

Met alle toeters en bellen



Een machine levert Baaijens Industrial Equipment eigenlijk nauwelijks meer zonder de nodige toeters en bellen. „Wij bieden onze klanten product- en procesoplossingen en dan gaat het niet meer om een enkel apparaat, maar om een combinatie van techniek en technologie,” zegt Tom Baaijens. Op beide terreinen paren de mensen bij BIE hun kennis en ervaring aan die van hun wereldwijd opererende partners.

Eerder dit jaar brachten wij met Boy Baaijens een bezoek aan BIE's Deense partners, die internationaal bekendheid genieten als fabrikanten van productielijnen voor respectievelijk uitbenen, versnijden, verpakken (Attec), pekelinjectie (Fomaco) en rendering, petfoodproductie en vleesverwerking (Haarslev). Naast de ook al jaren bestaande samenwerking met onder meer AM2C (separatoren) en Windjammer (portioneerapparatuur) heeft Baaijens sinds kort ook nauwe banden met Reich en Inox Meccanica.

VORMEN EN PERSEN

Het productgamma van Inox Meccanica sluit naadloos aan op dat van de andere BIE-partners en dan met name Fomaco met zijn pekelinjectoren en Reich met zijn rook- en rijpingsinstallaties. De expertise van BIE en zijn toeleveranciers strekt zich uit vanaf het ont-dooien van bevroren vlees of vis tot en met de eventuele warmtebehandeling en het roken van het eindproduct, inclusief de verbindende transportlijnen.

De Italiaanse fabrikant biedt een scala aan machines, waarvan de vorm-, pers- en clipmachines, inclusief automatische darm- en netladers, bijzonder interessant zijn voor de producenten van enkelvoudige producten als rookvlees, bacon, spek, rauwe ham en dergelijke. Een derde lijn met deze apparatuur voor de productie van runderrookvlees staat bij Baaijens op stapel.

Inox Meccanica is al sinds 1975 actief en staat, mede op grond van zijn actieve R&D, bekend als vooraanstaand producent van hoogwaardige machines voor de voedingsmiddelenindustrie. ❶

CIRCOSYSTEEM VAN REICH

Het Duitse Reich Klima-Räuchertechnik is, net zoals Baaijens Industrial Equipment zelf, een gerenommeerd familiebedrijf. De fabrikant van installaties voor roken, koken, bakken, braden, drogen en rijpen vervangt bij BIE het eerdere LEFA-programma. ❷

„We kenden Reich als leverancier van de traditionele rookgeneratoren als aanvulling op de vloeibare rooktechniek van LEFA,” vertelt Tom Baaijens, „maar Reich heeft, met daarnaast verbrandings- en wrijvingsrookinstallaties, een breder pakket, is ook sterk op het vlak van bakken en braden en heeft niet alleen veel ervaring in het roken van vleesproducten maar ook van vis.” Voor onderhoud, onderdelen en service kunnen de bestaande LEFA-klanten ook in de toekomst altijd bij BIE terecht.



Tekst: Wim Busser
Foto's: BIE

ellen

De firma Reich maakt al sinds 1893 rookkasten en kookketels en staat te boek als de ontwikkelaar van het pneumatisch wrijvingsrookstelsel. Juist in combinatie met het milieuvriendelijke, gepatenteerde CircoSysteem staan echter alle rooksystemen van Reich, inclusief die voor rookcondensaten, borg voor uitstekende prestaties in de zin van kwaliteitsoptimalisatie van vlees- en visproducten bij een laag energieverbruik.

UITBEENMACHINES

Met Attec staat Baaijens Industrial Equipment ook zijn mannetje in de bewerking van het verse vlees. Cutting, deboning, trimming, packaging

en de verbindende logistiek inclusief krattenopslag zijn het domein van het Deense Attec. Paradedpaardjes en door BIE ook in Nederland en België aan de man gebracht, zijn de automatische splitmachines voor middels, buiken en hammen. ❸

„Een bedrijf dat meer dan 350 vleesdelen per uur wil bewerken, komt automatisch bij ons terecht,” zegt algemeen directeur Andreas Jensen van Attec. „Een klant moet aan onze machines kunnen verdienen door een hogere opbrengst en arbeidsbesparing.” Met een geautomatiseerde lijn van eerste snit tot en met verpakking kunnen, aldus Jensen, 12 arbeidskrachten worden uitgespaard.

Met zijn apparatuur en complete lijnen, voor de ontwikkeling waarvan het in 1978 opgerichte bedrijf nauw samenwerkt met het Deense vleesonderzoeksinstituut DMRI in Roskilde, is Attec niet alleen actief in het varkensvlees. Ook voor het verdelen, uitbenen en uitsnijden van rundvlees en, mede dankzij zijn eigen ontwikkelings- en verkooporganisatie in Nieuw-Zeeland, lamsvlees beschikt Attec over efficiënte, geautomatiseerde oplossingen.

„We praten over gecompliceerde apparatuur, die meestal moet worden afgestemd op land- of klantspecifieke wensen. Een lokale partner als BIE kent de markt en is, dankzij de jarenlange samenwerking, uitstekend op de hoogte van onze benadering en apparatuur,” aldus Andreas Jensen.

ENGINEERING

Zowel in de versvleesproductie als die van enkelvoudige en samengestelde voedingsmiddelen is Baaijens Industrial Equipment een geduchte marktspeeler. Voor één van de recente projecten, die de Osse expert o.l.v. Marc Baaijens bij een Nederlandse producent realiseerde, vormde de apparatuur van Haarslev het hart van de oplossing. Het ging daarbij om de deegvoorbereiding voor vegetarische producten, hamburgers en schnitzels vanaf de aanvoer van bevroren vleesblokken via verkleinen en transporteren tot mengen.

Op het vlak van de rendering, de verwerking van bijproducten uit de voedingsmiddelenproductie, behoort het in 1973 door Leif Østergaard opgerichte Haarslev tot de wereldtop. Inmiddels heeft het Deense bedrijf zijn naam ook gevestigd als het gaat om het breken, verkleinen en transporteren (pompen, schroefconveyors en dergelijke) van onder andere (grondstoffen voor) vleesdegen. Deze nieuwe oriëntatie bij Haarslev kwam in 2001 mede tot stand op initiatief van BIE, dat, na de overname van Simotec, op zoek was naar een nieuwe leverancier voor dergelijke systemen. ❹

JUISTE ADRES

De veelzijdigheid én het specialisme van Baaijens Industrial Equipment zijn niet van gisteren, maar opgebouwd in de meer dan drie decennia van zijn bestaan. Dankzij de technische en technologische kennis van Boy, Marc en Tom Baaijens, hun medewerkers en de partners met wie zij, vaak al gedurende vele jaren samenwerken, is BIE bij menig productiebedrijf in Nederland, België en Duitsland preferred supplier. Tom Baaijens besluit: „BIE staat voor kwalitatief hoogwaardige machines en individueel afgestemde productielijnen. Voor allerlei voedingsmiddelen en zelfs petfood, maar met het accent op vlees en vis. Zeker als een producent waarde hecht aan direct contact, flexibiliteit en onvervalste betrokkenheid is hij bij ons aan het juiste adres.”

