

Margarine- en Vettenfabriek NV

1. Algemene Informatie

De directeur van de Margarine- en Vettenfabriek NV is Karen Wong Fong Sang. Het bedrijf telt 43 werknemers.

Mission Statement

Wij verplichten ons:

Om topkwaliteit margarine, boter en andere voedingsmiddelen op een veilige en hygiënische wijze tegen concurrerende prijzen te produceren, marketen en distribueren.

Om de groei, winstgevendheid en de continuïteit van het bedrijf te garanderen ten bate van onze klanten, aandeelhouders, medewerkers en de gemeenschap.

Door deze uit hoogwaardige grondstoffen met gemotiveerde en goed opgeleide medewerkers op efficiënte wijze te produceren en middels agressieve marketing en verkoopkanalen de levering aan de markt te garanderen.

Met behulp van ons kwaliteitssysteem het productie proces continu te monitoren en waar mogelijk te verbeteren teneinde hygiënische en veilige producten op de markt te brengen waarbij wordt voldaan aan wet- en regelgeving en aan de eisen van onze klanten.

Historie

De Margarine- en Vettenfabriek N.V. is opgericht door dhr. Chin Ten Fung in 1960 en is op 16 oktober 1963 begonnen met de productie van Gelebek margarine. In de loop der jaren heeft zij haar assortiment uitgebreid met producten zoals Golden Brand margarine, Marigold roomboter, Marigold Butter Spread, Baker's Choice bakkersmargarine, w.o. Crème- en Korst margarine, Bake 'n Fry Shortening en Golden Brand Slim Low Fat margarine.

In de tweede helft van de jaren zeventig heeft een modernisering van de fabriek plaatsgevonden en zijn de belangrijkste fabrieksmachines vervangen.

In de tachtiger jaren en het begin jaren negentig heeft de vennootschap net als vele andere productie bedrijven grote problemen als gevolg van de deviezenschaarste en prijszetting ondervonden.

De grond- en hulpstoffen aanvoer stagneerde waardoor de fabriek noodgedwongen diverse productieloze dagen heeft gekend. Voorts werden noodzakelijke vervanging- en vernieuwingsinvesteringen uitgesteld, ook omdat elk zicht op verbetering van de Surinaamse economie ontbrak. De in deze periode opgelopen schade werd blootgelegd toen Suriname in 1996 toetrad tot de CARICOM.

Enorme achterstanden op productie, technologisch en marketing terrein, die zich onder andere vertaalden in inconsistente kwaliteit en niet aan de moderne tijd aangepaste verpakkingen, hebben geleid tot een zorgwekkende daling van de afzet van 1.007 ton in 1994 tot 663 ton in 2000. De jaren die daarna volgden kenmerkten zich gelukkig door steeds toenemende afzetten. In 2008 werd een afzet geregistreerd van 1563 ton.

In 2001 is een claim emissie gehouden om investeringen in moderne productiemachines, laboratorium equipment en een nieuw gereed product magazijn te financieren. Deze modernisering is in 2004 afgerond.

Export

In januari 2003 is de eerste exportorder naar Curaçao verscheept en in hetzelfde jaar is het bedrijf HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) gecertificeerd. In 2004 is er naast naar Curaçao, ook naar Trinidad geëxporteerd.

De totale afzet over 2009 bedroeg 1.563 ton waarvan 239 ton is geëxporteerd.

In 2005 is ook begonnen met de export Jamaica.

De producten die worden geëxporteerd naar de verschillende exportmarkten zijn:

- Curaçao: Marigold, Marigold Butter Spread, Golden Brand, Gelebek, Golden Brand Slim en Baker's Choice
- Trinidad: Golden Brand, Golden Brand Slim, Baker's Choice en Bake 'n Fry
- Jamaica: Golden Brand en Golden Brand Slim

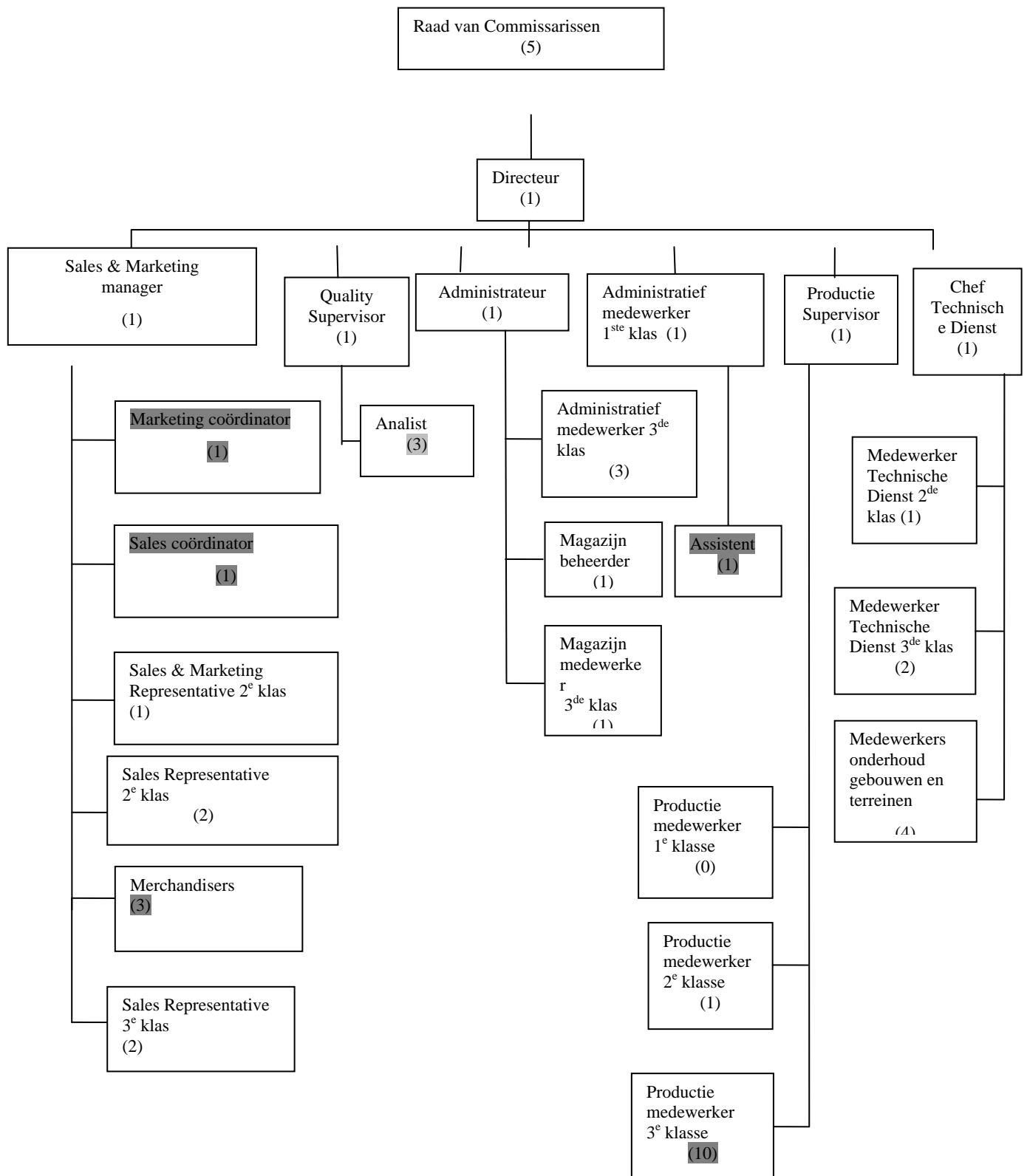
In 2009 is St. Vincent als 4^{de} exportmarkt bij gekomen. De producten die naar dit eiland worden geëxporteerd zijn: Marigold Butter Spread, Marigold Roomboter, Golden Brand Slim, Baker's Choice All purpose Soft yellow en Bake'n Fry Shortening

De Margarine- en Vettenfabriek N.V. is gevestigd aan de Indira Gandhiweg 157, te Paramaribo.

Website:

www.mavefa.com

ORGANOGRAM MARGARINE EN VETTENFABRIEK NV



De verschillende afdelingen:

- De Administratie
- De Inkoop/Secretariaat
- De Productie
- De Technische Dienst/Onderhoud Terreinen en Gebouwen
- Het Magazijn
- Sales & Marketing
- Het Laboratorium

De administratie:

Is belast met de administratieve verwerking van financiële informatie in Exact.

De Inkoop/Secretariaat:

Belast met het inkopen van grond en hulpstoffen, verpakkingsmateriaal en kantoorbenodigdheden lokaal en in het buitenland.

Het bijhouden van personeels statistieken en alle aan het personeel gerelateerde informatie.

De Productie:

Is belast met het produceren van producten voor de lokale en buitenlandse markt en doen van research en developement naar nieuwe producten. Dit wordt gedaan in nauwe samenwerking met het lab en de verkoop afdeling.

De TD/Onderhoud gebouwen en terreinen:

Is verantwoordelijk voor het in A1 conditie houden van alle machines en tevens met het onderhoud van de gebouwen en terreinen.

Het Magazijn:

Is verantwoordelijk voor de opslag, het beheer en de afgifte van grond- en hulpstoffen, verpakkingsmateriaal, gereedproduct en halffabrikaten.

Sales & Marketing:

Is belast met de marketen, verkopen en distribueren van het gereedproduct. Is medeverantwoordelijk bij de samenstelling en introductie van nieuwe producten.

Het laboratorium:

Is belast met de keuring van de emulsie en eindproduct aan de hand van de vastgestelde specificaties voor vet, vocht en zoutgehaltes en nog andere bijkomende micro- en chemische analyses van de producten.

2. De Producten

GELEBEK MARGARINE

Gelebek margarine is het eerste product van de Margarine- en Vettenfabriek geweest. Vele mensen kennen de Margarine- en Vettenfabriek dan ook als de “Gelebek-fabriek”. Helaas was dit product bij consumenten een beetje in de vergetelheid geraakt. Met het oog op een gezonde voeding is Gelebek aangepast. Het is nu **100 % plantaardig, cholesterolvrij en verrijkt met vitamine A en D₃**. Verpakt in wikkels van 225g is het onmisbaar in elke keuken. Hij is te gebruiken op de boterham, voor het bakken van koekjes, cake, of voor die overheerlijke pom!!!.



GOLDEN BRAND MARGARINE



Golden Brand margarine is net als Gelebek een **plantaardige margarine**.

Het bevat vitamine A en D₃ en is eveneens onmisbaar in elke keuken voor op de boterham, het bakken van cake en koekjes of voor het koken.

Het verschil tussen Gelebek- en Golden Brand margarine zit in de kleur, smaak, verpakking en de prijs. Golden Brand margarine is verpakt in wikkels van 225 gr

In november 2009 is Golden Brand in emmertjes gelanceerd. Golden Brand in het emmertje heeft een gewicht van 500 gr. Golden Brand in het emmertje kan je overal meenemen. Heel erg handig, omdat het helemaal niet in de koeling hoeft. Voor degene die willen gaan kamperen, vissen, jagen, varen etc. is Golden Brand verpakt in het emmertje de oplossing!

GOLDEN BRAND SLIM

In 2003 werd Golden Brand Slim geïntroduceerd.

Het is een product van de Margarine- en Vettenfabriek N.V. in een kuipje en is geschikt voor een ieder die zich bewust is van goede voeding.

Golden Brand Slim heeft heel veel voordelen zoals:



- Het heeft minder vet
 - Zoutarm
 - Cholesterolvrij
 - Verrijkt met zonnebloemolie
 - Bevat vitamine A en D₃
 - Smeerbaar vanuit de ijskast
 - 100% plantaardig
 - Overheerlijke smaak
 - Transvet vrij → Transvetzuren ontstaan door bewerkingsprocessen van oliën en vetten. Men noemt dit proces ook wel gedeeltelijke harding of gedeeltelijke hydrogenering van vetten. Het gedeeltelijk harden van vetten heeft als voordeel dat het smeltpunt van vet verhoogd en de houdbaarheid wordt vergroot. Smaak wordt hierbij gecombineerd met wat de mens graag wilt. Door dit proces ontstaan transvetzuren.
- De hoeveelheid transvetzuren in Golden Brand Slim margarine is teruggebracht naar nul. Dit betekent dat Golden Brand Slim nog gezonder is geworden dan voorheen en onmisbaar is bij een gezonde voeding.

Zonnebloemolie wordt verkregen uit zonnebloem pitten en bevat maar liefst 90% onverzadigde vetzuren, waaronder linolzuur, die helpt het cholesterolgehalte in het bloed te verlagen. Dit is belangrijk omdat teveel cholesterol in het bloed de kans op hart- en vaatziekten vergroot.

Het is daarom verstandig om te kiezen voor voedingsmiddelen met veel onverzadigde vetten.

Zonnebloem pitten



Golden Brand Slim is geschikt voor op de boterham (smeerbaar vanuit de ijskast). Het kan ook gebruikt worden om te koken en in mindere mate voor het bakken van taarten en koeken omdat het veel minder vet bevat.

Handig in kuipjes van 225g en 450g, voorzien van een foil seal.

MARIGOLD ROOMBOTER



Marigold Roomboter is erg bekend in Suriname vanwege de **fijne smaak**. Het is zeer geschikt voor op de boterham, het bakken van cake, koekjes, het maken van knoflook- en kruidenboter en het bakken van die overheerlijke steak. Het is verbeterd in die zin dat het niet meer zo spat tijdens het bakken. Marigold roomboter wordt verpakt in wikkels van 225g, blikken van 450g en emmers van 10 kg.

Marigold Butter Spread



Marigold Butter Spread werd in 2008 vol trots geïntroduceerd door de Margarine- en Vettenfabriek N.V. Het heeft de heerlijke fijne smaak als Marigold Roomboter en is verrijkt met omega-3 en omega-6 en bevat vitamines A & D3. Marigold Butter Spread is handig verpakt in een kuipje en smeerbaar vanuit de ijskast, dus perfect om op je brood te smeren. Marigold Butter Spread is verpakt in kuipjes van 225 g. en 450 g.

Verschil tussen Roomboter en Margarine

Het verschil tussen roomboter en margarine is dat de oliefase van boter uitsluitend bestaat uit melkvet. De oliefase van margarine bevat helemaal geen melkvet en is een samenstelling van verschillende soorten plantaardige oliën en vetten.

BAKER'S CHOICE INDUSTRIAL MARGARINE

Baker's Choice industrial margarine oftewel bakkersmargarine is geschikt voor het **bakken van brood, koek en banket**. De Baker's Choice producten zijn 100% plantaardig en worden gemaakt van plantaardige oliën en vetten. Ze worden verdeeld in 2 groepen: de zachtere Baker's Choice in wit en geel en de hardere Baker's Choice in wit en gele kleur. Bakkersmargarine is niet geschikt voor het frituren.

Tot de Baker's Choice groep behoren ook nog Korst Margarine, geschikt voor het maken van korstdeeg en Crème Margarine, speciaal voor het decoreren van taarten en gebak.

De Baker's Choice producten worden verpakt in dozen van 20 kg (4 zakken van 5 kg).



Baker's Choice All Purpose Margarine

Er is nu ook de Baker's Choice all purpose margarine in een plastic emmer van 10 kg. Deze hoeft niet in de koeling. Het is een all purpose margarine, dwz. Het is geschikt voor het maken van brood, cake, koekjes, gebak en taarten.



BAKE 'N FRY SHORTENING

Bake 'n Fry is **100% plantaardig** en bevat uitsluitend oliën en vetten. Dit product is geschikt voor het frituren bij 180 °C en het bakken van brood en banket.

Bake 'n Fry als frituurvet gebruikt, kan minimaal 8 bakbeurten mee. Het is voordeliger dan gewone spijsolie, omdat je het vaker kan gebruiken, en het bakt droog en krokant.

Bake 'n Fry is ook geschikt voor het invetten van bakplaten. Het wordt verpakt in dozen van 20 kg en wikkels van 250g.



3. Het Productieproces van de Margarine- en Vettenfabriek N.V.

HET PRODUCTIEPROCES

Onze producten, met name boter en margarine, bestaan uit een water- en een oliefase, met toevoeging van emulgatoren, smaak- en kleurstoffen.

Emulgatoren zijn oppervlakreactieve stoffen, die zorgen voor een goede verdeling van de waterfase in de oliefase, omdat water en olie niet in elkaar oplossen.

Alle grondstoffen worden eerst door het laboratorium gekeurd vóór gebruik in de productie.

Smelten van vetten

Margarine is een samenstelling van verschillende oliën (vloeibaar) en vetten (hard). Ze worden geleverd in vaten van ca. 200 l. De vetten worden eerst gesmolten, voor ze verpompt kunnen worden. Dit gebeurt in een smeltbak, waarin de vaten met vet worden gezet. In de smeltbak zit water, dat verwarmd wordt met stoom tot ca. 80 °C. Het duurt ca. 3 tot 4 uren voordat de inhoud van een vat is gesmolten.

Emulsie aanmaken

De olie- en waterfase worden batchgewijs via een doseerpomp verpompt naar een emulsietank met toevoeging van smaak- en kleurstoffen. In deze tank wordt de emulsie op een temperatuur van 45-50°C geroerd. Om te zien als de emulsie aan de vastgestelde specificaties voldoet, vindt kwaliteitscontrole plaats. Bij een positief resultaat kan worden overgegaan tot het verpakken van het product. De vloeibare emulsie wordt via een hoge drukpomp verpompt naar een perfector, dit is een koelcilinder, die ervoor zorgt dat de emulsie wordt afgekoeld. In deze cilinder verandert de emulsie in een vast product.

Verpakken

Nadat de emulsie is afgekoeld is het gereed om verpakt te worden. Indien het product in wikkelfolie wordt verpakt, moet het product harder van structuur zijn. Dit wordt verkregen door het product te persen door een rustbuis. Hier verblijft het enkele tellen, waarbij het uitkristalliseert. Het product is dan hard genoeg om op maat gesneden te worden door de verpakkingsmachine. Na machinale verpakking in wikkelfolie, volgt handmatige verpakking in dozen.

Op de wikkel wordt een Best-Before-Date, Batchcode en de tijd geprint.

De dozen worden door een case sealer dichtgeplakt en van een label voorzien met de houdbaarheid en batchcode.

Tijdens het afpakken volgt een laatste kwaliteitscontrole, om zeker te zijn van een constante kwaliteit.

Indien het product in emmers of blikken wordt verpakt, hoeft het niet door een rustbuis te lopen. Het product zal zelf de vorm aannemen van het verpakkingsmateriaal.

Het afvullen van margarine in 20 kg bulkdozen is eenvoudiger. Het product wordt afgevuld in plastieken zakken van 5 kg en verpakt in 20 kg dozen van 4x5 kg. Hierna is het product gereed voor opslag in het gereed product magazijn.

De houdbaarheid van de producten varieert van 6 maanden tot 1 jaar.

WEETJES

Margarine bestaat uit min. 80% oliën en vetten en max. 16% water. Voorts nog uit emulgatoren, smaak- en kleurstoffen en conserveermiddel.

Boter bestaat uit 80% melkvet, en verder uit emulgatoren, smaak- en kleurstoffen, conserveermiddel en water.

Boter bestond vóór margarine. Door tekort aan melkvet en de hoge prijs hiervan, is in de tijd van Napoleon gezocht naar een substitutie voor boter. In 1869 vond de Franse chemicus Hippolyte Mège Mouriés margarine uit. Het werd eerst gemaakt uit een samenstelling van dierlijke vetten. Na jaren van onderzoek zijn de dierlijke vetten vervangen door goedkopere plantaardige oliën en vetten zoals sojaolie, palmolie, zonnebloemolie en visolie. Er ontstonden verschillende variaties op margarine, zoals halvarine, low fat margarine, light margarine en spreads.

Oliën en vetten worden verdeeld in plantaardige- en dierlijke vetten en visolie. De Margarine- en Vettenfabriek gebruikt geen varkens- en rundervet in haar producten.

Vetten zijn essentiële componenten van ons dagelijks dieet. Zij zijn verantwoordelijk voor het vervoeren van vetoplosbare vitamines A, D en E naar onze cellen.

Verzadigde vetzuren zijn de grootste boosdoeners bij het verhogen van het cholesterolgehalte in ons bloed. Ze komen veel voor in dierlijke producten (rundvlees, rundervet, melk, boter, kaas, gevogelte, varkensvlees, reuzel) en in sommige plantaardige producten. Deze vetten zijn hard bij kamertemperatuur.

Poly-onverzadigde vetzuren helpen het cholesterolgehalte in het bloed verlagen. Deze zijn meestal vloeibaar bij kamertemperatuur en worden gevonden in plantaardige oliën zoals, zonnebloemolie, sojaolie, maïsolie.

Mono-onverzadigde vetzuren kunnen net zoals poly-onverzadigde vetzuren het cholesterolgehalte in het bloed verlagen. Deze zijn eveneens vloeibaar bij kamertemperatuur en worden gevonden in plantaardige oliën zoals olijfolie.

Cholesterol, een zachte vetachtige substantie, is te vinden in onze lichaamscellen en dient om celmembranen en hormonen te vormen, als ook andere weefsels. Het wordt enerzijds door het lichaam aangemaakt (vnl. in de lever) en is anderzijds afkomstig van dierlijk voedsel. Afbraak geschiedt door de lever. Teveel cholesterol echter, vergroot de kans op hart- en vaatziekten.

Gebruik gemiddeld niet meer dan 300 mg cholesterol per dag.