

BOUWTECHNISCH EN DUURZAAM INNOVEREN

MINDER LOCATIES VOOR MEER GROEI

Hoe borg je kwaliteit, continuïteit en service in tijden van schaarste van grondstoffen én personeel? Hoe verwerk je duurzaamheid in dit proces? En hoe realiseer je dan ook nog groei?

Van der Zee koos voor centralisatie, bouwinnovatie en slimmer werken.

Ambachtelijk slagersbedrijf, sinds 1925, Van der Zee werkte vanuit vier productielocaties. Vanwege duurzaamheid, schaarste in ambacht en een groeiwens, koos het bedrijf voor centralisatie naar twee locaties: een hoofdkantoor met productielocatie in Emmen en een horecadistributiecentrum met productielocatie in Twello. Deze locaties zullen bouwtechnisch en duurzaam geïnnoveerd worden, gericht op de toekomst.

MOOIE PLANNEN

“Vanuit één locatie, Twello, willen we alle klanten belevaren. Hier zullen we een grotere voor-

raad vlees opslaan. Vlees is schaars en we willen er zeker van zijn goede kwaliteit te kunnen leveren. Dat betekent zelf meer in huis halen, hiervoor moet ruimte komen”, legt algemeen directeur Arend Jan Pothof uit. Als slagerszoon en -kleinzoon en zelf al zo'n 13 jaar werkzaam bij Van der Zee, weet hij als geen ander hoe belangrijk goede kwaliteit vlees is. Het bedrijf levert vlees aan de Hanos slagerijen in Nederland en België en hecht waarde aan ambacht, maatwerk en service. Deze centralisatie zal onder meer tot minder transportbewegingen, dus minder CO₂-uitstoot leiden.

Arend Jan vervolgt: “In Emmen zit de worstmakerij. Deze voegen we samen met de keuken voor onze tweede tak Distrivers, waarmee wij eten en drinken leveren aan ziekenhuizen en zorginstellingen. Efficiënter en duurzamer, omdat we door de samenvoeging de keuken 24 uur per dag kunnen inzetten: 's nachts voor de worstmakerij, overdag voor Distrivers. Hiermee kunnen we ook de koksleerlingen (ROC Emmen) meer keuze bieden en hen tot goede koks opleiden. Zo dragen we bij aan een groter aandeel gekwalificeerde nieuwkomers op de arbeidsmarkt.”

BOUWPARTNERS

Van der Zee heeft mooie plannen. Hiervoor is echter een aanpassing van de huidige situaties nodig: nieuwbouw in Twello, én verbouw en nieuwbouw in Emmen. “We bevinden ons nu in de eindfase van het offertetraject. Medio 2022 starten we met de nieuwbouw. Voorjaar 2024 willen we ook het verbouwde deel in gebruik nemen.” Enthousiast neemt Albert Ensing het woord van Arend Jan over. Sinds 2018 is hij werkzaam bij Van der Zee, met ruim 40 jaar ervaring in de vleesverwerkende industrie. Als operationeel directeur houdt hij zich bezig met de bouwplannen en




Het feit dat er verbouwd wordt terwijl de productie doorgaat, is een extra aandachtspunt; hoe doe je dit zonder risico's voor de medewerkers, of de voedselveiligheid? “Onze leveringen moeten altijd doorgaan”, vult Albert aan. “Een dag zonder eten en drinken is in de zorg ondenkbaar!”

VERTROUWEN

Over en weer is er veel vertrouwen. Albert: “In het werk loopt het soms anders dan gepland, dan gaat het erom hoe je het samen oplost. En we wilden bij dit bouwproject weer een

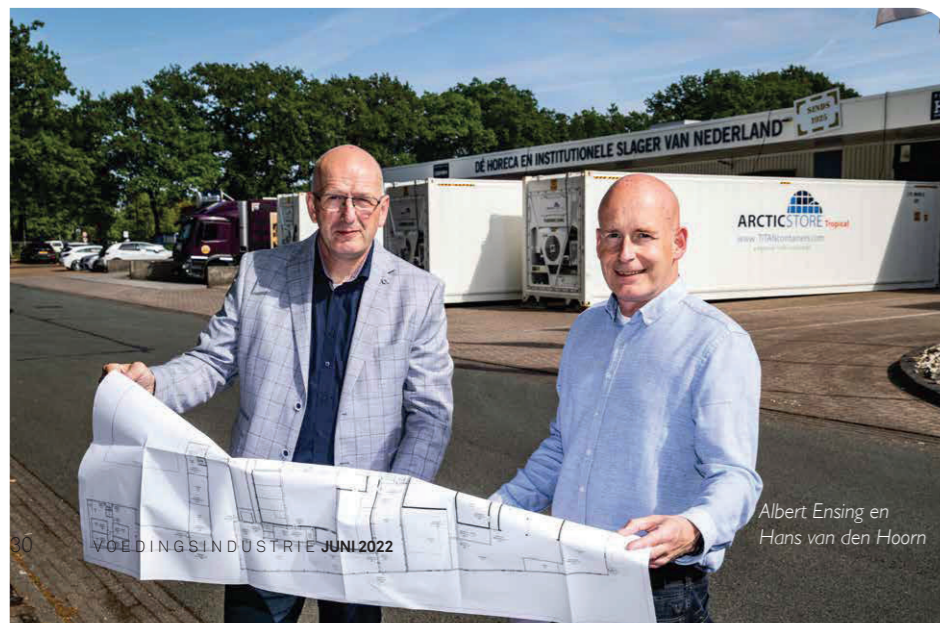
bouwpartner die deskundig en onafhankelijk is. Ook is het voor ons heel belangrijk dat er integraal is nagedacht over het gebouw én de installaties, dat dit in eenduidige bestekken is vastgelegd en dat we goed vergelijkbare aanbiedingen van toeleveranciers krijgen. Dat is RBK wel toevertrouwd.” Hans: “Ik ben heel benieuwd naar het eindresultaat.” Albert: “Ik kijk uit naar het moment dat het klaar is en we nog meer groei kunnen verwezenlijken.”

 www.vanderzee.nl
www.rbk.nl

heeft hij RBK hierbij betrokken. “Omdat we al eerder fijn met hen hebben samengewerkt. Wij hebben verstand van vlees, zij van bouwen. Voor ons bouwproject hebben we hun expertise nodig.” Hans van den Hoorn, architect bij RBK reageert: “Voor ons is het een mooie uitdaging bij een leuk bedrijf. De samenwerking verloopt in heel goede harmonie.”

UITDAGINGEN

RBK verzorgt al meer dan 40 jaar advies- en bouwprojecten voor de foodindustrie. Ondanks die ervaring, blijft iedere nieuwe bouwvraag een uitdaging. “Elk project is uniek. Zeker bij een verbouwing krijg je te maken met alle bijzonderheden van het bestaande pand, of het nu om de constructies gaat, de hoogte, de aanwezige installaties, de vraag wat je wel vervangt en wat niet. Ook bij Van der Zee is dit weer maatwerk.” Hans benoemt nog enkele specifieke uitdagingen: “We transformeren een bestaand, gekoeld productiebedrijf naar een locatie waar straks gekookt gaat worden. Uiteraard moet het gebouw bouwkundig weer aan alle eisen voldoen, maar het gewijzigde gebruik zorgt vooral voor technische uitdagingen in de gebouwinstallaties; hoe ga je bijvoorbeeld om met de grote verschillen in temperatuur en de risico's op condens, hoe kun je zorgen voor meer energie-efficiëntie en -hergebruik om energiekosten te beperken?”



Albert Ensing en
Hans van den Hoorn