

# Rittal – The System.

Faster – better – everywhere.

## ► Efaflex en Rittal Hygienic Design voor optimale hygiëne in visverwerking



KASTSYSTEMEN

STROOMVERDELING

KLIMATISERING

IT-INFRASTRUCTUUR

SOFTWARE & SERVICE



FRIEDHELM LOH GROUP



## ▶ Alles wordt HD bij van der Lee Seafish B.V.

**Een van de grootste visverwerkende bedrijven in Urk is Van der Lee Seafish B.V. Deze internationale speler op de wereldvismarkt vervangt alle behuizingen in de eigen productie-omgevingen door Rittal Hygienic Design producten, waaronder de besturingskasten van de nieuwste Efaflex snelloopdeuren.**

Technical Managing Director Willem van der Lee: "We kiezen voor Rittal Hygienic Design behuizingen, want ik wil op maandagochtend nooit meer schoonmaakwater in een kast zien staan. De Rittal Hygienic Design behuizingen houden de besturingssystemen droog en de automatische deuren blijven functioneren."



**Van Urk aan zee tot Van de Lee Seafish B.V.**

Urk heeft een grote visverwerkende industrie, maar dat is niet altijd zo geweest. De visserij bood de Urkers aanvankelijk een onzeker bestaan. De vele namen van verdronken Urker vissers rondom het vissersmonument getuigen daarvan. Het monument zelf toont een vissersvrouw die in bange hoop over zee uitkijkt, voorzien van de Bijbeltekst: 'En de zee was niet meer'. Nadat Urk van de Noordzee was afgesloten verwachtte iedereen dat de vissersgemeenschap zou wegwijnen, maar dat gebeurde niet. Integendeel, de Urkers bouwden grotere kotters en gingen op de Noordzee vissen. Toen de boten te groot werden om de Urker thuishaven te bereiken werd de vis met vrachtwagens aangevoerd vanuit de zeehavens in IJmuiden, Harlingen, Delfzijl en Lauwersoog. De visafslag van Urk groeide, de handel floreerde en in Urk ontstond een hoogwaardige visindustrie die vele visproducten voor de wereldmarkt verwerkt.

Het familiebedrijf Van der Lee Seafish B.V. heeft stevige wortels in de Urker visserstraditie en staat onder leiding van oprichter Teun van der Lee en zijn twee zoons Willem en Gijs van der Lee. Al in 1973 specialiseerde het bedrijf zich in het fileren van Noordzeevis. In 1985 verhuisde Van der Lee Seafish B.V. naar een groter pand, dat daarna nog diverse malen werd uitgebreid. Tegenwoordig wordt in de uitgestrekte productiehallen van het 6000 vierkante meter grote complex jaarlijks ruim 9000 ton vis verwerkt. De visfabriek verwerkt meer dan 100 verschillende vissoorten en beschikt over productiefaciliteiten voor elke denkbare bewerking van de vis, van het fileren tot het paneren en voorbakken en verpakken. Met een consistent

hoge productkwaliteit en een veelzijdig aanbod aan visverwerkingsprocessen bouwde het familiebedrijf een internationale klantenkring op, van groothandelaren en internationale restaurantketens tot de betere supermarktketens. Marktpartijen die waarde hechten aan kwalitatief hoogwaardige vis weten Van der Lee Seafish B.V. dan ook feilloos te vinden.

### **Kwaliteit en efficiëntie**

Met een breed aanbod aan vissoorten speelt Van der Lee Seafish B.V. in op de groeiende vraag naar diversiteit in het visaanbod. Van der Lee: "Vooral de vraag naar exotische vissoorten is toegenomen. We onderhouden nauwe contacten met onze producenten uit de herkomstlanden om de kwaliteit en de duurzaamheid van onze producten te garanderen. We kunnen aan elke vraag uit de markt voldoen, maar de kwaliteit staat voor ons altijd voorop. Die hoge kwaliteitseisen stellen we ook aan onze productieomgevingen. We zoeken altijd naar nieuwe mogelijkheden om verbeteringen door te voeren en combineren technieken uit andere sectoren om de beste oplossing te vinden."

Naast een optimale hygiëne van de productieomgevingen is de efficiëntie van de visverwerking bepalend voor de kwaliteit van de eindproducten. Hoe sneller de verwerking, hoe beter. Daarbij is ook een goede koeling van de productiehallen van belang. Van der Lee: "De temperatuurverschillen tussen de productiehallen zijn groot en daarom hebben we snelloopdeuren van Efaflex geïnstalleerd, zodat de temperaturen stabiel blijven en geluidsoverlast en tochtvorming wordt voorkomen. Er wordt hier hard gewerkt, dus overal hangen sensoren die voorkomen dat de deuren worden beschadigd door de heftrucks die hier heen en weer rijden."

### **Hygiëne op detailniveau**

Van der Lee Seafish B.V. voldoet aan de strengste internationale hygiënerichtlijnen (IFS, BRC en HACCP), mede doordat de bedrijfsleiders elk detail van de productieomgevingen zelf onder de loep



nemen. De snelloopdeuren van Efaflex zijn daar een voorbeeld van. Om de deuren bij het naderen tijdig te openen zijn sensoren en besturingskasten nodig. Van der Lee: "Die deuren en besturingskasten maken deel uit van de productiefaciliteiten en moeten goed kunnen worden gereinigd. Dus heb ik Efaflex gevraagd om de besturing van de deuren in Rittal Hygienic Design behuizingen te plaatsen - die HD behuizingen hebben de beste afdichtingen."

Roy Lodewijk, Account Manager EFAPLEX – van der Tol en Keijzer B.V.: "We leveren snelloopdeuren in alle denkbare materialen: verzinkt uitgevoerd, voorzien van poedercoating of in diverse typen RVS. De deurbladen kunnen worden vervaardigd van bijvoorbeeld pvc, acrylaat, polycarbonaat of polyester met schimmelwerende en antistatische eigenschappen. Hiermee voldoen we aan HACCP- en FDA voorschriften. In de voedselverwerkende industrie treden temperatuurverschillen op die condensvorming tot gevolg kunnen hebben. Als vloeren worden schoongespoten kan extra vocht, of zoals hier bijvoorbeeld ook natte paneermeel tegen de deuren spatten. De snelloopdeuren die hier bij Van der Lee Seafish B.V. worden gebruikt zijn goed te reinigen. We hebben zelfs deuren waarvan de RVS geleiders en afdekkappen open gezet kunnen worden. Hierdoor kunnen deze deuren van binnen én van buiten volledig met de

### **WILLEM VAN DER LEE - VAN DER LEE SEAFISH B.V.**

"Die deuren en besturingskasten maken deel uit van de productiefaciliteiten en moeten goed kunnen worden gereinigd. Dus heb ik Efaflex gevraagd om de besturing van de deuren in Rittal HD behuizingen te plaatsen - die HD behuizingen hebben de beste afdichtingen.

De Rittal Hygienic Design behuizingen houden de besturingssystemen droog en de automatische deuren blijven functioneren."



hogedrukspuit worden gereinigd. Een roestvast-stalen onderbalk met een schuin gevormde afvoergoot voorkomt dat er druppels van het deurblad op de producten in de dagopening vallen. En dankzij de samenwerking met Rittal zijn nu ook de behuizingen van de elektrotechnische systemen voor het aansturen van de deuren bacterie veilig uitgevoerd.”

Rittal Account Manager Food, Feed en Beverage en bestuurslid van EHEDG Nederland Michael Evers: “Samenwerkingsvormen als die tussen Efaflex en Rittal ontstaan door vragen vanuit de markt naar hygiënische totaaloplossingen. De innovatieve wijze waarop Van der Lee Seafish B.V. de hygiëne optimaliseert maakt dit bedrijf tot een trendsetter in de visverwerkende industrie en een voorbeeld voor anderen. Want hoe groter de vraag vanuit de markt, hoe meer keteninnovatie we zullen zien. We zijn blij met bedrijven als Van der Lee Seafish B.V. die niet alleen praten over hygiëne, maar die bij hun toeleveranciers werkelijk iets in beweging zetten. Boter bij de vis, daar houden we van.”



**EFAFLEX**   
snelle en veilige deuren

  
**VAN DER LEE** *Fish, a sea of possibilities*



## Samenvatting

### Klant

Van der Lee Seafish B.V.  
[www.vanderleeseafish.com](http://www.vanderleeseafish.com)

Efaflex

[www.efaflex.nl](http://www.efaflex.nl)

### Branche

Voedingsmiddelenindustrie

### Ingezette producten

- Hygienic Design

RITTAL B.V.  
Hengelder 56 - Postbus 246 - 6900 AE Zevenaar  
Tel. (0316) 59 16 60 - Fax. (0316) 52 51 45  
E-mail: [sales@rittal.nl](mailto:sales@rittal.nl) - [www.rittal.nl](http://www.rittal.nl)

Vind Rittal Nederland ook op



KASTSYSTEMEN

STROOMVERDELING

KLIMATISERING

IT-INFRASTRUCTUUR

SOFTWARE & SERVICE

