

Tomaten in een handomdraai

Je eerste indruk als je de tomatenserres van Stoffels in Rijkevorsel nadert: groot en industrieel, met enkele flinke reservoirs op het erf. Die blijken achteraf te dienen voor een heel energievriendelijk verwarmingssysteem. Maar als je je daarop concentreert, ga je voorbij aan de meest unieke eigenschap van het bedrijf: het aanbod van bijzondere tomaten en verpakkingen, gericht op smaak en duurzaamheid.

TEKST **PETER VANDEWEERDT** FOTO'S **HEIKKI VERDURME**

Liever een smaakbrenger dan een smaakdrager. "Lange tijd hadden tomaten zelf weinig smaak, die voegde je toe met kruiden, olie, azijn... Wij willen net het omgekeerde. We zijn al snel, vijftien jaar geleden, gaan inzetten op nieuwe, smaakvolle rassen. Toen je in de winkel amper twee formaten trostomaten en één soort kerstomaten kon kopen, boden wij al minipruimtrostomaten aan, bijvoorbeeld. De prijzen van de klassieke tomaten schommelen bovendien heel sterk, ook daarvan wilden we een beetje weg door het aanbieden van smakelijke *specialties*."

Een speciaal product moet je ook speciaal verpakken. "Als je bijzondere producten hebt voor een specifiek doelpubliek, moet je dat ook duidelijk maken, anders ziet de klant het niet. We zijn in de loop van de jaren geëvolueerd van louter tomatenproductie naar een bedrijf dat zelf verpakt en commercialiseert. Wat ooit startte met wat knutselwerk aan de keukentafel is ondertussen professionele productontwikkeling geworden. Om de marketing als een volwaardige poot binnen het bedrijf uit te bouwen, gaf Petra haar werk als kunsthistorica op."

Experimenteren kan je ver brengen. "Toen we voor het eerst naar Colruyt stapten met ons zoete en kruidige tapastomaatje, waren ze enthousiast over het product. Het is vandaag nog altijd een succes. We ontwikkelden ook een grote volumeverpakking met een navuldoosje voor kinderen om mee te nemen naar school. Dat heeft onder meer geleid tot onze Toma'box, een handige dispenser voor in de keuken of voor de werknemers van je bedrijf. Daarvan hebben we nu ook een kleinere versie gemaakt, die je thuis op tafel zet. Er is ook de Automato: een toestel dat bestaat uit een gro- ▶

WIE? Paul Stoffels (51) en Petra Veldman (48), Sebastiaan (18), Pieter (17) en Anna (12)
WAT? Tomatenbedrijf in Rijkevorsel, levert aan 16 landen in Europa
BIJZONDERHEID? Speciale producten in eigen verpakkingen





De kleine Toma'dor is het glanzende luxepaardje uit het assortiment, opvallend zoet van smaak.



Hygiënisch en leuk: met een draai aan het wiel giet de Automato een portie minitomaatjes in een beker.



De Toma'gusto is een grote meerhokkige tomaat met de kruidige smaak van vroeger.



De Toma'box is een grote dispenser voor in de keuken of voor bedrijven. Bovenaan staat de kleine versie voor op tafel.

► te doos minitomaatjes, verbonden met een mechaniek waardoor je met een draai een portie tomaten in een beker giet. Een leuke manier om de tomaten te verdelen, bovendien veel hygiënischer dan systemen met schepjes of bakken waar je met de vingers doorheen woelt.”

Alles draait om smaak. “De allerbelangrijkste reden waarom mensen je product opnieuw kopen, is niet de prijs, maar omdat ze het lekker vonden. Wij hebben daar heel sterk op ingezet. We ontwikkelen zelf geen nieuwe variëteiten, maar reizen de wereld af naar bedrijven die dat doen. Onze smaakpanels proeven permanent. Als we soorten vinden die lekker zijn, telen we ze eerst in kleine hoeveelheden, om te zien of ze het ook goed doen bij ons en om te kijken hoe we ze het beste verzorgen. Want behalve het ras bepaalt ook de manier van telen de smaak. Veel tomatentelers proberen om per plant zoveel mogelijk kilo's te produceren. Bij ons primeert de smaak, zelfs al is daarvoor de teelt moeilijker.”

Milieubewust werken is de toekomst verzekeren. “We werken met warmte-krachtkoppeling voor de serres (zie kader). We telen niet op rotswol maar op gemalen kokoschaal, een natuurlijk product met een eigen bodemleven van schimmels en bacteriën die de wortels van de plant beschermen. We werken ook met natuurlijke bestrijders. Daardoor hoeven we niet te spuiten op de tomaten. Het water recycleren we, de kokos kan achteraf in de

landbouw worden gebruikt. En we zijn al onze verpakkingen volledig recyclebaar aan het maken. De boxen zijn in karton met een venster in biofolie. Onze plastic pouches vervangen we door papieren zakjes met een milieuvriendelijk fsc-label, binnenin bekleed met biofolie.”

Vernieuwer zijn heeft niet alleen voordelen. “Het is een proces dat je steeds vooruitstuwt. Je stopt tijd en geld in onderzoek en tests, soms mislukken die al eens. Je brengt je vernieuwing op de markt, en net als de consument eraan gewend is, wordt je idee zonder scrupules gekopieerd door concurrenten. Dan ga je weer op zoek naar dingen die je onderscheiden van de rest. Het positieve is wel dat je een reputatie krijgt bij de grootverdelers, dat ze naar je willen luisteren als je met nieuwe ideeën komt, omdat ze zien dat het werkt.”

De robots zijn nog niet onder ons. “In ons bedrijf werken 250 mensen en we produceren en verhandelen 30 hectare tomaten, verdeeld over verschillende locaties. We telen met kunstlicht, waardoor we onze producten het hele jaar kunnen aanbieden, al schommelt de vraag wel wat met de seizoenen. Hier in Rijkvorsel werken 70 tot 120 mensen in de serre. We gebruiken computers en plantsensoren om zoveel mogelijk te meten in de serres. Stilaan komen de robots wel op, maar op dit ogenblik wordt er nog volledig met de hand geplukt. Voor de verpakking alleen hebben we twee ploegen van 70 man. In de verpakking afdeling wordt heel veel geautomatiseerd: niet vanzelfsprekend, met zoveel en zo'n bijzondere rassen en verpakkingen.” ◀

Kleine Gammel 61, 2310 Rijkvorsel, stoffels-tomaten.be

WKK, GROENE ENERGIEBRON?

Het bedrijf van Paul en Petra gebruikt al sinds 1998 een systeem voor warmte-krachtkoppeling. In een notendop: een grote turbomotor produceert warmte én elektriciteit. De warmte, opgeslagen als water van 95 °C, wordt gebruikt in de serre, de elektriciteit gaat naar het bedrijf en naar het net. Grotere WKK-turbines gebruiken gas, maar er zijn er zelfs die op hout, stro of andere hernieuwbare bronnen draaien. De combinatie van warmte en stroom maakt het rendement van de energiebron een stuk hoger dan in de gemiddelde elektriciteitscentrale op gas. Paul: “Het mooie van gebruik in de serre is dat ook de rookgassen bijna volledig in de kas worden gebracht en worden opgebruikt door de groeiende planten. Verder zijn we netto-elektriciteitsleverancier. Een netwerk van kleine WKK-systemen in Vlaanderen kan erg interessant zijn voor de stroommaatschappijen, want wij leveren decentraal vanuit vele kleinere bronnen energie, in tegenstelling tot de grote centrales.”