



Vriesverse groenten en fruit over de hele wereld

Oerlemans “The Natural Growers” houdt regie over productie in eigen hand

Zaaien, telen, oogsten, verwerken tot diepvriesproducten. Oerlemans Foods uit Broekhuizen vorst houdt de regie over het hele proces stevig in eigen hand en laat niets aan het toeval over. Binnen twee uur na de oogst van het land zijn de groente- en fruitproducten ingevroren. “Verser kan bijna niet”, zegt Nico Nijsen, als manager Technische Dienst verantwoordelijk voor een snelle en uiterst hygiënische verwerking van de producten. Bij Oerlemans spreken ze dan ook niet over diepvries, maar over vriesvers.

Nico Nijsen: “De kunst is om een zo groot mogelijke opbrengst op het land te realiseren met een kwalitatief en vriesvers eindproduct. Dan krijg je bijvoorbeeld worteltjes, waar nog smaak aan zit. Verder mag er tussen de oogsttijd en de productieverwerking niet te veel tijd zitten. Dan gaat de smaak en de kwaliteit achteruit.” Daarom is de afstand van de agrariër

naar de verwerkingsfabrieken van Oerlemans zeer kort. Binnen twee uur na oogsten zijn de groenten- en fruitproducten en aardappels niet te vergeten gewassen, gestoomd, gesorteerd, van onbruikbare onderdelen ontdaan, gekookt, indien nodig voorgebakken en tot -21°C diepgevroren. “Wij leveren alleen maar diepvries, We doen niets in potjes en flesjes.”

Snelle groei

In 1977 verscheen voor het eerst de naam Oerlemans in de diepvriesmarkt. In het Noord-Limburgse Broekhuizen vorst onder de rook van Venlo werden daarvoor al wel diepvriesproducten gemaakt, maar dat bedrijf (Depex) ging falliet. Ondernemer J.M. Oerlemans startte samen met twee managers van het failliet gegane bedrijf Jan Hulzen

en Huub Voorthuis een nieuw bedrijf onder de naam Oerlemans Diepvries Centrale. Na een aanloopfase van een paar jaar gingen de ontwikkelingen snel. In 1989 werden verkoopkantoren gevestigd in Italië en Groot-Brittannië. In 1992 verhuisde directie en verkoop naar een nieuw hoofdkantoor in Venlo. Daardoor kwam in Broekhuizen vorst meer ruimte om de productie uit te breiden. In het Poolse Strelno werd de eerste buitenlandse productie-eenheid gevestigd.

Speler wereldmarkt

In 1996 was het bedrijf zo ver om de belangrijke kwaliteitscertificaten (o.a. ISO 9001, HACCP, Efsis) binnen te halen. De internationale expansie was de oorzaak van een naamsverandering: ODC werd Oerlemans Foods. Het Nederlandse bedrijf Keizer Foods (in o.a. Saoedi-Arabië een A-merk) werd in 2002 ingelijfd. Ook in dat jaar volgde een tweede productievestiging in Polen (Siemiatycze). Nog twee nieuwe productielijnen volgden elkaar vrij snel op: in 2004 in Waalwijk en in 2005 in Hongarije. Oerlemans Foods is in een paar jaar tijd een speler op de wereldmarkt van diepvriesproducten geworden. Het assortiment telt meer dan 1.000 producten, die naar 50 landen op de wereld worden geëxporteerd. De bruto-omzet is €100 miljoen. Oerlemans Foods zet bij retailbedrijven 40% van de productie af, bij Foodservice (kantines van onder andere ziekenhuizen en verzorgingstehuizen) ook 40% en bij de verwerkende industrie 20% (bijvoorbeeld de groente op pizza's, loempia's of in babyvoeding en het fruit voor in de jam of de cornflakes).

Bij het bedrijf werken 425 mensen. Het marktaandeel is moeilijk in te schatten, omdat er in de branche geen echt betrouwbare gegevens beschikbaar zijn. Het bedrijf schat het Nederlandse marktaandeel binnen Foodservice in op 35%.

Regie

Kwaliteit is het basisbegrip. Oerlemans Foods garandeert dat door het hele



Één van de compressoren in het persluchtstation

proces van het begin tot het eind onder regie te houden. Bij het bedrijf werken deskundigen op het gebied van de teelt, die de toeleverende agrariërs (ongeveer 200) instrueren en voorschrijven hoe te handelen bij bijvoorbeeld de teelt. De teeltbedrijven zijn direct in de buurt van de productievestigingen in Broekhuizen vorst en Waalwijk gevestigd.

En pfft, weg istie

De Nederlandse bedrijven verwerken alleen maar groenten. Worteltjes, doperwten, bonen, diverse soorten kolen, aardappels in de vele vormen van fritesproducten, die in de supermarkten te koop zijn. Op een gemiddelde dag ongeveer 7 ton per uur. Opslag van de aangevoerde groenten is er niet. Onmiddellijk na de aanvoer wordt begonnen met de verwerking. De aardappels

bijvoorbeeld worden gewassen, gestoomd en van schil ontdaan. Het afval wordt elders verwerkt tot veevoer. Natuurlijk zitten er slechte stukken in. Hoe krijg je die er uit? Daar hebben ze met behulp van KAESER compressoren een grappige toepassing van perslucht op bedacht. Op alle productielijnen door wordt door middel van optische sorteerdere op kwaliteit gecontroleerd. Wordt ergens een slecht stukje waargenomen, krijgt een persluchtventiel onmiddellijk een seintje en ... pfft weg istie.

Productontwikkeling

Oerlemans maakt natuurlijk niet alleen maar vriesverse doperwten, boontjes etc. De diepgevroren producten worden voor zover niet meteen verpakt in grote freezetainers bewaard. Afhankelijk van de vraag worden die producten



Groentemix

bij elkaar gemengd en daarna voor de retailhandel klaar gemaakt, gelabeld en wel. Het bedrijf zit daarbij niet alleen maar te wachten op de vraag. Het is zelf zeer actief bezig met het ontwikkelen van nieuwe producten. Marcel Hupperetz is bij Oerlemans onder andere verantwoordelijk voor de productontwikkeling. “Je moet als bedrijf steeds laten zien, dat je met productinnovatie bezig bent. Wij schatten zelf trends in. Klanten vragen ons om met nieuwe producten te komen en we halen onze informatie ook op beurzen. In onze demonstratiekeuken komen koks van diverse restaurantketens. Daar leren we

ook van. Ons personeel laten we producten vergelijken door middel van blind proeven.”

Mise-en-Place

“De meeste mensen hebben niet meer de tijd of de zin om ‘ouderwets’ te koken, uitjes te snijden enz. De snelle producten zijn in opmars. We hebben daarom een Wok-lijn geïntroduceerd, waarmee je snel een lekkere maaltijd op tafel kunt brengen. Nieuw is ook bijvoorbeeld de Mise-en-Place, een term uit de kokswereld: het hele gerecht is gereed gemaakt en op smaak gebracht. Je hoeft het alleen nog maar te verwarmen. Natuurlijk blijven er mensen, die zelf alles willen blijven doen. Prima natuurlijk. En op de markt groente kopen is ook uitstekend. Maar zij kunnen ook gebruik maken van onze vriesverse kwaliteitsproducten. Verser kan bijna niet.”

Oerlemans Foods heeft ook een aandeel in een specifiek segment in de branche: de biologische voedingsmid-

De boontjes

delen. De productlijn staat bekend als Bio-Organic. Marcel Hupperetz: “Vijftien jaar geleden zagen we een tendens in de samenleving, dat kritische consumenten de voorkeur gaven aan milieuvriendelijke productiemethoden. Daar wil men dan ook wel meer voor gaan betalen. Wij produceren die producten ook strikt volgens de internationale voorschriften. Daarom voeren wij ook de EKO en Demeter keurmerken. Duitsland is voor ons wat dat betreft een sterke markt. Je kunt rustig zeggen, dat alle diepvriesproducten van Demeter door Oerlemans Foods worden geleverd.”

Het aandeel bio-producten binnen Oerlemans bedraagt ongeveer 3%. De markt is de laatste jaren tamelijk gestabiliseerd, maar het bedrijf verwacht nog wel enige groei.

KAESER.

Oerlemans Foods maakt tot volle tevredenheid gebruik van de compressoren van KAESER. “Al meer dan tien jaar onze hofleverancier van perslucht,” zegt manager technische dienst Nico Nijsen. “Het zijn betrouwbare apparaten en Gietart levert uitstekende ondersteuning. Zeker in de voedingsmiddelenindustrie, waar gevaar van bederf groot is, kunnen we in de productie geen uitval van apparatuur gebruiken.” De perslucht wordt gebruikt bij de optische sorteerdere en bij de aansturing van de productie- en inpakinstallaties.

Het KAESER persluchtstation bestaat uit:

- 2x KAESER schroefcompressor BSD 62/7,5
- 1x KAESER schroefcompressor ASK 27/7,5
- 1x KAESER persluchtcoeldroger TF 172
- 1x KAESER Sigma Air Manager SAM 4/4 PLUS