

BOUWEN EN RENOVEREN

VEILIGHEID BOVEN ALLES

In de voedingsindustrie is er altijd behoefte aan uitbreiding en renovatie. Voedselveiligheids- en duurzaamheidseisen worden strenger, wetgeving verandert. Heb je het over bouwen en verbouwen, dan ontkom je niet aan een gesprek over duurzaamheid en circulariteit. Maar er zijn meer ontwikkelingen die de bouw beïnvloeden. We praten erover met drie experts.

Vanaf 2023 is elk kantoor groter dan 100m³ verplicht om energielabel C te hebben; anders mag deze niet meer verkocht of verhuurd worden (Energieakkoord 2013). Nieuwe gebouwen moeten al sinds vorig jaar voldoen aan de 'Bijna Energieneutrale Gebouw Eisen' (BENG-eisen). Daarin staan onder meer harde eisen voor de isolatie van een gebouw en dat je rekening moet houden met de milieubelasting van gebruikte materialen. In 2040 moet de maatschappelijke vastgoed portefeuille in Nederland helemaal circulair en energie-neutraal zijn, in 2050 de bouw CO₂-arm (Klimaatakkoord 2019).

VERGUNNINGEN

Wie wil bouwen, moet een vergunning aanvragen bij de gemeente. Dat gaat veranderen met de Wet kwaliteitsborging voor het bouwen (Wkb). Naar verwachting treedt de wet op 1 januari 2023 in werking, tegelijk met de nieuwe Omgevingswet. Daarin worden tientallen wetten en honderden regels samengevoegd tot één nieuwe wet. De bedoeling is dat bouwen makkelijker gaat worden, maar het duurt nog even voor de wet ook geldt voor de utiliteitsbouw. "Tot die tijd zorgt het huidige traject van het aanvragen van vergunningen voor veel stress en onzekerheid bij ondernemers", >>



Cordy Volkers



© NEGIN ZENDEGANI

signaleert **Hendrik Ruys**, directeur van de Ruys Groep - specialist in bedrijfsvloeren en expert in het realiseren van vloeren in de voedingsindustrie. “Bovendien is het vinden van geschikte locaties om te bouwen de laatste jaren steeds lastiger geworden. Daarom kiezen ondernemers vaker voor renoveren en uitbreiding op hun huidige locatie, dan voor complete nieuwbouw.”

Wat zijn op dit moment de belangrijke aandachtspunten bij uitbreidingen, renovaties en nieuwbouw? We praten erover met **Cordy Volkers**, senior projectleider en mede-eigenaar van Bessels Architecten - totaal-regisseur van plan tot uitvoering, met **Jack Plum**, eigenaar van Jackit uit Beekbergen - gespecialiseerd in het compleet renoveren en vervangen van wanden en plafonds in de voedselproducerende industrie, en met **Hendrik Ruys**.

DUURZAAM BOUWEN

“Een duurzame vloer is een vloer die zeer lang meegaat en waarvan de eigenschappen pas-

sen bij het gebruik van de vloer”, stelt **Hendrik**. “Maar duurzaam bouwen kan op veel manieren,” vult **Cordy** aan. “Door zo efficiënt mogelijk om te gaan met de schaarse ruimte in Nederland. Door het integreren van de juiste systemen en automatisering. Door modulaire systemen toe te passen die je kunt demonteren en hergebruiken. Door zonnepanelen op het dak te leggen voor het opwekken van energie. Door restwarmte uit de koeling te benutten voor kantoorclimatisering. En er komen ook steeds meer circulaire bouwmaterialen.” “Zoals Sealwise WCB,” zegt **Jack**. “Dit materiaal is volledig circulair, want het is gemaakt van gerecyclede en recyclebare PVC. Het is niet goedkoop, maar toch al snel voordeliger en efficiënter dan bijvoorbeeld tegels of materialen op houtbasis. Dat heeft deels te maken met besparingen op vervanging, onderhoud en reiniging.” Een belangrijke reden dat hij een exclusieve samenwerkingsovereenkomst met Sealwise Nederland heeft gesloten. Ook Jack ziet steeds meer duurzame en energiebesparende maatregelen terug in zijn renovatie-

projecten: “In Deventer werkten we bijvoorbeeld mee aan een distributiecentrum voor ALDI. De complexe installaties die ervoor zorgen dat de koel- en vriescellen op temperatuur blijven, worden aangedreven door 8.244 zonnepanelen op het dak. De restwarmte van de koel- en vriescellen wordt gebruikt om de kantoren te verwarmen.”

“In die duurzaamheidsdiscussie hoor ik vaak de kritiek dat koel- en vrieshuizen enorme energieslurpers zijn, en dus niet duurzaam”, reageert **Cordy**. “Het tegendeel is waar! Suikerbieten, appels, vlees en vis; alles zou veel sneller bederven als we het niet kunnen koelen of invriezen. Door het tegengaan van voedselverspilling dragen ze juist bij aan duurzaamheid. Een goede isolatie is daarbij essentieel. Een paar jaar geleden kwam ik in een vrieshuis dat eerder een winterwonderland was. Overal ijsafzetting, prachtige ijspegels. Dat wil je natuurlijk niet. Heb je eenmaal ijsafzettingen op je koeler, dan loopt die qua rendement enorm terug en je energievraag flink op. Ijsafzetting ontstaat door lekkages door slechte kierdichtingen en koudebruggen. De grootste lekken zijn deuren en toegangen, daar moet je zorgen voor luchtgordijnen of snelroldeuren. Om kieren en naden te lokaliseren, zodat we die kunnen na-isoleren, maken we gebruik van blowerdoor- en thermografisch onderzoek.”

KLANTBELEVING

Naast de focus op duurzaamheid, ziet de architect de aandacht voor klantbeleving toenemen; ook in en om het gebouw. “Zo wilde een

‘Waar of niet waar: koel- en vrieshuizen zijn enorme energieslurpers’

bakkersbedrijf in hun nieuwe pand klanten kunnen meenemen in het productieproces én ze de mogelijkheid bieden nieuwe producten en productsamenstellingen direct te maken en proeven”, blikt **Cordy** terug. “Het kantoor met Experience Centre kreeg een centrale ligging in het ontwerp, zodat van daaruit goed zicht is op de processen in de bakkerij. Het is geheel uit hout opgetrokken en kreeg een interne oase die functioneert als groene long van het gebouw. Voor de entree kwam een als akkerland vormgegeven ecologische tuin. We kunnen overigens niet alle wensen van opdrachtgevers of omwonenden waarmaken. Natuurinclusief en biobased bouwen is goed in te passen in een kantooromgeving, maar schuurt soms met de voedselveiligheidseisen in een foodfabriek. Voedselveiligheid gaat altijd voor.”

VOEDSELVEILIGHEID

“Ook dát is een reden waarom ik de samenwerking ben aangegaan met Sealwise,” zegt

Jack. “Kijk, zolang het heel is kun je niks zeggen van gewoon pvc. In de dagelijkse praktijk komen er echter altijd krasjes op de wanden. Daarin kan zich vuil ophopen. Wetenschappelijke tests wijzen uit dat virussen en bacteriën geen enkele kans krijgen op Sealwise WCB door de gesloten cel-technologie waarmee de panelen worden gemaakt. Op de toplaag wordt bovendien een methode toegepast die iedere vorm van virus- en bacteriegroei voorkomt en elimineert.” **Hendrik**: “Als het gaat om hygiëne, voedselveiligheid en antislip heeft iedere industrie zijn eigen specifieke aandachtspunten. Daarom willen we van tevoren zo veel mogelijk weten over de processen die er in de fabriek plaatsvinden. In de vleesindustrie moet een bedrijfsvloer bestand zijn tegen bijtende stoffen zoals bloed en vetzuren. Bij het verwerken van vis wordt gewerkt met zoutoplossingen, veel water en ijs; bij de verwerking van groenten en fruit kunnen er agressieve sappen vrijkomen en bij de productie van brood en banket is er

‘Met renoveren weet je nooit wat je tegenkomt’

sprake van sterke temperatuurwisselingen door ovens en koeling. In alle sectoren zien we vaak intensief verkeer van heftrucks, palletwagens en steeds vaker ook augmented guided vehicles (AGV's). Een slijtvaste en sterke industrievloer is dan onmisbaar.” “Vergeet de stootranden en wandbescherming niet!” reageert **Jack**. “Onlangs plaatsten we bij Totaalvers in Spijkenisse in opdracht van jullie bijna 700 meter stootrand, aanvullend op vele meters Ruys RVS stootbanden die daar zijn geplaatst. Voor een optimale wandbescherming is zelfs gekozen voor een dubbele bescherming: één op een hoogte van 30 cm en één op 60 cm, om beschadigingen aan de wanden te voorkomen.” **Hendrik** lacht: “Klopt, het moet hufterproof zijn. Medewerkers op heftrucks rijden nu eenmaal niet voorzichtig en met beleid rond. Ze zijn bezig met ‘gas geven’. Waar nodig verbinden wij onze stootbanden daarom met doken of ankers aan de constructievloer. En om een nóg steviger effect te creëren, gieten we een speciale betonmortel in de constructie.”

Zowel **Hendrik** als **Cordy** benadrukken het belang van het onder afschot leggen van de vloeren en op de juiste plekken plaatsen van putten, zodat een vloer plasvrij blijft. “Wij besteden daarom in de ontwerpfase veel tijd aan de detaillering en bijvoorbeeld ook voor het bepalen van de locaties voor putten in een envelopvloer”, zegt **Cordy**. **Hendrik**: “Mij valt het wel op dat men soms het belang onderschat van afschot. Of dat ze denken dat je daarmee een heel scheve vloer maakt, terwijl het maar om een paar



© COOS GROENHOUT

centimeter gaat over een groot oppervlak. Het lukt ons dankzij meer dan 45 jaar ervaring om een plasvrije vloer te realiseren met slechts 1% afschot. Vorig jaar hadden we een klant die pertinent géén afschot wilde in een van zijn hallen. 'Daar komt namelijk nooit water', stelde hij. Na een paar maanden bleek hij toch een probleem te hebben met water dat bleef liggen. Ook al was het niet onze fout, toch baalde ik ervan. Vooral omdat ik me had laten verleiden die vloer toch zonder afschot te leggen." **Cordy:** "Daarnaast draagt het ook bij aan de hygiëne als je ervoor zorgt dat de 'vuile jongens en meiden van de TD' zo min mogelijk op die productievloer aanwezig hoeven te zijn. Zeker bij nieuwbouw zorgen we in het ontwerp daarom voor een beliepbaar plafond. Daarmee zorg je ervoor dat alle kabels en leidingen boven het plafond zitten en de TD makkelijk en veilig bij de installaties kan komen."

ARBO-VEILIGHEID

Een ruwe vloer met antislip; of een gladde die makkelijker reinigbaar is?

Hendrik: "Ja, die twee eisen staan soms op gespannen voet met elkaar. De veiligheid van de mens staat altijd met stip op één. Als er iemand uitglijdt en een arm breekt, of een palletwagen een meter doorglijdt, kost dat veel meer dan de schoonmaak die wat langer bezig is. In de praktijk zijn 'bacteriedood' en 'schoon' schijnbaar wel twee heel verschillende zaken. Het lab kan wel zeggen dat na testen de ruimte bacterievrij is, maar ik zie nog steeds een vloer die smoezelig is, bijvoorbeeld doordat schuim na reiniging niet goed wordt weggespoeld. De vloer verliest daardoor ook een deel van z'n antislip trouwens. Laatst wees ik een klant daarop, waarop ze écht gingen schrobben en schoonmaken. 'Goh, de vloer is veel roder dan we dachten!', reageerde hij."

Hendrik adviseert klanten altijd om eerst eens te gaan kijken bij een collega, of te vragen naar diens ervaring, voor ze een nieuwe vloer

aanschaffen. "Een nieuwe vloer is altijd mooi, maar het is veel interessanter te weten hoe een gebouw of vloer eruit ziet bij intensief gebruik; na een jaar of vijf. Een valkuil is wel dat producenten vaak denken dat hún personeel schoner werkt en voorzichter met heftrucks en palletwagens rijdt dan bij de buurman." Wat foodproducenten op dit moment nog niet veel bij hun collega's zien, is een voegloze dilatatie; een innovatie die de Ruys Groep pas onlangs op de markt heeft gebracht. "Als je twee gebouwen met elkaar verbindt, moet daar een beetje ruimte tussen zitten; beton krimpt en zet uit", legt hij uit. "Nu hebben we een materiaal ontwikkeld waarmee we vloeiende vloerovergangen kunnen maken, geschikt voor zowel de horizontale werking met betrekking tot krimp en uitzet, als voor de verticale werking qua belastbaarheid."

BRANDVEILIGHEID

Naast voedsel- en arboveiligheid is er ook nog het brandveiligheidsaspect. Het Bouwbesluit stelt daarover strenge eisen aan de toegepaste constructies in gebouwen. "Sealwise heeft brandklasse B-s1-d0," vertelt **Jack:** "B-constructies worden geclassificeerd als bijna onbrandbaar, s1 betekent dat de constructie een geringe rookontwikkeling heeft en d0 houdt in dat de constructie bij brand geen enkele druppelvorming vertoont." Hij vertelt over een project waar voor een renovatie gewone pvc panelen waren gebruikt. "Bij de keuring voor de brandverzekering bleek dat alles moest worden vervangen. Daarna kwamen wij in beeld. Mijn tip: kijk niet alleen naar de prijs die je nú betaalt bij een bouw- of renovatieproject, maar naar de total cost of ownership (TCO)."

VERRASSINGEN

Jack: "Met renoveren weet je nooit wat je tegenkomt. Laatst waren we bezig met het renoveren van een snelkoeler, toen we ontdekten dat ook het plafond helemaal vervangen moest worden. Dan moet je snel kunnen scha-

kelen. Je moet in deze branche begrijpen dat de klant dóór moet, zo min mogelijk downtime wil. Voor ons betekent dat dat we ook 's nachts en in de weekenden doorwerken aan renovatie- en bouwprojecten."

Cordy: "Ik hou niet zo van verrassingen als het gaat om bouwen; een belangrijke reden waarom we, in een multidisciplinair team veel tijd steken in analyse, vooronderzoek en de technische uitwerking. Hoe eerder we kunnen meedenken met de opdrachtgever, hoe beter we kunnen inventariseren wat we móeten en kunnen doen, en wat we moeten laten."

Hendrik benadrukt daarbij het belang van een goede coördinatie tussen de verschillende partijen die betrokken zijn bij bouwprojecten. "Ik zie op de bouw dat er steeds meer écht naar elkaar wordt geluisterd, een heel positieve ontwikkeling. Vroeg in het proces samenwerken, elkaar te hulp schieten als het nodig is, elkaars vakkennis en expertise erkennen. Je ook kwetsbaar durven opstellen, durven toegeven wat je níet weet. Het bespaart een hoop ellende op de langere termijn." ■

'Ik zie op de bouw dat er steeds meer écht naar elkaar wordt geluisterd'

Listeria

Deze kleine bacterie komt bij veel bedrijven elke dag ongevraagd binnen. Hij weet zich vervolgens erg goed te verstoppen.

Dat heb je helaas pas door als er heel veel nieuwe Listeriaatjes zijn geboren. Ze zitten aan wielen van karren, onder laarzen en klompen, in gootjes en kiertjes en in verdamers en machines. Die grote familie kan zich razendsnel verspreiden, door de hele productie. En ten slotte in je producten terecht komen.

Dat wil je niet, want jouw klant, de consument, kan er goed ziek van worden. En een recall kost ook nog eens veel geld en reputatieschade. Gelukkig zijn er oplossingen. Het begint met goed en grondig reinigen; dat is één. Daarna kan je het best Nocotech desinfectie gebruiken. Onderstaande bedrijven, onze klanten, hebben in ieder geval géén last van Listeria.

PS: Nocotech werkt tegen álle bacteriën, en ook tegen schimmels, gisten en virussen.



**simpel
desinfecteren.nl**



Beheerst u uw microbiologische risico's? Onderstaande bedrijven wel!



Mooijer Volendam / Lou Snoek Sushi RAN Poppies FrieslandCampina Beyond Meat Piet de Wit Snacks Vivera
Zweistra Vlees en vleeswaren Koelewijn's Haringinleggerij Compaxo W&G Ede Vleescentrale van der Horst
Seafood Parlevliet ZG Slicing Lisse Ruitenburg Ter Beke Groep Neptunus Seafood Blokland Cold Stores
ZG Slicing Nieuw Vennep Zijdenbos Peridot Food Quik's Potato Products Hogeslag-Olst Dutch Bakery Group
PMj Foods Holland Chateau Briand Qizini Vleeshandel Zuid Nederland Nive Interovo Amazing Daily Cuisine
StarCuisine VS Apple Industries Pali Group Kaas-Pack Holland ExpertCheese Farm Pack

en nog vele anderen

www.simpeldesinfecteren.nl