

# Praktijkvoorbeeld

## LOMA LEVERT SOEPELE OPLOSSING VOOR IRISH YOGURTS

Toen marktleidende yoghurtproducent Irish Yogurts moest garanderen dat hun beste product 100 % vrij van verontreinigingen was wendde men zich tot internationale kwaliteitsinspectiespecialist Loma Systems voor hulp. AXIS, Loma's modernste röntgeninspectiesysteem bleek de oplossing te zijn. *Journalistnaam* brengt verslag uit over de oplossing van een zuiveldilemma.

Het in Clonakilty gevestigde Irish Yogurts werd zes jaar geleden opgericht door zijn vooruitziende directeur Diarmuid O'Sullivan die, na verscheidene jaren in de zuivel en landbouwindustrie, een gat in de Ierse markt zag voor een merk luxe yoghurt. Sindsdien heeft het bedrijf zich zeer snel een plaats verworven als Ierland's topleverancier van traditioneel gekarde yoghurt, door het produceren van een half miljoen bekertjes ervan per week - genoeg om 13 zwembaden te vullen ! Dit getal is nog verbazingwekkender gezien het feit dat het bedrijf geen enkele verkoper op de loonlijst heeft. Diarmuid O'Sullivan legt uit, "Wij zijn niet bekend als producent van de goedkoopste yoghurt op de markt, wij zijn bekend als leverancier van het beste en naarmate de reputatie van ons product zich verbreidt blijkt dat de klanten naar ons toekomen met hun bestellingen."



De omzet van het bedrijf groeit met meer dan 70 procent per jaar en wij hebben meer dan 50 mensen in dienst in vergelijking met slechts twee bij aanvang. Behalve levering aan Aer Lingus en de Ierse thuismarkt heeft Irish Yogurts verscheidene gerenommeerde Britse warenhuizen – zoals Selfridges en Harrods – en de supermarktketen Tesco onder zijn klanten.

Een groot deel van de aantrekkingskracht van de yoghurt is zijn unieke structuur. Dit wordt bereikt door het innovatieve 'in de ton gemaakte' productieproces van het bedrijf dat zorgt voor eigenschappen zoals een zacht smakende, romige dichtheid en structuur met .../ een betere smaak. Er worden geen kunstmatige kleur- of smaakstoffen gebruikt waarbij de hoofdingrediënten verse boerenmelk van Diarmuid's familie boerderij en stukken vers fruit zijn.

Om de markt één stap voor te zijn heeft het bedrijf een uitgebreid productassortiment opgebouwd dat dieetyoghurts, custardyoghurts, Griekse yoghurts, vetarme natuurlijke yoghurt en dikke en romige yoghurts omvat, allemaal leverbaar in een groot aantal verleidelijke smaken.

Ze zijn verpakt in een exclusieve, opvallende papieren bak met een bedrukt deksel van aluminiumfolie. Dit deksel verhindert dat Irish Yogurts een gewone metaaldetector uit Loma's uitgebreide assortiment kan gebruiken aangezien hun hoge gevoeligheid ertoe zou leiden dat het flinterdunne vel folie op elke pot wordt gedetecteerd. Maar als wezenlijk onderdeel van het merkimage moest het foliedeksel blijven. Het bedrijf was begrijpelijkerwijs afkerig van het wijzigen van de productlijn met de kosten en opschudding die dat met zich zou meebrengen dus wendde Diarmuid O'Sullivan zich tot Loma voor hulp.

Met de doorslaggevende betekenis van hygiëne en veiligheid in een voedselverwerkende omgeving was Loma's allernieuwste AXIS röntgenmachine het antwoord. Kenmerken zoals Dynamic Analysis Software, welke zich automatisch aanpast aan productspreiding en dus detectie van de kleinste ongewenste voorwerpen gemakkelijk maakt, was slechts één van de kenmerken die de beslissing van Irish Yogurts beïnvloedde. Van bijzonder belang voor het bedrijf was, gezien de noodzaak de productie de vraag te laten bijhouden, het feit dat de AXIS de snelste inspectiecapaciteit op de markt heeft. Maar als belangrijkste konden, aangezien de AXIS niet wordt beïnvloed door folie of gemetalliseerde verpakkingsfilm, tot opluchting van Diarmuid, de kenmerkende aluminium deksels worden behouden.

Alan Johnson, general manager van Loma's röntgenafdeling verklaart dat "Hoeveel voorzorgsmaatregelen voedselproducenten en verwerkers ook nemen, hoe streng ze zich ook houden aan wetgeving voor voedingsveiligheid, het onmogelijk is met absolute zekerheid te stellen dat het niet mogelijk is dat vreemde voorwerpen een product verontreinigen gedurende een willekeurig stadium van het productieproces. Om deze reden is een waterdicht kwaliteitsinspectiesysteem essentieel, niet alleen om te voldoen aan HACCP-procedures maar voor het beschermen van de integriteit van het merk." .../

Dit laatste punt is in het bijzonder belangrijk voor Diarmuid die zegt “Met de plaatsing van ons product in het exclusieve deel van de markt moeten wij absoluut zeker zijn dat elke pot yoghurt niets minder dan perfect is - altijd. Wij vinden dat de enige manier om die mate van geruststelling te krijgen het kiezen van een röntgeninspectiesysteem van Loma is.”

Quality manager Mona Pomeroy heeft de dagelijkse verantwoordelijkheid voor het



beschermen van de reputatie van het product door ervoor te zorgen dat het vrij van verontreinigingen blijft. Zij zegt “Metaal, keramiek, glas, karton, stokjes, steeltjes, stenen – de lijst van vreemde voorwerpen die yoghurt gedurende het productieproces eventueel kunnen verontreinigen is bijna eindeloos. Wij moeten zo alert

zijn, vooral omdat veel van ons product – in het bijzonder toffeesmaak – wordt geconsumeerd door kinderen.”

De Loma AXIS werd in januari dit jaar geïnstalleerd en Mona vertelt opgetogen dat dankzij z'n hoge gevoeligheid nog steeds niets langs de machine is gekomen.

Hoewel Diarmuid andere fabrikanten heeft overwogen heeft hij besloten met Loma te werken omdat “Hun machines betrouwbaar en efficiënt zijn, en het bedrijf na de verkoop goede service biedt.”

De komende vijf jaar heeft Irish Yogurts zich voorgenomen een grotere aanwezigheid in Groot-Brittannië te ontwikkelen en uit te breiden naar het vaste land van Europa. Op het moment is de productielijn 21 uur per dag, vijf dagen per week, in bedrijf. Diarmuid is bezig met plannen voor het bouwen van een nieuwe fabriek van 2.800 m<sup>2</sup>, voorzien van de modernste techniek om aan de vraag te voldoen. Dit is allemaal goed nieuws voor Loma, zoals Diarmuid zegt “Ik hoop dat we binnenkort nog een aantal röntgenmachines nodig hebben !”