

**sonac** Vuren  
a Sobel company

VION N.V., met het hoofdkantoor in Son en Breugel (NL), is een internationaal opererend voedingsmiddelenconcern met productie- en verkoopvestigingen op alle continenten. Het bedrijf is actief op het gebied van hoogwaardige

voedingsmiddelen en ingrediënten voor mens en dier. 'Passion for better food' is daarbij het credo. VION levert haar producten aan consumenten binnen en buiten Europa via industriële-, retail- en foodservicepartners.

VION heeft ruim 35.000 medewerkers en een omzet van € 9,6 miljard. Hiermee behoort VION tot de top van de industriële bedrijven van Nederland en is tegelijkertijd één van de grotere voedingsmiddelenbedrijven wereldwijd.

De concernactiviteiten zijn onderverdeeld in vier divisies:

**VION Ingredients**

**VION Fresh Meat**

**VION Convenience**

**VION UK**

### **Sonac Vuren BV:**

Sonac Vuren BV valt onder de divisie VION Ingrediënten en verwerkt op jaarbasis ongeveer 150.000 ton beenderen afkomstig van voor humane consumptie goedgekeurde varkens. Eindproducten zijn: beendervet, beendermeel, beenderschroot, vleesmeel, eiwitten en beenderas. Deze producten worden toegepast als hoogwaardige ingrediënten in voedingsmiddelen, farmacie, diervoeding, meststoffen en technische applicaties. Er zijn ongeveer honderd mensen werkzaam, waarbij de productie deels in vier- en deels in vijf ploegen werkt. Over het algemeen zijn het in hoge mate geautomatiseerde processen, waarbij kwaliteit, veiligheid en milieu hoog in het vaandel staan.

### **Het proces in de fabriek**

De ontvangen verse beenderen worden eerst ontdaan van vreemde materialen zoals plastic en touw. Daarna worden de beenderen gebroken en met heet water ontvet. Het zo gewonnen vet wordt in een aantal stappen verder gezuiverd en geschikt gemaakt voor uitlevering. De nu ontvette beenderdelen worden vervolgens van het aanhangende vlees ontdaan. De vleesdelen worden gedroogd en als vleesmeel op de markt gezet. De nu ontvette en ontvleesde beenderdelen (hierna schroot genoemd) worden gedroogd en op kwaliteit gesorteerd, waarna ook dit schroot kan worden uitgeleverd.

Dit gehele proces vindt plaats binnen 24 uur nadat de beenderen bij een slachthuis zijn opgehaald. Van een gedeelte van het schroot worden in Vuren ook de eiwitten gewonnen. Het schroot ondergaat hiervoor een aantal thermische behandelingen, waarna de eiwitten in water oplosbaar worden. (net zo als gebeurd wanneer je volgens grootmoeders recept soep kookt met behulp van een soepbeen) Door het schroot nu met water te besproeien, ontstaat er een eiwitrijk water, dat ook weer enkele zuiveringsstappen ondergaat. Na drogen blijft er een zuiver eiwit over. De niet water oplosbare delen zijn in hoofdzaak calciumverbindingen. Deze worden in een oven verhit



om de laatste restanten vet en eiwitten te verwijderen. Dit laatste product vormt de basis voor de duurderse porseleinsorten.

Dit gehele proces kent zo goed als geen afvalstoffen en is daarmee uiterst milieuvriendelijk.

### **“Nerve Centre® geeft betrouwbaarheid”**

Om de bereikbaarheid en de veiligheid van haar medewerkers te waarborgen, heeft Sonac Vuren BV in februari/maart 2008 een nieuwe telefooncentrale in gebruik genomen. Aan deze centrale is een terreindekkend DECT systeem gekoppeld. De uitdaging was om naast standaard telefonie ook alarmeringen vanuit onbemande afdelingen, BHV-oproepen, brandmeldingen en beveiliging van alleen werkenden te integreren.

Sonac gebruikt Nerve Centre® het meest voor alarmmeldingen bij de onbemande afdelingen zoals het ketelhuis. Als daar een storing plaatsvindt, worden direct de juiste mensen opgeroepen via Nerve Centre®. Wim Vink, Chef Electro afdeling bij Sonac Vuren vertelt over Nerve Centre®: “We gebruiken Nerve Centre® regelmatig. Vanuit de onbemande afdelingen komen een paar keer per dag alarmeringen. De alarmeringen komen bij bepaalde medewerkers terecht op hun telefoon. Op het display van de telefoon zien ze precies waar het alarm vandaan komt. Vervolgens gaan ze er naartoe en kunnen ze het probleem oplossen. Dat is voor ons echt een win-win situatie!

Ook de BHV-oproepen worden regelmatig getest, maar we hebben nog geen calamiteiten meegemaakt waarbij we deze alarmering nodig hadden.”

Bij Sonac Vuren komen de storingsmeldingen nu sneller door en hoe sneller de meldingen doorkomen, hoe minder problemen er zijn als gevolg van de storing.

Wim Vink vertelt verder over de efficiency van Nerve Centre®: “ Nerve Centre® geeft betrouwbaarheid aan de onbemande afdelingen. Dat is iets wat heel belangrijk is in onze fabriek. Medewerkers die 's nachts werken, kunnen door middel van Nerve Centre® alarm slaan als zich een calamiteit voordoet. De bereikbaarheid van de medewerkers is door Nerve Centre® zeker verbeterd”.



**Sonac**

Sonac is leverancier van betrouwbare en hoogwaardige eiwitten, vetten en mineralen van dierlijke oorsprong. Alle grondstoffen zijn afkomstig van dieren die geschikt zijn voor menselijke consumptie. Sonac verwerkt beenderen (op dit moment alleen varkensbeenderen) waar diverse eindproducten van worden gemaakt.

[www.sonac.com](http://www.sonac.com)

**Sector**

Food Industrie

**Uitdaging**

Het oude systeem vervangen door een systeem met meer capaciteiten. Dit systeem inzetten op onbemande afdelingen, voor mensen die 's nachts werken en voor BHV-oproepen.

**Oplossingen**

Het oude systeem vervangen door Nerve Centre<sup>®</sup>. Nerve Centre<sup>®</sup> inzetten op de onbemande afdelingen, mensen die zowel overdag als 's nachts werken en voor BHV-oproepen.

**Voordelen**

Medewerkers die 's nachts werken, voelen zich veiliger omdat ze Nerve Centre<sup>®</sup> achter de hand hebben als zich een calamiteit voordoet. Bij de onbemande afdelingen zoals bijvoorbeeld het Ketelhuis, zijn medewerkers er snel bij als er vanuit het Ketelhuis via Nerve Centre<sup>®</sup> automatisch een alarm wordt verzonden dat er iets aan de hand is.