

# Schillen, snijden en garen groeimarkt

In de rubriek 'Over de schouder van' kijken we over de schouder bij werk of (productie) proces in de periferie van de akkerbouw. Deze keer schillen we een aardappeltje met Aardappelschilbedrijf Nederland.

**De markt voor bewerkte aardappelen groeit. Aardappelschilbedrijf Nederland (Asn) in Dronten groeit mee en schilt en snijdt in diverse vormen.**

Sinds 1995 is André Aasman professioneel aardappelschiller. In dat jaar richtten hij en zijn vader Asn op. „De eindproducten waren toen hele en halve aardappelen, kleine hele aardappelen en krieltjes”, zegt Aasman. Het product ging de eerste jaren alleen naar foodservice; afnemers als grootkeukens en horeca. Inmiddels is het sortiment flink uitgebreid. „Bonken, superbunken, patatjes, schijfjes, blokjes, gehalveerd, gevierendeeld, krieltjes”, somt Aasman op. Naast foodservice is nu ook retail een afzetkanaal voor Asn; hoofdzakelijk via de beleving van bedrijven die kant-en-klaar product voor de supermarkt bereiden en daarbij de aardappelen combineren met groenten. Het product wordt geleverd in zakken van 2, 5 en 10 kilo. Nu zit 95 procent van de omzet nog in de foodservice, maar Aasman verwacht een grote groei bij de retail. De trend naar bewerkte producten zet duidelijke

**'Aardappel zo vers mogelijk verwerken'**

lijkt door, zegt Aasman. „De afgelopen dertien jaar heeft het aantal producten een vlucht genomen. De verscheidenheid in vormen neemt toe; blokjes en schijfjes zijn nieuwe vormen. Maar ook de mate van bewerking neemt toe. Als schilbedrijf moet je van alles verzinnen om de omzet op peil te houden.” Asn levert tot nu toe alleen rauw product, maar gaat komend jaar investeren in het voorgaren en garen van het product. „Dat is een groeimarkt. We gaan in volle vaart verder.”

De producten van Asn blijven in Nederland. Dat heeft twee redenen. „We zijn eigenlijk te klein om te exporteren. Daarvoor heb je afnemers met grotere volumes nodig. Maar los daarvan is er op de Nederlandse markt genoeg groei en ontwikkeling. Het is dé markt voor bewerkt product. Nederland loopt voorop in variatie en omvang van de bewerkte producten. Duitsers eten meer aardappelen, maar het aandeel bewerkt is veel kleiner. Dat geldt ook voor Frankrijk, hoewel de bewerkte aardappelen daar sneller in opmars zijn. Maar het is vooral de Franse foodservice die bewerkt product wil, de retail is er nog niet aan toe.”

Vanaf het begin werkt Asn met de techniek van het continuschillen. Een onafgebroken stroom van aardappelen verdwijnt van bovenaf in een grote schrapper. Door het snel rondtollen van de aardappelen wordt de buitenkant afgeschrapt. Daarna gaat het geschrapte product

langs messenschillers; rollen met getordeerde messen, die de aardappelen een beetje glad snijden. Na het spoelen sorteert een elektronische sorteerder de aardappelen met ingesloten vuil en dergelijke uit.

Deze techniek is met name geschikt voor de foodservice, zegt Aasman. „Door het schrappen gaan de cellen van de aardappelen open staan en laten ze sneller water los. De messenschillers maken de aardappelen wel weer glad, waardoor het eindproduct toch acht dagen houdbaar is. Maar het is het beste om de aardappelen zo vers mogelijk te verwerken.”

Nieuw is het droogschillen. Asn doet dat sinds 2006, in een tweede bedrijfspand. De machine is door het bedrijf zelf ontworpen en er zit octrooi op de schiltechniek. Het schilt alleen grote aardappelen, maat 60 op, en dat gaat stuk voor stuk. Elke aardappel wordt gefotografeerd en ingedeeld in een van de drie vormklassen. Per vormklasse zit een stans in de machine waar de aardappel in wordt gedrukt. Daarmee zijn de zijkanten van de aardappel geschild. Volgens schillen mesjes de boven- en onderkant van de aardappel in de stans. Na het ontpitten heeft de aardappel het uiterlijk van een handgeschilde aardappel. „De droogschiller heeft een lagere capaciteit dan een continuschiller en daardoor is het een duurder bewerking. Maar het is zeer geschikt voor de retail door de langere houdbaarheid en het uiterlijk.”

## AARDAPPELEN SCHILLEN IN ZES STAPPEN:



1. De bonken (60 op) van het ras Agria liggen in de voorraadbunker, klaar voor het schillen.



2. Op de transporteur naar de schilmachine komt elke aardappel op de foto om bij het schillen in de juiste stans te komen.



3. Drie standaardvormen zijn beschikbaar voor de grote maten. Bij het erin duwen worden de zijkanten van de aardappel geschild, daarna zijn boven- en onderkant aan de beurt.



4. Na het schillen, eventueel in vorm snijden en uitsorteren van het product, weegt een machine in bakjes de precieze hoeveelheid per verpakking af.



5. Ditmaal zijn het zakken van vijf kilo. André Aasman laat de eigen verpakking zien.



6. Verpakt in blauwe kratten brengen de drie eigen vrachtwagens de aardappelen meteen naar de klanten.