

## Packo Inox

# Een (roestvaste) stalen reputatie in hoogwaardige hygiënische procesinstallaties



Danny Maenhout en Johan Ameel.

Als leverancier voortdurend voldoen aan de uiterst strenge eisen van de voedings- en farmaceutische industrie vergt een uitgebreide expertise, jarenlange knowhow en producten van topkwaliteit. Het zijn troeven die Packo Inox niet alleen combineert in hoogwaardige installaties, maar ook in de nauwkeurige begeleiding en implementatie die ieder nieuw project vereist. Dat de West-Vlaamse producent daar uitstekend in slaagt, bewijst de langetermijnrelatie die het met elke klant opbouwt.

De eerste pennentrekken van het Packo Inoxverhaal werden meteen na de Eerste Wereldoorlog geschreven in Zedelgem, maar de echte start kwam er in de jaren '60. "Toen zijn we begonnen met de ontwikkeling en de productie van melkkoelapparatuur," verduidelijkt managing director ir. Johan Ameel. "Aanvankelijk waren dat relatief kleine modellen, maar we hebben ons telkens aangepast aan de

evoluties van de sector en kunnen nu de meest complexe en grote installaties aan, en dat niet alleen voor het koelen van melk."

Naast de vestigingen in Zedelgem en Diksmuide, beschikt Packo Inox ook over productie-units in het buitenland. "Zo produceert onze vestiging in Shanghai melkkoelinstallaties voor China, Japan,

Australië, Indonesië, Vietnam en andere Aziatische landen, terwijl de productievevestiging in Ierland de lokale en Engelse markten op hun wenken bedient. Hiermee, en met een aantal licentiepartners, is Packo Inox een wereldspeler."

Door de jaren heen groeide Packo Inox echter ook uit tot een fel gewaardeerde referentie op vlak van hygiënische toepassingen van roestvast staal (RVS). Het zorgt ervoor dat de onderneming sindsdien niet alleen goed thuis is in de melkveehouderij, maar met andere RVS-installaties ook talrijke klanten in de voedings-, de farmaceutische en de biotechsector kan bekoren, hetgeen vandaag circa de helft van de omzet uitmaakt.



## Lid van Fullwood Packo Group

Packo Inox maakt deel uit van de internationale Fullwood Packo Group, die steunt op twee poten. Enerzijds zijn er de activiteiten in de melkveehouderij, met onder meer automatische en klassieke melksystemen, melkkoeling, -processing en componenten voor melkinstallaties.

*“Wij maken er een erezaak van bij ieder nieuw project met de klant mee te denken en dat te vertalen in gedetailleerde ontwerpen.”*

“Anderzijds beschikken we over een ruim assortiment aan industriële oplossingen, met onder meer industriële pompen, oplossingen voor voedings-, farmaceutische en biotechnologische processen en oppervlaktebehandeling van roestvast staal. Dit laatste behelst onder meer elektrolytisch polijsten. Dat is een techniek die we zowel op onze eigen producten als voor derden uitvoeren. Deze technologie heeft het grote voordeel dat de kans op aankleven van voedingsstoffen aan de randen heel klein is en de installaties daardoor vlot kunnen worden gereinigd,”

stipuleert Danny Maenhout. Hij is directeur van de vestiging in Diksmuide, die in 1974 werd opgericht en zich onder meer specialiseert in de productie van hygiënische centrifugaalpompen.

## Voedselveiligheid en automatisering

Anno 2011 staat Packo Inox België synoniem voor een bedrijf met een omzet van 40 miljoen euro (40% van de totale groepsomzet) en 280 medewerkers (180 in Zedelgem, 100 in Diksmuide). “Er zijn een aantal factoren waarom klanten resoluut voor ons kiezen,” weet Johan Ameel. “Ten eerste laten onze systemen toe het productieproces van onze klanten nog verder te optimaliseren of te automatiseren, wat voor een hogere mate van proceszekerheid en comfort zorgt. Onze gisdoseerinstallaties, bereidingsinstallaties voor voeding en pompen die groenten transporteren, zijn daar goede voorbeelden van. Ten tweede is er het aspect voedselveiligheid. Zo bieden we zowel mobiele als vaste installaties voor cleaning in place (CIP) aan, waarmee de klant zijn installaties op een gevalideerde manier kan reinigen. Een ander voorbeeld zijn onze ijsaccumulatoren, de ideale technologie om bijvoorbeeld warm-bereide gerechten in kookketels snel met ijswater af te koelen. We ontwerpen en produceren ook cryogene diepvries-systemen, waarbij producten worden

ingevroren met behulp van vloeibaar stikstof of CO<sub>2</sub>.”

## Brede knowhow

Packo Inox investeert voortdurend in nieuwe technologieën en de opstelling van de engineeringafdeling. “Wij maken er een erezaak van bij ieder nieuw project met de klant mee te denken en dat te vertalen in gedetailleerde ontwerpen, die binnenkort allemaal driedimensionaal zullen zijn. De knowhow en de passie van onze vakspecialisten op vlak van RVS, opwarm- en afkoelprocessen en hygiënische ontwerpen is immens. Bovendien verzorgen wij achteraf aangepaste servicepakketten, zodat de klant zich ook niet moet bekommeren om onderhouds- en herstellingswerken.”

Dankzij de voortdurende aandacht voor de vorming van onze medewerkers, blijft de kennis van de medewerkers continu up-to-date. “Graag willen we onze klanten ook toekomstgericht laten profiteren van onze nooit aflatende klemtoon op innovatie,” besluiten Johan Ameel en Danny Maenhout.



Torhoutsesteenweg 154, 8210 Zedelgem  
Tel.: 050-250 605, Fax: 050-200 752  
inox@packo.com, www.packo.com