

Tjerk de Regt: nieuwe kisten met mechanische koeling

'Bewaring van oogst 2014 is een uitdaging'

Tjerk de Regt bewaart zijn producten voor het tweede seizoen in zijn nieuwe bewaarcellen. Hij heeft voor het grootste deel kistenbewaring met mechanische koeling. Het eerste seizoen liep op rolletjes.

Maar dit seizoen is een stevige test. Er was kans op rot en de hoge herfsttemperaturen bemoeilijkten de bewaring.

De Regt heeft vanuit zijn kantoor optimaal zicht op zijn erf, op de laad- en losruimte in de loods en op zijn huis.

Akkerbouwer Tjerk de Regt (35) heeft zijn kantoor in zijn bewaarschuur boven de kantine gebouwd. Vanaf zijn werkplek heeft hij een optimaal zicht op zijn huis, zijn erf en op de laad- en losruimte in de loods. Tijdens het gesprek loopt hij even naar beneden als hij ziet dat zijn stagiair hulp nodig heeft als die met de heftruck kisten op een vrachtauto laadt.

Het zijn de tafelaardappelen Cerisa en Andean Sunside die hij wat vroeger aflevert omdat er nu goed afzet voor is.

De akkerbouwer vindt het een groot voordeel dat hij binnen kan laden en lossen. „Dat is een lust“, zegt hij. Het enige nadeel is dat het altijd stoffig is, vooral na het laden of lossen van uien. Daarom gaat hij regelmatig met de bladblazer door de ruimte om het stof naar buiten te blazen.

Weg uit Biesbosch

Het oude bedrijf van De Regt lag in de Biesbosch. Vanwege Ruimte voor de Rivier moest hij plaats maken. Op de nieuwe locatie investeerde hij fors in bewaring van producten. Dat geeft hem niet alleen veel gemak. Het biedt hem ook mogelijkheden om producten van anderen op te slaan. „Dat levert een stabiel stukje inkomen“, zegt hij. De nieuwe locatie is makkelijk bereikbaar voor partijen die producten willen bewaren. Het land achter zijn erf grenst met de achterkant aan de snelweg A27. Een vrachtauto staat vanaf die snelweg in een paar minuten op zijn erf. „Ik merk dat dit een voordeel is voor klanten.“ Hij bewaart onder andere uien voor uienverwerkers en aardappelen en wortels voor collega's, voordat zijn eigen producten in de cellen gaan.

CO2-propaan als koeling

De Regt bouwde een ruime bewaarplaats, met zes cellen. Goed voor een totale opslagcapaciteit van zo'n 3.200 ton. Vier cellen zijn ingericht voor kistenbewaring. Drie daarvan zijn voorzien van mechanische koeling en hebben een capaciteit voor in totaal 1.900 kisten. Daar bewaart hij zijn tafelaardappelen, rode uien, knolselderij en wortelen. Twee cellen van 600 ton zijn ingericht voor los gestort product. De akkerbouwer koos voor indirecte koeling met het natuurlijke koudemiddel CO2-

propaan, omdat dat minder energie vergt en omdat de producten minder uitdrogen. Dat bleek een goede keus. „Vorig seizoen was de markt voor wortelen dramatisch. Toen ik ze dit jaar pas in augustus uit de cel haalde, waren ze nog net zo goed als toen ze erin waren gekomen. De bewaring is ontzettend goed.“ Hij is bovendien tevreden met zijn keus voor CO2-propaan. Want een week nadat hij dat systeem had gekocht, kwam het bericht dat de EU het gebruik van chemische koudemiddelen aan banden legt. Bovendien zijn chemische koudemiddelen duurder. „Als je bij chemische koudemiddelen een lek hebt, kost het gelijk veel geld om het systeem weer te vullen. Verder zijn er bij chemische middelen periodieke keuringskosten voor de installatie.“

Flexibeler met kisten

De Regt is ook zeer te spreken over kistenbewaring. Hij bewaart zijn tafelaardappelen, rode uien, knolselderij en wortelen in kisten. De Hankenaar somt moeiteloos de voordelen op. Een daarvan is dat er geen drukplekken ontstaan op tafelaardappelen tijdens de bewaring. Sommige afnemers betalen vooral daarom een meerprijs voor product dat in kisten is bewaard.

De Regt vindt het ook een voordeel van kistenbewaring dat delen van een partij met een mogelijk probleem afgezonderd kunnen worden. Vorig jaar zette hij de wortelooft van een laagte in een perceel, vooraan in de cel vanwege de kans op puntrot. Als het rot zou optreden, konden de kisten zonder problemen gelijk naar buiten worden gereden. Dit jaar deed hij hetzelfde met de aardappelen van een lage hoek van een perceel waar eind juli extreem veel regen was gevallen.

Die flexibiliteit om partijen of delen van partijen te verplaatsen komt hem ook goed van pas als hij zijn cellen verhuurt voor opslag van producten van anderen. Tot slot heeft De Regt ook gemerkt dat in kisten bewaarde uien minder tarra hebben.

Kistenbewaring heeft ook nadelen. Ten eerste vraagt het een forse investering in kisten en moet de gehele vloer onderheid zijn. Daar staat tegenover dat het gebouw wat goedkoper is omdat geen drukvaste wanden nodig zijn. Een ander nadeel is dat bij de oogst een man extra nodig is die met de

heftruck de kisten in de cellen rijdt. Bij kistenbewaring zijn bovendien de cellen waar de kisten staan nooit leeg.

Klimaatstelsel regelen

De Regt liet in zijn nieuwe bewaring het OmniCuro-bewaarprogramma installeren. Op één aanraakscherm kan hij daarmee zowel de ventilatie als de mechanische koeling regelen. Dat werkt makkelijk, is zijn ervaring. Dat moet ook wel, want 'ik ben geen technicus', zegt hij over zichzelf.

OmniCuro is van Omnivent, dat het ventilatiesysteem heeft geleverd. MB Koeltechniek, een dochter van Omnivent, leverde de mechanische koeling. De akkerbouwer is tevreden over het klimaatstelsel. Met zijn smartphone kan hij het vanaf elke plek aansturen.

De Regt had geen ervaring met mechanische koeling en met bewaring in kisten. Daarom liet hij zich vooral in het eerste bewaarstelsel regelmatig adviseren door adviseurs van zijn ►

Copyright foto

Copyright foto

De luchtslang tussen de rijen kisten zorgt voor tegendruk, waardoor de lucht tussen en in de kisten wordt geblazen.

leveranciers en afnemers en van DLV Plant. Dit seizoen heeft hij het zelf voldoende onder de knie. „Je leert snel.“ Voor de zekerheid wil hij nog wel 'af en toe sparren' met een adviseur. Dan lopen ze samen over de opgeslagen partijen. Zelf kijkt hij aan het begin en aan het eind van elke dag standaard de bewaarcomputer na. Bovendien is het gemiddeld iedere week wel een keer nodig om instellingen aan te passen aan de omstandigheden.

Bewaarseizoen 2014

Dit bewaarseizoen is een goede test voor het bewaarsysteem en voor de bewaarkwaliteiten van de ondernemer. Hij zat precies in de strook waar maandag 28 juli in vier uur tijd meer dan 140 millimeter regen viel. Dagenlang stond het water op het land. Vooral de aardappelen en de gele uien hadden ervan te lijden. Een groot deel van de aardappelen overleefde het niet. De Regt oogstte tientallen tonnen minder van een hectare. De rest bleef verrot of al helemaal verteerd op het land achter. De axiaalrollen op de rooier haalden de half verrotte knollen eruit. Van de uien kon hij 20 procent minder oogsten.

De Regt had verwacht dat de gewassen zich na de plensbuien wel zouden herstellen. Maar dat viel tegen. „Daar heb ik me het meest op verkeken“, zegt hij. „Ik had meer nagroei verwacht. Maar het gewas had zoveel stress door die buien dat er weinig nagroei kwam. Toen dat een beetje op gang kwam, trad al snel veroudering op. De aardappelen zijn daardoor helemaal niet grof.“ Door de stress nam het gewas ook

middelen minder goed op. De Regt spoot zijn aardappelpercelen met MH voor kiemremming. De tafelaardappelen spoot hij vóór 28 juli. Daar heeft MH wel goed gewerkt. Maar de Challenger spoot hij daarna. Dat ras nam het middel onvoldoende op. Daardoor hebben zich nu in de cel kiempjes gevormd op de knollen. Dat was vorig jaar in december ook zo. Maar nu zet de kiem door, constateert De Regt. Hij onderzocht daarom of heet vernevelen met de natuurlijke kiemremmer Biox-m een goede keus is. Maar in overleg met zijn afnemer besloot hij het niet te doen, omdat het onvoldoende zeker is dat het middel geen invloed heeft op de smaak. „Dan maar een graadje kouder bewaren en kijken hoe lang het goed gaat.“ Omdat hij in de opslag graszaad en ander zaaizaad opslaat, wil hij daar geen kiemremmingmiddelen gassen of vernevelen. Vooral de groene delen van de knollen zijn kiemlustig. Er zit nu meer groen in de partijen omdat de extreme regen meer knollen bloot legde.

Ook de hoge buitentemperaturen na het inschuren bemoeilijkten de bewaring. Meestal was de buitentemperatuur te hoog om goed te kunnen drogen, en om vervolgens de temperatuur van de partij met buitenlucht omlaag te krijgen. Vooral de los bewaarde fritesaardappelen waren een 'zorgenkindje'. De Regt: „Die zaten heel lang rond de 13 graden. Ze zitten nu (eind november, red.) op 7,5 graden; ik wil naar 6,5 graden. Met de koude nachten en de vorst begin december moet dat lukken.“

In de cellen met mechanische koeling was het geen probleem om de temperatuur omlaag te krijgen. „Je hebt daar de mogelijkheid om

bijna continu mechanisch te koelen. Maar dat doe je niet vanwege de kosten.“

Drie keer benutten

De Regt wil zijn bewaring goed benutten. In een cel bewaarde hij bijvoorbeeld enkele maanden uien voor een uienverwerker. Ze gingen er begin november uit, net voordat de knollen erin moesten. Vorig seizoen kon hij een cel drie keer achter elkaar benutten, twee keer voor anderen en één keer voor zijn eigen product. „Dan is het interessant.“ Hij heeft zijn bedrijf in eerste instantie ingericht voor bewaring van zijn eigen producten. Maar het bevalt hem goed om zijn cellen daarnaast ook te verhuren aan anderen. „Dat is nog leuker dan ik vooraf dacht. Bovendien is het zonde om cellen tot november leeg te laten staan.“ ■

Copyright foto

Op één touch screen zijn zowel de ventilatie als de mechanische koeling te regelen.