

# Special:

## AUTOMATISERING

**TECHNOLOGY  
UNLIMITED** IS KLAAR  
OM DE VOLGENDE  
STAP TE ZETTEN





# TECHNOLOGY UNLIMITED IS KLAAR OM DE VOLGENDE STAP TE ZETTEN

BIJ DE MEESTE VAN ONZE LEZERS ZAL DE NAAM TECHNOLOGY UNLIMITED WEL EEN BELLETJE DOEN RINKELEN. HET BEDRIJF RICHT ZICH EIGENLIJK OP ALLES WAT TE MAKEN HEEFT MET DEEGBEREIDING. EN MET ALLES BEDOELLEN WE OOK ECHT ALLES: VAN EEN GRONDSTOF-HANDELINGSSYSTEEM TOT EEN OPTIMAAL EINDPRODUCT: ALTIJD GOED AFGEKNEED DEEG. DAT U DIT ARTIKEL NU LEEST IN NBT MAGAZINE HEEFT ALLES TE MAKEN MET HET FEIT DAT TECHNOLOGY UNLIMITED 'KLAAR' IS OM ZICH NADRUKKELIJKER TE GAAN PROFILEREN. "WE HEBBEN EIGENLIJK NOOIT AAN MARKETING GEDAAN, MAAR NU WE DE ORGANISATIE GOED HEBBEN STAAN, DE JUISTE MENSEN OP DE JUISTE PLEKKEN ZITTEN EN WE DE VRAAG GOED KUNNEN BEHAPPEN, IS HET TIJD OM IEDEREEN TE LATEN WETEN WIE WIJ ZIJN EN WAT WIJ DOEN", ZO VERTELT ALFONS NALES, SAMEN MET DINAND DUBBINK MEDE-EIGENAAR VAN TECHNOLOGY UNLIMITED ONS.



Alfons Nales en Dinand Dubbink poseren bij de RC200 (granen rooster- en kookketel) voor het pand van Technology Unlimited

Als we het Bedrijvenpark Twente Noord oprijden, is het nog even zoeken naar de juiste locatie. "Het is allemaal vrij nieuw hier, dus je navigatie zal nog niet goed ingesteld staan om de weg te vinden," licht Alfons Nales toe. "We zitten hier nu bijna drie jaar op Bedrijvenpark Twente Noord. We waren dusdanig uit ons jasje gegroeid door een forse toename in personeel en productie dat we meer ruimte nodig hadden en dat hebben we hier gevonden. We zijn nu klaar om de volgende stap te zetten."

## OVERNAME

Het huwelijk tussen Alfons en Technology Unlimited begon in 1997. "Eigenlijk ben ik vanuit mijn eigen frustratie destijds hier terechtgekomen. Na mijn bakkersopleiding ben ik jarenlang bakker geweest en daarna proefbakker bij een bakkerijmachine fabrikant. In die periode zag ik dat er veel meer mogelijk was als het gaat om bakkerijssystemen, maar ik kon nergens terecht voor een goede oplossing.

Ik besloot het dan maar zelf te gaan doen en ik kreeg hier de kans de afdeling Bakkerijssystemen op te zetten. We zijn begonnen met het maken van hefkiepers en gaandeweg hebben we onze horizon verbreed met onder meer silo- en big bag-doseringsinstallaties, pekeldosering en voordeeg- en deseminstanties. In 2004 kregen Dinand en ik de kans om het bedrijf over te nemen. Gezien ons grote aantal ideeën voor kwaliteitsverbetering in de bakkerijsector hebben we die kans niet laten schieten. Van een kleine locatie van 600 vierkante meter in Goor moesten we al snel verhuizen naar een nieuw pand van 1.800 vierkante meter. Door de toenemende groei zijn we drie jaar geleden opnieuw verhuisd naar een pand dat weer drie keer zo groot was: 6.000 vierkante meter."

## MARKETING

De organisatie van Technology Unlimited groeide de afgelopen jaren dus hard en dat heeft zijn weerslag ook gehad op de manier waarop het bedrijf zich profileerde, zo horen wij van Alfons. "Eerlijk gezegd heb ik nog nooit aan marketing gedaan. Het was simpel gezegd niet nodig. Door de projecten die we verzorgden kregen we vanzelf aandacht, voornamelijk door mond-tot-mondreclame. De grote industriële bakkerijen kennen ons dus wel. Om toch even een beeld te geven. We verzorgen alles wat te maken heeft met deegbereiding. Als de klant met een idee komt of een probleem heeft in het productieproces denken we met hem mee. Als er geen oplossing voorhanden lijkt, dan ontwikkelen we het. We maken alles zelf hier in Almelo. We zijn deegmakers en we garanderen een goed afgekneed deeg."

## HET BESTE DEEG

In totaal werken er momenteel bijna zeventig man bij Technology Unlimited. "We zijn erg blij met onze mensen, die stuk voor stuk kennis van zaken hebben en gespecialiseerd zijn in hun eigen vakgebied, zoals software of engineering. Er is een goede mix van vakmensen en we hebben allemaal een gezamenlijk doel: de klant continu het beste deeg verschaffen. Dat is altijd ons uitgangspunt. We gaan samen met onze klanten in gesprek om te kijken hoe we dat het beste kunnen bereiken."







## VISIE

Automatiseren, doseren, innoveren, continueren: het heeft allemaal betrekking op Technology Unlimited. Het bedrijf verzorgt grote turnkey projecten voor middelgrote en industriële bakkerijen en alles is custom made. Als je de website bekijkt staat er onder het kopje visie: 'Technology Unlimited BV: creatief en vakbekwaam. Dit zijn kernwaarden, die bij ons centraal staan. Samen met innovatief, flexibel, betrokken en verantwoordelijk vormen ze de toegevoegde waarde van ons bedrijf. Wij willen een optimale kwaliteit bieden. Hierbij zijn een gestructureerde organisatie en tevreden werknemers essentieel. Aan de basis hiervan staat een goede vastlegging van de processen. Dit is geborgd in een kwaliteitsmanagementsysteem volgens de ISO9001 Norm.'

## OPLOSSINGSGERICHT

In alles proberen wij dat het streven naar optimalisatie en dus ook het streven naar de beste deegkwaliteit het doel is bij Technology Unlimited. "We zijn innovatief in onze ontwikkelingen en kijken graag vooruit. Daarom vragen we geen patenten aan, maar zorgen ervoor dat we voorop blijven lopen door ons te blijven ontwikkelen. Oplossingsgericht kijken naar projecten, over de hele linie, vind ik ook typerend voor ons. We overdenken en doordenken alle processen heel goed."

## MOLSYSTEEM

Alfons noemt een paar innovaties ter illustratie. "We hebben een prachtig zogenaamd molsysteem dat we in ons leidingwerk gebruiken om het deeg als het ware vooruit te duwen zonder dat er deegresten achterblijven. Het deeg wordt met water voortgeduwd door de mol die de hele leiding afsluit en nadat het deeg zijn weg vervolgt, wordt de mol met lucht teruggeduwd. Op die manier heb je nooit deeg in je leidingen en werk je heel hygiënisch. Dat hebben we ook zeer hoog in het vaandel staan, hygiëne, net zoals veiligheid. We laten ons met enige regelmaat inspireren door bijvoorbeeld systeemoplossingen in de farmacie, waar ze nog hygiënischer werken. Ook grote projecten bij Mars, Nestlé en Campina zorgen ervoor dat je aan bepaalde eisen moet voldoen, dus hebben we zeer hygiënevriendelijke en veilige systemen ontwikkeld, die we ook in de bakkerijen gebruiken."

## GRANEN ROOSTER- EN KOOKKETEL

Speciaal voor de bakkersbranche heeft Technology Unlimited een prachtig nieuw systeem ontwikkeld: een granen rooster- en kookketel. "Hier lopen alle Nederlandse bakkers warm voor. Iedereen weet dat als je zonnepitten roostert, voordat je ze in het deeg gebruikt, je meer aroma's en smaak krijgt. En als je ze dan ook nog kookt, heb je een veel hogere wateropname, waardoor de versheid, de kwaliteit en versbeleving vergroot wordt. Dat bereik je met de granen rooster- en kookketel RC200 bijvoorbeeld. Dit is een innovatie waar we veel van verwachten."

## AUTOMATISERING

"Ook de software schrijven we en onderhouden we zelf. Het voordeel hiervan is dat we van niemand afhankelijk zijn als er storingen zijn. Doet de installatie niet hetgeen de bakker op zijn netvlies heeft, dan is het handig dat we deze dingen snel en accuraat kunnen oplossen met onze eigen knowhow. De klant belt rechtstreeks met onze software-afdeling waar hij meteen wordt geholpen. We hoeven niet eerst naar een andere vaak Duitse of Italiaanse fabrikant."

## IBA

Zonder enige vorm van marketing is Technology Unlimited indrukwekkend gegroeid de afgelopen jaren. Nu het bedrijf zichzelf wel gaat profileren, is verdere groei haast onvermijdelijk. "We hebben in Nederland al heel veel projecten mogen verzorgen de afgelopen jaren. Daarbij hebben we ook meer en meer voet aan de grond gekregen in Duitsland, opnieuw door de goede mond-tot-mondreclame. Het is nu tijd om door te pakken. We gaan dit jaar deelnemen aan de IBA en hopen vandaaruit weer een mooie stap te zetten. Er is nog genoeg te doen op het gebied van automatisering en procesoptimalisatie en daar dragen wij graag ons steentje aan bij."

*Meer informatie:  
Technology Unlimited  
Tel. +31 (0)547 28 64 44  
[www.technology.nl](http://www.technology.nl)*

