



de uitvoer van een breed assortiment van producten naar Zuid-Frankrijk, zoals ons eigen merk Bianca voor aardbeien, tomaten, spruiten en witloof.”

Hofleverancier van Lidl

D&G Fruit is gespecialiseerd in innoverende rassen, vooral appels en peren, dat het bedrijf zelf sorteert en verpakt naar wens van de klanten. In 2018 lanceerde het de nieuwe perenvariëteit Red Modoc, een bloedrode peer met een bijzondere zoete smaak, die opvalt door zijn atypische rode kleur. Supermarktketen Lidl sloot hiervoor in 2020 een exclusiviteitsovereenkomst met Vergro voor België, maar ook Lidl Duitsland nam de bloedrode peren op in haar assortiment. Ook de Aziatische landen tonen heel wat interesse in de Red Modoc. Momenteel is er 45 ha aangeplant, maar tegen 2030 voorziet Vergro een uitbreiding van in totaal 200 ha aan Red Modoc-bomen. Dit seizoen heeft D&G Fruit een oogst van ruim 7 miljoen kg peren en 4 miljoen kg appels.

Ammoniak- en CO2-koeling

Op de Vergrosite in Sint-Truiden wordt dagelijks zo'n 200.000 à 300.000 kg fruit aangevoerd, maar in de maanden januari en februari kan dat oplopen tot 1 miljoen kg. Het hardfruit wordt na een keuring meteen ingekoeld bij een temperatuur van 0 à 1°C. Kwaliteitsystemen vereisen een geheel gekoelde keten, wat Vergro kan verzekeren met zijn koelcapaciteit van 8 miljoen kg appels en peren verspreid over bijna 10.000 m² koelruimte”, zegt Rudi Geladé, loods-

verantwoordelijke bij Vergro Sint-Truiden. “We bewaren het fruit met ammoniakkoeling hier in Sint-Truiden en in Kozen (Jacobskoeling) met CO2-koeling. Vanaf oktober zal het koelcomplex ‘Jacobskoeling’ ook deel uitmaken van de Vergro Groep. In dit koelcomplex kan er 10.000.000 kg hardfruit worden bewaard voor lange bewaring in ULO's en met CO2 als koelmiddel. “Samen met de zonnepanelen op het koelcomplex is dit voor ons de duurzaamste manier om peren en appels te bewaren voor lange termijn”, zegt Dominiek. “Met deze laatste overname hebben we de volledige keten in eigen hand, van bloem tot bord in het hardfruit: teelt, koeling, sortering, handel en transport tot bij onze klant, en via onze klant tot

bij de consument.”

Het aangevoerde fruit wordt op de site in Sint-Truiden per maat en per teler gesorteerd en in blok gezet. “Om de houdbaarheid te verhogen, worden klasse 1-appelen en peren voorzien van een gekleurd dekvel, klasse 2 fruit van wit, transparant dekvel aldus Rudi. “We kunnen de appels en peren hier maximum een week bewaren, maar we werken volgens het first in first out-systeem, waardoor het fruit zijn versheid behoudt. Voor de Brexit stockeren we het exportgeteelte van het hardfruit van D&G Fruit naar Engeland apart in onze melhuizen, gescheiden van de andere productie.” ■

www.vergro.com/nl



Verspreid over bijna 10.000 m² kan Vergro op haar site in Sint-Truiden zo'n 8 miljoen kg appels en peren koelen.

Ammoniak- en CO2-koeling zijn voor Vergro momenteel de duurzaamste koelsystemen.

LEES MEER
op onze website



Hoe veilig zijn jouw ULO-koelcellen?

Om de veiligheid in de fruitsector te verhogen, werkten Boerenbond, Preventagri, enkele telers en de inspectie 'Toezicht welzijn op het werk' een protocol voor ULO-koelcellen op fruitteeltbedrijven uit. Gebruik dit als leidraad om de veiligheid van de koelcellen op jouw bedrijf te evalueren.

Surf naar www.boerenbond.be/dossiers/veiligheid-ulo-koelcellen