

BIJ BAKKERIJ BORGESIUS LOOPT HET PRODUCTIEPROCES GESMEERD

# SLIM SMEREN, VEILIG BAKKEN

Bakkerij Borgesius bakt en verpakt broodproducten voor toonaangevende supermarktketens. Op hun locatie in Rotterdam wordt zowel groot- als kleinbrood geproduceerd. Enorme ovens, spiraalkneders, deegverdelers en lange transportlijnen zorgen ervoor dat het proces continu doorgaat. Om alles soepel te laten draaien, is het essentieel dat de machines goed worden gesmeerd met voedselveilige producten.

“In een industriële bakkerij als de onze staan voedselveiligheid en verantwoord werken op nummer één”, zegt Rogier Gerritsen van Marlen, hoofd technische dienst van de Borgesius-bakkerij in Rotterdam. “Daar komt veel bij kijken. Zo is het belangrijk de machines goed te onderhouden met de juiste smeermiddelen: middelen die bij de hoge temperaturen waarmee wij hier werken niet zomaar vloeibaar worden en gaan druppelen. De volledig synthetische smeermiddelen van FenS zijn voor ons de perfecte oplossing. Doordat ze vrij zijn van minerale olie treedt er bij verhitting geen verdunning op. Daarnaast kiezen wij, waar mogelijk, voor zogenoemde 3H-producten.” Erik van Eldijk, Key Account Manager bij FenS, legt uit: “Dit zijn volledig plantaardige middelen die ook bij eventueel direct voedselcontact de voedselveiligheid van het eindproduct volledig waarborgen.”

#### PRIJS-KWALITEIT

Wanneer we Rogier vragen naar de prijs-kwaliteitverhouding van de smeermiddelen

