



Vierdejaarsstudenten Voedingsmiddelentechnologie Marte Roorda en Frank de Boer brachten tijdens hun stage op de Balkan de verbeterpunten van drie zuivelfabrieken in kaart. (Foto: Bert Westenbrink)

Er is op de Balkan nog een wereld te winnen

Stagiairs helpen kwaliteit te verbeteren in zuivelfabrieken

Marte Roorda en Frank de Boer liepen stage op de Balkan en brachten in drie zuivelfabrieken de productieprocessen in kaart. De studenten stelden een waslijst aan verbeterpunten op, waar de zuiveldirecteuren hun voordeel mee doen.

Tekst: **Bert Westenbrink**

Een bijzondere stage? Marte Roorda (26) en Frank de Boer (22), beiden vierdejaarsstudenten Voedingsmiddelen-technologie aan hogeschool Van Hall Larenstein in Leeuwarden, kijken wat afwachting, maar beamen dan dat ze een enerverende tijd achter de rug hebben. Op de Balkan analyseerden ze in Kosovo, Macedonië en Bosnië de productieprocessen in drie kleine zuivelfabrieken. Ze brachten zoveel kennis in dat de fabrieken er hun voordeel mee doen; de bedrijven kregen

een waslijst aan verbeteringen voorgeschoteld. De stage kwam tot stand door een samenwerking tussen Van Hall Larenstein en Yuniko, een adviesbureau voor duurzame technologie. Marte en Frank kwamen in een bijzondere wereld terecht. In Kosovo gingen ze tientallen jaren terug in de tijd, in Macedonië verbleven ze in een viersterrenresort met taxivervoer naar de fabriek en op weg van Kosovo naar Macedonië moesten ze alleen en te voet over een

brug de grens passeren, vanwege de spanningen, naweeën van de oorlog die in de vorige eeuw op de Balkan woedde. In de fabrieken communiceerden ze met handen en voeten, de medewerkers en procesoperators, hoewel leergierig en meewerkend, spraken nauwelijks een vreemde taal.

Geen protocollen

Marte en Frank volgden als studenten Voedingsmiddelentechnologie de minor Dairy technology, wat ze de kennis gaf

om analyses te maken van de productieprocessen in de zuivelfabrieken op de Balkan. Ze keken naar kwaliteit, efficiëntie, arbeidsomstandigheden, energie- en waterverbruik, voedselveiligheid, aspecten die in de Nederlandse zuivel volop aandacht krijgen en worden geborgd. Op de Balkan niet. In en buiten de fabrieken in Kosovo gelden geen kwaliteitsstandaarden en protocollen. Alle fabrieken lozen het afvalwater onbehandeld in het oppervlaktewater. Hetzelfde geldt voor wei, die in de rivier verdwijnt. "Ze vroegen ons: wat kunnen we daarmee? Wij: nou, dat kun je gebruiken als varkensvoer. Dat werd dezelfde dag nog geregeld." In de hele keten is het mis. "De kwaliteit van de melk die wordt aangevoerd is niet goed, daar begint het al mee", zegt Marte. Frank: "De boeren hebben er gemiddeld zo'n acht koeien die ze met de hand melken." In de fabriek in Kosovo wordt zo'n 15.000 liter melk per dag

verwerkt, in Macedonië 200.000 liter en in Bosnië 300.000 liter. Frank: "Er is te weinig melk. In Macedonië draaide de fabriek maar vier dagen in de week."

Conflictgebied

De studenten gingen gezamenlijk op pad. Ze verbleven drie tot vier weken in een land, brachten het productieproces in kaart en keerden terug naar Nederland om de analyse te maken en te bespreken met hun begeleider en lector zuiveltechnologie, Peter de Jong. Zo gingen ze op en neer. Het was een bijzonder leerproces, maar De Jong was niet zonder zorgen. De Balkan is een conflictgebied. "Je moet zelf je weg zien te vinden, je spreekt de taal niet. Dat was wel een zorgpunt. Maar ze namen het initiatief en waren gewoon gelijkwaardige gesprekspartners van de directeuren."

De analyses van de productieprocessen en de lijsten met adviezen en verbeterin-

gen van de twee stagiairs vonden weerklank. Directeuren van de zuivelfabrieken kwamen zelfs naar Nederland om hier te kijken in de keuken. Marte en Frank gingen na hun stage weer naar de Balkan. Marte: "Het was een soort terugkoppeling, zoals in Kosovo om met het management prioriteiten te stellen." Zo droegen de stagiairs bij aan verbetering van de productieprocessen in drie zuivelfabrieken op de Balkan. De Jong is onder de indruk. "Toen ik daar kwam om te kijken, gaven ze mij een rondleiding in de fabriek. En ze konden bijna al mijn vragen beantwoorden. Dan heb je het wel heel goed begrepen." Maar de stage heeft ook duidelijk gemaakt dat de zuivelsector op de Balkan ver achterloopt. Er is daar nog een wereld te winnen, beaamt De Jong. De regio blijft daarom een interessante stageregio, die tot nieuwe samenwerkingsverbanden leidt, maar ook kansen biedt voor Nederlandse zuivelinitiatieven.

[advertentie]

VEILIG VOEDSEL

Wij houden de voedselketen veilig voor mensen over de hele wereld

In ons streven naar het leveren van totale procesveiligheid- en optimalisatie, zijn wij zeer enthousiast om vanaf heden samenmet Nalco, het volgende geïntegreerde pakket te kunnen aanbieden:

Voedselveiligheid- en kwaliteit

- ▲ Reiniging & desinfectie
- ▲ Anti microbiologische systemen
- ▲ Reinigingsprocedures
- ▲ Aansluiting bij de laatste wet- & regelgeving

Operationele effectiviteit

- ▲ Visie op totale operationele kosten
- ▲ Optimalisatie van de reinigingstijd
- ▲ Continue aandacht voor verhoging productiviteit

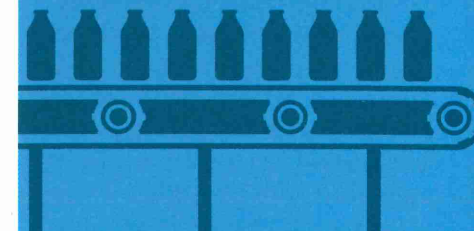
Duurzaamheid

- ▲ Waterbesparing
- ▲ Energiebesparing
- ▲ Afval(water)behandeling

Wereldwijde consistentie

- ▲ Wereldwijd netwerk met consistente aanpak
- ▲ Beschikbaarheid van statistieken en monitoring

Wilt u weten hoe wij u kunnen helpen uw doelstellingen te bereiken? Neem dan contact op met uw Nalco of Ecolab contactpersoon of bezoek: www.ecolab.nl of bel ons op 030 6082222



winning as one

ECOLAB **NALCO**
An Ecolab Company