



- ● ● ● *Tolsma Storage Technology bedenkt en maakt concepten op maat voor het bewaren van aardappelen, uien en wortelen. Machinefabriek Grisnich ontwikkelt en produceert installaties voor het traject daarna: reinigen, transporteren en sorteren. Sinds de overname in 2008 van Grisnich door Tolsma werken ze samen. Beide hebben hun oorsprong in de Noordoostpolder en zijn niet alleen complementair, maar versterken elkaar ook. Handig voor de klant.*

.....

 Ongesorteerde opslag van aardappelen en wortelen.

Dim Jan de Visser (Tolsma Grisnich):

“In onze branche draait het voor 70% om kennis en voor 30% om materiaal”

Tolsma en Grisnich kunnen samen nog beter de keten beheersen. Allebei de namen zijn een begrip binnen de industrie, dus aan een krampachtige naamsversmelting moesten zowel Tolsma als Grisnich niet denken.

De wereld van opslag van aardappelen, uien en wortelen. Je zou er niet direct een film van willen maken. Of misschien toch wel. Want het opslaan van bovengenoemde producten, die behoren tot de basiselementen in ons eetpatroon, is bepaald geen sinecure. Opslag is geen kwestie van de schuur opendoen en vullen maar. Het is veelomvattender dan het lijkt. Dim Jan de Visser is commercieel directeur bij Tolsma Grisnich. Hij vertelt geroutineerd over hoe zijn bedrijf het ingewikkelde simpel doet lijken.

“Allereerst heb je altijd te maken met verschillende weerscondities. Het kan buiten 40 graden boven nul zijn of 40 graden onder nul. Daartussenin moet de aardappel goed bewaard worden. En daar ligt onze uitdaging. Om een oplossing te bedenken waarbij dat

lukt. We gebruiken de buitenlucht om klimaatbeheersing toe te passen.” Dat klinkt als een tegenstelling, maar is het toch niet.

De Visser: “Aardappels stijgen in temperatuur als ze in de schuur liggen. Of ze nu in kisten zijn opgeslagen of in bulk. Het zijn levende producten en die verwarmen de schuur door hun ademhaling. Die warmte moet je afvoeren en tegelijkertijd verversen want door die ademhaling komt er ook CO₂ vrij. Met behulp van een luikensysteem laten we frisse lucht naar binnen en met behulp van ventilatoren, die lucht blazen onder de aardappels, kunnen we de luchtcirculatie controleren. Als warmte afgevoerd moet worden bijvoorbeeld, ventileren we die eruit door koude lucht onder de aardappels te blazen.”

In combinatie met toegepaste technieken als mixluchtunits, mechanische koeling, compactkoelers en diverse meet-, regel- en besturingstechniek is Tolsma van alle markten thuis. Wie meer wil weten van de



technieken die Tolsma gebruikt, kan op YouTube terecht. Daar heeft Tolsma zijn eigen kanaal en kun je diverse filmpjes bekijken.

“We maken kant-en-klare producten en concepten”, vervolgt De Visser. Hij benadrukt het woord concepten, want het is meer dan alleen *equipment* wat het bedrijf neerzet. “Als onze systemen geleverd en geïnstalleerd zijn, begint het pas. Het draait in onze branche om kennis en advies. Want het product is levend en, zoals eerder gezegd, zijn de (weers)condities elk jaar anders. En dat is weer van invloed op de oogst en de kwaliteit. We zeggen hier altijd: 70% is kennis en 30% is techniek en materiaal. Zonder kennis wordt het lastig. En daar ligt juist onze kracht. We staan altijd klaar voor onze klanten, waar ook ter wereld, om hun vragen te beantwoorden. Als je je klanten niet goed begeleidt, dan heeft het voor hen geen meerwaarde om de investering in onze producten te doen. En die vraag naar kennis die houdt nooit op.”

Follow the potato

Nu de samenwerking tussen Tolsma en Grisnich voor de beoogde synergie zorgt, lukt het de bedrijven ook steeds beter de keten helder in kaart te brengen. Naast de activiteiten in bewaarstechniek, wordt er continu data verzameld. Alles vanaf ontvangst tot verwerking, want dat is van invloed hoe het verdere proces zal verlopen. De Visser: “Want als je iets weet van de teelt en hoe het gegroeid is, en je kennis hebt van de kwaliteit, kun je ook sturen in de bewaring. En het gaat om verbetering in procenten, vroeger was een rendementsverbetering van 10 procent haalbaar, nu is 1 procent in de keten voor iedereen een gigantische invloed op het eindresultaat.” De traceability wordt ook steeds belangrijker voor de consument. De roep om duidelijk-

heid met betrekking tot waar komt mijn aardappel vandaan, wat is er aan kunstmest gebruikt, wat aan bestrijdingsmiddelen, en wat is er verder mee gebeurd; die wordt steeds sterker. Ook daarvoor maken we systemen. Dat project noemen we toepasselijk *Follow The Potato*. Wij krijgen het product ergens halverwege binnen maar we verzamelen de informatie van het eerste begin tot de verpakking.”

‘De wereld kan niet zonder bewaring’

Ook in opkomende landen wordt traceability steeds belangrijker. Het zal niet direct een vraag zijn, maar als die landen willen exporteren naar Europa of de Verenigde Staten is het wel degelijk van belang. De Visser: “Die *data flows* in kaart brengen, daar werken we nu hard aan. Daar heeft iedereen in de keten uiteindelijk voordeel van. Net als de vlees- en zuivelindustrie, die op dit gebied al een stuk verder zijn. Dat moet ook kunnen met aardappels, uien en wortelen. Hoe meer kennis je hebt als bedrijf, hoe interessanter je bent en blijft voor je klanten.”

Export

Tolsma Grisnich is vanzelfsprekend ook internationaal actief. Projecten worden wereldwijd opgezet en uitgevoerd. Hoewel Europa toch nog steeds de belangrijkste markt is voor het bedrijf, zijn er mooie projecten gerealiseerd in onder meer China, Polen en India. De Visser: “Vorig jaar hebben we samen met Kiremko de grootste fritesfabriek in China neergezet en een bewaarplaats van 125-duizend ton gerealiseerd. Kiremko bouwt frites- vlok- en chipslijnen, en die samenwerking stelde ons in staat om uit het niets een enorm project neer te zetten. Compleet door ons ingericht.

In India hebben we op verzoek van de grootste chipsfabrikant in dat land een opslagproject gerealiseerd dat gebruikmaakt van kisten. Daar is dat niet heel gebruikelijk. Aardappels worden er in zakken opgeslagen, met alle nadelen van dien. We hebben de opdrachtgever kunnen overtuigen van de voordelen van onze kistenbewaring. Dat ging niet van de ene op de andere dag. Het overtuigingsproces duurde zo’n anderhalf jaar. Toen was de klant om. Ze zijn drie keer in Nederland geweest om te zien hoe het werkt”, aldus De Visser.

Ook Polen, Duitsland en België zijn onlangs voorzien van *state-of-the-art* bewaarplaatsen met de verwerkingslijnen van Grisnich ineen. En dan zijn er nog Rusland en Oekraïne. Research & Development is een belangrijke afdeling binnen Tolsma Grisnich. Het bedrijf wil zich constant blijven ontwikkelen en dus ook innoveren. En daarin zelfs vooroplopen. “We hebben twee focuspunten. Dat zijn energie en water. Daar hangen we veel aan op. Energie wordt steeds duurder, alle investeringen die wij doen, zijn energie-gerelateerd. En het tekort aan zoetwater wordt het grootste probleem in de wereld.

Daarbij denkt De Visser zeer terecht dat de wereld niet zonder bewaring kan. Sterker nog, de helft van de wereld heeft nog geen bewaarstechnieken. In sommige delen van de wereld zijn koelkasten schaars. “Zo’n 30 tot 40 procent van alle voedsel gaat verloren door geen of verkeerde bewaarstechnieken” aldus De Visser.

“In het relatief kleine Europa met zijn 800 miljoen inwoners zijn we technologisch gezien ver vooruit. Maar er zijn in totaal 7 miljard mensen op de wereld. Er is nog veel te doen. Voedsel is en blijft een eerste levensbehoefte voor mensen. Het is vreemd dat je tegenwoordig meer betaalt voor een liter benzine dan voor een liter cola. Je auto krijgt beter te eten dan jijzelf. En het voedselareaal wordt niet groter, er komen meer mensen, we hebben te maken met droogte. Dat zijn allemaal factoren die maken dat wij blijven werken aan de ontwikkeling en verbetering van onze producten.”

Jacqueline Rogers