



Waarde creëren uit aardappelen met smeertechonisch onderhoud

In een puntzak, op een bord of in een bakje. En natuurlijk perfect gefrituurd zodat ieder frietje mooi goudgeel van kleur is, knapperig aan de buitenkant en lekker warm van binnen. De basis voor deze en ook andere lekkernijen van Aviko is de aardappel. Vanuit het motto 'creating value from potatoes' probeert Aviko alle eigenschappen en waarden uit een aardappel te halen.

Nederland is een aardappelland. Al eeuwen lang, getuige het beroemde schilderij 'De aardappeleters' van Vincent Van Gogh uit 1885. De aardappel wordt in Nederland gezien als maaltijd-drager en zo staat hij bij veel gezinnen dagelijks op het menu. In de loop der jaren heeft Aviko behoorlijk wat variaties op de markt gebracht: verse frites en diepvriesfrites, rösti, aardappelschijfjes, aardappelschotels, zoete aardappelblokjes en stoomverse aardappelproducten. Het is niet voor niets dat Aviko te boek staat als Europa's grootste aardappelverwerker.

De plant Steenderen

De twaalf productielocaties in Europa en China verwerken samen meer dan 1,6 miljoen ton aardappelen per jaar. De vestiging in Steenderen is de grootste productielocatie in Nederland. Het bedrijf werd in 1962 opgericht in Hoog-Keppel wat nog altijd terug te vinden is in de naam die een acroniem is voor Aardappel Verwerkende Industrie Keppel en Omstreken. Rond 1970 verhuisde het hoofdkantoor en de productielocatie naar Steenderen. Henk Verheij is hier Manager Technical Department en Hubert van Mierlo is Manager Gepland Onderhoud. "Met de TD doen we het onderhoud aan de plant Steenderen", vertelt Verheij. "Daarbij gaat het om drie productielocaties en drie vrieshuizen, maar ook gekoelde opslag en emballage. Er staan hier in totaal zo'n 3.300 machines."

De aardappelen worden met hoeveelheden van negentig ton per uur aangevoerd bij Aviko Potato, waar ze worden gekeurd,

Henk Verheij: "De duurzaamheid is sterk verbeterd, er is veel minder slijtage en we hebben oplossingen gevonden voor onze machines die draaien onder hoge temperaturen."

gesorteerd en gewassen. Vervolgens worden ze via een pijpleiding, voortgestuwd door een waterstroom, getransporteerd naar de plant waar de aardappelen op verschillende lijnen worden verwerkt tot frites of een van de specialiteiten. Van Mierlo: "Ja, die aanvoer is belangrijk. Die waterpompen moeten blijven pompen want als dit stagneert, dan staat alles stil. Maar eigenlijk is het lastig om voor deze site de critical assets te benoemen. Alles is van belang. Alles moet blijven draaien."

Hoge temperaturen

Als vers gewassen aardappelen worden verwerkt tot koel- of vriesproducten, moeten ze op enig moment (deels) worden gegaard. "Daar liggen op smeertechisch vlak interessante uitdagingen", vertelt Van Mierlo. "In de bakovens zijn de temperaturen hoog. De olie die hierdoor verdampt, kunnen de lagers beïnvloeden. En in de stoomschillers waar de aardappelen van hun schil worden ontdaan door middel van



Tonnie Hagenaars van Van Meeuwen werkt al 22 jaar bij Aviko in Steenderen en kent de site door en door.

Tonnie Hagenaars (midden), vaste Service Engineer van Van Meeuwen bij Aviko, geeft uitleg aan zijn collega's tijdens een interne training op het kantoor van Van Meeuwen in Weesp.

Hubert van Mierlo: “Iedereen die hier werkt, begrijpt de toegevoegde waarde van smeertechisch onderhoud.”

hete lucht bedragen de temperaturen rond de tweehonderd graden Celsius. Bij deze temperaturen zullen vetten smelten. Van Meeuwen heeft onderzocht welke smeermiddelen in deze gevallen het meest efficiënt zijn. Op basis van onderzoek en testen, maar ook vanuit ervaring en kennis heeft Van Meeuwen hier smeermiddelen toegepast, die zichzelf absoluut hebben bewezen. Uit cijfers is gebleken dat de duurzaamheid aanzienlijk is verhoogd.”

Voor de productielocaties is inmiddels een programma Total Productive Maintenance gestart, waar het sterk gaat om Just in Time Maintenance en het verbeteren van de duurzaamheid. Verheij: “Een onderdeel van dit programma is autonoom werken. Op de verpakkinglijnen hebben we dit al ingevoerd. Dat betekent dat ook productiemedewerkers een stukje verantwoordelijkheid dragen voor het onderhoudsaspect van de lijnen. De drie-eenheid schoonmaken, inspecteren, smeren is hier een vast onderdeel van de werkzaamheden. Op deze manier houden we continu een vinger aan de pols over de staat van onze assets. Deze aanpak willen we uitrollen over de gehele productielocatie.”

Vakmanschap

Om stilstand te voorkomen en om ervoor te zorgen dat alles op de site optimaal verloopt, besteedt Aviko veel aandacht aan het smeren van de machines en het verversen van olie. Van Mierlo: “Goed smeren is een vak. Daarom hebben we dit uitbesteed aan Van Meeuwen. De medewerkers van Van Meeuwen, onder wie Tonnie Hagenaars die inmiddels al 22 jaar bij ons werkt, kennen onze site door en door en zijn goed op de hoogte van de veiligheidsregels, de regels met betrekking tot de voedselveiligheid en andere Aviko-spelregels. Daarnaast hebben onze eigen medewerkers een cursus smeertechisch onderhoud van Van Meeuwen gevolgd, zodat iedereen weet welk middel voor welke toepassing het meest geschikt is en ook hoe je moet smeren.”

Voor alle equipment op de site heeft Van Meeuwen met de technische dienst een smeerplan opgesteld. Van Mierlo: “Wij hebben dit smeerplan teruggekoppeld naar de leveranciers



van de machines. In hoeverre denken ook zij dat dit bijdraagt aan een behoud van de onderdelen en de machine in het geheel? Vervolgens is aan ons allemaal – Aviko-personeel en mensen van Van Meeuwen – gevraagd om dit smeerplan heel consequent te volgen. Het is niet alleen belangrijk voor het draaiend houden van de complete fabriek, maar het draagt ook bij aan het behoud van de machines.” Wanneer nieuwe medewerkers in dienst komen, lopen zij al snel een rondje met de mensen van Van Meeuwen mee. “Iedereen die hier werkt, begrijpt de toegevoegde waarde van smeertechisch onderhoud. Het is een belangrijk onderdeel van goed vakmanschap.”

Partnerschap

Deze aanpak is het resultaat van een standaard servicecontract dat is omgezet naar een soort partnerschap. Verheij: “Vanuit het contract zijn we gaan onderzoeken hoe we de relatie konden optimaliseren. In een relatie gaat het om openheid en elkaar iets gunnen. We hebben uitgesproken wat we van elkaar



Henk Verheij, Manager Technical Department en Hubert van Mierlo, Manager Gepland Onderhoud bij Aviko in Steenderen

verwachten. Niet alleen wat wij als opdrachtgever verwachten van Van Meeuwen, maar wederzijds. Samenwerken om elkaar te versterken.”

Als eerste zijn alle smeerpunten in kaart gebracht en is het smerplan opgesteld om echt te borgen dat alles wordt gesmeerd. “Toen dit heel overzichtelijk in beeld was gebracht, hebben we samen een plan opgesteld met drie uitgangspunten: verbetering, kostenreductie en urenreductie.” In eerste instantie lag de focus op de eerste twee thema’s, vertelt Verheij. “We zijn kritisch gaan kijken hoe we, zonder kwaliteit te verliezen, keuzes konden maken in wat we zelf doen en wat we uitbesteden. Daar hebben we een nieuw contract voor opgesteld.”

Vervolgens werd, vanuit die wens om de kwaliteit te verbeteren, gekeken naar de smeermiddelen. Verheij: “Met welke smeermiddelen en in welke hoeveelheden behalen we het beste resultaat? Ook dit heeft positief uitgekapt.

De duurzaamheid is sterk verbeterd, er is veel minder slijtage en we hebben oplossingen gevonden voor onze machines die draaien onder hoge temperaturen. De volgende stap is het uitzoeken hoe we het aantal uren van onderhoud kunnen reduceren. Doordat de duurzaamheid is verbeterd, hebben we daar al stappen gemaakt. Ook het verder uitrollen van het autonoom werken gaat hieraan bijdragen.”

In al die gevallen is goed smeertechnisch onderhoud een belangrijk onderdeel. De relatie tussen Aviko en Van Meeuwen gaat ver terug. Het begon in de jaren tachtig met de food-grade smeermiddelen en in de jaren negentig is het serviceconcept in nauwe samenwerking opgestart. Verheij benoemt nogmaals het motto van Aviko: ‘Creating value from potatoes’. “Ik durf te stellen dat Van Meeuwen door goed smeertechnisch onderhoud hier zeker aan bijdraagt.”

