

Automatisering voor nichemarkten

Jurry Hekking uit Mariënheem richt zich met zijn bedrijf op automatisering voor nichemarkten. Een van die nichemarkten is de boerderijzuivel. Zo maakt Hekking sinds kort een systeem voor het op kleinere schaal bereiden, vormen en afvullen van verse kaas. "Wij hebben standaardmachines en leveren desgewenst maatwerk voor de klant", vertelt Hekking.

TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO'S: JURRY HEKKING METAAL EN MACHINEBOUW

Aan de rand van het dorp Mariënheem, bij Raalte, heeft Jurry Hekking zijn bedrijf. Bij binnenkomst komen je de geluiden van metaalbewerking vanuit de werkplaats meteen tegemoet: iedereen is druk aan het werk. Geluiden en trillingen dringen af en toe door tot in het kantoor van Jurry Hekking op de eerste verdieping. Van daaruit kijk je zo de werk-

plaats in. Hekking zelf is nog druk aan het telefoneren. Even later vertellen hij en medewerkster Haley Berghuis uitgebreid over het bedrijf, waar elf mensen werkzaam zijn. Jurry Hekking en zijn medewerkers zorgen met name voor automatisering voor nichemarkten. "Nichemarkten, zoals de boerderijzuivelsector, passen goed bij ons", vertelt Hekking. "Met de systemen die we maken, kunnen we op kleine bedrijven zorgen voor arbeidsbesparing, arbeidsverlichting en verbetering van de hygiëne tijdens de productie." Het bedrijf van Hekking bestaat uit drie takken: Kingmar, biogas uit wei en Jurry Hekking Metaal en Machinebouw. Kingmar is het merk voor een hele lijn systemen voor het vol- of semi-automatisch bereiden, vormen en afvullen van vooral verse kaas, maar ook ricotta en feta. De systemen zijn bedoeld voor bedrijven die op kleinere schaal verse kaas willen gaan maken of het maken van verse kaas (verder) willen automatiseren. Op een witte wand van het kantoor projecteren Hekking en Berghuis foto's en filmpjes van de systemen. De foto's en filmpjes zijn gemaakt bij onder meer een kaasmakerij in Bulgarije, waaraan Hekking leverde. We zien de Kingmar-filterpers aan het werk waarmee verse kaas kan

worden geproduceerd. Na het persen wordt de verse kaas verder verwerkt in bijvoorbeeld de Kingmar-afvulmachine. Met deze machine kunnen grote hoeveelheden verse kaas worden afgevuld in kleine porties, wat de verdere verwerking vereenvoudigt.

De Kingmar-menger zorgt ervoor dat de toegevoegde ingrediënten goed gemengd worden met verse kaas. De machine is zo vormgegeven dat er zo min mogelijk beschadiging van de verse kaas optreedt. "Hiermee onderscheiden wij ons. De structuur van de verse kaas verandert niet of nauwelijks in onze machines; de kaas blijft zoals de kaasmaker die bedoeld heeft. Bij fabrieksmachines is dat niet altijd het geval", vertelt Hekking. Er is ook een combinatie van de meng- en afvulmachine verkrijgbaar. De Kingmar-vormmachine is speciaal ontwikkeld om verse kaas in mooie vormen te produceren, bijvoorbeeld rond of vierkant. De vormmachine is een compleet systeem met een trechter met vijzel, een vorm naar wens, vormverwarming, snij-inrichting en transportband. Daarnaast is het besturingsprogramma helemaal aan te passen naar eigen behoefte. Dan is er nog de Kingmar-vulmachine voor het vullen van producten, zoals olijven, met verse kaas. De machine is eenvoudig te besturen met een voet- of handpedaal. "Wij hebben een aantal 'basismachines' ontwikkeld. Van daaruit zijn er aanpassingen mogelijk voor de klant. Denk bijvoorbeeld aan een aparte vorm op de vormmachine."

Biogas uit wei

De tweede tak van het bedrijf van Jurry Hekking is de ontwikkeling van een installatie waarmee biogas uit wei wordt gehaald. Met het biogas moet de kaasmakerij van stroom en warmte worden voorzien. Begin dit jaar stond in De Zelfkazer een oproep om deel te nemen aan een proef met de biogasinstallatie. "Bijna twintig kaasmakers reageerden op de oproep", vertelt Berghuis. "In het voorjaar

zijn we bij alle kaasmakers langs geweest om de situatie op hun bedrijven te bekijken." Hekking heeft vervolgens besloten om de biogasinstallatie eerst nog verder door te ontwikkelen op een kaasboerderij in Duitsland alvorens het systeem naar Nederland te halen. Hekking: "We willen de installatie rendabeler maken. Dat is nodig omdat de subsidie voor duurzame energie in Nederland minder hoog is dan die in Duitsland, en omdat de energie in Nederland relatief goedkoop is. We proberen de doorlooptijd van de wei in de vergister te verhogen, oftewel de vergisting te versnellen. We hopen dat de resultaten aan het eind van dit jaar bekend zijn, dan gaan we verder kijken naar de Nederlandse markt."

Kaasvatenkeerder

Jurry Hekking Metaal en Machinebouw is het derde onderdeel van het bedrijf. Deze afdeling maakt onder meer speciaal machines voor de boerderijzuivelsector. Zoals de rvs kaasvatenkeerder. "Een zelfkazer kwam bij ons met de vraag of wij het omkeren van de kazen konden verlichten", vertelt Hekking. Sommige kazen wegen inclusief houten vat wel 80 kilo. Wij hebben toen de kaasvatenkeerder ontwikkeld. De keerder is verrijdbaar en de kazen kunnen er vanaf de pers in gerold worden. Ook voor kaasmakers die een groot aantal minder grote kazen moeten keren, is het een handig apparaat." Hekking vertelt dat zijn klanten vaak niet volledige automatisering beogen, maar op zoek zijn naar een tussenweg. "Ze willen alleen bepaalde werkzaamheden vergemakkelijken, versnellen en of verlichten. Daar kunnen wij hen goed bij helpen." ☺



2

1 Opslagtanks voor biogas uit wei op de kaasboerderij in Duitsland.

2 De Kingmar-vormmachine.

3 De kaasvatenkeerder.



3



1