

Voor Keulen Vleeswaren in Nuth zijn productkwaliteit en bedrijfshygiëne onlosmakelijk met elkaar verbonden.

Voor het merk 'Lekker uit Limburg' werkt Jack Keulen in Vers Logistiek Limburg samen met Snijders Vleeswaren uit Born en Van de Laar Vleeswaren uit Landgraaf. Bedrijven die, zoals ze zelf zeggen, 'een passie delen voor ambachtelijke kwaliteit, creativiteit en een pure smaakbeleving'.

Snijden en verpakken van de vleeswaren en de vleesspecialiteiten vinden plaats bij Vers Logistiek Limburg. Ook in Nuth, maar voor retailers in heel Nederland en onder 'gezuiverde' omstandigheden.

Lekker *lang* Lekker

uit Limburg

In het streven verse eindproducten zo steriel mogelijk in hun verpakking te krijgen, leiden meerdere wegen naar Rome. Basisvoorwaarde is in alle opzichten hygiënisch werken, maar steeds meer bedrijven treffen extra maatregelen, die mogelijk worden gemaakt dankzij de voortschrijdende technologie. Een goed en effectief voorbeeld daarvan is de luchtontkieming op basis van UV-C-straling.


Slagerij van het Jaar

In slagersland kent vrijwel iedereen Jack en Tonnie Keulen. Met hun Keurslagerij in Hulsberg werden zij in 2000 namelijk verkozen tot 'Slagerij van het Jaar' en deze hoogste onderscheiding in de slagerijwereld gaat nu eenmaal gepaard met veel publiciteit. Jack won in 2004 ook nog eens de Gouden Slagersring voor een unieke productinnovatie, werd door het Worstmakers Gilde in 2007 verkozen tot beste worstmaker en staat bekend als succesvol deelnemer aan vele (inter)nationale slagersvakwedstrijden. Kortom, Jack is een bezige baas, die, in elk geval als het om zijn vak gaat, op tal van terreinen uitblinkt. Als je dan ook nog zelf beesten afmest en jaar-in-jaar-uit vakantie neemt om bij vrienden in Oostenrijk runderen en varkens te gaan slachten, dan mag je Jack Keulen toch op z'n minst een veelzijdig vakman noemen. Zo veelzijdig zelfs, dat hij in 2003 op industrieterrein De Horsel te Nuth een bedrijfsterrein kocht om daarop drie jaar later een productiebedrijf te bouwen, omdat de productieruimte achter de slagerij in Hulsberg wel heel erg begon te knellen.

In retail

Salades en maaltijd(component)en maakt Keulen nog altijd in Hulsberg, maar de moderne vleeswarenfabriek in Nuth, waar zoon Ben inmiddels de leiding heeft, is goed voor de productie van bijna 130 verschillende artikelen. „We maken hier praktisch 90 procent van het slagersassortiment,” zegt Jack Keulen. „Kwaliteitsproducten, die weliswaar in hoofdzaak worden verkocht in retail, maar die we ook in onze eigen slagerij voeren.” In de directe nabijheid van het eigen productiebedrijf in Nuth heeft Keulen nog eens 2000 m² bedrijfsruimte gehuurd, waarin hij de slice- en verpakkingsoperatie onder de naam Vers Logistiek Limburg heeft ondergebracht. Zijn voornemen is ook hiervoor een eigen bedrijfspand te bouwen, waarvoor tegenover Keulen Vleeswaren reeds bouwgrond is aangekocht. Bij de verschillende bedrijven van de Keulen-holding zijn momenteel circa 100 mensen werkzaam.

Bij Vers Logistiek Limburg worden de vleeswaren aan een drietal lijnen onder 'zuivere' omstandigheden geslicet en verpakt



De 'vervuilde' lucht wordt uit de productieruimten naar de luchtbehandelingsinstallaties gezogen en daarin gekoeld, gefilterd en met UV-C-licht ontkiemd

Tht verlengen

Niet alleen bij Vers Logistiek Limburg, waar de vleeswaren aan een drietal lijnen worden geslicet (Weber) en verpakt (Omori-Selo), maar ook in de productieruimtes bij Keulen Vleeswaren en bij de slagerij in Hulsberg heeft Jack Keulen geïnvesteerd in luchtontkiemingssystemen van Bairo. Deze Duitse luchthygiënespecialist wordt in de Benelux vertegenwoordigd door Hilgenkamp Food Machinery te Dalfsen (www.hilgenkamp.nu).

„In bepaalde fases van het productieproces zijn voedingsmiddelen extra gevoelig voor in de lucht aanwezige micro-organismen, zoals bacteriën, schimmels en virussen,” weet Johan Hilgenkamp. „Bij afkoeling, verwerking, slicing, verpakking en langdurige opslag kunnen deze organismen de houdbaarheid flink beperken. UV-C-straling doodt micro-organismen af, waardoor de tht aanzienlijk wordt verlengd.”

De luchtontkiemingssystemen van Bairo kunnen op verschillende manieren worden geïnstalleerd. Hilgenkamp: „We kunnen ze als deelsysteem onderbrengen in de centrale luchtvoorziening of als unit installeren voor een verdampert in een productieruimte. Voorts hebben we standaardoplossingen met ingebouwde ventilator om de noodzakelijke luchtcirculatie te creëren, maar UV-C-lampen worden bijvoorbeeld ook gebruikt voor het desinfecteren van tafels en transportbanden in uitbeenbedrijven of snijzalen.”

Niet levensvatbaar

Wat micro-organismen zijn, dat ze zich onder bepaalde omstandigheden razendsnel kunnen vermeerderen en wat daarvan de gevolgen kunnen zijn, is in de voedingsindustrie alom bekend. De meeste producenten wapenen zich tegen

dergelijke ongewenste ontwikkelingen op basis van beschikbare kennis, maar sommige zijn wat dat betreft door schade en schande wijs geworden. Wellicht minder bekend is dat de celkern van micro-organismen thymine bevat als één van de chemische bouwstenen van het dna en dat deze zogenaamde nucleobase stralen met een golflengte van 253,7 nanometer (nm) absorbeert, waardoor een pyrimidine-dimeer wordt gevormd en de cel het vermogen verliest om zich te delen en niet langer levensvatbaar is. Op dit principe is de luchtontkiemingstechniek van Bairo gebaseerd, zoals die ook in de bedrijven van Keulen met UV-C-lampen in luchtbehandelingsinstallaties is gerealiseerd.

Onschadelijk

Door middel van een leidingsysteem wordt de 'vervuilde' lucht uit de productieruimten naar de luchtbehandelingsinstallaties gezogen, gekoeld en gefilterd.

Na toevoeging van een klein deel buitenlucht (10 à 15%) wordt de lucht nog eens door een fijnfilter geleid, alvorens te worden blootgesteld aan het stralingslicht van de UV-C-lampen. Via luchtslangen wordt de gezuiverde lucht tenslotte weer in de productieruimten geblazen.

„Onze UV-C-stralingsapparatuur opereert exact in het bereik van 253,7 nm en daarmee sluiten wij de vorming van het ongewenste ozon uit,” aldus Johan Hilgenkamp, die inmiddels al veel ervaring met de UV-C-lampen bij vleesverwerkende bedrijven en andere voedingsmiddelenproducenten heeft opgebouwd. „Mede hierdoor is onze techniek absoluut ongevaarlijk voor in de productieruimten werkende mensen en is zijn effect op voedingsmiddelen niet anders dan bedoeld: een verlaging van het kiemgetal met als gevolg een langere houdbaarheid.”

Volgende stap

Bij de Keulen-bedrijven in Hulsberg en Nuth zijn voor de luchtontkieming in totaal 60 UV-C-lampen in de luchtbehandelingskasten geïnstalleerd. Juul van Haren, hoofd technische dienst bij Keulen, was daarbij nauw betrokken.

Jack Keulen besluit: „Wij zijn ons er terdege van bewust dat in ons totale hygiëneplaatje luchtontkieming additioneel is, maar ervaren dat hij wel degelijk zoden aan de dijk zet. Slice- en verpakkinglijnen, waarvan wij er drie hebben staan, vragen de nodige investering. Voor ons was zelf slicen en verpakken een bewuste keuze, omdat wij alleen dan de kwaliteit van onze producten tot het laatst kunnen garanderen. Een volgende stap, waarover wij ons samen met Hilgenkamp momenteel buigen, is de inzet van UV-C-lampen voor het ontkiemen van de verpakkingfolie net voordat de klappack wordt gesloten. Je kent me, we blijven bezig.” 