

Referentie groentebewerkingsbedrijf  
Heemskerk fresh & easy

# Zekerheid en continuïteit onder alle omstandigheden



## Vraag van Heemskerk fresh & easy

Vervang de huidige koudeinstallatie voor een betere en zuinigere installatie

Uitbreiden, verbeteren en het energieverbruik verminderen. ENGIE Refrigeration kwam die wens van Heemskerk fresh & easy uit Rijnsburg tegemoet met een nieuwe koeloplossing. Daarmee is het groentebewerkingsbedrijf klaar voor de toekomst. Bovendien is condensvorming op het plafond voorgoed verleden tijd.



### Groei door toenemende vraag

Heemskerk fresh & easy bewerkt dagelijks circa 90 soorten groenten en fruit tot 275 unieke eindproducten. Naast groenten en fruit worden ook ei, noten, pasta, vlees, vis en dressing gebruikt. De eindproducten gaan dagelijks vers de deur uit naar (inter)nationale supermarkt- en fastfoodketens. Door de toenemende vraag naar gezonde en gemakkelijk te bereiden voeding, groeide het bedrijf in 2013 letterlijk uit zijn voegen. Daarom besloot Heemskerk om 8.500 vierkante meter aan te bouwen,

de fabrieksruimtes opnieuw in te richten en te investeren in een nieuwe koelinstallatie.

### Verbouwing aangrijpen voor uitfasen

“Ons koelsysteem bestond uit een freoninstallatie en een glycolinstallatie. Europese wetgeving vraagt om uitfasering van synthetische koudemiddelen. Bij de verbouwing grepen we dan ook meteen de mogelijkheid aan om een nieuwe technische ruimte te ontwerpen en een inhaalslag te maken op het gebied van duurzaamheid en energiereductie”, zegt Rémon Post, Supply Chain Manager bij Heemskerk.

## Constance temperatuur

ENGIE kreeg in 2014 de opdracht om de koeloplossing te ontwerpen en te bouwen. Het resultaat is een koudecentrale met ammoniak als koudemiddel en CO<sub>2</sub> en glycol als koudedragers, en vier nieuwe compressoren die de koude verzorgen. De glycol-koeling kan in de toekomst worden vervangen door CO<sub>2</sub>-koeling. De temperatuur in de fabriek is maximaal 4 graden Celsius. Van de ruimte waar de grondstoffen binnenkomen tot de hal waar de goederen klaarstaan voor verzending. Met als resultaat: nog meer voedselkwaliteit en -veiligheid.

## Voedselveiligheid

Erwin den Hamer, projectleider bij Heemskerk: "De nieuwe koelunits en lekbakken in de fabriek zijn dusdanig uitgerust dat voedselveilig werken is verzekerd. Dankzij het rvs is het risico op afbladderende lak voor altijd uitgesloten. Bovendien staat de complete koelinstallatie met leidingen en bijbehorende regelapparatuur nu op het dak. Dat betekent dat de monteur voor onderhoud niet meer in de productieruimten hoeft te komen.



Werkzaamheden aan de installatie kunnen daardoor geen besmetting aan ons product veroorzaken."

## Continuïteit in productie

Terwijl de schop flink in de grond ging, moesten de productieprocessen tijdens de verbouwing gewoon doorgaan. "Een paar uur zonder koeling is geen optie in onze branche", licht Den Hamer toe. "ENGIE wist de continuïteit te waarborgen door twee systemen operationeel te hebben. Tijdens

het verbouwen en uitfasen van de oude koeling werd het nieuwe systeem al in gebruik genomen. Daardoor konden we onze markt blijven bedienen."

## Oplossing voor condens

Ondanks de vochtigheid moet de koele productieruimte tijdens de voedselverwerking druppelvrij zijn om de productkwaliteit te waarborgen. En ventileren met buitenlucht brengt bacteriële risico's met zich mee die de kwaliteit en hygiëne onder druk kunnen zetten. "De innovatieve oplossing van ENGIE blaast als een soort föhn warme lucht langs het plafond. Hierdoor treedt geen condensvorming meer op en heeft de ruimte eronder de juiste temperatuur", zegt Den Hamer enthousiast.

## Financiële besparing

Ondanks de dubbele koelcapaciteit is het energieverbruik van Heemskerk sterk afgenomen. Post: "We hoeven geen grote voorraden ijswater meer op te slaan, omdat de ijswaterinstallatie tweemaal zo krachtig is als voorheen. Dat levert ons een forse energiebesparing op. Daarnaast hebben we gebruik kunnen maken van de Energie-investeringsaftrek (EIA), nóg een financiële meevaller."

## Vijftien jaar onderhoud

"We zijn zeer tevreden over de samenwerking met ENGIE. Met Theo Disveld hadden we een vast aanspreekpunt bij ENGIE, een groot pluspunt. We hebben dan ook alle vertrouwen in het koeltechnische onderhoud dat ENGIE de komende 15 jaar voor ons uitvoert", aldus Post.



## Oplossing ENGIE

Koudecentrale met ammoniak als koudemiddel en CO<sub>2</sub> en glycol als koudedragers

Rémon Post, Supply Chain Manager Heemskerk fresh & easy:

'We hebben nu dubbele koelcapaciteit, maar minder energiekosten.'



## Meer informatie?

Theo Disveld  
ENGIE Refrigeration B.V.  
+31 (0) 653 257 270  
+31 (0) 884 844 340  
theo.disveld@engie.com

koudetechniek.nl