



Al meer dan 35 jaar trouwe KAESER-klant

## C.Oostroms Conservenfabrieken B.V. levert aan bijna alle retailers in Noordwest-Europa

Alle wegen leiden naar Rome. Zo luidt een aloud spreekwoord: hoe je het ook wendt of keert, welke weg je ook bewandelt: uiteindelijk kom je terecht in de bakermat van de christelijke beschaving in West-Europa. Met een knipoog naar het spreekwoord kun je ook zeggen: in de Noordwest-Europese conservenindustrie leiden bijna alle wegen naar Kapelle op het Zeeuwse ZUID-BEVELAND. Om precies te zijn naar C.Oostroms Conservenfabrieken B.V., waar de huismerken van bijna alle grote retailers in West-Europa worden verwerkt. Onmisbaar in het gehele productieproces is de perslucht van KAESER. Al meer dan 35 jaar is het conservenbedrijf een trouwe en zeer tevreden klant.



C.Oostroms Conservenfabrieken B.V. is een echt familiebedrijf met diepe wortels in de groentebranche: in de Tweede Wereldoorlog was Opa Oostrom groenteboer en had op het laatst vier winkels in Utrecht. Aan het einde van de oorlog begon hij met enkele zonen een conservenbedrijfje: Panklaar. Een van de zonen was Cornelis Oostrom, de naamgever van het bedrijf in Kapelle. Een paar jaar later werd in Geldermalsen een jamfabriek overgenomen, dat werd omgebouwd tot een conservenfabriek met de bekende naam Veluco. Bij zeer veel Nederlandse naoorlogse huisgezinnen kwamen de Velucoproducten op tafel.

### Coroos

Aan het einde van vijftiger jaren stapte Cornelis Oostrom uit het bedrijf en begon in Kapelle, onder de rook van Goes voor zichzelf. De conservenproducten kwamen onder de merknaam Coroos op de markt. Zoon George nam in 1985 met enkele van zijn negen broers het bedrijf van zijn vader over. In 1986 werd (familie)concurrent Veluco uit Geldermalsen overgenomen. De productiecapaciteit van het overgenomen bedrijf kon uitstekend worden gebruikt om de ambitieuze plannen van de jonge directie om op de internationale markt een belang-

*het bedrijvencomplex te Kapelle*



rijke rol te gaan spelen in de praktijk uit te voeren.

Geen kapseins  
 Ing. George Oostrom is één van de drie directeuren van het conservenbedrijf. Een man van weinig woorden. Niet zo'n snelle flitsende zakenman, die het allemaal wel eens eventjes zal maken, maar rustig, degelijk. C.Oostroms Conservenfabrieken B.V. heeft dezelfde uitstraling. Dat is dus geen toeval. "Vanaf het begin heeft het bedrijf zich op de Nederlandse markt georiënteerd. Later is daar ook nog de Duitse markt bijgekomen. Het leveren van hoge kwaliteit gekoppeld

aan de vraag van de markt is altijd ons uitgangspunt geweest. Wezenlijk is daarbij, dat je de kwaliteit van de grondstoffen ook zeer goed bewaakt. Als de basis niet goed is, kan het product ook nooit goed zijn", legt George Oostrom het basisprincipe van zijn bedrijf uit.

### Huismerken

Het bedrijf heeft altijd onder de merknaam Coroos zijn producten op de markt gebracht en was daarmee een geduchte concurrent voor andere bekende A-merken. Maar het bestaat niet alleen van het eigen merk. C.Oostroms Conservenfabrie-



ken B.V. heeft vanaf het begin ook geleverd aan de grote retailers. George Oostrom: "In het begin waren de grotere supermarktketens in Nederland onze kant. De laatste vijftien jaar hebben we onze vleugels internationaal uitgeslagen. Dat was een bewuste strategische keuze. We hebben de capaciteit en de kwaliteit in huis. Dus doen. We leveren nu alle grote winkelorganisaties in Noordwest-Europa". De belangrijkste afzetgebieden zijn Duitsland, Frankrijk en Nederland. De wat kleinere zijn België, Engeland en Scandinavië. Zelfs in Portugal komt voor op de afleverlijst van het bedrijf.

Namen van klanten noemt George Oostrom liever niet. "Misschien vergeet ik er een en dan wordt die boos. En bovendien: de concurrent hoeft ook niet alles te weten. Daar schieten we niks mee op. We leveren een uitstekend product, de klanten uit al die landen zijn tevreden en we doen ons uiterste best om hen tevreden te houden".

Over de bruto-omzet wil hij om bedrijfseconomische redenen ook niet al te veel kwijt. "Houdt het maar op vele tientallen miljoenen Euro's. Dat geeft in ieder geval een indruk van de grootte van ons bedrijf". Het bedrijf heeft in de vestigingen in Kapelle en Geldermalsen samen ongeveer 230 werknemers in dienst. "Maar we zijn gedeeltelijk ook een seizoensgebonden bedrijf, omdat we met verse producten van het land werken. Van juni tot en met begin oktober komen er nog eens ongeveer 200 tijdelijke arbeidskrachten bij", aldus George Oostrom.

### Enorme volumes

Een wandeling over het bedrijfsterrein en door de vele enorme opslagloodsen en productiehallen maakt meteen overduidelijk wat voor een volumineus bedrijf C.Oostroms Conservenfabrieken eigenlijk is. In Kapelle beslaat het terrein 120.000 m<sup>2</sup> en in Geldermalsen idem dito.





Van deze enorme oppervlakte is 70 % bebouwd.

In de zomermaanden worden de conserven gemaakt van verse groenten en fruit. Elke dag worden van te voren nauwkeurig vastgestel-

de ladingen aangevoerd: worteltjes, doperwten, sperziebonen, tuinbonen, verse jonge kapucijners (veld erwten), noem maar op. Grote trucks met opleggers uit Noord-Frankrijk, België, Duitsland en Nederland voeren de verse producten aan. En ook nog morellen uit Hongarije om nog maar een voorbeeld te noemen. In het topseizoen alles bij elkaar tussen 700 en 800 ton.

"We laten alleen aanleveren, wat we op een dag kunnen verwerken. We doen niet aan opslag van verse producten. Dat zorgt voor een groot kwaliteitsverlies van de groente en levert dus ook slechte conserven op. Na controle door onze kwaliteitsbewakers worden de producten meteen verhit (gepasteuriseerd/gesteriliseerd) en in de glazen potten of in blik gedaan. Conserveermiddelen worden niet toegevoegd. Elke dag weer een logistieke prestatie van jewelste", aldus George Oostrom.

De gevulde glazen potten en blikken krijgen een etiket (tientallen verschillende) en daarna in enorme opslagloodsen op grote pallets gestapeld. Wie door die loods loopt voelt zich een heel klein mannetje. Al die enorme rijen conservenreuzen, die op je neerkijken. Rij na rij, 4,5 meter hoog, loods na loods. Honderden miljoenen potjes en blikken op jaarbasis. "Ach", rela-

tiveert George Oostrom lachend, "Als iedereen in de West-Europese supermarkt elke dag een blikje of een potje neemt, is dit wat hier staat zo op".

Maar het gaat natuurlijk niet om de enorme opslagvolumes. Het gaat natuurlijk om de afzet. Elke dag worden de bestellingen uit het gehele afzetgebied gesorteerd, voor transport klaar gezet en in grote trucks met opleggers geladen. Op topdagen rijden wel 60 van die reuzen van de weg van het terrein van C.Oostroms Conservenfabrieken af.

#### Najaarscontracten

In de wintermaanden is het minder hectisch. Dan worden de gedroogde peulvruchten, kolen en andere groenten, die wel in opslag genomen kunnen worden, verwerkt tot conserven. In die periode worden wel de activiteiten ondernomen, die van levensbelang zijn voor het bedrijf: het maken van de afspraken met de commissarissen over de te leveren hoeveelheden producten en over de kwaliteit. "We doen uiteraard regelmatig onderzoek naar de vraag in de markt. Daarbij worden de voorkeuren van de consument duidelijk. Dat vertalen wij dan weer in onze najaarscontracten, die we afsluiten. Het is een constante dialoog tussen de consument aan de ene kant en wij als leverancier aan de andere kant. Kwaliteits-

bewaking speelt daarbij een heel belangrijke rol", aldus George Oostrom.

#### KAESER

Bedrijven als C.Oostroms Conservenfabrieken B.V. zijn ondenkbaar zonder perslucht. Met KAESER-compressoren heeft het bedrijf al een heel lange en vertrouwde band, al meer dan 35 jaar. "Ze zijn zeer betrouwbaar en efficiënt en Gietart levert goede service. De installatie is eigenlijk meegegroeid met de expansie van ons bedrijf. Als we weer meer capaciteit nodig hadden, werden er compressoren bijgeplaatst. Dat heeft op den duur natuurlijk wel een nadelig effect op de efficiency. Dat hebben we aan Gietart voorgelegd en daar is een uitstekende oplossing uit voort gekomen".

De installatie is ondergebracht in twee machinekamers, die door middel van softwarebesturing aan elkaar zijn gekoppeld. "We kunnen de capaciteit nu veel beter afstemmen op de vraag. Dat levert een goede besparing op. Bovendien wordt 's winters de afgegeven warmte teruggewonnen en weer gebruikt als fabrieksverwarming. Ook dat levert een besparing in de energiekosten op. En dat is voor een bedrijf, waar per jaar een miljoen m<sup>3</sup> gas wordt verbruikt, zeker van belang", aldus George Oostrom



#### De KAESER-installatie bestaat uit:

##### Compressorruimte 1:

- 2x Kaeser schroefcompressor type BSD 62
- 1x Kaeser schroefcompressor type BS 50
- 3x Kaeser Secotec persluchtcoeldroger type TD 61
- 1x Persluchtketel 3000 ltr.

##### Compressorruimte 2:

- 1x Kaeser schroefcompressor type CSD 102 SFC
- 1x Kaeser schroefcompressor type BSD 62
- 1x Kaeser schroefcompressor type BS 50
- 1x Kaeser Secotec persluchtcoeldroger type TE 121
- 2x Kaeser Secotec persluchtcoeldroger type TD 61
- 1x Persluchtketel 3000 ltr.
- 1x Kaeser Sigma Air Manager 8/4

