

HOGER RENDEMENT EN KLEINER VERMOGEN

‘STOOM IS ONMISBAAR IN HET PRODUCTIEPROCES’

Bij Koetsier Vleeswaren draait alles om authenticiteit, vakmanschap en duurzaamheid; ondanks de modernste productiemiddelen. Of misschien wel juist dankzij die moderne productiemiddelen: zoals de inzet van een Certuss Universal 500 TC stoomgenerator. “Je kunt niet meer zonder stoom in het productieproces van vleesproducten,” benadrukt Bert Koetsier.

Koetsier Vleeswaren is al meer dan 85 jaar specialist in ambachtelijke vleeswaren. Het produceren en leveren van vleeswaren met een optimale kwaliteit en smaak is de belangrijkste missie van het bedrijf. In 2013 werd de fabriek van Koetsier Vleeswaren flink uitgebouwd. “Destijds was onze stoomketel al 20 jaar oud en echt aan vervanging toe. Er moest ook een grotere generator komen in verband met de capaciteit die we nodig hadden,” blikt Bert terug. “Je weet nooit hoe je bedrijf zich ontwikkelt. Om voorbereid te zijn op groei, hebben we toen gelijk ingezet op ruim voldoende capaciteit voor de toekomst. Sinds de verbouwing en de nieuwe stoomgenerator zijn wij ongeveer met factor drie gegroeid in capaciteit.”

VERTROUWEN

De keuze voor Scharff Techniek was een logische voor eigenaar Bert Koetsier. Hij kende het bedrijf al, vooral van de appendages die ze er afnamen. “We vinden het belangrijk om samen te werken met een Nederlandse firma. Niet alleen omdat de communicatie dan soepeler verloopt; ook bij storingen is dat erg prettig; wat overigens nog niet nodig is geweest. Scharff kwam als bedrijf direct vertrouwd over. Het ‘gevoel’ was goed. Ook de



prijs was netjes vergeleken met wat we gewend waren.”

CERTUSS

In overleg met Scharff is gekozen voor een gas-

gestookte Certuss stoomgenerator Universal 500 TC. “Wij gebruiken de stoom onder andere voor verwarming van de vijf rook- en kookkasten en voor stoominjectie voor de darmpeller,” vertelt Bert. “Daarnaast zorgt het voor de verwarming



van de twee kookketels, de krimpunnel en de krattenwasmachine. In de toekomst gaan we de stoomgenerator ook inzetten op de pasteurisatielijijn.” Ten tijde van de installatie zat Koetsier nog midden in de verbouwing. Bert: “We hadden veel aan ons hoofd, dan is het erg prettig als er dingen ook gewoon soepel verlopen. De Certuss is precies geïnstalleerd zoals vooraf gepland. We hebben gelijk een onderhoudscontract afgesloten, zodat de generator ieder jaar wordt nagekeken en gekeurd. Hij heeft inmiddels twee keer onderhoud gehad”.

AUTHENTICITEIT EN VAKMANSCHAP

Koetsier maakt naast een ambachtelijk assortiment van vleeswaren, ook hamspecialiteiten, gebraden en gegrilde vleesspecialiteiten, gekookte speksorten en (lever)worstspecialiteiten. Met name de knakworst en rookworst behoren tot de belangrijke pijlers, het specialisme van het bedrijf. “We durven te zeggen dat we ambachtelijke slagerskwaliteit combineren met het produceren op grote schaal,” aldus Bert. Smaak en kwaliteit staan hierbij bovenaan. Het begrip ‘authentiek’ dat Koetsier zich heeft aangemeten, heeft betrekking op de gebruikte productiewijze

en de hoogwaardige grondstoffen. Dat, samen met de authentieke kruiden en recepturen, en een zeer lage dosering van additieven liggen ten grondslag aan de pure smaak. Koetsier is dan ook niet voor niets al meerdere keren in de prijzen gevallen met zijn producten. Sinds 2009 leveren ze niet alleen aan slagersbedrijven, maar ook aan de retailmarkt. “Speciale wensen zijn geen probleem. Wanneer een afnemer dat wenst, maken we exclusieve producten of vleeswaren met een speciale receptuur, op basis van de door de klant aangeleverde specificaties.”


DUURZAAMHEID

Naast authenticiteit en vakmanschap is duurzaamheid voor Koetsier een belangrijk thema. “De rendementen van gasgestookte stoomgeneratoren zijn beter dan die van stoomketels,” vertelt Bert hierover. Hij noemt de stoomgenerator een mooi compact geheel. “De generator die we nu hebben staan, is fysiek kleiner dan een stoomketel. Doordat de warmteoverdracht op een kleiner oppervlak plaatsvindt, scheelt dit aan warmteverlies bij de brander. Door dit hogere rendement kunnen we volstaan met een kleiner vermogen. Dit leidt tot een besparing van 5 tot 10 % op het

gasverbruik van het stoomsysteem. Wat uiteraard mooi meegenomen is.” Naast het gebruik stoomgeneratoren maakt het bedrijf sinds 2014 gebruik van 100 zonnepanelen. Koetsier Vleeswaren merkt dat duurzaamheid, naast verantwoorde kwaliteit, steeds belangrijker wordt in de markt.

BEDIENINGSGEMAK

Een ander groot voordeel naast een hoger rendement, is dat het onderhoud en gebruik van de generator aanzienlijk goedkoper is dan van een stoomketel. “Dit verdient zichzelf dus terug.” De bediening van de stoomgenerator vindt Koetsier bijzonder gebruiksvriendelijk: “Je zet hem gewoon aan en uit met een schakelaar. Wanneer de machines voor het bereiden van de vleeswaren om stoom vragen, schakelt de generator zich vanzelf in. Als wij als bedrijf zo mogen blijven doorgroeien, zal er in de nabije toekomst een extra generator bijgeplaatst moeten worden,” besluit Bert. “Of misschien wordt de huidige generator wel uitgebreid. Daarvoor zullen we zeker weer bij Scharff aankloppen!”

 www.scharfftechniek.nl
www.stoomketels.nl