



U moet de groe(n)ten van HAK hebben

HAK realiseert optimale hygiëne met Hygienic Design

We kunnen het ons nauwelijks meer voorstellen, maar onze voorouders aten hun rode bieten alleen in de lente. Doperwten kwamen alleen in de zomer op tafel en in de winter moesten zij het doen met boerenkool, witlof of koolraap. Dat veranderde pas in 1795, toen Nicolaas Appert, zoon van een herbergier uit het Franse plaatsje Châlons-sur-Marne, besloot om aan een wedstrijd voor jonge uitvinders deel te nemen. De jonge Nicolas verhitte groente in glazen potten en sloot deze vervolgens luchtdicht af. Zo ontdekte hij een nieuwe manier van conserveren die sindsdien bekend staat als 'wecken'.



In een fabriek in het Brabantse Giessen past voedselproducent HAK deze natuurlijke conserveringsmethode al 60 jaar op industriële schaal toe. Vorig jaar produceerde HAK hier 125 miljoen eenheden glazen potten en blikconserven. Een van de belangrijkste machines in de fabriek voorziet de groenten in de glazen potten van een opgiet met kruiden die bijdraagt aan het behoud van de smaak. Deze machine wordt aangestuurd vanuit een

HAK is een van de meest vooruitstrevende en innovatieve levensmiddelenproducenten in ons land. Zo begon het bedrijf bijvoorbeeld zeven jaar geleden met de ontwikkeling van de 1-2-open deksel: een nieuwe vinding die voorgoed een einde maakt aan moeizaam te openen deksels.

Rittal Hygienic Design behuizing. "Een bewuste keuze voor optimale hygiëne", aldus Leendert Blokland, die als Teamleider Technische Dienst verantwoordelijk is voor een vlekkeloze werking van de productielijnen. Blokland: "Onze appels mogen dan uit heel Europa komen en onze witte bonen halen we zelfs uit Canada en China, maar veel groenten van HAK groeien nog steeds gewoon in de Hollandse grond. Dat betekent dat de productielijnen tijdig klaar moeten zijn voor het verwerken van de wisselende seizoensgroenten. Het moge dus duidelijk zijn dat we volledig op ons materiaal moeten kunnen vertrouwen. Daarom werken we al meer dan twintig jaar met producten van Rittal, want die zijn betrouwbaar en hoogwaardig. Dankzij ons goede contact met Rittal werden we ook tijdig gewezen op het bestaan van Rittal Hygienic Design."

HAK doneert jaarlijks circa 700.000 potjes groenten aan Voedselbanken Nederland. De Voedselbanken hebben aangegeven blij te zijn met de aanvulling op het voedselpakket met een langer houdbaar product als de groenten van HAK.

Wie zaait zal oogsten

Om in elk seizoen zeker te zijn van lekkere en gezonde groente investeert HAK in kwalitatief hoogwaardig zaaigoed. Jaarlijks bestelt HAK bij diverse leveranciers grote hoeveelheden zaaigoed van uiteenlopende rassen en adviseert de groentefruitexperts van HAK de agrariërs bij het realiseren van een goede oogst. Zo weet HAK levensmiddelen van een constant hoogwaardige kwaliteit op de markt te brengen. Blokland: "Het productievolume van 125 miljoen eenheden zal in



2012 met twintig miljoen eenheden worden verhoogd. Van maandagmorgen om zes uur tot vrijdagavond om tien uur staat de productie bij HAK geen seconde lang stil. In de nacht van vrijdag op zaterdag worden alle productielijnen gereinigd en achterstallig onderhoud vindt zoveel mogelijk in het weekend plaats. Dat is alleen mogelijk dankzij een strakke planning en efficiënt technisch onderhoud. Wanneer we hier mensen ontvangen, dan wijzen we ze graag op het hoogwaardige materiaalgebruik en de voordelen van de Hygienic Design behuizing. Zo kunnen deze behuizingen bijvoorbeeld in een handomdraai grondig worden gereinigd en biedt het Hygienic Design ontwerp geen ruimte voor het ontstaan van bacteriën. Met het gebruik van Rittal Hygienic Design laten we zien dat alle aspecten rondom het realiseren van een optimale hygiëne hier uiterst serieus worden genomen.”

HAK zet zich in voor een verduurzaming van het wagenpark en wil de komende jaren voor het transport van de producten volledig overstappen op vrachtwagens die rijden op Liquified BIO Gas. Dit biogas is afkomstig van rest- en groenteafval.



Rittal Hygienic Design behuizing