

Juryrapport Tanis Food Tec

Het op de Zuiveringweg gevestigde [Tanis Food Tec](#) ontwikkelt innoverende machines voor de voedselindustrie. Het bedrijf bouwt al 25 jaar aan kwalitatieve procesoplossingen voor de bakkerij, zuivel- en zoetwarenindustrie. Deze tailor made machines – die kenmerkend zijn door hun roze motoren – hebben als voornaamste taak het toevoegen van lucht aan het beslag van de diverse producten. Denk aan wafels, cake, chocola, marshmallows, yoghurt, boter en gevulde biscuits.

Binnen de gevulde biscuits vallen onder andere de welbekende Oreo's; Tanis Food Tec heeft begin december de grootste Oreo-fabriek ter wereld (Tsjechië) in bedrijf genomen. Hun machines zijn verantwoordelijk voor de crème die tussen de koekjes zit.

Ook de in Nederland welbekende "spekjes", het luchtigste snoepje, vind nu veel afzet in nieuwe gebieden. Het Midden-Oosten en Zuid-Amerika zijn momenteel enorme groeiemarkten. Tanis Food Tec is wereldleider voor het leveren van marshmallow productielijnen, als totaalleverancier van ingrediënt tot aan het verpakte product.

Internationaal bekend

Tanis Food Tec werkt voor vele multinationals. Denk aan Mondelēz, de producent van het meest gegeten koekje ter wereld de Oreo, maar ook aan Nestlé. Het bedrijf exporteert voor circa 95% naar het buitenland. Australië, Amerika, Afrika, Azië... Tanis Food Tec heeft een toonaangevende rol binnen de voedselindustrie. "Wij leveren het totaalpakket, van machines en receptkennis tot de technologie", vertelt CEO Steven Staal. Alle installaties worden tailor made gemaakt en de producten van de klant zijn in dit proces leidend. "We spelen in op de vraag van de klant. Halal, glutenvrij, alles kan!", aldus Steven.

Innovatie

Als we het hebben over innovatie, dan heeft Tanis Food Tec absoluut het een en ander waargemaakt. Zo hebben ze er – mede door vele tests in hun eigen lab – onder andere voor gezorgd dat hun machines een hogere productie realiseren op dezelfde vierkante meters. Iets wat door de klanten enorm wordt gewaardeerd. Ook is het bedrijf al druk bezig met 3D-printen: voor de marshmallows creëren ze zogenoemde nozzle's waarmee ze het snoepgoed in diverse vormen kunnen creëren. Deze 3D-tekening van de nozzle's maken ze zelf, vervolgens verricht een ander bedrijf het daadwerkelijke printwerk. 3D-printen is sneller én goedkoper. Ook zorgt Tanis Food Tec ervoor dat de mensen die de machines uiteindelijk moeten bedienen, dit ook daadwerkelijk kunnen. "We trainen de mensen op locatie en kunnen altijd op afstand mee kijken zodat we hulp kunnen bieden wanneer er vragen zijn", aldus Sales Manager Piet Vader.

"We zijn een bedrijf met een gezicht. We kennen onze klanten en medewerkers en ze mogen ons – waar ze zich dan ook ter wereld bevinden – altijd bellen."

– Piet Vader

Duurzaamheid

Sinds enige tijd zijn de roze motoren van de machines van Tanis Food Tec een stuk lager in energieverbruik. "Voorheen wilde men altijd het grootste van het grootste, dus óók als het ging om de motoren", legt Piet Vader uit. "Inmiddels zijn we ons ervan bewust dat dat niet nodig is. We kijken naar welke efficiency nodig is en wat verantwoord is, het hoeft niet 'groter' of 'meer', maar efficiënter.

Verder heeft het bedrijf een unieke vacuümtechniek uitgevonden waarmee ze efficiënter kunnen koelen en ook hergebruiken ze het reinigingswater. De reinigbaarheid en Hygiëne in het algemeen staan hoog in het vaandel bij de ontwikkelingen van nieuwe en

bestaande apparaten EHEDG is een groep van zowel machine fabrikanten als eind product fabrikanten waar Tanis Food Tec actief in deelneemt juist voor deze hygiëne aspecten.

Tanis Food Tec en Lelystad

Hoewel Tanis Food Tec in 2013 nog 'maar' 20 medewerkers in dienst had, is dit vandaag de dag uitgegroeid naar 43 fte. Ook de omzet is in die 4 jaar tijd verdriedubbeld. Het bedrijf heeft twee doelgroepen: de eerdergenoemde grote multinationals, maar óók kleinere private ondernemingen. Denk aan Multivlaai; alle slagroom op de vlaaien is door de machines van Tanis Food Tec geproduceerd.

Wat betreft werknemers ligt de focus van het bedrijf op mbo-, hbo- en wo-niveau. Veel van de werknemers komen uit Lelystad en omstreken (Lemmer, Kampen). "In Lelystad zitten veel jonge, technische talenten die we graag op de werkvloer of in de tekenkamer willen hebben", vertelt Piet Vader. Als erkend werkbedrijf is het bedrijf dan ook veel in de weer met stagiaires. "Deze stagiaires bieden we goede kansen. Zo is er bijvoorbeeld één jongen die op zijn 16^e als stagiaire binnen kwam lopen en nu als 22-jarige nog steeds bij ons werkzaam is", aldus Piet.