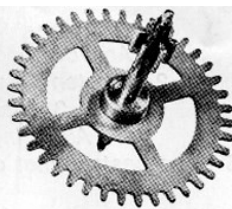
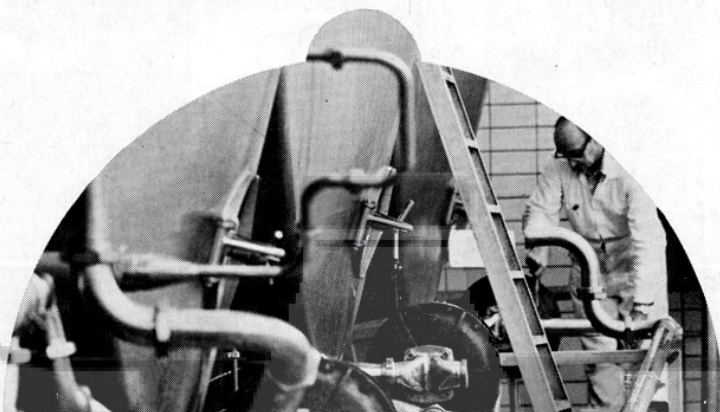


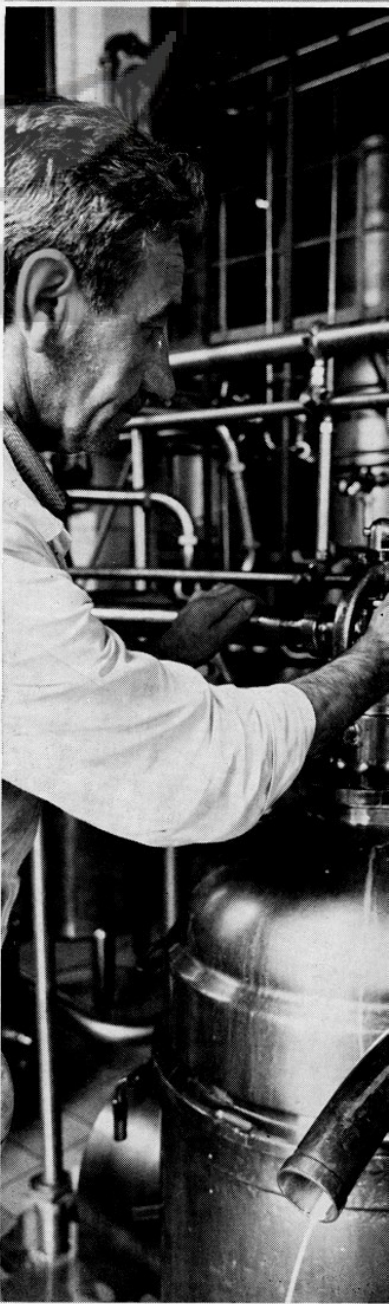
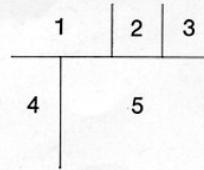
# UW WERK



melk unie  
overschie



- 1 Aanvoer boerenmelk in bussen
- 2 Storten en wegen van de melk
- 3 Aanvoer in tankauto's
- 4 Afstelling van de centrifuge
- 5 Een pasteur met controle-apparaat



**Melkverwerking.** De rauwe (boeren-) melk komt in bussen of gekoeld in tankauto's in Overschie aan waar een melkontvanger de bussenmelk per leverancier weegt. Een monsternemer trekt een verzamemonster, dat door het Melk Controle Station in Gouda op vet- en eiwitgehalte wordt beoordeeld; periodiek worden de monsters bovendien onderzocht op zuurgraad, kiemgetal en reinheid.

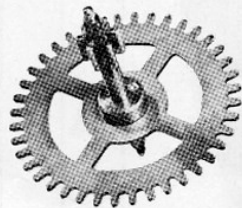
De storter zorgt voor het legen van de bussen die machinaal worden gespoeld en gedroogd vóór zij naar de boerderij teruggaan. De gekoelde melk die in de rijdende melkontvangst (R.M.O.) aankomt, wordt door de melkontvanger gemeten en bemonsterd; de tankauto wordt leeggepompt en door de melkontvanger gereinigd met behulp van een automatisch werkende reinigungsset.

De melkontvangers pompen de melk door koelers na overleg met een centrifugist, die verantwoordelijk is voor het reinigen van de melk en voor zover nodig (b.v. voor magere produkten) het ontromen en pasteuriseren.

Een pasteuriseerder is verantwoordelijk voor de pasteur, een apparaat waarin de melk tot een bepaalde temperatuur wordt verhit om de bacteriën te doden en bederf te voorkomen.

De gepasteuriseerde melk wordt bewaard in grote tanks waarbij een tankenist zorgt voor reinigen van de tank, het aansluiten van aanvoeren en tapleidingen en de goede werking van de roerwerken. Een laborant controleert tankinhouden en vetgehalte van de opgeslagen melk.

In verband met het aanvoerpatroon op de melkverwerking wordt in 2 ploegen gewerkt.



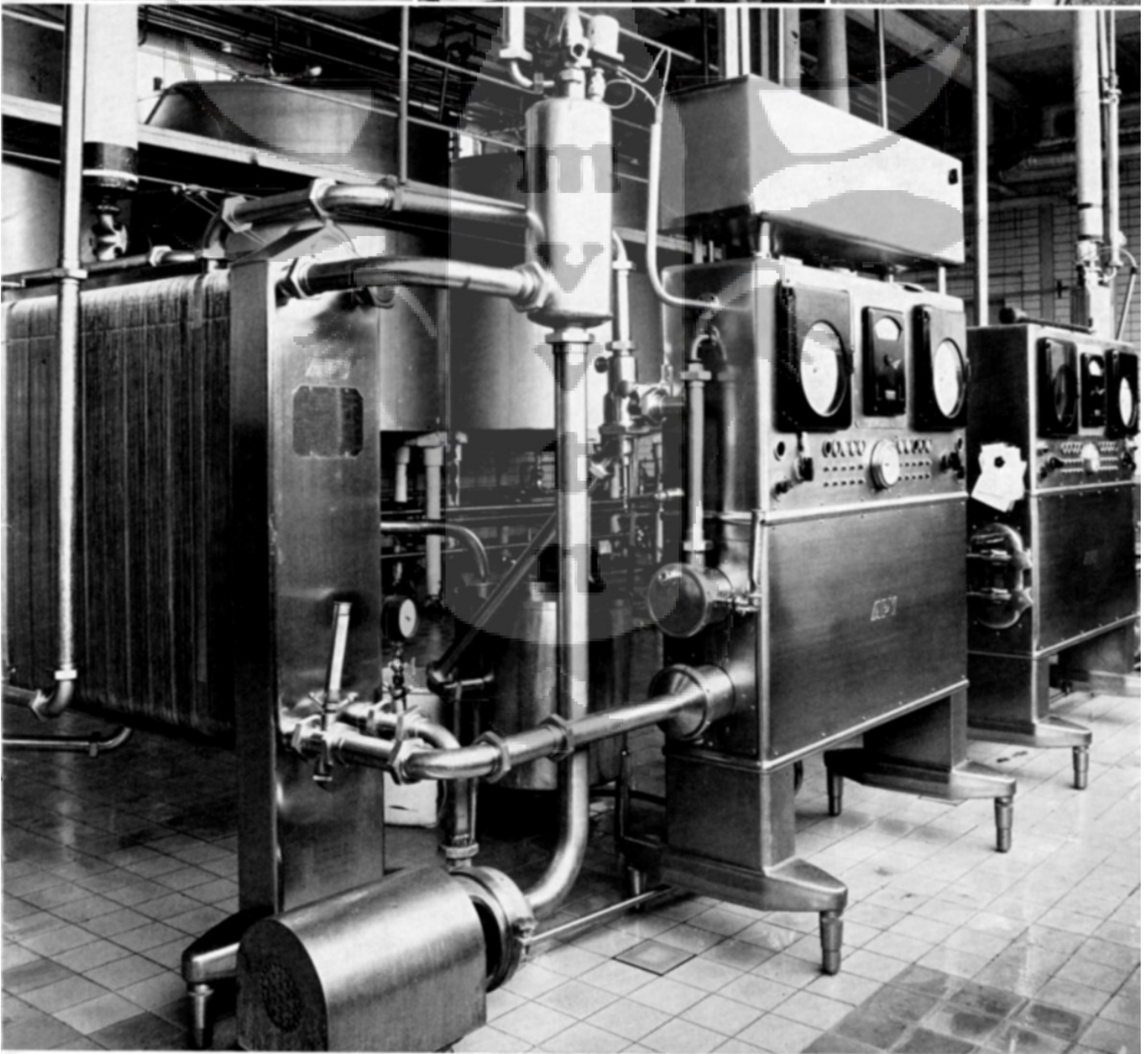
**Produktie afdeling. Dania lijn.** De Dania lijn kan gesplitst worden in vul- en sterilisatielijnen en de produktbereiding.

Onder dit laatste wordt verstaan het gereed maken voor het vulproces van koffieroom, koffiemelk en chocolademelk.

Koffieroom wordt gestandaardiseerd op het juiste vetgehalte en gehomogeniseerd, dat wil zeggen de

vetbolletjes worden zeer fijn verdeeld om ze „zwevend” in het produkt te houden en oproming te voorkomen. De homogeniseerder, die deze apparatuur bedient moet zeer zorgvuldig zijn werkvoorschriften volgen en de gevoelige apparatuur goed bedienen, want geringe afwijkingen kunnen al gevolgen hebben voor de kwaliteit van het produkt.

De koffieroom wordt door een tankenist opgeslagen in buffertanks. Koffiemelk wordt ingedikt en gestandaardiseerd op vet- en drogestofgehalte en eveneens in tanks bewaard.



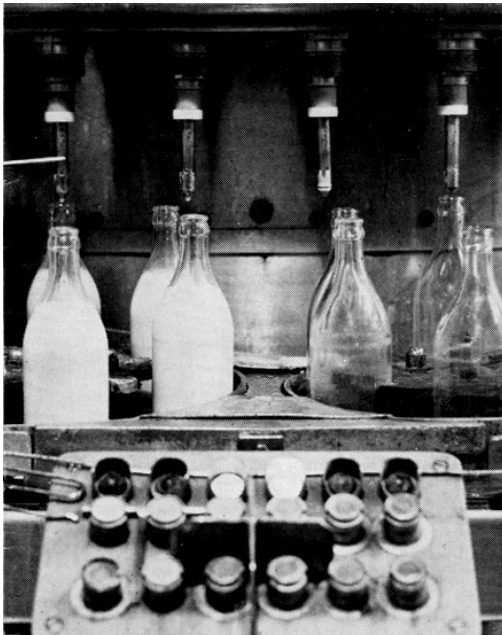
*storter • melkontvanger • monsternemer • laborant • centrifugist • pasteuris*

*tankenist • proceskontroleur • lijnmonteur • afdelingschef • p*

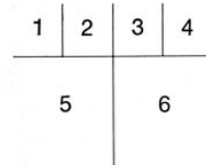


*tankenist • homogeniseerder • laborant • produktbereider • proceskontroleur • vulmachinebediende • spoelmachinebediende*

*lijnmonteur • etiketteerder • heftruckchauffeur • palletiseerder • voorman • continusterilisatorbediende • afdelingschef*



- 1 Flessenspoelmachine
- 2 Pasteurisatie- en homogenisatielokaal
- 3 Vulmachine (detail)
- 4 Automatische kratteninpakker
- 5 Magazijnopslag
- 6 Vulmachine



De chocolademelk wordt bereid suiker, cacao en bindmiddel, die door de produktbereider worc afgewogen, opgelost in melk, verhit in een ketel; het concentr wordt in een hete melkstream gedoseerd waarna deze door ee homogenisator wordt gevoerd, wordt gepasteuriseerd en daarn gekoeld.

Evenals andere soorten melk wo ook de chocolademelk door een tankenist opgeslagen in grote b fertanks; in de tank controleert e laborant vetgehalte en stabiliteit

Voor de flessen met de verschil- lende produkten kunnen worden gevuld, worden ze eerst door ee automatische kratten-uitpakker i het krat gehaald en via banen dc de spoelmachine gevoerd voor e intensieve reinigingsbehandeling. Daarna gaan ze via banen naar ee flessenvulmachine.

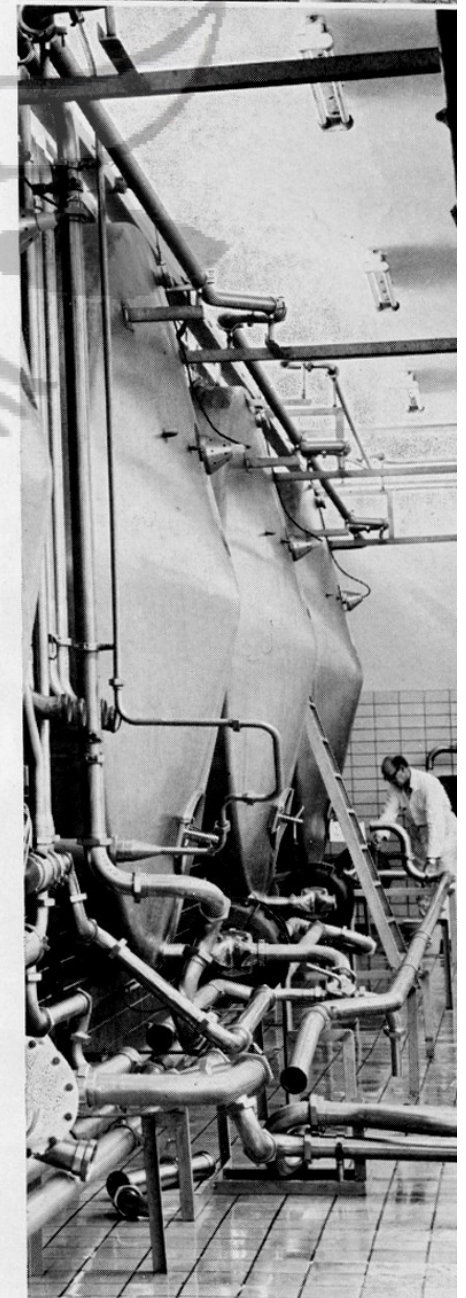
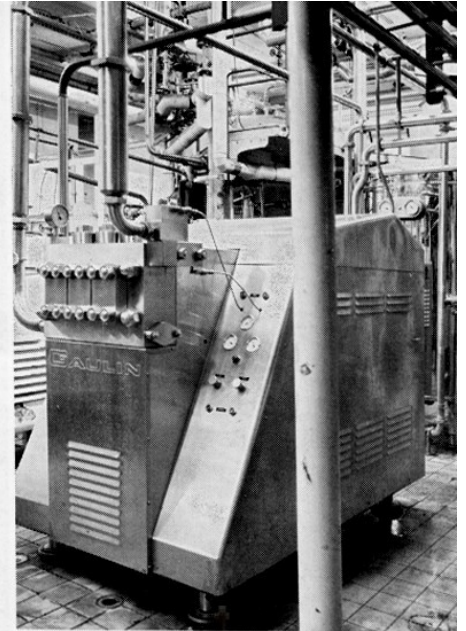
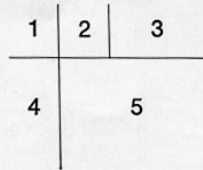
De vulmachinebediende is ver- antwoordelijk voor het reinigen v de vulmachine, een goede vulling van de flessen, en een goede sluiting met de juiste kroonkurke

De gevulde flessen worden via banen de continu-sterilisator (Dania) ingevoerd. Na de sterilis tie, waarbij de flessen in een bepaalde tijd op een vastgesteld temperatuur (afhankelijk van het produkt) door de sterilisator ga worden ze via banen naar de etiketteermachine gevoerd. De machinebediende is verantwoor lijk voor het gebruik van de juist etiketten en de goede bevestigir

*schouwer • bediende in- en uitpakker*

*schoonmaker • planner*

- 1 Homogenisator
- 2 Detail sterilisator
- 3 Automatische kratteninpakker
- 4 Tanklokaal
- 5 Stork continu-sterilisator



**Produktie afdeling. Stork-lijn.** Ook op de afdeling waar de Stork-continu-sterilisator is opgesteld wordt in principe gewerkt als bij de Dania: aanvoer flessen, kratten uitpakken en wassen, spoelen flessen, vullen, afsluiten en steriliseren. Ook hier buffer-tanks met aan- en afvoerleidingen die moeten worden gecontroleerd, gereinigd en aangekoppeld.

Ook hier een voorman die voor de produktiekant verantwoordelijk is, toeziet op naleving van de werkvoorschriften, en een procescontroleur. Een lijnmonteur is verantwoordelijk voor onderhoud van de in lijn geplaatste machines en de rand-apparatuur.

Na het steriliseren worden de flessen door een inpakmachine in kratten gepakt, die door een stapelaar worden gestapeld en met een vorfheftruck naar het magazijn worden gereden.

De magazijnbeheerder ontvangt de voorraad, beheert deze en zorgt voor de uitgifte.

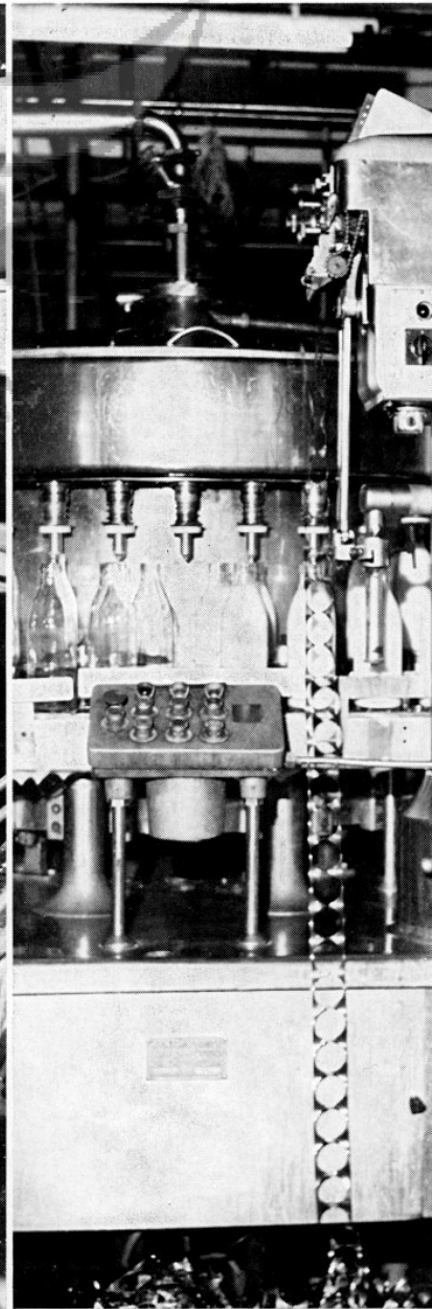
De homogenisator op de Stork-afdeling is in lijn geplaatst met een hogedruk-pasteur, die voor verhitting tot 130°C zorgt, om het produkt steriel te krijgen. Door een regeneratief, dus een terugkoel-installatie waarin de afkoelende melk wordt gebruikt om de volgende stroom melk op te warmen, wordt veel energie bespaart. Zowel instellen van druk als van temperatuur dienen precies op het juiste moment te gebeuren, terwijl een scherpe controle nodig is. Omdat op deze afdeling in twee ploegen wordt gewerkt is het van belang, dat ook de overdracht van het werk zorgvuldig plaatsvindt.

Hoewel er veel is geautomatiseerd, blijft toch het werk van de „man aan de machine” van groot belang.



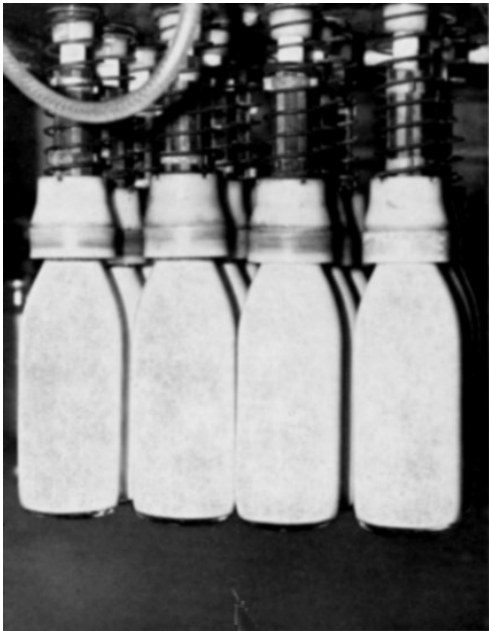
*procescontroleur • vulmachinebediende • spoelmachinebediende • schouwer • bediende in- en uitpakker • etiketteerder • lijnmont*

*heltruckchauffeur • palletiseerder • tankenist • voorman • continusterilisator-bedieende • afdelingschef • schoonmaker • plani*

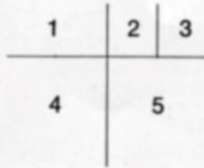


vulmachinebediende • spoelmachinebediende • schouwer • lijnmonteur • planner • schoonmaker • voorman • laborant • tanker  
proceskontroleur • bediende in- en uitpakker • produktbereider • afdelingschef • magazijnmeester • koelcelbediende.





- 1 *Detail vulmachine*
- 2 *Capsuleer-inrichting*
- 3 *Automatische flesseninpakker*
- 4 *Spoelmachine*
- 5 *Vul- en sluitmachine*



**Productie afdeling. Consumptiemelk.** Op de consumptiemelk-afdeling worden drie soorten melk, 2 soorten vla, yoghurt en karnemelk geproduceerd en verwerkt.

De melksoorten worden via leidingen direct uit het tanklokaal naar de vulmachines gevoerd, de andere producten worden eerst door produktbereiders gemaakt.

De vlasoorten worden met volle melk in pakketels gekookt met suiker en de benodigde ingrediënten, teruggekoeld en in tanks opgeslagen.

De yoghurt wordt gemaakt uit gehomogeniseerde melk, die in een ketel wordt teruggekoeld en geënt wordt met een yoghurtcultuur uit het laboratorium. Na 16 uur broeden wordt de yoghurt voorzichtig geroerd en vervolgens afgetapt.

Karnemelk wordt uit melk met een vetpercentage van 0,4% gemaakt, door met zuursel-enting op 20 à 22°C en ca. 20 uur broeden.

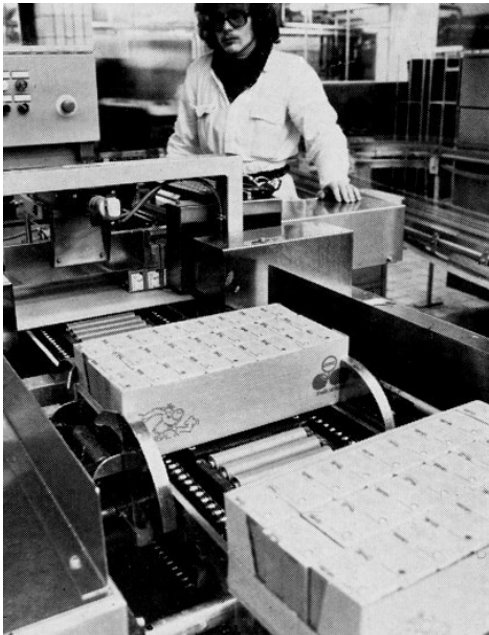
De vulmachine-bediende is verantwoordelijk voor reiniging van de machine en werkplek; na opbouw van de machine volgens de werkvoorschriften, is hij ook verantwoordelijk voor goede vulling en sluiting van de flessen en het gebruik van de voorgeschreven capsules. De tankenist zorgt voor aansluiting van de juiste tank op de flessenvulmachine. Na afloop van het vullen (er wordt gewerkt in 2 ploegen) moeten machine en werkplek weer worden gereinigd.

De binnengekomen kratten met vuile flessen worden automatisch uitgepakt waarna de kratten en de flessen worden gewassen en gespoeld. De gevulde flessen worden automatisch in de gewassen kratten gepakt en via banen naar de koelcel gebracht, waar zij op 5°C worden opgeslagen. De magazijnmeester is verantwoordelijk voor inname, beheer en uitgifte.

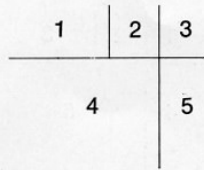


*pasteuriseerder • koelcelbediende • planner • magazijnmeester • vulmachinebediende • tankenist • laborant*

*voorman • machinebediende • lijnmonteur • afdelingschef • proceskontroleur • schoonmaker.*



- 1 *Afstellen Bricpakmachine*
- 2 *Krimptolie-machine*
- 3 *Krimptunnel*
- 4 *Bricpakmachines*
- 5 *Afstellen Blocpakmachine*



**Productie afdeling. Eenmalige verpakking.** Op de productie-afdeling voor eenmalige verpakkingen staan 4 Bricpakmachines voor schoolmelk en 2 Blocpakmachines voor melk en een aantal producten.

De schoolmelk wordt via leidingen naar de Bricpakmachines gevoerd, rechtstreeks uit het tanklokaal. De machinebediendes moeten volgens werkvoorschriften de machine opbouwen, papier opzetten, aanstarten en tijdens het draaien controle houden op inhoud (wegen), vorm van het pak, uiterlijk van de verpakking e.d. Na afloop — er wordt in dagdienst gewerkt — is hij verantwoordelijk voor schoonmaken machine en werkplek. Achter de bricpakmachines staat een traypakmachine. De kartonnen verpakkingen worden op kartonnen trays geplaatst, die vervolgens door middel van een machine voorzien worden van een krimptolie, dat in de krimptunnel strak om de tray wordt getrokken. De bediende is verantwoordelijk voor de goede gang van zaken, opheffen storingen e.d. Na containeriseren gaan de tray's via de koelcel met koelauto's naar de scholen in Rotterdam en omgeving.

Op de Blocpakmachines worden verschillende producten afgevuld, zodat er tussen tankenist en machinebediende overleg nodig is over de juiste aansluitingen en de tijden waarop het ene of het andere produkt wordt afgevuld — alles volgens planning van het bedrijfsbureau.

Op Blocpakmachines worden voorgevormde papieren pakken in het juiste model gebracht, de bodem wordt door hitte dicht geseald, de pakken worden gevuld, gesloten door sealing en afgevoerd naar de gewassen kratten. Ook hier is de machinebediende verantwoordelijk voor ongestoord verloop van de productie: opzetten verpakkingen, goede sluiting, aanbrenge juiste uiterste verkoopdatum (datum waarop de produkten nog uiterlijk aan de consument mogen worden verkocht), goede vulling enz.

- 1 Magazijnbeheer
- 2 Onderhoud vrachtwagens
- 3 Planning
- 4 Intern transport
- 5 Vervoer lang houdbare produkten

1	2	3
4	5	



**Distributie/Intern transport.** De distributie vanuit Overschie kan worden verdeeld in drieën: landelijk vervoer, stadsvervoer en regionaal schoolmelkvervoer. De lang houdbare produkten, ondermeer koffieroom, koffiemelk en chocolademelk, worden met niet-gekoelde trailer, met aanhanger in dagvervoer door Nederland aan grossiers afgeleverd.

De aflevering (met hulp van de bijrijder) dient te worden gecontroleerd door middel van de afleveringsbonnen.

De consumptiemelk-produkten worden voornamelijk 's nachts met gekoelde auto's in zogenaamd wijkvervoer bij de melkhandel afgeleverd. De af te leveren orders worden óf zelf samengesteld door chauffeur en bijrijder óf zij zijn in de koelcel al samengesteld en per afleveradres in containers gepakt.

De schoolmelk wordt overdag bij de scholen vanuit koelauto's afgeleverd. Het intern transport is verantwoordelijk voor het verwerken van de lege materialen en het vervoeren van de gevulde verpakkingen binnen het bedrijf.

Dit houdt in het innemen, sorteren, tellen, opslaan en vervoeren per heftruck van lege flessen en kratten en het afvoeren van de gevulde flessen en verpakkingen naar koelcel of magazijn en naar de vrachtauto's. De afdeling intern transport stelt ook de orders samen vanaf de bestelbonnen en vult de containers.

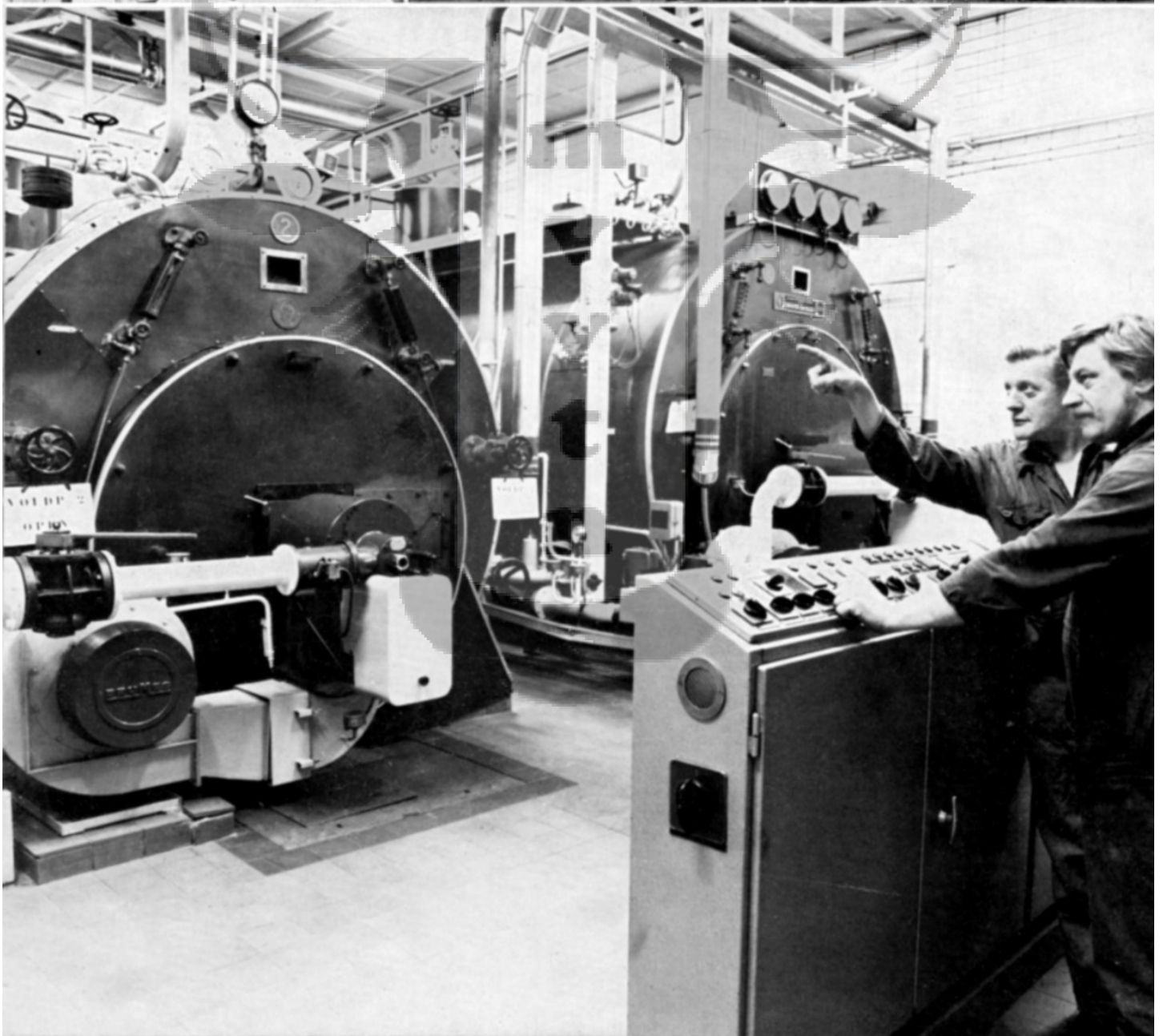
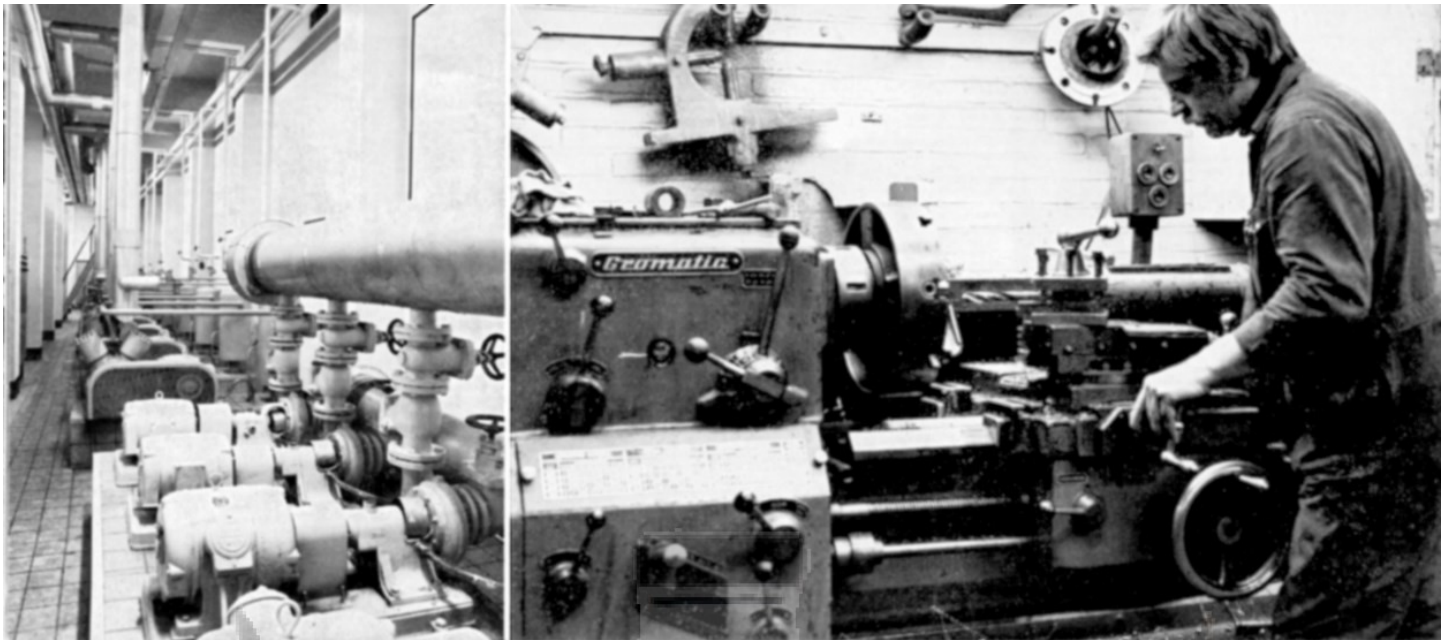
Klein onderhoud en reparatie van vrachtwagens en heftrucks (en ook van ander materieel) gebeurt in de eigen garage.





*heltruckchauffeur • magazijnbediende • magazijnbeheerder • procescontroleur • onderhoudsmonte*

*chauffeur • bijrijder • chef vervoer • automonteur • heltruckmonteur • planner • rittenkontro*



*lijnmonteur • elektriciën • timmerman • schilder • metselaar • machinist • onderhoudsmonteur • meet- en regeltechnicus  
werkvoorbereider • voorman • afdelingschef • specialist energiezaken.*



- 1 *Pompen voor gekoeld water*
- 2 *Machinebankwerkerij*
- 3 *Lasser*
- 4 *Ketelhuis*
- 5 *Koelmachines*

1	2	3
	4	5



**Technische dienst.** De technische dienst is bij de Melkunie Overschie een centrale dienst, waaronder vrijwel alle technische zaken in en rond de fabriek vallen.

De lijnmonteurs van de Technische dienst zijn verantwoordelijk voor het onderhoud van een volledige lijn en de daarbij behorende randapparatuur; zij dienen ook de technische problemen die zich

kunnen voordoen te herkennen en te signaleren.

De electriciërs houden zich bezig met de meet- en regelapparatuur, het onderhouden van de elektrische installaties en het opheffen van storingen. Voor het onderhoud van de gebouwen en terreinen en de noodzakelijke reparaties zijn er timmerlieden, schilders en metselaars.

Als speciale technische vakgebieden kunnen worden beschouwd:

de luchttechniek meer speciaal voor besturing;

de automatisering van processen, óók het helpen uitdenken daarvan;

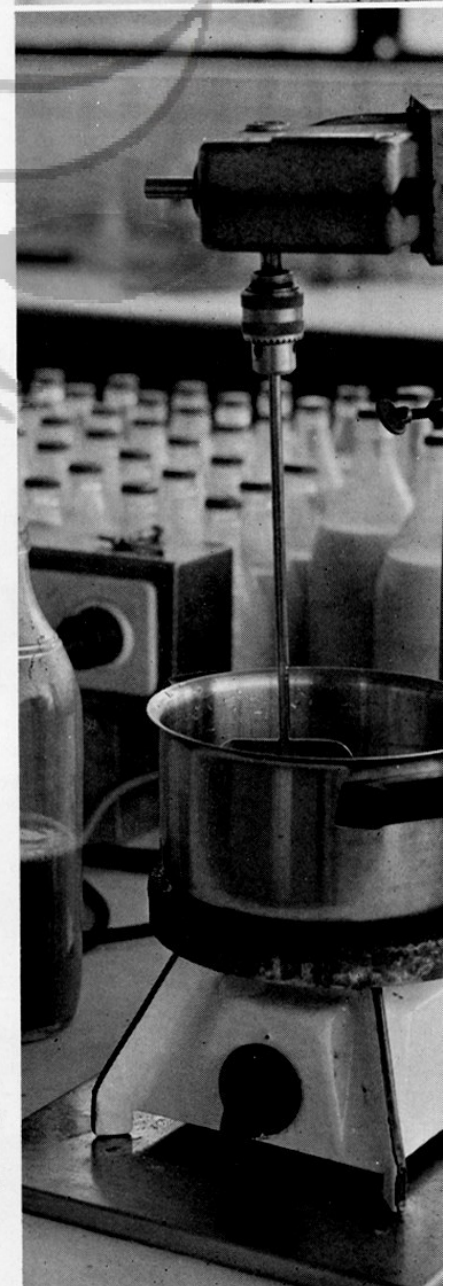
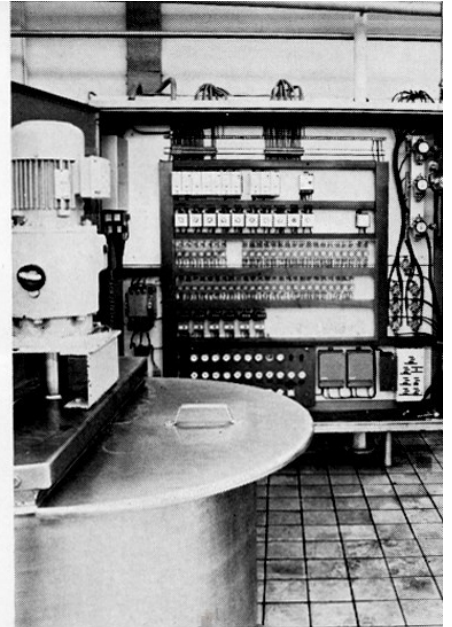
koeltechniek, b.v. warmte- en koubesparing door middel van regeneratief; watertechniek: zelf winnen, waterbehandeling, hergebruik van water e.d.

Hierbij komen opwekken van stoom te pas (de machinisten onderhouden zelf de ketels), ontijzering en ontharding van water, speciale koelbuffering door aanvriezen van verdamperpijpjes, compressortechnieken en onderhoud van compressoren.

En dit alles in een bedrijf waar een continu verloop van de productie uiter belangrijk is en op verschillende afdelingen in drie ploegen wordt gewerkt.

- 1 Elektronische besturing
- 2 Laborant
- 3 Administratieve controle
- 4 Laboratorium controle
- 5 Pasteur met controle- en stuurapparatuur

1	2	3
4	5	



**Controle en besturing.** In een productieproces en bij het vervoer van de produkten moet men sturen en controleren. Sturen om zo efficiënt mogelijk te werken, controleren om te kijken of men wel goed gewerkt heeft en of de produkten van de beste kwaliteit zijn.

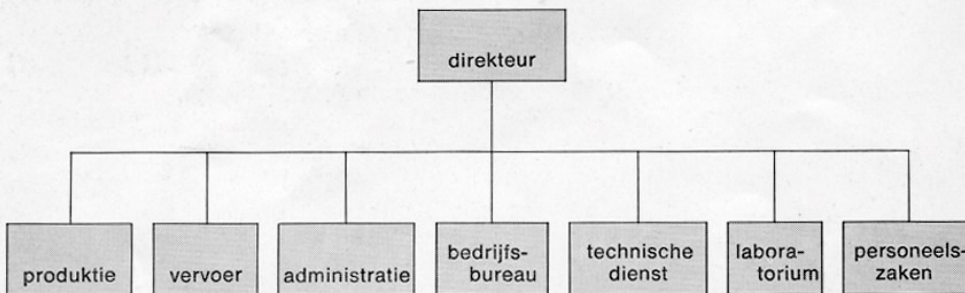
Bij de Melkunie Overschie zijn besturen en controleren voor een groot deel geautomatiseerd en in de organisatie ingebouwd. Alle afdelingen hebben verantwoording ervoor, maar het laboratorium en het Bedrijfsbureau hebben de voornaamste taak hierbij.

Het laboratorium controleert de binnenkomende melk, het vetgehalte na standaardiseren, het verloop van de processen en de bacteriologische gesteldheid. Het controleert ook de samenstelling en het gebruik van het proceswater en de eventuele milieu-verontreiniging. Bij dit laatste is ook het opsporen van de oorzaken en het aangeven van mogelijke verbeteringen erg belangrijk. Tot de taken van het laboratorium behoren ook het helpen maken van werkvoorschriften, het adviseren bij kwaliteitsafwijkingen en het kweken van yoghurt-cultures en karnemelkzuursel etc.

Het Bedrijfsbureau plant de productie op basis van de verwachte verkopen en de daarbij behorende melkinkoop. Het bewaakt de efficiency, stelt de onderhoudsplanning op en controleert de rijtijden. Bij het in gebruik nemen van nieuwe apparatuur bepaalt het de plaats (lay out) en de werkwijze (routing), in overleg met belanghebbenden.

Het bedrijfsbureau zorgt ook voor het stellen van bijvoorbeeld productienormen en de bewaking daarvan (hoeveel te produceren binnen een bepaalde tijd).

Ieders plaats in de organisatie:







*proceskontroleur • bakteriologisch laborant • chemisch laborant • plan*

*afdelingschef • werkvoorbereider • elektriciën • monte*

- 1 Receptie
- 2 Administratie en techniek
- 3 Opleidingen
- 4 Administratie
- 5 Bedrijfsinstructie

1	2	3
4	5	



**Personeelszaken en administratie.** Iedereen die bij de Melkunie Overschie binnenkomt wordt ontvangen in de receptie, die bij de kantoren is gevestigd. Het eerste contact met een bedrijf is voor ons meestal de afdeling personeelszaken waar informatie wordt gegeven, contacten worden gelegd. Maar ook de sociale begeleiding is voor ons belangrijk, wat biedt het bedrijf, wat zegt de C.A.O.,

wat zijn de mogelijkheden voor verdere opleiding enz. Ook de loonadministratie die zorgt voor verwerking van alle salarisgegevens via de computer en voor vierwekelijkse uitbetaling via giro of bank, is van groot belang. De berekening van het salaris gebeurt aan de hand van klokkaarten, die de gewerkte uren registreren. Naast deze afdelingen zijn er nog de financiële administratie (boekhouding), de factuurafdeling en de centrale computer (een aparte afdeling) die centraal voor de hele Melkunie werkt. De afdeling orderacceptatie ontvangt telefonisch en schriftelijk de orders van onze afnemers en stelt de te rijden ritten samen.



**Opleiding.** Uiteraard zijn in een bedrijf als Melkunie Overschie steeds mensen nodig. Mensen met ervaring, mensen met vakkennis. Iedereen die bij ons bedrijf werkt krijgt de kans verder te studeren, zich verder te ontwikkelen op zijn gebied. Uiteraard doen wij mee met de beroepsopleidingen van de Landelijke Stichting Beroepsopleidingen, de vakgerichte theoretische opleidingen.

Hierbij is een gratis studiebegeleiding mogelijk in het bedrijf door een gediplomeerde bedrijfsinstructeur.

De studiekosten-regeling die ons bedrijf kent, houdt in het algemeen in dat 50% van de studiekosten wordt vergoed, b.v. voor P.B.N.A.-cursussen. Daarnaast hebben wij ieder jaar ruimte voor stagiairs, die begeleidt worden bij hun praktijkwerk en waarmee ook de te maken scripties worden doorgewerkt.

Voor verschillende functies in het bedrijf zijn technische of middelbare opleidingen nodig.

Voor zuivelvakman	lagere technische school
Voor vakspecialist	lagere technische school lagere technologische school of lagere tuinbouwschool
Voor laborant	M.A.V.O.

Voor leidinggevende functies is een middelbare beroepsopleiding of een hogere technische school vereist.



*chef personeelszaken • loonadministrateur • ponstypiste • boekhouder • orderaksepti*

*afdelingschef • kalkulator • receptioniste • telefoniste • bedrijfsinstrukte*

