

Leuk dat je de tijd neemt om onze nieuwsbrief **Innovatie voor de Foodindustrie** te lezen.

De foodsector verandert razendsnel. Nieuwe wet- en regelgeving, stijgende kosten, personeelstekorten, duurzaamheidseisen en technologische ontwikkelingen zorgen voor uitdagingen, maar bieden tegelijkertijd volop kansen. Juist daarom vinden wij het belangrijk om kennis, ervaringen en inzichten met je te delen. Ons doel is eenvoudig: je inspireren met praktische kennis en concrete ideeën waarmee je jouw organisatie verder kunt ontwikkelen en voorbereiden op de toekomst.

Wij wensen je veel leesplezier en hopen dat onze nieuwsbrieven je nieuwe inzichten en inspiratie opleveren!

Hartelijke groet,
Team paSys Food Automatisering

"Samen bouwen we aan een slimmere, efficiëntere en innovatievere foodindustrie."



Verborgen kosten in je voedselproductie?

Veel ondernemers in de voedingsmiddelenindustrie zijn dagelijks bezig met omzet, klanten en groei. Logisch. Maar de afgelopen jaren zie ik een opvallende verschuiving.

De meest succesvolle bedrijven onderscheiden zich niet alleen door wat ze verkopen. Ze onderscheiden zich vooral door wat ze níet verliezen. Want de werkelijke margedruk ontstaat vaak op plaatsen die niet direct zichtbaar zijn.

Niet in de verkoop. Maar in de operatie. Denk aan:
- Grondstoffen die net te lang op voorraad liggen
- Productieorders die afwijken van de planning
- Onnodige spoedleveringen
- Productieverlies dat niet geregistreerd wordt
- Handmatige correcties in voorraad of administratie
- Producten die opnieuw geproduceerd moeten worden

Afzonderlijk lijken dit kleine zaken. Maar op jaarbasis loopt dit vaak op tot bedragen die vele malen hoger zijn dan een nieuwe verkooporder.
De uitdaging?

Veel bedrijven beschikken over enorme hoeveelheden data, maar hebben onvoldoende inzicht waar de marge daadwerkelijk weglekt. Daardoor wordt er achteraf verklaard waarom het resultaat tegenvalt. Terwijl de echte winst zit in het tijdig signaleren en bijsturen. De vraag is daarom niet:

"Hoe verhogen we onze omzet?"

Maar veel vaker:

"Waar verliezen we vandaag ongemerkt geld?"

Bedrijven die realtime inzicht hebben in hun voorraden, productie, rendementen en afwijkingen kunnen sneller bijsturen en voorkomen dat kleine afwijkingen grote kostenposten worden. In een markt waarin grondstofprijzen, energiekosten en loonkosten blijven stijgen, wordt beheersing steeds belangrijker dan groei alleen.

Mijn stelling:
De foodbedrijven met de hoogste winstgevendheid zijn niet altijd de bedrijven met de hoogste omzet, maar de bedrijven met de meeste grip op hun processen.

Klik hier voor meer info



Veel voedselproducenten hebben geen idee hoeveel geld ze écht verliezen door hun oude systeem… Niet door licenties. Niet door onderhoud. Maar door alle *verborgen kosten* die nooit op een factuur staan, maar wél iedere dag invloed hebben.
Want wat gebeurt er als je werkt met software die eigenlijk allang met pensioen wil?

1. Extra uren door handmatige noodoplossingen
Wanneer het systeem tekortschiet, worden mensen het “patchwork”:
– Overtypen van bonnen
– Excel-lijsten als vangnet
– Extra controles
– Dubbele registratie om fouten te voorkomen

Dat kost tijd, focus én loonkosten.

2. Fouten die niet zichtbaar zijn — maar wél impact hebben
Bij verouderde systemen merk je pas maanden later dat:
– batches verkeerd zijn geboekt
– voorraad niet klopt
– traceerbaarheid hiaten bevat
– margeberekeningen niet betrouwbaar zijn

En dan begint de speurtocht…

3. Support die traag, beperkt of helemaal afwezig is
Wanneer een leverancier geen kennis (meer) in huis heeft:
geen snelle oplossingen
geen updates
geen verbeteringen
geen security fixes

Je staat er alleen voor — terwijl jouw productie 24/7 door moet.

De voedselindustrie is te dynamisch voor software die stil is blijven staan.
Verborgen kosten blijven zich opstapelen.

Weet je niet zeker hoeveel geld jouw verouderde systeem je écht kost?
Ik denk graag eens vrijblijvend met je mee — vaak is de impact vele malen groter dan bedrijven verwachten.

Lees hier alles over paSys ERP



Nog slechts een beperkt aantal plekken beschikbaar!

The Future of Food & Retail 12 november | Start 13:30 - Houten

Je wilt groeien, maar een extra machine is niet altijd genoeg. Misschien ontbreekt de stroomaansluiting, lopen je systemen tegen grenzen aan of stelt een afnemer nieuwe vragen over digitale veiligheid.

Herkenbaar? Dan nodig ik je graag uit voor de negende bijeenkomst van **FoodIndustrie Experts: The Future of Food & Retail**. Op donderdag 12 november brengen we beslissers van foodproducerende bedrijven samen bij SVO in Houten. We bespreken vraagstukken die nu op de werkvloer én in de directiekamer spelen.

Beau Broen spreekt over groeien bij netcongestie en de mogelijkheden van waterstof. Daarna komen AI in de praktijk, cybersecurity en NIS2 aan bod. Scheidsrechter Bas Nijhuis sluit het inhoudelijke programma af.

Tussen de presentaties en tijdens het dinerbuffet is er volop tijd om ervaringen uit te wisselen. Je spreekt er andere DGA's en beslissers die voor vergelijkbare keuzes staan.

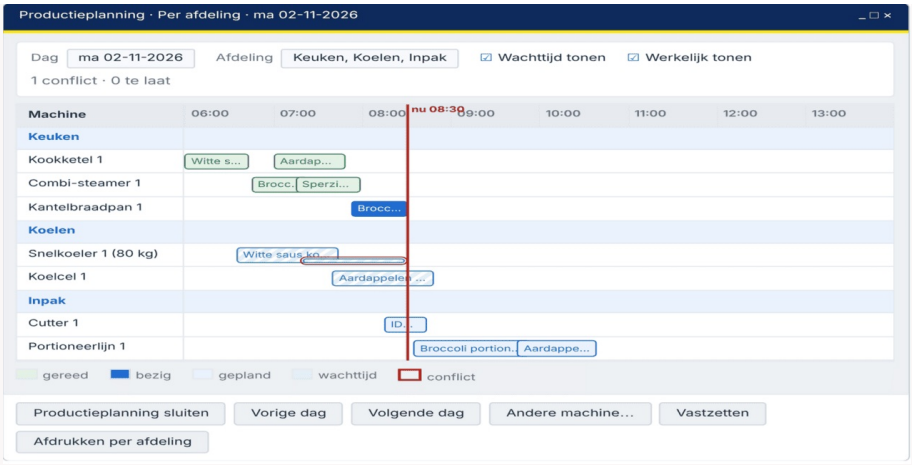
Deze aanmeldingen zijn al binnen, beslissers van: Meatstreet; Ronny Irish; Vishandel Klooster B.V./Nijvis groep; Kraan Vlees-service B.V.; Cor Voet B.V.; Compaxo Group B.V.; Gebr Stroomberg BV; T. Boer & zn / VanDrie Group; Spakenburg Paling B.V.; Aliga Netherlands; Growers United; DeliBarn Wijchen B.V.; kaandorp-Kaas B.V.; Sea Fresh & Retail B.V.; Windmolenkaas BV; Jan Zandbergen Group; Familiebedrijf Weidenaar; Jos Slippens Vleeswaren B.V.; Boermarke; Fast Food Billal Ouaked; De Koning Vlees; Horecagroothandel Dick Schaap; Volfood Versgroothandel; CuliCare - onderdeel van Willem de Boer; Zalmhuys Group; Piet de Wit Snacks; Perier's Vleesbedrijf B.V.; Bolscher; Van Huisstede de Slager BV, Storteboom; Hollands Best Vleeswaren; Lika Bakery; Henningsen Nederland B.V.

Deze middag is **exclusief voor beslissers van foodproducerende bedrijven**. Het event is bijna vol, er zijn nog een beperkt aantal plekken. De toegang is gratis.

Bekijk hier het programma en meld je aan



Vernieuwde productieplanning in paSys: van plannen naar vooruitkijken



Een betrouwbare productieplanning is essentieel voor ieder foodbedrijf. Orders veranderen, grondstoffen moeten op tijd beschikbaar zijn en machines, afdelingen en medewerkers moeten goed op elkaar aansluiten. Tegelijkertijd wil je snel kunnen reageren op spoedorders, vertragingen of wijzigingen in de productie. Daarom heeft paSys de productieplanning volledig vernieuwd.

De nieuwe productieplanning brengt orders, recepturen, grondstoffen, machines, processen en afdelingen samen in één geïntegreerde planningsomgeving. Hierdoor ontstaat niet alleen meer overzicht, maar worden ook de gevolgen van wijzigingen direct zichtbaar.

Eén centraal en grafisch planbord

De kern van de vernieuwde oplossing is het grafische planbord. Productieopdrachten kunnen overzichtelijk worden gepland op datum, tijd, afdeling en beschikbare capaciteit. Zo is direct zichtbaar welke productie wanneer staat ingepland en welke afdelingen, machines of processtappen daarbij nodig zijn.

Machines, processen en processtappen gekoppeld

Binnen paSys kunnen machines en andere productiemiddelen worden vastgelegd en gekoppeld aan de productieplanning.

Ook kunnen productieprocessen worden ingericht met de bijbehorende processtappen. Denk bijvoorbeeld aan voorbereiden, mengen, koken, koelen, verpakken en gereedmelden. Zo wordt niet alleen gepland wat er geproduceerd moet worden, maar ook via welke stappen en afdelingen het product door de organisatie beweegt.

Sneller bijsturen, minder verrassingen

Met de vernieuwde productieplanning krijgt de planner één actueel overzicht van:

- geplande productieopdrachten;
- benodigde grondstoffen;
- beschikbare machines en capaciteit;
- processen en opeenvolgende processtappen;
- belasting per afdeling;
- mogelijke capaciteits- en planningsconflicten.

Het resultaat is een productieplanning die niet langer losstaat van de rest van de bedrijfsvoering, maar rechtstreeks aansluit op orders, recepturen, grondstoffen en productieprocessen.

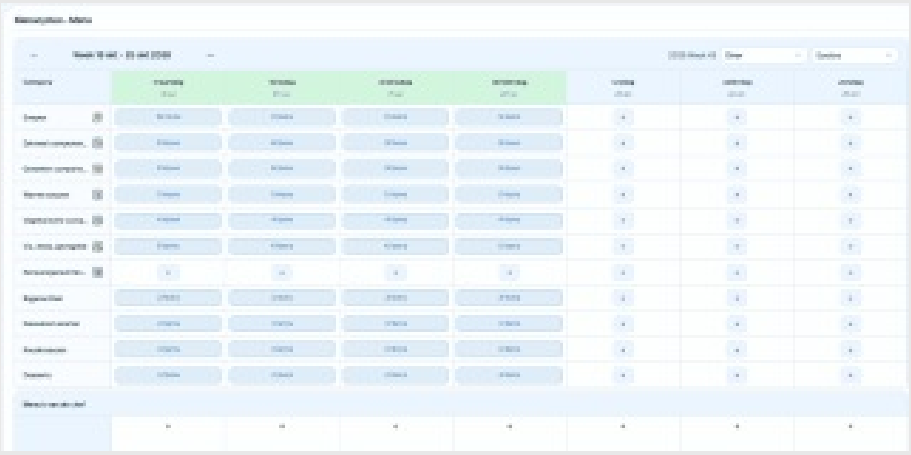
Meer grip op de dagelijkse productie

De nieuwe productieplanning helpt foodbedrijven om eerder knelpunten te herkennen, werkzaamheden beter op elkaar af te stemmen en sneller te reageren op veranderingen. Minder handmatige lijstjes en losse Excel-bestanden, meer overzicht vanuit één centrale omgeving.

Wil je zien wat de vernieuwde productieplanning voor jouw organisatie kan betekenen?
Wij laten graag zien hoe paSys de planning kan afstemmen op jouw productieprocessen, machines en afdelingen.

Meer weten over de planning, stuur een bericht

Menucyclus in paSys: gecontroleerde bestelomgeving voor je (zorg)klanten



Het samenstellen en beheren van menu's kan behoorlijk complex worden. Zeker wanneer gewerkt wordt met verschillende menucycli, doelgroepen, gerechten, recepten en dieetvarianten per klant. Met **paSMenu** brengt paSys dit samen in één overzichtelijke omgeving voor je klanten.

Menu's eenvoudig opbouwen en hergebruiken

Met de **Menu Cycli Generator** kunnen menu's voor langere periodes vooraf worden samengesteld en beheerd. Gerechten en recepten worden vanuit paSys gekoppeld aan de verschillende momenten binnen een menu. Zo ontstaat een vaste structuur die eenvoudig kan worden aangepast of opnieuw gebruikt.

Van menu rechtstreeks naar de dagelijkse operatie

Het grote voordeel is de integratie met de rest van paSys. Menubeheer staat daardoor niet op zichzelf, maar sluit aan op de gegevens die nodig zijn voor de verdere verwerking binnen de organisatie. Klanten kunnen eenvoudig bestellen en bestellingen komen automatisch binnen in paSys ERP als order.

Dat betekent: **minder handmatig werk, minder kans op fouten en meer grip op het totale proces.** paSMenu kan bovendien via **pc én tablet** worden gebruikt, zodat menu's ook flexibel vanuit verschillende werkplekken beheerd kunnen worden.

Werkt jouw organisatie met wisselende menu's of vaste menucycli?
We laten graag zien hoe paSMenu het samenstellen en beheren daarvan een stuk eenvoudiger kan maken. Stuur een mail naar info@pasys.nl

paSys Food Automatisering
Voor al uw IT vraagstukken

Bedankt dat je de tijd hebt genomen om onze nieuwsbrief te lezen.

Bij paSys geloven we dat de beste ideeën ontstaan door met elkaar in gesprek te gaan. Heeft een van de onderwerpen je aan het denken gezet, heb je vragen of wil je eens sparren over digitalisering, ERP of de uitdagingen binnen de



foodindustrie?

Je kunt mij altijd bellen of mailen. En mocht je liever eens persoonlijk van gedachten wisselen, dan maak ik graag tijd vrij voor een kop koffie en een goed gesprek.
Nogmaals bedankt voor je interesse en graag tot ziens.

Met vriendelijke groet,
Roy Meenderink
Managing Partner
paSys Food Automatisering
[+31 6 83 82 35 35]
✉ [roy@pasys.nl]

Deze e-mail is verstuurd aan {{email}}. • Als je geen e-mails meer wilt ontvangen, dan kun je je hier afmelden. • Voeg info@pasys.nl toe aan je adresboek voor een betere ontvangst.

Laposta