



Yara Magazine

Bedrijfskrant van Yara Sluiskil en Vlaardingen B.V.

Knowledge grows



In dit nummer:

- Fiësta in de Lasloods
- Van het gas af
- Make-over controlekamer Reforming C

Verschijnt viermaal per jaar | Nr. 460 maart 2023

Voorwoord



*Michael Schlaug,
Algemeen
directeur
Sluiskil*

Het eerste magazine van het jaar 2023 is een feit. De bedrijfskrant staat ook deze keer weer vol met verhalen en foto's van de vele collega's die betrokken zijn bij ons mooie bedrijf. Op de voorkant staat een leuke foto van het immense zonnepark dat Shell binnenkort in bedrijf neemt en waarvan een flink deel van de opgewekte elektriciteit via ons 150kV station op het net wordt gezet. Achter Reforming-E wordt momenteel de stroomkabel over ons terrein getrokken. We onderzoeken of we in de toekomst de elektronen zelf kunnen gebruiken voor elektrificatie van onze processen. De containers onder de windmolen betreffen een proef voor energieopslag waarbij we zijdelings betrokken zijn, mede omdat de installatie op ons terrein staat. De foto laat voor mij zien dat zowel de omgeving als wijzelf volop in beweging zijn en dat is ook nodig om de maatschappelijke klimaat- en milieuproblemen te halen!

Afgelopen weken hebben we heel wat keren afscheid genomen van collega's die na een lang dienstverband de finish bereikten van hun loopbaan bij Yara. Zij gaan met een welverdiend pensioen. De belangenvereniging van Yara helpt de gepensioneerden met praktische dingen die op de nieuwe pensionado's afkomen en is ook een belangrijke sparringpartner voor Yara. We maken op pagina 7 gelijk kennis met de nieuwe bestuursaanpak.

Dat we hard werken aan het werven van nieuwe medewerkers is niet onopgemerkt gebleven. Afgelopen jaar verwelkomden we maar liefst 120 nieuwe collega's met 11 nationaliteiten. Ongeveer de helft van alle medewerkers werkt korter dan 5 jaar bij ons, terwijl de andere helft met een decennialange staat van dienst een schat aan ervaring heeft opgedaan. Met een ambassadeursprogramma, activiteiten op events en heel wat berichten van Yara op de online kanalen, zoals een nieuwe website 'werken bij Yara' zetten we in op het werven van nieuwe medewerkers. Er zijn geen betere ambassadeurs dan wij allemaal zelf!

Om als Yara toekomstbestendig te blijven is een sterke Ondernemingsraad van groot belang. Ik ben blij te zien dat de nieuwe OR klaar staat om haar taken met verve uit te voeren en heb er alle vertrouwen in dat we samen met het nieuwe team ons mooie bedrijf voortvarend kunnen doorontwikkelen richting het 100-jarig bestaan in 2029 en de daarop volgende jaren.

Het is onmogelijk om alles alleen te doen, te weten en uit te voeren. Samenwerking is een must! Dat lezen we terug in het artikel van het bedrijfsbezoek van R&D aan Vlaardingen en het artikel waarbij Sodexo een creatieve twist heeft gegeven aan weekmenu's in het thema van het jaarfeest. Ik kijk er naar uit om op 15 april iedereen in de Lasloods te ontvangen en te kunnen spreken. Mijn danssokken liggen al klaar!

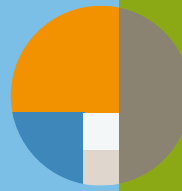
Michael Schaug



*Willem Westerhuis
Plant Manager
Yara Vlaardingen*

“ Het kunstmestseizoen is van start gegaan. Rond deze tijd zien we overal op de akkers kunstmeststrooiers hun werk doen. Een juist strooibeeld is ontzettend belangrijk, maar gaat niet vanzelf. Er zit een wereld achter en wij als Yara helpen de boeren hier graag bij. We hebben veel kennis in huis en delen die met veel passie en bevologenheid. Dat doen we niet alleen met externe partijen, maar zoals te lezen ook met de R&D afdeling van Yara Sluiskil. Belangrijk om elkaar weten te vinden en van elkaar te leren. Knowledge grows!

Willem Westerhuis



Make-over controlekamer Reforming C

Het controlegebouw van de kleinste ammoniakfabriek Reforming-C kreeg een make-over. Een langgekoesterde wens voor de ploeg van productiecoördinator Theo van Deurzen.

“Vroeger was mijn kantoor onze kantine en de plek voor onze werkoverdracht tegelijk. Schoof er iemand extra aan, dan pakte je er gewoon een stoel bij. We liepen daarbij tegen praktische problemen aan. Een representatieve plek om werkvergunningen uit te geven was er niet. Net als gescheiden toiletten, een wachtruimte of een ruimte om te studeren. Toen we een nieuw kleedlokaal kregen, ontstond op die plek ruimte om een nieuwe kantine te maken. Met een prachtige keuken waar je je zelfgemaakte maaltijd prima kunt opwarmen. Ook de kantoren werden grondig aangepakt. Alle beeldschermen en het meubilair zijn vernieuwd. Er is ontzettend veel werk verzet. Als je kijkt naar hoe het was, hebben we een flinke stap vooruit gemaakt.”

Niet zonder slag of stoot

Dat klinkt als een droomscenario. Toch weet elke doe-het-zelver: zodra je gaat verbouwen kom je onverwachte dingen tegen. En over het algemeen geldt, hoe groter de klus des te groter de kans op verrassingen. De harde eis bij aanvang van de werkzaamheden was dat alles voor de stopperiode in september klaar moest zijn. Heel veel speelruimte was er niet, volgens Kevin de Ruijsscher, civiel projectengineer. “De allereerste plannen dateren nog van 2017. De eerste schetsen hebben we in 2019 bij een architectenbureau aangeboden om een technische beschrijving te

maken, vervolgens maak je een selectie voor bouwpartners en moet je de plannen kloppend krijgen met het bouwbesluit. Op 1 december 2021 zijn we begonnen met slopen. Dat duurde een half jaar. Toen het riool bij de toiletten kapot bleek en de vloeren opnieuw moesten worden opengedoken werd het nog even spannend. Uiteindelijk wisten we voor de bouwvakantie alle grote werkzaamheden af te ronden. Met dank aan de flexibiliteit en het meedenken van alle partners. En met minimale overlast voor Theo’s team.”

Waardevolle investering

Theo vult hem aan. “Een muur slopen of een gaatje dat geboord wordt hoor je altijd. Maar een blik op de artist impressions van de nieuwe ruimtes deed dat al snel vergeten. We wisten waar we het voor deden. Ongelofelijk hoe realistisch die tekeningen waren, je zou ze nu één-op-één naast de werkelijkheid kunnen houden. Heel eerlijk, voordat we eraan begonnen had ik er een hard hoofd in. De investering was fors en we hadden net een pandemie achter de rug. In mijn vrije tijd draai ik mijn hand niet om voor een klusproject, maar als ik dit thuis zou moeten doen zou ik er nog eens goed over nadenken. Yara deed die investering wel en wist hiermee een prettige werkomgeving te creëren die bijdraagt aan de arbeidsproductiviteit van haar medewerkers. Iets waar wij elke dag ontzettend blij mee zijn.”



Fiësta in de Lasloods

Zaterdag 14 april

Het Vikingschip in het graanveld, de voetjes in het zand bij BeachHouse, of met kunst omringd in Verbeke Foundation. Afgelopen jaren zijn er heel wat feesten gehouden. Het is een echt begrip geworden: het 'jaarfeest' van Yara. Ook de editie van 2023 belooft er eentje voor in de boeken te worden. Tijd voor gezelligheid, verbinding en ontspanning met een Zuid-Amerikaans tintje!

De afgelopen tijd zijn er heel wat nieuwe collega's bij Yara aan de slag gegaan. Dat is op zichzelf al reden voor een feestje! Maar deze viering is vooral een blijk van waardering vanuit het Management Team om iedereen te bedanken voor de inzet. Het zijn een paar zeer uitdagende jaren geweest. Des te leuker is het om elkaar te kunnen treffen voor een écht feestje op zaterdag 15 april!

Die goede oude tijd

Wist je dat de roots van de ammoniakfabriek Reforming D zich bevinden bij de locatie van het jaarfeest, namelijk de Lasloods aan de binnenhaven van Vlissingen? Hier zijn destijds de prefab onderdelen gemaakt om de fabriek op te bouwen. In deze industriële ruimte is er plek genoeg om de voetjes van de vloer te lichten. Of bezoek het bruin café als je liever een goed gesprek voert of rustig een biertje wilt drinken. Eten, drinken en entertainment in overvloed. Er is zelfs aan busvervoer gedacht. En voor de collega's die op Yara Sluiskil de boel draaiende houden, terwijl de rest op de dansvloer staat, is er om de fiësta sfeer te proeven een heerlijk verzorgde maaltijd geregeld. Inmiddels heeft iedereen de uitnodiging gehad. Vergeet je feestsokken niet!



Programma

- 18:00 uur Deuren open
- 18:45 uur Welkomstwoord
- 19:00 uur Diner
- 20:45 uur Showband
- 23:45 uur Toegift van de DJ
- 00:00 uur Bus terug naar het zuiden



De voelsprietten op het terrein

De Ondernemingsraad (OR) als schakel tussen directie en werkvloer

Een nieuwe Ondernemingsraad voor de komende vier jaar, met welgeteld dertien OR leden. Ze zijn stuk voor stuk hard nodig om alle grote en kleine vraagstukken binnen Yara te behandelen. Ambtelijk secretaris Elise van Doorn is geen OR lid, wel hun steun en toeverlaat.

Je bent net gestart in november. Wie is Elise?

“Ik woon in St. Kruis op de buiten. In mijn vrije tijd ben ik vaak snoeiend in de tuin te vinden. Als je dan ziet dat alles mooi in bloei staat, dan voel ik me toch wel trots. Verder ben ik getrouwd en heb ik twee studerende zoons. Voorheen werkte ik bij Dow Benelux in een soortgelijke rol.”

Als iemand op een feestje aan je vraagt wat je doet, wat zeg je dan?

“Ik begin met te vertellen dat je als ambtelijk secretaris geen OR lid bent. Voor deze functie word je niet gekozen, maar aangesteld. Het is mijn taak om de OR te ondersteunen. Als secretariaat zorg je voor advisering in wet- en regelgeving en coach je waar nodig. Er komt veel af op zo'n nieuwe club. Ik mag niet sturen, ik reik de spelregels aan en treed op als scheidsrechter, maar het spel moeten ze zelf spelen.”

Waarom heb je gekozen voor Yara?

“Yara was voor mij een bekend bedrijf, mijn opa heeft hier gewerkt. En uiteindelijk bleek ook nog mijn overgrootvader voor Yara gewerkt te hebben. Nooit geweten. De mensen uit de OR, en eigenlijk Yara breed, zijn ontzettend open en enthousiast. Dat bleek wel weer uit de rondleiding die ik kreeg door de fabrieken tijdens de introductiedag. Voor Yara staat ook mens en natuur echt centraal, dit komt meer en duidelijker naar voren dan ik had gedacht.”

Waarom is er een OR? Is het nog van deze tijd?

“Het is juist van deze tijd! OR leden zitten als gelijkwaardige met een directeur rond de tafel. Zij zijn de stem van de mensen op de werkvloer en de afgevaardigde van de afdelingen. Dit vergt wat voorbereiding. Op het moment volg ik samen met de nieuwe OR leden de startcursus om iedereen beter te leren kennen.

Op de cursus hebben we het over de Wet op ondernemingsraden en de kaders waarbinnen de OR werkt. Vaak wordt het als stoffig en star gezien, wellicht door dit soort termen en taalgebruik, maar het is juist heel dynamisch. Mensen zijn geneigd om alleen te kijken naar wat er op hun afdeling speelt, maar het gaat geregeld om grote zaken, Yara breed. Zo hadden we recent een vraagstuk over het ouderschapsverlof dat wettelijk is uitgebreid. Dit heeft impact op verschillende afdelingen. Vanuit de OR werd aan de directie gevraagd hoe hier rekening mee gehouden gaat worden. Actueler kun je het niet krijgen.”

Wat moeten collega's vooral weten?

“De OR gaat er alles aan doen om de belangen van iedereen op de werkvloer te behartigen. Ze zijn daarvoor benaderbaar, we willen problemen bespreekbaar maken. Ik ga ervoor zorgen dat deze mentaliteit wordt vastgehouden!”



Van links naar rechts:

Stefan van Bunder, Robin Stoel, Erik van der Peijl, Joanna Mocko, Elise van Doorn, Frederick van Balen, Freddy Krieckaart, Harold Verhelst, Marco Herwegh, Rudy Harding, Henk Hamelink, Dennis Hamelink, Iloy Duysserincx. Sigrid Pieters van de medische dienst ontbreekt op deze foto.

Zo vader, zo dochter

Het is de droom van menig meisje: een eigen paard. Bij Jennah Bouthoorn werd het er met de paplepel ingegoten. Van jongs af aan mocht ze na school en in de weekenden samen met haar zus Esmee rondstruinen op de eigen familiemanege Stal Beatrixhoeve aan de Zaamslagseweg in Axel. Inmiddels rijdt amazone Jennah dressuurwedstrijden, met papa Mark als trotse supporter.



Je bent 10 jaar oud en je hebt al een eigen paard?

Jennah: “Ik heb er twee, Spike en Fanny. Je moet ze verzorgen en voeren, de stallen schoonmaken en trainen voor wedstrijden. Het beste is om ze elke dag te rijden. Het is best wel veel werk, maar dat vind ik niet erg.”

Mark: “Wij wonen op de boerderij naast de manege, dat maakt het iets makkelijker. In totaal hebben we zo’n 10 tot 12 hectare grond waar we 35 eigen paarden houden en zo’n 30 paarden van andere eigenaren op stal hebben staan. We geven lessen, verzorgen de dieren en dan is er nog het onderhoud aan de manege, de machines en het beheer van de kantine. We zijn een familiebedrijf. Mijn broer, zus en ikzelf hebben het van onze ouders overgenomen, die nog steeds actief betrokken zijn. Ieder heeft zijn eigen taak, zo dragen we allemaal ons steentje bij.”

Toch klinkt het bijna als een fulltime baan?

Mark: “Hoeveel tijd er in gaat zitten daar reken ik niet naar. Ik doe het graag, dat geldt denk ik voor veel mensen met een hobby. Het is een manier om mijn hoofd leeg te maken. Eigenlijk plan ik alle werkzaamheden op de manege om mijn diensten bij Yara heen. Zo is het mogelijk om veel tijd met ons gezin te besteden. Een bewuste keuze,

samen een boterham eten met Jennah als ze uit school komt is mij veel waard.”

Wat weet je over het werk van je vader Jennah?

Jennah: “Ik weet dat ze van die kleine korreltjes maken om gras te laten groeien. Hoe heet dat ook al weer? Ooh ja, kunstmest! Bij de open dag een paar jaar geleden mocht ik in de bus mee over het fabrieksterrein en hebben we ook op papa zijn werkplek gekeken. Ik zag vooral heel veel computerschermen.”

Lijkt het je een leuke baan?

Jennah: “Best wel, papa vindt het in elk geval leuk. Cupcakes en koekjes bakken is meer iets voor mij. Samen met opa, die zijn eigen kleine bakkerij aan huis heeft. Misschien wil ik later wel bakker worden, maar ik weet het nog niet zeker.”

Wat wilde je zelf vroeger worden Mark?

Mark: “Kraan- of shovelmachinist. Die grote machines hebben mij altijd getrokken. Ik woonde vroeger al op een boerderij, dan kom je daar mee in aanraking. Het allerleukste van mijn werk nu is het samenspel met de collega’s en de processen zelf. Zeker tijdens de afgelopen onderhoudsstop van onze eigen afdeling heb ik veel opgestoken. Door die extra kennis sta je nog steviger in je schoenen.”

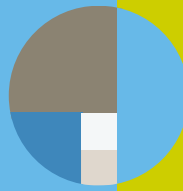
Vertel eens Jennah, waar is papa heel goed in?

Jennah: “In koekjes eten. En hij helpt ons altijd met het verzorgen en het opzadelen.”

Mark: “Groomen heet dat. Vroeger reed ik zelf wedstrijden, nu is het de beurt aan de meisjes en mijn vrouw. Ik help vooral bij de voorbereiding. Jennah is zelf trouwens ook ontzettend behulpzaam, dat viel vooral op tijdens de onderhoudsstop waarin ik meerdere weken in dagdienst moest werken. Ze had goed in de gaten dat mama een beetje extra hulp kon gebruiken. Niet alle klusjes zijn even leuk. Toch wordt met haar nieuwe hoverboard zelfs het vegen van de stallen een beetje leuk.”

Jennah Bouthoorn 10 jaar | Zus Esmee (12) | Zit in groep 7 | Houdt van bakken | Heeft een hekel aan stallen vegen

Mark Bouthoorn 38 jaar | Productie coördinator REF C | Werkzaam bij Yara sinds oktober 2014 | Getrouwd met Anouk



Belangenvereniging Yara

De ene kijkt er dankbaar naar uit, de ander moet nog even wennen aan deze nieuwe levensfase: het pensioen. De Belangenvereniging Gepensioneerden Yara Nederland behartigt de belangen van de gepensioneerden in Sluiskil en Vlaardingen, met Wilfried Sarneel als voorzitter.

“We hebben goede contacten met ons bedrijf, zo voelt het in mijn geval nog steeds na 43 dienstjaren”, vertelt de oud-productiecoördinator. Van oorsprong ontstond de belangenvereniging jaren geleden vanwege onvrede over de toenmalige zorgverzekering en vragen over pensioenen. In samenspraak met Yara werd er besloten om de handen ineen te slaan en een vereniging op te richten.

“Twee keer per jaar hebben we overleg met het huidige management. Bij vragen of problemen kunnen we altijd terecht en krijgen we steeds antwoorden en uitleg waar we verder mee kunnen. Eigenlijk zijn wij bemiddelaars voor onze leden.

De meeste vragen die we binnen krijgen gaan over de zorgverzekering en pensioenen. Zo worden we ook betrokken bij het nieuwe pensioenstelsel door middel van het hoorrecht.”

Nieuwe gezichten

Het bestuur is de laatste paar jaar hier en daar gewijzigd. Inmiddels telt het negen leden, elk met hun eigen invalshoek. “Loes Cornelis en Gaston IJsebaert hebben te kennen gegeven dat ze samen het secretariaat en penningmeesterschap op zich willen nemen, zodat Cees Dees een stapje terug kan doen.” Er is nog ruimte voor nieuwe aanwas, graag zelfs. Het bestuur komt drie à vier keer per jaar samen. Meer dan twee werkdagen per

jaar kost het niet. Ga je binnenkort met pensioen en heb je mogelijk interesse in een bestuursfunctie? Aarzel dan niet en neem contact op met de secretaris Cees Dees op het telefoonnummer 0115-697183 of stuur een e-mail naar DeesCorn@delta.nl.

Lid worden?

Voor € 10 per jaar ben je als gepensioneerde lid van de belangenvereniging. Voor nabestaanden van gepensioneerden bedraagt het lidmaatschap € 5 per jaar.



Bestuursleden Belangenvereniging Yara (van links naar rechts) Wilfried Sarneel, Loes Cornelis, Cees Dees, Thilly de Krijger, Maurice Vereecken, Jean Van Ruymbeke, Luc Vanmarcke, Gaston IJsebaert, Wim Hamelink

Kennis delen tijdens een bedrijfsbezoek

Als je mensen in dienst hebt, groeit de aanwezige kennis van je bedrijf met de dag. De grote uitdaging zit hem in het verzilveren en samenbrengen van die kennis, soms in de letterlijke zin van het woord.

‘Kom anders eens een dagje bij ons in Vlaardingen kijken?’ Het begon als een welgemeende maar ook wat nonchalante uitnodiging van Robert van Gaalen richting Paul van Elslande. Laatstgenoemde had daar wel oren naar. Twee besprekingen later was het bedrijfsbezoek geregeld. En zo kwam het dat de R&D afdeling van Sluiskil naar Vlaardingen kwam in het kader van kennisdeling.

Andere tak van sport

De producten en toepassingen zijn voor beide vestigingen totaal anders. In Vlaardingen produceert men voornamelijk voor de glastuinbouw en vollegrondsteelt. Het gaat hierbij om hoge kwaliteit volledig wateroplosbare meststoffen, potgrondmeststoffen en een pakket aan vloeibare meststoffen. Terwijl in Sluiskil de grootste ammoniak- en nitraatmeststoffabrieken staan. Gastheer Vlaardingen gaf daarom

een uitgebreide rondleiding door de fabriek, met speciale aandacht voor de processen en de eindgebruikers van haar producten. Hoe worden de producten gemaakt, voor wie en wanneer worden ze gebruikt? Een interessante presentatie, zo bleek wel uit het aantal vragen dat gesteld werd.

Kijkje in de kas

Praktijkonderzoek mocht niet ontbreken, dus werd er ook een bezoekje aan de proefkas gebracht. Aan de hand van een demo-opstelling wordt de groeiomgeving van gewassen in het klein nagebootst. Wat doen verschillende soorten silicium voor de weerbaarheid van bijvoorbeeld een plant? En hoe wordt dit het beste opgenomen? Informatie die ervoor zorgt dat Yara haar klanten nog beter kan adviseren. Met een goed gevoel kijkt men terug op deze uitwisseling. De plannen voor een bezoek in de andere richting zijn inmiddels gemaakt.

“

Het bezoek van de collega's uit Sluiskil was een uitgelezen kans om te laten zien wat we allemaal in Vlaardingen doen en kunnen. Een zeer leerzame, interactieve ervaring én leuk om nieuwe collega's te mogen ontmoeten.

*Peter van Noort
Technical
Assistent
Vlaardingen*



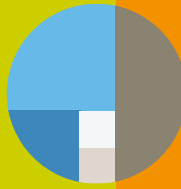
“

“Dit bezoek komt zeker al in het lijstje van hoogtepunten van 2023 voor ons Sluiskil team! Het uitwisselen van unieke expertise, kennis en ervaring, en het samenbrengen van collega's brengt een enorme waarde. En dit dient als bouwsteen voor de samenwerking in de duurzame ontwikkeling van

Yara's premium producten.”

*Filip Colpaert
R&D manager
Sluiskil*





Complimenten aan de chef

Eten is meer dan een goede maaltijd. Het zorgt voor verbinding tussen mensen. Een moment om even uit de hectiek te stappen – al is het maar voor een paar minuten. Iets wat het team van Sodexo op Yara Sluiskil goed snapt. Cateringmanager Sandra Köpp en haar team voorziet dagelijks zo'n 200 mensen van ontbijt, lunch of avondeten. En daar komt geen pakje aan te pas.

Het is 06:00 uur; de start van de ontbijtshift. Uitsmijters, verse jus, gebakken broodjes en beleg voor de vroege vogels. Tegen 08:00 uur is het team op volle kracht. Automatenoperators Fons en Paulina gaan op pad om alle koffieautomaten te vullen en in de keuken is kok Marc met zijn collega's al bezig met het maken van de vergaderlunches en mise-en-place. "De tijd van Iglo stoommaaltijden en kleffe broodjes kroket ligt ver achter ons. Alle warme maaltijden en soepen worden hier versbereid. Een huisgemaakte soep kost 94 cent en voor minder dan vijfenvijfde euro heb je een warme maaltijd. Daar kun je zelf niet voor koken."



*Van links naar rechts:
Sandra, Marcel, Corrie, Marc, Paulina, Katarzyna, Fons en Weronika.
Frank, Caroline en Manon ontbreken op de foto.*

Smaken verschillen

"Een halve liter karnemelk en een stroopwafel voor u?", Sandra lacht terwijl ze het zegt. "Van sommige mensen weet je inmiddels precies wat ze gaan bestellen". Na 11 jaar op deze locatie kent ze de eetvoorkeuren van haar gasten wel. "Er werken hier meer mannen en dat merk je aan het eetgedrag. Een lekkere frituursnack gaat sneller over de toonbank dan een gezonde salade. Snellopers zijn de maaltijden met gyros, stoofpotjes en natuurlijk de belegde broodjes. De ploegenmensen komen vaak eten voor elkaar halen, daar blijkt toch wel het teamgevoel uit. Met dienbladen vol gaan ze dan naar buiten. Op maandag merk je dat mensen in het weekend bourgondisch geleefd hebben en een balansdag inlassen. Dinsdag en

donderdag zijn de drukste dagen, dan schuift ook de brandweer aan. En op vrijdag bestellen mensen vaak wat extra's, om het weekend alvast in te luiden."

Lange dienstverbanden zijn Yara niet vreemd. Dat blijkt ook uit de samenwerking met Sodexo die al ruim 45 jaar terug gaat. "Sommige mensen kennen ons uit de periode dat er nog Van Hecke op onze bedrijfskleding stond. Onze Caroline werkt hier al 22 jaar achter de counter en is dus een vertrouwd gezicht voor velen. Soms denk ik dat ons werk onderschat wordt. Een frietje bakken of soepje koken is toch zo gedaan? Men weet niet hoeveel werk er achter de schermen wordt verricht om ervoor te

zorgen dat iedereen kan genieten van gezond en gevarieerd eten."

Verandering van spijs doet eten

Thuis eet je ook niet elke week hetzelfde. En een pastasalade is lekker in de zomer terwijl de winter vraagt om een lekkere stamppot. "Daarom werken we met een vierweekse cyclus om ervoor te zorgen dat de gerechten regelmatig wisselen. En in de aanloop naar het Yara Jaarfeest geven we het eten een aantal keer een Zuid-Amerikaans tintje: taco's met gehakt, bonensoep, gegrilde rundersteak en meer. Ik nodig iedereen uit om lekker aan te schuiven. Hoe meer hoe liever!"



Van het gas af

Het is de vraag die iedereen bezighoudt: wat gebeurt er met mijn energierekening? Terwijl de gasprijzen in de tweede helft van '22 pijlsnel door het plafond schieten, is ook Yara niet immuun voor de globale marktinvloeden. Meststoffen worden nu nog geproduceerd met aardgas en water, de afhankelijkheid van deze grondstoffen is daarom hoog. Om veel sneller in te kunnen spelen op veranderende marktomstandigheden zijn flexibiliteitsprojecten bedacht die nu versneld uitgevoerd worden. Een palet aan werkzaamheden met als doel: de afhankelijkheid van de gasprijs verminderen. Een van die projecten lichten we nu uit.

Carlo Vanhijfte is projectmanager van het flexibiliteitsproject 'van droge naar natte ammoniak'

“Hoe kunnen wij ervoor zorgen dat ons productieproces minder kwetsbaar of afhankelijk wordt van de import van buitenlands gas? Met die vraag hebben wij ons de afgelopen maanden beziggehouden. Yara maakt in haar fabrieken van aardgas, water en lucht ammoniak. Een alternatieve oplossing voor dit productieproces is het importeren van ammoniak, die tegen een lagere gasprijs in de andere delen van de wereld gemaakt wordt. Omdat er tijdens het transport en de opslag van ammoniak corrosievorming kan ontstaan wordt er tijdelijk vocht aan toegevoegd. We noemen het dan geconditioneerde ammoniak, of natte ammoniak in de volksmond.”

Luc Cattoir is Site Optimization Manager

“Een slimme oplossing, zij het niet dat onze installaties van oudsher alleen geschikt zijn om droge ammoniak te verwerken. Dat is ammoniak met een laag watergehalte. Door tijdens de reguliere onderhoudsstops een aantal ingrepen te doen bij de Salpeterzuur 6 en 7 en de Nitraat zijn we straks in staat om ook geconditioneerde

ammoniak in te nemen. Er worden onder andere een aantal extra verdampers geplaatst om de ammoniak te ontvochtigen. Op die manier kunnen wij toch dezelfde eindproducten blijven maken en zijn we minder afhankelijk van de gasprijzen. In de Nitraat is het bijzonder want daar koppelen we een viertal plants aan elkaar die uiteindelijk allemaal geconditioneerde ammoniak kunnen gaan verwerken.”

Carlo: “Projectmatig werken is een must in de procesindustrie. Je komt altijd verrassingen tegen. Waar je wel invloed op hebt zijn je interne processen. Ik werk zelf nog niet heel lang bij Yara, maar ik sta versteld van de expertise die hier aanwezig is. Alles valt en staat bij de kwaliteit van je projectteam. Met de slimmeriken van de plant en de juiste mensen vanuit onderhoud hebben

we een team waarin alle disciplines vertegenwoordigd zijn; piping, instrumentation, automation en ook de civiele tak. Samen met plantvertegenwoordigers en experts uit Brussel is het plaatje compleet. Ik vergelijk mijn baan soms met die van een chef-kok. De coördinatie van de dagelijkse gang van zaken in de keuken is zijn verantwoordelijkheid. De juiste mix van ingrediënten is er al, net als zijn topteam. Het enige wat de chef-kok doet is erop toezien dat het bord netjes de keuken verlaat.”



Personalia

 1 januari Davy De Backer, Onderhoud CES	 1 januari Michel de Blik, Onderhoud Ammoniak	 1 januari Sabina de Bakker, Plant Service Center	 1 januari Willem Louter, Onderhoud SPTM	 1 januari Killian Pissort, IT Site Support	 1 januari Mervin Riep, Logistieke Dienst en Verlading	 1 januari Peter van Dijk, Logistieke Dienst en Verlading	 1 januari Robin Antheunis, Logistieke Dienst en Verlading	 1 januari Koen Deurwaarder, Ureum
 1 januari Jeroen van Bunderen, Onderhoud CES	 1 januari Tuur Van Braeckel, HR Service	 1 februari Hans Huisman, Onderhoud SPTM	 1 februari Colin Willaert, Onderhoud SPTM	 1 februari Joey Schoe, Ureum	 1 februari Laura Stevens, Nitrogen & Process Development	 1 maart Robbert Thomaes, Onderhoud SPTM	 1 maart Wendy van de Velde, Business Support	 1 maart Jesse de Graaf, Onderhoud Centra- le werkplaats en Verlading
 1 maart Wietske Buijsse, HESQ	 1 maart Greet Steenackers, Ammoniak	 1 maart Erik Romers, People Process & Digitalization	 1 april Johan Pijpelink, Logistieke Dienst & Verlading	 1 april Gino de Booij, Yara Technology & Projects	 29 juni Eric Wieland, Operations supply Chain	 1 mei Roland Murre, CES		

-  In dienst Sluiskil
-  In dienst Vlaardingen
-  Jubilarissen 25 jaar
-  Jubilarissen 40 jaar

In memoriam

Willy Schelfhout
7 januari 2023



Wanneer u het op prijs stelt om geboortes, huwelijksjubilea en overlijdens in dit magazine te vermelden mail ons dan via redacteyaramagazine@yara.com.

Bescheidenheid siert de mens, behalve in een krappe arbeidsmarkt. Werken-bij-Yara website is live!

Leuke, vakbekwame collega's vinden we allemaal belangrijk. Maar hoe zorg je ervoor dat ze jou weten te vinden? Als je- zoals Yara- regelmatig vacatures hebt om te vullen dan kun je niet zonder een eigen werken-bij website. Een online plek waar de digitale bezoeker de kans krijgt om het bedrijf te leren kennen en direct proeft of de organisatie bij hem of haar past. Begin 2023 ging de Werken-bij-website live. 'Groeï door, kom werken bij Yara' werd de belofte richting werkzoekenden.

Dankzij stoere fotografie, verhalen van huidige medewerkers en aansprekende vacatures wisten op de eerste dag 1100 bezoekers de website te vinden. De eerste sollicitaties stromen via de website binnen. Goed nieuws

en broodnodig om nu en in de toekomst genoeg nieuwe collega's aan te kunnen trekken.



Knowledge grows - Product centraal

Het kunstmestseizoen is weer gestart. Rond deze tijd beginnen melkveehouders in Nederland en België het gras te bestrooien. Akkerbouwers hebben inmiddels hun percelen wintertarwe al van de eerste gift voorzien. Elk jaar is het juist instellen van de kunstmeststrooier weer geen sinecure. Hoe zorg je voor het beste strooibeeld? En waarom is dat strooibeeld zo belangrijk?

Robert van Gaalen | Digital Marketing Specialist | opgegroeid als zoon van een akkerbouwer

“Je ziet het weleens in het landschap, een ongelijkmatige opkomst of strooibanen met lichte en donkere strepen in bijvoorbeeld het grasland. Dit is een teken dat er in de verdeling van de kunstmest op het land iets fout is gegaan. Een kunstmeststrooier heeft als doel het product zo gelijkmatig mogelijk over het veld te verspreiden zodat het gewas de juiste voedingselementen (zoals stikstof) via de bodem binnen krijgt. Een goede verdeling bepaalt mede de opbrengst en kwaliteit van het gewas. Dat is een van de redenen waarom we in de Benelux de voorkeur voor samengestelde meststoffen hebben en niet voor blends. Blends bestaan uit verschillende partijen meststoffen. Elke korrel heeft dan verschillende chemische en fysieke eigenschappen. De praktijk leert dat samengestelde meststoffen, waarin alle voedingsstoffen in één enkele korrel zijn opgenomen, bijna altijd het beste strooibeeld geven. Als je weet dat je voor grasland gemiddeld genomen 20 tot 25 gram kunstmest per vierkante meter gebruikt, dan moet je er zuinig en efficiënt mee omgaan. Zeker als boer wil je het maximale rendement uit elke korrel kunstmest halen.”

De YaraBela familie

“We hebben vijf producten in de YaraBela familie, ieder met hun eigen specificaties en toepassingsperiode. Nutri Booster en Weide-Sulfan worden gebruikt op grasland, hier zit selenium aan toegevoegd dat een positieve

invloed heeft op de gezondheid van de koe. YaraBela Nitromag wordt voornamelijk als stikstofbron toegepast. Daarnaast hebben we ook YaraBela Sulfan, wat ook zwavel bevat. Dit wordt voornamelijk in het voorjaar gebruikt in bijvoorbeeld graangewassen, maar ook op gras. De aanwezige zwavel verbetert de opname van stikstof, wat bijdraagt aan de Nutrient Usage Efficiency (NUE). Net nieuw is YaraBela Sulfan Bor, waar ook borium aan toegevoegd is. Dit is met name nodig in suikerbieten, mais en koolgewassen.”

Samenspel van verschillende factoren

“Als de juiste meststof is gekozen dan geven wij aan de hand van strooitabellen informatie over de gewenste afstelling van de strooier om tot de juiste gift te komen. De korrel die in Sluiskil gemaakt wordt of in Rostock in Duitsland, kan qua samenstelling exact hetzelfde zijn en toch kunnen de fysieke eigenschappen net een fractie anders zijn. De fysieke eigenschappen zoals grootte, vorm of dichtheid zijn medebepalend voor het strooibeeld. Heel simpel gezegd: een korreltje dat net iets kleiner of zachter is strooit minder ver uit dan een grote, stevige korrel. Daarom maken we samples voor de fabrikanten van kunstmeststrooiers. Als de boer voordat hij gaat strooien in het besturingssysteem invoert dat hij een product uit die ene fabriek van Yara heeft, dan wordt de machine daarop afgesteld. Er zit extreem veel techniek in zo'n machine om ervoor te zorgen dat de verdeling van de kunstmest optimaal verloopt.”



Colofon

Yara Magazine is het personeelsblad van Yara Sluiskil B.V., Industrieweg 10 4541 HJ Sluiskil

Yara Vlaardingen B.V. Zevenmanshaven Oost 67 3133 CA Vlaardingen

Realisatie, opmaak en druk
De Ideeënfabriek van Pieters, Groede

Redactie commissie

Ousmane Amadou, Marianne Chapelier, Ellen Cocquyt, Paul Van Elslande, Robert van Gaalen, Ramona van den Hemel, Johan Van Den Hende, Jasmijn Houmes, Michèle Koch, Harold Verhelst, Ivar de Visser, Sofie Vienne, Tristian van den Bergen, Gijsbrecht Gunter en Evelien de Visser.

Foto credits Werken bij site
John Bakker

Eindredactie
Gijsbrecht Gunter en Michèle Koch

Indien u geen prijs stelt op ontvangst van Yara Magazine, gelieve dit te melden via het tel.nr.: +31 (0)115 474 155 of via info.yara.sluiskil@yara.com.

“ Een kwaliteitskorrel draagt bij aan het creëren van het optimale strooibeeld.