Rittal – The System.

Faster – better – everywhere.

Vers, eerlijk en lekker: het eten & drinken van Huuskes

KASTSYSTEMEN | STROOMVERDELING | KLIMATISERING | IT-INFRASTRUCTUUR | SOFTWARE & SERVICE

FRIEDHELM LOH GROUP

Nicole ter Beke (Huuskes), Michael Evers (Rittal B.V.) en Frank Hagmolen (Huuskes)

Totaalleverancier kiest voor optimale hygiëne met Rittal Hygienic Design

Gezonde voeding is de basis voor een goede gezondheid. Om het herstel van patiënten te bevorderen serveren ziekenhuizen en zorginstellingen daarom graag voedzame maaltijden. Maar alleen maaltijden die naast gezond ook lekker zijn worden ook werkelijk opgegeten. Dan is de keuze voor vers bereide voeding snel gemaakt, en dus serveren veel ziekenhuis- en zorginstellingen maaltijden uit de keukens van familiebedrijf Huuskes, waar de koks uitsluitend met verse ingrediënten werken. Voor een optimale voedselveiligheid maakt Huuskes in de productieomgevingen gebruik van Hygienic Design behuizingen van Rittal.

Eerlijk over eten

Om op krachten te komen moeten ziekenhuispatiënten en bewoners van zorginstellingen voldoende voedingsstoffen opnemen. Verse en smaakvolle voeding is voor deze groep kwetsbare mensen daarom zeer belangrijk. Nicole ter Beke, Medewerker Marketing & Communicatie bij Huuskes: ”Voor velen vormen onze maaltijden ware hoogtepunten van de dag. Toen (ziekenhuis) instellingen nog eigen gaarkeukens hadden, was de maaltijdkeuze beperkt. Tegenwoordig kunnen wij onze afnemers een ruim keuzemenu aanbieden. Van grote partijen aardappelen tot hygiënisch verpakte eenpersoonsmaaltijden en van zelf gedraaide gehaktballen tot glutenvrije, vegetarische of fijngemalen maaltijden voor mensen met slikproblemen - Huuskes levert het allemaal.”

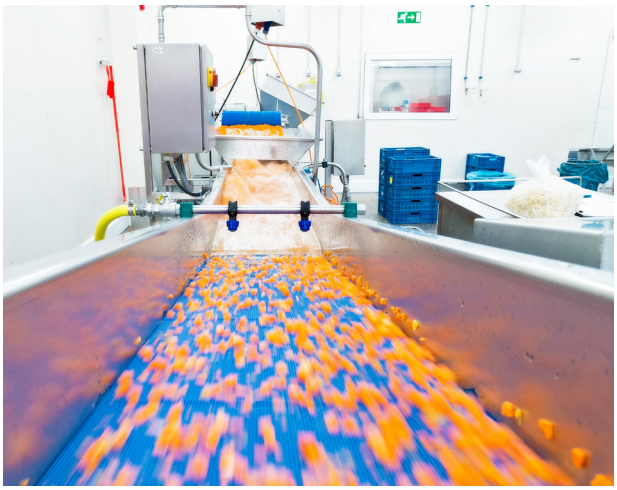
De groeiende vraag naar eerlijke voeding, in combinatie met de sterk toegenomen keuzevrijheden maakt dat het productassortiment van Huuskes blijft groeien. Ter Beke: ”Steeds meer instellingen bieden kleinschalige woonvormen aan, met zelfstandige woonunits die zelf hun eten & drinken inkopen. Daardoor moeten wij inspelen op steeds kleinere bestelvolumes. Ook vragen veel klanten ons om bijvoorbeeld disposables en toiletpapier te leveren. Als totaalleverancier kunnen wij aan deze klantvraag voldoen, want bij ons draait alles om kwaliteit en optimaal gemak. Daarom werken we nauw samen met diëtisten en adviseren we onze afnemers bij het afstemmen van menukeuzes. We ontwikkelen doordachte menucycli voor een optimale diversiteit van de aangeboden voedingsstoffen. Een goed geïnformeerde en vrije keuze, dat is wat we onze klanten bieden. Daarom hebben we ook een mobiele applicatie gelanceerd waarmee onze klanten zelf de voedingswaarde van elke maaltijd kunnen bepalen. Kortom: we blijven innoveren. Daar hoort ook bij dat we elk detail van onze productieprocessen onder een vergrootglas leggen.”

FRANK HAGMOLEN - HH HUUSKES

"Het liefst zagen we dat al onze toeleveranciers een optimale reinigbaarheid van hun producten konden garanderen, maar omdat dat niet het geval is zoeken we zelf actief naar de beste oplossingen."

Betrouwbare processen
In de productiehallen in Enschede zijn o.a. de slagerij-, poelier- en groente- en fruitafdelingen van Huuskes ondergebracht. De verschillende delen van het uitgestrekte gebouw weerspiegelen de verschillende groeistadia die Huuskes in de afgelopen decennia heeft doorlopen. De verschillende productieafdelingen zijn alleen via professionele hygiënesluizen bereikbaar en alle ruimten in het complex zijn door een ingenieus transportbandsysteem verbonden dat is afgeleid van de transportbanden op luchthaven Schiphol - alleen schieten bij Huuskes geen koffers maar rode kratjes heen en weer tussen de productieomgevingen en het centrale distributiecentrum. Achter de schermen worden bestellingen volledig automatisch omgezet naar productieorders en alle order picking verloopt via moderne scanners. Na het productieproces worden de artikelen automatisch afgewogen en geregistreerd. Dit alles resulteert in een leverbetrouwbaarheid van 99,7%. Frank Hagmolen, Chef Technische Dienst bij Huuskes in Enschede: "In onze keukens bereiden we de meest uiteenlopende soorten maaltijden en we snijden zelf onze groente, vlees, kaas en vleeswaren. Vergeleken met voedselproducenten werken we hier met veel meer verschillende productiemachines. Dat maakt een vergaande standaardisatie onmogelijk, maar het weerhoudt ons er niet van om de logistieke processen en productietechnieken te optimaliseren. Het betekent ook dat we kritisch naar alle hygiënebepalende productiefactoren kijken."

Schoon, schoner, hygienic design
Op het gebied van hygiëne doet men bij Huuskes geen enkele concessie. Alle machines, loopbanden, stoom- en kookketels en alle productieonderdelen die in direct contact met het eten staan



HUUSKES
FRESH SINCE 1956

Huuskes ontstond in 1956 als leverancier van verse vleeswaren in Enschede en omstreken. Met ruim 800 medewerkers en een jaaromzet van meer dan 100 miljoen euro behoort het bedrijf inmiddels tot een selecte groep toonaangevende totaalleveranciers van hoogwaardige verse voedingsmiddelen. Huuskes levert naast vers-, koelvers-, diepvries- en convenience-producten ook droge kruidenierswaren aan professionele grootverbruikers zoals (zorg)instellingen, horeca en cateringbedrijven. Het bedrijf voldoet aan de strengste veiligheid-, kwaliteit- en hygiëne-eisen en beschikt over zowel ISO9001 als HACCP en Skal certificeringen.

worden dagelijks grondig gereinigd. Nadat al deze onderdelen met een dikke laag actief reinigend schuim zijn bedekt worden zij met water afgespoten en gedesinfecteerd. De blinkende productieomgevingen voldoen daardoor aan alle actuele eisen van voedselveiligheidssysteem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Ook beschikt Huuskes over een ISO 9001 certificering voor excellent kwaliteitsmanagement en over een Skal-certificaat, dat toestemming geeft voor het opslaan en uitleveren van biologische handelsproducten.

Ten behoeve van het maximaliseren van de kwaliteit- en de hygiëne gaat men bij Huuskes graag verder dan de huidige wettelijke eisen, en daarom speelt het bedrijf nu al in op de nieuwste EHEDG-hygiënerichtlijnen, die nog meer hygiëne-

aspecten omvat dan de geldende wettelijke bepalingen. Deze richtlijn stelt vooral strengere eisen aan de indirecte omgeving van de voedselbewerkingsmachines. Hagmolen: “Het liefst zagen we dat al onze toeleveranciers een optimale reinigbaarheid van hun producten konden garanderen, maar omdat dat niet het geval is zoeken we zelf actief naar de beste oplossingen. We nodigden Michael Evers uit, die naast Account Manager bij Rittal B.V. lid is van het uitvoerend comité van EHEDG International en bestuurslid en secretaris van EHEDG Nederland, om onze productieomgevingen met een frisse blik te bekijken. Dat doen we ook om ons zelf scherp te houden.”

Kwaliteit van morgen

Evers signaleerde dat de kunststoffen behuizingen die Huuskes gebruikt om de brandblussers tegen corrosie te beschermen, geen optimale reinigbaarheid boden. Hij stelde het gebruik van een Rittal Hygienic Design behuizing als ombouw van de brandblusser voor. Hagmolen: “Na de installatie was Rittal zeer geïnteresseerd in onze praktijkervaringen. Nou, die zijn positief. De RVS-behuizing met schuin aflopend dak en hygiëneveilige blauwe siliconen afdichtingen ziet er strak uit, is eenvoudig te reinigen en praktisch in het gebruik. Er zijn geen dode ruimtes waar zich bacteriën of schoonmaakmiddelen kunnen ophopen. Een ruime uitvoering van deze HD-kast is ook geschikt voor het opbergen van gereedschap en persoonlijke beschermingsmiddelen. De behuizing beschermt de brandblusser volledig tegen vocht en schoonmaakmiddelen, en dat draagt bij aan een betrouwbare werking van de brandblussers.” Ter Beke: “Met de Rittal Hygienic Design behuizing zetten we een nieuwe stap vooruit en maken we ook de wijdere omgeving rondom onze voedselbewerking optimaal reinigbaar. Zo investeren we al vandaag in de kwaliteit van morgen.”

Samenvatting

Klant
HH Huuskes
www.huuskes.nl

Branche
Voedingsmiddelenindustrie

Ingezette producten
- Hygienic Design Brandblusserkast

11.2015

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 - www.rittal.nl

Vind Rittal Nederland ook op

KASTSYSTEMEN STROOMVERDELING KLIMATISERING IT-INFRASTRUCTUUR SOFTWARE & SERVICE

FRIEDHELM LOH GROUP