

# 'BIJ BAAIJENS ONDERSCHIEDEN WIJ ONS DOOR SAMEN TE WERKEN EN OM **ZODOENDE TOT DE BESTE OPLOSSING VOOR DE KLANT TE KOMEN**'

BAAIJENS INDUSTRIAL EQUIPMENT WERKT TOE NAAR HET VEERTIGJARIG BESTAAN IN 2022. VAKTIJDSCHRIFT MEAT & CO SPRAK MET MEDE DIRECTEUR-EIGENAAR TOM BAAIJENS OVER DE TOEKOMST VAN HET FAMILIEBEDRIJF, OVER TOEGEVOEGDE WAARDE BIEDEN AAN KLANTEN EN EEN UITSTEKENDE SAMENWERKING MET DE ERKENDE MERKEN FOMACO, REICH, INOX MECCANICA, UNIFOOD EN INOTEC. "WIJ ZIJN VEEL MEER DAN ENKEL EEN IMPORTEUR VAN DEZE MERKEN. WIJ INSTALLEREN EN LEVEREN ALLES COMPLEET IN EIGEN BEHEER, INCLUSIEF EVENTUELE BESTURING EN SOFTWARE, ZODAT WE MAATWERK KUNNEN BIEDEN", VERTELT BAAIJENS. "PRECIES ZOALS DE KLANT HET VOOR OGEN HEEFT. EEN ANDER HEEL BELANGRIJK ASPECT IS DAT WIJ ALS FAMILIE BEDRIJF ONZE KLANTEN ALTIJD EEN VAST AANSPREEK PUNT BIEDEN."

Met Fomaco begon Baaijens in 1982 met de import van machines voor het injecteren (met pekel) en marineren van roodvlees, vis en pluimvee. Het Deense merk behoort nog steeds tot de marktleiders wereldwijd op dit gebied. Vertrouwd is nog immer de samenwerking met het Osse bedrijf. "Mijn vader, Boy Baaijens senior, startte Baaijens Industrial Equipment voor de gehele Benelux. Inmiddels zijn we al toe aan de derde generatie en leveren we machines en apparatuur van verschillende toonaangevende merken uit met name Denemarken, Duitsland en Italië. Het grote verschil is echter dat we gedurende de afgelopen vier decennia onze sporen hebben verdiend in allerlei sectoren. Behalve in de vleeswarenbranche is Baaijens ook een gevestigde naam in de pluimveeverwerking, visverwerking, petfood en ook steeds meer in de vegan industrie. Vele klanten bedienen we al vele jaren zonder wisselingen van contact en over twintig jaar zijn we er nog."



## TOEGEVOEGDE WAARDE

Baaijens beschikt over eigen engineers en serviceafdeling, waardoor het bedrijf zijn dienstverlening in de loop der jaren heeft uitgebreid. "Dit blijven we ook doen. Uiteraard installeren wij nog steeds standalone machines, maar we gaan nu veel verder. Zo verrichten we naast onderhoud ook revisie van machines en lijnen. Onze serviceafdeling is zowel mechanisch als elektronisch onderlegd, maar wat minstens zo belangrijk is dat ze ook de kennis van product en processing hebben. Dit wordt steeds belangrijker om het maximale uit onze apparatuur te halen. Productkwaliteit en rendement zijn vandaag de dag essentieel", vervolgt hij. "Door onze food-technologische- en technische kennis kunnen we complete oplossingen met onze klanten samenstellen. Onze filosofie is dat door samenwerken je tot de meest optimale oplossing komt voor een productielijn of standalone machine. Wat hierin ook duidelijk naar voren komt is dat er een groot draagvlak ontstaat tussen alle betrokkenen die er uiteindelijk mee moeten werken. Denk aan operators, kwaliteit, maar ook schoonmaak, technische dienst et cetera."

"Het betreft dus veelal maatoplossingen", onderstreept Baaijens. "Uiteraard is een levering aan een klant ons bestaansrecht, maar in eerste instantie gaat het om de, met als doel een goed eindresultaat. Wij ontwikkelen, als de situatie daarom vraagt, zelf de besturing



en software en kunnen elke lijn of machine samenstellen met de componenten die nodig zijn om een bepaald product te kunnen vervaardigen. Dat is wat wij bedoelen met complete lijnoplossingen: klantspecifiek, inclusief waarborging van spare parts en service."

## WAARDEVOLLE AANVULLING

Baaijens bestaat in 2022 veertig jaar. De samenwerking met Fomaco dateert al van dag één, maar ook de exclusieve samenwerking met Reich beslaat inmiddels alweer vijftien jaar. Samen met beide merken heeft Baaijens juist tijdens de piek van de Coronapandemie ingezet op meer persoonlijk contact. "Zelf beschikken we in Oss al sinds 2001 over een eigen testcentrum, waar we klanten kunnen laten zien wat onze machines kunnen met hun eigen producten. Zowel Fomaco als Reich heeft Covid-19 aangegrepen om een eigen test- en demonstratiecentrum te ontwikkelen of stevig uit te breiden. De afgelopen twee jaar zijn er geen beurzen geweest, maar was er wel behoefte vanuit klanten om machines en productielijnen met eigen ogen te bekijken", verzekert hij. "In juli hebben we nog voor een aantal klanten testen uitgevoerd met een rookkast en klima-ruimte bij Reich in Duitsland en onlangs zijn we nog met een grote vleesfabrikant uit Europa naar Italië gegaan om een speciale machine van Inox Meccanica te demonstreren met hun eigen producten. De behoefte aan testen en ontwikkelen neemt eerder toe dan af. Dit, samen met de persoonlijke contacten en de inhoudelijke gesprekken, wordt meer en meer onmisbaar."

Binnen de voedingsmiddelenindustrie klinkt vanuit fabrikanten steeds vaker de roep om flexibiliteit en ontzorgen. "Wij krijgen steeds vaker de vraag: kunnen we het samen ontwikkelen?", beaamt Baaijens. "Dat heeft ook te maken met de retail, die tegenwoordig jaarcontracten sluit met vleesverwerkers en andere foodfabrikanten. Dat biedt minder zekerheid dan bij een vijfjarig contract, zoals vroeger het geval was. Dat betekent dat onze klanten meer flexibiliteit willen hebben, zodat ze een standalone machine of complete lijn voor meerdere producten kunnen inzetten. Maar andersom is ook waar. Als klanten een contract denken te kunnen afsluiten, maar daarvoor de lijn moeten aanpassen of een nieuwe machine nodig hebben, dan willen ze er ook op kunnen rekenen dat wij snel kunnen leveren. We hebben klanten die al meer dan dertig jaar met ons werken, omdat ze weten dat we onze techniek en technologie met ze delen en we altijd snel schakelen als dat nodig is."



'In juli hebben we nog voor een aantal klanten testen uitgevoerd met een rookkast en klima-ruimte bij Reich'

## MERKEN: FOMACO, REICH EN INOX

Baaijens is totaalleverancier en importeur van een flink aantal merken. De bekendste drie merken zijn Fomaco, Reich en Inox. Fomaco uit Denemarken is marktleider als het gaat om individuele pekelinelectors en volledige lijnen van grondstoffenaanvoer, pekel- en marineerinjectie tot aan tumblers. Ook swing loaders, loaders (Giraf) en verticale loaders behoren tot het assortiment. Reich is wereldwijd een befaamde naam op het gebied van rook-, kook- en klima-installaties. De rooksystemen van Reich staan al decennia lang bekend om constant en hoog vakmanschap, de beste productieresultaten en progressieve benadering. Het Italiaanse Inox Meccanica heeft een jarenlange ervaring in het ontwerpen en produceren van machines voor de verwerking van enkelvoudige producten. Het assortiment bestaat onder meer uit automatische pers- en clipmachines met bijbehorende darm- en nettenladers. "En met het Deense Unifood bedienen we de complete visverwerkende industrie met hun ontschubmachines, pin-bone removers, complete fileer en trimlijnen", aldus Baaijens.

## TOEKOMST

Zeer vermeldingswaardig is dat Baaijens in de coronatijd een nieuwe divisie is gestart, genaamd 'Baaijens UV-C solutions'. Deze divisie richt zich op het desinfecteren van luchtstromen, oppervlaktes, water alsmede geurneutralisatie met behulp van UV-C licht. Een zeer milieuvriendelijke methode omdat er geen gebruik wordt gemaakt van chemische producten. "Een mooi voorbeeld hiervan is het desinfecteren van snijpalen via een 360 graden tunnel. Eén van onze laatste projecten was bij Siroperie Meurens in België, waar we een UV-C systeem in een spiraal koeler hebben geplaatst", besluit hij.

Meer informatie: Baaijens Industrial Equipment  
Tel. +31 (0)412-623 056 | [info@baaijens.nl](mailto:info@baaijens.nl)  
[www.baaijens.nl](http://www.baaijens.nl) | [www.baaijensnuc.nl](http://www.baaijensnuc.nl)

