



## HZPC: aardappelinnovatie van het jaar

Aardappels zijn van zichzelf eigenlijk al duurzaam, zegt Annemarie Blitterswijk van HZPC, dat aardappellassen veredelt en pootgoed materiaal naar landen over de hele wereld exporteert. “Met de snelgroeiende wereldbevolking neemt ook de dreiging van voedseltekorten toe, en dan is de aardappel dé oplossing”, zegt Blitterswijk. “Niet alleen zijn aardappelen voedzamer dan bijvoorbeeld rijst, ze hebben ook veel minder water en in verhouding minder bemesting nodig dan andere grote voedselgewassen. Je verwacht het misschien niet, maar ook in een land als China eet men veel aardappelen en de Chinese regering wil de productie en consumptie van aardappelen de komende jaren verdubbelen.”

HZPC exporteert pootgoedmateriaal naar ruim zeventig landen over de hele wereld. “In veel landen is de gemiddelde opbrengst per hectare wel drie of vier keer minder dan in Noord-Europa. Onze technische mensen komen vaak in die landen om daar de kennis van aardappelteelt op een hoger niveau te brengen waardoor meer mensen van voedzame aardappelen worden voorzien.” aldus Blitterswijk.

### Minder calorieën

Maar ook in Nederland valt er nog veel ‘ontwikkelingswerk’ te doen wat aardappelen betreft. “De nieuwe generatie eet nog maar weinig aardappelen, ze geeft de voorkeur aan snelle pasta- en rijstmaaltijden”, weet Blitterswijk. “Wij zien het als onze taak deze jonge mensen te vertellen dat aardappels gezond zijn, veelzijdig, minder calorieën bevatten dan rijst en pasta, dat je ze niet altijd hoeft te schillen en dat je ze bijvoorbeeld ook in de magnetron kunt bereiden. Kortom, dat aardappels prima in een makkelijk te bereiden, smakelijke en gezonde maaltijd passen.”

Aardappels komen er in de supermarkt altijd wat bekaaid vanaf, ook al vormen ze, zeker voor de oudere generaties, nog steeds het belangrijkste deel van de avondmaaltijd. Terwijl alle andere groenten mooi worden uitgesteld, moet je de zakken aardappels meestal uit een rek of een bak trekken. HZPC gaat daar iets aan doen, met het ‘Het aardappelschap van de toekomst’.

### Groene lampjes

“Het gaat om een kast waarin de aardappels netjes per soort zijn opgesteld”, legt Blitterswijk uit, “zodat je in één oogopslag kunt zien welke keuze je hebt, bijvoorbeeld biologisch of lokaal, een indeling naar kooktype of naar smaak, afhankelijk van het assortiment van de winkel waar het schap staat.”

Het schap is gekoeld, zodat de aardappelen langer meegaan en niet al in de winkel beginnen te kiemen, en bovendien verlicht met groene led-lampjes, die voorkomen dat de aardappelen groen worden. “We doen een proef in een winkel in Joure, en de eigenaar daarvan is erg tevreden, omdat hij geen aardappelen meer hoeft weg te gooien en de verkoop ook iets is gestegen.” Een test heeft ook uitgewezen dat aardappelen die in het aardappelschap van de toekomst worden bewaard, minstens vier weken langer meegaan dan aardappelen die buiten de kast worden bewaard.

Het aardappelschap van de toekomst is inmiddels bekroond met de Potato Europe Innovation Award tijdens Potato Europe 2013, een internationale beurs voor iedereen die iets met aardappelen doet. De award werd uitgereikt door staatssecretaris van Economische Zaken Sharon Dijksma.



●●●●●●●● HZPC helpt de hele wereld aan de aardappel, dé duurzame oplossing voor het nijpende wereldvoedseltekort. Het bedrijf kreeg de Potato Europe Innovation Award voor zijn ‘aardappelschap van de toekomst’.

