

# Samenwerking

*met  
lange  
Levensduur*

**Van Uhm BV is sinds kort samen met zijn dochteronderneming Habuba BV dealer van de Leventi-ovens van Levens Cooking & Baking Systems uit Gilze. De in Borne gevestigde leverancier van machines, benodigdheden en specerijen is nu de enige dealer van deze ovens binnen de Nederlandse vleesbranche. Commercieel directeur Joris Levens belicht de meerwaarde van de krachtenbundeling tussen de familiebedrijven Levens en Van Uhm, die 'gepakt en gemazeld' zijn in hun eigen tak van sport. „Wij hebben de moderne ovenapparatuur in huis, terwijl Van Uhm over veel kennis en ervaring in het vlees beschikt. Samen zijn we prima in staat om onze ovens op de juiste manier te vermarkten.”**



Met een breed machinegamma en een indrukwekkende range sterke merken, waaronder Rühle, Kolbe, Risco, Kerres en Maja, heeft Van Uhm als leverancier de afgelopen 65 jaar zijn sporen ruimschoots verdiend. Hiermee voorziet de onderneming uit Borne (supermarkt)slagerijen, vlees-, vis- en overige voedselverwerkende bedrijven van de benodigde inventaris. Een in de loop der jaren flink uitgebreid gamma, dat varieert van meng- en ontvliesmachines, complete slachthuisinrichtingen en kookketels tot rook- en kookkasten, cutters, pekelinjectors en meng-, stop-, vul- en portioneer machines. Elders in deze FoodLife leest u meer over de nieuwe PTF INNOVA-peelmachine, die Van Uhm onlangs heeft geleverd aan Koetsier Vleeswaren.

### **Strategische samenwerking**

Het laatste nieuws aan het Van Uhm-front is de strategische krachtenbundeling met Levens Cooking & Baking Systems uit Gilze. Voortaan is Van Uhm binnen de Nederlandse vleesbranche de enige dealer van de Leventi-ovens van Levens. Aan de hand van de bedrijfsontwikkeling sinds de start in 1948 vertelt commercieel directeur Joris Levens hoe deze krachtenbundeling is ontstaan. „Met een bakkerij legde Jac Levens het fundament voor de Levens Group. Hij had het idee om het zware lichamelijke werk in de bakkerij te mechaniseren met bakkerij- en keukenapparatuur. Levens ontpopte zich als pionier en één van de uitvinders van de bake-off-ovens en combisteamers van Leventi. Later droeg hij zijn bedrijf over aan drie zonen en een dochter. Deze zonen zijn in 2006 met pensioen gegaan. Hierna zijn twee neven van hem, onder wie ikzelf, in het bedrijf gekomen. Anno 2011 is Levens producent van Leventi-ovens, waarbij Leventi staat voor Levens Tilburg. Deze bake-off-ovens en combisteamers gaan naar individuele afnemers in horeca, retail, catering en fastservice. Daarnaast heeft Levens een strategische samenwerking met het Amerikaanse Middleby, één van de grootste grootkeukenproducenten ter wereld. Hierdoor kunnen wij onze afnemers in de Benelux nu sterke merken van Middleby leveren, waaronder de TurboChef-ovens. Voor marktsegmenten waarin Levens traditioneel minder sterk is vertegenwoordigd, zijn we de afgelopen tijd bewust op zoek gegaan naar betrouwbare partners. Partners die ruime ervaring hebben in één van deze segmenten. Bij voorkeur familiebedrijven, zoals wij dat ook zijn. Daarom hebben we Van Uhm benaderd om ons te vertegenwoordigen in de Nederlandse vleessector.”

### **Familiebedrijven**

Van Uhm stond bovenaan de wensenlijst van Levens. Joris Levens: „Als familiebedrijven, die beide kunnen bogen op meer dan 60 jaar ervaring in hun specifieke tak van sport en waarbinnen de lijnen kort zijn, voelen we elkaar perfect aan. Samen zijn we prima in staat om onze Leventi-ovens op de juiste manier in de vleesbranche te vermarkten. Wij hebben moderne ovenapparatuur op voorraad, terwijl Van Uhm met al zijn kennis en ervaring de verkoop hiervan kan verzorgen.”

Stephen van Uhm onderstreept dit. „Samen hebben we een duidelijke langetermijnvisie hoe wij de markt structureel gaan benaderen. Belangrijk aspect hierbij is service en we garanderen een landelijke servicedekking. Bedrijven uit de gehele vleesbranche die bij Van Uhm bijvoorbeeld een gehaktmolen afnemen, kunnen bij ons ook terecht voor de Leventi- en TurboChef-ovens van Levens. Zij kunnen nu een totaalplan bij ons neerleggen als het gaat om de door hen benodigde inventaris en het onderhoud hiervan.”

### **Breed & diep**

Levens beschikt over een bijzonder breed en diep Leventi-ovenprogramma. „Modellen zijn er van klein tot groot in uiteenlopende uitvoeringen,” verduidelijkt Joris Levens. „Van handmatig in te stellen ovens tot volautomatische varianten, die zijn uitgerust met een automatisch reinigingssysteem. In ons nieuwste ovenmodel kunnen producten en gerechten tot op de graad nauwkeurig worden bereid, waardoor minder energie en elektriciteit worden verbruikt. Duurzaamheid en gebruiksvriendelijkheid zijn belangrijke uitgangspunten bij de ontwikkeling van onze ovens. Zo komen onze Leventi-gasovens in aanmerking voor de Energie Investeringsaftrek. Onze nieuwste Leventi SLIM-lijn bestaat uit compacte, slechts 50 centimeter brede ovens. Ze werken net zo snel en nauwkeurig als onze overige ovens van 90 centimeter breed en passen uitstekend in de vaak krappe productieruimtes van slagerijen en winkels.” **FJ**

STEPHEN VAN UHM (L) EN JORIS LEVENS

