



Relaties

Conservenproducent **Machandel:** waarin je van elkaar leert

“Ik vind dat je moet weten waar je eten vandaan komt. Anoniem voedsel, daar moeten we van af. En het is waanzin om gif te spuiten over iets dat je even later in je mond stopt.” Dit was het motto van Piet Glasbeek toen hij als jonge man een biologisch winkeltje runde naast zijn studie maatschappelijk werk. Zijn motto is hij samen met Bonnie zijn vrouw en zijn twee zonen Eliza en Jasja trouw gebleven toen het bedrijf van plaatselijk zuurkoolfabriekje uitgroeide tot het bedrijf van nu. Machandel is Fries voor jeneverbes, een belangrijk ingrediënt bij de zuurkool! *Tekst: Conny Ruigrok / Foto's: Machandel*

Het is oogsttijd nu. Niemand bij Machandel, heeft tijd. Toch komt uiteindelijk het telefoontje: "Kun je over een uurtje? Blauwe deur naast de schaapskooi op nr. 6!" Terwijl ik aan kom fietsen zie ik verschillende loodsen met een naambord "Machandel". Twee, drie vrachtwagens, laden producten in. Machandel is ontstaan uit een zuurkoolfabriekje, zo'n 40 jaar geleden. Piet Glasbeek wilde de eigen kolen uit de achtertuin verwerken. Nu is het uitgegroeid tot een biologisch-dynamisch conserven bedrijf dat over de hele wereld exporteert. Ik stap een grote, lichte hal binnen. Astrid begroet me vanachter haar bureau. Ik herken haar van de telefoongesprekken om het interview te regelen. Vriendelijk wijst ze me op een bank. Hier wacht ik af wie van de Glasbeek familie het interview zal doen. Jasja, de jongste zoon, haalt me op. Hij geeft me een rondleiding door het hele bedrijf. Nu is er niets meer te merken van drukte. Jasja heeft alle aandacht.

Zorgvuldig inmaken

Jasja (46) heeft na zijn informatica opleiding op alle plekken in de fabriek gewerkt. Ook op de administratie. Nu is het tijd om te kiezen op welk onderdeel hij zich verder in zal zetten. Vanuit zijn verkooprol is hij bezig de interne automatisering op een hoger plan te brengen. Met als doel een efficiëntere werkwijze en beter inzicht op de belangrijke processen. Jasja wijst me de witte jassen, die we aantrekken en geeft een blauw netje voor over mijn haar. We gaan een deur door en daar staan de potten pindakaas op pallets, klaar om op de band te gaan om van een etiket te worden voorzien. De zes soorten pin-

da's komen uit verschillende landen, waaronder China. Elk met hun eigen smaak en kenmerken. Jasja legt uit dat ze bij Machandel vooral met de zoete soorten werken, waardoor er geen suiker



toegevoegd hoeft te worden. Pindakaas met suiker wordt ook gemaakt. De kleur van het deksel, goud of rood, geeft het verschil aan.

We lopen langs muurhoge voorraden potten met rode kool, wortelen, spinazie, steeds weer andere producten. We stappen opzij voor een bevoorradingswagentje met een vriendelijk zwaaiende chauffeur. Na de kokosolie, waarvan de noten uit Sri Lanka komen, gaan we door een deur die wel 5 keer op slot gedraaid lijkt te zijn. Dan staan we buiten. We steken de straat schuin over, terwijl ik vraag welk onderscheid het bedrijf maakt in biologische en biologisch-dynamische producten. "Biologisch is werken zonder kunstmest en gifstoffen. Biologisch-dynamisch is het wanneer het bedrijf in kringlopen werkt. De rol van de preparaten is ook voor ons heel belangrijk. Dat speelt een rol bij de BD-teelt. Wij maken het zo zorgvuldig en puur mogelijk in, in glazen potten. Dat behoudt de smaak het beste. We gebruiken

Glazen potten, dat behoudt de smaak het beste



We bezoeken
alle boeren op hun
eigen land

BPA-vrije deksels, zonder weekmakers. Uiteindelijk hebben we als bekroning het Demeter kwaliteitskeurmerk.” Machandel produceert 20 % onder eigen naam en 80% voor andere merken.

Soja en Miso

De loods waar we inmiddels voorstaan, wordt door Jasja met een zekere eerbied geopend. We zijn in de *Clearspring* loods. Hoge stellingen met tofu, miso en andere Japanse producten, springen direct in het oog. Evenals stapels zorgvuldig opgetaste dozen. Jasja vertelt dat het een lange weg geweest is om vormen te vinden voor de hoge eisen aan productie en presentatie die *Clearspring* stelt. Sojasaus moet net als goede wijn anderhalf jaar fermenteren. *Clearspring* is een voorbeeld hoe Machandel door mond op mond reclame, toeval en liefde is gegroeid. Een Engelsman

reisde de wereld rond en vond in Japan de vrouw met wie hij zijn leven wilde delen. Daarnaast was hij zo gecharmeerd van de Japanse keuken dat hij die naar Europa haalde. Hij legde contact met kleine boertjes die thee verbouwen, zeewier vissen, of sojasaus maken én met Machandel, vertelt Jasja. “Hij is een goed inkoper. Wij verzorgen de verwerking van de grondstoffen en in- & export activiteiten wereldwijd. Binnenkort nemen we een grotere loods voor *Clearspring* in gebruik.”

Grenzend aan dit “heiligdom”, komen we, via een halletje in de ruimte waar de pinda’s gebrand en gepot worden. We krijgen een roze netje om ons haar. “Zo is te zien dat we langs de allergenen zijn gekomen” zegt Jasja. Van de Chinese boeren leerde het bedrijf de juiste manier van roosteren, wat leidde tot de aanschaf van de machine waar we nu voor staan. We lopen langs het gedeelte, waar geroosterd wordt, waar de schilletjes van de nootjes worden gescheiden en waar de pinda’s worden verzameld om gemalen te worden. Allemaal verstopt achter glanzend roestvrij staal. Het roosteren gebeurt langzaam, en daarom ’s nachts. Overdag worden de pinda’s gemalen en de pindakaas gepot. Terwijl we langs de lopende band gaan vertelt Jasja dat de potten hier gevuld, gewogen, schoongemaakt en geteld worden. Aan het einde van de machine, worden ze handmatig in de pallets gezet “ hier was het geld op” zegt Jasja laconiek.

Mensen en machines

We praten over het dilemma, automatisering en menselijke kracht. Natuurlijk is het fijn als mensen niet de hele dag saai inpak werk hoeven doen en een machine de taken overneemt, maar de laatste mensen door robots vervangen is ook niet wenselijk. Juist menselijke aanwezigheid geeft meerwaarde.



In het volgende gebouw komen we langs vijf bureaus met computers voor de mensen die de kwaliteit steekproefsgewijs controleren, de planning maken, de temperatuurcurve van het water controleren waar de groenten in worden gekookt. Op een bureau staan potten met augurken, maïs, mayonaise. Overal hangen witte jassen, staan dozen, ook foto's van familieleden. Mijn oog valt op een knipseltje "alles draait om liefde".

Achter de volgende deur komen we bij de enorme waterketels. Allemaal gegarandeerd groene energie gestookt, gedeeltelijk door eigen zonnepanelen. Bezorgd kijkt Jasja naar beneden naar mijn schoenen voor we op het eind van het smalle gangetje bij de loods komen, waar de groenten gepot worden. Hij waarschuwt me dat het daar nat en vies kan zijn, maar het valt mee. Strepen op de vloer bewijzen dat net nog het een en ander weggeveegd is. Ik zie potjes waarin maïs, doperwten en paprika van de band komen. Drie ronde rekken gaan in de grote hoge ketel en worden tot boven de 100 graden verwarmd. "We maken in zonder toevoegingen hooguit een beetje zout en kruiden." Jasja haalt een potje van de pallet en geeft het me in handen, nog warm!

Contact met de boeren

In de loop van het gesprek wordt me duidelijk, dat het niet alleen de filosofie van het beginnende bedrijf was, om alle boeren op hun eigen land te bezoeken. Ook nu het bedrijf groeit en groeit wordt deze traditie, inmiddels door het kwaliteitsteam, in ere gehouden. Naast bezoeken in Nederland nu ook in Sri Lanka, India, Egypte, Frankrijk en Duitsland. Er wordt besproken hoeveel hectaren land er voor Machandel beschikbaar is, wat

en hoeveel er wordt gekweekt. De planning loopt 1 á 2 jaar vooruit, met altijd de onzekere factor, wat de natuur doet. Dit jaar bijvoorbeeld zal de appeloogst vermoedelijk tegenvallen. Het bedrijf hecht aan een wederzijdse duurzame relatie, waarbinnen je van elkaar leert en elkaar ondersteunt in de ontwikkeling.

Via de laatste loods met voorraden - ik zie: hoge stellingen met kruiden en specerijen uit India, een enorme plastic container met zonnebloemolie - komen we aan het eind van de rondleiding. Jasja wijst naar de een loods aan de linkerkant tegenover het gebouw waar de rondleiding begon. Dat is de hal die in het najaar geopend wordt voor Clearspring. "Dan moet het voorlopig uit zijn met uitbreiden. Het is tijd om te consolideren."

In de Europese Unie gelden overal dezelfde normen, zodat we ook zeker weten biologisch voedsel te kopen. Maar hoe is dit voor producten van buiten Europa? Is dat te controleren? Dat is wel een thema voor Jasja. Hij vertelt over kinderarbeid en getrainde apen aan kettingen die de kokosnoten uit de boom moeten halen. "Daar wil je niet aan meewerken. Machandel is daarom lid van KRAF, een Scandinavisch keurmerk dat toeziet op een faire productie. We maken goede afspraken, betalen de boeren goed en hopen dat de afspraken nagevolgd worden."

Wanneer ik via de blauwe deur het pand weer verlaat en een inmiddels uitgestorven bedrijventerrein overfiets, gaat er door me heen dat een profeet in eigen omgeving vaak niet geëerd wordt. Dat hoeft je niet te weerhouden een droom in vervulling te brengen. ☺

Machandel
Turfsteker 6
8433 HT Haulerwijk
0516 425020
www.machandel.com

heeft het oudste Skal-nummer
verwerkt zo'n 400 producten
haalt 50 % van de aanvoer uit het
buitenland
exporteert 80% van de producten
levert onder 6 keurmerken waaronder
Demeter

Medewerkers:

- Piet Glasbeek en Bonnie Hof en hun zonen Eliza en Jasja
- vacature voor een directeur
- 80 medewerkers en een wisselend aantal seizoenarbeiders

