

Vijf onsite labs versterken dienstverlening

Eurofins staat pal naast de klant

Eurofins Food & Feed Testing Netherlands heeft er met ingang van dit jaar een nieuwe Business Unit bij: Eurofins Onsite Food Testing Netherlands. In onsite laboratoria op vijf verschillende plekken in Nederland wordt snelle dienstverlening geboden en gewerkt aan grotere klantintimiteit.

De basis voor de huidige onsite labs van Eurofins Food & Feed Testing Netherlands, momenteel gevestigd in Zaandam, Boxtel, Groenlo en twee laboratoria in Helmond, is al in 2002 gelegd bij een slachterij in Enschede. "Toen de runderen daar pas verder mochten worden verwerkt wanneer zij vrij waren verklaard van BSE, is ter plekke een onafhankelijk laboratorium op locatie ontstaan", vertelt Esther van Andel, Business Unit Manager van Eurofins Onsite Food Testing Netherlands. "We hebben er uiteindelijk acht jaar op locatie gezeten. Doordat we ervoor zijn opgeleid en geaccrediteerd om monsters te nemen én te beoordelen, is er in het geval van een onsite laboratorium weinig logistieke beweging nodig. Wij nemen de monsters en testen deze zelf. Dat werkt uiteindelijk veel sneller dan wanneer monsters moeten worden opgestuurd en elders worden getest."



Het Trichinelab in Groenlo.

Vooral wanneer een snelle vrijgave-procedure wordt gevraagd, bij producten zoals filet américain die rauw worden geconsumeerd bijvoorbeeld, biedt een onsite lab uitkomst. "Voor sommige producten geldt dat de producent moet wachten op uitslagen voordat het product kan worden gemaakt en uitgezet in de retail. Dan geldt dus echt: tijd is geld." Een onsite lab is vooral geschikt voor bedrijven die 24/7 produceren en die met risicovolle productgroepen werken, zoals vlees. "Vanuit het verleden heeft onze focus vooral op vlees gelegen", vertelt Esther. "Maar er zijn veel meer productgroepen die gebaat zouden zijn bij een onsite lab, omdat ze snel moeten worden verwerkt. Denk bijvoorbeeld aan zuivel of aan de tegenwoordig zo populaire raw foods. Deze komen onbewerkt van het land en worden hooguit gemalen of geperst. Wat is acceptabel voor de



Trichinelab, monsters direct uit de productie.

consument zonder hiervan ziek te worden? Eurofins ziet wat dat betreft zeker uitbreidingsmogelijkheden voor de onsite labs."

Een groot bijkomend voordeel van een onsite lab is dat Eurofins op deze locaties pal naast de klant staat. "We zitten letterlijk op het terrein of in de kantoorgebouwen van onze klanten", bevestigt Esther. "Daar richten we een volwaardig lab in. De bouw van zo'n lab gebeurt in overleg met de klant. Het laboratorium heeft altijd een eigen opgang en Eurofins zorgt voor eigen internetverbindingen, IT-systemen, kwaliteitssystemen en aanwezigheidsregistratie. Hiermee benadrukken en handhaven we onze onafhankelijkheid."

De klantintimiteit die ontstaat door fysiek dicht bij elkaar te werken, resulteert dikwijls in verdergaande samenwerking en uitgebreidere



Bebroeden van microplaten.



Esther van Andel, BU Manager, op het Trichinelab in Groenlo.



Het afwegen van monstermateriaal.

dienstverlening. "We kijken mee bij de interne ontwikkeling van nieuwe producten en voeren bijvoorbeeld THT-testen uit", legt Esther uit. "Ook verzorgen we trendanalyses. Alles in onze samenwerking is erop gericht de klant naar een hoger kwaliteitsniveau te helpen. Soms zijn er bepaalde pijnpunten in een bedrijf, bijvoorbeeld in de productie of seizoensgerelateerd. Denk bijvoorbeeld aan een piek in de vraag bij vleesverwerkers rondom het barbecuseizoen of de feestdagen. Supermarkten willen tegenwoordig 365 dagen per jaar beleverd worden. Omdat we dichtbij zijn, kunnen we gemakkelijk meedenken en krijgen we

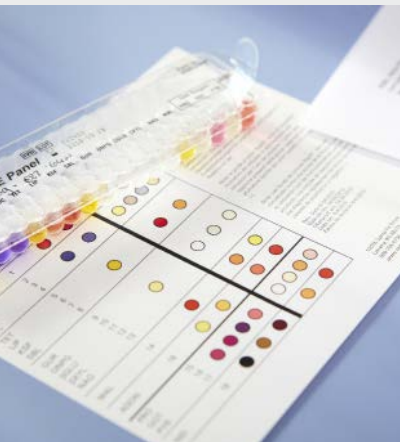
Microbiologisch onderzoek op pathogenen.



een goed beeld van de trends."

Brede expertise

Op de vijf onsite laboratoria van Eurofins werken momenteel 35 mensen. "We vormen kleine locaties, die volledig zelfvoorzienend zijn", aldus Esther. "We richten ons voornamelijk op de analyse van microbiologische monsters en testen deze onder meer op veel voorkomende hygiëne parameters en pathogenen. Wanneer er een breder spectrum wordt gevraagd en het bijvoorbeeld ook gaat om chemische analyses, besteden we dat uit aan andere locaties van Eurofins. Doordat de onsite labs klein blijven en weinig



overhead vragen, kunnen we onze diensten relatief voordelig aanbieden. Maar door de brede expertise van moederbedrijf Eurofins, kunnen we de klant tegelijkertijd een professioneel totaalpakket bieden."

Zelf is Esther al vijftien jaar betrokken bij de onsite labs: zij begon op het eerste onsite lab in Enschede. En ze is op deze vorm van dienstverlening nog lang niet uitgekeken. "Dichtbij de klant werken, zorgt altijd voor leven in de brouwerij. Je wordt nauw betrokken bij alle interne ontwikkelingen en kunt de klant persoonlijk te woord staan. Dat vind ik heel belangrijk en plezierig bovendien: zo bieden we onze klant op de best mogelijke manier een goede kwaliteitsstandaard."



Eurofins Onsite Food Testing Netherlands
Roggedijk 4
5704 RH Helmond
Tel: +31(0)639 14 85 40
www.eurofinsfoodfeedtesting.nl