

Tekst: Hilda Bosma Beeld: Sipma Architecten, Heerenveen

'Veiligheid, gezondheid en hygiëne staan voorop'

Kaasmakerij Henri Willig BV, een toonaangevend bedrijf in de gespecialiseerde kaasmarkt, breidt de productielocatie in Heerenveen fors uit. Door de uitbreiding met een moderne fabriek en opslagruimte kan het hele proces van produceren, verpakken en leveren van eerste klaskaas-specialiteiten in één gebouw plaats vinden. Ook vergroot het bedrijf zijn exportmogelijkheden.



Naast een magazijn bestaat de nieuwbouw uit een ontvangsthuis, een winkel en kantoorruimte

De kaasmakerij krijgt een uitbreiding van 4.700 m² met een volledig geautomatiseerd magazijn van 2.400 m² op de begane grond. In dit warehouse rijden heftrucks heen en weer voor de aan- en afvoer van materialen. Daarnaast krijgt de nieuwbouw een ontvangsthuis, winkel op de begane grond en kantoorruimte verspreid over twee bouwlagen. Ingenieursgroep Romkes heeft in opdracht van Willig het esthetisch ontwerp

van Sipma Architecten constructief uitgewerkt. Het ingenieursbureau doet de directievoering. Siem Romkes: "Tien jaar geleden hebben we ook het ontwerp gemaakt en de directievoering gedaan van de bestaande fabriek."

"Het ontwerp is technisch uitgewerkt waarbij veel aandacht besteed is aan veiligheidsaspecten, zoals brandveiligheid. Dat geldt ook voor de

veiligheid in het productieproces. In bepaalde delen van gebouwen mogen alleen robots en geen medewerkers komen."

ZORG VOOR HYGIËNE

Naast veiligheid is de aandacht voor hygiëne een belangrijke rode draad in dit project. Het gebouw moet voldoen aan HACCP, een risico-inventarisatie op het gebied van voeding. Romkes

heeft veel aandacht besteed aan alle detailleringen, voorondermeerde plafondaansluitingen. Romkes: "Er moesten allemaal ronde hoeken zijn om stof tegen te gaan. We mochten geen scherpe, metalen opleggers toepassen. De PH-graad (zuurgraad) is hoog waardoor de materialen gevoelig zijn voor aantasting. In de fabriek wordt pekkel gebruikt. Dat maakt mechanische ventilatie noodzakelijk."

ROESTVRIJ STAAL

Alle materialen zijn zorgvuldig gekozen. Dekolommen zijn van roestvrij staal. Alle industriële deuren zijn uitgevoerd in hoogwaardig RVS en voldoen aan strenge hygiënische eisen. ProDoor levert alle industriële deuren voor de buiten- en binnenwanden. Directeur Albert Schaafsma: "We leveren bedrijfsdraaideuren, brandvertragende koeldraaideuren, snelloopdeuren, koelschuifdeuren, brandvertragende rolschermen, dockklevellers, shelters, sectionaaldeuren en kozijnen. ProDoor is vanaf het begin stadium door zowel Romkes als Kaasmakerij Henri Willig bij het project betrokken. We hebben gedurende het gehele traject voor iedere doorgang geadviseerd hoe tot de juiste deuroplossing te komen."

BIJZONDERE KLEURSTELLING

Vanuit esthetisch oogpunt had de architect de kleurstelling vastgelegd. De nieuwe fabriek krijgt sandwichpanelen in de kleuren wit en groen. Daarnaast is een deel geel. Romkes: "Dat ziet eruit als een kaaspunt, refererend aan de unieke kaasspecialiteiten die het bedrijf maakt van koe-, geiten- en schapenmelk."

SPECIALISTEN

Romkes: "Willig heeft gekozen voor partijen die specialist zijn op hun eigen vakgebied. In dit project is er geen hoofdaannemer. Door te werken met nevenaannemers kijkt men naar elkaars belangen." Nevenaannemer Vander Hauw Betonbouw B.V. Joure voert de coördinatie op de bouw uit. Daarnaast zorgt de betonspecialist voor de betonnen funderingen en vloeren en twee nieuwe laadkuilen. In maart en april levert de Bosgraaf Group, specialist in kaaspers-, kaaspekkel- en kaasbehandelsystemen, de benodigde machines, robots en transportbanden.

INNOVATIEVE OPLOSSINGEN

In dit project besteedt Willig veel tijd aan het optimaliseren van de bedrijfsprocessen. Vander Hauw: "Zo is gedurende het project de logistiek en keuker aangepast. Dat betekent van iedere bouwpartner flexibiliteit en creativiteit, met als gevolg innovatieve oplossingen en de inbreng van de expertise van alle partijen. Dit bevordert de teamgeest en het plezier in dit prachtige project." ■



Kleuren en vormen verwijzen naar kaasproductie



Bouwinfo

OPDRACHT

Kaasmakerij Henri Willig BV, Heerenveen (directievoering + constructief ontwerp en advies Ingenieursgroep Romkes, Sint-Nicolaasga)

ONTWERP UITVOERING

Sipma Architecten, Heerenveen

C. Van der Hauw Betonbouw B.V. Joure (beton); A. Faber BV Bolsward (grond, riolering en straatwerk); De IJzeren Man BV, Joure (gevel- en dakbeplating en dakbedekking); Balink Heerenveen (aluminium kozijnen en vliesgevels); Bosgraaf Group, Joure (machines); ProDoor BV, Apeldoorn (industriële deuren); Firma Food & Donkers (klimaatbeheersing)

BOUWKOSTEN START BOUW

€ 2 miljoen (installaties: € 4,5 miljoen)
juni 2013

Projectinfo

DEUREN DIE VOLDOEN AAN DE HACCP-NORMEN

Dehygiëne-eisen in kaasmakerij Henri Willig zijn hoog. De kazen moeten immers onder de hoogste HACCP-normen worden bereid. Dat vraagt om deuren van een hoogwaardige kwaliteit. De deuren moeten duurzaam zijn, veilig, gebruikersvriendelijk en voldoen aan de hoogste HACCP-normen.

“Om de deuren te kunnen leveren die aan alle genoemde eisen voldoen, hebben we een basis industriële deur als uitgangspunt genomen”, vertelt Albert Schaafsma, directeur van Prodoor. “Deze hebben we aangepast volgens de klant-specifieke wensen en afmetingen van kaasmakerij Henri Willig. Onze afdeling Werkvoorbereiding verricht hiervoor het voorbereidend werk. De deuren voor de kaasmakerij zijn inmiddels productiegereed. Zodra het startschot klinkt, gaan we de deuren monteren. De montage zal zo’n vier tot vijf weken in beslag nemen.”

De manier waarop de industriële deuren voor Henri Willig zijn geleverd, is kenmerkend voor Prodoor. “Bij Prodoor draait alles om maatwerk. We kunnen elke industriële deur leveren”, vertelt Schaafsma. “We leveren sectionaaldeuren, branddeuren en snelloopdeuren. Maar ook draaideuren, koel-/vriesdeuren en brandvertragende koeldeuren. Zodra we de klantspecifieke gegevens hebben, gaan onze mensen aan de slag. Met dertig deuren is de kaasmakerij voor ons een middelgroot project, maar de diversiteit in deuren maakt dit project voor ons bijzonder interessant.”

C. van der Hauw **BETONBOUW**

**Specialist in
betonwerk
voor de bouw**

Transportwei 18 • 8501 ZP Joure
Tel. (0513) 41 32 30 • Fax (0513) 41 71 73
E-mail: info@hauwbeton.nl



De nieuwe trend in koelen en vriezen

Steeds meer opdrachtgevers met koel- en vriesactiviteiten kiezen ervoor om rechtstreeks zaken te doen met de specialist. Men durft het steeds minder aan om de verantwoordelijkheid voor essentiële doorgangen die van invloed zijn op de continuïteit van de bedrijfsvoering aan de niet specialisten over te laten.

Veel voorkomende problemen zijn te wijten aan een verkeerd gekozen industriële deur of een deuroplossing waarvoor vaak al in de ontwerpfase gekozen is. De negatieve uitwerking komt pas naar voren zodra de bedrijfsruimte in gebruik genomen wordt en dan is het helaas te laat om te herstellen. Het gevolg hiervan is hoge service- en onderhoudskosten welke met het verstrijken van de jaren extreem oplopen.

Prodoor BV is specialist in energiebesparende deuroplossingen en prominent actief in de koel- en vrieshuisbouw. Het unieke van Prodoor is niet de toelevering van industriële deuren maar het organiseren van de beste deuroplossing die efficiënt, veilig, duurzaam en/of energiezuinig is. Daarbij is een combinatie van verschillende typen industriële deuren steeds meer de praktijk.

De voorschrijvende markt wil het beste voor de opdrachtgever. Opdrachtgevers willen alléén het beste van het beste. Prodoor levert uitsluitend het beste van het beste. Neem contact op voor ons geheel vrijblijvend advies. Wij zijn eindgebruikers, opdrachtgevers, architecten en ingenieurs graag van dienst bij het kiezen van de juiste deuroplossing.



Prodoor BV | Schumanpark 127 | 7336 AS | Apeldoorn | tel. 055 - 576 7515 | info@prodoor.nl | prodoor.nl