

“Voor elke partij de beste waarde uit de markt halen”

Het Quality Center van Agrico voldoet ruimschoots aan de verwachtingen van het pootaardappelhandelshuis. Door beter inzicht in de kwaliteit van het pootgoed is het percentage klachten fors gereduceerd en kan per partij de beste bestemming worden gezocht. “We proberen voor elke partij de beste waarde uit de markt te halen.”

Tekst: Anko Postma



Raimond Lubbers

“Het aantal klachten is al meer dan gehalveerd”, glundert Raimond Lubbers. “Het gaat weliswaar jaarlijks maar om zeer geringe percentages van de partijen maar elke klacht is er een te veel. Het is de sport om die afwijkende partijen te vinden en te voorkomen dat ze verder het traject ingaan. Met de metingen en waarnemingen die we in het Quality Center doen, lukt dat steeds beter.” Lubbers is beheerder van het Agrico Quality Center en als meewerkend voorman verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken. Hij vervolgt: “Vooral bij vroege export kunnen dingen fout gaan. Het product is lang onderweg in de container en we hadden in de oude situatie maar beperkt inzicht in de kwaliteit van een partij pootgoed. Dankzij het verblijf in de klimaatkamer weten we nu veel beter wat de conditie van een partij pootgoed is. En dankzij de geautomatiseerde en gestructureerde manier van data-opslag lukt het ook veel beter om de juiste partij voor een bepaald doel of bestemming te selecteren.”

Het zijn zomaar twee voorbeelden van de toegevoegde waarde van het Quality Center (QC) dat Agrico in de tweede helft van 2018 in gebruik nam. Lubbers' collega en coördinator operations bij Agrico Manfred Schleper vult aan: “We wilden relaties kunnen leggen tussen klachten en de kwaliteit van het product. En we verwachtten ook veel te kunnen leren door data van het Quality Center te koppelen aan de data die al op het hoofdkantoor worden vastgelegd, zoals teeltgegevens en NAK keuringsdata. Je moet het Quality Center ook zien als onderdeel van de professionaliseringsslag die Agrico doormaakt in het kader van onze groei-strategie.”



Poot-aardappeldag

31-01-2023 | 09:30 uur
't Voorhuys
Emmeloord

De kwaliteitsgegevens helpen om voor elke partij de beste waarde uit de markt te halen

Klimaatkamers belangrijk

Een monster pootaardappelen (of tafelaardappelen) ondergaat in het Agrico Quality Center een uitgebreide reeks metingen en waarnemingen die kort beschreven worden in het kader elders in dit artikel. Een speciale rol is weggelegd voor de klimaatkamers die een groot deel van het Quality Center in beslag nemen. “De bouwer had ze nog nooit van die omvang gemaakt”, vertelt Schleper. De ruimtes bieden plaats aan maximaal 11.000 monsters van 100 knollen en het klimaat kan desgewenst in elk ruimte apart worden ingesteld. Pootgoedmonsters worden gedurende zes weken weggezet bij 20°C en een RV >95% om (latent) rot tot expressie te brengen én de kieming te stimuleren. “Rot is nu altijd binnen 3 weken zichtbaar”, vertelt Lubbers. “Als dat gebeurt, zetten we de betreffende partij pootgoed ‘on hold’ en nemen we een contramonster dat vijf keer zo groot is en ook in de klimaatkamer wordt gezet. De uitkomst van het contramonster bepaalt vervolgens wat een gepast gebruiksdoel voor de betreffende partij is.” Uiteindelijk krijgt een monster na zes weken klimaatkamer een rapportcijfer voor vitaliteit op basis van de hardheid van de knollen, de aanwezigheid van rot en de kieming. “We zien aan de kieming ook of een partij fysiologisch iets ouder is en daardoor geschikter is voor een vroege teelt op bijvoorbeeld Sicilië”, vertelt Schleper. “En met informatie over kiemkracht kunnen we ook opkomstproblemen beperken.”

Kwaliteit wordt tastbaar

De informatie die het verblijf in de klimaatkamers

oplevert heeft niet alleen voordelen voor de toekomstige afnemers. Ook de teler profiteert er van, stelt Lubbers. “Als we zien dat er in een partij problemen tot uiting komen, kunnen wij op basis van onze rassenkennis begeleiding bieden bij het bewaren en eventueel opwaarderen van een partij. En natuurlijk bij het zoeken van een geschikt afzetdoel. Het Quality Center maakt kwaliteit tastbaar. De teler krijgt inzage in de uitkomsten van de metingen en waarnemingen en dat kan hem helpen om verbeteringen aan te brengen in de teelt of de bewaring. En de kwaliteitsgegevens helpen Agrico om voor elke partij de beste waarde uit de markt te halen.”

Visitekaartje

Zowel Lubbers als Schleper benadrukken meermalen tijdens het gesprek dat ook transparantie een belangrijk doel én effect is van het Quality Center. “Iedereen is welkom”, stelt Schleper. “Telers kunnen als ze dat willen de tarrering en beoordeling van hun monster bijwonen. En ook voor de transparantie naar de afnemers werkt het positief. Als we tijdens de pootgoeddagen in november onze buitenlandse klanten ontvangen, lopen we vaak even naar de overkant (het Quality Center ligt tegenover het hoofdkantoor van Agrico) om te laten zien wat we allemaal doen om de kwaliteit van ons pootgoed te controleren. We laten ze zien wat we doen en welke keuzes we maken. Dat was vroeger een stuk lastiger. We bemonsterden toen in Dronten en we hadden minder goede faciliteiten. Het Quality Center is daarmee een belangrijk visitekaartje voor ons bedrijf geworden.”

Het
Quality Center
is een prachtig
visitekaartje
voor Agrico



Toekomstmogelijkheden

Met alle metingen en waarnemingen aan de knolmonsters ontstaat een grote gestructureerde dataverzameling die nu én in de toekomst allerlei voordelen en toepassingen mogelijk moet maken. Lubbers: “De automatisering en de digitalisering helpen ons nu al om gericht partijen te filteren en daarmee beter aan te sluiten bij de wensen van de klant. We kunnen bijvoorbeeld met een druk op de knop een relatief groffe partij van ras X boven water krijgen. Ook de vatbaarheid van bepaalde rassen voor bijvoorbeeld schurft wordt beter zichtbaar. Op hoofdlijnen weet je dat meestal al wel maar nu wordt het kwantitatief.” Echt nieuwe tendensen of bijzonderheden heeft het Quality Center nu nog niet opgeleverd maar volgens Schleper is het daarvoor ook te vroeg. “De big-data toepassingen komen later. Je hebt al gauw 4 à 5 jaar data nodig voordat je patronen gaat zien. Bij een natuurlijk proces dat maar 1 keer per jaar plaatsvindt duurt dat gewoon langer dan bij een fabrieksproces. Maar de mogelijkheden zijn legio. Onze ICT-ers zijn bezig met de ontwikkeling van algoritmen voor het doorzoeken van de database naar tendensen en verbanden. In de toekomst kunnen we de kwaliteitsgegevens bijvoorbeeld koppelen aan bodemkaarten of teeltgegevens. Dan krijg je misschien zelfs stuurinstrumenten om de kwaliteit te verbeteren. En we werken ook aan een teler prestatie systeem waarin telers zichzelf (of hun rassen) kunnen vergelijken met collega's of regiogemiddelden. Als de telers daarmee op een hoger peil komen is dat ook weer goed voor de resultaten in de pool.”

Klaar voor de toekomst

Vier jaar na de ingebruikname tonen Lubbers en Schleper zich meer dan tevreden met het nieuwe Quality Center. “Honderd procent!”, bevestigt Schleper. “We hebben veel minder klachten, we zijn transparanter geworden en we bouwen aan een alsmaar waardevollere database. Daar gaan we de komende jaren nog veel mooie dingen mee doen.” Ook in de werkkuitvoering voldoet het Quality Center aan de verwachtingen, vertelt Lubbers. “Het gebouw en de bemonsteringslijn zijn in één proces ontworpen. Daardoor hebben we nu veel werkruimte, logische lijnen en kunnen we flexibel elementen inschuiven of aanpassen. Als we bijvoorbeeld in de toekomst het menselijk oog gaan vervangen door camera's voor de beoordeling op gebreken zijn we daar al helemaal klaar voor.”

Wat wordt er gemeten?

De metingen en waarnemingen in het Agrico Quality Center vinden plaats aan het zogenoemde TAP-monster van 25 kilo aardappelen dat handmatig is geroid. Elk monster krijgt een unieke QR-code waarin vastligt welke metingen en waarnemingen moeten plaatsvinden en waar de uitkomsten heen gaan. Daarna vinden de volgende bewerkingen plaats:

1. Wegen en borstelen bruto monster (inclusief foto voor naslag)
2. Tarrering (kluiten, stenen, loof, etc.)
3. Verenkelen en aansluitend bepalen lengte, breedte en hoogte van elke knol met 3D-camera. Dit bepaalt de vierkantsmaat.
4. 100 knollen uit het monster gaan naar de klimaatkamer
5. Rest monster wordt gewassen en gefotografeerd
6. Beoordeling op uitwendige gebreken zoals schurft en rhizoctonia
7. Schrapen en aansluitend fotograferen van eventuele onderhuidse beschadigingen
8. Bepaling OWG
9. Knollen doorsnijden en beoordelen op inwendige gebreken

AANVULLENDE TOELICHTING

- Pootgoed wordt in principe twee keer per seizoen beoordeeld: kort na de oogst en vlak na de jaarwisseling. Bij tafelaardappelen vinden maximaal 4 beoordelingen plaats.
- De visuele controles bij de stappen 6 en 9 zijn nu nog mensenwerk omdat er bij de start van de bouw van het QC nog geen geschikte camera's voor waren. Dit kan in de toekomst eenvoudig worden aangepast.
- Om een consistente beoordeling van knolmonsters te garanderen worden de visuele controles zo veel mogelijk door 1 en dezelfde persoon gedaan.
- Alle knollen van het klimaatkamermonster worden na afloop doorgesneden om hol en/of verkleuring te detecteren.