

Nederlandse ibc's voor Noorse broodbakkerij

Opa Ole Fredriksen startte in 1933 in het plaatsje Råde in zuidelijk Noorwegen een bakkerij die zoon Per Fredriksen in 1971 overnam. Het bakkersbedrijf groeide snel mede door het opzetten van een eigen keten van brood en banketzaken. Eind vorig jaar werd een compleet geautomatiseerde (semi)industriële broodbakkerij in gebruik genomen. Daarbij speelden drie Nederlandse leveranciers een rol. SolidsProcessing nam ter plekke poolshoogte.

Henk Klein
Gunnewiek

Inmiddels doen de dochters van Per, Linda (35) en Anette (37), volop mee. De eerste in de verkoop en de tweede houdt zich bezig met de productie. Anette vertelt ons wat de reden is van de nieuwbouw en wat die Hollanders daaraan hebben bijgedragen.

“De nieuwbouw was nodig vanwege de sterke groei. De oude productielocatie in het centrum van Råde werd te klein en uitbreiding was niet mogelijk. Daarom hebben we gekozen voor nieuwbouw op dit industrieterrein.”

Inclusief de twaalf eigen winkels telt de hele onderneming zo'n 150 medewerkers. Naast die eigen winkels bestaat de klantenkring uit andere bakkerszaken, supermarkten, kantines/bedrijfsrestaurants, ziekenhuizen en bejaardentehuizen. In de nieuwe vestiging zijn 30 medewerkers actief, merendeels op kantoor. De banketafdeling bestaat uit acht personen die alle taarten en gebak maken, deels op bestelling.

Er is maar één operator voor de hele



Opstelling van zeven van de acht ibc's met daaronder de doseerapparatuur.

broodproductie met een capaciteit van 1000 broden per uur. Gemiddeld maakt Råde Bakeri er zo'n 8000 per dag, 20 tot 25 verschillende luxe broodsoorten. Daarmee is het naar Nederlandse begrippen een middelgrote broodbakkerij.

Van ibc naar de menger

De operator in de bakkerij begint om 18.30 uur en wordt om 2.30 uur afgelost door twee nachtoperators die tot 10.30 uur werken. Zij produceren ook de speciale broden en bolletjes. Om 6.00 uur komen twee medewerkers alles gereedmaken

voor het transport. Om dit allemaal mogelijk te maken, hebben leverancier Technology Unlimited en H2 automatisering het hele proces geautomatiseerd. Omdat er enkele tientallen verschillende recepturen worden gebruikt, is daarbij de juiste aanvoer en dosering van grondstoffen cruciaal. Dat zijn diverse soorten meel, meerdere smaakstoffen en broodverbetermiddelen in poeder- en vloeibare vorm. Voor de opslag van de poeders is op voorstel van TU gekozen voor de kunststof ibc's (Intermediate Bulk Container) ofwel hoppers van Promens. In totaal staan er zes van 1000 liter en twee van 1800 liter opgesteld. De installatie is aanzienlijk goedkoper dan een big-bag-installatie. Bovendien is het technologisch eenvoudiger en is er een betere stofafdichting. Momenteel worden de ibc's nog in de 'stille uurtjes' met de hand gevuld vanuit zakken, maar Per Fredriksen is bezig om zijn leveranciers te bewegen de grondstoffen in deze ibc's aan te leveren. Vanuit de kunststof ibc's worden de grondstoffen volledig geautomatiseerd gedoseerd en pneumatisch naar de juiste menger getransporteerd.

Productiviteit enorm verhoogd

Anette: “Het gebruik van de hoppers van Promens levert een heleboel voordelen

scheelt enorm veel tijd en daarmee is de productiviteit flink verhoogd. Zonder de hoppers zou dat niet kunnen.”

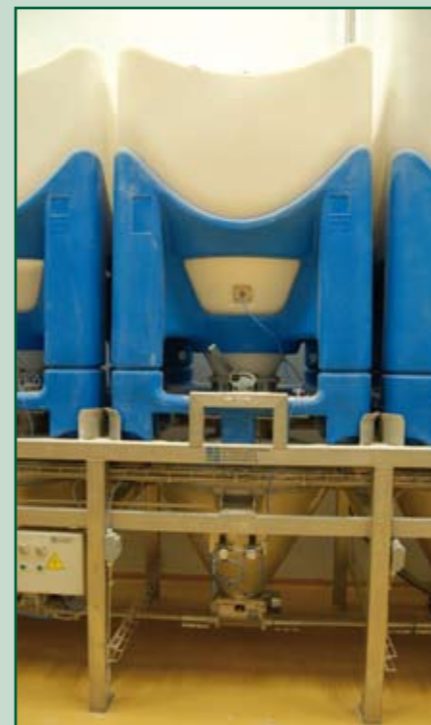
De uiterst snelle dosering in combinatie met de drie mixers, zorgen er voor dat een wisseling van receptuur een fluitje van een cent is. Alle apparatuur en de automatisering zijn erop ingericht om zonder grote ingrepen een tweede productielijn aan te kunnen sluiten.

Enthousiast

Per Fredriksen had al ervaring met H2 automatisering. De oude bakkerij was al in 1987 voorzien van de eerste generatie procesbesturing en Per Fredriksen was daar bijzonder tevreden mee. Niet in de laatste plaats door de goede service, online vanuit Nederland.

H2 heeft het gehele traject geautomatiseerd, vanaf de silo's en de ibc's tot en met de opmaker, dat is de laatste machine voordat de deegstukken in de blikken vallen.

H2 werkt al jaren samen met Technology Unlimited. En deze leverde bijna alle mechanische apparatuur vanaf de opslag van de grondstoffen tot aan de kneders. TU heeft de ibc's van Promens al vaker toegepast in Nederlandse industriële bakkerijen. Waarom eigenlijk? Alfons Nales van TU: “Wij werken vaker met Promens samen en dat gaat perfect. Overal waar



IBC compleet met doseerinstallatie.

op in vergelijking met de oude situatie. Toen werd er gewerkt vanuit zakken. Grondstoffen werden handmatig afgewogen en in de menger gestort. Nu worden alle recepten automatisch gedoseerd. De enige variabelen die wij op het bedieningsscherm hoeven in te geven, zijn de gewenste soort en het aantal broden. Dat

Promens in Deventer (voorheen Bonar Plastics) heeft een breed assortiment kunststof producten. De in dit artikel genoemde kunststof ibc (Intermediate Bulk Container) ofwel hopper is leverbaar met 1000 of 1800 liter inhoud. De basis is 1180 x 1180 mm. De hopper, met een vulopening van 400 mm, is volledig van PE; de pallet is versterkt met PE-schuim. Er zijn verschillende uitgangen mogelijk, horizontaal en verticaal. Het is niet alleen geschikt voor de voedingsmiddelenindustrie, farmaceutische en chemische industrie maar ook voor andere droge producten die kwetsbaar zijn. De hopper is geluiddempend en eenvoudig schoon te maken.

www.bonarplastics.net



Bedieningspaneel van de installatie.

wij deze ibc's hebben geplaatst, zijn de gebruikers enthousiast en roemen de vele voordelen. Daarom adviseren wij dit systeem regelmatig.”

www.radebakeri.no



De broden worden op de bakplaat geplaatst; daarna schuift deze op de juiste plaats in de container.



Het eindproduct komt uit de oven.



Anette Fredriksen.

Technology Unlimited is een rvs verwerkend bedrijf met 18 medewerkers. Zij bouwen maatwerk installaties voor de voedingsmiddelenindustrie, diervoederindustrie en farmaceutische industrie. Met een focus op niet-standaard oplossingen, op basis van specifieke eisen van de opdrachtgever. Op diverse gebieden wordt naadloos samengewerkt met specialisten, zoals in dit project met Promens voor de containers. Het merendeel van de projecten is gerealiseerd in Nederland, maar het bedrijf werkt ook in de omliggende landen en zelfs in Mexico, Japan en Noorwegen. Voor broodbakkerijen is er inmiddels een uitgekristalliseerd concept voor geautomatiseerde productie dat op maat wordt gerealiseerd. TU werkt met open calculaties.

www.technology.nl

H2 automatisering is in Nederland marktleider met de automatisering van de deegbereiding en -verwerking bij industriële broodbakkerijen.

www.h2auto.nl