

FOOD & FLOOR EXPERIENCE

'BIJ BOLIDT KUN JE VAN DE VLOER ETEN'

Naast de productiefaciliteit van het familiebedrijf Bolidt verrees in 2019 een indrukwekkend Innovation Center. In het hart van het pand zijn productontwikkelaars aan het werk, daaromheen is er ook voor de bezoeker alle ruimte om te testen en te ontdekken.

In mei was de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) er te gast.

'Hoe ziet de toekomstige foodfabriek er uit?' Die vraag liep als een rode draad door de 'Food & Floor Experience' die de OSV ten deel viel. In de ruime, meters-hoge welkomsthal hangt een enorm scherm dat in een bioscoop niet zou misstaan. De raampartijen strekken zich uit van vloer tot plafond. Vlak voor de presentaties beginnen, sluiten de gordijnen zich: metershoge zwarte doeken geperforeerd met honderden gaatjes die daglicht doorlaten. We wanen ons in een sterrenhemel zoals je die eigenlijk alleen

ziet op een hoge berg: ver weg van steden en bouwprojecten. "Hier draait alles om baanbrekend innoveren, duurzame continuïteit, met ruimte voor het maken van fouten om van te leren, en het stellen van vragen", zo zal Rientz-Willem Bol, CEO van Bolidt ons later vertellen.

DROMEN WAAR MAKEN

Bessels architecten bijt het spits af deze middag: Mandy Doeve en Cordy Volkers, mede-eigenaren van het bedrijf, ontwerpen veel voor de voedingsindustrie. »



OSV-Bedrijfsbezoek

Mandy roept ons op te beginnen met dromen en jezelf daarbij de vraag te stellen: ‘Hoe ziet jouw droomgebouw eruit?’ Erg moeilijk is dat niet in deze setting van lichte duisternis en sterren. “Hoe mooi is het als een aantal aspecten uit jouw droomgebouw daadwerkelijk verwezenlijkt kunnen worden?” vervolgt ze enthousiast, om ons gelijk weer met beide benen op de grond te zetten. Want: “Dromen is prachtig, luchtkastelen bouwen spannend, maar vergeet de fundering niet!” Uitgangspunt bij Bessels is altijd de vraag hoe de processen lopen en hoe de mensen in dat proces terecht komen.

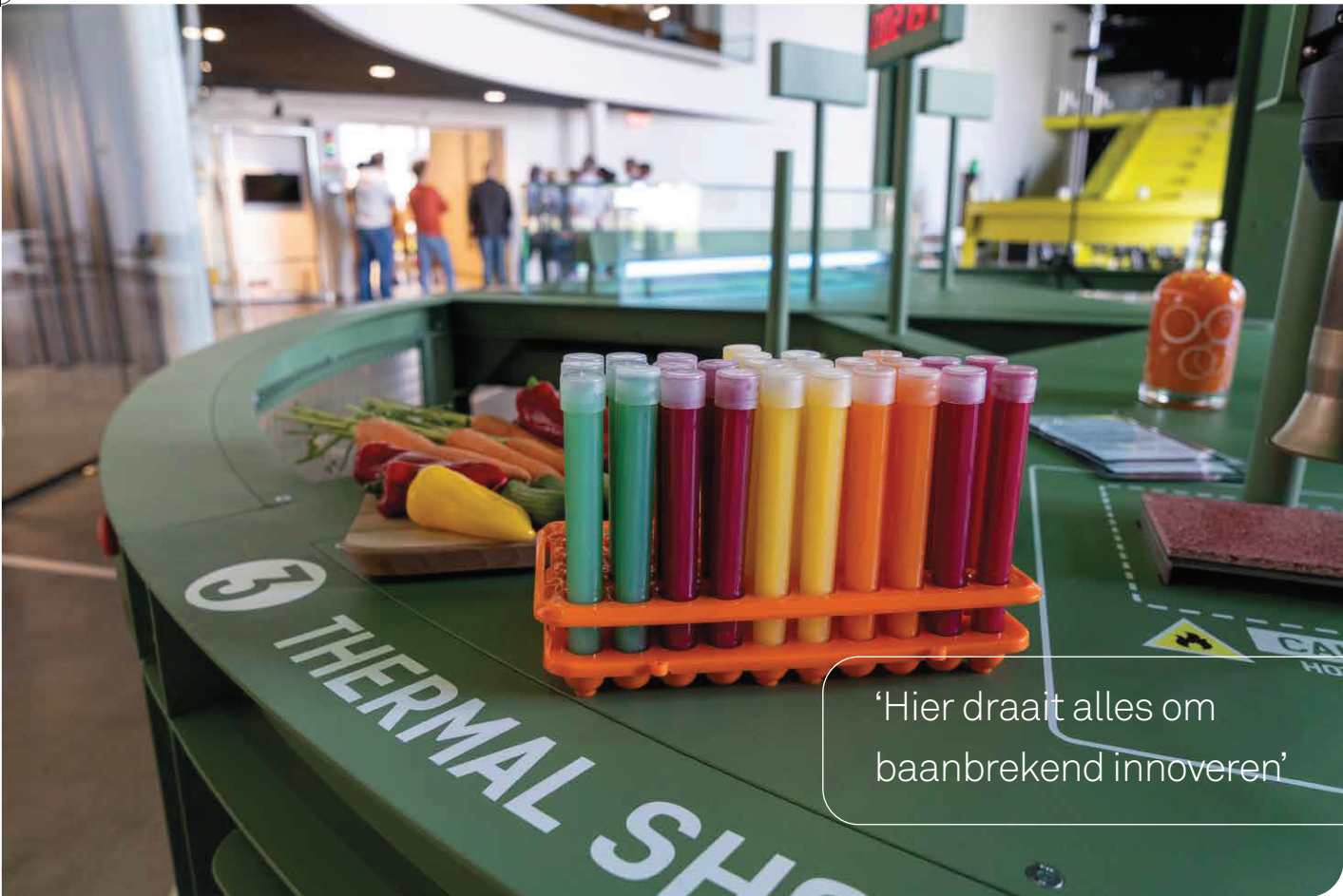
“De basis is duurzaam bouwen,” vervolgt Cordy de presentatie. “Circulariteit wordt steeds belangrijker. Om dat te bereiken, moet een gebouw zoveel mogelijk demontabel zijn. De materialen die je gebruikt, zijn biobased waar

mogelijk. Deze benadering betekent fundamenteel anders werken, anders denken en ontwerpen, en naar nieuwe oplossingen zoeken, waarbij werkcomfort, veiligheid en lichtinval niet mogen worden vergeten. Bij dit alles blijft het proces van de foodfabrikant leidend.” Ze tonen mooie foto’s van een veelheid aan projecten in de voedingsindustrie ter illustratie.

SLIM EN SIMPEL DESINFECTEREN

Daarna is het woord aan Hugo ter Hoeve, van Sijpe desinfecteren. Hij vraagt ons ‘de toekomst van desinfecteren’ in te beelden. Ook hij wil ons eerst een beetje laten dromen. “Wat als...”, zo begint hij, “jouw desinfectiemethode effectief zou zijn tegen alle micro-organismen, en geen resistentie oplevert. Het geen residu achterlaat, dus naspoelen niet nodig is, en het niet corrosief is. ‘Wat als’ de productieruimte

droog blijft en dat allemaal geautomatiseerd zou kunnen plaatsvinden?” Je ziet een aantal OSV’ers mijmeren. Maar Hugo haalt hij ons snel uit de droom: dit kan namelijk allemaal al. “Met ‘Nocotech.’” Glashelder legt hij uit hoe het systeem werkt. In het kort (en hier wat versimpeld uitgelegd) komt dat op het volgende neer: ionen worden door de Nocotech de te desinfecteren ruimte ingeblazen. Deze ionen gaan ‘op zoek’ naar organisch materiaal en oxideren met de micro-organismen die ze tegenkomen. Het gevolg: de celmembranen van bacteriën en schimmels breken af, het micro-organisme overlijdt. Zolang de machine aanstaat, blaast hij ionen de ruimte in. Ongeveer een half uur nadat hij is uitgezet, is de ruimte weer veilig om te betreden. Ook Hugo toont een lange lijst toonaangevende bedrijven die al met het systeem werken.



‘Hier draait alles om baanbrekend innoveren’



‘Brainstormen met elkaar is essentieel om tot vernieuwingen te komen’

MAATWERK

Ton van Wijnen van Bolidt wil dat de OSV een gevoel krijgt van het DNA van Bolidt. De missie, kort samengevat: traditionele materialen vervangen voor meer circulaire, om zo een bijdrage te leveren aan een betere leefomgeving. Hij is duidelijk trots op het familiebedrijf, en op de betrokken werknemers. Bijzonder is dat Bolidt alles in eigen hand heeft: van de ontwikkeling, productie en verkoop van de vloeren, tot en met de uitvoering en het leggen. Hun vloeren vind je overal: in scholen, civil, infra, maritiem en een veelheid aan sectoren in de industriële markt. Maatwerk, gebruik maken van de kennis die er is door kruisbestuiving tussen de segmenten, en nieuwe ontwikkelingen scherp in de gaten houden, zijn kernwoorden.

HAPJES EN DRANKJES

Voor de rondleiding wordt de grote groep in drieën verdeeld. Onderweg worden de OSV’ers getraakteerd op hapjes en drankjes, die allemaal iets symboliseren uit dat bijzondere DNA van dit bedrijf. We starten met een oranje

gekleurde vitamineboost: de kleur staat voor ‘een Nederlands bedrijf in hart en nieren’, de vitamines voor de gezondheid van Bolidt. Een Spaans tapashapje, geserveerd op een stuk vloer als bordje, symboliseert de aandacht voor detaillering bij de afwerking van de vloeren, de sandwiches staan voor de vele laagjes waaruit deze vloeren zijn opgebouwd. Er wordt gesmuld, gelachen en genetwerkt. De OSV’ers stellen in een open sfeer hun vragen zodra die bij ze opborrelen.

Openhartig vertelt Rientz-Willem Bol tot slot over de reis die het bedrijf afgelopen decennia heeft gemaakt: over de klap die corona toebrengt en hoe ze samen - directie én werknemers - de schouders eronder hebben gezet om die klap te boven komen. Over hoe ze de jonge generatie bij de toekomstvisie van het bedrijf hebben betrokken, de confronterende input van deze ‘Next Generation groep’, en hoe ze daarmee aan de slag zijn gegaan. “Brainstormen met elkaar is essentieel om tot vernieuwingen te komen”, vindt hij. En precies daarom is niet



alleen het pand, waar al die vernieuwingen op het gebied van vloeren ontstaan, zo open en transparant. Ook de communicatie en werksfeer zijn dat, gekoppeld aan een heldere visie en haalbare doelen voor de toekomst. “Uit respect voor het leven.”

 www.bolidtinnovationcenter.com
www.OSVnetwerk.com