

# Van O<sub>2</sub> naar O<sub>3</sub> naar O<sub>2</sub>

*veilige verwerking*

*met de ozonoplossing van Baaijens*

**Wie werkt met vis heeft elke dag de voor vis lichaamseigen en dus vanzelfsprekende listeriabacterie in de productie. Altijd en in het hele proces. Na enkele jaren te hebben ontsmet met chloor, aanverwante producten, veel water en een aanzienlijke tijdsinvestering ging Axel Verberckmoes van Levenstond Seafood op zoek naar een betere oplossing. Hij kwam uit bij de ozonoplossingen van Jimco en ging daarvoor de samenwerking aan met Baaijens Industrial Equipment uit Oss.**

T HEIDI PETERS | F JIMCO EN LEVENSTOND

*Axel Verberckmoes van Levenstond Seafood (l)  
en Marnix Vandermaesen van Vandermaesen*



Levenstond Seafood zag het levenslicht in 2007 toen oprichter Axel Verberckmoes het voornemen had om voor Delhaize met zo'n 10 medewerkers zalm te verwerken. Anno 2017 verwerkt het Belgische bedrijf in twee productiefdelingen, vier cash&carries en twee sourcing platforms, waaronder één in Vietnam, 5000 ton vis per jaar tot 30.000 consumentenverpakkingen per dag. In totaal werken er 130 mensen aan een jaarmet van 55 miljoen euro. Pangasiusfilet wordt dagelijks vers ingevlogen vanuit Vietnam, kabeljauw en andere witvis vanuit IJsland en de bestellende retailer heeft deze vier uur later in huis. Het familiebedrijf bedient vrijwel de volledige retailsector in België, waaronder Delhaize, Colruyt, Spar, Carrefour, Lidl en Aldi.

## Domotica voor de industrie

De groep familiebedrijven bestaat naast Levenstond Seafood uit het in 2012 overgenomen Vandermaesen en het uit noodzaak ontstane LSF Services. Axel: „Vandaag de dag kun je als voedingsbedrijf niet zonder ICT. Dat is een gigantische kostenpost geworden voor bedrijven. Het werk wordt veel uitbesteed omdat er weinig knowhow in de bedrijven zelf zit. Het is duur en dikwijls is het resultaat onvoldoende. Dan hebben we het over koppelingen, sturingen, ERP-pakketten, ga zo maar door.

Als voedingsbedrijf heb je enorm veel verplichtingen. Informatie die je moet kunnen doorspelen naar je klanten. Retailers zijn daarin veeleisend omdat de markt dat vraagt. De klant wil weten met welke boot je vist, of je haken gebruikt en waar en wanneer de vis uit zee is gehaald. Wat is er met de producten gedaan? Bij welke temperatuur zijn ze verwerkt? Als je op al die vragen een antwoord moet kunnen geven, naast ook nog eens kwaliteitscontroles, margecontroles, dan kom je al snel uit op het domein van de ICT. Wij hebben daarvoor LSF Services in het leven geroepen, dat zich richt op domotica voor de voedingsfabriek.”

## Ozongebaseerd reinigen

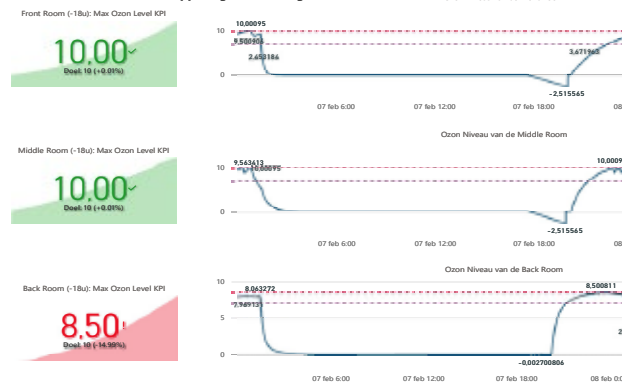
Axel: „Als je vis verwerkt, breng je elke dag opnieuw listeria in de productie. Dat is inherent aan het product. Bij de start hebben wij een systeem neergezet om te gaan ontsmetten met chemie. Eerst reinigen, daarna ontsmetten met een ontsmettingsproduct, zoals chloor. Dat werkt, maar dat is een oppervlaktereiniging en machines hebben meer nodig. Deze hebben gaten en kieren. Na een aantal jaren blijkt uit testen dat het steeds moeilijker wordt om goede resultaten te verkrijgen. Dus daarom gingen wij actief op zoek naar een betere oplossing. Wij zijn in contact gekomen met de mensen van Baaijens die ons een op ozon gebaseerd toestel presenteerden, dat ervoor zorgt dat eigenlijk de hele ruimte, elk gaatje, feitelijk de lucht wordt gesteriliseerd. Dat was het toestel van Jimco, waarvan wij er nu drie hebben staan. Een fantastische investering.”

## Van O<sub>3</sub> naar O<sub>2</sub>

Wanneer met ozon wordt gewerkt, wordt de lucht in de ruimte omgezet naar O<sub>3</sub> en daarmee als het ware vergiftigd. Dit vraagt het nodige van de organisatie. Axel: „Je moet zorgen dat op dat moment niemand kan binnenkomen, dat de reiniging getimed en gemeten wordt en dat je later ook kunt rapporteren. Dus het toestel alleen, dat een standalone toestel is, is een deel van de oplossing. Omdat wij LSF Services hebben, zijn wij met Marc Baaijens in gesprek gegaan om van de stand alone-oplossing een totaalconcept te maken, dat het systeem gebruiksvriendelijk maakt. De toestellen van Jimco zijn fantastisch. We winnen veel tijd in het reinigingsproces, verbruiken de helft van het water, gebruiken geen chemie, werken dus milieuvriendelijker en bedrijfszekerder. Bovendien zijn de resultaten online beschikbaar en altijd zeer goed. Boven 7 ppm weten wij dat wij goed gereinigd hebben, maar we zitten altijd hoger. Je merkt ook in de resultaten dat de reiniging steeds beter wordt en sneller gaat. Terwijl het aanvankelijk zeven tot acht uur kostte om tot een goed resultaat te komen, lukt dit nu in twee tot drie uur.” Axel vult aan: „Het is wel belangrijk te melden dat het proces van het omzetten naar ozon, naar O<sub>2</sub>, omkeerbaar is. Na enkele uren stoten wij weer neutrale lucht naar buiten.”



### Levenstond Seafood Ozon BI Rapportage - Vandaag en Gisteren



## Goede match

Om dit optimale resultaat te behalen, was er intensief contact met zowel de medewerkers van Baaijens als de ingenieurs van Jimco. Axel: „Het was een empirisch proces van trial & error. De samenwerking met Baaijens is een goede keuze geweest. Het zijn competente mensen die het hele proces goed hebben begeleid. In het testen heeft Baaijens een grote, belangrijke rol gespeeld. Voor de ingenieurs van Jimco was het ook pionierswerk, want zij zijn nog niet zo lang bezig.”

## Proactief met FAVV

„De Belgische FAVV en de Nederlandse NVWA worden vaak met argwaan tegemoet getreden,” vindt Axel. „Maar wanneer je hen proactief benadert en met ze om tafel gaat, is het contact vaak prima. Dat hebben wij ook gedaan toen wij gingen reinigen met de Jimco FLO-D. Daarbij namen wij ook direct onze meetresultaten mee. De FAVV is heel positief over ons bedrijf en de resultaten. Die zijn dan ook prachtig. Deze investering verdient zich in een jaar terug.”

## Baaijens en Jimco

**Baaijens Industrial Equipment is exclusief leverancier voor de Benelux van Jimco. Jimco levert diverse air cleaning systemen met UV-C en ozontechnologie en is dus gespecialiseerd in de eliminatie van micro-organismen en geuren. Bij Levenstond Seafood leverde en installeerde Baaijens drie FLO-D units. Het principe van de machine is als volgt: door middel van licht wordt zuurstof omgezet naar ozon, een proces dat in dit geval omkeerbaar is. Dat wil zeggen dat er weer neutrale lucht wordt afgevoerd. Deze technologie is toepasbaar in de volledige voedingsindustrie.**

### Levenstond Seafood Ozon BI Rapportage

