

# Praktijkvoorbeeld

## De KEYSER... EEN BESTE KLUIF VOOR LOMA

De Keyser, een van de grootste vleesproducenten van België en onderdeel van de Remic Groep, is gespecialiseerd in de productie van worst, gekookte en gedroogde ham, paté, salami en spek. Met drie productievestigingen in Europa, 220 medewerkers en een jaaromzet van 45 miljoen euro komen Remic NV en met name de producten van De Keyser veel verder dan België.

Voedselveiligheid en kwaliteit komen voor De Keyser op de eerste plaats. Daarom werd Loma in september 2004 gevraagd om te helpen het kwaliteitsniveau hoog te houden door te garanderen dat er geen metaaldeeltjes in de producten terecht komen. In april 2005 beschikte het bedrijf al over drie pijlijnmetaaldetectoren en vier metaaldetectoren op transportband in de Belgische productievestigingen. Bovendien waren er twee metaaldetector op transportband geïnstalleerd in de Franse vestiging in Lens.

Een van de redenen om de kwaliteitsnormen in 2004 aan te scherpen was het feit dat De Keyser een certificering van het British Retail Consortium (BRC) had aangevraagd. Het BRC is een plaatselijke handelsvereniging voor de winkelbranche in het Verenigd Koninkrijk, die ca. 80 – 90% van alle winkeliers in het Verenigd Koninkrijk vertegenwoordigt. Om in aanmerking te komen voor het keurmerk, moest De Keyser metaaldetectoren op alle productielijnen installeren.



Kris Francoys, directeur van De Keyser, legt uit: “Tot 2004 gebruikten we metaaldetectoren op transportband van de concurrent in onze Belgische vestiging, en die dekte maar een beperkt aantal productielijnen af. Inmiddels is ons bedrijf gegroeid en leveren wij aan grote supermarkten, groothandels en vleessnijders. Daarom, en vanwege onze BRC-aanvraag, moeten wij er alles aan doen om de kwaliteit van onze producten zeker te stellen, zonder risico van verontreiniging.”

“Voordat wij Loma’s machines aanschafte, zijn er incidenten geweest waarbij vlees snijdende klanten metaaldeeltjes in onze producten aantreffen. Nu is het zo dat wij metalen clips op een aantal van onze worstproducten gebruiken; er bestaat dus altijd een zeker gevaar dat slijpsel van die clips in de producten terecht komt. Het was vrijwel onmogelijk om vast te stellen of het metaal al in de producten zat voordat ze bij de klant aankwamen of dat het van hun snijmachines afkomstig was. Dit probleem is opgelost dankzij de metaaldetectoren van Loma.”

Worsten zijn een van de voornaamste productielijnen van De Keyser, waarbij zowel worsten met clips als gedraaide worsten worden geproduceerd. De pijplijnmetaaldetectoren van Loma zijn geïnstalleerd op de productielijnen van beide worstsoorten.

Op de lijn voor gedraaide worst is de detector gekoppeld aan een Handtmann vleesvuller, een afdraai-aandrijving die Loma in samenwerking met Handtmann heeft ontwikkeld en die de worsten draait om ze te sluiten. Metaaldetectoren op transportband worden gebruikt voor producten die op trays worden verpakt; deze zijn vlak voor de etiketterlijn geplaatst.

Francoys laat weten: "We zijn heel blij met de keus voor Loma. De apparatuur voldoet aan al onze eisen voor verontreinigingsdetectie en Loma heeft ons geholpen een hoger niveau van klanttevredenheid te bereiken. Onze samenwerking met Loma wordt beslist voortgezet."