



FROZEN POTATO PRODUCTS

BUURTNIEUWS

Nieuwkerke

Winter 2018

**We wensen iedereen
een gelukkig 2019!**



WWW.CLAREBOUT.COM

Inhoud

- 03 Geur en geluid: continue aandachtspunten**
- 08 Nieuws updates**
- 10 Hoe kan u ons bereiken**
- 11 Behalve frietjes maken we ook aardappelvlokken**
- 12 Clarebout werft nog steeds aan: personen uit nabije omgeving zeer welkom!**
- 13 Wat medewerkers zeggen over werken bij Clarebout**
- 16 Van aardappel tot friet klaar voor de klant in 8 stappen**
- 20 Clarebout Potatoes wil hoogste internationale normen halen inzake veiligheid & gezondheid op het werk**
- 22 “Circulaire economie” ook toegepast bij Clarebout**

Datum: winter 2018

Clarebout Buurtnieuws is het regelmatige nieuwsmagazine van Clarebout voor buurtbewoners met informatie over het bedrijf. Heeft u suggesties voor topics of verbeteringen? Contacteer ons via mail communication@clarebout.com of via het telefoonnummer 057/ 45 20 19.

Verantwoordelijke uitgever:
Clarebout Potatoes NV
Heirweg 26, 8950 Nieuwkerke
www.clarebout.com

Geur en geluid: continue aan- dachtspunten

GEUR

Dagelijks produceren we diepvriesfrietten en andere aardappelspecialiteiten voor onze klanten over de hele wereld. De productie van frietten – en bij uitbreiding van voedsel in het algemeen – kan voor geuren of waarneming van geuren zorgen in de omgeving. We zijn ons hier zeer van bewust en we spannen ons dagelijks in om dit ongemak tot een minimum te beperken. Er zijn al heel wat studies en investeringen gebeurd om de uitstoot van geuren aan te pakken. Maar wat is geur nu precies en hoe meten we dit?

Geur is een zeer complex en subjectief gegeven. Eenzelfde geur kan door verschillende personen anders waargenomen worden. In de zomer, als iedereen meer buiten is, kan geur sneller waargenomen worden dan in de winter wanneer we meer binnen zitten (in de zomer wordt geur

sowieso beter waargenomen omwille van de warmte). We werken daarom samen met een erkend deskundige om de geurwaarnemingen objectief in kaart te brengen.

Ondanks alle technologische vooruitgang blijft onze neus nog steeds de beste detector om geur te kunnen registreren. De menselijke neus beschikt namelijk over maar liefst 12 miljoen geurreceptoren! Geen machine die daar tegenop kan. Maar, niet elke neus is even geschikt om geurwaarnemingen uit te voeren. Onze externe geur-experten beschikken allemaal over een gekalibreerde neus om uniforme waarnemingen te kunnen registreren. Er zijn Europese normen die bepalen waar een gekalibreerde neus moet aan voldoen. Experts die ingezet worden om te ruiken zijn onder andere verplicht om eerst bepaalde testen te laten afnemen alvorens ze een certificaat kunnen verkrijgen. Om consistente waarnemingen te hebben moeten geur-experten daarenboven twee maal per jaar opnieuw hun neus- en geur waarnemingsvermogen laten testen. Deze strenge regelgeving is er gekomen om de kwaliteit van het geuronderzoek te kunnen bewaken, en om ervoor te zorgen dat elk geurlab gelijkaardige meetresultaten bekomt.

VERHOOGING SCHOUW



1/ Hoe we geur meten

Vooreerst zijn er de 'snuffelrondes'. Twee externe experts gaan samen in de buurt van onze vestigingen en windafwaarts op zoek naar geuren. Bedoeling is om tijdens deze rondes de geur te kunnen traceren die afkomstig is van Clarebout. Intern zijn er eveneens specialisten die deze waarnemingen mogen uitvoeren

en geregeld snuffelrondes uitvoeren in Nieuwkerke en Waasten. Deze personen gaan ook ter plaatse als er een klacht binnenkomt. Daarnaast worden er ook zeer frequent geurstalen genomen aan de verschillende geurbronnen binnen de productie-eenheden. Deze stalen gaan vervolgens naar een labo waar een panel van experts de stalen onderzoekt om de geur samenstelling en concentratie te bepalen. Op basis van deze onderzoeken wordt er naar oplossingen gezocht om de geur te voorkomen of te neutraliseren en wordt nagegaan of nieuwe methodes ook effectief werken.

2/ Wat we doen tegen geurhinder

Het thema geur wordt zowel in Nieuwkerke als Waasten zeer intensief opgevolgd. Hoewel er al vele investeringen gedaan zijn blijft het een 'continue' verbeterproces. Enkele voorbeelden van uitgevoerde investeringen de afgelopen jaren om de geurhinder te beperken zijn:

- Het verhogen van de schoorsteen in Waasten om de geur verder en beter te verdunnen.
- Het invoeren van de snuffelrondes en staalnames voor beide vestigingen.
- De installatie van sproeisystemen bij de bakoven om de geur te 'wassen' / condenseren, de installatie van nieuwe ventilatoren en koel bassins.

- Ook kleinere zaken kunnen helpen: we vragen onze mensen om de poorten van de fabriek steeds gesloten te houden of het openen daarvan tot een minimum te beperken etc.

- Bij klachten van buurtbewoners over geur gaan we ook zo snel mogelijk ter plaatse. Vandaar het belang om onmiddellijk geurklachten door te spelen en niet te wachten tot later want dan is de geur dikwijls al weg en kunnen we niets meer vaststellen.

Het gaat hier dus om ofwel investeringen van ettelijke miljoenen euro's ofwel om heel concrete acties. We nemen geurklachten heel serieus en blijven zoeken en investeren om de geur steeds meer te neutraliseren.

GELUID

Behalve 'geur' is 'geluid' ook een belangrijk thema bij Clarebout. In onze productie-eenheden doorloopt de aardappel verschillende stappen alvorens hij als friet naar de klant gaat (zie het artikel over het productieproces in de vorige editie van Buurtnieuws). Elke stap in dat productieproces zorgt voor een bepaald soort geluid. Zo wordt het schillen gekenmerkt door een krachtig impulsachtig geluid telkens wanneer de stoom afgeblazen wordt,

bij de drogers is er onder andere geluid van de ventilatoren, bij het verbranden van overtollig biogas wordt dit ook eerst ontstoken door een vlam etc.

Nu is het zo dat iedereen elke dag en op elk moment van de dag op allerlei plaatsen geconfronteerd wordt met verschillende soorten geluid. Denk maar aan de wekker 's morgens, de koffiezet, spelende kinderen, telefoongesprekken, autosnelweg, auto's die starten en voorbij rijden etc. Elke activiteit gaat gepaard met één of andere vorm van geluid. Dat is ook het geval bij de productie van diepvries-friet.

Wat is geluid dan precies? Geluid bestaat uit verschillende tonen en frequenties én komt eigenlijk neer op trillingen in de lucht. Afhankelijk van de sterkte en de frequentie van deze trillingen zullen we het geluid kunnen waarnemen. Belangrijke factoren die invloed hebben op de waarneming van geluid zijn onder andere afstand tot een geluidsbron, aanwezigheid van obstakels tussen de geluidsbron en ons oor, weersomstandigheden zoals windrichting en temperatuur, het niveau van het achtergrondgeluid enz.. Bovendien is hinder door geluid ook subjectief en afhankelijk van de aard van het geluid.

AKOESTISCHE ABSORPTIEPANELEN
BIJ VENTILATORE



1/ Hoe we geluid meten

Zowel in Nieuwkerke als Waasten werken we, net zoals bij geur, samen met externe geluidsexperts om het omgevingsgeluid in kaart te brengen en te monitoren. Ook intern hebben we specialisten aangeworven die zich onder andere focussen op geluidsstudies- en metingen. In samenwerking met de externe specialisten wordt het omgevingsgeluid voortdurend bewaakt en wordt er gezocht naar mogelijkheden om het geluid tot een minimum te beperken.

Als we buiten staan horen we tal van geluiden. Het is dus niet altijd eenvoudig om het omgevingsgeluid eigen aan de productie-eenheden te filteren en te onderscheiden van de verschillende, andere, geluidsbronnen in de omgeving. Daarom deden we een uitgebreide analyse waarbij alle geluidsbronnen van Clarebout in kaart gebracht. Aan de hand van deze lijst werden verschillende meetpunten, zoals de ventilatoren, de schouw, de geluidscabine, allerlei poorten, drogers etc., bepaald. Momenteel is het team bezig

met de ontwikkeling van een model om de verschillende soorten geluid per meetpunt te filteren en te bepalen welk geluid afkomstig is van Clarebout. Om dit na te gaan wordt zowel in de week als tijdens het weekend overdag en 's nachts gemeten.

2/ Wat we doen tegen geluidshinder

Ook op dit vlak werden al heel wat inspanningen geleverd om het specifiek geluid zo veel mogelijk binnen de productie-eenheden te houden. Kleine geluidsbronnen kunnen soms voor grote overlast zorgen zoals een poort die even blijft openstaan, een ventilator die draait, een nieuwe motor voor een machine, onderhoudswerken, een brander die opstart etc.. Alle openingen in de productie-eenheid waarlangs geluid kan ontsnappen werden reeds geanalyseerd en aangepakt. Ook de ventilatoren zorgen voor geluid in de omgeving. Om dit te verbeteren werden alle ventilatoren verplaatst en gecentraliseerd in een apart gebouw met akoestische panelen om het geluid te kunnen absorberen. Daarnaast werden verschillende materialen vervangen en extra absorberende panelen aangebracht.

Niet alleen bij bestaande maar ook bij nieuwe projecten worden de mogelijke types geluid preventief aangepakt. Zo werd bijvoorbeeld voor de installatie van

de nieuwe productielijn in Waasten, die inmiddels in gebruik is, een uitgebreide geluidsstudie uitgevoerd. Er werd vervolgens geïnvesteerd in geluidsabsorberende materialen en inkapseling van de ventilatoren, ook het afzuigkanaal van de bakruimte werd omhuld met akoestisch materiaal om het geluid binnen de fabriek te houden.

Nogmaals, het is en blijft een continu verbeteringsproces. Bij opmerkingen over geluid vanwege de buurtbewoners trachten we hier zo snel en goed mogelijk op in te spelen.



CENTRALISATIE BLOWERS
WATERZUIVERING

Nieuws updates

Nieuwe website

We werken aan een nieuwe website voor Clarebout die binnenkort 'live' zal gaan. Een onderdeel hiervan zal bestemd zijn voor Buurtbewoners. Hier zal u o.a. de contactgegevens vinden om ons snel en direct te kunnen bereiken en zullen we ook de mogelijkheid bieden om uw e-mailadres na te laten zodat we u, in geval van één of ander incident of als we informatie te melden hebben die relevant is, een e-mail kunnen sturen.



Kinderen planten 1000 bomen aan nieuwe parking en speelbos in Nieuwkerke

Leerlingen van de Vrije Basisschool uit Nieuwkerke planten eind november zo'n 1000 bomen in het Louftjesbos. Het Louftjesbos is gelegen naast de



parking van Clarebout in Nieuwkerke. De uitbreiding van het speelbos met een halve hectare en de nieuwe parking past in het nieuwe mobiliteitsplan dat Clarebout en de gemeente overeengekomen zijn. De 'nieuwe parking' (70 plaatsen) zal zowel door medewerkers van Clarebout als door buurtbewoners of bezoekers aan de gemeente kunnen gebruikt worden. De hele aanleg (publieke parking, bos, boomgaard etc.) werd door Clarebout Potatoes betaald en zal ook door het bedrijf onderhouden worden.

Archeologisch onderzoek voor nieuwe weg

Bij de voorbereidende werken voor de nieuwe weg tussen de Seulestraat en de Heirweg (zie artikel in Buurtnieuws, Zomer 2018) werden archeologische vondsten gedaan.

De onderzoekers troffen resten uit verschillende periodes aan. Omdat het terrein in een archeologisch gevoelig gebied ligt moest een vooronderzoek uitgevoerd worden alvorens de werken kunnen starten.

Tijdens dat vooronderzoek werden archeologische vondsten gedaan zowel uit de Romeinse tijd, de middeleeuwen als uit de 1ste Wereldoorlog. Het vooronderzoek is inmiddels volledig afgerond en er werd advies gegeven dat er een opgraving moet volgen. Dat wil zeggen dat het bedrijf een team zoekt dat verdere archeologische onderzoeken moet verrichten. Van zodra het team gevonden is wordt gestart met de opgravingen.

Pas na die opgravingen zal er gestart kunnen worden met de aanleg van de weg.



Hoe kan u ons bereiken:

Wie vragen, opmerkingen of klachten heeft kan 7 dagen op 7 dagen terecht op het nummer **057 45 20 19**, of via e-mail naar **communication@clarebout.com**.

Het telefoonnummer en e-mail adres is ook 's nachts en in het weekend bereikbaar voor dringende gevallen of noodsituaties. We doen steeds ons uiterste best om u zo snel mogelijk te antwoorden

(hou er aub wel rekening mee dat voor sommige vragen of klachten we iets grondiger moeten nakijken wat er aan de hand is of wat kan – het antwoord kan dan wat langer op zich laten wachten).

☎ 057 45 20 19
💻 www.clarebout.com
✉ communication@clarebout.com

Behalve frietjes maken we ook aardappelvlokken

In de vorige editie namen we jullie mee achter de schermen in onze productie om meer inzicht te geven in onze productielijnen. In onze moderne fabrieken worden niet alleen frietjes en frietspecialiteiten maar ook aardappelvlokken geproduceerd. Maar wat zijn aardappelvlokken precies en hoe worden ze gemaakt?



Landbouwers brengen hun aardappelen binnen in Nieuwkerke of Waasten. De aangevoerde aardappelen komen, na een kwaliteitscontrole de fabriek binnen en worden na sortering in de productie op maat versneden. De snit is afhankelijk van de wensen van onze klanten, wil de klant lange, korte, dikke, dunne frietjes etc. De aardappelen passeren langs grote messen die de aardappel in de gewenste vorm versnijden.

Tijdens het snijden wordt ook gecontroleerd op defecten zoals zwarte puntjes op de aardappel. Deze kleine afwijkingen worden afgesneden en gescheiden van de friet. Alle stukjes die niet gebruikt kunnen worden voor de productie van frietjes of specialiteiten worden samen met het snijafval afgevoerd naar de vlokkenlijn.

Deze afwijkingen zijn op zich perfect van kwaliteit maar kunnen om visuele redenen niet gebruikt worden voor de productie van frietjes of specialiteiten.

Bij de vlokkenlijn worden alle aardappelstukjes verwerkt tot vlokken. Eerst worden de aardappelen gekookt om er puree van te kunnen maken. Daarna gaat de puree naar de warme drum en wordt deze uitgerokken tot een homogene dunne film. Deze dunne aardappelfilm wordt vervolgens gemalen tot vlokken of tot fijn poeder.

De aardappelvlokken worden vervolgens gebruikt als grondstof voor krokettes, instant puree, chips enzovoort. Zo maken we van elk stukje aardappel een smakelijk kwaliteitsproduct!



Clarebout werft nog steeds aan: personen uit nabije omgeving zeer welkom!



Clarebout is nog steeds op zoek naar nieuwe collega's! De afgelopen maanden hebben we een recruiteringscampagne gevoerd in Noord Frankrijk, Wallonië en Vlaanderen via radio, advertenties in bushokjes, op bussen, op broodzakken, via sociale media etc.. Met succes! Maar we zoeken dus nog nieuwe collega's voor jobs als business analist met SAP ervaring, aankoper verpakking en hulpstoffen, financial controller, commercieel bediende binnendienst, kwaliteitscontroleur, operator, chauffeur CE etc.

Wist je trouwens **dat meer dan 40% van onze medewerkers in een straal van 15 km rond onze productie-eenheden wonen?** Werk dicht bij huis is dus zeker mogelijk én handig (kort woon-werkverkeer, mogelijk om met de fiets of zelfs te voet naar het werk te komen etc.). Ken je mensen uit de onmiddellijke buurt of de nabije regio die interesse zouden hebben? Laat hen het zeker weten. Dus: "Zin om er een patat op te geven in een internationaal voedingsbedrijf?", we leren jullie graag kennen!

Ontdek het volledige aanbod op **jobs.clarebout.com**.

Wat medewerkers zeggen over werken bij Clarebout



Mieke Vansevenant

- Sales manager
- Nieuwkerke
- Opstart 14 mei 2018

1/ Hoe ben je bij Clarebout terecht gekomen?

Ik heb 23 jaar gewerkt in het sales en marketingteam van koekjesfabriek Delacre hier vlak over de grens. Na het verkopen van Delacre aan Ferrero met als gevolg een wissel in het directieteam en een zoveelste verandering in het sales team heb ik beslist om een nieuwe uitdaging te zoeken. Ik rij bijna dagelijks voorbij Clarebout dus ik kende het bedrijf al. Via het recruiters- en selectiebureau kwam ik de Sales-vacature tegen. Er was veel werk aanbod maar de onderlinge sfeer bij Clarebout heeft mij uiteindelijk over de streep getrokken.

2/ Eerste werkervaringen

Clarebout is een zeer groot en indrukwekkend bedrijf. We leveren overal ter wereld en onze portfolio telt meer dan 200 productgroepen. Je kunt hier dan ook veel bijleren op korte termijn. Mijn focus is vooral de Noord-Amerikaanse markt, een nog relatief onontgonnen regio. Ik krijg de kans om van bij het begin in dit verhaal te stappen. Ik ben trouwens al enigszins vertrouwd met de regio, klanten en dossiers. Naast de fabriek zelf en het aantal producten was ik erg onder de indruk van de structuur. Bij sales bestaat er bijvoorbeeld van elke klant een gedetailleerde fiche met alle belangrijke info. Ik zit toch al ettelijke jaren in de sales, maar daar ben ik toch echt van onder de indruk.



Jonas Ghyselen

- Verantwoordelijke optische sortering
- Zowel in Nieuwkerke als Waasten
- Opstart oktober 2017

1/ Wat zijn je eerste werkervaringen?

Ik ben hier in oktober 2017 gestart als assistent voor de optische sortering. Na enkele maanden kreeg ik de kans om verantwoordelijke hiervoor te worden. Het was natuurlijk een groeiproces, maar ik heb op zeer korte tijd enorm veel bijgeleerd. Zo maakte ik de opstart van verschillende machines mee. Bij de verpakkinglijnen werken we bijvoorbeeld sinds januari van dit jaar met optische sortering, dat is toptechnologie die het product nog een laatste grondige controle

bezorgt voor verpakking. Lasers detecteren vreemde voorwerpen tussen de producten en scheiden hen van het eindproduct. Mijn taak? Alles juist afstellen, de kwaliteit bewaken en ervoor zorgen dat de machines juist en efficiënt draaien.

2/ Hoe is de sfeer onder collega's

Wat mij hier echt aanspreekt is de vlakke structuur. We werken met meer dan 1400 mensen maar het blijft een familiebedrijf. Er worden geen 100 mails gestuurd om een beslissing te nemen en je kunt direct bij de juiste persoon terecht. Dat zorgt ervoor dat alles snel vooruit gaat. Ook het management houdt zich altijd bereikbaar. Als je een idee hebt, staan zijn daar voor open. En als het ook een goed idee is, dan krijg je de kans om het effectief zelf uit te voeren en te testen. Ook tussen collega's onderling zit de sfeer heel goed. Iedereen werkt goed samen. Als wij in productie bijvoorbeeld technische ondersteuning nodig hebben, springen de techniekers meteen bij. Het is leuk om zo samen te werken. Iedereen wil mee en zit op dezelfde lijn.



Om al in jullie agenda te noteren

Zondag - 24 maart 2019

Fabrieksbezoek voor buurtbewoners.

We openen de deuren van onze productie-eenheid in Waasten voor onze buurtbewoners. Op **zondag 24 maart 2019** kan je de fabriek bezoeken tussen **09.00u en 15.00u**. Inclusief de nodige uitleg en het proeven van onze frietjes achteraf!

Inschrijven

Kan nu reeds via www.clarebout.com/bezoek. Je krijgt dan een bevestigings e-mail met daarbij een aantal praktische afspraken.

Tot zondag 24 maart in Waasten.

Van aardappel tot friet klaar voor de klant in 8 stappen

Hoe wordt een aardappel omgetoverd in diepgevroren frieten op maat van onze klanten? Een kort overzicht van het productieproces dat trouwens in beide productie-eenheden identiek verloopt.

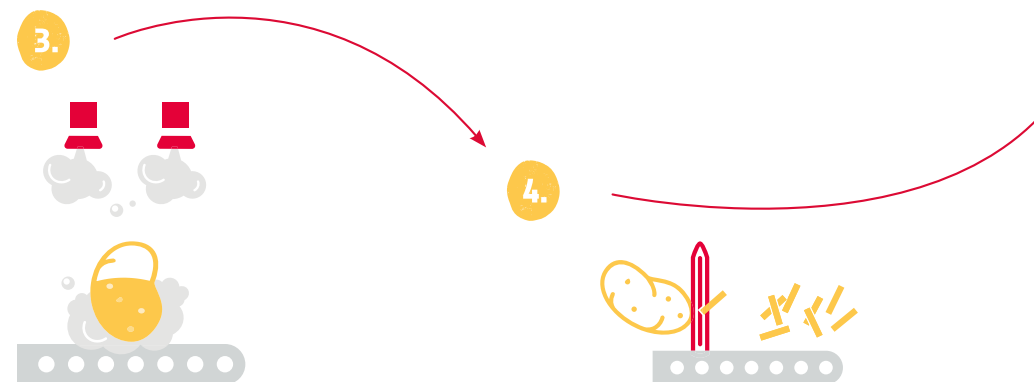


Aanvoer aardappelen

Onze telers leveren elke dag aardappelen. Dat gebeurt rechtstreeks aan een van onze productie-eenheden of aan opslagplaatsen. Vanuit die opslagplaatsen vervoeren onze eigen vrachtwagens de aardappelen naar de fabriek. Bij aankomst worden de aardappelen gecontroleerd op kwaliteit en grootte.

Ontstenen en wassen

De aardappelen worden van de stenen gescheiden - metaal wordt verwijderd - en gewassen in stromend water. De kleine en grote aardappelen gaan langs zeven en worden gescheiden volgens grootte.

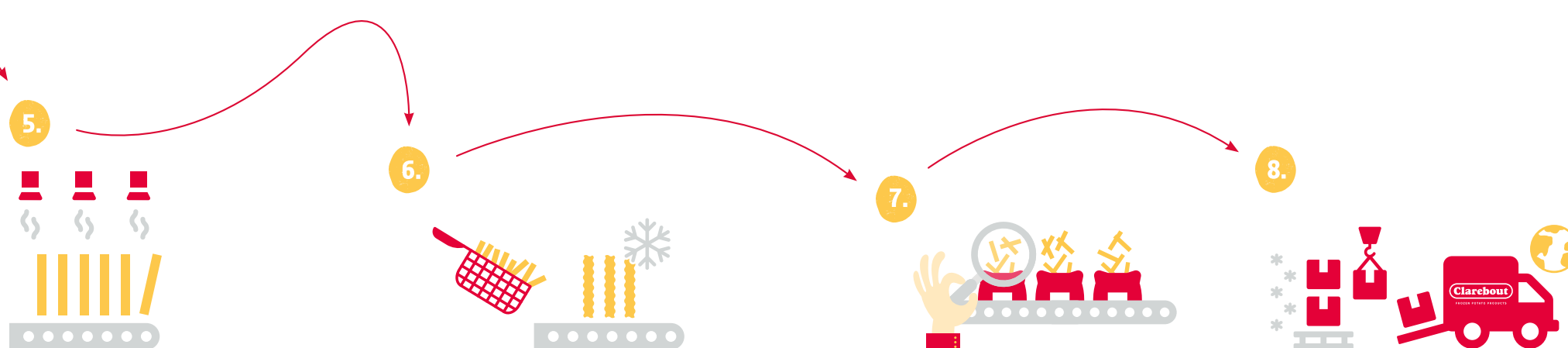


Schillen en sortering

De aardappelen gaan eerst door een zoutbad om de glazige aardappelen te verwijderen. Het schillen van de aardappel is de volgende fase. Dat gebeurt door middel van stoom in een stoomvat. Door het drukverschil komt de schil los, de rest wordt afgeborsteld. De opgevangen schillen dienen als veevoeder en worden afgehaald door partijen actief in de veevoedersector.

Snijden

De geschilde aardappelen worden nu gesorteerd op grootte en gecontroleerd om knollen met onderhuidse gebreken en vreemde voorwerpen te verwijderen. Hierna worden de aardappelen versneden door middel van watermessen. Krachtige pompen sturen de aardappelen met grote snelheid door watermessen (eigenlijk blokken met messen).



Sorteren, blancheren en drogen

Na het snijden worden de te kleine stukjes gesorteerd via mazen en uit de productielijn gehaald. Hoogtechnologische optische sensoren spotten de slechte stukjes (bijv. met zwarte puntjes). De verwijderde stukjes dienen als grondstof voor de vlokken.

Het blancheren gebeurt in een warmwatervat met stoominjectie. Dit proces heeft als doel de enzymen te inactiveren en de suikers uit te logen/af te voeren. De producten worden vervolgens gedroogd in een stroom van warme, droge lucht in het drooggedeelte. Dit proces is belangrijk om de vetabsorptie te beperken en de krokantheid te verhogen.

Bakken, koelen en invriezen

De verse producten worden vervolgens voorgebakken in plantaardige olie. Dat gebeurt afhankelijk van het type friet tussen de 165 en 175 graden. De baktijd duurt gemiddeld 30 tot 90 seconden. Nadien worden de frieten gekoeld in de vriestunnel. Die bestaat uit drie delen: twee voorkoelers en een vriesgedeelte. In de voorkoelers worden ze gekoeld tot 0° om te vermijden dat ze aan elkaar klitten na het bakken. In het vriesgedeelte worden ze dan diep ingevroren (-16°). worden gescheiden volgens grootte.

Verpakken

Na het invriezen worden de producten gewogen en gaan ze langs een metaalde-tector. Dat gebeurt volautomatisch. De kwaliteitsdienst controleert alles dan nog op lengte, defecten, kleur, textuur etc. om er voor te zorgen dat de kwaliteit van het eindproduct perfect is. Het verpakken van de producten in zakken en dozen gebeurt eveneens volautomatisch. Alles perfect op maat van de klant. Alle verpakkingen worden voorzien van de nodige codes om een feilloze traceerbaarheid te verzekeren.

Stockeren, laden en lossen

Via transportbanden worden de dozen getransporteerd naar robots die de dozen met frieten automatisch op een pallet stapelen en omwikkelen met een rekfolie. Daarna vertrekken de paletten naar een van onze logistieke centra (Komen of Waasten). Het zijn volautomatische magazijnen waar het permanent -20° is. Het zuurstofpercentage wordt er verlaagd omwille van de brandveiligheid.

Vanuit Waasten worden de producten daarna verspreid over de hele wereld. Clarebout heeft een van de meeste performante en flexibele logistieke systemen. Klanten kunnen om het even wanneer hun producten komen ophalen en vertrekken binnen het uur op weg naar hun bestemming. Ongeëvenaard!

Clarebout Potatoes wil hoogste internationale normen halen inzake veiligheid & gezondheid op het werk

Bij Clarebout werken we al enige tijd hard aan een veilige & gezonde werkplek voor al onze medewerkers. Zo werd midden vorig jaar werd beslist om de nieuwste wereldwijde ISO norm inzake veiligheid & gezondheid op het werk te behalen. Hierdoor zal het bedrijf moeten voldoen aan de hoogste internationale normen inzake veiligheid & gezondheid op het werk. Dit zowel voor de productie-eenheid in Nieuwkerke als die in Waasten. Clarebout Potatoes geeft hiermee een sterk signaal: veilig en gezond werken is overal en voor iedereen prioriteit, zowel op korte als op lange termijn. Clarebout wil als één van eersten binnen haar sector wereldwijd deze internationale norm behalen.



Wat is ISO 45001?

ISO 45001 is een nieuwe, internationaal erkende standaard die werd uitgewerkt voor het continu verbeteren van veiligheid en gezondheid op het werk. De richtlijn verschaft hiervoor een sterk kader en stelt organisaties in staat om het veiligheidsbeleid op een excellente manier verder uit te bouwen en te controleren.

Organisaties die hun gezondheids- en welzijnsbeleid baseren op de ISO 45001, zullen volgens de organisatie die de norm heeft uitgewerkt, verdere verbeteringen boeken op diverse vlakken waaronder:

- Een beleid en doelstellingen rond veiligheid & welzijn op het werk verder ontwikkelen en implementeren.
- Gevaren en risico's verder in kaart brengen die gekoppeld zijn aan de activiteiten, ze proberen te elimineren of te controleren om hun potentiële effecten te minimaliseren.
- Operationele controles organiseren om de risico's, wettelijke en andere vereisten naadloos te beheren.
- De vooruitgang inzake veiligheid & gezondheid op het werk systematisch te evalueren en continu te zoeken naar verbeteringen.

- De alertheid van alle medewerkers verhogen rond risico's die met welzijn en veiligheid te maken hebben.
- Garanderen dat medewerkers een actieve rol spelen in het hele beleid rond veiligheid & gezondheid.

Binnen het bedrijf is iedereen betrokken. De medewerkers werden al ruim geïnformeerd en heel wat nieuwe opleidingen werden reeds opgestart. Er werd ook een grote sensibiliseringscampagne rond 'veiligheid op het werk' gelanceerd die nog tot midden volgend jaar loopt. De inspanningen zullen regelmatig geëvalueerd worden via interne en externe audits. Het doel is om in maart 2020 de norm officieel te behalen voor beide productie-eenheden.

"Een steeds betere veiligheid nastreven door onze organisatie beter te structureren. Dat is het doel van deze ISO-inspanning."

“Circulaire economie” ook toegepast bij Clarebout

Wat is een ‘circulaire economie’? Dat is een economie die gericht is op het optimaal inzetten en hergebruiken van grondstoffen en reststoffen in de verschillende schakels van de productieketen. Beiden dreigen schaars te worden door een groeiende bevolking en toenemende welvaart in de wereld. Hierdoor wordt het steeds belangrijker om de beschikbare grondstoffen en reststoffen zo efficiënt mogelijk te gebruiken.

Clarebout opteert er voor om binnen de groep maximaal in te zetten op de noodzakelijke verschuiving van een klassiek economisch naar een circulair model



waarbij grondstoffen veelvuldig opnieuw worden ingezet. Hieronder het concrete voorbeeld van hoe Clarebout fosfaat recupereert uit water voor het maken van struviet. Het water dat gebruikt werd tijdens het productieproces bevat immers nog heel wat potentieel dat men kan benutten ter hoogte van de waterzuivering.

Hoe werkt het?

Vanuit de productie-eenheden zijn er 2 watercircuits: 1 voor productiewater en 1 voor vethoudend water. Van het vethoudend water wordt de bakolie afgescheiden. Die bakolie wordt verder gebruikt voor productie van biodiesel, voor zetmeel voor de papierindustrie en voor productstromen binnen de veevoeding. Het productiewater gaat langs 2 anaerobe zuiveringsinstallaties. In zo’n anaerobe waterzuivering breken bacteriën het organisch afval in het water af in een zuurstofarme omgeving. Dat zorgt voor de productie van heel wat energierijk biogas. Het water dat uit deze zuivering komt, gaat naar de struvietinstallatie waar het fosfaat verwijderd wordt. Want de meest geavanceerde techniek om productiewater te herwaarderen is door fosfaat als klant-en-klare meststof te recupereren uit dat water. Fosfaat is namelijk een eindige meststof en bovendien niet te vervangen door een andere bron zoals dat bijvoorbeeld wel kan voor onze energievoorziening. De productie van kunstmest,

beiden stikstof en fosfaat, lag bijvoorbeeld aan de basis van de exponentiële groei van de wereldbevolking.

Zonder kunstmest kunnen we amper 1,5 miljard mensen van voldoende voedsel voorzien en we zijn ondertussen met meer dan 7 miljard! De voorraden fosfaat zijn beperkt en Europa beschikt niet over eigen fosfaatmijnen. Het is dan ook niet verwonderlijk dat de EU fosfaat heeft opgenomen in de lijst van “Kritische Materialen”. Het is daarom van cruciaal belang om deze waardevolle sto en maximaal te recupereren en te hergebruiken. Dat is

precies wat we doen. Door gewonnen fosfaat met stikstof en magnesium gepast te combineren ontstaat een zuiver product, nl. struviet. Dit struviet heeft de eigenschap van traagwerkende meststof of kan dienen als grondstof voor de kunstmestindustrie. Zowel op in de productie-eenheid van Nieuwkerke als in Waasten maakt men gebruik van deze techniek om dagelijks een 2-tal ton van dit ‘struviet’ te kunnen maken. Het product werd onderzocht en heeft ondertussen van de overheid de erkenning gekregen als ‘grondstof’ en mag dus opnieuw in de voedselketen gebracht worden.

Zondag 23 december 2018 - We lopen voor “Kom op Tegen Kanker”

Zondag 23 december sponsorden we voor de 4de keer de Clarebout Christmas Run in Poperinge. Behalve sponsors namen er ook medewerkers van Clarebout aan deel. Naar goede gewoonte organiseerden we wekelijkse looptrainingen voor de medewerkers om ons voor te bereiden op

deze gezellige happening. Vorig jaar liepen 1.265 sportievelingen de Clarebout Christmas Run en kon de organisatie maar liefst € 10 950 kan schenken aan Kom op tegen Kanker.

Deelnemers konden kiezen uit 2 afstanden: 4 km of 8 km. Alle opbrengsten gaan naar Kom op Tegen Kanker. Informatie: www.christmasrun-poperinge.be



Dit magazine werd gedrukt op cyclus offset papier in plaats van een niet-gerecycled papier waardoor de milieu-impact vermindert met ...



51
kg afval



1186
liter water



12
kg CO₂



157
kWh energie

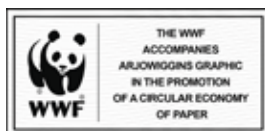


121
km afgelegd met
een gemiddelde EU
wagen



82
kg hout

Bron: CO₂-voetafdrukgegevens worden gecontroleerd door Labelia conseil in samenwerking met de methodologie Bilan Carbone®. Berekeningen zijn gebaseerd op een vergelijking tussen recycled papier en papier dat in dezelfde fabriek uit zuivere vezels wordt vervaardigd, en op de nieuwste beschikbare gegevens van de Europese BREF (papier uit zuivere vezels). Resultaten worden verkregen volgens technische informatie en zijn onderhevig aan wijzigingen.



Clarebout Potatoes NV

Heirweg 26, 8950 Nieuwkerke
057 44 69 01

www.clarebout.com

