

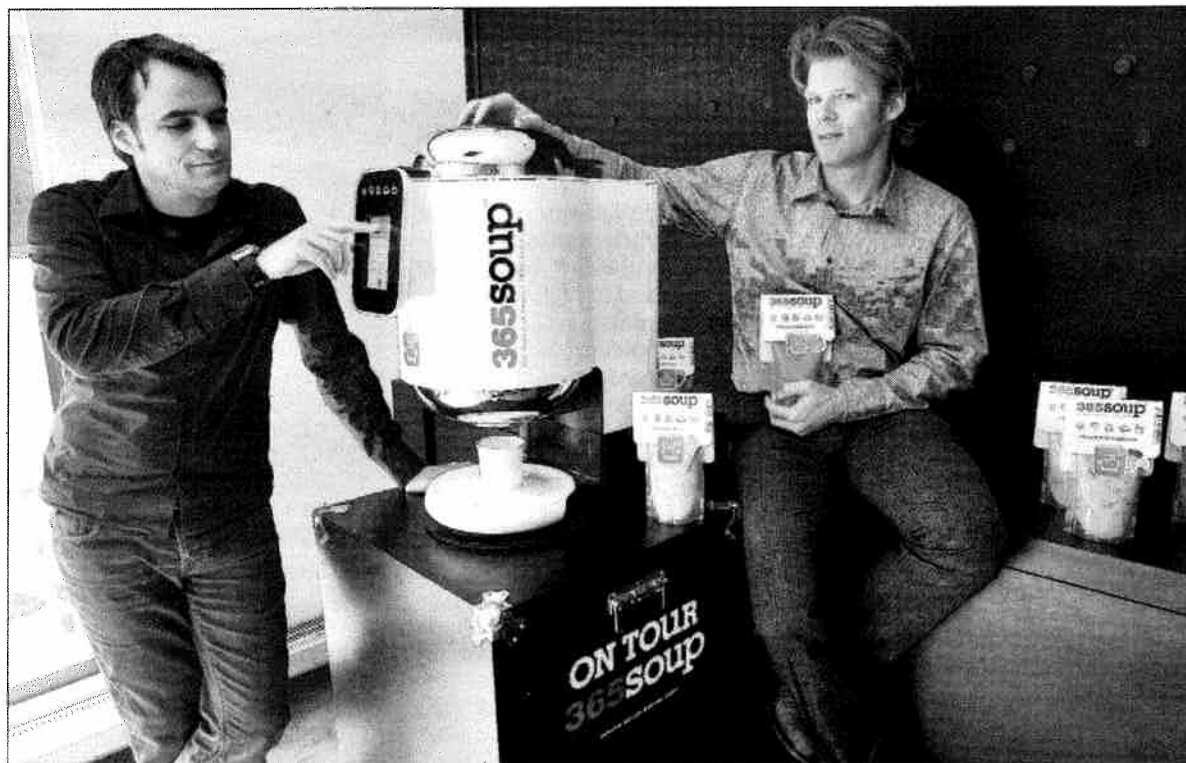
SOEPAUTOMAAT Van Berlo uit Eindhoven ontwikkelt soepautomaat en verpakking voor verse soep

# Verse soep in een hippe soepmachine

Het Eindhovense bedrijf Van Berlo ontwikkelde in opdracht van de Vendinova Group uit Den Bosch een soepautomaat met verse soep voor het bedrijfsleven.

door **Judith de Roy**

**EINDHOVEN** - Drinkautomaten bij bedrijven, scholen en instellingen zien er nog te vaak uit als vormeloze dozen. En erger nog; de koffie of de soep uit die automaten is niet vers en daardoor vaak niet lekker. Dat moet anders vond het Boscse bedrijf Vendinova Group. Daarom kreeg de Eindhovense productontwikkelaar Van Berlo de opdracht voor de ontwikkeling van een soepmachine voor verse soep. Sjoerd Hoyinck ontwikkelde samen met zijn team de Soup-server. Ook het touchscreen en de systematiek achter het gebruik van het apparaat zijn van de hand van het Eindhovense productontwerp-bureau. Daarnaast tekende het voor het ontwerp van de verpakking van de nieuwe 365soup. De productie van de Soupserver is in handen van de Eindhovense fabrikant NTS-Group. Volgens de ontwikkelaars is de Soup-server de eerste machine ter wereld met verse soep zonder geur-kleur en smaakstoffen. Vendinova garandeert dat de gesterili-



Sjoerd Hoyinck (links) en Thomas Paulen van Van Berlo bij een prototype van de Soup-server die zij hebben ontwikkeld. foto **Jean Pierre Reijnen**

seerde soep na bestelling nog minstens zes maanden houdbaar is. Het bedrijf brengt de machine die onder meer is bestemd voor tankshops, ziekenhuizen, scholen en zorgcentra vanaf mei op de markt. Hoyinck en algemeen directeur Thomas Paulen zijn trots op de volledig IT-gestuurde machine. Hoyinck: „Het apparaat is gekoppeld aan een server. Hierdoor

weet de server precies hoeveel soep wordt getankt en op welke tijdstippen dat gebeurt. Dat is handig omdat de exploitant hierdoor niet hoeft bij te houden of soep moet worden bijbesteld. De machine bestelt zelf nieuwe soep.” Maar nog belangrijker is het volgens Hoyinck en Paulen dat de soep uit de machine gegarandeerd vers is. De soep zit namelijk nooit

langer dan één dag in de machine. De ingebouwde software zorgt er voor dat de machine zichzelf dagelijks leegt en reinigt. Het apparaat waarin veertien liter soep kan, oogt fris en trendy. En dat is ook precies wat de ontwikkelaars wilden bereiken. Hoyinck: „Koffieautomaten hebben vaak een slechte naam; juist omdat de drank uit een automaat komt en

## Van Berlo

- Van Berlo (1983) houdt zich bezig met designstrategie en productontwikkeling. Het bedrijf telt ongeveer 72 medewerkers.
- Vestigingen in Eindhoven, Delft, München en Beijing.
- Jaaromzet van circa zes miljoen.
- Belangrijkste klanten: Dorel, Reckitt Bankiser, Sara Lee, WPS, Handicare. Enkele bekende producten die Van Berlo ontwikkelde zijn de Perfect Draft thuistap, de Caffitessa, de Maxi Cosi-autostoel en de chocomelcups voor de Senseo.
- Het bedrijf ontwikkelde tot op heden zo'n drieduizend producten.

het gevoel dat het vers is, ver te zoeken is. Dat is bij de Soup-server niet zo.” De soepmachine is volgens Vendinova-mededirecteur Rob Brok interessant voor bedrijven en instellingen waar meer dan twintig koppen soep per dag worden genuttigd. „Andere automaatsoepen bestaan uit poeder en water. Dat is bij onze soep niet zo. Onze soep is kant-en-klaar en zelfgemaakt in onze fabriek in Dirksland.” Wat de Soup-server en de bijbehorende soepen gaan kosten, kon Brok gisteren nog niet zeggen. Hij wilde wel iets kwijt over de te verwachten afzet. „Binnen een jaar zetten we enkele duizenden automaten in Europa weg. Daarna gaat de Soup-server overzee.”