

Broer Bakkerijgrondstoffen invests in separate area for allergen free production

Processing techniques

Harry van Brandenburg

Flexible bakery ingredients supplier responds to trend



More and more people suffer from allergies and coeliac disease and sensitivity to peanuts and other nuts. Broer Bakkerijgrondstoffen decided on an increase in capacity to respond to this trend. The company invested in a separate production area for allergen free mixes, for the artisan baker and the industry. The dosing and weighing needs to be done very accurately. Conclusion after three months in operation: the automatic recipe machine that was purchased for this purpose appears to be extremely reliable

CEO Jaap van Beek and operations manager Coen Veldhuis are enthusiastic about their recent investments

In 2000, the management took Broer Bakkerij grondstoffen over from Unilever, after which they have gone from success to success. Van Beek: "There has been strong growth has since then. We have invested in people, machines and certifications. Our strategy was not only to improve quality, but also to become as flexible as possible." Recently, the company, which

which has a history of more than 95 years, was in turn partly taken over by Sonneveld Group BV from Papendrecht. This is a substantial step towardst

aim of becoming a 'one-stop shop' supplier for the bakery sector. The company now has two separate powder production lines. The new line offers additional flexibility. "The risk of error is zero and we can supply really quickly. The software at the automatic recipe dispenser has a modular structure. If in the future we want to automate part of the process, then it can be implemented quickly. In addition, we now have the assurance of complete traceability

on request. The composition of every batch is recorded."

Basic raw materials

The producer from Waddinxveen specialises in two product groups. On the one hand, in raw materials for almond paste, confectionery paste, cookies and marzipan. On the other hand, in various ready-to-use powder mixes for the preparation of pastry goods and ice cream. Sales are predominantly in the Netherlands

Van Beek explains that the powder recipes are a basic raw

"The artisan pastry or ice-cream producers want to use their own fillings to create their own products with their special

characteristics. In this way, they create a distinctive taste to distinguish themselves from the competition."

New production area

The newly constructed space for the production of allergen-free mixes (without gluten and egg) was commissioned a few months ago. The investment in this relatively small space cost

'Allergenvrije mixen maken straks 40 procent van de productie uit'



De receptenautomaat met software van Penko Engineering is voorzien van een plateau voor het wegen in kilo's en een plateau voor het wegen in grammen grondstoffen; de gebruiksvriendelijkheid is maximaal

"Here too we have built in flexibility. We could for example, fill bags of precisely 20.2 kilograms with the same facility", explains Van Beek proudly.

User-friendly automatic recipe

Gebruiksvriendelijk receptenautomaat

Weten wat je afgewogen hebt en hoeveel. Dat is het kritische deel van het proces. Hieraan is volledig tegemoetgekomen met de aanschaf van de receptenautomaat en de software (BCS Batching Control System) op maat van Penko Engineering. De invoer van een recept is heel eenvoudig. De operator ziet op het scherm precies de hoeveelheid grondstoffen, de te gebruiken weegschaal en voor welk

recept zijn handelingen bedoeld zijn. Elke dosering is dus zichtbaar en wordt na het afwegen door de operator afgemeld. Daarna verschijnt de volgende grondstof op het scherm. Een recept moet helemaal worden afgewerkt voordat aan een volgend recept kan worden begonnen. Zo worden fouten voorkomen.

Voor het wegen zijn er twee verschillende weegcomponenten. Een plateau voor het wegen tot 30 kilo en een plateau voor het wegen in grammen grondstoffen tot 3 kilo. Veldhuis: "De gebruiksvriendelijkheid is buitengewoon groot. De operators vinden het geheel overzichtelijk en elke

stap is duidelijk. De kans op fouten is nihil." De algemeen directeur vult aan: "Behalve de prijs was het de eenvoud van de oplossingen die mij aansprak bij de presentatie van Penko Engineering. Zo ook de modulaire opbouw van de software, die de hele productielijn aanstuurt, waardoor we in de toekomst desgewenst procesdelen snel kunnen automatiseren. Andere aanbieders presenteerden complexere oplossingen. Met te veel mogelijkheden die je niet nodig hebt."

De software is geheel op maat gemaakt voor Broer Bakkerijgrondstoffen. Ter plekke had de leverancier slechts anderhalve week nodig, inclusief de installatie van de PC, besturingskast, knoppenkasten, bedieningsschermen en de batchcontroller waaraan de wegers gekoppeld zijn. Na het draaien van batches volgde de finetuning via software-aanpassingen. Inmiddels is de installatie drie maanden

operationeel en het systeem voldoet geheel aan de verwachtingen. De klantgerichtheid van de softwarespecialist was bijzonder. "Als we

belden met een vraag of een probleem was men binnen een minuut ingelogd en aan het werk. Dankzij de grote reactiesnelheid ontstond bij ons geen enkele vertraging", stelt de bedrijfsleider tevreden vast.

Traceability op orde

Een belangrijk onderdeel van de wensen was traceability. De aangeleverde grondstoffen in zakgoed en dozen krijgen bij binnenkomst een week- en een



De batchcontroller waaraan de twee plateaus (wegers) gekoppeld zijn

lotnummer. Dit is een uniek nummer per aangeleverde grondstof, waarvan telkens een monster wordt genomen. Dagelijks wordt de productie bepaald en per recept verschijnen de exacte hoeveelheden poedergrondstoffen op het scherm voor de operator. Van Beek: "Ook een constante kwaliteit is van groot belang. De eerste batch van een recept moet exact hetzelfde zijn als bijvoorbeeld de tiende batch."

De doorgaans acht tot zestien componenten en hoeveelheden van iedere batch liggen altijd vast in het geautomatiseerde systeem en zijn voorzien van een uniek nummer. De samenstelling van een batch is dus altijd na te gaan. Kortom, de traceability is perfect op orde. ■

'De software maakt ons flexibel'

Broer Bakkerijgrondstoffen in Waddinxveen, producent van spijzen en mixen voor ambachtelijke bakkerijen, industrie en ijssalons



approximately 350,000 euros. The prospects are looking good. Veldhuis: "The allergen-free mixes, mainly yellow cream mixes and ice cream mixes will soon make up about 40 percent of our powder production." A part of the process is done manually. This covers the dosing, weighing and filling. The new mixer, with a capacity of 600 kilograms, equipped with metal detection and sieve screening, mixing a recipe in less than two minutes. The filling step takes place in big bags, and then laboratory staff take a sample for quality control purposes. The result is available within a day, following which it can be filled into bags of into bags of 7 to 25 kilograms.



Deze snelle machine mengt een batch allergenvrij mixrecept in poedervorm binnen twee minuten

De opslag van gereed zakgoed van bakkerij- en ijsmixen; verpakkingen van 7 tot 25 kilo zijn mogelijk

