



De wereld van Export

Tijdens de 2-daagse business trip, 19 en 20 oktober, van de Young feed Professionals stapten jongeren in de wereld van export! Tijdens de trip werden verschillende bedrijven bezocht die iets te maken hebben met export en/of de feed sector. Bovendien werd er voldoende genetwerkt tijdens de pizza party!

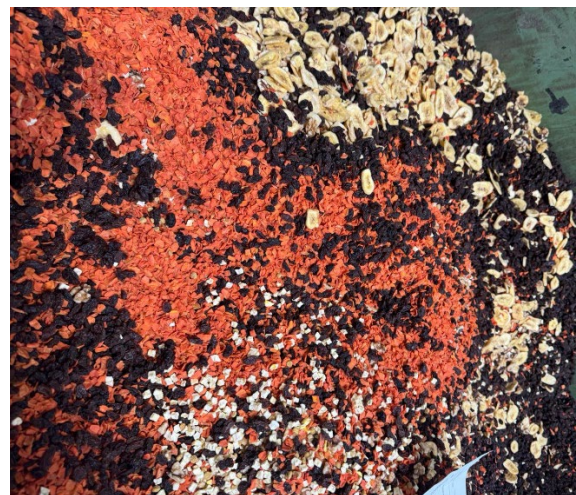
Van grote containers naar een kijkje in de keuken

Woensdag 19 Oktober traptten we af bij Gosselin in hun mooie ontvangstruimte te Antwerpen. Gosselin is al sinds 1930 een internationaal bedrijf wat op en overslag verzorgt voor veel verschillende sectoren. Hun activiteiten gaan van speciaal vervoer voor windmolens, naar het opslaan van hout en andere spullen voor klanten. Tijdens de uitgebreide rondleiding kregen we een helder beeld van hoe veelzijdig export en opslag kunnen zijn. Van dynamische logistiek tot slimme efficiënte oplossingen om producten makkelijker te vervoeren. Een van deze efficiënte oplossingen was een machine waarmee ze makkelijk pellets konden kantelen, zonder beschadiging. Dit systeem heeft Gosselin zelf laten ontwikkelen.



De rondleiding werd gecombineerd met een bezoek aan de burens van Gosselin, namelijk Group Depre Beduco petfood. Hier kregen we een kijkje in de keuken van het maken van petfood en vogelvoerders.

Group Depre is ontstaan in 1847, en bestaat uit 4 takken waaronder veevoeding, petfood, ingredients en storage and handling. Beduco petfood is ontstaan vanuit het ontwikkelen van duivenvoer, en zijn daar nog steeds groot in. Daarnaast hebben ze verschillende merken ontwikkeld zoals Voskes, Euro Premium en Deli Nature. We kregen een kijkje tijdens het productieproces, waar vele kleurrijke mengsel werden gemaakt. Daarnaast nam Beduco ons mee in hoe export een rol speelt voor hun, en hun manieren van kwaliteit waarborgen. Ook de viervoeters thuis konden nog nagenieten van ons bezoek, want we kregen een mooie goodiebag mee naar huis.



De dag werd afgesloten in het Harbour hotel onder het genot van een drankje en pizza!

Ondanks automatisering, mensen nog hard nodig

Dag 2 werd vroeg opgestaan om te vertrekken naar Sus Campinae. Dit is het grootste en modernste varkens slachterij in Oevel gelegen in België. Het nieuwe slachthuis werd geopend in 2017, en beschikt onder andere over een slachthuis, uitsnijderij, en verpakkingslocatie. Daarnaast zijn er veel diepvriezen gevestigd waarin het vlees per land/locatie apart worden gehouden. Het werd al snel duidelijk dat de verschillende landen hun stukje vlees op verschillende manieren uitgesneden ontvangen. De rondleiding gaf ons een uniek kijkje over de gehele slachtlijn.



'De Wereld van export is divers en speelt ook in de feed sector een grote rol'.

In Nederland geproduceerd, en wereldwijd afgezet

Na de indrukwekkende rondleiding vervolgden we onze trip naar Kemin agrifoods Europe. Kemin produceert mineralen en toevoegingen die wereldwijd getransporteerd worden. We kregen een kijkje in de technologie die achter hun producten zitten en werden meegenomen in hun opslagruimte. Daarnaast werd de productcontrole niet vergeten. Na een rondleiding in het uitgebreide lab van Kemin, mochten we namelijk zelf onze labjas aantrekken en een experimentje met emulgatoren uitvoeren.

Met het bezoek aan Kemin werd de 2-daagse businessstrip afgesloten. We hopen komend voorjaar weer veel mogen netwerken, tijdens het jongerencongres!