



“KRUIDIG, HARTIG, ZOET OF MET UMAMISMAAK... ONZE TOMATEN ZIJN EEN BOEIEND VERHAAL”



Dat Paul Stoffels een passie heeft voor tomaten, wordt meteen duidelijk als je met hem praat. Zijn missie: blijven investeren in kwaliteit en nieuwe variëteiten.

Tekst: PETER VANDEWEERDT
Foto's: ANN DE WULF

EVEN VOORSTELLEN

PAUL STOFFELS (53) EN ZIJN VROUW PETRA VELDMAN (50) wonen samen met zonen Sebastiaan (21), Pieter (20) en dochter Anna (14) in Rijkevorsel. Ze kweken er Stoffels tros- en cherrytomaten, die ze verpakken in vrolijke kartonnen doosjes, in shakers en zelfs in een heuse draai-automaat.

“Het klinkt misschien vreemd, maar de coronacrisis was voor ons positief. In plaats van uit te gaan eten, gingen veel mensen voor thuis op zoek naar gezonde, smaakvolle producten, liefst uit eigen streek. En dat is nu precies het verhaal van onze tomaten. We streven naar een korte keten tussen ons en de consument, en dat zorgt voor betere en versere tomaten. Ze worden 's ochtends geoogst, overdag gecontroleerd en verpakt, en 's avonds vervoerd. De ochtend nadien, of soms zelfs nog op de dag zelf, liggen onze tomaten al mooi verpakt in de winkel. We hebben ook een speciale 'Toma'chef'-lijn van bijzondere tomaten voor restaurants, en die liep wat minder, maar het overgrote deel van onze producten leveren we aan de kleinhandel en warenhuizen. Onze omzet is de voorbije periode dus niet gedaald, maar gestegen.”

Vrolijk verpakt, zonder plastic

“Wij besteden veel aandacht aan verpakking en huisstijl. De tendens in de winkels was om meer én meer niet verpakte tomaten te verkopen. Het voorbije jaar is dat, ook om hygiënische redenen, wat teruggevallen. We hebben een eigen, herkenbare huisstijl die de waarden van ons bedrijf uitstraalt: smaak en kwaliteit, degelijkheid, en duurzaamheid. We streven naar plasticvrije verpakkingen en letten op de recycleerbaarheid. Hygiënische maatregelen, daar waren onze medewerkers al vóór corona aan gewend. We moesten al eerder heel alert zijn op een plantenvirus, onschadelijk voor mensen maar verwoestend voor de tomatenplanten. Dus iedereen was bij ons al gewoon aan hygiënesluizen, het ontsmetten van kledij en

“WE TESTEN
INTUSSEN MEER
DAN 100 NIEUWE
VARIËTEITEN, WAAR
WE NOG WEL EVEN
MEE AAN DE
SLAG KUNNEN”

handen enzovoort. Zo'n 95% van onze werknemers zijn arbeiders die ook in coronatijd wel in de serre aanwezig moeten zijn, maar voor de administratieve ploeg regelden we een beurtrol, zodat telkens een deel kon thuiswerken.”

Corona als spelbreker

“Nieuwe afzetkanalen zoeken was moeilijker het voorbije jaar, zeker in het buitenland. Verplaatsingen en reizen waren verboden en je

moest uitkijken met bezoeken. Ook beurzen werden afgelast. Normaal gesproken gaan we ook vaak zelf bij kwekers van nieuwe rassen op zoek naar rassen die nog smakelijker en sterker zijn en beter bewaren. Die bezoeken stonden in coronatijd ook op een laag pitje, maar we testen intussen meer dan 100 nieuwe variëteiten waar we nog wel even mee aan de slag kunnen.”

Blijven vernieuwen is de boodschap

“De toekomst? Stoffels tomaten is een boeiend verhaal geworden over verschillende vormen en kleuren, maar ook over de enorme smaakverschillen tussen de variëteiten. Kruidig, hartig, zoet of met uitgesproken umamismaak... dit leidt tot een veel grotere waaier aan toepassingen en dat is commercieel interessant. Vandaag moet je de handelaar een beter nieuw product aanbieden ter vervanging van een oud, als je nog een kans wilt maken. We blijven ons dus op smaak, kwaliteit en vernieuwing concentreren.”

Stoffels doet niet mee aan de Dag van de Landbouw, maar je (her)kent hun producten zeker en vast. Op stoffels-tomaten.be vind je hun verhaal terug.