



INSPELEN OP DIGITALISERING

Op 24 en 25 mei organiseert Studiekring Guvelingen de driejaarlijkse Werktuigendagen in Sint-Truiden. We hadden een gesprek met Eddy Leclere en Luc Dirix over dit fruitteeltevenement. – *Patrick Dieleman*

Eddy Leclere is voorzitter van de Studiekring Guvelingen en Luc Dirix is penningmeester. Beiden zijn ook leerkracht aan de SOLV Tuinbouwschool Sint-Truiden, waar dit evenement voor de negende keer plaatsvindt. Eddy vertelt dat de organisatie wordt gecoördineerd door een stuurgroep met leden-fruitteelters van de Studiekring en collega's van de tuinbouwschool. De huidige Werktuigendagen blijken hun oorsprong te hebben in een ver verleden. "In 1949 werd een eerste werktuigendag georganiseerd. Dat initiatief heette toen: 'Alles voor de fruitteelt'. De Studiekring organiseerde het een vijftal keer, maar dat is ergens in de jaren 60 stilgevallen. In 1989 hadden we naar aanleiding van de opendeurdagen van de school een viertal firma's gevraagd om te demonstreren met machines voor mechanische onkruidbestrijding. We hadden dat bekendgemaakt via Fruitteeltnieuws. Op de dag

zelf bleek dat er 1500 man rondliep in de aanplanting. Van daaruit ontstond het idee om opnieuw de Werktuigendagen te organiseren. Dat gebeurde voor het eerst in 1990, in een vernieuwd concept. Ondertussen zijn we al toe aan de negende editie."

Interesse

"Vanuit de bedrijfswereld is er veel interesse", antwoordt Eddy op de vraag hoe het bedrijfsleven reageert. "We zijn opnieuw in zee gegaan met KBC als hoofdsponsor. De cosponsors zijn praktisch dezelfde gebleven als bij de vorige edities. Daarnaast hebben we dit jaar ook de fyto-industrie aangesproken. Naast hun wetenschappelijk onderzoek, waarvoor ze op pcfruit terecht kunnen, leggen ze ook graag demonstratieve proeven aan in de aanplantingen van de school. Wat de standhouders betreft, zitten we vandaag (eind maart) al op twee derde



Ook de drones, die ingezet worden bij de bestrijding van bacterievuur, zullen te zien zijn.

van de verwachte inschrijvingen. Het valt ons op dat er veel nieuwe deelnemers bij zijn. De klassieke deelnemers, de machinefabrikanten, hebben nog niet massaal

gereageerd. Dat komt ongetwijfeld doordat ze het momenteel heel druk hebben wegens het vroege voorjaar. Luc gaat hen nu uitnodigen om op een zondagmorgen langs te komen en hun plaats te bekijken.”

Innoveren

Het beursthema luidt 'Innoveren = Informatiseren'. Op de vraag wat ze daarmee bedoelen, antwoordt Eddy dat dit slaat op automatisering en allerlei toepassingen van informatica. "We werken samen met de firma Skyeye om de drones te laten zien die ook ingezet worden bij de bestrijding van bacterievuur." Luc vult aan dat er ook heel wat gebeurt op het gebied van spuittechniek, waar de dosering van de gewasbeschermingsmiddelen volledig computergestuurd verloopt. "Ik had gisteren contact met een firma die 75% van de middelen kan besparen met een nieuw spuitsysteem. Om gericht onkruid te bestrijden, wordt gewerkt met sensoren. Het is de bedoeling dat ze gaan demonstreren. Er zal ook gedemonstreerd worden met een machine die het fruit automatisch verpakt voor transport. Ook in de koeltechniek gebeurt er heel wat."

Het thema komt het sterkst aan bod op zaterdagmiddag, tijdens de dag van de professional. "Dit jaar voorzien we geen voorstelling in de ring", vervolgt Eddy. "In de plaats daarvan willen we de machines demonstreren in de oude perenaanplanting en er een technische uitleg bij geven. Dat sluiten we af met een barbecue, waarop vorige keer 650 mensen aanwezig waren. Op zondag bereiken we ook het brede publiek. We vinden het goed dat ze langskomen omdat ze op die manier een beeld krijgen hoe de fruitteiler investeert en innoveert om een zo gezond mogelijk product bij de consument te brengen." Luc voegt er nog aan toe dat ook de voorlichting zal aanwezig zijn. "Op een centraal plein wordt alles gebundeld wat met informatie over technologie te maken heeft. Onder meer ADLO en pcfruit zullen

er hun digitale informatie tonen. We merken dat meer en meer aangiften en aanvragen voor subsidies via elektronische weg moeten verlopen. We willen de nieuwe mogelijkheden tonen aan de mensen. Een opvallende nieuwheid is wifi. Ik kreeg daar al vragen over van firma's, omdat ze willen demonstreren op hun stand. Dat was 3 jaar geleden nog ondenkbaar. Toen plaatsten ze nog een tv-scherm, nu zal dat een iPad zijn. Ik merk dat ook in de voorbereiding: de mensen vragen niet meer om informatie

.....

Je kan informatica niet meer wegdenken uit de fruitteelt.

.....

op te sturen. Ze vragen om die door te mailen, en het kan goed zijn dat je tien minuten nadien al hun inschrijving binnenkrijgt via dezelfde weg. Je kan informatica niet meer wegdenken in de wereld, ook niet in de fruitteelt."

Place to be

Op de vraag waarom fruitteilers zeker moeten komen, antwoordt Luc dat je pas kan bijblijven als je iedere dag leert. "De Werktuigendagen is een moment waarop je veel kan bijleren, door te kijken, te luisteren, vragen te stellen, contacten te leggen ... Het is dus *the place to be*, wil je bijblijven, nieuwigheden zien. Als je vooruit wil, dan moet je er geweest zijn. Anders kom je één, 2 of 3 stappen te laat in de ontwikkeling van je bedrijf." Eddy refereert naar de afstand tot de bedrijfsweld, waar heel het technisch onderwijs mee te kampen heeft. "De Studiekring Guvelingen is gegroeid uit de tuinbouwschool, als vereniging van oud-leerlingen, maar sinds lang kan iedereen lid worden. We brengen iedere maand tijdens onze vergaderingen, en om de 3 jaar tijdens de Werktuigendagen, de

nieuwste technieken in de school. Dat verkleint de afstand tussen vorming en het bedrijfsleven. De Werktuigendagen zijn ook enorm belangrijk voor het sociaal contact, zowel tussen fruitteilers onderling, als met de toelevering. De standhouders kunnen bij ons het contact met hun klanten onderhouden." Luc vult aan dat veel standhouders daar ook initiatieven voor nemen. "Ze richten bijvoorbeeld prijskampen in of voorzien een geschenkje voor wie dat met een ingevuld bonnetje komt afhalen op de stand. Nog een



Eddy Leclere (links) en Luc Dirix verwachten dat de Werktuigendagen van Sint-Truiden opnieuw veel belangstelling zullen wekken.

voorbeeld van de digitalisering is dat bedrijven bij ons sfeerfoto's opvragen van de vorige editie, om op hun website te plaatsen of te integreren in hun nieuwsbrieven. Via Twitter of Facebook kan zo iets zich viraal vermeerderen. Die reclame komt zowel die bedrijven ten goede als onrechtstreeks ook ons. Drie jaar geleden bestond dat nog helemaal niet." ■



www.Schaffer.be
HEUSDENS

info@schaffer.be - Tel: 011/68.38.99





ZEG NIET ZOMAAAR FRUITPERS

Eind vorig jaar bekroonde *Fruitteeltnieuws* een nieuw type van fruitpers als 'Idee van het jaar'. Achter dat idee blijken heel wat mogelijkheden te schuilen. – *Patrick Dieleman*

De nieuwe ontwikkeling is gebaseerd op het werk van doctoraatsstudent Domien De Paepe (links op de foto) in de Food Pilot, het applicatie- en analysecentrum van het ILVO en Flanders' FOOD. We spraken met hem en zijn promotor Bart Van Droogenbroeck van het ILVO.

Nieuwe technologie

Het eerste opzet van Domiens doctoraatsonderzoek was om te onderzoeken welke nuttige bioactieve stoffen in welke appel- en perenrassen zitten. Hij kwam bij appels en peren uit, omdat het de belangrijkste Belgische fruitsoorten zijn. Omdat enkel het beste fruit verhandeld wordt via de versmarkt ontstaan er relatief grote volumes aan reststromen. Voor de rebus is een hoogwaardigere valorisatie mogelijk. Dat gebeurt al in andere landen, maar in België is die – op wat Luikse siroop en appelsap na – vaak nagenoeg

onbestaande. De tweede doelstelling van het onderzoek was om een verwerkings-technologie te ontwikkelen die gezondheidsbevorderende componenten maximaal behoudt. Aanvankelijk dacht het onderzoeksteam aan appel- en perensap. Omdat perensap zeer snel oxideert, werd een nieuw soort fruitpers getest. Die technologie vonden ze bij Vaculiq (de vaculiq.de), een Duits bedrijf dat toestellen bouwt om vaste stoffen van vloeistoffen te scheiden. Het principe is gebaseerd op een schroef die door een extractiecel loopt waaruit de vloeistof wordt onttrokken door ze vacuüm te zuigen. Het werd al eerder toegepast voor ruwere scheidingen, zoals in waterzuivering of mestverwerking. Het is dankzij lasertechnologie dat men nu filters kan maken met ultrafijne gaatjes nodig voor voedingstoepassingen. Domien toont me een cilinder in inox waarin ik de gaatjes niet kan opmerken met het blote oog.

“Sinds 2010 ontwikkelt Vaculiq dergelijke spiraalfilterpersen voor de voedingsnijverheid. Vooral in Duitsland is de laatste jaren een enorm brede waaier aan applicaties ontstaan: groenten, fruit, aardappelen, melk ... Vaculiq is niet zomaar een fruitpers, het is een fase-scheider. Sommige bedrijven gebruiken deze technologie om kwaliteitsvol aardbeien sap te maken. Andere bedrijven willen een aardbeienpuree voor in babyvoeding. Door je parameters te sturen, kan je ook de 2 stromen naast elkaar produceren.”

Bioactieve stoffen

Vaculiq beweerde dat door te werken onder een lage zuurstofatmosfeer nuttige inhoudsstoffen, zoals polyfenolen, beter behouden bleven. “Hierover bestond geen enkele wetenschappelijke studie die dit aantoonde. Ik wilde dit onderbouwen en heb me gericht op antioxidanten, meer

specifiek polyfenolen. We hebben in ons onderzoek kunnen aantonen dat de nieuwe pers de polyfenolen voor 100% behoudt. 30 tot 40% zit in de sapstroom, de rest in het persresidu, de 'pomace'. Ik heb ook aangetoond dat er in het sap 20 tot 25% meer polyfenolen zit dan bij conventionele persen. Een randopmerking is dat nog steeds tot 60% van de polyfenolen in de perskoek zit, maar ook die is niet geoxideerd. We hebben in ons onderzoek ook naar toepassingen gezocht voor deze waardevolle fractie. Het aanbod van veel vruchten of groenten is seizoensgebonden, en dus discontinu. Als we een continu aanbod willen realiseren, moeten we de perskoek stabiliseren door ze bijvoorbeeld te gaan drogen. We hebben gezocht naar innovatieve droogtechnieken die de nuttige inhoudsstoffen behouden."

Domien en Bart kwamen uit bij RWD, *Refractance Window Drying*. Daarmee kan men de biomassa in een zeer korte tijd drogen en de antioxidantia behouden. "Vriesdrogen kan een dag of soms langer duren", zegt Bart. "Bij RWD is de doorlooptijd 3 tot 5 minuten. Dit laat toe om er een continu proces van te maken. Bovendien valt het droogproces stil wanneer er onvoldoende vocht in het product over is. Daardoor kan het product niet aanbranden. Buiten Europa wordt deze technologie al gebruikt om groenten, fruit, melk en vlees te drogen."

Domien vertelt dat de referentiedroogtechniek in de wetenschappelijke wereld vriesdrogen is. "Ik heb de beide methoden vergeleken en heb vastgesteld dat er met RWD een bredere waaier aan componenten behouden blijft en ook dat het profiel van de aanwezige componenten anders is dan bij vriesdrogen." We willen vanuit ILVO een Flanders' FOOD-project opzetten om de mogelijkheden van de RWD-droogtechniek te onderzoeken voor de productie van (functionele) grondstoffen met bioactieve componenten voor toepassing in voeding, voeder, farmacie en cosmetica" Op die uitspraken reageerde Domien dat hij blij is, dat zijn werk niet ergens in een schuif zal belanden.

Gezondheid stimuleren

Bart refereert naar een vergelijking tussen de inhoud aan polyfenolen in fruitsappen die nu op de markt zijn en deze geproduceerd met de nieuwe techniek. Om het effect van polyfenolen in de voeding te duiden, geeft Domien het

Franse paradox als voorbeeld. "De Fransen eten het meest van alle Europeanen verzadigde vetten, maar toch zijn ze bij de landen waar hart- en vaatziekten het minst voorkomen. Dat komt omdat ze veel wijn drinken. Die bevat veel polyfenolen, waardoor het negatieve effect van het

.....

De spiraalfilterpers kan behalve fruitsap ook smoothies en puree maken.

.....



De doorzichtige cilinder onderaan is het hart van de spiraalfilterpers. Daarin komt de inox filter (die hier rechts ervan staat). Tijdens het persen draait de groene vijzel erin rond om het sap door de filter te persen.

vette voedsel veel minder uitgesproken is. De preventieve werking van polyfenolen is al bewezen voor hart- en vaatziekten, diabetes, sommige types van kanker, Alzheimer en Parkinson, dus allemaal chronische ziekten. We trachten dus fruitsappen te ontwikkelen die ziektepreventief kunnen werken. Om een nuttige werking te hebben in het menselijk lichaam moet een stof bioactief zijn, maar ook de hoeveelheid speelt een rol. Door tijdens de verwerking van het fruit die nuttige stoffen te behouden, kan je een product bekomen dat rijker is aan die stoffen."

Bart reageert dat dit onderzoek ook de consumptie van verse groenten en fruit ondersteunt. "We hebben nu meer kennis over hun inhoud. Domien heeft 55 cultivars van appels en peren gekarakteriseerd op hun inhoud. In de wetenschappelijke literatuur komt meer en meer informatie beschikbaar over de effecten in ons lichaam. Ons ultieme doel is om, door dit te koppelen aan onze bevindingen, de juiste appel voor het juiste gezondheidseffect te kunnen selecteren. Daarvoor is nog veel bijkomend onderzoek nodig. Bemoedigend is dat al 2 gelijkaardige toepassingen, waarvan één met tomaat, een *health claim* gekregen hebben van de EFSA. Het is dus zeker niet onze bedoeling om te raffineren, want dan kom je terecht bij een pil en daarvan kan je gemakkelijk een overdosis binnenkrijgen. Een degelijk fruitsap kan je gemakkelijker inpassen in het voedingspatroon dan een poedertje. "We hebben trouwens een nieuwe doctoraatsstudente, Lies Kips, die binnen het ILVO-Genesysproject verder zal bouwen op dit onderzoek om nieuwe toepassingen te zoeken voor onder andere tomaat". Het onderzoek van Domien heeft nog andere ontwikkelingsmogelijkheden gegeneerd. Met de spiraalfilterpers kunnen behalve fruitsap ook smoothies en puree gemaakt worden. We zouden in België ciderappels kunnen telen, die zeer veel bioactieve componenten bevatten. Een betere kennis over de inhoudsstoffen kan in de toekomst ook de selectie naar smaak ondersteunen in de veredeling. Die kennis geeft ook inzicht in de ziekteresistentie, omdat de polyfenolen en andere metabolieten vaak door de plant worden aangemaakt om zichzelf te beschermen. Tot slot wil Bart benadrukken dat de besproken technologie, maar ook alle opgebouwde expertise rond recepten, procesparameters en productkwaliteit, beschikbaar is voor bedrijven die ondersteuning zoeken in hun producten en procesverbeteringen. Concreet betekent dit dat bedrijven de spiraalfilterpers in de Food Pilot kunnen gebruiken voor testen. Daarnaast zijn analyses mogelijk rond gezondheidsbevorderende componenten in je sap, smaak, kleur en houdbaarheid. ■

Voor meer info en vrijblijvend overleg kan je terecht bij Bart Van Droogenbroeck, bart.vandroogenbroeck@ilvo.vlaanderen.be of op www.foodpilot.be.



COMPUTER BEWAAKT DE TRACEERBAARHEID

Het garanderen van de traceerbaarheid van je producten vraagt een uitgebreide administratie. Het programma Pro-Sort neemt de fruitteeler en het sorteerbeidrijf al 20 jaar veel werk uit handen. Bedrijfsleider Rik Vanlessen (foto boven) vertelde ons dat er nog nieuwe ontwikkelingen op komst zijn. – *Patrick Dieleman*

Rik startte in 1993 met de ontwikkeling van Pro-Sort. Dat gebeurde op vraag van het fruitbedrijf Vaes-Jacobs in Nieuwerkerken, dat zijn administratie wilde vereenvoudigen. “Nu is traceerbaarheid een belangrijk begrip, maar in 1993 was daar nog weinig sprake van. Toen was het vooral de bedoeling om labels te maken waarmee je de producten na het sorteren kon opvolgen. Dat betekende dat het bierkaartje, waar vroeger snel enkele gegevens op genoteerd werden, vervangen werd door een touchscreencpc, die een sticker kon afdrucken voor op de pallet. Daarbij werden alle facetten geregistreerd, zoals type kist, gebruikte pakbladen en de volledige beschrijving van die ene pallet.

.....
Je kan met onze software een fulltimebediende andere, minder geestdodende taken laten uitvoeren.
.....

Geleidelijk aan zijn daar op vraag van klanten aspecten bijgekomen, zoals het maken van een sorteerverslag, een factuur en het beheer van het leeggoed. De computer moet mij 's avonds waarschuwen, wanneer we door de voorraad van een bepaald type verpakking dreigen te geraken.”

Modules

Het pakket van Pro-Sort wordt opgedeeld in een aantal modules. Het basispakket bestaat uit de modules Cool, Sort en Trade. Rik schetst de productstroom van een appel (ook letterlijk, door er tekeninnetjes bij te maken). “De appel wordt geplukt en nadien in een pallox gelegd. Op het bedrijf worden de palloxen geregistreerd. Met behulp van de Cool-module krijgen ze een sticker met een barcode en met de vermelding van de plukdatum, het perceel, de toestand van de appel (meestal hardheid, kwaliteit, suiker en kleur) en het nummer van de koelcel. Het eenvoudigste vervolgetracé is dat het fruit na de bewaring in dezelfde pallox het bedrijf verlaat. Hij wordt dan opnieuw

gescand en de voorraadsituatie wordt bijgewerkt. De palloxen krijgen ook nog specificaties mee, zoals de temperatuur van de laadhal en van de vrachtwagen. Wanneer het fruit eerst gesorteerd moet worden, maken we in het programma een sorteeropdracht. Na het sorteren is de oorspronkelijke pallox leeg. De pallet waar het gesorteerde product op komt, krijgt vanuit de Sort-module een nieuw

voor de kisten af. Ook de bij het sorteren gebruikte randen en pakbladen worden mee geregistreerd. Wanneer een pallet het bedrijf verlaat wordt die uitgescand. Het beheer daarvan verloopt via de Trade-module.

Een buitenlandse klant die een probleem ondervindt, kan een *recall* doen. Hij geeft dan de barcode door aan de teler of sorteerder. Die moet binnen 2 uur kun-

dat verbonden is met het nummer van de leverancier. De computer houdt al die koppelingen bij.

Met de Connect-module is het mogelijk om de informatie afkomstig van verschillende sorteerbedrijven die bijvoorbeeld in opdracht van dezelfde handelaar werken samen te brengen, en op basis daarvan de voorraad bij te houden. "Zo weet de handelaar wat hij kan verkopen en waar welk product staat. Hij kan op basis van deze kennis ook zijn logistiek plannen, maar die maakt zelf geen deel uit van het Pro-Sort-pakket. Ik kan alleen maar zorgen dat ze informatie hebben, maar daar stopt mijn verhaal. Ik vertel altijd dat het een productieprogramma is en geen logistiek programma. We zijn heel sterk voor pakstations. Begin het fruit afkomstig van tientallen bedrijven anders maar eens uit elkaar te houden. We zorgen ervoor dat de traceerbaarheid, het sorteerverslag en nadien de factuur perfect in orde zijn. Een handelaar die met meerdere vertegenwoordigers werkt en constant klanten moet bellen, heeft andere programma's nodig. Wij kunnen onze gegevens wel zodanig aanleveren dat een SAP-systeem, of een ander commercieel programma, ermee kan werken."

De module Wireless is vooral bedoeld voor de heftruckbestuurder in grotere bedrijven. Op de heftruck is een computer gemonteerd, waarop de bestuurder vanuit het bureau zijn opdrachten krijgt. Bijvoorbeeld om vanuit een bepaalde koelcel palletten met bepaalde nummers naar rij X te brengen, waar een vrachtwagen zal komen laden. Wanneer de chauffeur een pallet neemt, scant hij die in. Dan kan gecheckt worden of het wel correct is. De Order-module is sterk verwant met de Sort-module. De meest courante manier om te sorteren is de koelcellen een voor een volledig leegmaken. Een bedrijf kan ook op orderniveau sorteren en enkel het fruit uit de koelcel halen dat het nodig heeft voor een specifiek order.

Op maat

De controleurs van BRC of het FAVV kunnen gewoon de koelcel openen en vragen tot welke partij een bepaalde pallox behoort. Er staat al veel informatie op het etiket, zoals de teler, het perceel, de plukdatum en de variëteit. Maar de fruitteler zou die code ook kunnen inscannen met een tablet en de bijbeho-

PRO-SORT SYSTEM

Gemeente: Sint-Truiden
Specialisatie: ontwikkeling en onderhoud van informaticatoepassingen voor het ondersteunen van de interne traceerbaarheid
Personeel: 4
Website: www.prosort.eu



Na het sorteren komt er op elke pallet een grote sticker met daarop de essentiële informatie en een barcode. Eventueel kan je ook een kleiner label laten afdrukken voor elke verpakking apart.

label. Hiermee kan de link worden gelegd naar de oorspronkelijke pallox. Sommige afnemers eisen dat iedere kist een label krijgt. Dat is bijvoorbeeld nuttig wanneer de producten van één pallet verdeeld worden over meerdere vestigingen. Het label van de pallet geraakt ergens verloren, maar de informatie staat op elke kist in de winkel. Met de barcode kan het product getraceerd worden. De computer drukt in dat geval per pallet ook de labels

nen zeggen vanwaar het fruit komt, en dat op een digitale manier. Er wordt nu ook traceerbaarheid verlangd van de verpakking die rechtstreeks in contact komt met het fruit. Het is ooit al gebeurd dat de peren zelf perfect in orde waren, maar dat de verpakking er bepaalde stoffen op had afgezet. Dat was geen fout van de teler, maar van de producent van de verpakking." Verpakking die binnenkomt op het bedrijf krijgt een lotnummer

rende informatie opzoeken. Er wordt steeds vaker individueel gelabeld. De koelcellen worden steeds groter en dan kunnen er meerdere partijen in één cel steken.

Op de vraag of het systeem aangepast moet worden op maat van de klant antwoordt Rik dat hij hoopt dat dit niet nodig is. "Klanten hebben soms tegenstrijdige ideeën, vooral over de lay-out van de lijstjes. Wij hebben onze lijstjes ontworpen zodat de meesten ermee kunnen werken. Aanpassen kan, maar het vraagt programmeerwerk. Als de vraag van de klant te extreem is exporteren we de

gewerkt worden. We gebruiken altijd Zebra-printers en HP-computers. Ik mag niet in een situatie komen dat ik moet gaan rondrijden, omdat we iets te goedkope hardware hebben aangeboden. We werken nu al 20 jaar met die Zebra-printers en de uitval is zeer miniem." Uiteraard is de investering afhankelijk van de benodigde hardware, maar een doorsnee installatie kost ongeveer 18.000 euro. Dat gaat over één sorteerlijn, met de daarmee verbonden unit. Die staat in verbinding met een bestaande pc in het kantoor, vanwaaruit de opdrachten kunnen gegeven worden. Er bestaat ook

waarop hij die waarnemingen registreert. Hij kan ook al het label voor de pallox printen. Op vraag van een klant zijn we nu bezig met een ontwikkeling om die mogelijkheid te geven ook de coördinaten te registreren waar die pallox precies geplukt is binnen de fruitaanplanting.

We hebben het afgelopen jaar hard gewerkt aan de facturatie en de koppeling met de boekhouding. Let op, de module Trade is geen boekhoudprogramma. De meest gebruikelijke situatie is iemand die naast zijn eigen fruit ook het fruit van anderen sorteert. Die kan zowel zijn diensten als zijn eigen fruit factureren. Er zijn een twaalftal mogelijkheden: fruit met of zonder leeggoed, met aparte palletten ... De koppeling met het pakket Briljant Account, dat veel gebruikt wordt in de streek van Sint-Truiden, wordt al toegepast in de praktijk. Het programma brengt niet alleen de gegevens over, maar vult ook de statistieken in. In Nederland gebeurt hetzelfde met AccountView, maar in principe kunnen de gegevens ook overdragen worden naar andere programma's."

Het uitwisselen van gegevens is een andere nieuwe ontwikkeling. Voor handelsbedrijven die met Pro-Sort werken, fruit opkopen bij producenten (soms aan de boom) en laten sorteren kan een link georganiseerd worden met het Pro-Sort-systeem bij de sorteerbedrijven. Ze kunnen dan bijvoorbeeld nagaan welk fruit beschikbaar is om aan Engeland te leveren, waar de eisen hoger liggen. Rik werkt zo goed als exclusief voor de Belgische en Nederlandse markt. "Ik vraag me af of het wel zinvol is om ook naar de Russische en Oekraïense markt te verhuizen. Polen nemen we sowieso mee, we hebben daar al klanten, maar het is daar nog iets te vroeg. Die zijn nu vooral bezig met mechanisatie, omdat ze daar van Europa subsidies voor kregen. Later komen ze er misschien nog wel achter dat ook traceerbaarheid nodig is. In België en Nederland hebben ze wel al begrepen dat je met onze software een parttimebediende ander, minder geestdodende taken kunt laten uitvoeren. We volgen wel wanneer een Nederlandse onderneming in Oekraïne een fruitbedrijf opstart en daar *the Dutch standard* wil. Dat wil zeggen: een Greefa-sorteermachine, koelcellen van Nederlandse makelij en Pro-Sort." ■



© PATRICK DIELEMAN

In het pakket zit ook een systeem voor opvolging van het fust. Dat krijgt aparte etiketten.

data, zodat ze zelf alle mogelijke lijstjes kunnen maken."

Rik raadt de klanten aan om een onderhoudscontract af te sluiten. Daarmee krijgen ze alle upgrades door en worden ze 24 uur op 24 geholpen bij problemen. Rik kan dag en nacht inloggen op het systeem bij de klant, vanuit Sint-Truiden problemen oplossen en ('s nachts) nieuwe versies installeren. Hij zorgt ervoor dat alle klanten altijd de recentste versie gebruiken. Interventie op de bedrijven is meestal nodig wanneer er een probleem is met de hardware. "De grotere bedrijven hebben meestal een printer in reserve. Ofwel hebben ze meerdere printers en kan de printopdracht omgeleid worden. Dit is een productiegebonden systeem, als iets het laat afweten kan er niet

een minder uitgebreide versie die 11.000 euro kost. Daarin werd een aantal activiteiten weggelaten, zoals het beheer van leeggoed en de facturatie. "Dat zijn de functionaliteiten van Pro-Sort 10 jaar geleden. Voor een aantal bedrijven volstaan die en de traceerbaarheid is uiteraard gegarandeerd. We hebben nu een tiental installaties die ooit zo begonnen zijn, maar na enkele jaren uitgebreid werden tot de *full version*."

Ontwikkelingen

Het plukken is een cruciaal moment binnen het kwaliteitssysteem. "Als er dan iets verkeerd loopt, komt het nooit meer goed. Er zijn fruitbedrijven die iemand de kwaliteit laten beoordelen tijdens het plukken. Die heeft een toestelletje bij