



Onderzoeksresultaten:  
**Food onderzoek PP4C  
'Risicoreductie door  
Medium/Highcare ruimtes'**

Eindrapportage:  
**november 2017**

Onderzoek:  
**Food 2017**

Opdrachtgever:  
**PP4C (professional partners for  
cleanrooms)**

## **PP4C laat marktonderzoek verrichten binnen de voedingsmiddelenindustrie.**

### **Samenvatting:**

**Food Safety (Voedselveiligheid) is uiteraard al vele tientallen jaren een uiterst belangrijk thema in de voedingsmiddelenindustrie. In beginsel ligt de volledige verantwoording voor een veilige en hygiënische procesbeheersing bij de exploitant van het voedingsmiddelenbedrijf zelf! In het geval de NVWA (Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit), als controlerend en handhavend instituut in Nederland, problemen in uw productie vaststelt a.d.h.v. een tussentijdse controle of t.g.v. een vastgesteld probleem door derden, wordt u ter verantwoording geroepen. Vaak gaat dit gepaard met grote bedrijfseconomische gevolgen.**

### **Inhoudsopgave:**

<b>Inleiding</b>	<b>2</b>
<b>Waar staan we met zijn allen?</b>	<b>2</b>
<b>Meest belangrijke vraag!</b>	<b>3</b>
<b>Nog wat details</b>	<b>4</b>
<b>Wat gaan we doen met de verkregen informatie</b>	<b>5</b>
<b>Conclusie</b>	<b>6</b>
<b>Herkomst</b>	<b>6</b>

## **Inleiding**

Binnen de PP4C organisatie zijn de meeste partners actief in de voedingsmiddelenmarkt. Voor de diverse onderdelen binnen het Hygiënisch Bouwconcept worden wij ook regelmatig voor advies gevraagd. Gezamenlijk hebben we een zeer groot referentiekader in deze sector.

De PP4C organisatie is lid van de EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group) organisatie. Dit is een internationaal opererend orgaan welke haar leden op de hoogte houdt over ontwikkelingen m.b.t. het hygiënisch produceren van voedingsmiddelen, richtlijnen ontwikkeld en publiceert, de wetgever en toezichthouder adviseert en trainingen verzorgd op het gebied van Foodsafety, in de breedste zin van het woord. Voor de PP4C organisatie zijn vooral de EHEDG Richtlijnen 44 en 47 van belang.

Steeds vaker worden onze PP4C partners gevraagd voor advies en het ontwikkelen van hygiënische bouwconcepten of levering van producten of diensten binnen dit kader. Er zijn vele ontwikkelingen zichtbaar in de normen en richtlijnen, de uniformiteit neemt gelukkig toe, maar de eisen ontwikkelen zich evenredig. Kortom, er wordt steeds meer kennis en discipline vereist van de producent, zodat men Foodsafety ook zeker kán stellen.

## **Waar staan we met zijn allen?**

In de loop van het jaar 2017 waren we met meerdere PP4C partners actief in een groot project, bij MJN in Nijmegen. Bij een gezamenlijke bijeenkomst in dat kader, ontstond er een discussie of het hygiënisch bouwconcept conform de richtlijnen van de EHEDG eigenlijk wel goed bekend was in Nederland en België? Zou het zinvol zijn dat we daar als PP4C organisatie meer mee gaan doen in de vorm van seminars of iets dergelijks? Toen Wolting Marketingsupport een onderzoek in de voedingsmiddelenmarkt opstartte tegen het einde jaar, waren wij dan ook direct van de partij om een aantal vragen beantwoord te krijgen. Om de markt goed te adviseren en te bedienen moet je uiteraard ook durven te investeren, om te weten wat er speelt in deze markt...

Het onderzoek hebben we laten verrichten in Nederland en het Vlaamse deel van België. Wolting werkt met vaste contacten in de markt, bij KvK geregistreerde bedrijven. De meeste van deze contacten hebben een managementfunctie binnen de organisatie en maken vaak deel uit van de DMU (Decision Making Unit) binnen het facilitymanagement.

In dit geval heeft men bij ca. 1000 producerende bedrijven in Nederland onze vragen gesteld en hebben iets meer dan 500 bedrijven hierop geantwoord. Dus groothandel, detailhandel of specifieke verpakkers waren uitgesloten. In Vlaanderen hebben ca. 320 bedrijven meegewerkt aan dit onderzoek.

Rekening houdend met de grote hoeveelheid bevraagde bedrijven en een respons van ca. 50% kan men stellen dat de uitslagen van dit marketingonderzoek een representatief beeld geeft van de markt.

## Meest belangrijke vraag

Om vast te stellen of de bevroegde markt-vertegenwoordigers al of niet bekend waren met de risico reducerende maatregel d.m.v. inzet van medium- en high care ruimtes, werd deze vraag dan ook “recht op de man / vrouw” gesteld.

Hieruit kwam het volgende resultaat:

NEDERLANDS	Response	
Ja	242	48%
Nee	257	51%
Niet van toepassing	4	1%
	503	100%

VLAANDEREN	Response	
Ja	80	25%
Nee	237	74%
Niet van toepassing	2	1%
	319	100%

Uiteraard hebben wij als opdrachtgever meer vragen gesteld en o.a. vastgesteld dat er bij meer dan 40 ondervraagde ondernemingen investeringen te verwachten waren in hun productieruimtes, voornamelijk in het kader van een optimalisering in de hygiëne c.q. Foodsafety! Ook de interesse voor seminars met dit onderwerp heeft ons meer inzicht gegeven in de informatie behoeftes van de markt.

Het ligt voor de hand dat met name de grotere (internationale) bedrijven bekender zijn met risicoreductie door toepassing van het hygiënisch bouwconcept en de inrichting van medium- en high care faciliteiten. Toch moesten we vaststellen dat ook bij bedrijven, met grotere medewerkers getallen, bovenvermelde vraag soms met een ‘neen’ beantwoord werd.

Waren het dan wel de juiste mensen? Ook daar laat een nadere studie, met wat meer ‘insider information’ zijdens Wolting Marketingsupport, zien dat de bevroegde medewerkers met een medezeggenschap in het investeringsbeleid in zake dit onderwerp, met 82% waren vertegenwoordigd.

## Nog wat details

De volgende sectoren zijn over het algemeen het meest bekend met Controlled Environments:

- Slachterijen en vleesverwerking
- Vervaardiging van zuivelproducten
- Vervaardiging kant en klaar maaltijden en snacks

De volgende sectoren zijn over het algemeen het minst bekend met Controlled Environment:

- Vervaardiging van brood, banket en deeg
- Verwerking cacao en vervaardiging suikerwerk
- Vervaardiging diervoeders

Opvallende regio's van bedrijven die het meest bekend zijn met Controlled Environments

- Slachterijen en vleesverwerking
  - o Aanzienlijk meer in regio Den Haag, Oost Brabant, Achterhoek en Overijssel

Gemiddeld aantal werknemers:

- Bedrijven bekend met Controlled Environments 116 werknemers
- Bedrijven niet bekend met Controlled Environments 73 werknemers

Verdeling van aantal werknemers in de bedrijven die bekend zijn met zonering:

- Slachterijen en vleesverwerking:
  - o 1-25 werknemers 21%
  - o 26-50 werknemers 25%
  - o >200 werknemers 21%
- Vervaardiging van zuivelproducten:
  - o 1-25 werknemers 30%
  - o 76-100 werknemers 19%
  - o >200 werknemers 19%
- Vervaardiging kant en klaar maaltijden en snacks:
  - o 26-50 werknemers 18%
  - o 51-75 werknemers 18%
  - o 76-100 werknemers 18%
  - o >200 werknemers 24%

## **Wat gaan we doen met de verkregen informatie?**

### Korte termijn:

Uiteraard zullen we trachten de bedrijven die voornemens zijn te investeren in zonering van hun productie of in een hoger Foodsafety inrichtingsconcept in zijn algemeen, zo snel mogelijk benaderen en hen vragen of wij hen van advies kunnen dienen. Benadering zal gezocht worden door PP4C partners die bekend zijn met de betreffende onderneming op grond van eerdere activiteiten in het bedrijf.

Het eerste contact zal telefonisch worden doorgevoerd en vervolgens zal naar behoefte een bezoek volgen met een persoonlijk gesprek en een mogelijk gepaste presentatie voor het toepassingsgebied.

### Het jaar 2018 en volgende jaren:

Het is belangrijk dat de bedrijven die nu wat achter lopen met kennis en ervaring op het betroffen werkgebied extra aandacht krijgen. Wij weten dat door brancheorganisaties en andere betrokken partijen al jaren veel energie gestoken is om het kennisniveau in de markt te vergroten, daar waar nodig. We hebben niet de verwachting dat de PP4C organisatie zo maar even een koersverandering kan veroorzaken met groot gevolg. Wat we echter óók weten is dat elke bijdrage, hoe klein dan ook, van belang kan zijn in het streven optimale voedselveiligheid te waarborgen binnen ons marktgebied. We begrijpen tevens het belang van dit specifieke onderwerp.

Daarom zal de PP4C organisatie de volgende activiteiten gaan ondernemen:

- Elke maand trachten we op onze PP4C / PP4CE websites een nieuwe White Paper ter beschikking te stellen met informatie welke in uw Food organisatie van belang kan zijn te delen. De onderwerpen zullen verschillend van aard zijn en een weerspiegeling zijn van alle vakgebieden binnen onze organisatie.
- De uitgave van een nieuwe White Paper wordt telkens gemeld via een aantal kleine advertenties in vaktijdschriften, op ons LinkedIn adres en de diverse websites van de PP4C partners.
- Daar waar mogelijk zullen we redactionele artikelen plaatsen over Foodsafety in zijn algemeen en Hygiënisch Bouwen in het bijzonder. Dit kan zowel digitaal als analoog gebeuren.
- Op diverse congressen of seminars zullen we als PP4C trachten in de gelegenheid gesteld te worden een introductie over Foodsafety en Hygiënisch Bouwen te presenteren.
- We zoeken de samenwerking met brancheorganisaties om de awareness voor dit belangrijke onderwerp op elke wijze te vergroten, laagdrempelig, en voor zowel de grotere bedrijven als ook het Midden- en Kleinbedrijf.
- Onze internationale zusterorganisatie PP4CE zal 21 en 22 November als Gold Sponsor het EHEDG World Congres ondersteunen en ook daar dit onderwerp onder de aandacht stellen.

## Conclusie

Uit ons marktonderzoek in Nederland en Vlaanderen binnen de voedingsmiddelenindustrie, uitgevoerd door Wolting Marketingsupport eind 2017 in opdracht van PP4C, bleek dat respectievelijk ca. 50% van de >500 responsanten in Nederland, en zelfs 75% in Vlaanderen, niet bekend waren met de begrippen Medium en High Care Risk c.q. Faciliteiten. Het groot aantal bevraagde ondernemingen actief in de voedingsmiddel productie en hieraan gerelateerd de ruim 50% participatie van de ondervraagde managers, stond garant voor een waarlijk realistisch beeld in dit marktsegment.

De PP4C partners zagen in de conclusies uit dit rapport een bevestiging van hun vermoeden. Ondanks grote inspanningen van vele serieuze partijen binnen ons werkgebied, schiet de kennis van het begrip hygiënisch bouwen in zijn algemeen en Foodsafety in het bijzonder hier en daar duidelijk te kort. Een grotere awareness voor contaminatie, met name van uit de in de ruimte aanwezige lucht en de oorsprong van deze contaminatie, als risicodreiging in Medium- en High Riskgebieden, dient duidelijk groter te worden. Met name in het Midden- en Kleinbedrijf ziet PP4C het als hun taak een bijdrage te leveren de voedingsmiddelenindustrie voor te lichten over de voedsel veiligheidseisen en ketenverantwoordelijkheid, welke elke dag weer verwacht wordt van de onderneming, actief in dit marktsegment.

Elke risico reducerende maatregel zou ter hand moeten worden genomen door de Food sector. De economische en maatschappelijke schade welke een lokaal of zelfs internationaal voedselvergiftiging issue met zich meebrengt kan niet alleen leiden tot continuïteit problemen voor de onderneming zelf, maar ook leiden tot imago schade van het land zelf, met alle economische gevolgen van dien!

## HERKOMST

**PP4C (Professional Partners for Cleanrooms) is een strategische alliantie tussen een aantal gespecialiseerde bedrijven. Ze zijn actief in het ontwerp, de bouw en het onderhoud van cleanrooms en laboratoria in een breed spectrum van marktsegmenten. PP4C houdt zich tevens bezig met medium- en high care gebieden in de voedingsindustrie.**

**White Paper auteur: Geerd Jansen**

**Geerd is initiator van de PP4C organisatie als ook General Manager van Brecon International B.V. en als zodanig strategisch betrokken bij de PP4C-alliantie. Voor meer informatie, zie: <http://www.pp4c.nl>**

Bronvermelding:

- Rapport Wolting Marketing d.d. 21/11/2017 Risicoreductie Voedsel i.o.v. PP4C
- EHEDG RL 44 Hygiënische ontwerpprincipes voor de Food industrie
- EHEDG RL 47 Air handling for the Food Industry