

PRIMUS WAFER PAPER VAN OUWEL TOT MARKETINGTOOL

In Oostzaan staat de enige fabriek ter wereld die ouwel, eetpapier, in vellen én op de rol produceert. Het product gaat de hele wereld over, inmiddels onder de frisse naam Primus Wafer Paper. Dankzij moderne printtechnieken met eetbare inkten zijn er talloze nieuwe mogelijkheden voor 'edible branding'.

Wie kent het niet; dat praktische papiertje onder de kokosmakronen en de nougat, de velletjes eetpapier of het merkje dat vroeger op ieder brood zat. Vooral oudere mensen roepen gelijk "Ouwel!"; in Duitsland noemen ze het 'oblaten'. Ouwel roept een nostalgisch gevoel op: van eetpapier gekocht in het snoepwinkelke bij de hoek. Maar de techniek staat niet stil. Ouwel werd 'Wafer paper', innovaties op het gebied van printen, drukken en vormen blazen het product nieuw leven in.

WALSDROGERIJ

Het bedrijf in Oostzaan is uniek in de wereld. Hier wordt aardappelzetmeel verwerkt tot eetbaar papier. De grondleggers van deze walsdrogerij waren de gebroeders Pel, die in 1916 een fabriek in Zaandam oprichtten voor het produceren van ouwel. Zij kozen voor een molen als beeldmerk. Dit jaar is het logo gemoderniseerd en de website vernieuwd, waarbij de Zaanse roots duidelijk zichtbaar blijven.

MIXEN, KOKEN EN DROGEN

De belangrijkste grondstof voor wafer paper

is aardappelzetmeel. Leverancier van het zetmeel, Avebe, stuurt enkele keren per maand een vrachtwagen zetmeelpoeder naar Primus in Oostzaan, voor een jaarlijkse productie van meer dan 1,5 miljoen kilo wafer paper. In de mengerij wordt het poeder gemengd met (natuurlijke) smaak- en kleurstoffen, water en olie tot een dikke pap. "We hebben een dik recepturenboek

bomvol recepten, want alles wat we doen is custom-made," vertelt Wouter Smits, commercieel directeur van Primus Wafer Paper. "Wij produceren voor meer dan 100 klanten in 40 verschillende landen, en ieder land heeft zijn eigen wetten en regels, iedere klant zijn eigen voorkeuren." Het vervolgproces vat hij kort en bondig samen tot de essentie: "We mixen, koken >>

De belangrijkste grondstof voor wafer paper is aardappelzetmeel



© S. PEELBAK/STUDIOCOOP



Hajo Vlutters (managing director) (rechts) en Wouter Smits (commercieel directeur).

© STUDIOCOOP/WITZIL



en drogen. Daarna gaan we het bewerken en verpakken"

VAN PAP TOT PAPIER

De aardappelzetmeelpap wordt naar de walsenzolder gepompt. Hier draaien 6 dagen per week, 24 uur per dag, 34 walsen in 17 grote imposante machines. Het is er warm. We zien in iedere machine dikke hete brei traag tussen roterende walsen draaien. "Deze walsen zijn ieder 80 tot 100 cm breed, ze wegen 1700 kilo per stuk," vertelt Wouter. De meeste zijn glad, maar enkele hebben een wafeltjesstructuur; speciaal voor wafer paper onder de nougat uit Frankrijk, Spanje of Italië. "Door te variëren in recepturen, de temperatuur van de pap, de snelheid waarop de

walsen draaien en hoever ze van elkaar afstaan, maken we verschillende variëteiten. Per jaar werken we 6 miljoen liter vloeibaar deeg." We nemen de trap naar een verdieping lager, waar het aanmerkelijk koeler is, een aangename kamertemperatuur. Dat wat boven nog vloeibaar was, werd onderweg gedroogd en zien we nu als een brede lap setpapier naar beneden komen. Het wordt van een dun waslaagje voorzien en machinaal op grote kartonnen rollen gedraaid. In andere delen van de productie liggen grote vellen, in verschillende kleuren; klaar om te bedrukken en in de gewenste formaten te snijden, stansen of boren.

MODERNISERING

"In essentie is er de afgelopen 100 jaar niet heel veel veranderd in het productieproces," vertelt Wouter. "Juist daarom is het tijd voor vernieuwing. Met 'Primus goes Prime' wordt daar richting aan gegeven. We gaan de komende tijd de organisatie vereenvoudigen, het productieproces verder standaardiseren, innoveren en de kwaliteit verbeteren." Het kunnen printen op rol is een eerste tastbaar resultaat. "We waren goed in het op rol produceren van wafer paper, en het drukken op vellen. Sinds kort kunnen we ook op rol printen," laat Wouter trots zien. "Dat biedt ontzettend veel nieuwe mogelijkheden voor nieuwe en bestaande markten." Ook is er een R&D programma opgestart waarin wordt onderzocht of en hoe de olie uit het product verwijderd kan worden. "Olie kan oxideren. Als we die niet nodig hebben, wordt de wafer langer houdbaar. Bovendien zetten we

nadrukkelijk in op de circulaire economie door het afval te gaan hergebruiken in een rework-stroom."

EDIBLE BRANDING

We lopen verder door de fabriek en komen bij de ruimte waar eetbare inktten worden gemaakt; AZO-vrij en op basis van natuurlijke ingrediënten, zoals cacao en bietensap. "Met deze inktten kunnen we zeefdrukken, offset en digitaal printen. De toekomst," meent Wouter. "Producenten willen hun consumenten van informatie voorzien, ook als de beschermende verpakking van het product verwijderd is, en merkbeleving wordt steeds belangrijker," signaleert hij. "Het mooie van wafer paper is dat je het zonder problemen kan verhitten. Bij brood en koekjes ligt het merkje gewoon op of onder het deeg; het rijst mee en gaat mee de oven in. Een Britse retailer bijvoorbeeld gebruikt onze edible brands voor hun kalkoenen. Eenmaal uit de verpakking, klaar voor bereiding in de oven, kon je niet meer zien van welk merk ze waren, dat vond men jammer. Consumenten zetten wel een product van zo'n 100 Britse pond op tafel; zij wilden hun gasten graag laten zien dat ze een kwaliteitsproduct serveren."

EETBARE FLYERS

Wouter heeft meer aansprekende voorbeelden: zo bakt een bakker op Texel brood met een wafer paper-merkje: 'Van Texels meel.' "Dat werkt goed, streekproducten zitten in de lift, en zo zorgt hij voor meer beleving bij het brood. Franse traiteurs zetten edible brands in voor hun patés. Met een afbeelding van een varken, kalkoen, rund of fazant is in één oogopslag duidelijk van welk vlees de paté is gemaakt. En wie bij het hippe restaurantconcept Balls & Glory binnenstapt, vindt op alle handgedraaide ballen een eetbaar logo. Daarmee benadrukken ze de uniciteit van hun product. We maken al eetbare snoep-eurobiljetten, dus de stap naar eetbare flyers is klein... alles kan, niets is meer te gek."

 www.primuswaferpaper.com

OSV-BEDRIJFSBEZOEK

30 maart stonden de deuren open voor de leden van de OSV. Zij hebben het productieproces met eigen ogen gezien en zich verwonderd over de druktechnieken. Met een marketingpresentatie van Paul Turken over de vele mogelijkheden van edible branding was het een vruchtbare middag. Iedereen ging gewapend met een flinke dosis kennis over eetbare merken naar huis.



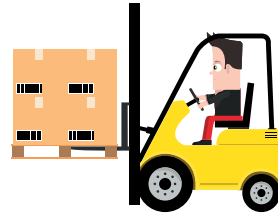
www.OSVnetwerk.com



maakt het mogelijk!



Door goederen te labelen zijn ze identificeerbaar en traceerbaar in het proces en de supply chain. Hierdoor zijn interne logistieke processen en goederenstromen inzichtelijk en wordt ingespeeld op klantvragen, kwaliteitseisen en regelgeving op het gebied van labeling, informatie uitwisseling en tracking & tracing.



www.4food.nl



Onafhankelijk advies bij

- Afstemming koelbehoefte aan uw productieproces
- Aanschaf nieuwe of vervanging bestaande koelinstallaties
- Subsidiemogelijkheden & Energiebesparing
- Begeleiding & controle bij uitvoering



GO Consulting
Postbus 925
7400 AX Deventer (NL)

T +31 (0)6 832 349 02
E info@goconsulting.nl
I www.goconsulting.nl



Van de nr. 1 in Europa: laad- en losstations all-inclusive

- Industriedeuren, docklevellers, dockshelters en voorzetsluizen
- 24 uurservice: dag en nacht bereikbaar
- DOBO-systeem: voor hygiënisch transport, gesloten koelprocessen, lage energiekosten en minder diefstal

HÖRMANN
Deuren voor woning en industrie