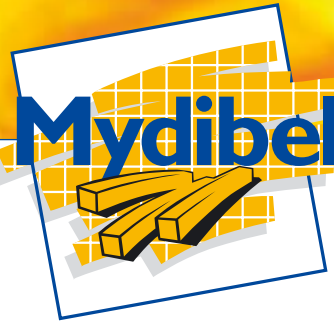


Join the happy potato family!



Production of frozen and chilled chips. Frozen potato specialities.

Produktion von frischen Pommes Frites, Tiefkühl Pommes Frites und Tiefkühl Kartoffelspezialitäten.



■ In 1988 **MYDIBEL** produced for the first time frozen potato chips. In the meantime **MYDIBEL** can offer its customers a wide assortment of frozen and chilled potato products.

Thanks to high-tech machinery, our total production capacity is about 90.000 tons of finished product.

In the **MYDIBEL** factory there are as well 3 drums which guarantee a total production capacity of 7.000 tons of potato flakes.

■ Die Produktion der ersten tiefgekühlten Pommes Frites wurde im Jahre 1988 gestartet. Inzwischen wurde auch hier ein vollständiges Sortiment Tiefkühl- und Frischeprodukte kreiert. Ein hochtechnologischer Apparat stellt 90 000 Tonnen Produkte pro Jahr her.

Zudem, gibt es noch drei Walzen die 7 000 Tonnen Kartoffelflocken produzieren.





First class raw material...

Qualitätsrohstoffe...



■ Our agro-service aims to cultivate, together with the farmer, a perfect potato. Therefore it's very important to have an accurate follow-up of the potato contracts as everything starts with the raw material, the potato!

At Mydibel we use the **BINTJE** potato! This variety is extremely suitable for the production of potato chips, puree specialities and puree because of its colour, texture, taste, dry matter, stock capacity and cultivation characteristics!

Trace-ability is extremely important during the whole process (from planting over growing, collecting and stocking till transformation of the potatoes); therefore every type of information is strictly saved in our computer system.

The BINTJE potatoes are collected during September-October; this means that the potatoes have to be put into stock till June the year after. In order to keep the potato characteristics on an ideal level which is very important for future transformation, high-tech systems have to control the temperature and the humidity in the hangars where the potatoes are stocked.

When the potatoes arrive at MYDIBEL our agro service does some quality tests on the following parameters before final receipt of the potatoes:

- ▶ Dry matter
- ▶ Under-water-weight
- ▶ Healthiness and morphological characteristics
- ▶ Colour of the potatoes after frying

■ Unsere Agronom-Abteilung zwingt sich, zusammen mit den Bauern die ideale Kartoffel anzuliefern. Es ist unentbehrlich, die Kulturverträge direkt zu folgen und zu begleiten. Alles fängt mit dem Rohstoff, Pflanzkartoffel an !

Für die verschiedenen Kartoffelprodukte, benutzt Mydibel die **"BINTJE"** Kartoffel ! Die Bintje ist die ideale Kartoffel um Pommes Frites, Kartoffelspezialitäten und Püree's herzustellen.

Die Farbe, die Textur, der Kartoffelgeschmack, die trockene Materie, die Bewahrung und die Kulturcharakteristik sind unvergleichbar !

Vom Pflanzen bis zur Verarbeitung, ist der Herkunftsnachweis, ganz wichtig ! Darum werden alle mögliche Daten genau registriert und in unserem EDV System gespeichert.

Wir legen sehr viel Wert auf die Lagerung der Kartoffeln. Die Kartoffeln die im September bis Oktober geerntet werden, müssen bis Juni des Folgejahres gelagert werden. Die Lagerräume sind mit hochtechnischen Apparaten ausgerüstet, die die Temperatur und Feuchtigkeit angleichen, so dass die Qualitätscharakteristik der Kartoffel ideal bleibt und somit die zukunfftige Verarbeitung gewährleistet ist.

Bevor die Kartoffeln an unsere Produktion geliefert werden, analysieren wir für jede Fracht folgende Punkte :

- ▶ Trockene Materie
- ▶ Unterwassergewicht
- ▶ Gesundheit
- ▶ Morphologie
- ▶ Farbe Index



Join the happy potato family!

Mydibel



■ After a short stay in the potato hangar (← 24 hours), the potatoes are washed, go to the salt bath and they are getting peeled under steam. Special cameras and lasers are controlling every potato on damages, colour, external and internal defects and size.

The Bintje potatoes are cut into chips at the rate of 120km an hour. Depending on the type of knife, different cut sizes and products are created. Afterwards there's a selection on length and thickness and an extra optical selection is done in order to remove non conform products.

The potato chips are blanched according the wishes of our customers and dried in order to obtain crispy potato chips. Finally the potato chips are fried in vegetable oil during 1 or 2 minutes.

After cooling the chilled chips are being brought to the packing area where we have a temperature of 0-4°C; whereas the frozen potato chips are being frozen in about 20' time.

Now we only have to pack the finished product either in high quality polybags or in octabins according to the wishes of the customer. Our fully automatic packing machines are equipped with metal detectors and weight controllers. Finally the boxes are put automatically on a pallet, the pallet gets a label and is brought to our warehouse on a conveyer belt. In the warehouse our computer system determines where every pallet has to be stored.

■ Nach einem kleinen Aufenthalt in den Silos (← 24h), werden die Kartoffeln gewaschen. Darauf passieren diese ein Salzbad um später mit Dampf geschält zu werden. Danach, sortieren Kameras jeden Knollen auf interne und externe Beschädigung, Farbe und Grösse.

Jetzt werden die 'Bintje' im Messerhaus mit einer Geschwindigkeit von 120 Km/St. geschnitten. Abhängig vom Messer, werden verschiedene Schnitte und Formen hergestellt.

Eine Sortierung auf Länge und Dicke folgt ebenso, wie eine optische Sortierung um nicht konforme Produkte zu eliminieren. Die Pommes werden dann laut der Kundenspezifikation blanchiert und getrocknet, so dass wir ideale knusprige Pommes bekommen.

Eine Riesenfriteuse backt die Pommes in einem Pflanzenöl in 1 bis 2 Minuten.

Nach Abkühlung werden die frischen Pommes mit 0 bis 4°C zum Abpacken weitergeleitet. TK-Pommes werden in 20' tiefgefroren.

Jetzt bleibt uns nur noch das Packen übrig, sei es in einem Qualitätsfilm, oder in Octabins laut dem Wunsch des Kunden. Unsere Packungslinien sind völlig automatisiert und ausgerüstet mit Metalldetektoren und Gewichtskontrollgeräten.

Jede Palette wird automatisch gestapelt und bekommt sofort ein Etikett. Danach geht die Palette weiter auf einer Rollbahn zu unserem Lager. Unser Lager teilt diese Palette auch automatisch einen Stellplatz zu.



6x6



■ Potato Fries Shoestring 6/6
■ Pommes Juliennes



9x9



■ Potato Fries 9/9
■ Pommes Frites



11x11



■ Potato Fries 11/11
■ Pommes Frites



14x14



■ Potato Fries 14/14
■ Pommes Frites



10x20



■ Potato Fries Steakhouse 10/20
■ Pommes Frites Steakhouse



crinkle cut



■ Potato Fries Crinkle Cut
■ Pommes Frites Crinkle Cut



6x6



- Oven Fries Shoestring 6/6
- Ofen Pommes Juliennes



9x9



- Oven Fries Shoestring 9/9
- Ofen Pommes Frites



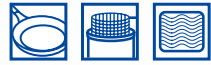
- Potato slices
- Kartoffelscheiben



4 x 2,5 kg
10 x 1 kg



Skin on



- Wedges skin on
- Wedges mit Schale

Skin on



- Spicy wedges
- Gewürzte Wedges

Skin off



- Wedges skin off
- Wedges ohne Schale



7x7



- Potato Fries Shoestring 7/7
- Pommes Juliennes



9,5x9,5



- Potato Fries 9,5/9,5
- Pommes Frites



- Diced potatoes
- Würfelpommes



- Baby roast potatoes
- Kartoffeln nach Pariser Art



14x14



- Potato Fries 14/14
- Pommes Frites



4 x 2,5 kg
10 x 1 kg

Pomcobel

■ On the flakes lines, after washing, sorting and peeling, the cut potatoes are blanched, cooked and finally processed into mash. The drying roller is afterwards drying the mash into a film which will be grint into potato flakes. Meanwhile all impurities are already removed. Granulometry, colour – and ingredients specifications can be directed to the wishes of the customer. All these products are packed in food appropriate retail or catering packaging or big bags, after metal detection.

Starting from those potato flakes and/or potatoes, we're producing also our frozen potato puree specialities. According to the specifications of the customer, several ingredients are weight, dosed and mixed, in order to get a light and smooth mash. Next the mash is brought to a flexible "forming machine" which is giving the final form to the product. Finally, the product is precooked, (or not), cooled, frozen, packed and shipped to the coldstore. These last steps are passing on the same way as at Mydibel.

■ Auf den Kartoffelflockenlinien werden die Kartoffeln nach dem Waschen und Schälen blanchiert und zu Püree verarbeitet. Bei diesem Vorgang trocknet eine Walze das Püree, so dass eine Grundbasis entsteht, die anschliessend nur noch zermahlt und zu Kartoffelflocken verarbeitet wird. Die verschiedenen Spezifikationen wie : Granulometrie, Farbe, Ingredienzen etc werden nach Wunsch des Kunden angefertigt. Nach einer Produktionskontrolle auf Metall werden die Artikel in Gross- und Kleinpackungen oder Big Bags abgefüllt. (siehe Gramybel)

Mit diesen Kartoffelflocken und/oder Pommes, werden auch unsere Kartoffelpüreespezialitäten produziert. Laut den Kundespezifikationen werden verschiedene Ingredienze gewogen, dosiert und gemischt, um ein leichtes und sämiges Püree zu bekommen. Dieses Püree wird nachher verarbeitet in einer Formmaschine, so dass wir eine definitive Form bekommen, die dann auch wieder vorgebacken, abgekühlt, tiefgefroren und verpackt und gelagert wird. Auch hier verlaufen diese letzte Schritte wie bei Mydibel



■ Potato Croquettes 1 round 2 extruded
 ■ Kroketten lang 1 rund 2 extrudiert
 Also ovenable version • Auch in Ofen Version



■ Mini Potato Croquettes 1 round 2 extruded
 ■ Mini-Kroketten 1 rund 2 extrudiert



■ Pommes Noisettes
 ■ Kroketten rund



■ Pommes Ardennaises
 ■ Pommes Ardennaises



■ Pommes Duchesse
 ■ Herzoginkartoffeln



■ Potato Rings
 ■ Kartoffelringe



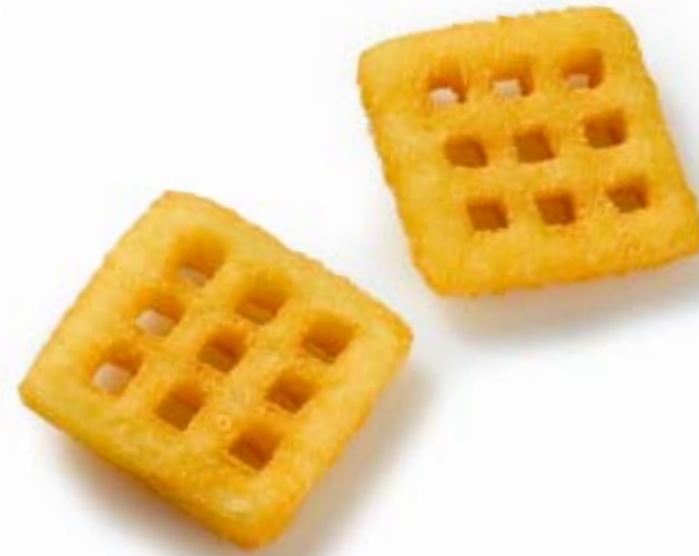



 ■ Pommes Dauphine
 ■ Pommes Dauphine






 ■ Pommes Macaire
 ■ Pommes Macaire






 ■ Small sized Waffles
 ■ Waffel





 ■ Happy Potato Family
 ■ Happy Potato Family






 ■ Round Hash Browns
 ■ Rund Rösti






 ■ Triangle Hash Browns
 ■ Triangel Rösti






 ■ Happies
 ■ Happies



4 x 2,5 kg
 10 x 1 kg






 ■ Veggy Hash Browns
 ■ Rösti mit Gemüse






 ■ Hearts
 ■ Pommes d'Amour





 ■ Mashed Potatoes
 ■ Kartoffelpüree



Gramybel

Just as at Mydibel and Pomcobel, also here the entering potatoes are checked, sorted and peeled. Afterwards, they are precooked, cooled and cooked to mash. On the flakes lines, everything is running here, on the same way as at Mydibel/Pomcobel.

On the granulesline however, the whole production process is changing after the cooking. Instead of drying the mash in one step, the drying process is passing in several steps because we're separating the potato cells without damaging them.

First, the mash is mixed with an already existing granule, untill we obtain a uniform product (add back process).

Afterwards this product is dropped on a long conveyor, where the product is "resting" and getting still more homogeneous. In the "flash dryer", the separated potatocells are dried, up to a height of 24 meters.

Then, our product is getting in a "beddryer" and next it's stored as add back granules or it will be further dried and sift, in order to obtain the final granules!

Also these products are packed in food appropriate retail or catering packaging or big bags, after metal detection.

Wie bei Mydibel und Pomcobel, werden die gelieferten Pommes kontrolliert, sortiert und geschält. Danach werden Sie ebenfalls blanchiert, abgekühlt, gekocht und zu Püree verarbeitet.

Die Kartoffelflockenlinie ist genau wie bei Mydibel / Pomcobel konzipiert.

Auf der Kartoffelgranulatlinie ändert sich das Produkt nach dem Kochen.

Da wir die Kartoffelzellen ohne Beschädigung trennen müssen, wird das Püree nicht auf einmal getrocknet, sondern sehr vorsichtig in mehreren verschiedenen kleinen Schritten.

Das Püree wird mit schon bestehenden Granulaten gemischt, das ist das "add-back System".

Danach kommt die Mischung auf einen langen Teppich, so dass das Produkt seine Homogenität optimiert. Im "Flash Trockner", der eine Höhe von 24 m hat, werden die getrennte Zellen getrocknet.

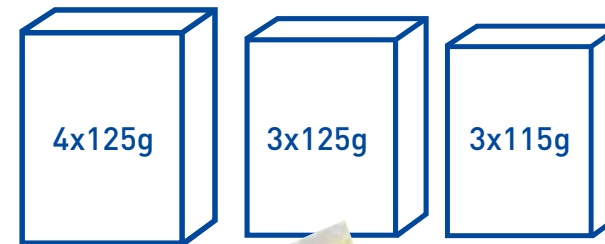
Daraufhin kommt das Produkt in einen "Bed Trockner". Von hier ab, brauchen wir das Produkt um wieder das add-back system zu speisen oder es wird zu Granulat getrocknet und gesiebt. Die Produkte werden ebenfalls nach der Metall Kontrolle in Klein- oder Grosspackungen hergestellt (oder in Big Bags).



■ MICRO POTATO FLAKES
■ MICRO KARTOFFELFLOCKEN



■ POTATO FLAKES
■ KARTOFFELFLOCKEN



■ POTATO GRANULES
■ KARTOFFELGRANULAT



Continuous controls for a **perfect quality**

Ständige Kontrolle für eine **perfekte Qualität**



■ Already since the very beginning, Mydibel is striving for a high developed quality insurance, from planting until the delivery of our finished product. Results of these are, our BRC-Certificates, since 2001 and the IFS- Certificates since 2003.

Our hypermodern informatics system grants us a 100 % traceability, starting from seed -potato until finished product ! With a production code, the full past of our product can be reconstructed.

Our quality people guarantee the physicochemical, microbiological, and organoleptic analyses. Externally, also several physicochemical and microbiological analyses are executed. By means of training we also point our personnel to the importance of quality insurance !

Next to the quality of the product, also the quality of our staff is very important ! The familiar character of the company, enables the Mylle family to know personally all staff, to respect them and also this enables them to guide their staff into one motivated Happy Potato Family !

Since 1988 Mydibel has also invested a lot in environment insurance, effluent purification, sensible energy consumption, avoiding noise, smell and air pollution.

■ Schon seit Anfang 1988 bemüht sich Mydibel um eine perfekte Qualitätsüberprüfung von der Pflanze bis zum Endprodukt. Resultate davon sind unseren BRC Zertifikate seit 2001 und die IFS Zertifikate seit 2003.

Unser hypermodernes EDV System garantiert einen totalen Herkunftsnachweis von der Pflanzkartoffel bis zum Endprodukt. Mit einem Produktionscode kann man völlig die Vergangenheit des Produktes zurückverfolgen.

Unsere Qualitätsabteilung betreut physicochemische, microbiologische und organoleptische Analysen. Physicochemische und microbiologische Analysen werden auch durch externe Laboratorien gemacht. Unser Personal wird auf diesem Gebiet ständig geschult.

Da wir ein familiäres Unternehmen sind, legt die Familie Mylle sehr grossen Wert darauf, die Betriebsangehörigen persönlich zu kennen, zu leiten und zu respektieren, um so eine motivierte "Happy Potato Family" zu präsentieren.

Seit 1988, hat Mydibel enorm viel in Umweltschutz, Wasserreinigung, Energieverbrauch und Beschränkung von Schall-, Geruch- und Luftverschmutzung investiert !



l'Entreprise de l'Année 2002



Efficient **logistics**

Zweckmässige **Logistik**



■ **The central position of Mydibel, within Europe, is a very important trump, as well for the supply of our raw materials, as for the distribution of our finished product !**

For the major part of the supply of our potatoes, we appeal to our own transport company "Transmyl". Our finished products are distributed by certified transporters and shipping companies all over the world.

In 2003, a central full automatic coldstore with a capacity of 14 000 palets , was built, with picking- and loading zone, in order not to interrupt the cold chain !

To load quickly and correctly with the correct documents (import, export documents, phyto sanitarian, health certificates,...) isn't a problem for our logistic team !.

■ **Die zentrale Position von Mydibel in Europa ist ein sehr wichtiger Trumpf, für die Lieferung von Rohstoffen und für die Verteilung von Endprodukten !**

Den grössten Teil der Kartoffelproduktanlieferung übernimmt unsere eigene Transportfirma "Transmyl". Die Endprodukte werden durch zertifizierte Transportfirmen in der ganzen Welt vorgenommen.

In 2003, hat Mydibel auch ein zentrales, völlig automatisches Lager gebaut so dass wir heute 14 000 Paletten lagern können.

Ladebordwände mit Minus-Temperaturen sind ebenfalls errichtet. Die Kältekette wird somit perfekt eingehalten. Schnelles und korrektes Laden mit den dafür geeigneten Dokumenten (Import-Export-phyto sanitär-Gesundheitszertifikate), ist für unsere Logistik kein Problem.

