

# Exportise

Peak Fresh ontwikkelt en produceert met mineraal geïmpregneerde folie die de ethyleengassen (rijpingssgassen) die van de producten vrijkomen verwijderd. Daarnaast zorgt een anti-mistbehandeling voor een verminderd vochtigheidsgehalte op het folie zelf. Pieter Landman: “Door gebruik van de Peak Fresh MAP-folie en speciale voorverpakkingsfolie wordt de versheid en levensduur van producten meer dan verdubbeld.”

We spreken Pieter Landman via Skype in zijn hotelkamer in Buffalo, de VS, niet ver van de Canadese grens. Het is daar half zeven in de ochtend. “Geef niks, ik heb toch last van jetlag.”

Landman vliegt al 25 jaar de hele wereld over. “Ik woon in het vliegtuig, ik ben tussen de 17 à 20 dagen per maand op reis.” Hij adviseert grootwinkelbedrijven op het gebied van de verkoop, merchandising en productontwikkeling van fruit, groenten, bloemen en planten. Sinds een aantal jaren brengt hij samen met zijn zakenpartner Jan van der Mey (*Van der Mey Quality Fruits & Vegetables*) ook *Peakfresh* aan de man, een ingenieus product dat geoooste verswaren een maand tot soms zelfs negen maanden langer vers houdt.

“Het is een Australisch product, ik kwam er door toeval mee in aanraking, iemand gaf me een plastic-achtige zak om bloemen in te verpakken, ik reageerde meteen sceptisch: dat slaat toch nergens op, dat gaat rotten. Maar die bloemen bleven goed. Ik heb contact gezocht met *Peak Fresh* en een vestiging in Europa opgericht.”

*Peak Fresh* is een folie, *low density* polyethyleen om precies te zijn, met toegevoegde mineralen. “Ik zal de werking zo simpel mogelijk proberen uit te leggen”, aldus Landman. “Een product dat je oogst, bijvoorbeeld sla, begint meteen af te sterven, maar het leeft nog wel, en het ademt dus nog. Zo

scheidt de sla nog vocht en gassen uit, maar door een anti-condenslaag aan de binnenzijde ontstaan er geen dikke druppels aan de binnenkant van de folie en wordt rotting voorkomen. De mineralen in de folie zwellen op door het vocht dat uitgeademd wordt,

‘Vervoer van versproducten met het vliegtuig is best prijzig’



## De Exportise van:

**Pieter Landman**

Functie: Representative  
Peak Fresh Nederland  
Sector: Verpakkingen  
[www.peakfresh.com/nl](http://www.peakfresh.com/nl)

daardoor wordt de folie geperforeerd, verlaten koolstofdioxide en ethyleen de verpakking en ontstaat een zuurstofgehalte van ongeveer 10 procent in de verpakking. Het product raakt als het ware ‘in coma’. Hierdoor blijft het langer vers.”

Deze techniek opent deuren voor bedrijven die willen besparen op hun transportkosten en ze ontlast het milieu, omdat er geen gassen in de verpakking

toegevoegd hoeven te worden, zoals bij andere verpakkingsmethoden. “Vervoer van versproducten met het vliegtuig is best prijzig”, aldus Landman, maar dankzij *Peak Fresh* kan het ook met de boot, waardoor minder CO<sub>2</sub> wordt uitgestoten en het milieu minder wordt belast. Bloemen die in Kenia worden verscheept, komen drie weken later kakelvers in Europa aan, alsof ze net zijn geplukt.”

*Peak Fresh* maakt het ook mogelijk langer te genieten van een seizoensgebonden product als Limburgse asperges. “Met *Peak Fresh* blijven die een maand langer vers, en leveren dus ook een maand, nadat het aspergesizoen is afgelopen, nog veel geld op.”