

PRIMEUR



40^{ste} jaargang

3 - 2026

In dit nummer :

Bewerkte AGF

Wegen, verpakken, etiketteren



BOPP
FLOWPACK
FOLIE

VERPAKKINGSFOLIE
MET ANTI-FOG

LASER
PERFORATIE

HOT NEEDLE
PERFORATIE

FLEXO
BEDRUKKING



Rungis over de nieuwbouw die Q4 2026 wordt opgeleverd:

“We willen efficiënt werken, maar wel groenteboer blijven”

“In deze markt zien we een groeiende vraag naar bewerkte en panklare AGF,” duiden Niels van den Berg, Manager Communicatie & Trends en Robert Bovens, Operationeel Manager van Rungis, de markt voor bewerkte AGF. Rungis voorziet met eigen transport de Nederlandse horeca en cateringbedrijven van zowel bewerkte als onbewerkte AGF. “We zien de behoefte aan gewassen en gesneden AGF sterk toenemen, omdat het voorziet in een aantal oplossingen. Zo kan een horecagelegenheid ook bij personeelskrapte doordraaien zonder kwaliteitsverlies.”

Volgens Niels sluit de vraag naar bewerkte AGF nauw aan bij ontwikkelingen in de horeca, omdat restaurants, cateraars en andere foodservicebedrijven zoeken naar manieren om efficiënter te werken zonder concessies te doen aan

de kwaliteit van hun gerechten. “Het is kwalitatief minstens zo goed als wanneer een chef het zelf zou snijden,” zegt Niels. “Alleen verplaatst hij de werkzaamheden eigenlijk naar ons toe. Wij doen dat in een geconditioneerde omgeving met appara-

tuur die specifiek is ingericht om dat proces efficiënt te laten verlopen.”

DICHT TEGEN DE BEHOEFTE VAN DE KOK

Het assortiment van Rungis is sterk afgestemd op de praktijk in de keuken. Niels: “Onze klanten zijn horecaondernemers en chef-koks. We willen zo dicht mogelijk tegen hun behoefte aan zitten.” Dat betekent dat de groenteleverancier en -verwerker veel contact heeft met de klanten en samen met hen kijkt naar productspecificaties. “We zitten eigenlijk continu met onze klanten om tafel. Dat kan gaan over de snijwijze, maar ook over de verpakking of de rijpheid van producten.” Die nauwe afstemming komt ook terug in productontwikkeling. Zo noemt Niels

NEROCO Detectie bv

- CLK Multi Checksysteem
- Geautomatiseerde detectie van plastics en andere vreemde delen in meerkopswegers
- Eenvoudig te integreren technologie

Wilt u meer informatie?
 ☎ +31 (0)646 990 772 ✉ wim@neroco.nl www.neroco.nl

EMPACK
 THE EXPERTS OF PACKAGING
 Stand G06

SPRINGFRESH

SpringFresh Group
 Lipowa 27
 69-200 Sulecin
 POLEN

Telefoon +48 603 598 954
 GSM +31 (0)651 297 310
 E-mail info@springfresh.eu

www.springfresh.eu

HYTT high-end vacuümtransportsystemen

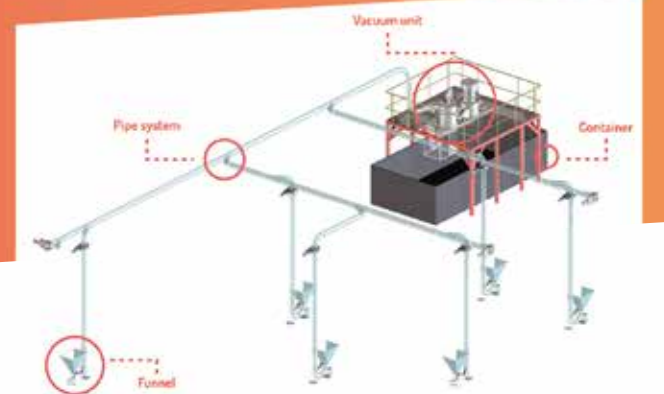
Dé expert in hygiënische transportoplossingen voor uw afval en bijproducten.

Op basis van jarenlange praktijkervaring bieden wij klantspecifieke oplossingen voor het transport van afval en bijproductstromen uit uw productieproces op een hygiënische en kosteneffectieve manier.

Belangrijkste voordelen

- Opwaarderen van afval en bijproducten door een innovatieve oplossing
- Minder arbeid door minder handmatig transport
- Verbetering van de hygiëne in uw high care productieruimte
- Modulair systeem, eenvoudige uitbreiding van het aantal zuigpunten

U bent van harte welkom om onze testfaciliteit in Borne, Nederland te bezoeken.



Ambachtstraat 7C | 7622 AS Borne | Nederland | Tel: +31 (0) 743030228 | info@hytt.eu | www.hytt.eu



Robert Bovens in de snijkeuken van Rungis

gesneden aardappelproducten als voorbeeld van een segment dat specifiek met de chef in gedachten is ontwikkeld. “We hebben bijvoorbeeld producten zoals een getourneerd aardappeltje. Dat is iets wat heel dicht ligt bij wat een chef normaal gesproken zelf in de keuken doet. We willen zo vroeg mogelijk in het proces met de klant aan tafel zitten, zodat we onze producten helemaal kunnen afstemmen op hun behoefte.”

Naast het assortiment speelt ook de logistiek een belangrijke rol in de dienstverlening van Rungis. “Wij beleveren onze klanten dagelijks met eigen logistiek. Klanten kunnen tot 23:00 uur bestellen voor levering de volgende ochtend.” Dat vraagt om een strakke organisatie en houdt in dat chauffeurs al vroeg onderweg zijn. “Als we bijvoorbeeld in het noorden van het land om zeven uur moeten leveren, kan het zijn dat een chauffeur al om vier uur ’s ochtends vertrekt.”

LOKALE SAMENWERKING

Een uitgebreid assortiment vraagt om aandacht voor de sourcing, merkt Niels op. Hoewel Rungis wereldwijd producten inkoopt, is de doelstelling om de inkoop zo lokaal mogelijk te houden. Als voorbeeld noemt hij zoete aardappelen. “Waar die vroeger uit landen als Mexico, Egypte

te of de Verenigde Staten kwamen, hebben we sinds drie jaar zoete aardappelen van een Brabantse teler.” Samenwerking is daarbij de basis, geeft Niels aan. “We hebben met de teler gekeken naar rassen, teeltmethoden en hoe we het product kunnen curen.” Inmiddels levert de Nederlandse teler een product dat volgens Niels kan concurreren met import. “Het is kwalitatief minstens zo goed en ook nog eens voor een competitieve prijs.”

Waar de zoete aardappel een meer generiek product is, werkt Rungis ook samen met producenten aan specialties. Bijvoorbeeld Nederlands zeewier. “Dat hebben we uit de Oosterschelde, maar wordt voor ons sinds 2025 ook op land geteeld in Heerhugowaard.” Zeker in de opstartfase ziet Niels dat het belangrijk is om nauw met de producent samen te werken. “We trekken samen met de telers op en geven hen bij de start het comfort van de zekerheid dat hun gehele oogst wordt afgenomen.”

DOELMATIG

De groeiende vraag naar bewerkte AGF zorgt ervoor dat Rungis tegen de grenzen van de huidige locatie aanloopt. “We groeien en zitten eigenlijk aan het maximum van wat hier mogelijk is,” zegt Niels. Daarnaast speelt er nog een tweede ont-

wikkeling: op de huidige locatie staat een nieuwe woonwijk gepland. “Dat maakt dat nieuwbouw een logische stap wordt.” In het nieuwe pand, dat volgens de BREEAM-Outstanding duurzaamheidsnormen wordt gebouwd, staat voor Rungis doelmatigheid voorop. “We willen efficiënt werken, maar wel groenteboer blijven,” zegt Niels. “Dat betekent dat we tussen onze producten moeten kunnen lopen en de kwaliteit moeten kunnen controleren. Flexibiliteit en productkennis blijven belangrijk.”

Bij de inrichting van het nieuwe gebouw spelen hygiëne en veiligheid een grote rol. Dat geldt ook voor de vloer in de productieomgeving, vertelt Robert. “In onze productie zijn hygiëne, veiligheid en duurzaamheid heel belangrijk. Er wordt intensief gereinigd en er is continu transport met karren en pallets. Dan moet een vloer daartegen bestand zijn.” Rungis koos daarom opnieuw voor een naadloze vloer die eenvoudig te reinigen is en voldoende antislip biedt. “De Bolidtop 700 is makkelijk schoon te maken en voldoet aan onze hygiënenormen,” zegt Robert. “Daarnaast heeft hij een lichte antisliplaag, wat belangrijk is omdat het in een productieomgeving vaak nat is.” Volgens Robert speelt ook het uiterlijk van de vloer een rol. “Het is een functionele vloer, maar ook een mooie vloer. Er zijn natuurlijke kleuren in de tinten groen voor de productieruimte en bruin voor het sanitair, de hygiënesluis en de entree, waardoor het warmer aanvoelt.”

VERHUIZING

De bouw is inmiddels in volle gang. De oplevering staat gepland voor het vierde kwartaal van 2026, waarna de verhuizing begin 2027 moet plaatsvinden. Robert: “De verhuizing zelf wordt natuurlijk spannend, maar we verwachten dat we met een goede voorbereiding in één of twee dagen kunnen overgaan naar de nieuwe locatie.” Daarmee kijkt Rungis vooruit naar een volgende fase waarin de groei van het assortiment en de dienstverlening verder kan worden voortgezet. (MW) •

Niels@rungis.nl
Robert@rungis.nl



Bolidt geeft aan dat vloeren in de voedingsindustrie bestand moeten zijn tegen mechanische en chemische belasting

Dennis van Grevenbroek, Bolidt, over het belang van een vloer bij nieuwbouw:

“Je hebt maar één kans om het goed te doen”

Waar de vloer bij een nieuwbouwproject meestal niet het eerste is waaraan wordt gedacht, is het wel één van de belangrijkste elementen, zegt Dennis van Grevenbroek, Sales Manager voor de Voedingsindustrie bij Bolidt, dat vloeren ontwerpt, produceert en installeert, onder meer voor AGF-toepassingen. “Je hebt maar één kans om de vloer goed te maken. Als je die niet pakt aan het begin van het proces, kan het een pijnlijk deel van de dagelijkse operatie worden.”

“Veel bedrijven werken 24/7 met minimale shutdown tijden, dus is er erg weinig tijd om onderhoud aan de vloer te doen.” Het is de reden dat Bolidt graag in een vroeg stadium bij de bouw betrokken wordt. “Dan kunnen we meedenken over hoe ruimtes worden ingericht ten aanzien van het betonafschot: afwateringskanalen en putten. In totaal zijn we voor het project bij Bolidt ruim een half jaar bezig geweest

om alle details uit te werken om een hoogwaardige vloeroplossing te realiseren.”

Duurzame vloer

Eén van de speerpunten van een goede vloer is duurzaamheid, merkt Dennis op. “Een vloer die gebruikt wordt in de voedingsindustrie krijgt te maken met mechanische – bijvoorbeeld van pallets – en chemische – bijvoorbeeld van gemorst kookvocht of schoonmaakmiddelen – belasting. De Bolidt Top 700, die bij Rungis is toegepast, is door zijn unieke laagsgewijze opbouw bestand tegen deze vormen van belasting en zorgt dat de vloer door de jaren heen, minimaal onderhoud nodig heeft.”

Daarbij voert Bolidt alle werkzaamheden van A tot Z zelf uit. “Met ons alles-onder-één-dak-concept ontwikkelen en produceren we zelf de vloercomponenten en zijn we tegelijkertijd verantwoordelijk voor



de applicatie.” Het resulteert in een vloer met een lange levensduur, stelt Dennis vast. “We gaan uit van een levensduur van zo’n 20 jaar. Een goede vloer betekent dat ik de klant één keer zie – en hem daarna pas weer zie terugkomen bij renovatie of nieuwbouw.” (MW)

dgrevenbroek@bolidt.com

Leverancier van industrieappelen- en peren en schilappelen

W. J. M. DE KLEIJN FRUITCOMMISSIES BV
NIEUWSTRAAT 16 NL 6651 AB DRUTEN
E. INFO@FRUITCOMM.NL T. +31(0)487-51 60 86 M. +31(0)6-51 59 98 07

**WASPEEN CENTRUM
OUWEHAND**

Doornweg 4 2231 LJ Rijnsburg
M 06 511 44 548 E waspeenwck@gmail.com

**Gespecialiseerd
in telen, snijden en
verwerken van
snack wortelen**