
GEBRUIKSVRIENDELIJKE REFLEX 3000- SOFTWARE VEROVERT MARKT

GEOLIEDE AUTOMATISERING VAN BELANG IN FOODSECTOR'



Voor bedrijven in de voedingsindustrie is een perfect geregelde automatisering een absolute noodzaak. “Alles staat of valt bij de infrastructuur van een bedrijf”, zegt Yvonne Baarsen, projectmanager van Sea Fresh Retail, dochteronderneming van Sea Fresh, leverancier van verse vis.

DOOR ELLIS VAN WEES

Afgelopen jaar benaderde Sea Fresh het automatiseringsbedrijf ReflexSystems in Almere voor het softwarepakket Reflex 3000. “Wij zijn bezig met het opzetten van een retailafdeling binnen ons bedrijf”, zegt Baarsen. “Daarvoor hebben we een nieuw goed automatiseringssysteem nodig. Het huidige systeem is verouderd. Tot nog toe leverden we voornamelijk vis in grootverpakking van 2 tot 30 kilo. Nu willen we ook een totaal assortiment (naturel, gebakken en specialiteiten/seizoensproducten) voorverpakte verse vis, in verpakking van 200 tot 600 gram, aan supermarkten leveren. Deze nieuwe tak moet qua automatisering soepel verlopen.” Niet voor niets klopte de directie van Sea Fresh bij ReflexSystems aan. Roy Meenderink, salesmanager Eu-

rope van Reflexsystems: “We zijn al jaren marktleider op het gebied van software en hardware voor ondernemers in de food-industrie.” Meer dan 500 bedrijven uit de visgroothandel, wild- en gevogeltebranche, horecagroothandel en bakkerijsector gingen tot nog toe in zee met Reflex.

Traceerbaarheid

Meenderink begeleidt de installatie van het softwarepakket Reflex 3000 en het registratiesysteem Flex 3000 nauwgezet bij Sea Fresh. “Er komt veel bij kijken om de software, die bestaat uit meer dan 75 modules, in de juiste combinaties te installeren”, zegt hij. “Elk bedrijf heeft zijn speciale wensen. Zo is het voor Sea Fresh belangrijk om de traceerbaarheid van producten te registreren. Op basis van de

General Food Law moeten producten traceerbaar zijn. We hebben een module ontwikkeld waarmee je op eenvoudige wijze aan deze eis kunt voldoen.” Uitgangspunt van ReflexSystems is dat elke medewerker op de werkvloer met het systeem kan werken. “Het is heel gebruiksvriendelijk. Zelfs voor nieuwe medewerkers is het bijna onmogelijk om er vergissingen mee te maken.”

Op de begane vloer van het hoofdkantoor van Sea Fresh bevindt zich de gekoelde opslagruimte. Daar staan honderden viskisten met allerlei verse vissoorten zoals schol, tong of snoekbaars opgeslagen. “Het is erg belangrijk voor dit bedrijf om elke vis te kunnen registreren”, zegt Meenderink, staande bij de Industriële Terminal



Flex 3000. “Het werkelijke gewicht van de gewogen vispartijen slaan medewerkers op via de gekoppelde weegschaal in het systeem. Ten behoeve van de traceerbaarheid en kostprijscalculatie maakt het systeem partijen aan om de gewenste gegevens te kunnen koppelen. Op elke plek in het bedrijf kunnen medewerkers deze gegevens oproepen. Zo kunnen ze voorraden bijwerken of met een druk op de knop pakbonnen, labels, barcodes, rapporten of facturen printen.”

Voorraadbeheer

Albert Ras, accountmanager bij Sea Fresh, benadrukt het belang van de flexibiliteit van het nieuwe softwaresysteem. “De vishandel is snel. Als wij een partij verse vis binnenkrijgen, verwerken we het naar de klant binnen 24 uur. Dat stelt hoge eisen aan het voorraadbeheer. Hoeveel hebben

we nog? Hoeveel is er besteld? Waar komt de vis vandaan en wat zijn de prijzen? Want die kunnen ook per dag veranderen. Een geolied softwaresysteem zoals van ReflexSystems is dan van levensbelang om georganiseerd te kunnen handelen.” De verwachtingen over de nieuwe software zijn hoog gespannen bij Sea Fresh. “We zullen efficiënter kunnen werken”, zegt projectmanager Baarsen. “Bovendien is dit systeem voor de toekomst ook interessant. De markt is continue in beweging en ons bedrijf speelt daarop in. Onlangs hebben we ons assortiment uitgebreid met levende kreeft uit Canada, die we in moderne leeftanks bewaren. Komende jaren verwachten we nog meer uit te breiden. Het geeft vertrouwen dat het automatiseringssysteem van ReflexSystems daarop voorbereid is.” ■

ReflexSystems

Het automatiseringsbedrijf ReflexSystems in Almere heeft jarenlange ervaring met automatisering in de Foodsector. B&B en Slasoft zijn de twee bedrijven die aan de basis van ReflexSystems staan. Ze ontwikkelden hardware en software voor de voedingsindustrie begin jaren negentig. In 1995 zijn deze organisaties samengegaan in B&B Slasoft. In 2007 is het besluit genomen om verder te gaan onder de naam Reflex Systems. Tegenwoordig werken er in totaal 55 medewerkers. Volgens Roy Meenderink is het doel van het bedrijf om de Europese markt te veroveren. Een paar jaar geleden zijn vestigingen in België en Polen geopend.

Sea Fesh: 80 vissoorten

Directeur Jan Ras startte in 1999 het handelsbedrijf Sea Fresh op Urk. Hij begon met de handel van tong, schol en tarbot die werd aangevoerd door Nederlandse schepen. In 2001 sloten de broers Klaas en Sjoerd zich aan bij het bedrijf. Tegenwoordig heeft Seafresh een totaal assortiment van circa 80 verschillende soorten verse wilde en kweekvis. Het bedrijf zet zijn producten af voornamelijk in West-Europa zoals Frankrijk, Italië, Duitsland, Zwitserland, Oostenrijk en de Benelux. Jaarlijks noteert Sea Fresh een jaarmet van circa 18 miljoen euro. Door ingrepen van de overheid wat betreft vangstquota besloten de broers zich te specialiseren in snoekbaarsfilet uit Rusland en Estland. Later kwam daar tonijn bij. Vanuit een eigen fabriek uit Sri Lanka vliegt het bedrijf dagelijks verse tonijn in. “Wij kopen onze tonijn voor 90 procent bij kleine, lokale vissers. In tegenstelling tot de werkwijze van grote schepen is onze tonijn lijngevangen, met speciale hacen. Ongewenste bijvangst van schildpadden, dolfijnen of vogels wordt daarmee voorkomen.” Momenteel is Ras bezig om samen met het Wereld Natuur Fonds een project begonnen voor vissers uit de Filipijnen. Het doel is om vissers de middelen te geven nog duurzamer op tonijn te kunnen vissen. Deze verse geelvintonijn zal als eerste het MSC-label dragen.