

Vlekkeloze

Tekst: Bart Manders | Fotografie: Huting Fotografie

Bij de meesten van u zal de naam Unox vooral associaties oproepen met heerlijke rookworst, boerenkool met worst, guur en koud weer en schaatstochten over bevroren meren, waarbij de overbekende oranje mutsen wat warmte bieden. 'Waarom dan nu, in deze zonnige, warme weken, een uitgebreide reportage over dit uit Oss afkomstige fenomeen?', zult u zich afvragen. Directe aanleiding is het hechte partnership met Gom Schoonhouden Food uit Eindhoven, dat onlangs wegens succes met drie jaar is gepronlongeerd. Meat&Co. nam tijdens het bezoek aan de grote, modern geoutilleerde productielocatie van Unox echter ook de gelegenheid te baat om na te gaan hoe stevig dit sinds jaar en dag bekende A-merk anno 2008 in de markt is verankerd.

EERLIJK IS HEERLIJK

„We zien veel muziek in onze unieke, brede productrange,” is het enthousiaste antwoord van Evelyne van Dalen, Factory Manager van Unox, op onze vraag wat volgens haar het belangrijkste, huidige unique selling point is van de Osse fabrikant. „Naast vleesproducten als rookworst, knakworst en hamburgers, maken we op de productielocatie ook diverse soorten soepen in blik en in zak en sauzen. Als A-merkproducent gaan we natuurlijk ook met onze tijd mee en zijn we voortdurend bezig om in te spelen op veranderingen in de vraag van de consument. Zo hebben we vorig jaar de campagne 'Eerlijk is heerlijk' gelanceerd. In het kader van deze campagne zijn de geur- en smaakstoffen in onze rookworsten vervangen door natuurlijke kruiden- en specerijenextracten. Consumenten hebben hier bijzonder positief op gereageerd. Inmiddels zijn we ook bezig om kunstmatige toevoegingen uit onze knakworsten en soepen te halen en deze te vervangen door natuurlijke varianten.”

UITGEBALANCEERDE VOEDING

Consumenten zijn volgens Van Dalen steeds meer op zoek naar gezonde producten die passen binnen een uitgebalanceerd voedingspatroon. „Enkele Unox-producten dragen daarom het Ik Kies Bewust-logo,” licht zij toe. „Deze producten bevatten

minder verzadigd vet, suiker en zout. Op dit moment is het laagseizoen bij Unox. Onze rookworsten worden immers vooral in de winter gegeten. We gebruiken deze periode voor het reviseren van onze productielijnen, het verrichten van groot onderhoud en voor het oppakken van optimaliseringsprojecten.’

UNOXHART

Het van de band laten rollen van producten met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding is volgens Evelyne van Dalen het belangrijkste streven van Unox. „Consumenten moeten volledig kunnen vertrouwen op de uitstekende kwaliteit en smaak van onze A-merkproducten en deze tegen een aantrekkelijke prijs kunnen kopen,” aldus de Factory Manager. „Deze kwaliteit kunnen wij garanderen dankzij de ervaren, betrokken medewerkers die wij in huis hebben. Iedereen, inclusief zelfs de schoonmaakmedewerkers van Gom, heeft hier gelukkig een Unoxhart. Het produceren van voedingsproducten is en blijft mensenwerk. Wij willen niet geconfronteerd worden met negatieve publiciteit door het leveren van kwalitatief slechte producten en door een mindere voedselveiligheid en hygiëne. Dit is ook een belangrijke reden waarom onze keuze drie jaar geleden is gevallen op Gom Schoonhouden Food.”

TOTAALPAKKET

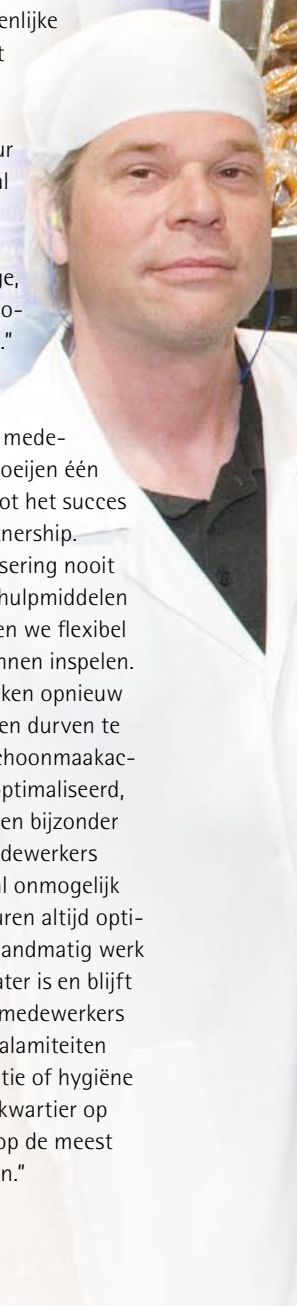
Het onder leiding van manager Dick Geerts staande Gom Schoonhouden Food kwam in 2005 als beste uit de bus bij een 'tender', die Unox hield onder enkele reinigingspecialisten die mogelijk aan de slag mochten bij de Osse fabrikant. „We hebben de drie jaar durende opdracht vol overtuiging aan Gom gegund,” vertelt Vincent Boeijen, Afdelingsleider M&B/Fiona en coördinator Schoonmaak van Unox. „Vooral vanwege het 'totaalpakket' aan ervaren schoonmaakmedewerkers en reinigings- en desinfectiemiddelen dat Gom ons kon bieden. Het Eindhovense bedrijf verricht al schoonmaakwerkzaamheden in kantoren van Unilever en daarom was het voor ons aantrekkelijk om een meerjarencontract aan te gaan met dezelfde specialist.”

GEZAMENLIJKE VERANTWOORDELIJKHEID

„Een grote pré van Dick Geerts en zijn ervaren, flexibele schoonmaakmedewerkers is dat zij nauw betrokken zijn bij het totale productieproces van Unox,” zo benadrukt Boeijen. „De afgelopen drie jaar hebben zij de ins en outs van ons proces volledig leren kennen. Zij denken mee over belangrijke productie- en hygiëneoplossingen en nemen deel aan diverse optimaliseringprojecten binnen ons bedrijf. Er is een vlekkeloze afstemming van productie- en schoonmaaktijden. Dick Geerts en ik werken met een jaarbudget voor alle schoonmaakwerkzaamheden en dragen gezamenlijke verantwoordelijkheid voor het eindresultaat. Een goede, frequente schoonmaak van onze productieruimte en apparatuur vormt een belangrijk, integraal onderdeel van ons productieproces. Dit is in onze ogen de enige manier om op een veilige, hygiënische wijze kwaliteitsproducten te kunnen produceren.”

FLEXIBILITEIT

De flexibele werkwijze van de medewerkers van Gom is volgens Boeijen één van de belangrijkste sleutels tot het succes van het recent verlengde partnership. „Omdat we hier qua automatisering nooit stilstaan en vaak met andere hulpmiddelen en chemicaliën werken, moeten we flexibel op nieuwe ontwikkelingen kunnen inspelen. Samen moeten we continu zaken opnieuw onder de loep durven nemen en durven te optimaliseren. Als bepaalde schoonmaakactiviteiten moeten worden geoptimaliseerd, dan kunnen we dat altijd op een bijzonder open manier met de Gom-medewerkers bespreken. Het is nou eenmaal onmogelijk om alles binnen de bedrijfsmuren altijd optimaal machinaal te reinigen. Handmatig werk met reinigingsmiddelen en water is en blijft noodzakelijk. De schoonmaakmedewerkers zijn bijzonder flexibel. Als er calamiteiten zijn op het gebied van productie of hygiëne dan staan zij hier binnen een kwartier op de stoep. Zij zijn gewend om op de meest uiteenlopende tijden te werken.”



e toekomst

Veel voedingsproducenten laten hun productieruimte reinigen door een externe reinigingsspecialist, die na afloop van de productietijd in de avonduren of in het weekend aan de slag gaat. Er is weinig onderlinge communicatie. Het reinigingswerk is uitbesteed aan deze specialist en de productiemedewerkers kunnen daarna weer in een schone omgeving aan het werk. Vaak een prima oplossing, maar niet voor Unox in Oss dat reiniging als integraal onderdeel van het productieproces beschouwd. Dit oer-Hollandse A-merk onderhoudt daarom een intensief partnership met Gom Schoonhouden Food uit Eindhoven.

voor Unox



KLINKENDE NAMEN

Gom Schoonhouden Food kan bogen op ruim 40 jaar ervaring in het uitvoeren van reinigingswerkzaamheden in de voedingsmiddelenindustrie. De Eindhovense reinigingsspecialist mag een indrukwekkende reeks slachthuizen, vlees-, vis-, aardappel- en groenteverwerkende bedrijven, cateringspecialisten en conserven- en zuivelproducenten tot haar opdrachtgevers rekenen. „Een gedegen kennis van de uiteenlopende productieprocessen van deze opdrachtgevers is onontbeerlijk voor een goede uitvoering van bedrijfsreiniging,” vertelt Dick Geerts, manager Food van Gom Schoonhouden. „Gom heeft deze specialistische kennis in-huis en is op de hoogte van alle professionele reinigingsmethodieken. Over het algemeen werken we voor verschillende bedrijven met diverse methodieken, maar we kunnen deze ook met elkaar combineren. Onze unieke werkwijze heeft ons in de loop der jaren een klantenlijst met klinkende namen opgeleverd. Naast Unox zijn dat bijvoorbeeld Unilever, KLM Catering Services en het bekende groenteverwerkend bedrijf Vezet BV uit Warmenhuizen.”