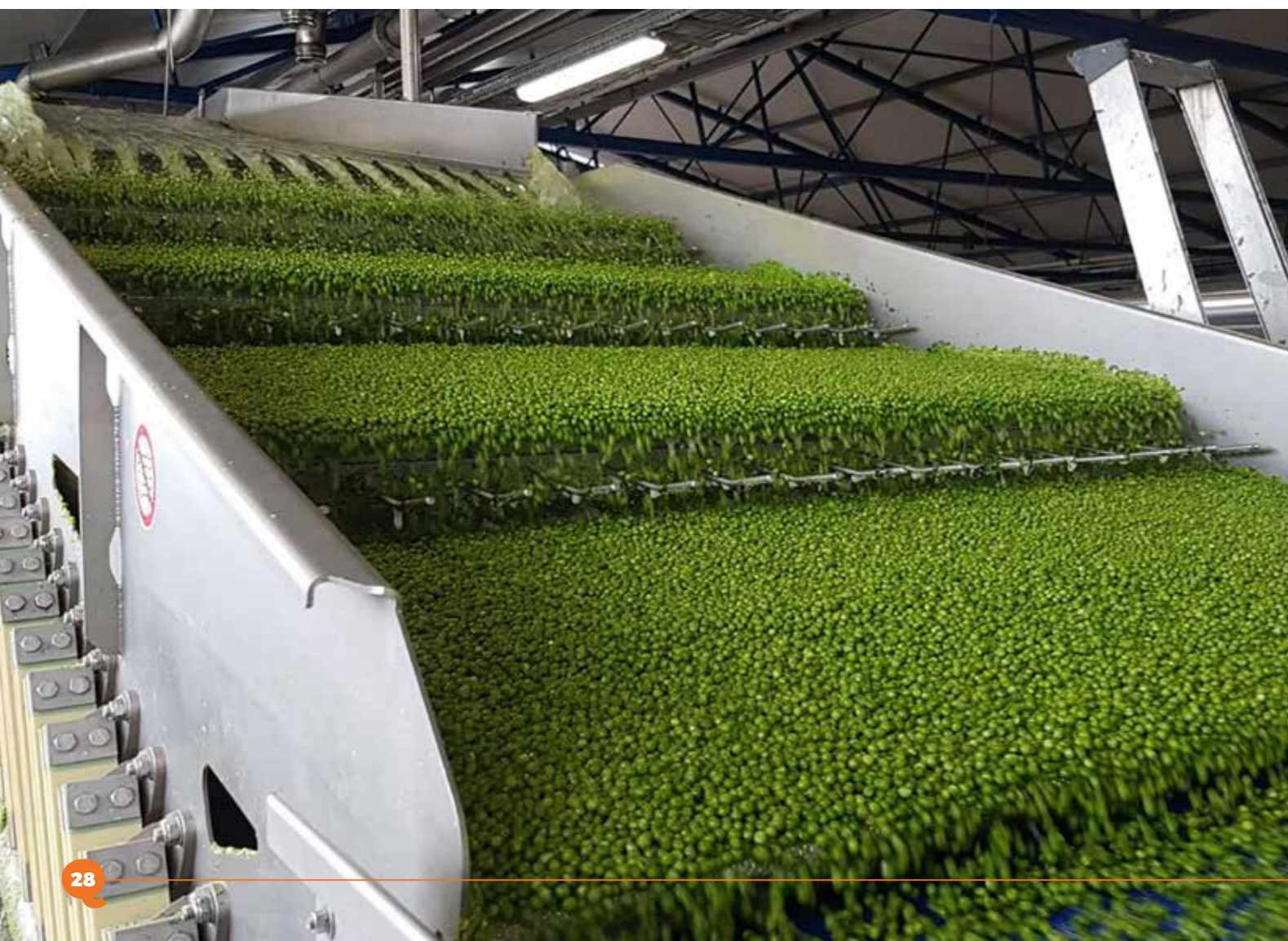
### “Make real-time notices and sketches”

### COMCROSS B.V AND FOODEQ

*The system was installed at FoodeQ in 2014. “Comcross b.v. is not just a supplier, but also a knowledge partner that gave the user instruction and the one time that the system did not function they helped us out with a temporary replacement. That is the kind of service that you can rely on,” says Marinus de Bruyn. “At the time of buying it was serious money, but we make use of the system every day so it has been worth every penny.” John Koch: “We delivered this SMART Board in 2014, as FoodeQ moved from Dinteloord to Steenbergen. The SMART Board is still in a very good condition so it is now the heart of the new meeting room at the Warwickstreet. That is one of the great benefits when you choose for good quality. Besides that FoodeQ also ordered two extra SMART Boards. I congratulate the team of FoodeQ on this jubilee. The first SMART Board celebrated its own 5-year jubilee.” ■*

# EEN WARMER RELATIE? IJSKOUD!

De historie van Maasoever - van de locatie in het Brabantse Waspik - gaat terug tot 1974. Sinds de overname door Christian van Daalen, Leon van Dalen en Hub Zacht in 2008 heeft het bedrijf zich ontwikkeld tot een echte diepvriesspecialist in groente en fruit. Versproducten worden hier direct vanaf het veld verwerkt - **wassen, schillen, blancheren en vriezen** - tot (verpakte) diepvrieseindproducten die over de hele wereld hun weg vinden.



“Vanaf 2010, niet lang nadat we hier het roer overnamen, hebben we geïnvesteerd in nieuwe productielijnen,” vertelt Christian van Daalen. “We hebben ons toen georiënteerd op de markt en zijn via mond-tot-mondreclame bij FoodeQ uitgekomen voor alle mogelijke trillers die op basis van onze specificaties zijn geproduceerd. Door de jaren heen zijn daar diverse metaaldetectiesystemen en allerhande andere installaties en redlers - als gesloten transportsysteem - bijgekomen. Het is prettig schakelen met Marinus de Bruijn die heel goed snapt wat wij willen en dat samen met Jaco van der Jagt en het team van engineers naar voor ons passende technische oplossingen weet te vertalen. Robuust en onderhoudsvriendelijk.”

#### EEN POMPSYSTEEM VOOR BLADGROENTE

In de loop van 2019 krijgt Maasoever ook een speciaal ontwikkeld pompsysteem voor bladgroente. “Drijvende delen verpompen, in dit geval spinazie en boerenkool, is een vak apart maar ook daar hebben we een innovatieve oplossing voor bedacht,” zegt Marinus de Bruijn met gepaste trots. Leon van Dalen: “Wij houden van korte lijnen. In de communicatie dan, want de lijnen die FoodeQ oplevert die worden steeds verder uitgebreid.”

#### FLEXIBILITEIT EN AFSpraak IS AFSpraak

Dat is onze werkwijze en dat verwachten we ook van onze partners “Wij zijn indertijd zoals gezegd via via op het spoor van FoodeQ Engineering gezet en in 2018 hebben ze op voorspraak van ons ook diverse machines ontwikkeld voor een suikermaislijn ten behoeve van een gewaardeerde klant van ons. FoodeQ is een zeer betrouwbare leverancier die topkwaliteit levert. Dat doen ze bij ons al vele jaren en dus durf ik ze ook met een gerust hart te promoten,” besluit Christian van Daalen. “Warm aanbevelen, ijskoud de beste!” ■



[www.maasoever.com](http://www.maasoever.com)

## MAASOEVER COLD STORE & FOODEQ AN ICECOLD RELATIONSHIP!

*The history of Maasoever - the site in Waspik - dates back to 1974. Since the takeover in 2008 by Christian van Daalen, Leon van Dalen and Hub Zacht, the company has become a real freezing specialist for fruit and vegetables. The fresh products - coming directly from the fields - are here in Waspik washed, peeled, blanched and frozen and shipped all around the world as (packed) frozen products.*



*“From 2010 on we are constantly investing in new production lines,” says Christian van Daalen. “In 2010 we have done a survey to select the right engineering partner and since then FoodeQ developed a range of vibratory equipment that exactly fits to our needs. Over the years we expanded our production lines with metal detection systems and all kinds of other food processing equipment and redlers - as a closed transport system - and this has all been engineered and installed by FoodeQ. Marinus de Bruijn is a good sounding board and he, together with Jaco van der Jagt and the team of experienced FoodeQ engineers, is able to translate our wishes and requirements into very useful technical solutions that improve our production processes. FoodeQ stands for reliable, support- and cleaning-friendly machinery.”*

#### A PUMP SYSTEM FOR LEAFY VEGETABLES

*Right now FoodeQ is developing a pump system - by order of Maasoever*

*- for leafy vegetables. Marinus de Bruijn: “The pumping of floating parts, like spinach and kale, requires another set of techniques and I am proud to see that our engineers managed to make a unique solution for this type of vegetables. The system will soon be operational in Waspik.” Leon van Dalen reacts with a smile: “The production lines that FoodeQ provides get longer and more complex over time, but the mutual communication lines are as short as they have always been.”*

#### MEET THE COMMITMENTS MADE, THAT'S THE WAY WE WORK AND WHAT WE EXPECT OF OUR PARTNERS

*Christian van Daalen. “Word of mouth helped us to find FoodeQ in 2010. In 2018 we introduced FoodeQ to one of our valued customers as they were looking for an engineering partner that could help them with custom-made machinery for a sweetcorn production line. FoodeQ has proven to be a reliable and very flexible supplier of high-class products and therefore I dare to promote them to others - even to our best customers - as well. Highly recommended!” ■*

# AARDAPPELVERWERKER PEKA KROEF SCHAKELT AL SINDS 2009 MET FOODEQ

Het oer-Hollandse Peka Kroef is sinds de start in 1970 uitgegroeid tot een wereldspeler van formaat op het gebied van de productie en levering van koelverse aardappelproducten. Een belangrijk deel van de **moderne machinelijnen** is ontwikkeld door FoodeQ Engineering.

“We hebben een breed assortiment aardappelspecialiteiten voor de foodservice-, retail- en consumentenmarkt. Per land gelden vaak andere smaakvoorkeuren en dat vraagt dus om veel verschillende bewerkingen en een flexibele inzetbaarheid van onze productielijnen. Eigenlijk maken we hier alles, behalve friet en chips,” zegt Frans Habraken.

## EEN TROUWE RELATIE VAN HET EERSTE UUR

Frans Habraken is Manager Technische Dienst en Projecten. Hij had zijn sporen al ruimschoots verdiend bij Friesland Campina toen hij in 2004 de overstap maakte naar Peka Kroef. “Ik kende Marinus de Bruin al voordat ik hier aan de slag ging en toen hij aangaf zijn eigen bedrijf te beginnen, ben ik direct met hem in gesprek gegaan. Ik weet het niet zeker, maar ik kan me zomaar voorstellen dat wij zijn oudste klant zijn.”

**AANTAL DOSEERTRILLERS, EEN  
BLANCHEERLIJN EN EEN KOELTUNNEL**  
Schillen, snijden, wassen, voorkoken, koelen etc. De aardappeltjes ondergaan

vele bewerkingen voordat ze verpakt worden en gereed zijn voor transport. De engineers van FoodeQ ontwikkelden door de jaren heen diverse trillers en specialistisch food processing equipment, exact conform de eisen en wensen van Peka Kroef. “Sinds 2007 sparren we tot grote tevredenheid met FoodeQ Engineering. We hebben hier altijd wel optimalisatieprojecten en regelmatig ook nieuwbouwprojecten lopen. We willen namelijk wel graag de grootste aardappelspecialist zijn, maar niet noodzakelijk de grootste werkgever. Als je de capaciteit dus verder wilt vergroten, dan moet je consequent steeds meer automatiseren en de processen stroomlijnen.”

## PEKA KROEF IS FSCC 22000 GECERTIFICEERD

Vanwege de strenge voedselveiligheidseisen moet alle apparatuur eenvoudig te reinigen zijn. “FoodeQ gebruikt enkel de meest hoogwaardige materialen en alles wordt ontwikkeld met oog voor maximale hygiëne. Marinus de Bruin en Jaco van der Jagt hebben een goed team om zich heen van engineers die ideeën snel kunnen

omzetten naar werkende prototypes. Stuk voor stuk professionals met de juiste klantfocus.”

## WAAROM WEL POMMES PARISIENNES EN GEEN PATAT?

“Friet doen we niet omdat we daar één van de velen zijn en slechts een marginale rol van betekenis zouden spelen, terwijl we in ons segment marktleider zijn. Wij willen uitblinken en topkwaliteit leveren, wat dat betreft passen Peka Kroef en FoodeQ goed bij elkaar. En zolang zij goed blijven presteren, is er geen enkele aanleiding om te switchen en zijn wij leverancierstrouw. Ik zie FoodeQ ook niet zozeer als leverancier, maar veel meer als een sparringpartner die samen met ons optrekt.” ■



[www.pekakroef.com](http://www.pekakroef.com)



## PEKA KROEF - EUROPE'S PIONEER IN CONVENIENT POTATOES IS TEAMING WITH FOODEQ SINCE 2009

*Since the start of Peka Kroef in 1970 this typically Dutch family business has become a global player that produces a great variety of outstanding fresh, chilled potato products. An important part of the modern food processing equipment has been developed by FoodeQ Engineering.*

*“We offer a wide range of potato products for foodservice companies, retail and the consumer market all around the world. Most countries have their own taste preferences, therefore our production lines have to be flexibly deployable because for every product we have several different treatments. At Peka Kroef we make all types of potato products, with the exception of chips and crisps,” says Frans Habraken.*

## A GOOD PARTNERSHIP FROM THE VERY BEGINNING

*Frans Habraken is Manager Technical Service and Projects. He had a proven track record at a reputable dairy company as he switched to Peka Kroef in 2004. “I knew Marinus de Bruin from my time at Friesland Campina. As soon as I heard that he had plans to start his own engineering company I invited him to come over for a cup of coffee. I am pretty sure that Peka Kroef is the oldest client of FoodeQ.”*

## SEVERAL DOSING SHAKERS, A BLANCHING LINE AND A TUNNEL FREEZER

*Peeling, cutting, washing, blanching, cooling etc. All potatoes are handled with great care and get their own specific treatment before they are packed and ready for transport. The engineers of FoodeQ developed various shakers and specialist food processing equipment, exactly according to the requirements and wishes of Peka Kroef. “We have been teaming with FoodeQ Engineering since 2007. They do a good job and help us to optimise our systems and we use their expertise for every new-build project. We are innovating constantly, because we do like to be the biggest potato specialist but not necessarily the biggest employer. Consistently automating and streamlining the processes helps us to increase the capacity of our production lines.”*

**PEKA KROEF IS FSCC 22000 CERTIFIED**  
*The equipment is maintenance-friendly*

*and compliant with the high hygiene requirements that are applicable in the food sector. “FoodeQ only makes use of high-end materials and everything is being developed with easy cleaning and maximum hygiene in mind. Marinus de Bruin and Jaco van der Jagt have formed a good team of engineers that are able to effectively turn ideas into working prototypes. Real professionals with a clear customer focus.”*

## WHY DO YOU PRODUCE POMMES PARISIENNES AND NO FRENCH FRIES?

*“Chips is another segment. We would be one of the many and it is difficult to be a differentiator so our role would be of no importance. We always strive to be the market leader and be the best in what we do and deliver the best quality. That is what FoodeQ and Peka Kroef have in common. As long as FoodeQ performs as they have been doing so far there is no need for me to look for another engineering partner.” ■*



# SMITS RVS EEN IJZERSTERK PARTNERSHIP

Smits RVS in Sint-Maartensdijk is vanaf het prille begin van FoodeQ een belangrijke constructiepartner. "Wij produceren werkstukken in RVS voor een keur aan klanten," zegt Bram Smits. "Soms betreft het een enkele trap voor een particulier, maar meestal gaat het om hoogwaardige machineonderdelen, bordessen en leuninggen voor gerenommeerde engineeringbedrijven zoals FoodeQ."

Bram heeft door de jaren heen de omvang en complexiteit van de opdrachten vanuit FoodeQ zien groeien. "Ik denk ook niet dat er een limiet op zit, al moet dat wat we hier bouwen natuurlijk nog wel over de weg vervoerd kunnen worden naar de eindklant. Maar dat kan natuurlijk ook in compartimenten die dan bij de klant samengebouwd worden. Twee jaar terug hebben we hier de schroefblancheur voor Peka Kroef gebouwd. Dat apparaat had een gewicht van een paar ton en was iets van 8 meter lang bij 3 meter breed en 3 meter hoog. Dat is serieus werk, maar het kan dus nog groter, want de bandstomer voor Duynie was nog een stuk hoger en breder en had een lengte van maar liefst 12 meter."

Vrijwel elke triller - of willekeurig welk stuk food equipment - wordt uitgevoerd in RVS, omdat dit ideaal is qua onderhoud en dat is belangrijk in het kader van de voedselveiligheid. "Wij bouwen volgens tekening en

"De blancheur voor Peka Kroef was groot, maar de recente bandstomer voor Duynie was nog zwaarder, breder en hoger en had een lengte van maar liefst 12 meter"

specificaties die FoodeQ ons opgeeft. Je merkt dat ze verstand hebben van de voedingssector en dat het echte technuten in hart en nieren zijn. Dat is prettig communiceren, want dan kun je het project op voorhand goed doorspreken en loopt het daarna vrijwel altijd soepel. FoodeQ besteedt veel werk aan ons uit, maar uitbesteden is wellicht niet het juiste woord want eigenlijk komt het erop neer dat ze ons een deel van het werk laten doen terwijl ze zelf de regie houden."



## EEN GROTE WERKPLAATS EN EIGEN VAKMENSEN

Bram Smits begon in 2005 met Smits Services en hield zich toen vooral bezig met machinebouw en constructiewerk. "Ik deed alles zelf en pakte alles aan. In 2007 detacheerde ik mezelf bij Tummers en daar leerde ik Jaco en Marinus kennen. Ik ben me gaan toeleggen op RVS en toen FoodeQ in 2009 startte, stond ik in de startblokken en sindsdien weten we elkaar veel en vaak te vinden."

## EEN EIGEN GROTE WERKPLAATS, DUS EINDE OEFENING?

Jaco van der Jagt: "Ze leveren vakwerk, hebben de capaciteit en een perfect uitgeruste werkplaats waar we de mooiste en grootste dingen kunnen maken. Al hebben wij bij FoodeQ nu ook een grote werkplaats, dat zal niet betekenen dat we Bram gaan overslaan. Hij heeft goede vakmensen om zich heen verzameld en levert de kwaliteit die wij wensen. Bovendien zitten ze lekker dichtbij, op 20 kilometer afstand, en dat maakt dat je makkelijk even

"Wij zijn sterk in roestvaststaal, wij bouwen, maar FoodeQ houdt de regie"

langsrijdt om de voortgang van een project te bespreken en met eigen ogen te bekijken en er zelf aan mee kunt werken. Zo weet je zeker dat alles exact wordt gebouwd zoals wij het hebben bedacht. We kunnen straks gewoon nog meer maken, omdat we voortaan de beschikking hebben over twee grote werkplaatsen." ■



www.smitsrvs.nl

## SMITS RVS A SOLID PARTNERSHIP



Smits RVS in Sint-Maartensdijk has been a major construction partner of FoodeQ from the very beginning. "We produce stainless steel workpieces for a variety of customers," says Bram Smits. "Sometimes it concerns a single staircase for private individuals, but it usually concerns high-grade machine parts, platforms and bannisters for renowned engineering firms such as FoodeQ."

Over the years, Bram has seen the scope and complexity of FoodeQ orders grow. "I don't think there's a limit, although what we construct here still has to be transported to the end customer by road. But this can of course be done in sections that are then put together at the customer. Two years ago we constructed the blanching machine for Peka Kroef here. This unit had a weight of a few tonnes and was just over 8 metres long, 3 metres wide and 3 metres high. This is serious, but things can get even bigger, as the belt cooker for Duynie was a lot higher and wider and had a length of no less than 12 metres."

Almost every shaker or random piece of food equipment is built in stainless steel, because this is ideal maintenance-wise and this is important as part of food safety. "We construct according to the drawings and specifications provided by FoodeQ. You notice they know a lot about the food industry and that they are genuine technicians. It's nice to communicate with them, as you can then discuss the project in advance and things almost always run smoothly after this. FoodeQ outsources a lot of work to us. But perhaps 'outsourcing' isn't the right word as it comes down to them letting us do part of the work while they keep control." ■

"The blanching machine for Peka Kroef was big, but the recent belt cooker for Duynie was even heavier, wider and higher and had a length of no less than 12 metres"

## A LARGE WORKSHOP AND OWN CRAFTSMEN

Bram Smits started Smits Services in 2005 when he mainly focused on machine building and construction work. "I did everything myself and took on any job. In 2007 I seconded myself with Tummers where I got to know Jaco and Marinus. I then started concentrating on stainless steel and when FoodeQ started up in 2009, I was in the starting blocks and we have managed to find each other often since then."

"We are good at stainless steel, but FoodeQ keeps control"

## YOUR OWN LARGE WORKSHOP, SO END OF MISSION?

Jaco van der Jagt: "They provide craftsmanship, have the capacity and a perfectly equipped workshop where we can make the best and largest things. Although we at FoodeQ now also have a large workshop, this doesn't mean that we will be skipping Bram. He has surrounded himself by good craftsmen and provides the quality we desire. In addition, they are nearby - just 20 kilometres away - and this makes it easy to drop in to discuss a project, see it with our own eyes and help work on it. This way you can be sure that everything is constructed exactly as we conceived it. We can also simply make more, because we now have disposal of two large workshops." ■

# OPTISCH UITSORTEREN ZORGT VOOR EEN SCHONE(RE) VOEDSELKETEN

Slakken in een zak sla of steentjes tussen de doperwtjes zijn onwenselijk en tegenwoordig ook goed te voorkomen. De **sensorgebaseerde optische sorteeraapparaat van TOMRA** is feilloos in staat elke gedefinieerde vorm van verontreiniging te herkennen én te verwijderen zodat dit niet in de voedselketen belandt.

Jan van de Wolfshaar is de Nederlandse agent voor de 'optical food sorting machines' van het beursgenoteerde Noorse TOMRA dat actief is op meerdere fronten. "In onze sector is TOMRA een begrip," verklaart Jan, "maar de gewone consument kent het merk meestal niet, terwijl vrijwel elke statiegeldflessenmachine van TOMRA is. Ook dat is namelijk optisch herkennen. In de voedselindustrie is TOMRA Food de absolute wereldmarktleider en daar waar FoodeQ onderdelen van de productielijn levert, hebben ze dus vaak te maken met onze apparatuur. Dat alles moet naadloos op elkaar aansluiten en dus werken we regelmatig samen."

## TOMRA EN FOODEQ WETEN ELKAAR AL TIEN JAAR BLINDELINGS TE VINDEN

"Toen Marinus (de Bruijn Red.) nog maar net voor zichzelf begonnen was, speelde ik hem meerdere keren de bal toe. Dit omdat hij technisch, creatief en actief is en met het trillerassortiment perfect aansluit én aansluit op onze productrange. We trekken nog steeds

regelmatig samen op, maar inmiddels merk je dat FoodeQ zijn eigen plek veroverd heeft en door de markt zelf gevonden wordt dus tegenwoordig zijn het soepele een-tweetjes."

Voedselveiligheid vereist dat producten zonder verontreiniging verpakt de keten in gaan. Daar voorziet de apparatuur van TOMRA in. "Maar het gaat allang niet meer alleen om steentjes en slakken, het oog wil ook wat en als men dat wil dan sorteren wij de kromme worteltjes en de te korte frietjes - of frietjes met een vlekje - uit."

## DE VRAAG VERANDERT ÉN GROEIT NOG STEEDS

Er wordt vandaag de dag ook meer en meer gesorteerd op vorm en grootte en kleur - lees mooi - en er moet bijgeschakeld worden omdat er telkens weer nieuwe uitdagingen komen. "Klimaatverandering maakt dat andere insecten en onkruid hier plots goed gedijen en dat moet dan weer gescheiden worden van het product. Aangescherpte milieueisen maken dat er minder gewassen bespoten worden. Dat is een gezonde ontwikkeling, maar

"Bekende producenten van friet, groenten, fruit etc. en alle supermarktketens hebben allemaal zo hun eigen eisen en wensen"

zorgt ook dat er weer meer nachtschade is en dat beestjes hun kans schoon zien en die selecteren wij dan op de band weer uit. TOMRA's sorteeroplossingen verhogen de verwerkingscapaciteit en beschikbaarheid van voedingsbedrijven, ze dragen bij aan een verhoging van de winst, de voedselkwaliteit en de voedselveiligheid en dat is wat FoodeQ ook doet. Daarom passen we zo goed bij elkaar." ■

 **TOMRA** | FOOD

[www.tomra.com/food](http://www.tomra.com/food)

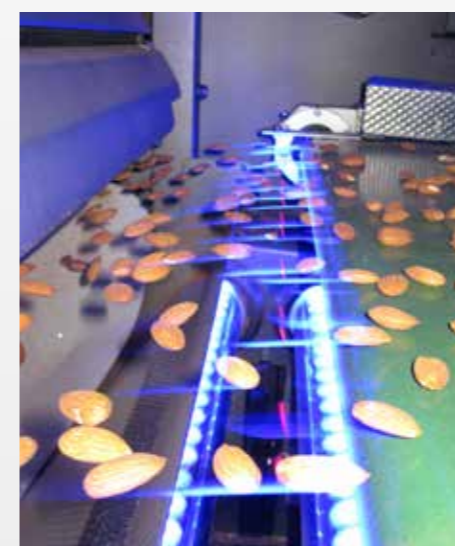


## OPTICAL SORTING ENSURES A CLEAN(ER) FOOD CHAIN

*Snails amidst the lettuce or pebbles between the peas are undesirable and can easily be prevented these days. The sensor-based optical sorting equipment by TOMRA is 100% accurate and capable of recognising and removing every defined form of contamination so that it does not end up in the food chain.*

Jan van de Wolfshaar is the Dutch agent for the optical food sorting machines made by the listed Norwegian TOMRA which is active on several fronts. "TOMRA is a staple in our sector," says Jan, "but the average consumer usually won't know the brand, even though practically every bottle deposit machine is TOMRA. This too, involves optical recognition. TOMRA

*"Well-known products such as French fries, vegetables, fruit etc. and all the supermarket chains all have their own needs and requirements"*



*is the absolute market leader in the food industry and wherever FoodeQ supplies the parts for the production line, they are often working with our equipment. The parts and machines must all seamlessly connect and that is why we collaborate often."*

## TOMRA AND FOODEQ - TEN YEARS OF SEAMLESS COLLABORATION

*When Marinus de Bruijn was just starting out, I approached him on several occasions. This is because he is technical, creative and active and the vibratory assortment perfectly matched our product range. We still meet regularly, but by now*

*you see that FoodeQ has captured its own position on the market and the market always seems to find its way to them."*

Food safety requires that products enter the chain without contamination. TOMRA provides the equipment for this. "But by now, it is so much more than snails and pebbles, to please the eye; we can sort out slightly crooked carrots, shorter fries, fries with brown spots and so on."

## DEMAND IS CHANGING AND STILL GROWING

*These days, an ever-increasing amount of sorting is carried out on the basis of form or colour (appearance) and adjustments are constantly implemented to address new challenges. "Climate change has resulted in a flourishing of other kinds of insects and weeds which all must be sorted from the product. Tightened environmental restrictions means that fewer crops are being sprayed. This is a healthy development, but it also comes with more nightshade and bugs seizing the opportunity and all of these must be sorted out. TOMRA's sorting solutions increase the processing capacity and availability of food companies, they contribute to higher profits, higher food quality and a higher level of food safety just like FoodeQ does. That's why we're such a good match." ■*

# ACCOUNTANTS- KANTOOR GOORDEN & HUYSMANS

“FoodeQ groeit en wij groeien mee met dienstverlening die naadloos past bij elke groeifase.”

Vanaf de start van FoodeQ in 2009 is Accountantskantoor Goorden & Huysmans proactief betrokken als financieel adviseur. “Wij hebben alles van heel nabij meegemaakt en begeleid,” vertelt Mark Huysmans. “Ambitieuze ondernemers helpen groeien, geeft een hoop voldoening en toen Marinus startte als ZZP'er was me direct al duidelijk dat dit het stadium van een eenmanszaak snel zou ontgroeien.”



**ONDERSTEUNING OP ALLE FRONTEN**  
Het Moerdijkse accountantskantoor hielp Marinus de Bruijn indertijd bij het schrijven van het ondernemingsplan en bij het opzetten van de financiële

administratie. “Wij hebben de overgang van een eenmanszaak naar een BV begeleid, de loonadministratie georganiseerd op het moment dat er personeel bijkwam en alles geregeld

“Als je zorgeloos wil ondernemen, moet je kunnen vertrouwen op een financieel adviseur die niet tegenover je zit, maar die samen met je optrekt”



rondom de participatie van Jaco van der Jagt toen die mede-eigenaar werd. De verhuizing van de dijk in Dinteloord naar Steenbergen hebben we onderbouwd en we hebben de inrichting van Ridder voor de projectadministratie en de koppeling ervan met de financiële administratie verzorgd.

**AL 10 JAAR EEN HECHTE RELATIE**

We trekken al tien jaar samen op en ik heb groot respect voor het ondernemerschap en wil namens ons

hele team het jubilerende team van FoodeQ Engineering feliciteren.”

Marinus de Bruijn over de al jarenlange samenwerking: “Ze pushen niks, ze zijn er als wij ze nodig hebben en snappen welke kant wij op willen. Tegelijk zijn ze ook eigenwijs en brengen advies uit wanneer ze denken dat dit ons vooruit kan helpen en dat is wat wij van een sparringpartner verwachten. Omdat we steeds meer over de grens doen, helpen ze ons ook op fiscaal vlak als

het gaat om internationale handel en natuurlijk hebben ze ons bijgestaan bij de investeringsplannen voor het nieuwe pand.

Wij willen zorgeloos ondernemen en dan wil je dat al dit soort zaken gewoon top geregeld is en dat begrijpen ze bij Goorden & Huysmans als geen ander.” ■

[www.ghaccountants.nl](http://www.ghaccountants.nl)

## GOORDEN & HUYSMANS ACCOUNTANCY

“FoodeQ continues to grow as do we, offering services that fit seamlessly into every stage of growth.”

Since the launch of FoodeQ in 2009, Goorden & Huysmans have been proactively involved as a financial advisor.

“We have monitored all progress at close quarters and have counselled at every stage,” Mark Huysmans explains. “Helping ambitious entrepreneurs grow, grants a huge amount of satisfaction and when Marinus started up his business it became immediately clear to me that this would quickly outgrow the stage of sole proprietorship.”

**A RELIABLE PARTNER FOR ALL ACCOUNTANCY AND ORGANISATIONAL MATTERS**  
Initially, the Moerdijk based accounting

firm helped Marinus de Bruijn create a business plan and assisted in setting up the financial administration. “We supervised the transition from a sole proprietorship to a private limited company, organized the payroll administration when staff joined the company and ensured a smooth transition when Jaco van der Jagt became a co-owner. We supported the move of the dike in Dinteloord to Steenbergen and helped with the implementation of Ridder as the leading project administration tool and its connection with the financial administration.

**A STRONG BOND FOR 10 YEARS ALREADY**  
We have been working together for ten years now and I have the greatest respect for their entrepreneurship and would like to congratulate the FoodeQ Engineering team on their 10 year anniversary on behalf of our entire team.”

Marinus de Bruijn's view about their long working relationship: “They are not at all pushy but are there when we need them and they always understand which direction we wish to take. However they also have their own clear views on business

“If your aim is to undertake a carefree enterprise, you need to be able to rely on a financial advisor, not someone who is just sitting across the desk, but someone who will always have your back”

matters and freely provide advice when they think this can help us move forward. This is what we expect from a sparring partner. As we increasingly engage in business abroad, they also help us in the area of international trade and, of course, they have assisted us with the investment plans for the new premises. We want our business dealings to be hassle free and top-notch, and at Goorden & Huysmans they understand this like no other.” ■



# KERAMISCH GEPARELD RVS IS SUPERIEUR VAN KWALITEIT

Buijs Project B.V. is al decennialang een begrip in de regio. Het straalbedrijf uit Hoogerheide is gespecialiseerd in het **hoogwaardig stralen en spuiten van materialen** die toegepast worden in veeleisende industrieën. Veel van de producten die FoodeQ bouwt, worden hier vakkundig behandeld.

“De voedingssector stelt heel hoge eisen aan hygiëne en daarom wordt RVS bij ons niet met glas, maar keramisch gestraald. Keramisch parelstraalwerk zorgt voor een constante oppervlakteruwheid en als dit dus met voeding in aanraking komt dan is er minder kans op bacteriële besmetting,” legt Martijn Buijs uit.

## VOORDELEN VAN KERAMISCH PARELEN T.O.V. GLASPARELEN

Bij traditioneel glasparelen wordt door de hoge ‘breakdown rate’ vaak met een hoog percentage gebroken parels gestraald, waardoor een relatief hoge ruwheid van wel 3,5 micron wordt bereikt. “Glasgeparelde oppervlakten kennen dan ook een hogere mate

van vuilaanhechting en zijn slechter te reinigen en er kan zelfs in een mild atmosferisch milieu corrosie ontstaan. Keramisch parelen heeft deze nadelen niet. De breakdown rate ligt een factor 50 lager en doordat er dus met zuiver ronde parels wordt gewerkt, hebben de behandelde RVS producten een uniforme satijnfinish met een lage ruwheid van minder dan 1,5 micron. Ideaal dus voor de voedingsmiddelenindustrie.”

## MEERDERE STRAAL- EN SPUITCABINES VOOR VERSCHILLENDE MATERIALEN

“We hebben een brede klantenkring en elk type materiaal en iedere sector vereist een eigen behandelmethode.” Buijs Project beschikt over meerdere

“Keramisch stralen vermindert de inslag ten opzichte van het stralen met glasparel, zo verhoog je de corrosiewerendheid, verhardt en verdicht je het oppervlak en creëer je een egaal uiterlijk”



straalcabines en kan de gestraalde producten desgewenst ook spuiten en of coaten. “Met een natlaksysteem conserveren we materialen passend bij de omstandigheden zodat het bestand is tegen zeewater, zuren of olie etc. We stralen hier ook auto-onderdelen, houten meubels en antieke verwarmingsradiatoren voor particulieren, maar dagelijks krijgen we ook te reviseren onderdelen binnen van Wärtsilä. Zuigers, kleppen en cilinderdeksels van immense scheepsmotoren die door ons gestraald en geconserveerd worden en dan weer aan de hoogste eisen voldoen en jaren mee kunnen.”

## DE GROOTSTE STRAALCABINE VOOR KERAMISCH PARELEN IS 16 METER LANG, 6 METER BREED EN 4 METER HOOG

“De kap voor de bandstomer die we een paar maanden terug van FoodeQ binnen kregen, paste er qua hoogte maar net in. We hebben hier mensen rondlopen met jarenlange ervaring, zelfs mensen met meer dan 30 jaar ervaring, maar dit soort grote onderdelen zijn voor ons ook wel heel bijzonder, dat zijn wel de echte pareltjes qua werk.”

## FOODEQ KAN PROJECTEN GOED MANAGEN EN DAT IS PRETTIG VOOR ONZE PRODUCTIEPLANNING

“FoodeQ is een belangrijke opdrachtgever, maar ook een fijne klant om mee samen te werken omdat ze goed kunnen plannen. Vandaag bellen, morgen klaar? Dat kan, die flexibiliteit hebben we, maar het is prettiger schakelen met klanten zoals FoodeQ die gewoon goed in staat zijn om hun projecten te managen zodat wij daar rekening mee kunnen houden in onze productie.” Marinus reageert: “Wij werken graag met Buijs, omdat ze altijd hun afspraken nakomen én natuurlijk omdat ze absolute topkwaliteit leveren.”

[www.buijsproject.nl](http://www.buijsproject.nl)

## CERAMIC BEAD BLASTED STAINLESS STEEL IS SUPERIOR IN QUALITY

*Buijs Project B.V. has been a household name in the region for decades. The blasting company from Hoogerheide is specialised in high-quality blasting and spraying of materials that are applied in highly-demanding industries. Many of the products that FoodeQ builds are professionally treated here.*

*“The food sector places high demands when it comes to hygiene and that is why we blast stainless steel not with glass, but with ceramic beads. Ceramic bead blasting ensures a consistent surface roughness and when this comes into contact with food there is less chance of bacterial contamination,” explains Martijn Buijs.*

### ADVANTAGES OF CERAMIC BEADS VERSUS GLASS BEADS

*With traditional glass beads, due to the high ‘breakdown rate’, blasting often occurs with a high percentage of broken beads, which results in achieving a relatively high roughness of 3.5 micron. “Glass bead surfaces also have a higher degree of dirt adhesion and are more difficult to clean and even in a mild atmospheric environment, corrosion can occur. Ceramic beads have none of these drawbacks. The breakdown rate is lower by a factor of 50 and because we work with purely round beads, the treated stainless steel products have a uniform satin gloss finish with a low roughness of less than 1.5 micron. This is ideal for the food industry.”*

### SEVERAL BLASTING AND SPRAYING CABINETS FOR VARIOUS MATERIALS

*We have a broad client base and every type of material and every sector requires a separate treatment method.” Buijs Project has several blasting cabinets and can also spray*

*“Ceramic blasting reduces the impact of the blasting when compared to blasting with glass beads, and this raises the corrosion-resistance, hardens and makes the surface denser which enables you to create a smoother exterior”*

*or coat blasted products if desired. “With a wet paint system, we are able to conserve materials that are suitable for the circumstances so that they are resistant to sea water, acids, oils etc. Here, we also blast auto parts, wooden furniture and antique heating radiators for private individuals, but we also receive parts to be overhauled from Wärtsilä every day. Pistons, valves and cylinder covers from immense marine engines that need to be blasted and conserved by us must fulfil the highest standards so that they can last for years to come.”*

### THE BIGGEST BLASTING CABINET FOR CERAMIC BEADS IS 16 METRES LONG, 6 METRES WIDE AND 4 METRES HIGH

*“The cap for the belt cooker which we received from FoodeQ some months ago was this high, to just fit in the cabinet. We have people here with years of experience, and some of them with more than 30 years of service, but these kinds of large parts are unique even for us, so these kinds of tasks are really rare opportunities.”*

### FOODEQ CAN REALLY MANAGE PROJECTS WELL AND THAT HELPS OUR PRODUCTION PLANNING

*“FoodeQ is an important client, but also a great client to work with because their planning is always thoroughly organised. Call today, finished tomorrow? It’s possible, we offer that kind of flexibility, but it is better to work with clients like FoodeQ who can manage their projects while taking our production into account.” Marinus responds: “We enjoy working with Buijs, because they always keep their word and deliver absolute top quality.”*

# VOLG ONS OP SOCIAL MEDIA

Blijf op de de hoogte van onze ontwikkelingen.

**FoodeQ Engineering B.V.**  
651 followers  
4mo

For the fresh market FoodeQ developed a system that first steams (blanches) the products very hygienic and then cools it. By blanching the product the food is precooked and disinfected by the saturated steam. Because of the seam' ...see more



**FoodeQ Engineering B.V.**  
649 followers  
1mo


We have finally received the key to our new offices! Thank you **Bouwbedrijf Vrolijk BV!**

...see more



**FoodeQ Engineering B.V.**  
649 followers  
3mo

We're always pushing our limits, so that you get the maximum benefit from the machines we develop for you, both now and in the future. Whether it's just one machine, or perhaps an entire distribution line for multihead weighers w ...see more



**FoodeQ Engineering B.V.**  
649 followers  
1d

Our new workshop is fully equipped for all occasions, we can now load and unload inside the hall. This particular vibratory conveyor is now on its way to Germany.

<https://lnkd.in/dX2w27a>



**FoodeQ Engineering B.V.**  
649 followers  
3mo

FoodeQ can equip flat belt conveyors with lateral guides of various types; these can also be simple retractable lateral guides for ease of cleaning. The flat belt conveyor can optionally be equipped with a quick release/tensioning system to enable quick and easy cleaning inside the belt loop.

<https://lnkd.in/ds8cCZa>



# FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA

*Stay informed of our developments.*



# ECOTAX FILTERTECHNIEK FELICITEERT HET 10-JARIGE FOODEQ ENGINEERING

Het in het Brabantse Willemstad gevestigde Ecotax Filtertechniek viert in 2019 net als FoodeQ een jubileum. "Wij vieren dit jaar ons 25-jarig bestaan," vertelt Henk Moerland. "We hebben sinds de start van FoodeQ een heel nauwe en uiterst plezierige samenwerking."



Ecotax Filtertechniek ontwikkelde in de beginjaren een unieke filter waarmee frituurolie exponentieel langer gebruikt kan worden. "Dit frituuroliefilter werd aanvankelijk geproduceerd in Zwitserland, maar door de hoge productiekosten en wisselende koers van de Zwitserse Frank was het op een gegeven moment niet meer echt rendabel om het daar te laten produceren. Toen kwam FoodeQ in beeld."

## SAMEN KOM JE TOT NIEUWE INZICHTEN

Kort na de oprichting van FoodeQ in 2009 ging Henk Moerland aan tafel met Marinus de Bruijn en samen ontwikkelden ze de filters verder door, waardoor deze beduidend eenvoudiger en efficiënter geproduceerd kon worden. "En dat terwijl we hier in Nederland te maken hebben met hogere loonkosten dan in Oost-Europese lagelonenlanden." Henk Moerland roemt het constructief out-of-the box meedenken, de service en het vakmanschap van de medewerkers van FoodeQ.

## DE FRITUUROLIE BLIJFT SCHONER EN KAN DUS VEEL LANGER MEE EN DAT IS PURE WINST

"De hete frituuroliefilters zijn gebaseerd op een bandfiltersysteem wat zeer geschikt is om fijne delen 'kruim' uit de olie te filteren. Het filtert met een lage druk, waardoor de filterkoek die op de band gevormd wordt als fijnfilter gaat werken. Doordat de olie op deze manier erg schoon blijft, kan de olie veel langer mee. Er zijn klanten die van een interval van 7 tot 8 uur, naar maar liefst 2 maanden gaan. Dit komt onder andere doordat er door 'uitsleep van olie' - door het product wat gebakken wordt - constant verse olie aan de baden wordt toegevoegd. Vaak halen grovere filters wel de grote delen weg, maar gebleken is dat juist de fijnere verontreiniging ervoor zorgt dat de kwaliteit van de olie achteruitgaat en verzuurt en daar maken wij dus het verschil." Het Ecotax filter wordt meestal als 'bypass' aan het frituurbad geplaatst, terwijl de overige grove filters gewoon hun werk blijven doen. "Veel klanten ervaren dat de langere standtijden ook zorgen voor een constantere

kwaliteit van de olie. Het bakken met nieuwe frituurolie, of olie die door de verontreiniging aan het einde van haar standtijd is, geeft vaak grote verschillen in kleur én smaak. De constantere kwaliteit en minder stilstand van de productielijnen zijn, naast minder afval, de belangrijkste redenen om ons filter aan te schaffen."

## HOLLANDS GLORIE

Het hete frituuroliefilter wordt wereldwijd verkocht, waarvan het merendeel via Nederlandse machinebouwers. Intussen wordt dit op-en-top Nederlandse product in tenminste 23 landen gebruikt. "De Nederlandse machinebouwers worden geroemd om hun baklijnen en ze staan bekend als de allerbeste op dit vakgebied." Ecotax Filtertechniek heeft de nieuwe standaard gezet. "Wij zijn bijzonder trots dat dit filter - wat nu geproduceerd wordt door FoodeQ - een essentieel onderdeel is van deze innovatieve baklijnen." Moerland ziet met genoegen toe hoe FoodeQ doorgroeit en recentelijk de prachtige nieuwbouw heeft betrokken.

"Marinus en Jaco zijn echte vakmensen en dat geldt voor het hele team dat ze hebben opgebouwd. Mannen met visie en lef. Wij zijn een klant vanaf het allereerste uur en hopen nog jaren gebruik te mogen maken van hun diensten!" ■

**Ecotax**  
FILTERTECHNIEK

[www.ecotaxfiltertechniek.nl](http://www.ecotaxfiltertechniek.nl)

## ECOTAX FILTERTECHNIEK CONGRATULATES FOODEQ ON THEIR 10TH ANNIVERSARY

*Along with FoodeQ, Ecotax Filtertechniek, based in Willemstad in the province of Brabant, is also celebrating an important anniversary in 2019. "This year we are celebrating our 25th anniversary," Henk Moerland explains. "We have enjoyed a very close and cordial association with FoodeQ since their launch ten years ago."*

*In the early years Ecotax Filtertechniek developed a unique filter which allowed deep-fat frying oil to be used for considerably longer. "This deep-fat frying oil filter was initially produced in Switzerland. However, due to the high production costs and fluctuating exchange rates of the Swiss franc, it was eventually considered no longer profitable to have it manufactured over there. That is when FoodeQ came onto the scene."*

### WORKING TOGETHER OFTEN BRINGS A FRESH PERSPECTIVE

*Shortly after founding FoodeQ in 2009, Henk Moerland sat down with Marinus de Bruijn and together they continued to develop the filters, making them significantly easier and more efficient to produce. "And this in spite of higher Dutch labour costs in comparison to those in low-wage Eastern European countries." Henk Moerland praises the constructive out-of-the box thinking, the service and craftsmanship of the FoodeQ employees.*

### THE DEEP-FAT FRYING OIL STAYS FRESH AND CAN THEREFORE LAST MUCH LONGER WHICH LEADS TO INEVITABLE PROFIT

*"The hot frying oil filters are based on a belt filter system which is eminently suitable for filtering fine particles of 'crumb' out of the oil. It filters at a low pressure, allowing the filter cake formed on the belt to act as a fine filter. It is*

*because of this that the oil stays fresher for longer ensuring that the oil has a longer life. Customers have experienced improvements from an interval change of 7 to 8 hours to no less than 2 months. This is partly due to the fact that by 'dragging out oil' - from the product that is to be fried - fresh oil is constantly added to the tanks. Coarser filters often remove the larger particles, but it is precisely the finer contamination that causes the quality of the oil to deteriorate and acidify, and that is where we make the difference."*

*The Ecotax filter is usually placed as a 'bypass' to the deep-fat frying tank, allowing the other coarse filters to continue to do their work. "Many customers experience that the longer service life also ensures a more consistent quality of the oil. Frying with fresh frying oil, or oil that has reached the end of its useful life due to its impurity, often results in major differences in colour and taste. The more consistent quality of the oil and the reduced halting of the production lines are, besides less waste, the main reasons for purchasing our filter."*

### DUTCH ACHIEVEMENT

*The hot frying oil filter is sold worldwide, predominantly by Dutch companies. Nowadays this top-quality Dutch product is being used in at least 23 countries. "The Dutch machine manufacturers are acclaimed for their frying appliances and they are known as the very best in this field." Ecotax Filtertechniek has set new standards. "We are particularly proud that this filter - which is now produced by FoodeQ - is an essential part of these innovative frying appliances." Moerland is delighted to observe how FoodeQ continues to grow and has recently moved into their magnificent new premises. "Marinus and Jaco are real professionals and that goes for the whole team they've created. Men with vision and guts. We have been a customer since the very beginning and hope to continue to make use of their services for years to come!" ■*

# TUMMERS FOOD PROCESSING SOLUTIONS FRIET-, VLOKKEN-, WAS-, SCHIL- EN SNIJLIJNEN

De relatie tussen FoodeQ en Tummers is een bijzondere. “We grappen nog regelmatig dat Jaco en Marinus **bij ons het vak hebben geleerd**,” zegt CEO Erwin Tummers. Dustin Tummers is verantwoordelijk voor marketing en communicatie en voegt lachend toe: “Ook qua huisstijlkleuren kun je zien dat Marinus indertijd maar moeilijk afscheid kon nemen van het oranje-blauw van Tummers. Als je de bussen van FoodeQ en die van ons ziet rondrijden, dan zie je de overeenkomsten.”

Het is waar, zowel Marinus als Jaco hebben mooie jaren beleefd bij Tummers en spreken ook nog altijd vol lof over de tijd daar en de collegialiteit en mooie projecten. “Maar het bloed kruipt waar het niet gaan kan. Marinus verwezenlijkte zijn droom en het doet me goed om te zien hoe succesvol FoodeQ is,” verwoordt Lennaert van Dijk het binnen Tummers overheersende gevoel over het jubilerende FoodeQ. Lennaert is sinds twee jaar algemeen directeur bij Tummers, maar kent zowel Jaco als

Marinus al vele jaren. “Mannen van hun woord en vaklui die topkwaliteit leveren.”

#### LOYALITEIT

Erwin Tummers weet nog goed hoe Marinus, toen hij in 2009 voor zichzelf begon, de eerste tijd nog enkele dagen per week werd ingehuurd. “Door het wederzijds vertrouwen konden we elkaars capaciteiten goed blijven gebruiken.” Vervolgens nam Marinus definitief afscheid om zijn bedrijf verder uit te bouwen. “Zodra hij trillers

ging verkopen, zijn wij die voor onze projecten bij hem in gaan kopen. Omdat het de prijs-kwaliteitverhouding is die wij, of beter gezegd onze klanten, verlangen en we dezelfde klantgroepen bedienen. Daarbinnen kunnen we samen sterk zijn zonder te concurreren.”

#### TUMMERS TIMMERT WERELDWIJD AAN DE WEG

In 1976 startte Tummers B.V. als machinebedrijf en onderhoudspartner voor de regionale aardappelindustrie. Tegenwoordig staat er een ijzersterk concern met globale slagkracht. Naast Tummers Food Processing Solutions bestaat de Tummers Groep uit Tummers Simon Dryers Technology en Tummers Plaatbewerking. Tummers Simon Dryers Technology was zo'n 15 jaar terug een strategische overname. “We hebben een eigen testruimte in Nottingham en leveren geavanceerde droogoplossingen voor de voedingsmiddelenindustrie, maar ook voor andere sectoren zoals de farmaceutische, chemicaliën- en zetmeelindustrie. Tummers Plaatbewerking is op zijn beurt een gespecialiseerde toeleverancier voor de industrie. Lasersnijden, laswerkzaamheden, assemblage etc. Circa 25 procent van het werk daar doen ze voor onze eigen machines, maar de rest betreft opdrachten als toelevering voor derden. Drie bedrijven onder één paraplu. We delen hetzelfde DNA en hebben service heel hoog in ons vaandel staan. Tummers Groep is een warme club van mensen die stuk voor stuk het verschil maken.”



“We delen hetzelfde DNA en hebben service hoog in ons vaandel staan”

#### AARDAPPELCONSUMPTIE STIJGT WERELDWIJD EN DAARMEE GROEIT DE VRAAG NAAR ONZE MACHINES

Tummers is wereldmarktleider in aardappelvlokkenlijnen voor de productie van onder meer aardappelpuree en/of aardappelzetmeel. Waar we lang geleden, en ook heden, secties leverden aan klanten met frietlijnen hebben deze lijnen het laatste decennia een belangrijke plaats ingenomen als complete lijnen. “De meeste machines worden door ons klantspecifiek ontworpen, gebouwd, geleverd en geïnstalleerd, want we hebben alle expertise in eigen huis.” Alle engineering- en productieactiviteiten

van Tummers Food Processing Solutions vinden plaats in Hoogerheide. “Maar we hebben ook kantoren in China, Engeland, India, Rusland en de Verenigde Staten en we werken exclusief samen met partners over de hele wereld. Als system integrator kunnen we voor onze klanten ook complexe projecten onder onze supervisie uitvoeren, waarbij we componenten zoals bakovens, vriezers en verpakkers van andere partijen integreren in de totaaloplossing. Dat is waar we ook vaak trillers en transportsystemen van FoodeQ inzetten.”

#### INNOVATIEVE OPLOSSINGEN VOOR DE VERWERKING VAN AARDAPPELEN EN KNOLGEWASSEN VAN LAND TOT KLANT

Lennaert van Dijk: “Aardappels hebben een hogere voedingswaarde dan rijst en er is tien keer minder water nodig

om het te verbouwen. Water wordt schaarser en dus zie je dat er ook in Azië steeds meer aardappels worden geconsumeerd en dat maakt dat we veel vlokken- en frietlijnen exporteren naar alle delen van de wereld. De combinatie van friet- en vlokkenlijnen is ook voor onze klanten een economisch voordelige investering. Onze vlokkenlijn maakt van de uitval van de aardappelverwerkende industrie een hoogwaardig, makkelijk en goedkoop te bewaren ingrediënt dat in vele andere voedselproducten verwerkt kan worden. Zo dragen we bij aan een oplossing van het wereldvoedselprobleem.” ■

**TUMMERS**  
FOOD PROCESSING SOLUTIONS

[www.tummers.nl](http://www.tummers.nl)

## TUMMERS FOOD PROCESSING SOLUTIONS FRENCH FRY, FLAKING, WASHING, PEELING AND CUTTING LINES

*The relationship between FoodeQ and Tummers is a special one. "We still regularly joke that Jaco and Marinus learned their trade when they worked us," quips CEO Erwin Tummers. Dustin Tummers is responsible for marketing and communication and adds with a smile: "Both companies have similar corporate design colours. You can see that Marinus had a hard time saying farewell to the orange-blue Tummers colours. When you see the FoodeQ vans and our vans driving around, you can't miss the similarities."*

*It's true, both Marinus and Jaco spent many great years with Tummers and are still full of praise with regard to the time they spent there, the professional courtesies and friendliness of colleagues and the fantastic projects they took part in. "But entrepreneurship runs through his veins. Marinus accomplished his dream and it does me good to see how successful FoodeQ is," reveals Lennaert van Dijk as he articulates how the Tummers team feels about FoodeQ as they celebrate this significant landmark anniversary. Lennaert has been managing director at Tummers for two years, but has known both Jaco and Marinus for many years. "Men of their word and craftsmen who deliver top quality."*

### LOYALTY

*Erwin Tummers remembers clearly how Marinus, after he set up his own business in 2009, continued to be hired for a few days a week at their firm. "Due to our mutual trust, we continued to benefit from each other's capabilities." Subsequently, Marinus finally bid farewell to Tummers in order to further expand his company. "Once he started to sell industrial vibrators, we started purchasing them from him for our projects. Because it is the same value-quality for money balance that we, or rather our customers, demand, and we both serve the same customer groups.*

*"We share the same DNA and service is high on our list of priorities"*

*Within this scenario, we create a strong team without competing."*

### TUMMERS IS A GLOBAL FORCE

*In 1976 Tummers B.V. started as an engineering company and maintenance partner for the regional potato industry. They have since become a rock-solid concern with global impact. In addition to Tummers Food Processing Solutions, the Tummers Group consists of Tummers Simon Dryers Technology and Tummers Plaatbewerking (Sheet Metal Processing). Tummers Simon Dryers Technology was a strategic acquisition some 15 years ago. "We have our own test facility in Nottingham and supply advanced drying solutions for the food industry, but also for other sectors such as the pharmaceutical, chemical and starch industries. Tummers Plaatbewerking is in turn, a specialized supplier for the industry. Laser cutting, welding, assembly etc. Approximately 25 percent of the work there is done for our own machines, but the remainder entails orders for third parties. Three companies under one umbrella. We share the same DNA and are committed to excellent service. Tummers Group is a close circle of trusted colleagues all of whom make a difference."*

### POTATO CONSUMPTION IS INCREASING WORLDWIDE, RESULTING IN A HIGHER DEMAND FOR OUR MACHINES

*Tummers is the world market leader in potato flake lines for the production of, for example, mashed potatoes and/or potato starch. Where in the past, and occasionally still to this day, we supplied line sections to customers using French fry lines, these lines have, during recent decade occupied a prominent place within the complete lines. "Most machines are designed tailored*



*to the client's specific requirements, built, delivered and installed by us because we have all the necessary in-house expertise. All engineering and production activities at Tummers Food Processing Solutions take place in Hoogerheide. "But we also have offices in China, England, India, Russia and the United States and we work exclusively with partners all over the world. As a system integrator, we can also carry out complex projects for our clients under our supervision, integrating components such as baking ovens, freezers and packers from other parties into the total solution. In such situations we often use FoodeQ's industrial vibrators and transport systems."*

### INNOVATIVE SOLUTIONS FOR POTATO AND TUBER PROCESSING FROM SOIL TO CUSTOMER

*Lennaert van Dijk: "Potatoes have a higher nutritional value than rice and require ten times less water for their cultivation. Water is becoming scarcer and as such, more and more potatoes are being consumed in Asia as well, which means that we export many flake and French fry lines to all parts of the world. The combination of French fry and flake lines is also an economically advantageous investment for our customers. Our flake line takes advantage of the current potato processing industry by providing a high quality, easy and cheap to store ingredient that can be used in many other food products. In doing so, we are contributing to solving the world's food problem." ■*

# IJSKOUD DE BESTE IN KOELEN EN VRIEZEN

AFE Europe BV is een volle dochter van het Amerikaanse familiebedrijf dat al ruim 25 jaar actief is op het gebied van **professioneel koelen en vriezen van industriële levensmiddelproductiestromen**. Sinds de start wordt alles wat AFE ontwikkeld bij VDL Systems in Uden gebouwd. Vijf jaar terug is AFE Europe opgericht om de Europese markt rechtstreeks te bedienen. "Wij zitten dus nog dichterbij de bron en kunnen daardoor nog sneller schakelen," vertelt Marcel van der Hagen die de commerciële contacten onderhoudt voor de Benelux. >





“Al onze koel- en vriesmachines laten we volgens onze specificaties bouwen door VDL Systems. Dat doet FoodeQ ook met haar trillers etc. die ze ontwerpen en we komen FoodeQ dus tegen bij de klant én bij de fabricage. Daardoor kunnen we processen naadloos op elkaar laten aansluiten.”

#### WE BEDIENEN DEZELFDE KLANTEN EN HEBBEN DEZELFDE PRODUCTENT ACHTER ONS STAAN

“We werken intensief samen met FoodeQ. FoodeQ is in veel gevallen de leverancier van de toevoerlijn naar onze koel- en vriesystemen en de afvoerlijn richting achterliggende wegers en verpakkingssystemen. Dat kan los van elkaar staan en daarna worden gekoppeld, maar steeds vaker integreren we het in één totaaloplossing. Dat heeft voordelen. De klant weet op voorhand dat alles werkt, want het komt uit een en dezelfde fabriek en het is in combinatie ontworpen. Bovendien is deze oplossing onderhoudsvriendelijker en het vraagt minder ruimte. In de omkasting integreren we de interface, de voor- en achterkant van onze vriesinstallatie. Dat ziet er niet alleen mooier uit, het is ook een stuk hygiënischer en verkleint de kans op bacteriële besmetting. Het product, bijvoorbeeld gesneden aardappels, wordt met water aangevoerd. De trillers van FoodeQ zorgen dat het water wordt afgevoerd en het product wordt gespreid. Je hebt het over honderden kuub water en tienduizenden kilo's product per uur. Het is vaak een continuproces dat vaak dagen en soms weken achtereen doorgaat voordat er weer een onderhouds- c.q. schoonmaakstop staat gepland. Dat brengt uitdagingen mee voor het ontwerp, want water en een aangename temperatuur samen met voedsel vormen een ideale en dus onwenselijke voedingsbodem voor bacteriën.”

Zo snel mogelijk ontwateren, damp afzuigen en terugkoelen, dat is waar de machines van AFE - in combinatie met apparatuur van FoodeQ - in uitblinken.



“Wij vullen elkaar aan in kennis en bedenken samen nieuwe dingen. Dat is de kracht van FoodeQ, ze hebben de bereidheid om nieuwe dingen te blijven doen. Een mooi voorbeeld daarvan is de PackYard voor Mydibel van enkele jaren terug. Een ware game changer die maakt dat de klant ongeacht de verpakkingcapaciteit kan produceren. In lijn met de vraag uit de markt worden de weeg- en verpakkingmachines - die in één systeem, inclusief een volautomatisch schoonmaakstelsel, zijn geïntegreerd - door een onbemande robot bevoorradet met de reeds ingevroren producten. Het verpakken is hier dus ontkoppeld van de productie en dat vergroot de productiviteit.”

**“Snelle product-behandeling, 3 processen geïntegreerd in 1 oplossing; binnen 12 minuten weer in zuurstofarme zak”**

#### SPIRAALVRIEZERS, TUNNELVRIEZERS, ALLE SOORTEN KOELERS EN VRIEZERS VOOR HET SNEL CONSERVEREN VAN VOEDSEL

“Wij plaatsen onze oplossingen op poten, zodat je geen extra verdiepingvloer nodig hebt omdat je eronder je wegers en verpakkingmachines kunt plaatsen. Het geheel is makkelijk toegankelijk, beter te onderhouden en eenvoudiger te reinigen.” De koel- en/

of vriesoplossing van AFE is slechts een schakel in de verwerkende keten van levensmiddelproductiestromen, maar wel een heel belangrijke. “Wij zorgen dat het product gekoeld en dus geconserveerd wordt en dat moet zo snel als mogelijk gebeuren om bacteriële besmetting te voorkomen en productkwaliteit te waarborgen. Dat geldt voor de verwerking van verse groente en fruit, maar ook voor geblancheerde producten of voorgebakken friet. Als het uit een bakoven komt met zeg maar 95 graden plus, dan zorgen wij dat het enkele meters verderop met 18 graden onder nul in een zak zit en hoe korter die doorlooptijd hoe beter.”

#### INDUSTRY 4.0

Marcel van der Hagen is een groot voorstander van het toepassen van proven technology uit andere sectoren. “Maximaal gebruik maken van elkaars kwaliteiten om zo innovatie te versnellen. Wij hebben de kennis van de markt en weten dat te vertalen naar prachtige oplossingen, maar we hebben niet de vaste lasten van een fabriek terwijl VDL de meest moderne technologie tot haar beschikking heeft. Lasertechnologie, robotlassen, grootschalige inkoop van RVS etc. Daar profiteren wij en dus ook onze klanten direct van mee.” ■



[www.afelc.com](http://www.afelc.com)

## THE STONE-COLD BEST IN COOLING AND FREEZING

**AFE Europe BV is a fully-owned subsidiary of the American family firm that has already been active for over 25 years in the field of professional cooling and freezing of industrial food production flows. From the beginning, all that AFE develops has been made by VDL Systems in Uden. Five years ago, AFE Europe was founded to serve the European market directly. “We are therefore closer to the source and this enables us to respond faster,” explains Marcel van der Hagen, responsible for maintaining commercial contacts throughout the Benelux.**

*“We have all of our cooling and freezing devices built by VDL Systems according to our specifications. FoodeQ does the same with, amongst others, the vibratory machines it designs. So, we run into FoodeQ at clients and during production. This allows us to be able to seamlessly coordinate our processes.”*

#### WE SERVE THE SAME CLIENTS AND HAVE THE SAME PRODUCER BEHIND US

*“We have an intensive collaboration with FoodeQ. FoodeQ is, in many cases, the main supplier of the supply line to our cooling and freezing systems and the line going out towards the underlying weighing and packaging systems. This can be done separately and then coupled later, but increasingly we are able to integrate it into one total solution. This offers many advantages. The client will know in advance that everything works because it all comes from the same factory and has been designed in combination. What's more, this solution is more maintenance-friendly and requires less space. We integrate the casing with the interface and with the front and back side of our freezing unit. This not only looks better, it is also more hygienic and limits the likelihood of bacterial contamination. The product, such as cut potatoes for*

*example, is supplied in water. The FoodeQ vibratory machines make sure the water is drained and the product distributed. More than one hundred cubic metres of water and ten thousand kilos of product per hour. This is often a continuous process that runs for days and sometimes even weeks at a time before another maintenance or cleaning stop is scheduled. That makes it challenging for the design, because water combined with a pleasant temperature and food can form an ideal feeding ground for bacteria.”*

*Draining as quickly as possible, suctioning the vapour and cooling again, that is what the AFE machines - in combination with the FoodeQ equipment - really excel in. “We complement each other when it comes to knowledge and conceiving new innovations. That is FoodeQ's strength; they are always prepared to try new things. A good example of this is the PackYard made for Mydibel a few years back. This was a real game-changer that ensures that the client can produce regardless of the packaging capacity. The weighing and packaging machines are integrated in line with market demand into one system, including a fully automatic cleaning system and an unmanned robot system that supplies the frozen products from stock to be packed. The packaging is hereby*



*separated from the production and this enhances production productivity.”*

#### SPIRAL FREEZERS, TUNNEL FREEZERS, ALL KINDS OF COOLERS AND FREEZERS FOR THE QUICK CONSERVATION OF FOOD

*“We put all our solutions up on feet, so that an extra intermediate floor is no longer required because you can place the*

**“Fast product treatment, 3 processes integrated into 1 solution; back in an oxygen-deficient bag within 12 minutes”**

*weighing and packaging machines below. The entire unit is readily accessible, easier to maintain and more convenient to clean.” The AFE cooling and/or freezing solutions are only one link in the processing chain of food production flows, but a vital one. “We make sure the product is cooled and thereby conserved and this must be handled as quickly as possible in order to safeguard the prevention of bacterial contamination. This applies to the processing of fresh vegetables and fruit as well as blanched products or pre-cooked French fries. When it comes out of the oven at say, approx. 95 degrees or higher, we make sure it is packaged only a few metres further at 18 degrees below zero so that the throughput is as short as possible.”*

#### INDUSTRY 4.0

*Marcel van der Hagen is a fervent advocate of applying proven technology from other sectors. “Making optimal use of each other's qualities to expedite innovation. We have the market knowledge and ability to translate that into great solutions, but we don't have the fixed costs of a factory while VDL presides over the most modern technology available. Welding technology, robot welding, bulk purchasing of stainless steel etc. We directly profit from this and thus, so do our clients.” ■*

# HET PRACHTIG INGERICHTE PAND VAN FOODEQ KUNNEN WE OOK ALS SHOWROOM GEBRUIKEN



Het Roosendaalse Inofec staat stevast in de **top 10 van beste kantoor- en projectinrichters van Nederland**. Het bedrijf bestaat al meer dan dertig jaar en staat alom bekend om het goede advies, de kwaliteitsproducten en de ongekennd goede service. De eerste bureaus die FoodeQ ooit kocht, werden geleverd door Inofec. “En FoodeQ groeide jaar op jaar, dus mochten wij telkens extra bureaus leveren,” vertelt Laurence Etienne. Hij werkt al 8 jaar bij Inofec en is tegenwoordig verantwoordelijk voor het ontwerp van werkruimtes en geeft inrichtingsadviezen.

“Als projectspecialist ben ik betrokken bij de grotere opdrachten. Natuurlijk kunnen klanten bij ons terecht om snel een werkplek uit te zoeken of een stoel te bestellen, maar wanneer er meerdere ruimtes functioneel én passend bij het imago van het bedrijf moeten worden ingericht dan kom ik - of een van mijn collega's - in beeld, want dat vraagt om maatwerkadvies.”

Vanwege de goede ervaringen door de jaren heen is Inofec door FoodeQ gevraagd om vanaf de eerste nieuwbouwtekening mee te denken over de inrichting van het pand aan de Warwickstraat. Het resultaat mag er wezen!

#### INVENTARISEREN EN COMBINEREN

“Na een inventarisatie ben ik aan het werk gegaan en heb diverse ontwerpen

“Met bijna 100 man, waarvan zo'n 60 in Nederland en de rest in België, staan we met raad en daad klaar voor onze klanten”

gemaakt om deze met FoodeQ te bespreken. Zo zijn we samen tot een

mooi plan gekomen, nog voordat de eerste paal was geslagen. Omdat er veel meer ruimtes ingericht moesten worden, het pand is immers een stuk groter dan het oude, was van begin af aan duidelijk dat er deels nieuw meubilair moest worden aangeschaft. Maar we hebben zoveel mogelijk het bestaande meubilair hergebruikt, omdat dit nog in topconditie was. De topbladen zijn vervangen door naturel eiken bladen, wat mooi past bij de zwarte frames. Zo hebben de ‘oude’ werkplekken een tweede leven gekregen.”

In elke vergaderruimte staat prominent een grote eiken tafel als blikvanger. Robuuste stalen onderstellen met een opvallend blad dat zo uit een boomstam is gezaagd en waarvan er geen twee hetzelfde zijn. Industriële, lederen stoelen eromheen geven het een eigentijds en stoer karakter en dat zie je terug in het hele pand. Functionele ruime werkplekken - de aangepaste bureaus, aangevuld met extra werkplekken vanwege het groeiende personeelsbestand - en een riante kantine met een gezellige hoek voorzien van een grote treinbank en wederom eiken tafels.

#### INOPEC HEEFT MEUBILAIR VOOR ELK TYPE KLANT

“FoodeQ had een helder beeld voor ogen en daar zijn we naartoe gaan werken. We denken altijd graag mee met onze klanten en komen dan met een passende oplossing voor iedere ruimte. Van modern tot klassiek, van dynamisch tot statig en voor elk budget! We hebben een prachtige collectie voor de optimale inrichting van kantoren; van receptie, ontvangst- en vergaderruimtes, tot en met het directiekantoor, kantoortuinen, kantines en zelfs complete bedrijfsrestaurants. We vertellen het ontwerp van de architect en de directe wensen van de klant, naar de meest geschikte producten en zorgen ervoor dat alles qua stijl past bij de identiteit van de klant. Uiteraard moet het één geheel uitstralen. Stijl, sfeer en budget zijn belangrijke factoren. Het oog wil natuurlijk ook wat. Mooi alleen is echter niet voldoende, het moet ook functioneel en ergonomisch passen. Wij kunnen met ons brede assortiment maken dat het altijd past.”

Naast een overzichtelijke showroom beschikt Inofec over bijna 8.000

“De vriendelijkste kantoorinrichter van Nederland maakt het kiezen en bestellen van betaalbare kantoormeubelen leuk én makkelijk”

vierkante meter magazijn- en expeditieruimte. “Dat maakt dat we heel veel direct uit voorraad kunnen leveren.” Elke werkdag rijden er maar liefst vijftien vrachtwagens door heel Nederland om de ruim 15.000 tevreden relaties te bedienen. “En we zullen nog vaak naar FoodeQ rijden, want als ze in dit tempo doorgroeien dan zullen er nog heel wat werkplekken volgen. FoodeQ is een bijzonder loyale relatie en dit was een voorbeeldproject waarin alles tot in detail klopte. Het lijkt welhaast een showroom geworden, zo mooi, maar Marinus de Bruijn heeft mij verzekerd dat er gewoon keihard gewerkt wordt.”

**INOPEC**

[www.inofec.nl](http://www.inofec.nl)

## WE ARE ALSO ABLE USE THE BEAUTIFULLY FURNISHED FOODEQ ENGINEERING BUILDING AS A SHOWROOM

*Inofec in Roosendaal consistently remains on the top 10 list of best office and project designers in the Netherlands. The company has been in existence for more than thirty years and is widely known for its excellent advice, quality products and unprecedented good service. The first desks FoodeQ ever bought were supplied by Inofec. "As FoodeQ continued to expand, we continued to supply extra desks," explains Laurence Etienne. He has worked at Inofec for the last 8 years and is currently responsible for workspace design and provides interior design consultancy services.*



*"With almost 100 employees, 60 of them based in the Netherlands and the rest in Belgium, we are ready to advise and assist our customers"*

*"As a project specialist, I'm involved in the larger projects. Of course, customers can come to us in order to select a workstation or to order a chair, but when multiple spaces need to be functionally furnished and in line with the company's image, I - or one of my colleagues - enter the frame, because that requires customised advice." Due to Inofec's excellent past record, FoodeQ approached them at the blueprint stage to submit designs for the building on the Warwickstraat. The result is impressive!*

*straight from the tree trunk and of which no two are identical. Industrial, leather chairs placed around the table provide a contemporary and bold character which is reflected throughout the whole building.*

*Functional, spacious workplaces - the adapted desks, supplemented by additional workplaces due to the growing workforce - and a spacious canteen with a cosy corner equipped with a large train bench and yet again, the oak tables.*

### **INOFEK HAS FURNISHING FOR EVERY TYPE OF CUSTOMER**

*"FoodeQ had a clear picture in mind and that's what we've been working towards. We always like to contribute ideas and work together with our customers, leading to a fitting result for each space. From modern to classic, from dynamic to stately and for every budget! We have a magnificent range of office furniture suitable for the optimal furnishing of any office; from lobby, reception and meeting rooms, to the director's office, open-plan offices, canteens and even entire staff restaurants. We translate the architect's design and the client's direct requirements into the*

*most suitable products and ensure that everything in terms of style matches the client's identity. It goes without saying, it must be harmonious in its character and appearance. Style, vibe and budget are important factors. It also has to be aesthetic to the eye. Decorative alone, however, is not enough; it must also satisfy on a functional and ergonomic level. With our broad range of products, we can always ensure the perfect fit." In addition to a well-arranged showroom, Inofec has almost 8,000 square metres of warehouse and loading bays. "That's why we are often able to deliver directly from stock."*

*"The friendliest office furnisher in the Netherlands makes choosing and ordering affordable office furniture fun and easy"*

*Every working day, no fewer than fifteen trucks drive throughout the Netherlands to serve more than 15,000 satisfied customers. "And I expect we will continue to drive to FoodeQ, because if they continue to grow at this rate, many more workplaces are bound to follow. FoodeQ is an extremely loyal client and this was a flagship project in which everything checked out, right down to the last detail. The property almost has the appearance of a showroom, so attractive, but Marinus de Bruijn has assured me that they are all hard at work." ■*

## CHEMICAL IMAGING TECHNOLOGY (CIT®) IS DE NIEUWE STANDAARD VOOR SORTEREN IN DE VOEDSEL-VERWERKENDE INDUSTRIE

Het Oostenrijkse Insort is een absolute autoriteit op het gebied van optisch sorteren in de voedingssector. Matthias Jeindl, de CEO van Insort, had zijn sporen al ruimschoots verdiend toen hij in 2006 zijn eerste eigen bedrijf oprichtte met als doel nieuwe (sorteer)oplossingen te ontwikkelen voor de voedselverwerkende industrie. "Peter, toen nog één van mijn toeleveranciers en tegenwoordig partner bij Insort, is een genie en hij kwam met een unieke nieuwe oplossing. Dat was de reden om in 2011 Insort te beginnen. We wilden niet zomaar de zoveelste sorteermachineleverancier zijn, **we wilden een nieuwe standaard zetten** en dat is ons gelukt met de introductie van Chemical Imaging Technology." ➤



Chemical Imaging Technology (CIT®) - letterlijk vertaald, chemische beeldvormingstechnologie - zorgt voor een voorheen ongekend hoge kwaliteit op het gebied van food processing/ sorting en procesbeheersing. "De techniek komt uit de defensie-industrie en werd reeds toegepast voor het recyclen van plastics. Wij hebben het

## "State-of-the-art maatwerkoplossingen voor het classificeren en sorteren van producten in de food processing industry"

doorontwikkeld en geschikt gemaakt voor de food industry. De eerste jaren waren we roependen in de woestijn, maar we hebben naam gemaakt en vandaag de dag hebben we een bewezen track-record en meer en meer bedrijven maken gebruik van ons unieke machineaanbod. Onze machines zijn

het resultaat van onze passie voor het toepassen van innovatieve technieken én onze constante drive voor perfectie."

### DE SERIE SHERLOCK MACHINES

Chemical Imaging Technology (CIT®) is gebaseerd op nabij-infrarode spectroscopy (NIRS). "Dit leidt tot een geheel nieuwe dimensie voor in-line monitoring van industriële voedselproductieprocessen."

De Sherlock HYBRID (Potatoes), Sherlock AIR, Sherlock SEPARATOR en Sherlock OBSERVER - zijn inzetbaar voor vers, gedroogd of bevroren fruit, groente, noten, aardappelen, vlees, granen etc. CIT® maakt dat we onze klanten van een tot nu toe onbereikbaar hoog detectieniveau kunnen voorzien waarbij vrijwel elke vorm van productfouten of vreemde voorwerpen wordt gezien. De sublieme Sherlock machines leveren topprestaties, maar ze zijn dan ook voorzien van de allerlaatste technologische snufjes en werken met unieke software. "Daar waar men oorspronkelijk enkel waarnam

met het menselijk oog en later gebruik ging maken van optische sorteertechnologieën zoals camera's, lasersystemen en röntgenstralen, zijn we met Chemical Imaging Technology in een heel nieuw tijdperk aangeland. CIT® zet de nieuwe standaard voor optische sortering van voedingsmiddelen. Het biedt het volledige spectrum aan realtime analyse en maakt het onzichtbare zichtbaar. Verder zorgt CIT® ervoor dat sorteerapparatuur en de Sherlock Food Analyser in staat zijn om waardevolle kwantitatieve analytische data uit het proces te verzamelen, zoals het drogestof- proteïne- en vetgehalte van aardappels of vlees of ranzigheid of amygdaline in noten."

### HOE WERKT HET PRECIES?

Procesbeheersing en sorteren op basis van de chemische samenstelling van voedingsmiddelen zorgt voor een ongekend prestatieniveau. Heel technisch gesproken komt het erop neer dat infraroodstraling wordt gebruikt om covalente molecuulverbindingen te stimuleren

## "Wij signaleren producttekortkomingen die met andere technieken niet te zien zijn, wij maken het onzichtbare zichtbaar"

in organische samenstellingen. Dit creëert boventonen en gecombineerde verbanden in de fundamentele molecuultrillingen die dan kunnen worden gemeten. Deze technologie is door Insort doorontwikkeld tot Hyperspectral Imaging. Vreemde voorwerpen/verontreiniging en producttekortkomingen die met het blote oog niet waarneembaar zijn, kunnen voortaan worden gedetecteerd puur op basis van de chemische samenstelling van de gecontroleerde voedingsmiddelen en op deze wijze worden verwijderd uit de productiestroom.

**PARTNERSHIP EN WERELDWIJD** vertegenwoordigd Insort heeft ook



kantoren in Canada en de Verenigde Staten en Kees Kelders is de Key Account Manager in de Benelux, Groot-Brittannië en Noord-Duitsland. "Hij is het eerste aanspreekpunt voor FoodeQ, maar de engineers van FoodeQ spreken meestal rechtstreeks met onze R&D-afdeling in Oostenrijk. We spreken de scope door en FoodeQ voorziet ons dan van de trillers die wij onderdeel maken van onze totaaloplossing. Als we speciale wensen hebben, dan worden we ook speciaal behandeld. FoodeQ is een zeer betrouwbare leverancier. Wij maken

gebruik van transporttrillers als aanvoer voor onze machines en FoodeQ levert ons de hoogwaardige kwaliteit die wij wensen. Marinus de Bruijn denkt altijd oplossingsgericht en hij heeft de juiste klantfocus. Toen wij startten in 2011 waren wij een volstrekte nieuwkomer, maar FoodeQ behandelde ons vanaf dag één als een A-klant en daarmee is de gezonde basis gelegd voor een lange termijnrelatie." ■

[www.insort.at](http://www.insort.at)

## THE NEW STANDARD IN SORTING FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY, MAKING USE OF CIT®

**Insort is a highly specialized Austrian company dealing with the optical sorting of food products. Matthias Jeindl, CEO of Insort, had earned his spurs when he started his first own company in 2006 and his goal was to develop and find new (sorting) solutions for the food industry. "Peter, one of my suppliers at that time - and now a partner at Insort - is a genius and he came with a unique solution. That is why we founded Insort in 2011. We did not want to be just another sorting supplier, we wanted to set a new standard and so we did with the introduction of Chemical Imaging Technology.**

Chemical Imaging Technology (CIT®) offers food processing quality assurance and process control of a previously unprecedented standard. "This technique has a military background and was already used in the field of recycling of plastics, but we have redeveloped it and made it work for the food industry as well and that was and is a great new breakthrough. The first years we were pioneers and had

to evangelise, but nowadays we have a proven track-record and more and more companies make use of our unique range of machines. What sets our machines apart is our passion for innovative technology and our continual pursuit of perfection."

### THE SHERLOCK MACHINE SERIES

Chemical Imaging Technology (CIT®) is based on near-infrared spectroscopy.

## "Tailor-made technologies for the classification and sorting of products in the food processing industry"

"This opens up a whole new dimension for in-line monitoring of industrial food production processes." The Sherlock HYBRID, Sherlock AIR, Sherlock SEPARATOR, and Sherlock OBSERVER - are deployable for dried, fresh or frozen fruits, vegetables, nuts, potatoes, meat, grains etc. CIT® allows us to provide customers with a hitherto unattainable standard of detection for defects and foreign bodies of all kinds. The outstanding Sherlock

machine series has the latest technology, a unique software solution and delivers exceptional performance. "Where people initially used the human eye and then optical sorting technologies such as cameras, laser systems and X-rays, Chemical Imaging Technology is now setting new standards for the optical sorting of foodstuffs. Full spectrum real time analysis makes the invisible visible. Additionally, thanks to CIT® all sorting devices and respectively the Sherlock Food Analyser are capable to gather quantitative analytical data in line in the process such as drymatter-, protein- or fatcontent in potatoes or meat or rancidity and amygdalin (bitteralmonds) in treenuts".

### HOW DOES IT WORK ...

Process control and sorting based on the chemical composition of foodstuffs deliver unprecedented performance. In chemical terms, infrared radiation is used to stimulate covalent molecular

## "We can see defects that cannot be seen with other techniques, we make the invisible visible"

bonds in (mostly) organic compounds. This creates overtones and combination bands in the fundamental vibrations of the molecules, which can then be measured. The technology has been further developed by Insort into Hyperspectral Imaging. Foreign bodies or defects that would be completely invisible to the naked eye, can now be detected purely on the basis of the chemical composition of the foodstuff and removed from the product stream.

### PARTNERSHIP AND GLOBAL PRESENCE

Insort also has offices in Canada and the USA and Kees Kelders is our Key Account Manager in Benelux countries, Great Britain and Northern Germany. "He's the

first contact for FoodeQ, but FoodeQ's engineers usually speak directly with our R&D department in Austria. We discuss our wishes and FoodeQ provides us with the vibratory conveyors that we integrate in our solution. When we have special questions, then we are treated special. FoodeQ is a reliable supplier. We make use of shakers as infeed conveyor for our machines and FoodeQ delivers the quality we demand. Marinus de Bruijn is a solution-oriented person and he has the right customer focus. As we started Insort in 2011 we were a newcomer, but FoodeQ treated us as an A-customer from the beginning and that is the right basis for a long term relationship." ■



# HET PAND VAN FOODEQ IS MOOI, DUURZAAM ÉN FUNCTIONEEL

Jaco en Marinus hadden een idee en maakten zelf de eerste schetsen, de ingehuurde architect werkte de nieuwbouwplannen uit en Bouwbedrijf Vrolijk zorgde voor de realisatie. "Als bouwer ben je uiteraard trots op alles wat je neerzet, maar natuurlijk zijn er panden die er meer uitspringen dan andere en **dit pand van FoodeQ is zo'n pareltje,**" zegt André van Weesenbeek die als projectleider de bouw van begin tot oplevering begeleidde.



Bouwbedrijf Vrolijk uit Zevenbergen is een begrip in de regio. "Veel bedrijfsgebouwen zijn van onze hand, maar dat weet vrijwel niemand als je er langsrijdt omdat er enkel tijdens de bouwperiode een bouwbord staat. Daarna gaat de naam van de opdrachtgever op de gevel. Die onthoudt echt wel wie de bouwer was en dat zorgt voor positieve mond-tot-mondreclame."

#### EEN VEELZIJDIG BOUWER

De site van Bouwbedrijf Vrolijk geeft een goed beeld van het brede portfolio. "We zijn thuis op vele fronten en bouwen grote distributiecentra, fabriekshallen, bedrijfsunits, koel- en vrieshuizen, maar ook seriematige woningbouw en recentelijk zelfs een bioscoop." Het kenmerkt de veelzijdigheid van Bouwbedrijf Vrolijk.

#### WAAROM BOUWBEDRIJF VROLIJK?

"We wilden graag met een lokale bouwer in zee gaan, want dichtbij is in dit geval een groot voordeel omdat je dan indien nodig even snel kunt overleggen. Vrolijk staat bekend om de korte lijnen en de persoonlijke aandacht. Nadat Mitchel Sonneveld het project had verkocht, was André ons vaste aanspreekpunt en Stan Moerland

onderhield de commerciële contacten. Ze zijn in staat om heel flexibel - zelfs tijdens de bouw - in te spelen op klantwensen. Zo hebben wij dat ook echt ervaren," zegt Marinus de Bruijn. "Ons normale werk ging gewoon door, dus dan wil je zo min mogelijk omkijken hebben naar de nieuwbouw terwijl je er toch bovenop wil zitten. Loslaten is niet echt mijn ding, maar bij Vrolijk had ik van begin af aan het gevoel dat ze het allemaal goed op orde hadden."

"De grote loods is praktisch, het kantoorpand met de schuine gevel is in één woord geweldig"

#### GOEDE COMMUNICATIE, VASTE CONTACTPERSONEN EN OVERLEGMOMENTEN

André van Weesenbeek: "Als vooraf helder is wat er moet gebeuren dan heb je tijdens de bouw weinig onverwachte hobbels te nemen. We zijn ook met Marinus en Jaco gaan kijken bij het pand van Brand Masters



## THE NEW FOODEQ BUILDING IS BEAUTIFUL, SUSTAINABLE AND FUNCTIONAL

Jaco and Marinus came up with an idea and made the first sketches, the hired architect drafted the new construction plans and Vrolijk Construction Company was hired to build it. "As a builder, you are proud of everything you create, but there are buildings that really stand out and the FoodeQ building is really one of those rare gems," says Andre Van Weesenbeek, construction project leader from beginning to end.

Vrolijk Construction from Zevenbergen is renowned in the region. "We have built many commercial buildings, but no one really knows this because our sign is only up during construction. After that, the client's name goes on the door. Our clients appreciate our work and news travels fast by word of mouth.

**A MULTI-FACETTED BUILDER**  
The Vrolijk Construction Company's site

"The large warehouse is practical; the office building with diagonal facade is, in one word, amazing"

gives a good impression of their broad portfolio. "We are active on many fronts, building large distribution centres,

factories, commercial units, cold storage and freezing warehouses, as well as serial housing and recently even a cinema." This clearly demonstrates Vrolijk's versatility.

#### WHY DID YOU CHOOSE VROLIJK CONSTRUCTION?

"We particularly wanted to work with a local construction company because being close by can offer many advantages. Vrolijk is known for having short lines of communication and personal service. Once Mitchel Sonneveld sold the project, André became the main point of contact and Stan Moerland handled the commercial contacts. Vrolijk is capable of flexibly responding to the client's needs, even

"If you want to implement modifications during construction, by choosing different materials for example, having your own engineering department is crucial"

during the construction phase. We really experienced that first hand," says Marinus de Bruijn. "We were busy with our normal work, so we needed the construction to run smoothly without us, even though we

would have preferred to be on top of every detail. Letting go is not my strong suit, but from the beginning, I knew that we were in good hands with Vrolijk."

#### GOOD COMMUNICATION, PERMANENT CONTACT PERSONS AND MOMENTS OF CONSULTATION

André van Weesenbeek: "When it is very clear at the outset what has to be done during the construction phase, you will hardly experience any unexpected bumps at all. We also went with Marinus and Jaco to see a building owned by Brand Masters in Oosterhout because composite





in Oosterhout omdat daar met composiet is gewerkt wat voor FoodeQ mogelijk ook interessant kon zijn en dat is daadwerkelijk ook toegepast. Dan merk je pas echt de voordelen van een eigen engineeringafdeling."

Gaandeweg het bouwproces zijn er bepaalde materiaalkeuzes gemaakt die nog beter pasten en de uitstraling ten goede zijn gekomen. Zo is de opvallende kopgevel, de schuine gevel waarin het logo is verwerkt, voorzien van natuurstenen leien. "Het is een uniek pand geworden waar we zeker met relaties die bouwplannen hebben referentiebezoeken zullen afleggen.

**"Als je tijdens de bouw aanpassingen wilt doorvoeren, door bijvoorbeeld andere materiaalkeuzes, dan is een eigen engineeringafdeling cruciaal"**

Ik weet dat we welkom zijn, want de verstandhouding is bijzonder goed. De maandelijkse bouwvergaderingen op de bouwplaats en ook de afstemming

met Madri - de onderaannemer die door FoodeQ voor ETB en warmte-installatiewerk is ingeschakeld - verliep prima. Wij hadden de lead en coördineerden het werk. Het is allemaal uitermate prettig en zonder incidenten verlopen. Een project waar we met veel plezier op terugkijken en elke keer als we over de A4 rijden dan zien we het beeldbepalende pand - van onze hand - van FoodeQ." ■

**Vrolijk**

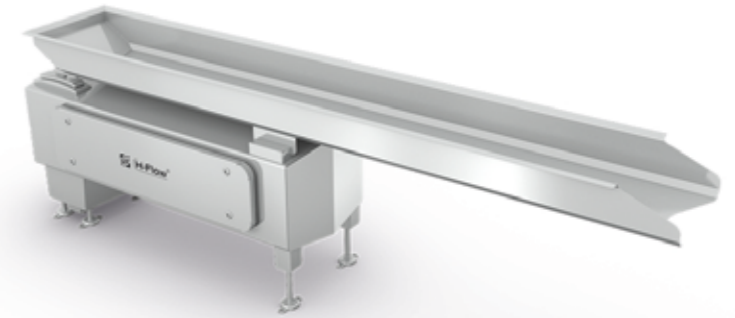
[www.bbvrolijk.nl](http://www.bbvrolijk.nl)

*was used there and this could also be an interesting option for FoodeQ. That's when you really benefit from having your own engineering department." During the construction process certain choices in use of materials were adapted and these suited and enhanced the look of the building. The striking, diagonal front facade features natural stone slate. "It turned out to be a*

*unique building which we will surely visit with future clients as a point of reference. I know we are welcome here, because we have built up a special rapport. The monthly construction meetings at the site and the coordination with Madri - the contractor who was hired by FoodeQ for the ETB and heating installation - went smoothly. We took the lead and assumed*

*responsibility for the work. All in all, it was an exceptionally enjoyable collaboration without incidents. A project that we look back on with pleasure and fills us with pride every time we travel the A4 highway and see this prominent building - the FoodeQ building - which we built." ■*

**Kiremko  
congratulates  
FoodeQ**



### Real thrill-seekers!

"It all starts with vibratory technology," says Marinus. "Everything else is secondary." This is the FoodeQ mindset and where the working relationship between FoodeQ and Kiremko begins. We however foster the opposite approach, the focus is on the optimal process of peeling, cutting, blanching, frying or freezing. And our customers expect both. That's why the working relationship with FoodeQ is so fruitful. We make each other better. The FoodeQ guys are 'thrill-seekers' down to the finest of details. They understand the arts of the trade and are willing to share their knowledge and work towards creating a success story for our customers. They have done this for the last 10 years and we expect many more successful years to follow. When you work together with FoodeQ then you are sure to keep on moving in the right direction.

### Tril-seekers zijn het!

"Het begint met een triller", zegt Marinus. "Al het andere zit er maar omheen. " Dat is de mindset van FoodeQ, waar de samenwerking met Kiremko begint. Want voor ons geldt vaak het omgekeerde, een focus op het optimale proces van schillen, snijden, blancheren, bakken of vriezen. En onze klanten verwachten beide. Daarom is de samenwerking met FoodeQ zo vruchtbaar, we maken elkaar beter. De mensen van FoodeQ zijn 'tril-seekers' tot in de kleinste details. Ze verstaan de kunst van het vak, zijn bereid om kennis te delen en samen te werken aan het succes van onze klanten. Nu al tien jaar. En dat er nog maar vele jaren mogen volgen. Als je werkt met FoodeQ dan weet je dat je in beweging blijft.

**Kiremko**

**Food Processing Equipment**

[www.kiremko.com](http://www.kiremko.com)



## VDL SYSTEMS BV HEEFT EEN BELANGRIJK AANDEEL IN 'T SUCCESVERHAAL VAN FOODEQ“EN ER ZULLEN NOG HEEL VEEL MOOIE HOOFDSTUKKEN VOLGEN”

VDL Systems in Uden - onderdeel van de VDL Groep die wereldwijd actief is en ruim 17.000 medewerkers telt - is een turnkey partner in RVS-machinebouw. Met een team van 180 vakmensen ontwikkelt en produceert VDL Systems klantspecifieke machines, hoofdzakelijk voor de voedselverwerkende industrie. “Triltechniek is een productgroep waarbij trillers worden ingezet om producten te transporteren, te richten, te ontwateren, ontvetten, op lengte te sorteren of te zeven. **State-of-the-art machines en systemen** die door onze klanten worden geleverd aan de voedselverwerkende industrie, maar ook bij recyclingbedrijven en in de agrarische sector worden onze machines toegepast,” vertelt Jorg Vermeulen.

Sinds jaren onderhoudt hij namens VDL Systems de commerciële contacten met FoodeQ. “Wij hebben alle disciplines onder één dak. Dat wat onze engineers ontwikkelen, produceren, assembleren en testen we ook zelf. Dat doen we onder meer op basis van waardevolle input van FoodeQ en zo ontwikkelen we

samen onze producten verder door. Zij zijn - zeg maar - voor een belangrijk deel onze ogen en oren.”

### DE AFGELOPEN 10 JAAR HEBBEN WE ELKAAR BLINDELINGS WETEN TE VINDEN

Kort nadat Marinus de Bruijn in 2009

voor zichzelf was begonnen, maakte hij - na een tip van Jan van de Wolfshaar van Q-Machines - een afspraak met directeur Edwin Willems van VDL Systems. “Ik kende de markt en VDL leverde topkwaliteit trillers,” geeft Marinus aan. “Eén en één is drie, dacht ik toen en zo werkte het ook.



Sterker nog, zo werkt het nog altijd. In 2009 viel er voor klanten nog weinig te kiezen en het productgamma van VDL opende voor mij vele deuren.”

#### WE DELEN KENNIS ÉN DE DRIVE OM KLANTEN COMPLEET TE ONTZORGEN

“In het begin waren het vrijwel alleen maar triltransporteurs, maar inmiddels doet FoodeQ natuurlijk heel veel meer en dat is positief want anders ben je wel erg afhankelijk van één enkele productgroep,” zegt Jorg. “Maar als het gaat om trillers, dan weten we elkaar blindelings te vinden. We zijn kind aan huis bij elkaar, hebben aan een half woord genoeg en wat we delen is de drive om onze klanten compleet te ontzorgen.”

#### WELGEMEENDE GELUKWENSEN

“Tien jaar alweer?” reageert Edwin Willems. “De tijd vliegt. Mijn felicitaties en complimenten aan Marinus die in staat is geweest om een pracht van een bedrijf neer te zetten. Ik weet nog goed dat hij hier voor het eerst binnenstapte. Hij had geen doortimmerd businessplan, maar wel geloof in zichzelf én kennis van de markt en hij heeft alles meer dan waargemaakt. Uiteraard is dat wat er nu staat niet enkel zijn verdienste. Aan Jaco van der Jagt heeft hij een dijk van een partner en samen zijn ze in staat geweest een goed team om zich heen te

vormen.” Marinus zegt daarover: “Jaco is eigenlijk alles wat ik niet ben en vooral een extreem goede technicus en zo vullen we elkaar optimaal aan.”

#### KRACHT DOOR SAMENWERKING

“Door de intensieve samenwerking zijn we in staat onze producten door te ontwikkelen en te verbeteren en daar profiteren de eindklanten van mee,” stelt Jorg. “We zijn twee onafhankelijke partijen met elk onze eigen kwaliteiten, maar we versterken elkaar. Het is een soort van natuurlijke kruisbestuiving; we delen kennis en leren van elkaar. Het is een succesverhaal en er zullen gegarandeerd nog vele mooie hoofdstukken volgen.”

#### TRILLERS ZIJN NOG ALTIJD EEN NICHE

Jaco van der Jagt: “VDL Systems levert ons de bouwstenen om onze klantspecifieke oplossingen te bouwen. Het is prettig schakelen met Kees Zegers van R&D. Drie decennia aan ervaring en dat zie je terug in het eindproduct. Trillers zijn nog altijd een niche. Het zijn heel specifieke producten die zich niet zomaar even laten kopiëren, dat gaat geheel fout en dat kunnen we ons niet permitteren. Onze klanten wensen topkwaliteit en daarom doen wij zaken met VDL.”

#### WAAROM PASSEN FOODEQ EN VDL SYSTEMS ZO GOED BIJ ELKAAR?

“We helpen elkaar groeien en we

“Het is een soort van natuurlijke kruisbestuiving; we delen kennis en leren van elkaar”

hebben een klik met de mensen van VDL,” zegt Marinus. Beiden benadrukken ze de laagdrempeligheid van beide organisaties en de geweldige slagkracht die dat oplevert. “Bij VDL focussen we ons op de techniek en zijn we sterk gericht op innovatie. Dan is het goed om door FoodeQ gevoed te worden met wat de markt wil.”

#### WAT IS HET MOOISTE PROJECT SAMEN?

“We hebben al heel veel moois gedaan samen,” zegt Marinus de Bruijn, “maar het mooiste project moet nog komen,” besluit hij met een knipoog naar de toekomst. ■



[www.vdlsystems.nl](http://www.vdlsystems.nl)

## VDL SYSTEMS BV HAS AN IMPORTANT PART TO PLAY IN FOODEQ'S SUCCESS STORY “AND THERE ARE MANY MORE GREAT CHAPTERS STILL TO COME”

**VDL Systems in Uden - part of the VDL Groep, which operates worldwide and has over 17,000 employees - is a turnkey partner in stainless steel engineering. With a team of 180 professionals, VDL Systems develops and produces customer-specific machines, mainly for the food processing industry. “Vibration technology is a product group in which industrial vibrators are used to transfer, direct, drain, degrease, sort by length or sieve products. Our technology is applied to state-of-the-art machines and systems that are supplied by our customers to the food processing industry, but also to recycling companies and also within the agricultural sector,” explains Jorg Vermeulen.**

*For years he has maintained the commercial contacts with FoodeQ on behalf of VDL Systems. “We have all disciplines under one roof. Anything our engineers develop, we produce, assemble and test ourselves. We do this partly based on the valuable input gained from FoodeQ, and in this way we continue to develop our products. To a large extent, they are our eyes and ears.”*

**FOR THE PAST 10 YEARS, WE'VE BEEN ABLE TO REACH OUT TO EACH OTHER WITHOUT A MOMENT'S HESITATION** Shortly after Marinus de Bruijn started his own business in 2009, he made an appointment - after a tip from Jan van de Wolfshaar of Q-Machines - with director Edwin Willems of VDL Systems. “I knew the market and VDL supplied top quality industrial vibrators,” says Marinus. “It didn't take much to connect the dots and things worked out perfectly. In fact, it's still a winning formula. In 2009 the customers had little to choose from and as a result the VDL product range opened many doors for me.”

#### WE SHARE KNOWLEDGE AND THE DRIVE TO RELIEVE CUSTOMERS OF ALL THEIR CONCERNS

*“In the beginning it was almost only vibratory conveyors, but nowadays FoodeQ undertakes much more and that's a good thing because otherwise you are very dependent on a single product group,” explains Jorg. “But when it comes to vibrators, we know who to turn to. We know each other intimately; half a word is sometimes all it takes and what we share is the drive to completely relieve our customers of all their concerns.”*

#### HEARTFELT CONGRATULATIONS

*“Ten years already?” responds Edwin Willems. “Time flies. My congratulations and compliments to Marinus who had the drive, knowledge and capability of setting up such a magnificent company. I remember when he walked in here for the first time. He had no solid business plan, but he did hold self-belief in abundance and possessed a broad knowledge of the market and he has delivered on all levels. Of course, what we have now is not just down to him. Having Jaco van der Jagt as a partner has been key to his success, and together they have surrounded themselves with an excellent team. Marinus comments: “Jaco is actually everything I'm not and he's an extremely good technician and we bring out the best in each other.”*

#### STRENGTH THROUGH TEAMWORK AND COLLABORATION

*“Thanks to the intensive collaboration, we are able to further develop and improve our products and the end customers benefit from this,” suggests Jorg. “We are two independent parties, each with our own qualities, who mutually complement each other's strengths. You could view it as a kind of natural cross-pollination;*

*“It is a kind of natural cross-pollination; we share knowledge and learn from each other”*

*we share knowledge and learn from each other. It's a success story and I can guarantee there will be many more great chapters to come.”*

#### INDUSTRIAL VIBRATORS ARE STILL A NICHE MARKET

*Jaco van der Jagt: “VDL Systems provides us with the building blocks to build our customer-specific solutions. It's a pleasure to put heads together with Kees Zegers of R&D. Three decades of experience and you see that reflected in the end product. Vibrators are still a niche. These are very specific products that can't just be replicated, that's when things go wrong and we can't afford that. Our customers want top quality, which is why we do business with VDL.”*

#### WHY ARE FOODEQ AND VDL SYSTEMS SUCH A GOOD MATCH?

*“We help each other grow and we have a real connection with the people of VDL,” says Marinus. Both emphasize the straightforward accessibility of both organizations and the tremendous impact that this provides. “At VDL we not only focus on technology but also on innovation. As such, it is gratifying that FoodeQ provides us with what the market demands.”*

#### WHAT IS THE BEST PROJECT YOU'VE CARRIED OUT TOGETHER?

*We have already accomplished many great things together,” replies Marinus de Bruijn, “but the best project is yet to come,” he concludes with a nod to the future. ■*





## VAN A NAAR B BRENGEN BETEKENT BIJ ONS VAN A TOT Z ONTZORGEN

Geen transportklus is te groot of te zwaar voor Gaffert B.V. in Veghel. Het bedrijf beschikt over **modern materieel én goed getraind personeel** voor wie de uitdaging niet groot genoeg kan zijn. "Dat dwingt ons namelijk tot inventief denken en maakt dat we onze eigen grenzen moeten opzoeken en verleggen," vertelt Theo Gaffert die als DGA - de derde generatie inmiddels - leiding geeft aan dit daadkrachtige bedrijf met een historie van meer dan 80 jaar.



Doordat Gaffert klanten heeft in verschillende sectoren is iedere opdracht uniek. Of het nu om de verplaatsing van één machine of een complete fabriek gaat, over een afstand van vijftig meter of vijfhonderd kilometer? Gaffert staat erom bekend dat de opdracht efficiënt en geheel naar wens wordt uitgevoerd. Niet voor niets is de slogan: Sta je voor een uitdaging in verticaal of horizontaal transport? Ga voor Gaffert!

### OOK FOODEQ GAAT VOOR GAFFERT

Voor FoodeQ heeft Gaffert de laatste jaren enkele spraakmakende transporten verzorgd. De eerste kennismaking betrof de levering van een grote vriestunnel voor Peka Kroef, meer recent zijn de PackYard voor Mydibel, de tunnelvriezer met blancheur voor Viafrites en in 2019 de bandstomer voor Duynie.

"Onze machines worden groter," vertelt Marinus de Bruijn, "en dus schakelen we met Gaffert om te zorgen dat de levering vlekkeloos verloopt." Jaco van der Jagt hierover: "Wij bouwen het liefst zo groot mogelijke onderdelen, omdat dit maakt dat je op locatie sneller een werkende installatie kunt opleveren. Hoe meer losse onderdelen, hoe bewerkelijker en arbeidsintensiever het is om het geheel samen te bouwen. Bovendien zijn grote delen ook hygiënischer

"Gaffert is exceptioneel goed in exceptioneel transport"

omdat ze optimaal zijn samengebouwd en afgewerkt. Wanneer wij dus gaan ontwerpen dan overleggen we in een vroegtijdig stadium met Gaffert hoe groot de onderdelen maximaal kunnen zijn, want ze moeten natuurlijk nog wel te vervoeren zijn."

### EEN PROJECTBESCHRIJVING

Voor de PackYard waren maar liefst vijf opleggers nodig. Theo Gaffert: "De vijf onderdelen zijn door ons in Uden bij VDL opgehaald en naar de kade in Veghel gebracht. Daar hebben we de delen in het schip gehesen en gestuwd. Het varen geschiedde ook onder onze regie. Dit eerste stuk is relatief simpel, want dat is bekend terrein voor ons. Doordat we vooraf inspectie op locatie en langs de route doen, weten we wat we kunnen verwachten. We hebben een geschikte kade gevonden dichtbij de klant en daar alles weer op onze diepladers geladen. Met de Belgische autoriteiten hebben we de ontheffingen geregeld, want we moesten een deel over de snelweg tegen het verkeer in onder politiebegeleiding rijden. Vooraf hadden we geïnventariseerd welke portalen we moesten wegdraaien en

waar we tijdelijk elektriciteitskabels moesten heffen. Alles was volgens het draaiboek voorbereid zodat we zonder oponthoud door konden rijden. Met behulp van een telescoopkraan werden de delen bij de klant één voor één over een leidingbrug gehesen. Heftrucks met draaischamels en wielstellen zorgden voor het intern transport naar de autolaadkranen waarmee we flexibel - ook in compacte ruimtes en tussen draaiende productielijnen - kunnen opereren. Dat is in de foodsector van belang want vaak betreft het een brownfield waar gewoon doorgewerkt moet worden. Met de autolaadkranen hebben we tot slot het geheel op een 3 meter hoge ondersteuning gezet."

Jaco reageert vol lof: "Een welhaast militair geleide operatie. Gaffert is heel veel meer dan een transport- en kraanbedrijf. Gaffert bewijst keer op keer weer dat een goede voorbereiding resulteert in een vlekkeloze uitrol. Alles wat langer, breder, hoger en zwaarder is dan standaard, vervoeren en plaatsen wij met Gaffert."

  
**Ga voor Gaffert**

[www.gaffert.nl](http://www.gaffert.nl)

## TRANSPORTING EQUIPMENT FROM A TO B IS TOTALLY STRESS FREE

No haulage job is too big or too difficult for Gaffert B.V. in Veghel. The company boasts modern equipment and well-trained staff for whom a challenge can never be too large. "This forces us to be inventive in our thinking and compels us to push our own boundaries," explains Theo Gaffert, who as Director and majority shareholder - now the third generation - leads this energetic company which was founded more than 80 years ago.



Because Gaffert has customers in several different sectors, each order is unique. Whether it concerns the movement of a single machine or an entire factory, over a distance of fifty metres or five hundred kilometres? Gaffert is known for its ability to carry out assignments efficiently and entirely according to your specifications. Their slogan: Facing a challenge in vertical or horizontal transport? 'Go for Gaffert!' is not without good reason!

**FOODEQ IS ALSO A HUGE GAFFERT FAN**  
In recent years, Gaffert has realized a number of high-profile consignments for FoodeQ. The first encounter concerned the delivery of a large tunnel freezer for Peka Kroef, more recently the PackYard for Mydibel, the tunnel freezer with blancher for Viafrites and in 2019 the steaming machine for Duynie.

"Our machines are getting bigger," explains Marinus de Bruijn, "and so we involve Gaffert to ensure that the delivery runs smoothly." Jaco van der Jagt: "Our preference is to build the largest parts possible, this allows you to create a working installation on location far more rapidly. The more individual parts, the more laborious and labour-intensive it is to build the whole system. In addition, large parts are also more hygienic because they are optimally assembled and finished. So, when the design process commences, we consult with Gaffert at this early stage

"Gaffert is exceptionally good in exceptional transport"

regarding the conceivable maximum size of the parts, because they still have to be transportable, of course."

### A PROJECT DESCRIPTION

The PackYard required no less than five trailers. Theo Gaffert: "The five parts were picked up by us at VDL in Uden and brought to the quay in Veghel. The parts were hoisted and then stowed on the ship. We also took responsibility for the total cargo shipment. This first stretch is relatively simple, because that's familiar territory to us. Because we carry out pre-surveys on location and during shipment, we know what to expect. We found a suitable quay in the vicinity to the customer's premises and loaded everything back onto our flat bed trailers. We arranged the waivers with the Belgian authorities, because it was necessary to drive on part of the motorway into oncoming traffic under police escort. Prior to the transport, we had made an

inventory of the portals which needed turning and where we had to temporarily lift electricity cables. Everything was prepared and assembled according to the master plan allowing us to continue without delay. Using a telescopic crane, the parts were lifted one by one over a pipe bridge at the customer's premises. Forklift trucks with turntables and wheel sets provided internal transport to the truck-mounted cranes, allowing us to operate flexibly - even in compact spaces and between functioning production lines. This is essential in the food sector as it often involves brownfield sites where work must be able to continue without interruption. Finally, using the truck-mounted cranes, we were able to position the equipment on a 3-metre-high support."

Jaco responds full of praise: "An almost military-directed operation. Gaffert is much more than a transport and crane company. Gaffert proves again and again that good preparation results in flawless deployment. We transport and place everything that is longer, wider, higher and heavier than standard, using Gaffert's service and expertise." ■

## WIL JIJ GROEIEN NAAR GROTE HOOGTE? FOODEQ BIEDT JE ALLE KANSEN.

FoodeQ groeit door en daarom zijn wij altijd op zoek naar talent met ambitie dat ons team wil versterken. Ook hebben wij als erkend leerbedrijf regelmatig ruimte voor hbo-stagiairs mechatronica en hbo-stagiairs werktuigbouwkunde.

FoodeQ continues to grow, so we are always seeking ambitious talent to reinforce our team. As an accredited work placement company, we frequently also have places for bachelor trainees in mechatronics and mechanical engineering.

BEKIJK DE VACATURES OP DE WEBSITE



10 JAAR

FOODEQ Engineering

FOODEQ ENGINEERING BV  
+31 (0) 167 52 85 40  
info@foodeq.nl  
WWW.FOODEQ.NL

CHIORINO  
1906  
Passion for belting

Consistency. Stability. Continuity.



- Kwalitatieve marktleider
- Advies met/door een deskundige
- Adequate/innovatieve oplossingen
- 24/7 service

+31 (0)30 242 30 60 | chiorino@chiorino.nl | www.chiorino.com



Frank Vester



Auteur | BranieBrouwer | Copywriter | Marketeer | Moderator | Spreker | Trainer | Vertaler

FOODEQ

10 JAAR

GEFELICITEERD

Voor trillers ga je naar FoodeQ voor een tekst die scoort naar Fravest  WoordSupport

www.frankvester.nl

**dertec**<sup>TM</sup>  
Designed to Perform



**Autobedrijf Yerseke**   
Vertrouwd met Volkswagen en Audi

**50** jaar

-  **IN- EN VERKOOP**
-  **ONDERHOUD (OOK LEASEAUTO'S)**
- VERHUUR VAN BUSSEN EN PERSONENAUTO'S**
-  **DIAGNOSE STELLEN**

Damstraat 83 | 4401 AK Yerseke  
Telefoon 0113-571609  
autobedrijfyerseke@planet.nl  
[www.autobedrijfyerseke.nl](http://www.autobedrijfyerseke.nl)



  
**ELTRA**  
Industrial IT and Automation

Quality is our primary objective

Eltra Engineering specializes in IT systems for food and process industry as well as automation systems for machinery. We design, develop, deploy and maintain these systems. We know our customer's business. So we know what is needed to carry out projects successfully, all conforming the highest quality standards.

Eltra Engineering BV T: +31 013 530 92 00 [www.eltra.nl](http://www.eltra.nl)



# Van harte proficiat met jullie jubileum FoodeQ!



Als totaalinstallateur hadden wij het genoeg om de technische installaties in jullie nieuwbouw te realiseren.

**MADRI**  
TOTAALINSTALLATEUR



Steenbergen  
Zilverhoek 5  
T (0167) 56 17 20  
E [info@madri.nl](mailto:info@madri.nl)  
W [www.madri.nl](http://www.madri.nl)

**sormac** 

Small details ... big difference

**Weighing, mixing, washing and drying line for leafy vegetables**



SORMAC B.V. is a world-leading developer and manufacturer of machinery and processing lines for the fresh-cut industry. We have a strong record in peeling machines for potatoes, carrots and onions and we are the most progressive supplier for washing and drying systems for lettuce and leafy vegetables.

Sormac strives to create detailed perfection in design, construction and functionality, enabling you to deliver the best possible high quality end product to your customers.

Our contacts:

**Roy Lemmen**  
T: +31 (0)77 351 84 44  
[r.lemmen@sormac.nl](mailto:r.lemmen@sormac.nl)

**Pieter van Kleef**  
T: +31 (0)6 82 91 68 76  
[p.vankleef@sormac.nl](mailto:p.vankleef@sormac.nl)

Sormac B.V.  
P.O. Box 419  
NL-5900 AK Venlo  
T: +31 (0)77 351 84 44  
[www.sormac.nl](http://www.sormac.nl)





**fysiomaterialen.nl**




**Mediart-Judan Medical**

**Fysiomaterialen.nl**  
het adres voor alle  
BHV materialen

**Snel en gemakkelijk**  
BHV materialen bestellen  
of controle op locatie

Oliemolen 13 | 4671 HB Dinteloord | 0167 - 52 36 87  
info@fysiomaterialen.nl

**ARCUS IT**  
REALISEERT RENDEMENT

Resultaatgericht, doeltreffend en betrokken. Met onze specialistische kennis van ICT, processen en branches integreren we standaardoplossingen zorgvuldig in uw specifieke situatie.

**HET DOEL?**  
Kostenreductie, verhoogde productiviteit en continuïteit.

**HET RESULTAAT?**  
Concreet rendement uit de inzet van IT.



**ARCUSIT.NL**

ARCUS IT  
FELICITEERT FOODEQ

RVS Constructie & Machinebouw  
**"DE BRANDING" BV**




- Engineering
- Leidingwerk (gecertificeerd)
- Machinebouw
- RVS Constructiewerk
- Skidbouw

*Specialist in RVS bewerking en uw partner voor turn-key projecten in de voedingsmiddelenindustrie*


- Installatie techniek
- Ombouw op locatie
- Industrieel onderhoud
- Verspaning
- Plaatbewerking





• Ouddorp • [www.debrandingbv.nl](http://www.debrandingbv.nl) • +31(0)187681989 • Volg ons:     

**TOMRA | FOOD**



**GEFELICITEERD MET UW JUBILEUM**

**YIELD INTO USAGE**

Al meer dan 40 jaar ontwerpt en produceert TOMRA Food sensorgebaseerde sorteermachines en geïntegreerde na-oogstoplossingen voor de voedingsindustrie, waarbij gebruik wordt gemaakt van 's werelds meest geavanceerde sorteer- en schiltechnologie.

**FOOD@TOMRA.COM** **WWW.TOMRA.COM/FOOD**

**MUTSAERTS**  
Kwaliteit Verzekerd

**TROTSE VERZEKERINGSPARTNER VAN FOODEQ**

Advies nodig over schadeverzekeringen, inkomensverzekeringen of (collectief) pensioen? Mutsaerts helpt bedrijven en ondernemers (DGA) en gaat voor u op zoek naar de juiste balans tussen risico's verminderen, zelf dragen of afdekken met slimme verzekeringsproducten. Dat geeft zekerheid, voor nu en in de toekomst.

**Mutsaerts**  
[www.mutsaerts.nl](http://www.mutsaerts.nl)  
013 - 594 28 28  
info@mutsaerts.nl

• Gefeliciteerd met •  
het 10-jarig jubileum en  
jullie nieuwe pand! •



marly mulders  
grafische vormgeving

eerste boutweg 21 • 4756 bl kruisland  
06 - 38 39 17 59 • info@marlymulders.nl

www.marlymulders.nl

# BEKHUIS & KLEINJAN®

MAATWERK IN ARCHITECTUUR

**Proficiat met jullie  
nieuwe kantoor!**



Tel-it  
Telecom leverancier  
van FoodeQ Engineering

0165 745434 • info@telit.nl • telit.nl



**BUSINESS "IN STYLE"**



**Gefeliciteerd met jullie  
nieuwe bedrijfspand**

**instyle**  
suit yourself

Fortuinstraat 25-27  
4611 NM Bergen op Zoom  
Tel. 0164 - 24 01 01  
www.instyle.nu

**DEK OPLEIDINGEN**

**120 OPLEIDINGEN ONDER ÉÉN DAK!**

Een greep uit ons opleidingsaanbod:

<b>VEILIGHEID</b> (OOK VOOR CODE 95)	BHV	Digitale Tachograaf	
	VCA	Lading Zekeren	
	ADR	Het Nieuwe Rijden	
	Veiligheidsadviseur	BBS/Schadepreventie	
	Veiligheids- en antisliptrainingen	Etc.	
<b>LOGISTIEK</b> (OOK VOOR CODE 95)	Heftruck	Bovenloopkraan	
	Reachtruck	Reachstacker	
	Hoogwerker	Terminaltrekker	
	Autolaadkraan (TCVT)	Bijscholing TCVT	
	Verreiker (TCVT)	Etc.	
<b>VERKEER</b>	Bromfiets/brommobiel	Camprijbewijs	
	Autorijbewijs (met aanhanger)	LZV	
	Vrachtautorijbewijs (met aanhanger)	Taxi	
	Busrijbewijs	Vaarbewijs	
	Trekkrijbewijs	Etc.	

**Rijopleidingen** • **Anti-slipcursus**  
**ARBO & Veiligheid** • **Code 95**  
**Logistieke opleidingen** • **Vaarbewijzen**

**DEK** opleidingen

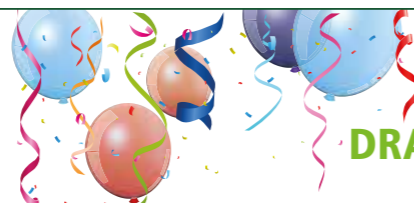
<b>Goes</b>	<b>Middelburg</b>	<b>Terneuzen</b>	<b>Bergen op Zoom</b>
Verrijn Stuartweg 16	p/a Verrijn Stuartweg 16	Finlandweg 1	Wattweg 25
T 0113 - 22 31 40	T 0118 - 65 15 66	T 0115 - 69 74 36	T 0164 - 87 00 89

KIJK OP [WWW.DEK.NL](http://WWW.DEK.NL)



**KIJK OP [WWW.BEKHUIS-KLEINJAN.NL](http://WWW.BEKHUIS-KLEINJAN.NL) EN LAAT U INSPIREREN!**

Rijssensestraat 10 • 7642 CX Wierden • 0546 - 571 004 • buro@bekhuis-kleinjan.nl



Wij feliciteren FoodeQ met hun 10-jarig jubileum en hopen FoodeQ met onze nieuwe draaibank nog lang van dienst te kunnen zijn.



Verlengde Noordweg 9 06 13 89 47 17  
4413 ND Krabbendijke info@houtekamer-verspaning.nl

[www.houtekamer-verspaning.nl](http://www.houtekamer-verspaning.nl)

**SAMEN WERKEN  
AAN EEN DUURZAME OPLOSSING**



**CONSULTANCY**

Een gedegen en onafhankelijk advies is van cruciaal belang bij het maken van de juiste keuzes.

**ENGINEERING**

Uw project in detail uitgewerkt met alle berekeningen, tekeningen, specificaties van toe te passen componenten en beschrijvingen.

**ENERGIE  
BESPARING**

Wij streven naar een efficiënter productieproces en aanzienlijke kostenbesparingen.

**PROJECT-  
MANAGEMENT**

Wij bewaken uw budget, verzorgen de planning, controleren de uitvoering en regelen de afname en inbedrijfstelling.

**TURNKEY  
PROJECTEN**

De opdrachtgever wordt zo min mogelijk belast en de maatregelen worden volgens ontwerp uitgevoerd.

**PROFENCO BV**

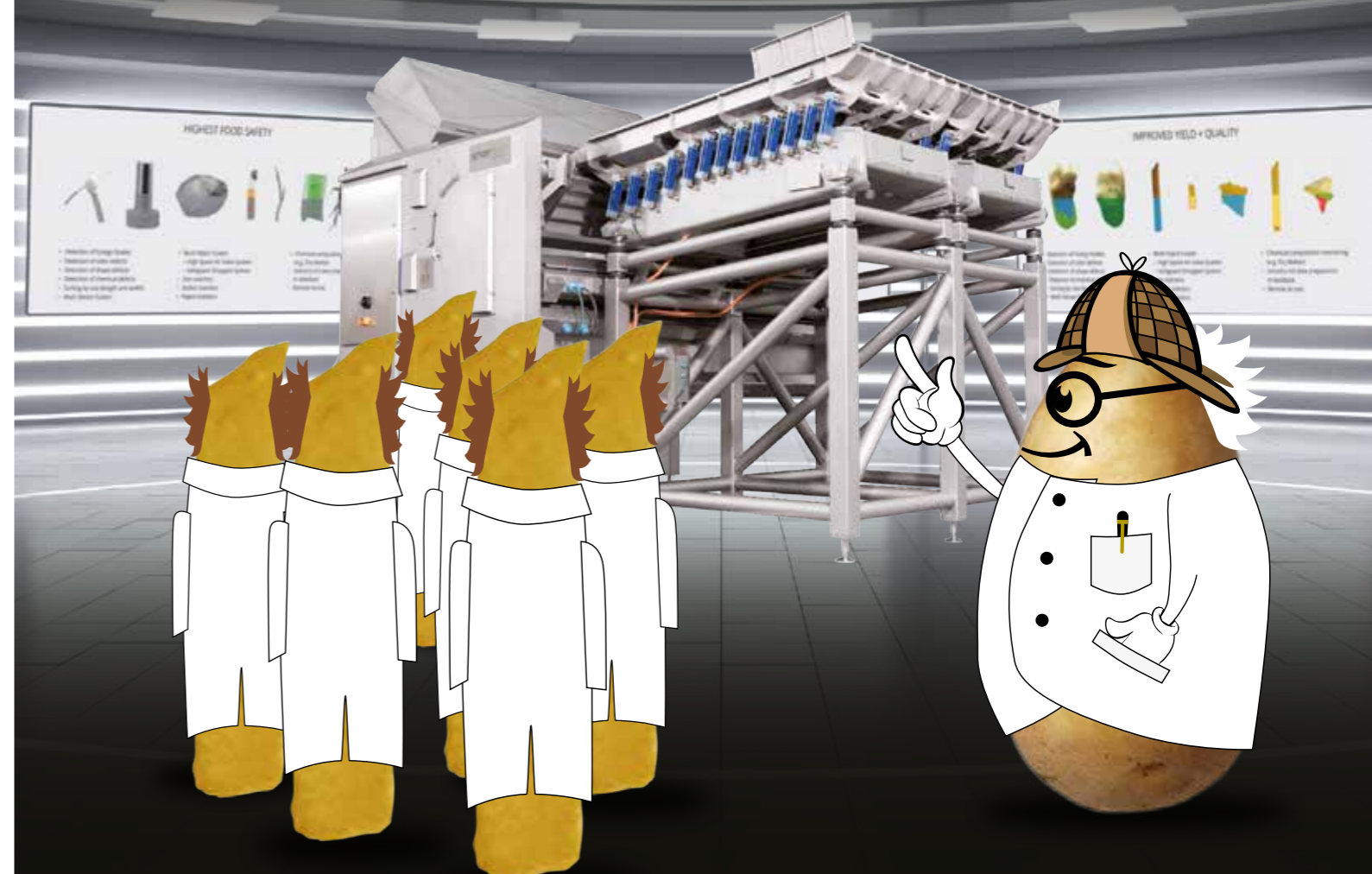
Beemdstraat 1  
5653 MA Eindhoven / NL  
+31 (0) 40 2064710

info@profenco.nl  
www.profenco.nl

NEEM CONTACT MET ONS OP  
[WWW.PROFENCO.NL](http://WWW.PROFENCO.NL)

# WE innovate YOU ALL

with the new **sherlock** hybrid



## THE new SHERLOCK HYBRID

## MULTI SENSOR FUSION REJECT FUSION

- Best performance in FM-Removal
- Defect sorting
- Length sorting
- Inline dry matter monitoring
- Live quality data Industry 4.0

