

Rode ui blijkt steeds meer bulkproduct



André en Sarina Niemansverdriet zoeken uitdaging in hun bedrijf. Zes jaar geleden vonden ze dat in een samenwerkingsverband voor de verwerking van rode uien. Nu doen ze dat geheel voor eigen rekening. De handel maakt het leuk, vindt André Niemansverdriet. „Maar het bijzondere van de rode ui is er een beetje af.”



Door: Harma Drenth
Fotografie: Susan Rexwinkel

In het zuidoosten van de Hoekse Waard liggen twee nieuwe boerenbedrijven aan weerskanten van een smalle polderweg, net voor een viaduct over het spoor van de hogesnelheidslijn. Beide bedrijven zijn zeven jaar geleden vrijwillig verplaatst via de ruilverkaveling vanwege die nieuwe spoorlijn. Een van de bedrijven in 's-Gravendeel is van maatschap André en Sarina Niemansverdriet-Hage.

Na de bedrijfsverplaatsing deed de uienteelt zijn intrede op het akkerbouwbedrijf. Op het oude bedrijf was geen ruimte voor opslag; op het nieuwe bedrijf konden 700 ton uien in de opslag. Het eerste jaar waren dat gele uien, maar het jaar daarna kwamen de rode uien. „Iemand in de buurt verwerkte rode uien”, zegt André Niemansverdriet. Die verwerker wilde op termijn ermee stoppen. Niemansverdriet zag er uitdaging in om de verwerking over te nemen. „Zo zijn we eigenlijk bij toeval in de rode uien gerold.”

De verwerker kampte met ruimtegebrek en toen er ook nog een brand was geweest, kwamen de machines voor de verwerking van de uien verseld naar het bedrijf van Niemansverdriet. Hij kon de sorteermachine, afstaart-

André Niemansverdriet:
„In de Hoekse Waard zie je
steeds meer percelen rode
uien.”

van de partij blijft op constante temperatuur, zodat spruiten en grauwverkleuring achterwege blijven.”

Flexibele arbeid

Niemansverdriet verwerkte met zijn zakenpartner de laatste jaren zo'n 1.000 ton uien. Of hij nu dezelfde hoeveelheid gaat verwerken, weet hij nog niet. „Eerst maar eens onze eigen hoop draaien”, zegt hij. „We zien wel hoe het gaat. In het voorjaar komt het landwerk erbij. Misschien stop ik dan met het verwerken van uien, misschien koop ik uien bij.” Hij vindt het nog wat hectisch omdat hij het verwerken net heeft overgenomen. „Qua arbeid staat het nog niet echt op een rijtje nu mijn zakenpartner is gestopt. Mijn vader en schoonvader springen met plezier bij, maar ik wil het bedrijf niet zo inrichten dat zij nog vijf jaar volop aan de sorteerband moeten staan.”

Minder uien sorteren betekent dat Niemansverdriet het grotendeels met eigen arbeid kan uitvoeren, meer uien sorteren betekent dat hij het anders kan invullen. Iemand in dienst nemen ziet hij niet zitten omdat hij dan jaarrond werk moet bieden. „Hoe flexibeler het kan, hoe beter. Bijvoorbeeld met een ZZP'er, een zelfstandige zonder personeel.” Ook samenwerken vindt hij een optie. „Het is misschien wel ideaal om samen te werken met een collega-akkerbouwer die ervoor voelt om ook rode uien te telen”, filosofeert hij. „Dan kun je samen overleggen. En een voordeel is dat het werk gewoon doorgaat, ook als een van tweeën een keer niet erbij is.” Dat is wellicht nog het belangrijkste voordeel. „Er zijn andere dingen die ook je aandacht vragen. Niet in de laatste plaats het gezin.”

Rood van binnen

Als hij de arbeid op orde heeft en er is vraag naar uien, dan is het sorteren en verwerken van rode uien niet moeilijk, zegt Niemansverdriet. Dankzij zijn voormalige zakenpartner heeft hij goede relaties opgebouwd. Hij levert vooral aan exporteurs en tussenhandel. De grove uien zijn meer gevraagd dan de fijne, weet Niemansverdriet. Reden voor de akkerbouwer om wat minder eenheden per hectare te zaaien. De opbrengst ligt 10 procent lager dan van gele uien en bovendien zijn de uien minder uniform dan bij gele uien. „Dat ligt aan de rassen. Er zijn nieuwe rassen waarbij de uniformiteit beter is, maar ze kunnen nog niet op tegen het aloude ras Red Baron dat wij telen. Dit ras is mooi rood van binnen en houdt zich goed in de bewaring.” Het gros van de uien gaat naar het buitenland. Niemansverdriet weet klasse I te draaien voor bijvoorbeeld

‘Handel maakt het juist leuk’

Engeland. „Dat land betaalt voor kwaliteit. Maar die meerprijs heb je ook hard nodig. Er mag beslist niets meer in de partij zitten en ze vragen afwijkende maten. Dat betekent extra werk; je moet je sorteermachines ombouwen en je houdt bepaalde maten over, die je dan weer moet omengen in andere partijen. Voor grote verwerkers is dat minder interessant.” Nederland wil ook goede uien, maar klasse II is goed genoeg. Bovendien valt de Nederlandse consumptie tegen. „Volgens mij wordt mijn hoekje in Nederland nog niet opgegeten. Het wordt gezien als iets bijzonders, hoewel ze in veel supermarkten toch echt wel in het schap liggen.”

Steeds meer bulk

Zes jaar geleden, toen Niemansverdriet in de rode uien stapte, was het ook nog een kleine markt. „We begonnen met de afzet van een palletje hier en een palletje daar. Nu gaat het steeds meer richting bulk. We leveren volle trailers af.” Ook het aantal telers van rode uien is toegenomen. „In de Hoekse Waard was ik eerst de enige. Nu zie je meer percelen. Het bijzondere is er een beetje af.” Volgens Niemansverdriet komt dat doordat ook veel verwerkers van gele uien in de rode zijn gestapt. „Ze investeren in een nieuwe lijn voor de verwerking van gele uien en laten de oude lijn staan voor de rode uien. Daardoor gaat het met dit product steeds meer naar bulk.”

Niemansverdriet blijft bewust klein. „Als het in de massa moet, is voor mij het leuke eraf. Stampen voor een halve cent, dat kan alleen als je in een maand draait waar we nu het hele jaar over doen. Maar ik wil geen sorteerder worden. We hebben onze contacten en de klanten komen steeds bij ons terug. We krijgen vast niet meer voor onze uien dan andere verwerkers en ik hoop dat we ook niet minder krijgen. Dat is een kwestie van vertrouwen, maar het is ook een zakelijke markt. Als je teveel vraagt, bellen ze niet meer terug. En als tien handelaren je bellen, moet je ook op je qui-vive zijn. Dat maakt het juist leuk. Bij veel andere akkerbouwproducten zit de handel zo vast als een huis. Dat is saai.”

HET BEDRIJF

André en Sarina Niemansverdriet hebben een akkerbouwbedrijf van 64 hectare in het Zuid-Hollandse 's-Gravendeel. De maatschap Niemansverdriet-Hage huurt daarnaast 9,5 hectare bij. Het bedrijf teelt dit jaar 22 hectare consumptie-aardappelen, deels voor de fritesindustrie en deels tafelaardappelen, 25 hectare wintertarwe, 12 hectare rode uien, 2 hectare sjalotten, 6,5 hectare suikerbieten en 6 hectare snijmaïs. De rode uien worden op het bedrijf gesorteerd, afgestaart en verpakt in netzakken van 10 kilo en in bigbags. Voor de opslag is een nieuwe kistenbewaring gebouwd, met twee cellen van elk 530 tonskisten.



machine en verpakingslijn wel bergen. Zes jaar verwerkten beide ondernemers samen de rode uien. Dit jaar heeft Niemansverdriet het overgenomen van de verwerker en staat hij er alleen voor.

Kistenbewaring

De maatschap heeft flink geïnvesteerd in de nieuwe tak. Afgelopen zomer verrees op hun relatief nieuwe bedrijf een nieuwe bewaarplaats met twee cellen van elk 530 tonskisten voor de bewaring van de rode uien. Voorin de nieuwe schuur is voldoende ruimte voor de verwerking. Dat de uien nu in een kistenbewaring zitten, is voor de verwerking een voordeel. „Voorheen bewaarden we het product losgestort. Maar met zo'n cel ben je een paar weken bezig om het te verwerken. In die periode is het moeilijk om de kwaliteit van het product in de opslag op peil te houden. Een aangebroken hoop is lastiger op temperatuur te houden en door schommelingen in de temperatuur lopen de uien sneller uit. En de kleur gaat achteruit, want door condens krijg je grauwverkleuring. Hoewel dat bij rode uien minder problematisch is dan bij gele uien. Maar met een kistenbewaring kun je precies het aantal kisten uit de bewaring pakken dat je nodig hebt. De rest

