

Storybook Lay's chips

van pieper naar je
favoriete chips



Voorwoord

Dagelijks nuttigen consumenten overal ter wereld, in ruim 200 landen en gebieden, meer dan een miljard keer PepsiCo-producten. PepsiCo biedt wereldwijd een breed assortiment voedingsmiddelen en dranken, van lekker tot gezond.

Net als bij vele andere grote multinationals staat bij de bedrijfsvoering van PepsiCo duurzaamheid en maatschappelijke betrokkenheid hoog in het vaandel. De duurzaamheidsvisie van PepsiCo, die 'Performance with Purpose' wordt genoemd, vormt dan ook de basis van PepsiCo en is terug te vinden in alles wat het bedrijf doet.

PepsiCo is ervan overtuigd dat duurzame groei alleen mogelijk is als het leveren van goede financiële prestaties en aandeelhouderswaarde – Performance – hand in hand gaat met de maatschappelijke verantwoordelijkheid die PepsiCo als bedrijf heeft – Purpose.

In de praktijk betekent Performance with Purpose onder andere dat PepsiCo met huidige en nieuwe producten inspeelt op belangrijke gezondheidstrends, zoals zout- en suikerverlaging, vetverlaging en een verantwoorde vetzuursamenstelling (zonder daarbij concessies te doen aan smaak), en continu zoekt naar innovatieve manieren om de milieu-impact te minimaliseren en operationele kosten te verlagen.

Dit 'Lay's chips storybook' vertelt hoe PepsiCo in de Benelux 'van pieper naar je favoriete chips' zijn duurzaamheidsvisie ten aanzien van zijn aardappelchips en het milieu in praktijk brengt.

Meer weten over PepsiCo in de Benelux en PepsiCo's (wereldwijde) duurzaamheidsvisie? Ga dan naar www.pepsico.nl, www.pepsico.be en www.pepsico.com.

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized 'D' followed by the name 'ESTOOP' in capital letters.

Inhoud

Voorwoord	3
Aardappelteelt voor Lay's chips	5
De ideale Lay's chipsaardappel	11
De Lay's fabriek in Broek op Langedijk	17
De Lay's fabriek in Veurne	21
Lay's producten	27

Aardappelteelt voor Lay's chips

Het verhaal van
Henry Beugels en
Gerard Nieuwenhuijse,
Nederland



Leeftijd: 45 jaar
In het vak sinds: 1995
Favoriete chips: Lay's
Sensations Mexican Peppers
& Cream en Lay's Naturel
Kenmerkend voor Henry:
Trots op eigen aardappelrassen
van PepsiCo die door de
aardappeltelers exclusief voor
PepsiCo geteeld worden.



Henry Beugels

Sr. Agro Procurement Manager

“In deze woonkamer is het allemaal begonnen met het maken van chips in Nederland”, verkondigt aardappelteler Gerard Nieuwenhuijse trots. Zijn boerderij draagt de naam Gawijzend, vernoemd naar een ‘verdrongen dorp’ dat ooit bestond voordat de Wieringermeerpolder vanwege zijn vruchtbare landbouwgrond werd drooggelegd. Terwijl de koffiepot rondgaat, vertelt Nieuwenhuijse hoe hij het boerenbedrijf in 1987 overnam van zijn illustere voorganger Gerrard Kistemaker, die verantwoordelijk was voor de introductie van chips in Nederland dertig jaar eerder. “Kistemaker was een briljante man. Hij keek de kunst af in Engeland en ging vervolgens van het aardappelras bintje chips bakken.” In de beginperiode leverde Kistemaker vooral aan voetbalkantines. “Toen kreeg je er nog een los zakje zout bij om zelf over je chips te strooien.”

Gerard Nieuwenhuijse

Aardappelteler

Leeftijd: 58 jaar
In het vak sinds: 1980
Favoriete chips: Lay's Naturel
Kenmerkend voor Gerard:
Trots dat hij chipsaardappelen
verbouwt op dezelfde boerderij
waar Gerrard Kistemaker
boer was, de grondlegger van
Smiths chips (nu Lay's chips)
in Nederland.

Veel is sinds die tijd veranderd. Zo ook de aardappelen die gebruikt worden om chips van te maken. Nieuwenhuijse teelt een van de exclusief voor PepsiCo gekweekte aardappelrassen, de VR808. “Een mooie ronde aardappel met een hoog drogestofgehalte en een laag suikergehalte. Perfect voor de productie van chips”, zegt Henry Beugels, Senior Agro Procurement Manager en namens PepsiCo commercieel verantwoordelijk voor de inkoop van aardappelen. En deze vindt hij onder andere bij Nieuwenhuijse in Middenmeer.

“Aardappelen van Gerard kunnen blind de lijn op”

Nieuwenhuijse begon in 2007 – als allereerste in heel Europa – met het telen van een kleine hoeveelheid VR808. Het kweken van een nieuw aardappelras is geen sinecure. Voor de introductie van nieuwe chipsaardappelrassen werkt PepsiCo nauw samen met een geselecteerde groep telers. Deze groep komt drie keer per jaar samen om de huidige rassen en de rassen die in ontwikkeling zijn met elkaar te bespreken. “Samen zijn we op zoek naar nieuwe, sterke aardappelrassen met een relatief hoge opbrengst per hectare waarvan kwalitatief uitstekende chips geproduceerd kunnen worden. Deze aardappelen moeten zowel in de periode van oogsten als na een lange periode van opslag prima te verwerken zijn”, aldus Beugels.

Nieuwenhuijse is gespecialiseerd in het lang bewaren van chipsaardappelen. In zijn mechanisch gekoelde bewaring kan hij zijn aardappelen tot wel negen à tien maanden bewaren. In de aardappelbewaarschuur toont Nieuwenhuijse de systemen die lang-

De VR808 is een speciaal ontwikkeld aardappelras dat exclusief door PepsiCo wordt verwerkt.





iCrop is een monitoringsysteem dat o.a. wordt gebruikt om watergebruik te optimaliseren.



durige aardappelopslag mogelijk maken. Dagelijks controleert hij of de condities van de aardappelbewaring nog optimaal zijn. Zo niet, dan past hij deze aan, dat kan met gebruik van een tablet zelfs op lange afstand.

Na een kwartier besluit Nieuwenhuijse dat zijn oogst lang genoeg rechtstreeks is blootgesteld aan de polderlucht en sluit hij de enorme schuurdeur. “Mede dankzij telers zoals Gerard hebben wij het oude chipsras – de Saturna – in een relatief korte periode volledig doen vergeten. De periode waarin we dat gedaan hebben is uniek in Europa”, aldus Beugels.

“Een mooie ronde aardappel met een hoog drogestofgehalte en een laag suikergehalte. Perfect voor de productie van chips”

Beugels: “De aardappelen voor onze fabriek in Broek op Langedijk komen uit Nederland en Duitsland (vlak over de grens). Dit heeft te maken met risicospreiding. Door weersomstandigheden is er altijd een kans op een mislukte oogst en dan wil je niet zonder aardappels komen te zitten.”

De Cool Farm Tool is een rekentool om de CO₂-uitstoot te reduceren.



Behalve in de keuze voor het aardappelras, draagt PepsiCo ook in andere delen van de teelt bij aan duurzaamheid. Zo werkt PepsiCo sinds 2011 met de Cool Farm Tool die veel nieuwe inzichten verschaft in mogelijkheden om samen met de aardappeltelers de uitstoot van CO₂ te verlagen. Een hoge opbrengst betekent een lagere carbon footprint, maar ook de keuze voor andere meststoffen kan een significante reductie van CO₂ opleveren. PepsiCo werkt ook met het monitoringssysteem iCrop, waarmee onder andere de resultaten van de nieuwe aardappelrassen worden geëvalueerd en het watergebruik kan worden geoptimaliseerd.

“PepsiCo heeft een heel goede band met zijn telers”

Formeel hebben Nieuwenhuijse en Beugels een zakelijke relatie, maar uit alles blijkt de gedeelde passie voor het eindproduct. Telers als Nieuwenhuijse hebben een heus minilaboratorium op hun boerderij waar ze op kleine schaal het productieproces in de fabriek kunnen nabootsen. Nieuwenhuijse: “Ze moeten er precies zo uit komen als in de fabriek. We beoordelen de kwaliteit, de smaak en hoe ze kraken. Mijn favoriete smaak is Naturel.” Afwijkingen worden direct doorgegeven aan de fabriek. Pas als aan alle strenge eisen is voldaan, gaat de oogst gewassen en gesorteerd naar het nabijgelegen Broek op Langedijk. “Aardappelen van Gerard kunnen blind de lijn op”, stelt Beugels. Nieuwenhuijse haakt aan: “PepsiCo heeft een heel goede band met zijn telers. We worden door hen mede opgeleid en nauw betrokken bij het hele proces. Alles om ervoor te zorgen dat de beste chips in de zakken terechtkomen.”



De ideale Lay's chipsaardappel

**Het verhaal van
Christophe Vandamme
en Johan Swinnen,
België**





Leeftijd: 43 jaar

In het vak sinds: 1998

Favoriete chips: Lay's Naturel

Kenmerkend voor Johan:

Trots op de relatie die PepsiCo heeft met een teler als Christophe.

PepsiCo en Christophe delen een gezamenlijke visie en dat vinden

beide partijen essentieel voor een goede samenwerking.

Sinds 1988 boert Christophe Vandamme in het Belgische Fleurus. Hij nam het bedrijf over van zijn ouders en teelt tegenwoordig met zijn zoon Sebastien diverse speciaal voor PepsiCo ontwikkelde aardappelrassen. Dankzij een ingenieus koelsysteem in zijn schuur kan hij ze maandenlang in perfecte staat bewaren. “Christophe is een specialist op het gebied van chipsaardappelen. Misschien wel de allerbeste van heel België”, zegt Johan Swinnen tijdens de rondleiding. Hij is als Agro Manager bij PepsiCo verantwoordelijk voor de inkoop van aardappelen voor West-Europa. Hoewel er veel overeenkomsten bestaan tussen de Nederlandse en Belgische chipsaardappelteelt zijn er ook verschillen. De schaal waarop Vandamme zelfstandig teelt is bijvoorbeeld veel groter dan bij zijn Nederlandse collega's, die zich vaak in telersgroepen verenigd hebben en als zodanig aan PepsiCo leveren.

Johan Swinnen

Agro Manager Western-Europe PepsiCo

Christophe Vandamme

Aardappelteler

Leeftijd: 51 jaar

In het vak sinds: 1984

Favoriete chips: Lay's Naturel

Kenmerkend voor Christophe:

Trots op de sterke band die hij heeft met Johan Swinnen en

PepsiCo. Een relatie waar beide partijen echt achter staan en

die voor de lange termijn is.

Vandamme teelt 650 hectare aardappelen met rassen als Lady Claire, Brooke, VR808 en CRISP4ALL. De meeste grond wordt gehuurd van omliggende bedrijven. Ieder ras heeft zijn eigen unieke eigenschappen. De VR808 staat bekend als een ideale bewaar-aardappel die ook nog mooi rond is. Een ras als CRISP4ALL is zeer robuust en krijgt niet zo snel blauwe plekken (stootblauw) tijdens het machinaal rooien of transport op een lopende band. Door verschillende rassen te telen spreidt Vandamme het risico op een tegenvallende opbrengst. Begin september begint de rooiperiode die wel anderhalve maand in beslag kan nemen; dan gaan de aardappelen van het veld in bewaring. Van november tot en met de zomer vervoeren vrachtwagens wekelijks de aardappels vanuit zijn schuur naar de fabriek in Veurne waar er binnen twintig minuten krokante chips van worden gemaakt.

“Christophe is een specialist op het gebied van chipsaardappelen. Misschien wel de allerbeste van heel België”

Maar denk niet dat Vandamme niet zelf weet hoe je chips moet maken. Iedere dag krijgt hij op basis van het eindproduct de resultaten over de kwaliteit van de geleverde aardappelen in de fabriek. In een schuur naast zijn boerderij heeft hij een minilaboratorium gebouwd waar hij het bakproces nabootst. Alle omstandigheden zijn identiek aan die in de fabriek, maar dan in het klein. Aan de muren hangen posters waarop te zien is bij wel-

Het bakproces wordt in een minilaboratorium nagebootst om te testen of de aardappelen van goede chipskwaliteit zijn.





ke afwijkingen een chipje afgekeurd dient te worden. Op tafel ligt een speciaal gepatenteerd messenblok waarmee de aardappelen in plakjes worden gesneden. Vanuit Veurne krijgt Vandamme precies dezelfde olie als waarin de chips in de fabriek worden gebakken. Door te veel suiker kunnen chips bij het bakken op sommige plaatsen bruin worden, wat voorkomen moet worden. Met geavanceerde meetapparatuur houdt hij het suikergehalte in de gaten. Wekelijks test Vandamme samen met zijn zoon de chips op kleur, kraak en smaak. Op een kleedje liggen de nog warme ongezouten chipjes te wachten om geproefd te worden. Populaire Lay's smaken in België zijn Paprika, Heinz Tomato Ketchup en Pickles. Vandamme lachend: "Mijn favoriet blijft toch Naturel, dan proef je de aardappel het beste."

**“Mijn favoriet blijft toch
Naturel, dan proef je de
aardappel het beste”**

PepsiCo werkt nauw samen met lokale telers als Vandamme. De ontwikkeling van chipsaardappelen is een complex proces en kan jaren in beslag nemen. "Samen met lokale telers zoeken we naar aardappelen die qua consumentenvoorkeur, interne verwerking en teelt beter zijn dan de reeds bestaande rassen", legt Swinnen uit. "De nieuwe rassen hebben als voordeel dat ze een hoger drogestofgehalte hebben, een hogere opbrengst en minder bijproduct opleveren, en de teelt ervan een kleinere carbon footprint heeft." Het oorspronkelijke rassenprogramma van PepsiCo komt uit de Verenigde Staten. Jarenlange ervaring heeft echter uitgewezen dat het telen van aardappelen in West-Europa een heel eigen dynamiek heeft. Wat aan de overkant van de oceaan werkt is niet altijd de juiste oplossing in West-Europa. PepsiCo helpt telers daarom door uitwisseling van gegevens. Swinnen: "Wij verzamelen al heel lang data over de verschillende rassen, zodat we weten hoe ze zich gedragen. Vanzelfsprekend delen we dit met de telers. Wij maken gebruik van een computerprogramma waar de teler gedurende het groeiseizoen data in opslaat en waar wij veel resultaat kunnen uit halen in de zoektocht naar beter presterende rassen."

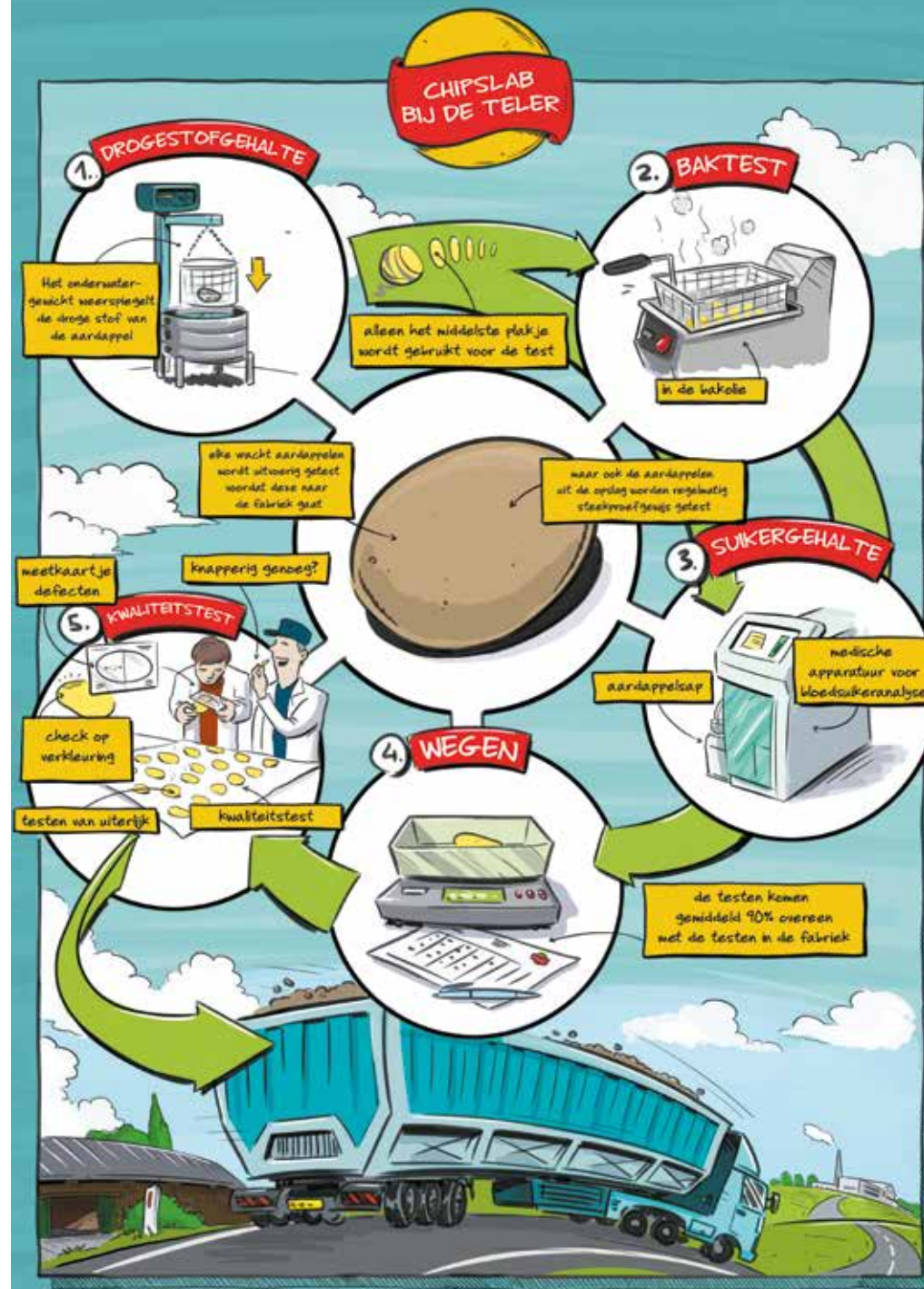
Gedurende het groeiseizoen slaat de teler in een computerprogramma data op, die waardevol zijn in de zoektocht naar beter presterende rassen.



“Samen met lokale telers zoeken we naar aardappelen die qua consumentenvoorkeur, interne verwerking en teelt beter zijn dan de reeds bestaande rassen”

Bewust omgaan met het milieu en de omgeving is zeer belangrijk binnen PepsiCo. Dankzij moderne technologieën kan flink worden bespaard op grondstoffen en CO₂-uitstoot. De Cool Farm Tool is hier een voorbeeld van. Hiermee kunnen telers uitrekenen hoeveel kilogram CO₂ per ton aardappelen wordt geproduceerd. Doordat deze uitstoot inzichtelijk is gemaakt, kan Vandamme maatregelen nemen om deze te verminderen. Zo maakt hij tegenwoordig gebruik van een milieuvriendelijk alternatief voor kunstmest dat door zijn buurman wordt geproduceerd. “Zodoende hebben we de CO₂-uitstoot de laatste jaren met 30% tot 40% weten te verminderen”.

Er gaan per dag vier tot vijf vrachtwagens met aardappelen van de boerderij van Vandamme naar de fabriek in Veurne.



De Lay's fabriek in Broek op Langedijk

Het verhaal van
Bas Janse,
Nederland



Leeftijd: 39 jaar
In het vak sinds: 2008
Favoriete chips:
Lay's Superchips Paprika
Kenmerkend voor Bas:
Iedere keer als hij in de
supermarkt staat, is hij trots
dat dit mooie product bij
PepsiCo vandaan komt.



“Het ideale chipje?”

Bas Janse, Manufacturing Director in de Lay's fabriek in Broek op Langedijk, heeft niet lang na te denken: “Een goeie bite, weinig onvolkomenheden en vooral van constante kwaliteit.” Veel is veranderd sinds chips in 1958 in Nederland werden geïntroduceerd door aardappelteler Gerrard Kistemaker, vlakbij de plek waar PepsiCo nu een bijna volautomatische fabriek heeft staan. Hier rollen elke dag achthonderdduizend zakken Lay's chips van de band.

Van Lay's Multipacks tot Lay's big bags, Janse is verantwoordelijk voor de volledige productie in Broek op Langedijk. Hij vervult een centrale rol op de werkvloer, en bevlogen toont hij het proces van aardappel tot ingepakte zak chips. Tijdens de rondleiding maakt hij vaak een praatje met het personeel. Hoewel de fabriek hypermodern en dus bijna volautomatisch is, blijven mensen onmisbaar. Door de goede band die PepsiCo gedurende zijn lange geschiedenis in Broek op Langedijk heeft opgebouwd met zijn werknemers – sommige hebben een dienstverband van enkele decennia – zijn deze merkbaar trots op het bedrijf in Noord-Holland. Zijn eigen motivatie is voor Janse glashelder: het realiseren van de ambitieuze doelstellingen van PepsiCo voor de besparing van water en energie voor het jaar 2020.

Bas Janse Manufacturing Director

Eenmaal in de fabriek kost het maar
20 minuten om van de aardappelen chips
te maken.



Twintig minuten. Dat is de tijd die verstrijkt tussen het moment dat de aardappel op een van de drie identieke productielijnen belandt en als chips uiteindelijk verpakt richting de supermarkten gaat. “We weten precies welke aardappelrassen er bij ons binnenkomen en van wie ze afkomstig zijn”, aldus Janse. Hij laat zien hoe de perfect ronde aardappel met behulp van water wordt getransporteerd, om vervolgens gewassen, geschild en gesneden te worden door een speciaal gepatenteerd messenblok. Hierna gaan de plakjes de oven in. Janse: “We doen constant kwaliteitschecks.” Dit blijkt uit een ‘state of the art’-computer die op extreem hoge snelheid miljoenen aardappelschijfjes controleert op oneffenheden. Voldoen de chips niet aan de strenge eisen die PepsiCo aan zijn producten stelt? Dan worden ze onherroepelijk uit het proces verwijderd. Ook test een panel van werknemers iedere vier uur de smaak, bite en het uiterlijk van de chips. Om elkaars onafhankelijke oordeel niet te beïnvloeden, tellen de testers tot drie en steken daarna gelijktijdig hun duim omhoog of omlaag. “Iedere keer als ik in de supermarkt sta, ben ik trots dat dit mooie product bij ons uit de fabriek komt.”

Per kilo aardappelen gebruikt de fabriek ongeveer vijf liter vers water. Voordat het water op de eigen waterzuivering belandt, wordt het nog gerecycled zodat het in delen van het proces toegepast



kan worden. Zonder de recyclesystemen zou het waterverbruik snel oplopen tot tien liter water per kilo product. Uit de stoffen die in het water zitten, wordt in de zuiveringsinstallatie biogas opgewekt dat gebruikt wordt in de stookinstallatie van het bakproces. Hierdoor is er minder aardgas nodig om het proces te verwarmen. Een warmtewisselaar in de schoorsteen zorgt ervoor dat de warmte van de bakdampen uit de oven wordt gebruikt om de fabriek en de kantoren te verwarmen. Hiermee realiseert PepsiCo een gasbesparing van 3%. “Op maandagochtend trek ik wel een warme trui aan”, grapt Janse, “want dan staan de ovens pas net weer aan en moet de fabriek nog opwarmen.” Naast de besparingen op water en warmte is de fabriek sinds 2012 volledig overgestapt op energiebesparende ledverlichting.

“We weten precies welke
aardappelrassen er bij
ons binnenkomen en van
wie ze afkomstig zijn”

Op het gebied van optimalisatie van gebruik en vermindering van restproducten zijn in Broek op Langedijk ook forse stappen gemaakt. Zo vindt het zetmeel dat vrijkomt bij het snijden van de aardappelplakjes al jaren een nuttige toepassing in de lijmindustrie. De terugwinning van dit zetmeel is sinds 2013 verder geoptimaliseerd, maar ook het snijden is efficiënter geworden zodat er minder zetmeel vrijkomt.

De aardappelschillen worden bij een externe partner vergist. Bij deze vergisting komt veel biogas vrij, dat gebruikt wordt voor de opwekking van “groene” stroom. PepsiCo neemt zijn “groene” stroom vervolgens weer af van een biovergister waardoor een “groene” kringloop ontstaat. Chips die om kwaliteitsredenen niet de markt op kunnen (afgekeurde producten), gaan naar de diervoedersector.

Op elke restproductcontainer zit een streepjescode, zodat geregistreerd kan worden waar het product is vrijgekomen. Iedere container wordt gewogen alvorens gelegeerd te worden. Janse: “Hierdoor is inzichtelijk geworden waar het restproduct is vrijgekomen en op die manier kan PepsiCo gericht aan verbeteringen in het proces werken.” Resultaat hiervan is een afname van afgekeurde producten van 7,4% naar ruim onder de 3%. Dit ingenieuze registratiesysteem is door de Lay's fabriek in Broek op Langedijk zelf ontwikkeld en wordt nu in alle Lay's fabrieken in Europa gehanteerd.

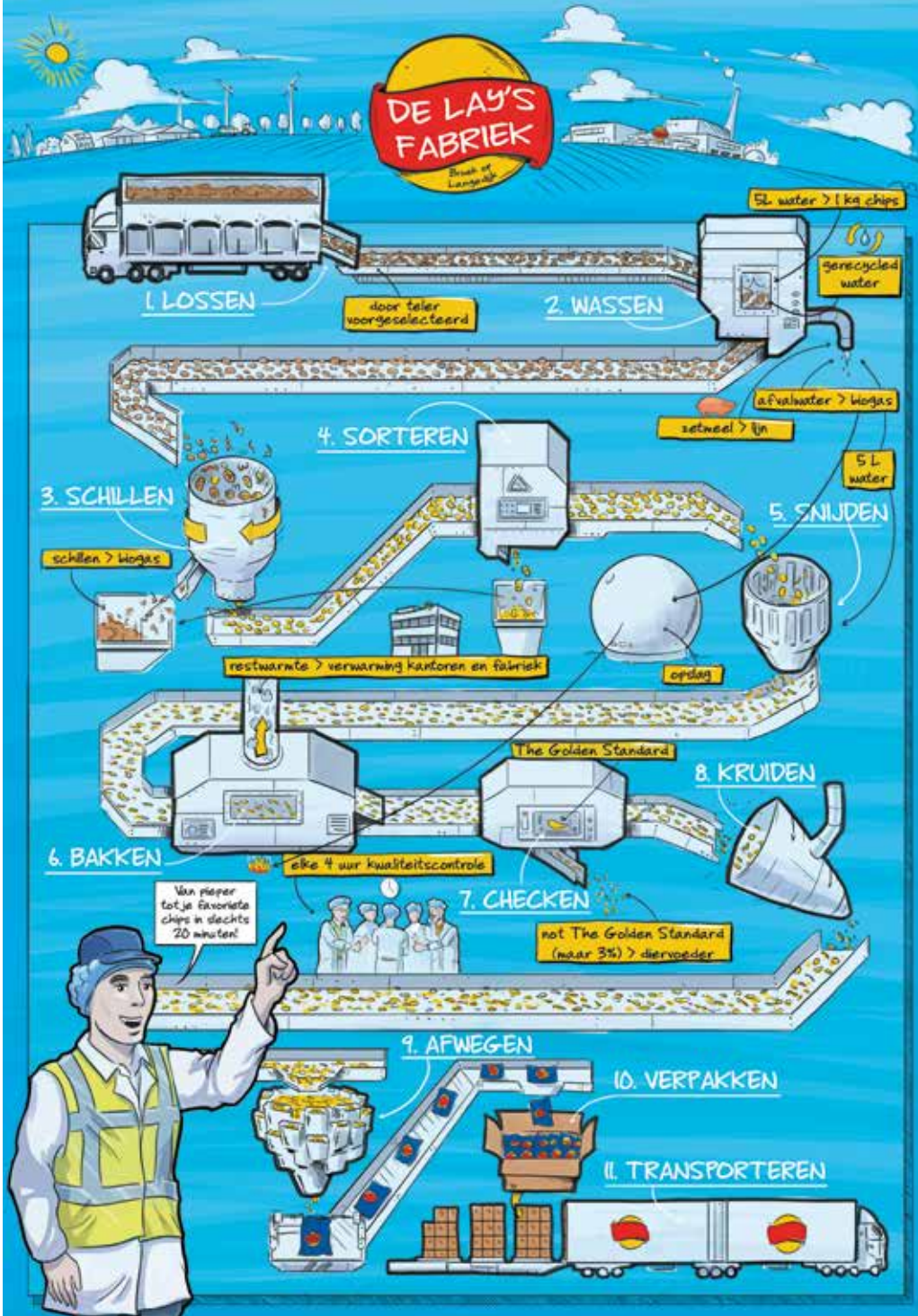


Elke vier uur worden de chips door een panel beoordeeld. Om elkaar niet te beïnvloeden steekt iedereen na het proeven op hetzelfde moment zijn duim omhoog of juist omlaag.



Bewust omgaan met milieu en omgeving is een belangrijke pijler in wat PepsiCo 'Performance with Purpose' noemt: PepsiCo's visie op ondernemen, waarin financieel succes (Performance) hand in hand gaat met maatschappelijke verantwoordelijkheid (Purpose). Mede daarom investeert het bedrijf in goede relaties met al zijn stakeholders. Jansse: "We kunnen kennis uitwisselen, bijvoorbeeld als het om waterzuivering gaat." Deze werkwijze heeft voordelen voor alle partijen: van gemeente en provincie tot leveranciers en consument.

De restwarmte van de bakovens wordt gebruikt om de fabriek en de kantoren te verwarmen. Dit levert een gasbesparing op van 3%.



De Lay's fabriek in Veurne

Het verhaal van Patrick Maeyaert en Frank De Langhe, België





Leeftijd: 58 jaar
In het vak sinds: 1982
Favoriete chips: Lay's Naturel
Kenmerkend voor Patrick:
Trots op het feit dat Veurne
een van de duurzaamste
fabrieken van België is.

“Ik ben met de waterzuivering meegegroeid.”

Patrick Maeyaert, Environmental Coordinator in de Lay's fabriek in Veurne, is verantwoordelijk voor de duurzame ontwikkelingen in een van de grootste en meest complexe chips- en snacksfabrieken van PepsiCo in Europa. Frank De Langhe is er de Plant Director.

Maeyaert werkt er al sinds 1982, ruim voordat de plant in 1998 werd overgenomen door PepsiCo. “Stap voor stap is de waterzuivering hier gegroeid. Ik heb zo een pak ervaring kunnen opdoen en die wordt gewaardeerd”, zegt hij stralend. In 2013 ontving Maeyaert een PepsiCo Circle of Champions Award: een prijs voor medewerkers die uitzonderlijk werk hebben geleverd. Hij mocht met zijn vrouw naar de Verenigde Staten om op het hoofdkantoor gevierd te worden. “Het was een prachtige week”, zegt Maeyaert lachend.

Patrick Maeyaert

Environmental Coördinator



Leeftijd: 48 jaar
In het vak sinds: 2012
Favoriete chips: Lay's Pickles
Kenmerkend voor Frank:
Veurne is een van de toonaangevende PepsiCo-fabrieken binnen Europa. Dit is een verdienste van de jarenlange inzet van al haar medewerkers. Daar is hij bijzonder trots op.

Frank De Langhe

Plant Director

Vertrouwen, Energiek, Uniek, Respectvol, Non-stop, Eerlijk: dat is het acroniem van de fabriek van PepsiCo in VEURNE. Deze fabriek in West-Vlaanderen, vlak bij de grens met Frankrijk, is een van de grootste voedingsmiddelenfabrieken van België. Frank De Langhe vertelt: “We maken hier zeven soorten aardappelchips met acht-entertig verschillende smaken. Toen ik jong was, had je de keuze tussen Lay's Naturel en Lay's Paprika; de ene in een rode en de andere in een blauwe zak. Het is onvoorstelbaar hoeveel er in de loop van de tijd veranderd is. Nu maken we hier meer dan tachtig verschillende productcombinaties.”

“De koffie uit de kantine is ook gemaakt van ons eigen gezuiverde drinkwater”

Jaarlijks wordt in de fabriek 36.000 tot 37.000 ton aardappelchips geproduceerd. Om te illustreren wat een grote hoeveelheid dit is, maakt De Langhe het aantal concreter. “Dat zijn 2 tot 2,5 miljoen zakjes chips die hier per dag van de band afrollen, oftewel zeventig tot tachtig vrachtwagens per dag, honderdvijftig pallets per uur.” 62% van de totale snacks- en chipsproductie bestaat uit aardappelchips. Naast aardappelchips worden er namelijk ook allerlei andere snacks gemaakt, zoals Doritos en Lay's Oven. Door de grote variëteit aan productsoorten en -smaken is het managen van zo'n grote fabriek elke dag een uitdaging. “Onze mensen zijn hier onmisbaar”, benadrukt De Langhe dan ook regelmatig. “Zij maken het verschil”.

Het waterverbruik is met 50% gereduceerd; dat staat gelijk aan het jaarlijkse waterverbruik van 3900 Vlamingen.





In Veurne worden 7 soorten aardappelchips en 38 verschillende smaken gemaakt. Dat leidt tot meer dan 80 verschillende productcombinaties.



De afgelopen vijftien jaar zijn de volumes meer dan verdubbeld, maar het verbruik van water, gas en elektriciteit en de hoeveelheid afval zijn afgenomen. Deze Lay's fabriek is behalve heel groot namelijk ook heel duurzaam. Net als de fabriek in Broek op Langedijk recycleert de fabriek in Veurne het afvalwater en wordt er ook biogas geproduceerd. Van de 100 kuub afvalwater die de waterzuiveringstank ingaat, komt er 50 kuub schoon drinkwater aan het einde van het proces uit. De fabriek is hiervoor een samenwerking aangegaan met de drinkwaterbedrijven IWVA en De Watergroep.

“De hoge graad van automatisatie en de goede opleiding van onze mensen zijn de sterktes van deze plant”

In 2006 heeft PepsiCo verschillende duurzame milieudoelen gesteld voor de fabriek. “Als je in een fabriek van deze grootte duurzame maatregelen neemt, dan is de impact automatisch ook heel groot. Het waterverbruik moest met 50% worden gereduceerd. Dat is een waterbesparing van 160.000 kuub, die gelijk is aan het jaarlijkse waterverbruik van 3900 Vlamingen. Het elektriciteits- en gasverbruik en de hoeveelheid afval moesten ook met 25% omlaag.” Maeyaert is zichtbaar trots op het resultaat. “Wij produceerden in 2016 ongeveer 5535 megawattuur per jaar. Dat staat gelijk aan het jaarverbruik van ongeveer 1380 gezinnen.”

De drinkwaterinstallatie werkt in verschillende fasen waarbij gebruik wordt gemaakt van een anaerobe en een aerobe zuivering. Nadat uit het afvalwater alle grove stukken aardappel en aardappelschillen zijn gehaald, gaat het water naar de anaerobe installatie, waar het water verder wordt gezuiverd. Het water lijkt dan schoon, maar dat is het nog niet. Er zitten namelijk nog fosfor, stikstof en koolstof in. Daarom staat er ook een aerobe waterzuiveringstank op het terrein.

Om zuiver drinkwater te krijgen wordt gebruik gemaakt van omgekeerde osmose, een methode die op dit moment de fijnste filtratie levert. Dat gebeurt in de installatie van De Watergroep. Het water is dan weer geschikt voor consumptie. “De koffie uit de kantine is ook gemaakt met ons eigen gezuiverde drinkwater”, zegt Maeyaert lachend.

Ook de biogasinstallatie werkt met anaerobe bacteriën. Al het afval dat overblijft na het produceren van de chips wordt verzameld in een tank en daar vloeibaar gehouden. Dat “papke”, zoals Maeyaert het noemt, wordt vervolgens de vergister ingepompt. In de vergister, die zo’n tien meter hoog is, leven anaerobe bacteriën die het afval omzetten in biogas. “Zie je het voor je?” Maeyaert is zichtbaar geamuseerd bij deze gedachte. Het proces vindt plaats bij 55 graden Celsius en duurt 40 dagen. Per dag komt er dan 7000 tot 8000 kuub biogas uit. Wat overblijft van het papke gaat naar een composteerbedrijf en komt zo uiteindelijk in de landbouw terecht.

In biogas zit zwavel, die schadelijk is voor de motoren die elektriciteit produceren. Het gas moet dus eerst worden gewassen. De zwavel die eruit wordt gehaald gaat naar de aerobe installatie. Het schone gas wordt aangeboden aan twee biogasmotoren die een generator aandrijven. De generator produceert elektriciteit, die direct naar het eigen net van de fabriek gaat. Maeyaert wijst naar het plafond: “Een op de vier lampen hier brandt op ons eigen afval.”

Het systeem vergt constante oplettendheid van de operators en van Maeyaert. “Je kan veel doen vanachter je bureau, maar je moet ook luisteren en ruiken. Zo kom je erachter of iets goed werkt. Als de waterzuivering niet werkt, dan kan je dat ruiken.” En dus maakt Maeyaert elke dag een rondje op het terrein om er zeker van te zijn dat “zijn winkel” goed draait.

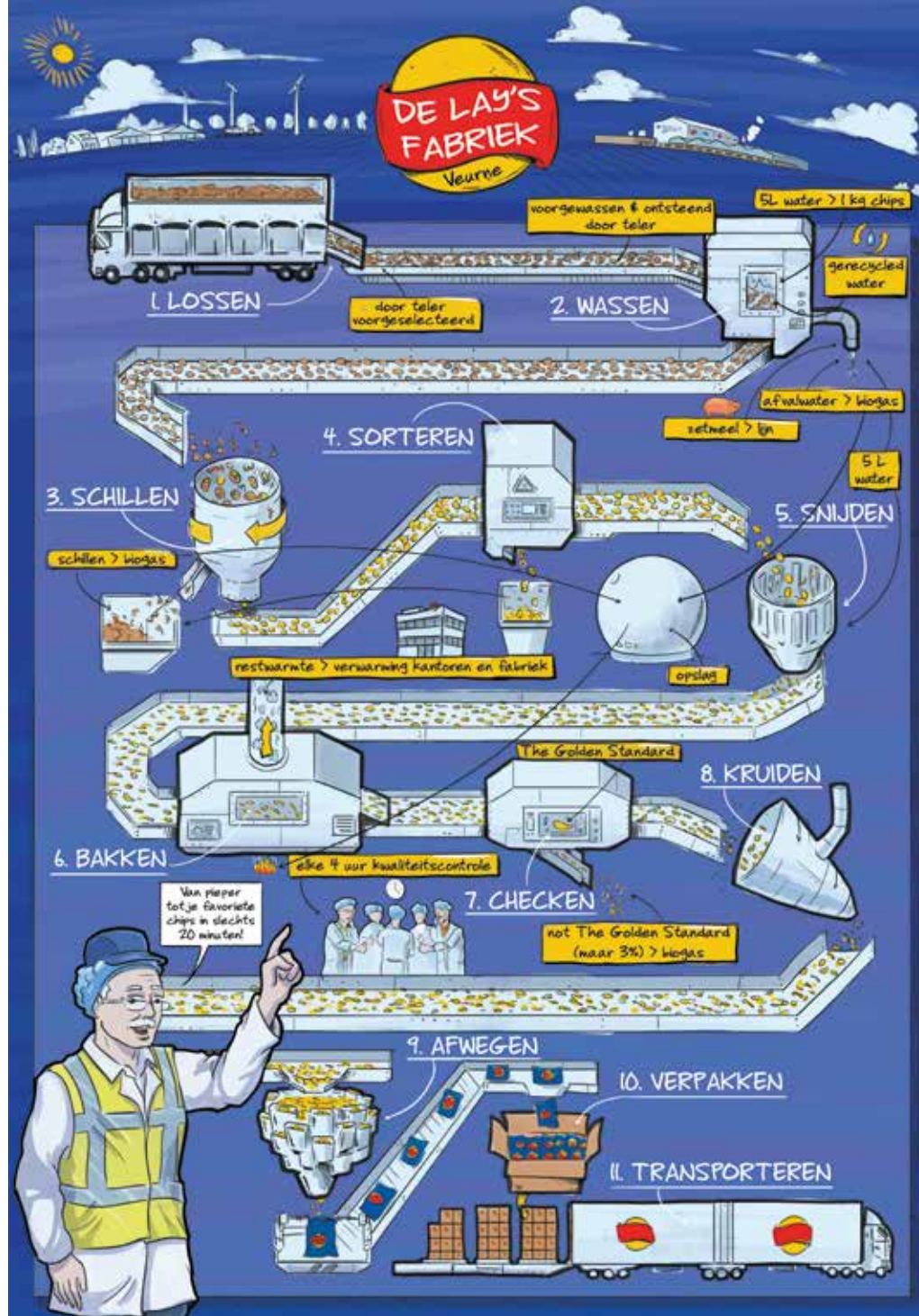
Jaarlijks wordt er in de fabriek 36.000 tot 37.000 ton aardappelchips geproduceerd.



Momenteel verwarmen de restdampen van de oven waarin Lay's Oven wordt gebakken water tot 80 graden Celsius; in de toekomst wil PepsiCo meer toepassingen voor de warmte van deze dampen gaan gebruiken. Daarom wordt onderzoek gedaan naar de manier waarop de warmte van de restdampen nog beter kan worden ingezet, met als doel het gasverbruik van de fabriek nog verder te verlagen. Dat levert niet alleen een lagere gasrekening op: ook de CO₂-uitstoot zal daarmee aanzienlijk omlaaggaan.

“Je kan veel doen vanachter je bureau, maar je moet ook luisteren en ruiken”

“De hoge graad van automatisatie en de goede opleiding van onze mensen zijn de sterktes van deze plant”, aldus De Langhe. “We zijn daardoor heel flexibel en goed in staat om nauw in te spelen op de behoeftes van de markt.” De dynamiek van de markt is groot en daarop moet voortdurend ingespeeld worden. De duurzame ontwikkelingen zijn niet alleen goed voor het milieu, ze zijn ook kostenbesparend. De plant in Veurne heeft een voorbeeldfunctie voor andere fabrieken, zowel binnen als buiten PepsiCo. In Turkije en het Verenigd Koninkrijk hebben PepsiCo-fabrieken informatie ingewonnen en hebben nu ook een eigen vergister. Ook de Belgische overheid juicht de duurzame ontwikkelingen toe: de drinkwaterinstallatie is in 2013 officieel geopend door toenmalig Vlaams minister-president Kris Peeters.



Lay's producten

Het verhaal
van Kees ten Wolde





Leeftijd: 60
In het vak sinds: 2009
Favoriete chips:
Lay's Paprika
Kenmerkend voor Kees:
Zet zich graag in voor
PepsiCo's duurzaamheidsvisie.

“Ik sta volledig achter Performance with Purpose”

“Ik ben begonnen in de fabriek met het maken van Lay's chips. Daarna werkte ik in sales, marketing en research & development. Sinds 2009 werk ik op de afdeling regulatory affairs.” Maar liefst 41 jaar werkt Kees ten Wolde al voor PepsiCo. Terwijl de anekdotes over tafel vliegen, trekt hij een klein zakje paprika-chips open en laat zich de inhoud hoorbaar smaken. Door de jaren heen is dit een vast lunchritueel geworden voor de man die productinnovaties toetst aan PepsiCo's duurzaamheidsdoelstellingen ten aanzien van producten en aan levensmiddelenwet- en regelgeving.

Kees ten Wolde

Regulatory Affairs Manager

In de 41 jaar dat Ten Wolde voor PepsiCo werkzaam is, is zijn passie voor levensmiddelen met hem meegegroeid. Net zoals zijn ambitie om maatschappelijk relevante doelen te realiseren: “PepsiCo's duurzaamheidsvisie ‘Performance with Purpose’ betekent onder andere dat we met huidige en nieuwe producten inspelen op belangrijke gezondheidstrends, zoals zout- en suikerverlaging, vetverlaging en een verantwoorde vetzuursamenstelling. Dat is echt iets waarvoor ik me wil inzetten.”

PepsiCo loopt voorop als het gaat om productverbetering. Sinds 2011 bevatten alle aardappelchips van PepsiCo 25% minder zout*. Tevens bereidt PepsiCo sinds 2007 alle chips in een speciale olie met een verantwoorde vetzuursamenstelling, waardoor de chips 70% minder verzadigd vet bevatten**. Hierdoor krijgt de consument in de Benelux totaal op jaarbasis ruim 180 ton minder zout en ruim 350 ton minder verzadigd vet binnen. Hoezeer PepsiCo trendsetter is, blijkt wel uit het feit dat alle chips-producenten inmiddels in olie met een verantwoorde vetzuursamenstelling bakken. “Ik vind het een uitdaging om deel uit te maken van PepsiCo's continue zoektocht naar productverbetering, en om met onze PepsiCo-producten vorm te geven aan onze duurzaamheidsvisie”, aldus Ten Wolde.

“Naast zonnebloemolie maken we ook gebruik van koolzaadolie”

Ook wat betreft het gebruik van natuurlijke oliën neemt PepsiCo de voortrekkersrol. Ten Wolde legt uit: “Behalve van zonnebloemolie maken we ook gebruik van koolzaadolie. Dat heeft net als zonnebloemolie een verantwoorde vetzuursamenstelling.”

Naast het inspelen op behoeften in de samenleving op het vlak van gezondheid, vindt PepsiCo ook het verschaffen van heldere

voedingsinformatie aan de consument van groot belang. Dit maakt het namelijk makkelijker voor de consument om een verantwoorde keuze te maken. Ten Wolde: “De consument moet op de verpakking van onze producten kunnen lezen wat erin zit. Niet alleen moet de omschrijving van de ingrediënten voldoen aan allerlei wet- en regelgeving, er mogen ook geen onterechte claims op de verpakking staan. Op dit vlak hebben we ook te maken met verscheidene maatschappelijke en consumentenorganisaties die ons productportfolio nauwlettend in de gaten houden.”

“Het speelveld van talloze laagjes wet- en regelgeving en steeds veranderende gezondheidstrends in de samenleving is waar ik

In 2007 was Lay's de eerste chipsfabrikant die al zijn chips in Sunseed® Oil, een speciale olie met een verantwoordere vetzuursamenstelling, ging bereiden, waardoor de chips 70% minder verzadigd vet bevatten.**



Sinds 2011 bevatten al onze Lay's aardappelchips 25% minder zout. Hierdoor krijgt de consument in de Benelux op jaarbasis ruim 180 ton minder zout binnen ten opzichte van de Lay's aardappelchipsreceptuur voor 2011*.



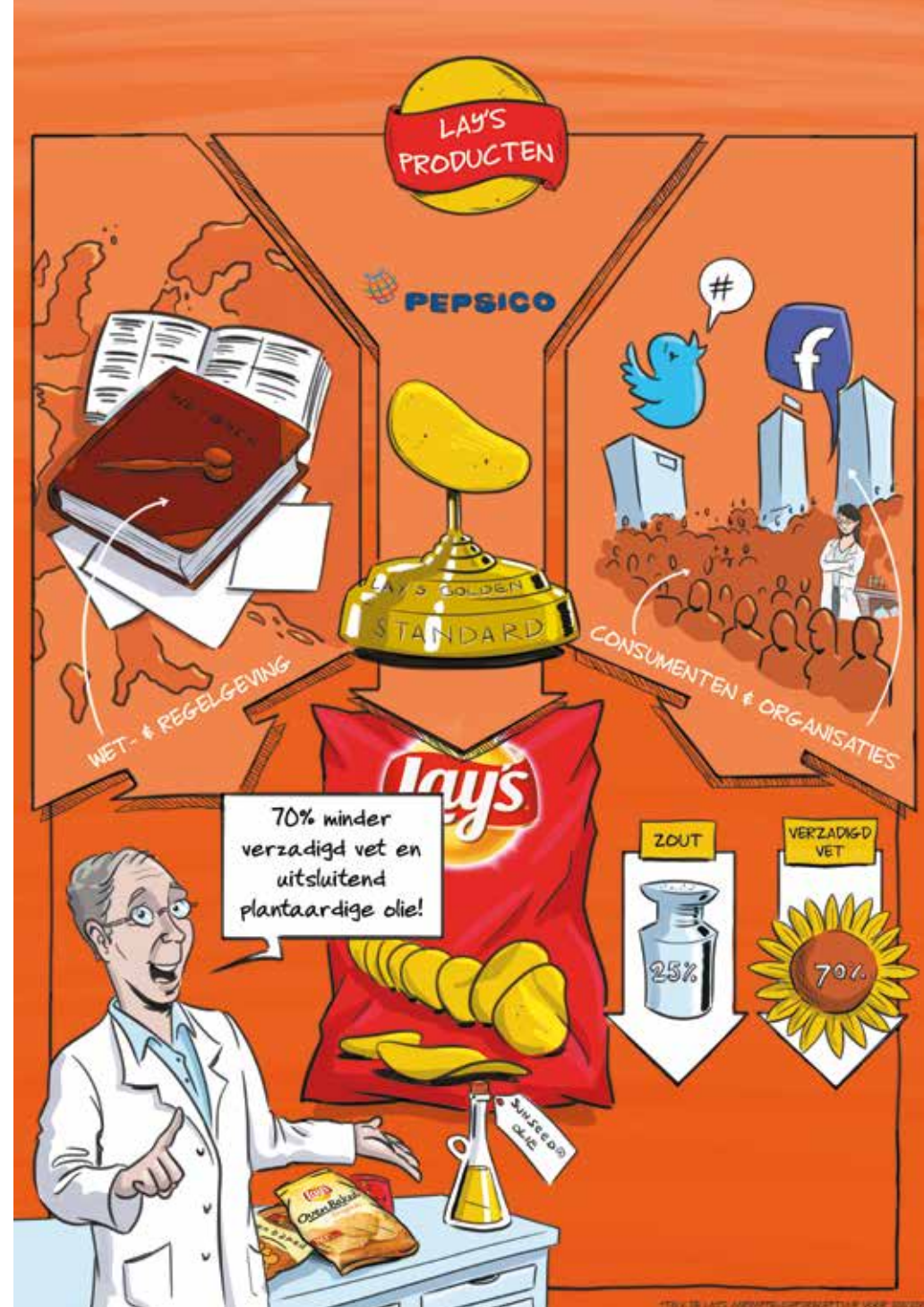
me thuis in voel”, zegt Ten Wolde. Hij brengt dit enthousiasme binnen PepsiCo over op een regulatory affairs-team in West- en Oost-Europa, dat hij vanuit Nederland coacht.

PepsiCo staat dus voor productverbetering. Zonder concessies te doen aan de smaak. “Onze smaken zijn uniek. De specerijen die we aanbrengen op onze producten eveneens. Wij kunnen samen met onze flavour houses de wensen uit de markt heel goed aanvoelen, en dus smaken ontwikkelen die consumenten lekker vinden. Dat is ons Unique Selling Point.”

“Ik vind het een uitdaging om deel uit te maken van PepsiCo’s continue zoektocht naar productverbetering”

*T.o.v. de Lay's aardappelchipsreceptuur voor 2011

**T.o.v. de Lay's aardappelchipsreceptuur voor 2007





Colofon

Uitgave

2016, PepsiCo Corporate Communications Benelux

Aan dit corporate storybook werkten mee:

Henry Beugels

Frank De Langhe

Bas Janse

Patrick Maeyaert

Gerard Nieuwenhuijse

Johan Swinnen

Christophe Vandamme

Kees ten Wolde

Projectbegeleiding en -uitvoering

Het Portaal, Rotterdam

Visuals

Jongens van de Tekeningen

Foto's

Hubrecht Eversdijk

Vormgeving

Basement Graphics, Den Haag

Contact

PepsiCo Corporate Communications Benelux

t +31 30 2473 811

www.pepsico.nl

www.pepsico.be

