



TEKST Bas van der Poel • FOTOGRAFIE Frank van Dam

In de honderd jaar oude fabriek van Quaker in Rotterdam wordt al sinds jaar en dag het voor vele Europeanen bekende product Cruesli gemaakt. Met slechts honderd medewerkers, in drie ploegendiensten, een goede IT en zeker niet te vergeten de smaakpapillen van deze medewerkers weet Quaker het lekkerste krokante granenontbijt in de markt te zetten. Quaker is onderdeel van PepsiCo. PepsiCo ontwikkelt en produceert dranken, tussendoortjes en ontbijtgranen en brengt deze op de markt. En met succes! Met een omzet van ruim 32 miljard dollar opereert PepsiCo in de top drie van wereldwijde voedingsmiddelenconcerns. Wilt u een kijkje nemen in onze keuken? Dit artikel neemt u mee in het productieproces, met het accent op kwaliteit en IT.



Koos Boot is als Quality & Food Safety Manager bij Quaker verantwoordelijk voor de kwaliteit en veiligheid van het totale productieproces. De regels en procedures worden streng nageleefd, zoals je van een voedingsmiddelenproducent mag verwachten. "Ons proces is volledig geautomatiseerd en gecontroleerd. Voor de controle kan ik vertrouwen op de techniek en op de steekproeven van ons smaakpanel. Het lukt de techniek namelijk nog niet om smaak te controleren."



1

DE ONTVANGST VAN DE GRONDSTOFFEN

We staan nu in de goederenontvangstruimte. De grondstoffen die hier op locatie worden ontvangen, zijn van hoge kwaliteit. Enkele malen per dag vindt een bulk lossing plaats of komen de grondstoffen op pallet binnen. De afspraken en kwaliteitseisen liggen vast in HAI*QPM (Quality and Production Management). Dit is realtime webbased software in de Quaker fabriek en legt alle registraties op het gebied van kwaliteit en productie vast. HAI*QPM draait op SAP NetWeaver, is ontwikkeld door HAI en wordt beheerd in het data-center van Uphantis.



2

HET PLETTEN VAN DE HAVER

Een belangrijk bestandsdeel van de Cruesli is graan. De van oorsprong voor havermoutpap bedoelde haver wordt in de pletmachine waar we nu bij staan verwerkt tot platte vlokken. Deze vlokken vervolgen hun weg in het productieproces en vormen later het belangrijkste deel van de Cruesli.



3

HET BAKKEN VAN DE CRUESLI BROKKEN

Een zorgvuldige selectie van verschillende volkoren granen wordt samengevoegd en in de oven lekker knapperig en goudbruin gebakken. De geur, die u nu als lezer niet ervaart, moet u er maar even bij fantaseren. Daarna wordt de mix aangevuld met heerlijke ingrediënten, die de diverse smaken van Cruesli bepalen. In dit proces ontstaat ook de uiteindelijke vorm van de Cruesli. De bekende "brokken" van verschillend formaat rollen hier uit de oven.



4

CONTROLEROOM

We gaan de Controleroom in. Een indrukwekkende ruimte met vele schermen. Hier bewaken en controleren ze het totale productieproces. Tijdens de productie van "kale" Cruesli voert de operator controles uit en registreert de resultaten hiervan in SAP via HAI*QPM. Direct is zichtbaar of de gemeten waarden binnen de gestelde bandbreedtes vallen. En stel, dat zich tijdens het productieproces afwijkingen voordoen, dan vindt overleg plaats met de Quality & Food Safety Manager. Die heeft te allen tijde en vanuit elke plaats via internet toegang tot de webbased HAI*QPM software. Geen enkele belemmering voor de Quality & Food Safety Manager om bijvoorbeeld middenin de nacht, in het weekend, op zakenreis of op vakantie in te loggen in HAI*QPM. Dit systeem waakt 24/7, 365 dagen per jaar over de kwaliteit van onze Cruesli. ►





CONTROLE VAN DE CRUESLIBROKKEN

5

Een belangrijk moment in de productie is de controle van het formaat van de Cruesli "brok". Deze test wordt handmatig uitgevoerd en meet de minimale aanwezigheid van een bepaald formaat Cruesli per verpakking. Deze gegevens worden ook verwerkt en geregistreerd in SAP via HAI*QPM.



SOFTWARE IN DE LUCHT HOUDEN

6

In het Service Center van Uphantis in Ede wordt het realtime productie informatie systeem HAI*QPM beheerd. 7 dagen per week en 24 uur per dag monitoren IT experts deze applicatie. Indien storingen optreden of updates plaats moeten vinden voor deze applicatie, dan vindt dit plaats vanuit Ede zonder dat het productieproces bij Quaker wordt verstoord. Als Quality & Food Safety Manager is het van belang te vertrouwen op ons kwaliteitssysteem.



SMAAKTOEVOEGINGEN

7

In dit proces worden de diverse grondstoffen toegevoegd, die de uiteindelijke smaak van de Cruesli bepalen. Dit hangt af van het "type" dat op dat moment in productie is. Enkele toevoegingen kunnen zijn: rozijnen, appel, multifruit, diverse noten of zoals op de foto chocolade. De kwaliteitsdienst heeft net als de operators real-time informatie over de controlemetingen. Zij krijgen op het Quaker kantoor direct een signaal als in productie een afwijking plaatsvindt. Men hoeft niet in de fabriek te zijn om het productieproces realtime te kunnen volgen.



HET AFVULLEN VAN DE VERPAKKINGEN

8

Het afvullen van de verpakkingen gebeurt op vier volledig geautomatiseerde carroussels. Vanuit koppelingen met de procesbesturing worden automatisch draaitijden, stilstanden en productieoutput in HAI*QPM vastgelegd en de gewenste stilstandanalyses en lijnperformance rapportages gegenereerd. Zo kunnen mensen in de fabriek en op kantoor op ieder moment van de dag realtime de productieprestaties volgen.

