



Biologisch glasgroentebedrijf gaat klimaatneutraal

pionier

Klimaatneutraal groenten produceren. Daar wil BiJo, het biologische groente- en handelsbedrijf van de familie Jonker, naar toe. Ze voorkomen al enorme hoeveelheden CO₂-uitstoot, maar ze willen verder en hebben er de ideeën al voor.

Op de homepage van BiJo zie je een groot getal op een teller en dat loopt op terwijl je ernaar kijkt. Het getal geeft aan hoeveel kilo CO₂ het bedrijf al heeft bespaard sinds 1 maart 2009, de datum dat BiJo de ketel de deur uit heeft gedaan. Sinds die tijd verbruikt het bedrijf geen fossiele brandstof meer. Het was een nieuwe stap in een langdurig proces om het bedrijf steeds verder te verduurzamen.

Het bedrijf begon in 1997 in 's Gravenzande met de eerste hectare biologische groente en groeide uit tot de huidige 10 hectare. Vader Aad en de kinderen Arno en Elma Jonker telen diverse groenten, zoals paprika, tomaat en komkommer, in een gesloten kas en sla en radijs in een koude kas. Daarnaast levert het bedrijf gemaks-groente, zoals voorgesneden en verpakte groentemixen en hutspotpakketten. Daarvoor koopt de familie Jonker aanvullend groenten in bij biologische telers elders in Nederland. 'We zijn ook een handelsbedrijf', licht Arno Jonker toe. De Jonkers wilden namelijk een rechtstreekse lijn hebben naar de eindafnemer.

>> Stukje vervuiling

Sinds een jaar is het bedrijf volledig biologisch, maar dat was voor de familie niet voldoende. Arno: 'We vinden biologisch al heel duurzaam, maar door fossiele brandstoffen te gebruiken, zit er toch nog een stukje vervuiling aan het product. Wij willen een product neerzetten dat zo goed als klimaatneutraal is.' Dat is gewoon noodzakelijk, denkt hij. 'Iedereen heeft het over de CO₂-uitstoot. Je hoort in de markt bijvoorbeeld de Italianen al zeggen, dat zij in de buitenlucht telen en dus geen gas nodig hebben. De CO₂ die ze dan nog uitstoten door het product naar Nederland te laten vliegen, stelt weinig voor.' Een biologisch glastuinbouwbedrijf moet wel mee in die trend, vindt Arno. 'Wij willen een mooi en modern bedrijf zijn waar toekomst in zit. Dat betekent dat óf de productie omhoog moet óf de kosten omlaag moeten. We moeten, net als onze gangbare collega's, innoveren.'

Dat hebben de Jonkers gedaan. En hoe. Ze hebben goed gekeken naar de nieuwste ontwikkelingen in de gangbare tuinbouw en kwamen

uit op het gebruik van zonnewarmte in combinatie met een gesloten kas. In de zomer warmt de zon water in de kas op. Dat water wordt de grond in gepompt en in de winter eruit gepompt om de kas te verwarmen. Het afgekoelde water gaat terug de grond in om in de zomer te gebruiken als koelwater voor de kas. Het systeem betekende een forse investering, 7 à 8 miljoen euro extra. Maar dit geld kregen ze deels terug via een demonstratiesubsidie van de overheid.

>> Product met toegevoegde waarde

Met het warmte- en koelsysteem is BiJo klaar voor de toekomst, als naar verwachting, de gasprijzen weer gaan stijgen. Hun kostprijs blijft dan gelijk. Minstens zo belangrijk is dat ze nu een product hebben met toegevoegde waarde: een product zonder CO₂-uitstoot bij de productie. Nu al zijn er afnemers die vanwege dit verhaal meer willen betalen. Arno gaat ervan uit dat dat er alleen maar meer zullen worden.

Niet alleen afnemers vinden het bedrijf bijzonder. Ook collega's, onderzoekers en prominenten, uit gangbare en biologische kringen en uit binnen- en buitenland komen graag een kijkje nemen op het bedrijf. Arno heeft er geen moeite mee. Hij, zijn vader, zijn zus of de bedrijfsleider leiden de mensen wel rond. Als een ander denkt dat hij wat van hun bedrijf kan leren en het wil zien, is hij welkom. 'We moeten elkaar als tuinders ook keihard steunen, bijvoorbeeld richting overheden of afzetkanalen. Zo kun je elkaar helpen te overleven. En wij hebben toch ook geleerd van de ervaringen van tomatentelersvereniging Prominent met de gesloten kas en zonnewarmte?'

>> Bijzonder

Inmiddels vindt Arno het nieuwe systeem vanzelfsprekend. 'Je denkt er lang over na en groeit ernaar toe. Het is nu eenmaal geen beslissing die je in drie maanden neemt, eerder in vijf jaar. Bovendien, misschien is een ander systeem ook wel heel

bijzonder, dat weet ik niet. En, stel dat het een flater wordt?' Daar lijkt het tot nu toe niet op. In het anderhalve jaar dat het systeem draait, is er nog nooit uitval van een gewas geweest. 'Maar ik weet niet of alle kinderziekten er al uit zijn', zegt Arno voorzichtig. Daarnaast betekent de gesloten kas ook opnieuw leren telen. Dat de teelt goed verloopt is de eerste verantwoordelijkheid van bedrijfsleider Cor Lagerwerf. Voor paprika heeft hij hulp vanuit het bedrijfsnetwerk Qsense, een initiatief van een aantal bedrijven en Wageningen UR. Het doel van dit netwerk, dat bestaat uit biologische en gangbare telers, is om over twee jaar software te hebben die tuinders helpt om plantmodellen, metingen aan het gewas en economische gegevens te combineren tot een goed teeltadvies. Daarmee kunnen telers hun gewassen efficiënter en met nog minder verbruik van energie telen.

>> Het systeem verder verbeteren

Samen met onder andere de bedrijfsleider denkt Arno na over verbeteringen aan het systeem. De koelcapaciteit is ruim voldoende, maar het opwarmvermogen is wat klein. Dat heeft tot gevolg dat ze via de warmtepomp in de winter meer moeten opwarmen dan ze hadden gehoopt. Maar daar is wellicht nog wat aan te doen. De kas waar sla wordt geteeld is een koude kas, hier wordt alleen in de zomer gekoeld. Dat buizensysteem voor de koeling is mogelijk in te zetten voor extra opwarming van water in de zomer. De Jonkers kijken of dat mogelijk is. Er is nog een ander punt dat ze dwarszit. Het bedrijf verstoekt geen gas, maar verbruikt wel energie. De warmtepompen bijvoorbeeld vragen energie. Daarvoor nemen ze weliswaar groene stroom af, maar het zou nog mooier zijn om die zelf op te wekken, met de wind of de zon, denkt Arno hardop na. 'Dan maken we het verhaal echt compleet.' (LN)

