

TOMATENSOEP ZONDER BALLELEN

Tekst: Wim Busser

Foto's: bartnijs.nl – Ger Thijssen



De opdracht kwam dit maal regelrecht uit het bedrijfsleven. 'Ontwikkel een eiwitcomponent voor tomatensoep in plaats van de eeuwige balletjes.' Opdrachtgever was Euroma Netherlands.

De uitvoering lag in handen van een tweetal teams van SVO-leerlingen industriemanagement uit Best en Wageningen.

Echt Vers is de naam van het verrassende soepconcept, dat het team uit Wageningen ontwikkelde

De tomatensoep met zalm van het team Best is gesteriliseerd en verpakt in glas

Elk jaar is er een groep leerlingen van de industrierichting in de niveau 4 opleiding van SVO, die met een praktijkopdracht wordt uitgedaagd. Met de uitvoering van zo'n opdracht worden vanzelfsprekend specifieke leerdoelen nagestreefd, maar ook de eindresultaten zijn in de regel van hoog niveau. De inbreng en de ondersteuning van commerciële partners, zoals dit keer Euroma Netherlands, KBBL, TOP en Promatec Food Ventures, dragen daaraan in belangrijke mate bij.

VLEES, VIS EN SOJA

Vorig jaar werkten de leerlingen van de SVO-cursusplaatsen Best en Wageningen eendrachtig samen aan een project. Dat was nu anders. Beide teams werkten weliswaar in nauw overleg, maar gescheiden aan dezelfde opdracht. Het resultaat van beider inspanning was dan ook verschillend. Cor Schel, Stef Meulendijks en Hessel Eizema van 'team Best' kwamen op de proppen met een tomatensoep met zalmsnipertjes in een 0,5 liter glazen fles, terwijl Sven Slootjes, Leen van der Mey en Rein de Haan van 'Wageningen' een drietal varianten tomatensoep presenteerden met respectievelijk ossobuco, runderstoofvlees en soja. De hiervoor gebruikte soja is overigens een nieuw soort getextureerd soja-eiwitpreparaat, ontwikkeld door TOP. Deze grondstof heeft de bite van vlees en is een uitstekende vleesvervanger.

De docenten van SVO, die de projecten begeleidden, zijn Paul Bohté, Bart van Erp en Frits Eckenhausen (freelance).

ECHT VERS

Echt Vers is de naam van het verrassende soepconcept, dat het team uit Wageningen ontwikkelde. In tegenstelling tot de gesteriliseerde tomatensoep met zalm uit Best in glas, zijn de soepvarianten in het Echt Vers-concept gepasteuriseerd en afgevuld in plastic flessen. Bijzonder is dat deze soep niet op conventionele wijze is gepasteuriseerd, maar met hoge druk. De SVO-leerlingen konden daarvoor gebruik maken van een HPP-installatie (High Pres-

sure Processing) van NC Hyperbaric bij een Wageningse buurman, TOP food technology & live science. Belangrijk voordeel van een dergelijk pasteurisatieproces is dat de soep koud wordt gemaakt, waardoor de groenten lekker knapperig blijven en hun waardevolle voedingsstoffen behouden. TOP heeft de ploeg uit Wageningen tevens terzijde gestaan bij het ontwerp van de verpakking. Het Spaanse NC Hyperbaric wordt in de Benelux vertegenwoordigd door Promatec Food Ventures.

LEKKER VEILIG

De receptuur voor de tomatensoep was van Euroma Netherlands, dat, in de persoon van zijn R&D-manager Edwin Smit, de ontwikkelingstrajecten begeleidde, monsters beoordeelde en adviezen gaf. De proefproductie van de (gesteriliseerde) tomatensoep met zalm vond plaats bij Euroma in Wapenveld. KBBL heeft alle eindproducten microbiologisch onderzocht en goedgevonden.

„De ambitie van dit project was om Euroma als opdrachtgever ideeën aan te reiken, waarop deze kan voortborduren,” verklaart Frits Eckenhausen. „De leerlingen hebben geleerd hoe het proces van productontwikkeling in z'n werk gaat en hoe je zo iets als groep aanpakt. Bij het maken van de soepen, waarbij aspecten als gezondheid en voedingswaarde belangrijke aandachtspunten waren, hebben ze hun theoretische kennis in praktijk gebracht en tenslotte hebben ze zich ook moeten buigen over verpakking, presentatie, marketing en calculatie.” Het eindresultaat van alle inspanningen was een 4-tal tomatensoepvarianten, veilig geproduceerd, met verrassende ingrediënten, aantrekkelijk verpakt en bijzonder smakelijk.



SVO voor industrie

SVO verzorgt MBO-opleidingen van niveau 1 (assistent) tot en met niveau 4 (manager).

De leerling gaat 1 dag in de week naar school en de rest van de week is hij of zij aan het werk in het leerbedrijf. Dat leerbedrijf moet erkend worden en dat is een taak van SVO Kenniscentrum.

SVO is een echte vakschool van en voor de foodsector, die al meer dan 70 jaar bestaat en waar medewerkers uit de sector alles kunnen leren wat ze moeten weten om hun baan goed te kunnen uitoefenen.

De opleidingen zijn afgestemd op beroepsprofielen die zijn beschreven in de zg. kwalificatiestructuur. Hieronder vallen veel beroepen in de versspesialzaak, supermarkt en industrie. Beroepsprofielen zijn opgesteld in samenspraak met de sector en garanderen dus een goede afstemming tussen praktijk en school.

De niveau 1, 2 en 3 opleidingen worden op alle 8 vaste locaties van SVO in het land verzorgd.

De niveau 4 opleiding, die wordt gevolgd door de bij het op deze pagina's beschreven project betrokken leerlingen, alleen in Wageningen en Best.



Begeleid door de docenten Paul Bohté, Bart van Erp en Frits Eckenhausen hebben de SVO-leerlingen Cor Schel (VanDrie Group), Stef Meulendijks (Tomassen Vlees), Hessel Eizema (Poiesz), Sven Slootjes (Export Meat Line), Leen van der Mey (Gebr. Van der Mey) en Rein de Haan (VanDrie Group) niet alleen veel geleerd, maar in relatief korte tijd verrassende resultaten geboekt.