

■ *Infotorial*

Contronics, een internationaal opererend bedrijf gevestigd in Sint-Oedenrode, ontwikkelt en produceert innovatieve en duurzame apparatuur. Contronics heeft twee interessante bevochtigingssystemen voor de agf-afdeling in de supermarkt met oog op het milieu, waarbij verse producten langer koel en vers blijven.



Koele mist bevordert vers

In 1999 is het bedrijf begonnen met het eerste veilige bevochtigingssystemen dat verse producten vers houdt in gekoelde omstandigheden. Daarna volgde het 'Fresh in-Fresh out'-systeem, dat zorgt voor een koele vochtige omgeving voor ongekoele uitstalling van groenten en fruit. Frank Bakker, directeur van Contronics, vliegt de hele wereld over om zijn mistsystemen te promoten, te verkopen en Awards binnen te slepen. In 2002 won het bedrijf al de Eureka Lynx Award, een award die uitgereikt wordt aan een bedrijf dat een ontwikkelproject verandert in een succes. Op dit moment is Contronics door een internationale jury gekozen als finalist voor de prestigieuze European Business Awards.

Bevochtigingssystemen

Contronics heeft ongeveer 15.000 bevochtigingssystemen operationeel in supermarkten in Europa. In Nederland zijn er nog niet veel, aangezien groenten en fruit hier nog veel verpakt in

de supermarkt liggen. In Duitsland en Frankrijk zijn ze daarentegen overal te zien. Toch is er al een aantal supermarkten in Nederland dat de systemen uitprobeert, zoals DeKaMarkt, SuperCoop en DEEN. Bakker: "Het systeem wordt compleet en veilig geïnstalleerd in een

de luchtvochtigheid tot ongeveer 95% stijgt. Het product staat op deze manier geen vocht meer af en wordt daarnaast continu gekoeld. Volgens Bakker groeit een aantal soorten zelfs door in het schap dankzij het bevochtigingssystemen, omdat de micron fijne druppeltjes direct door

"Meer omzet door aantrekkelijke verse producten"

paar uur. Een keer per jaar onderhoud is voldoende om het bevochtigingssystemen probleemloos en hygiënisch verantwoord te laten werken". De bevochtigers creëren mist, gezuiverd water dat door middel van hoog frequente golven (ultrasoon) verneveld wordt en als het ware als een deken over de producten wordt uitgespreid. Dit vormt een koele vochtige laag net boven het product, waarbij de temperatuur 4 tot 5 graden zakt en

de stomata van de bladeren worden opgenomen. Hierbij blijven de groenten droog. "Ze groeien niet alleen, maar zien er ook nog eens verser en mooier uit. Consumenten zullen deze producten dus sneller kopen, waardoor de agf-omzet stijgt." Volgens Bakker zorgt dit ervoor dat consumenten de winkel frequenter zullen bezoeken en er dus ook meer omzet gehaald kan worden uit andere producten.



heid groenten en fruit

Voedselveiligheid

Hygiëne en puur, zuiver water zijn erg belangrijk voor deze duurzame manier van koelen. Het systeem bevat een apparaat dat de kwaliteit van het water continu bewaakt en bij twijfel de bevochtiger uitschakelt. Een spoelprogramma zorgt elk uur voor automatische reiniging. Bovendien worden 's nachts de bacteriën, die wellicht door de lucht in het systeem zijn binnengetroten, door een ingebouwde ozongenerator gedood. "Doordat het systeem dag en nacht koelt, zijn er minder arbeidskosten. De producten kunnen tijdens de nacht immers gewoon blijven liggen en hoeven niet naar de koelcel verplaatst te worden. Ook vermindert het de energiekosten, omdat de supermarkt de koelcel uitspaart en het systeem koeling levert met minder dan eenderde van de energie die de gebruikelijke koeling nodig heeft", aldus Bakker. Op dit moment is Contronics bezig met de ontwikkeling van een nieuw soort 'elektrisch geactiveerd water met chloor-radicalen'.

"Dit component is actief ter bestrijding van bacteriën op het voedsel zelf, zoals de EHEC-bacterie. Dit zorgt voor nog meer voedselveiligheid."

Milieuaspecten

De bevochtigingssystemen zijn volgens Bakker ideaal om de wereld beter leefbaar te maken. "We leven in een maatschappij met zeven miljard mensen die allemaal een lekker bordje eten willen. Echter, maar 50% van het zorgvuldig geproduceerde verse voedsel belandt op het bord, ook in Nederland. De rest van het voedsel gaat verloren in het logistieke proces. Onze systemen zorgen ervoor dat het voedselafval vermindert met 50%, aangezien het product veel langer vers blijft, ook thuis. Bovendien hebben verpakte producten een houdbaarheidsdatum, wat ervoor zorgt dat ze worden weggegooid als de tbt-datum is verstreken, ongeacht de kwaliteit. Ditzelfde geldt voor de winkel. Onverpakte producten hebben deze

houdbaarheidsdatum niet. De groenteman en de consument oordelen hier zelf of de kwaliteit nog goed is." Het is volgens Bakker goed om als supermarkt te laten zien dat men niet alleen voor de consument, maar ook voor het milieu gezond bezig is. Een onlangs gehouden enquête onder klanten van een grote supermarktketen toonde aan dat de betere kwaliteit van de verse producten onder de mistdeken gewaardeerd werd met een 8,5. Maar het bewust verbeteren van het milieu door de supermarkt scoorde een 9.

Voor meer informatie:

Contronics

Tel.: 0413-487000

Info@contronics.nl

www.contronics.nl

 **CONTRONICS**