INDUSTRIËLE AUTOMATISERING



VEPO CHEESE: VAN PRE-ENGINEERING NAAR IMPLEMENTATIE

DIGITALE BASIS VOOR TOEKOMSTBESTENDIGE KAASPRODUCTIE

Projectinformatie

Markt:	Foodindustrie
Opdrachtgever:	Vepo Cheese
Oplevering:	2026
Locatie:	Bodegraven
Expertises:	Industriële automatisering, digitalisering, Smart Industry

hollander techniek

REFERENTIECASE

Om de productieomgeving klaar te maken voor toekomstige groei en digitalisering, schakelde Vepo Cheese Hollander Techniek in voor een uitgebreide MES-pre-engineering. Door processen, systemen en informatiebehoeften organisatiebreed te analyseren, ontstond een heldere roadmap voor MES, labeling en traceerbaarheid. De gezamenlijke visie en het vertrouwen dat tijdens dit traject werden opgebouwd, vormden uiteindelijk de basis voor de gefaseerde implementatie van de nieuwe MES-oplossing door Hollander Techniek.

Vepo Cheese is gespecialiseerd in het rijpen, snijden, verpakken en distribueren van kaas voor afnemers in binnen- en buitenland. Binnen de productieomgeving spelen voedselveiligheid, traceerbaarheid en leverbetrouwbaarheid een belangrijke rol. Door de groei van de organisatie en de toenemende behoefte aan digitalisering ontstond de wens om productieprocessen, kwaliteitsregistraties en informatiestromen beter op elkaar aan te laten sluiten.

Daarnaast wilde Vepo Cheese zich voorbereiden op toekomstige ontwikkelingen, zoals papierloos werken, aanvullende traceerbaarheid, verdere automatisering en de overstap naar moderne, gestandaardiseerde labelingsoftware. Voordat werd gekozen voor een nieuw Manufacturing Execution System (MES) en de bijbehorende investeringen, wilde de organisatie eerst inzicht creëren in de gewenste functionaliteiten, scope en fasering. Vepo Cheese wilde daarom eerst een zorgvuldig onderbouwde keuze maken voor de toekomstige inrichting van de productieomgeving. Niet alleen vanuit technisch perspectief, maar ook met draagvlak binnen de organisatie en een duidelijke visie op de vervolgstappen richting implementatie.

Voor deze pre-engineeringfase schakelde Vepo Cheese Hollander Techniek in. Naast de expertise op het gebied van MES en industriële automatisering speelde ook de manier van samenwerken een belangrijke rol. Zowel Vepo Cheese als Hollander Techniek zijn familiebedrijven, wat vanaf het begin zorgde voor wederzijds vertrouwen en een prettige samenwerking.



“De samenwerking is superfijn, met korte lijntjes. Het is hetzelfde type mensen en dezelfde cultuur.

Je zit naast elkaar en niet tegenover elkaar. Samen problemen oplossen geeft veel vertrouwen.”

Uitdaging

Door de jaren heen ontwikkelde Vepo Cheese verschillende digitale oplossingen die de productie optimaal ondersteunden. Dat zorgde voor een grote mate van flexibiliteit en systemen die goed aansloten op de dagelijkse praktijk. Tegelijkertijd veranderden de behoeften van de organisatie. Processen werden complexer, informatiestromen groeiden en gegevens werden op meerdere plaatsen binnen de organisatie vastgelegd.

De wens ontstond om productie, kwaliteit, registratie en automatisering beter met elkaar te verbinden. Daarbij speelde ook de overgang naar moderne labelingsoftware een belangrijke rol. Vepo Cheese beheert een groot aantal labels voor verschillende producten, verpakkingen en afnemers. Het standaardiseren en toekomstbestendig inrichten van deze omgeving vormde een belangrijk onderdeel van de digitaliseringsambities.

Daarnaast wilde Vepo Cheese meer inzicht krijgen in de mogelijkheden van een nieuw MES. De vragen die hierbij speelden waren: Welke processen moeten hierin worden ondersteund? Welke informatie moet beschikbaar komen voor operators, kwaliteitsmedewerkers en management? En hoe kunnen toekomstige investeringen gefaseerd worden uitgevoerd zonder onnodige risico's voor de dagelijkse operatie? Om deze vragen zorgvuldig te beantwoorden koos Vepo Cheese ervoor om eerst een pre-engineeringtraject uit te voeren.







Oplossing

Tijdens de pre-engineeringfase bracht Hollander Techniek de volledige productieomgeving in kaart. Door middel van workshops, interviews en analyses werden productieprocessen, productstromen, registraties, informatiestromen en afhankelijkheden inzichtelijk gemaakt.

Naast de technische inventarisatie werd veel aandacht besteed aan de wensen van verschillende afdelingen binnen de organisatie. Productie, kwaliteit, de technische dienst, automatisering en management werden actief betrokken bij het traject. Hierdoor ontstond niet alleen inzicht in de huidige situatie, maar ook een gezamenlijk beeld van de gewenste toekomstige werkwijze.

Op basis van deze sessies werkte Hollander Techniek een functioneel en technisch MES-kader uit. Hierin werden onder meer de gewenste functionaliteiten, benodigde koppelingen, informatiestromen, KPI-structuren en fasering vastgelegd. Ook werd gekeken naar de integratie van labelingsprocessen en de mogelijkheden voor aanvullende traceerbaarheid.

Een resultaat van de pre-engineering was het inzichtelijk maken van de benodigde investeringsbudgetten per onderdeel. Niet alleen de functionele scope werd uitgewerkt, maar ook de budgetten per onderdeel. Hierdoor kan Vepo Cheese onderbouwde keuzes maken over de volgorde en omvang van toekomstige implementaties.

De pre-engineering resulteerde in een duidelijke MES-scope, een gedragen roadmap en een stevig fundament voor verdere digitalisering. Dankzij de nauwe samenwerking tussen Vepo Cheese en Hollander Techniek werden diepgaande kennis van de productieprocessen en expertise op het gebied van MES samengebracht tot één gezamenlijke toekomstvisie.

Het vertrouwen dat tijdens deze fase werd opgebouwd, leidde ertoe dat Vepo Cheese ook voor de volgende stap koos: de gefaseerde implementatie van de nieuwe MES-oplossing door Hollander Techniek. Inmiddels zijn de eerste ontwikkelsprints gestart. Daarbij worden onder andere de labelingomgeving vernieuwd, interfaces tussen bedrijfssystemen gerealiseerd en de eerste MES-functionaliteiten stapsgewijs geïmplementeerd.



Resultaat

De pre-engineering heeft Vepo Cheese een helder beeld gegeven van de gewenste toekomstige inrichting van de productieomgeving. Waar vooraf nog veel vragen bestonden over functionaliteiten, prioriteiten, investeringen en fasering, beschikt de organisatie nu over een concreet implementatieplan voor de komende jaren.

Naast een volledig uitgewerkte functionele scope kreeg Vepo Cheese inzicht in de benodigde investeringen per onderdeel. Hierdoor kunnen vervolgstappen gecontroleerd worden uitgevoerd en aansluiten op de prioriteiten van de organisatie.

Het traject zorgde bovendien voor breed draagvlak binnen de organisatie. Productie, kwaliteit, technische dienst en management werken vanuit dezelfde uitgangspunten en beschikken over een gezamenlijk kader voor toekomstige besluitvorming.

De succesvolle samenwerking tijdens de pre-engineering gaf Vepo Cheese voldoende vertrouwen om ook de realisatie van het nieuwe MES aan Hollander Techniek toe te vertrouwen. Inmiddels zijn de eerste implementatiefases gestart, waarbij de vernieuwde labelingomgeving, systeemintegraties en de eerste MES-functionaliteiten worden gerealiseerd.

Met de combinatie van een zorgvuldig voorbereid ontwerp én een gefaseerde implementatie beschikt Vepo Cheese over een solide basis voor verdere digitalisering, hogere efficiëntie en toekomstbestendige kaasproductie.

De implementatie wordt stapsgewijs verder uitgerold. Dankzij de vooraf uitgevoerde pre-engineering beschikt Vepo Cheese over een helder implementatieplan, terwijl Hollander Techniek de gekozen oplossing gefaseerd realiseert. Zo groeit de productieomgeving stap voor stap uit tot een toekomstbestendige, digitaal ondersteunde fabriek.



Technische scope

- MES-functioneel ontwerp
- ERP-integratie (Microsoft Dynamics)
- Labeling en traceerbaarheid
- Productie- en kwaliteitsregistraties
- KPI- en rapportagestructuur
- Interfaces tussen systemen
- Fasering en investeringsplan

Apeldoorn
Boogschutterstraat 30
Postbus 1172 | 7301 BK
+31 (0)55 - 368 11 11

Almere
Edvard Munchweg 40
Postbus 1485 | 1300 BL
+31 (0)36 - 548 74 87

Amersfoort
Beeldschermweg 1
Postbus 28040 | 3828 ZG
+31 (0)33 - 454 30 80

Almelo
Twentepoort West 55
7609 RD
+31 (0)546 - 53 31 11