



# Schone worsten en sauzen van Unox en Bertolli

## Unilever kiest voor Hygienic Design klemmen - apparaatkasten

**Het kan vriezen of het kan dooien, maar in de herfst- en wintermaanden eten we in Nederland graag een stevige maaltijdsoep, liefst rijkelijk gevuld met voedzame groente, gehaktballen en worst.**



Nederland is een soepland bij uitstek en het grootste deel van alle soep- en worstproducten die wij gezamenlijk consumeren is afkomstig uit de Unox fabriek van voedingsmiddelconcern Unilever in Oss. Naast de bekende Unox worsten en soepen produceert Unilever in deze Brabantse gemeente ook diverse pastasauzen van het eigen merk Bertolli. In totaal is de fabriek goed voor honderd miljoen kilo voedingswaren per jaar.

Rookworsten, knakworsten en maaltijdsoepen – het zijn stuk voor stuk oer-Hollandse producten en het leeuwendeel is bestemd voor de binnenlandse markt. De pastasauzen vinden ook gretig aftrek in het buitenland, vooral Engelsen zijn er dol op. Op het fabrieksterrein heersen strenge veiligheids- en hygiënevoorschriften en de productieomgevingen voldoen aan de strengste internationale hygiënerichtlijnen die onder andere zijn vastgelegd in de richtlijnen van de European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG). Reeds in de jaren tachtig stond Unilever aan de basis van de ontwikkeling van deze internationale EHEDG-richtlijn.

### Optimale hygiëne

Al voor dag en dauw rijden grote vrachtwagens af en aan. Zij voeren het vlees en de voorgesneden ingrediënten aan. Wilco van Hooft (Afdeling Besturing & Elektra Unilever): "We werken hier met stoom en met zogenoemde natte producten, die via vaste leidingen worden getransporteerd. Op deze productieafdelingen worden per minuut alleen al 400 tot 500 blikken soep gevuld. Dat vraagt om soepel verlopende processen en om optimale hygiënische omstandigheden. Na elke productieronde worden al deze leidingen grondig gereinigd. Daarbij wordt de zogenoemde CIP-methode (Cleaning In Place) toegepast, waarbij de leidingen in meerdere schoonmaakrondes van binnenuit bacterievrij worden gemaakt. Daarnaast is een optimale hygiëne van de directe productieomgeving van groot belang. Zo wordt de complete fabriekshal elke week grondig met hogedrukspuiten gereinigd."

### Hygienic Design

Om de elektrische aansturing van de kleppen en ventielen in het productieproces afdoende tegen vocht te beschermen zijn op de productielijn waar de Bertolli sauzen worden vervaardigd acht verouderde klemmenkasten vervangen door een moderne Rittal Hygienic Design behuizing (beschermklasse IP 66).

Van Hooft: "De Hygienic Design behuizingen beschikken over schuin aflopende zijkanalen, waardoor na reiniging geen vocht kan achterblijven. Ook zijn de deksels van deze klemmenkasten voorzien van vochtwerende en eenvoudig vervangbare siliconeafdichtingen. Om de kans op bacterievorming verder te minimaliseren zijn de oorspronkelijke kabelinvoer- en uitvoerwartels vervangen door roestvrijstalen Hygienic Design kabelwartels. Samen met de klemmenkasten zijn ook de pneumatische schakelaars op de kleppen vervangen waardoor de schakelaars bij eventuele storingen sneller kunnen worden vervangen."

"Sinds we gebruikmaken van de Rittal Hygienic Design behuizing hebben we geen last meer van vochtproblemen en corrosievorming. Daarom hebben we de technische eisen waaraan de Rittal Hygienic Design producten voldoen opgenomen in ons reguliere pakket van eisen. We onderhouden al meer dan tien jaar een nauwe relatie met Rittal. Dat is niet voor niets zo. Als we vragen hebben zijn de experts van Rittal snel ter plaatse. Zo kunnen wij ons blijven concentreren op een gezonde voedselproductie."

*Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Michael Evers, [mevers@rittal.nl](mailto:mevers@rittal.nl)*

