

DE NIET AFLATENDE ENERGIE VAN

ZANDBERGEN WORLD'S FINEST MEAT

Met een hagelnieuw gebouw voor de Beyond Meat-tak, gaat Zandbergen met RBK Food Projects voor 'best in class' in duurzaamheid.

Steeds meer bedrijven die in de import en handel van vlees zitten, maken de metamorfose door naar proteïnebedrijven. Dat geldt ook voor Zandbergen, dat zich nog altijd presenteert met 'World's Finest Meat', maar tegelijkertijd een verregaande samenwerking is aangegaan met het Amerikaanse Beyond Meat. Dat ontwikkelt plantaardige eiwitproducten die zo dicht tegen de smaak en beleving van echt vlees aanzitten, dat zelfs doorgewinterde vleesliefhebbers maar moeilijk kunnen geloven dat ze een vegetarisch product op het bord hebben. Voor de productie van Beyond Meat-producten werd in samenwerking met RBK Food Projects een hagelnieuw gebouw neergezet dat zijn tijd – zeker qua duurzaamheid – ver vooruit is. Maar eerst iets meer over Zandbergen, wat is dat voor een bedrijf?

ONDERNEMENDE CULTUUR

"Een familiebedrijf dat staat voor kwaliteit, en waar zaken nog altijd op basis van 'afpraak is afspraak' worden gedaan", zegt Adriaan Figeo, commercieel directeur bij het bedrijf. Figeo: "Er heerst hier een uitgesproken hands-on-mentaliteit. We doen hier niet aan eindeloos praten. De cultuur is ondernemend en daar selecteren we onze mensen ook op. Initiatief wordt op prijs gesteld. Just do it!" Die mentaliteit wordt nog altijd belichaamd – allang pensioengerechtigd, maar blijvend betrokken – door oprichter Ton Zandbergen. Met zijn niet aflatende energie en commerciële creativiteit wist hij relaties over de hele wereld op te bouwen. Zandbergen heeft er altijd in gezeten voor de lange termijn, zegt Figeo. "Met onze leveranciers de markt bewerken en samen doorgroeien. Dat is de basis voor onze internationale handel."

WIT PAPIER

Dat Zandbergen het Beyond Meat-avontuur is aangegaan, behoeft eigenlijk geen uitleg. De bewustwording op het gebied van duurzaamheid neemt steeds meer toe. De consument vraagt erom. Dat het precies deze samenwerking is geworden, kan Figeo ook wel uitleggen. "De focus op kwaliteit en innovatie past één-op-één bij ons. Ze hebben daar meer dan 100

mensen op de R&D-afdeling rondlopen! En we kunnen gewoon ons huidige distributiekanaal gebruiken. De producten liggen in het vleeschap." Maar Beyond Meat was te omvangrijk om in de bestaande bedrijfsgebouwen van Zandbergen onder te brengen en dat was een uitgelezen kans. Een zanderig bouwkvavel, een schoon vel papier, er kon iets state of the art worden neergezet, volgens de nieuwste standaarden van vandaag.

VOLGENDE GENERATIE

Zandbergen zou Zandbergen niet zijn als het zijn vaste relatie hier niet zou inschakelen: P.A.M. Teunissen Architectenburo. Maar daar moest wel een specialist in de voedingsmiddelenindustrie bij komen: RBK Food Projects. Zo ontstond een uniek driemanschap waarin Zandbergen zelf de rol van aannemer op zich nam. Figeo: "Het moest 'best in class' worden op duurzaamheid, vanuit de visie van de familie bouw je niet iets voor de komende 5 of 10 jaar, maar voor de volgende generaties."

VAN HET GAS AF

Wilmar van der Wal van RBK, vertelt dat het doel was een volledig gasloos gebouw te realiseren. Dan begin je met isoleren met hoogwaardige panelen. Na het beperken van energiegebruik



Adriaan Figeo (l) naast Wilmar van der Wal voor het nieuwe pand

komt hergebruik van energie binnen de eigen installaties. Van der Wal: "Het is gelukt om gebouw, installaties en de productietechniek met elkaar te koppelen waarbij de integrale aanpak van RBK is toegepast. Al onze disciplines (productielogistiek, bouwkunde, koudetechniek, werktuigbouwkunde, elektrotechniek en milieu, red.), hebben samen met Teunissen en bouwpartners intensief opgetrokken." In de productieruimte moet tonnen product worden teruggekoeld van 4 naar -18 graden, daar komt veel warmte vrij. Die warmte wordt opgeslagen in twee verschillende buffers. Met het ene wordt

onder andere het kantoor verwarmd, met het andere (heet water!), wordt de productieruimte gereinigd.

GOED GEVOEL

Voor RBK was het een mooi project en een bijzondere samenwerking. Van der Wal: "We hebben echt het vertrouwen gekregen van Zandbergen, we hebben niet hoeven strijden voor uitgangspunten, dat is erg prettig geweest. En om met twee adviseurs naast elkaar samen te werken, ieder vanuit zijn eigen invalshoek, gaf een mooie dynamiek." Figeo zegt dat RBK

zijn reputatie in de markt heeft waargemaakt. "Wij zijn geen producent van origine en zij zijn een van de grote specialisten, met veel internationale ervaring. Het zijn prettige mensen en we hebben een goed gevoel aan het project overgehouden."

OPENINGSPARTY

Dat de oplevering in coronatijd viel, was een tegenvaller, maar uiteraard niet te voorzien. Figeo: "De grote opening gaat voorlopig niet door. Dat is sneu, want er zijn zoveel mensen bij betrokken geweest. Maar wat in het vat zit, verzuurt niet. Die party moet er - als de crisis achter de rug is - wel komen!"

*RBK Group bestaat naast RBK Food Projects uit RBK Automatisering en RBK Milieu Advies.

 www.zandbergen.com
www.rbk.nl

