

Avebe Magazine

- **Vangen, schudden en zeven**
Nieuwe stenenvangers en schudzeven Ter Apelkanaal
- **Circulaire samenwerking**
Waardevolle producten uit aardappelsap
- ▶ **Route 2030**
Nieuwe strategie Averis



Versterken en Versnellen: vooruitgang die we samen boeken

Voor jullie ligt de 14e editie van het Avebe Magazine. Met een nieuwe uitstraling, maar de insteek is hetzelfde gebleven. In dit nummer belichten we een aantal behaalde resultaten van onze strategie Versterken en Versnellen. Royal Avebe zit vol in de transitie naar een markt- en klantgedreven organisatie met nadruk op het creëren van onderscheidende, toegevoegde waarde voor onze klanten, leden en medewerkers. Als één team Avebe zetten we ons maximaal in om het verdienvermogen van onze leden versneld te vergroten. Zowel op de akker als in onze eindmarkten moeten we onze plek blijven verdienen. Gelukkig werpt onze strategie zijn vruchten af en liggen we op koers. De kern van onze strategie kan ik niet vaak genoeg herhalen: We voeren een strategie gericht op versnelde groei waarbij we ons richten op onderscheidende meerwaarde halen uit specifieke markten, in zowel de voedings- als de industriële markten. De klant staat daarbij centraler dan ooit tevoren.



Inmiddels zijn de laatste aardappelen van de campagne 2024 verwerkt. Met wintermaanden waarin het nauwelijks droog was en regionale verschillen, was het een wisselende start van het pootseizoen. Tijdens het korte groeiseizoen hadden we gelukkig groeizaam weer. Ondanks de uitdagingen gaat het teeltjaar 2024 de boeken in als een jaar met in verhouding goede opbrengsten.

Nieuwe uitstraling, dezelfde insteek

In deze editie lees je over de stappen die we zetten met Averis, ons 100 procent dochterbedrijf, waarmee we verder bouwen aan het versterken van de positie van Averis richting onze leden en de markt. Ook boeken we zichtbaar vooruitgang in het verhogen van de toegevoegde waarde van onze aardappelzetmeel- en aardappeleiwit-producten in specifieke markten.

We spraken met een teler over zijn bedrijf en de keuzes die hij maakt. Twee medewerkers vertellen over de veiligheid op de werkvloer van vroeger en nu en concluderen duidelijk: ze willen niet meer terug naar vroeger.

Met het programma Live Saving Rules (levensreddende regels) zetten we belangrijke stappen in ons voortdurende streven naar een veilige en gezonde werkomgeving voor iedereen die bij Avebe werkt. Ook doen we investeringen zodat onze fabrieken stabiel en betrouwbaar kunnen draaien.

We namen een kijkje op onze productielocatie in Ter Apelkanaal, waar de schudzeven en stenenvangers zijn vervangen. Het project vereiste logistiek denkwerk en een strakke planning, zodat de fabriek tijdens de aardappelcampagne weer kon draaien. Tot slot vertelt samenwerkingspartner ChainCraft over het duurzame project waarmee ze onze reststroom aardappelsap kunnen omzetten in waardevolle producten.

We hopen dat dit magazine je inspireert en je meeneemt in de vooruitgang die we samen boeken. Veel leesplezier!

David Fousert
CEO Royal Avebe

Inhoud

Colofon

Het Avebe Magazine is een uitgave van Royal Avebe, speciaal voor onze leden en medewerkers. De digitale versie van het magazine is te bekijken via www.avebe.nl/over-ons/downloads.

Contact:
Communication@avebe.com

Fotografie:
Stella Dekker, Bert Buiring,
Peter Tahl, Andy Zuidema en Avebe

Teksten:
Kim van den Bergh, Gisela Staal,
Jacqueline van Gool en Avebe

Vormgeving en opmaak:
Junction

Volg ons op social media:
 Royal Avebe
 @Royal_Avebe
 Royal Avebe
 RoyalAvebe
 Royal Avebe



Overige rubrieken

Voorwoord	2
Korte berichten	10
Kijk- en luistertips	11
Recept	14
Innovatie	15
Avebe'ers in the picture	16
Financieel nieuws	27
Vroeger en nu	28

Groei, innovatie en uitbreiding naar nieuwe markten

Route 2030: nieuwe strategie **Averis**



AVERIS

Averis zet een ambitieuze transformatie in gang met de uitvoering van hun nieuwe strategie: Route 2030. Met deze strategie richt Averis zich op groei, innovatie en uitbreiding naar nieuwe markten. Bastiaan Schoenmaker, Site Director sinds juni 2024, vertelt vol vertrouwen over de nieuwe strategie en de veelbelovende toekomst van Averis.

Met een passie voor planten heeft Bastiaan een mooie carrière in de zaadveredeling opgebouwd. Na zijn studie tropische plantenteelt in Wageningen heeft hij in Zuid-Afrika, Turkije, Barcelona en Nederland gewerkt bij Royal van Zanten, Enza Zaden en Monsanto. "Ik hou van levende producten, de dynamiek van seizoenen en de voortdurende uitdaging om voorop te blijven lopen ten opzichte van de concurrentie," zegt Bastiaan.

← Bastiaan in de kas bij Averis

Voorsprong in resistente rassen

Jarenlang lag de focus van Averis vooral op de boerenleden, de pootgoedvoorziening voor de telers van Avebe. Dat was logisch in die tijd, maar de wereld is veranderd. We hebben de afgelopen 70 jaar met Averis veel snelheid gemaakt in het ontwikkelen van rassen met verbeterde resistenties. Dit is van oorsprong ook de reden dat Averis ooit is opgericht; om de zetmeelaardappelteelt in Noordoost-Nederland en Duitsland voor de toekomst te verzekeren, met de uitdagingen rondom ziektedruk.

"Door onze focus op de zetmeelaardappelteelt van onze eigen leden hebben we een enorme voorsprong weten te bereiken in veredeling van rassen met resistenties, vooral op het gebied van bodemgebonden ziektes. Met de technologische vooruitgang en de wens die we hebben om nog sneller te gaan in het ontwikkelen van deze verbeterde resistenties, zien we ook mogelijkheden in nieuwe markten. Dit komt uiteindelijk het veredelingsprogramma ten goede en zorgt daarmee ook voor een positieve impact voor onze leden."

Markuitbreiding in volle gang

Die markuitbreiding is dit seizoen voor het eerst gestart. Waar Averis voorheen alleen pootgoed leverde aan eigen telers van Avebe, kijken ze nu verder. "Dat betekent dat we ook aan niet-Avebe telers pootgoed gaan leveren in binnen- en buitenland. We hebben hele goede rassen. De beste rassen voor de zetmeelteelt en ook heel geschikte rassen voor de vlokkenteelt. Daar willen we meer uit halen, door ook aan niet-zetmeelaardappeltelers ons pootgoed te gaan verkopen," vertelt Bastiaan.

Door te gaan samenwerken met Aviko, vinden de Averis-rassen ook een weg naar de vlokkenmarkt. Daarnaast ziet Averis ook geografisch uitbreidingsmogelijkheden. Denemarken is een belangrijke groeiregio. Hier werkt Averis samen met KMC, een grote aardappelzetmeelproducent. "Onze aardappelrassen zijn bewezen sterk en verbeterd ziekteresistent met een hoge opbrengst en een hoog zetmeelgehalte, dus daar liggen grote kansen.



Maar de opschaling kost tijd. Volgend jaar leveren we mini-knollen, die KMC gaat vermeerderen. Voordat deze aardappelen verwerkt kunnen worden in de fabriek zijn we zo vier jaar verder," licht Bastiaan toe.

"Onze aardappelrassen zijn bewezen sterk en verbeterd ziekteresistent met een hoge opbrengst en een hoog zetmeelgehalte, dus daar liggen grote kansen."

Voordelen voor onze boerenleden

Ook met een meer commerciële koers blijven er voordelen voor onze boerenleden. "Leden krijgen bijvoorbeeld voorrang bij nieuwe rassen en pas daarna worden deze rassen aangeboden aan andere markten. Ook hebben leden een prijsvoordeel. Zo laten we zien dat Averis als 100% dochter van Avebe voordelen biedt," aldus Bastiaan.

Ambities voor de toekomst

Bastiaan gelooft in de toekomst van Averis. "Averis heeft een goede positie in de markt. We hebben de kennis, ervaring, locatie, spullen en mensen. We zijn nu een klein en gespecialiseerd veredelingsbedrijf, maar we kunnen groeien tot een grotere speler in de sector. Met onze eigen Route 2030."

"We zijn nu een klein en gespecialiseerd veredelingsbedrijf, maar we kunnen groeien tot een grotere speler in de sector."

Route 2030

De nieuwe strategie is opgebouwd uit drie pijlers:

- 1 Versterken van de basis
- 2 De kracht van innovatie
- 3 Verbreden van de horizon



Personeelsactiviteit

Avebe Young pubquiz

In januari vond de inmiddels zeer populaire pubquiz voor Avebe-collega's plaats in het Innovatiecentrum in Groningen. Het thema was 'Guilty Pleasures'. Gedurende tien rondes werd de kennis getest over onder andere muziek, krantenkoppen, een fotoronde, een lastige puzzelronde en natuurlijk een ronde over Avebe. Zo'n 170 collega's, verdeeld over 29 teams, streden om de felbegeerde wisselbokaal. Dit jaar konden de teams voor het eerst punten en een prijs verdienen met hun outfit. Maar liefst 11 teams scoorden de volledige 5 punten met hun 'Guilty Pleasure'-outfit! De pubquiz werd gewonnen door het team 'Tussen de soep en de patatten'.



Agro vergaderingen

Terugblik op de districtsledenvergaderingen

Tijdens de districtsledenvergaderingen in november werden alle districtsleden bijgepraat over de huidige stand van zaken binnen de coöperatie Avebe. Wist je dat er in totaal zes districten zijn? Dus ook zes vergaderingen. Bij alle vergaderingen was de opkomst groot. Op de agenda stonden onder meer de voortgang van de strategie Versterken en Versnellen, de financiële cijfers van Avebe, het verloop van de campagne en een update over de Averis-strategie. Ook kon iedereen een macaron met ons aardappeleiwit proeven. Deze traktatie was ter ere van het 105-jarig bestaan van Avebe. Voor het district Weser-Ems, net over de grens in Duitsland, werd de vergadering afgesloten met een rondleiding over onze productielocatie Ter Apelkanaal.



Gewonnen award

Plant-Based Innovation Award

Op 19 november won Avebe op de Food Ingredients Europe 2024 de Plant Based Innovation Award voor **PerfectaSOL®** – say goodbye to flimsy coatings.



Gewonnen award

World Plant-Based Ingredient Award

Avebe won de World Plant-Based Ingredient Innovation Award met de recent gelanceerde **PerfectaSOL®** – oplossing voor plantaardige gefermenteerde yoghurt. Deze prijs werd uitgereikt tijdens Bridge2Food North America op 9 oktober 2024.



Digitale rondleiding

Neem een kijkje in het Innovatiecentrum



Volg de digitale rondleiding door de Avebe Experience

Podcast over de aardappel

Power to the Pieper

Het NTR-wetenschapsprogramma Focus maakte een vierdelige podcastserie over de aardappel.

Voor **Aflevering 3: Van vegan winegums tot babybillencrème** waren ze te gast bij Avebe. In **Aflevering 4: Het geheim van de gezonde aardappel** gaat de podcast over het FIBERS-project.



Beluister aflevering 3



Beluister aflevering 4

Een voorbeeld van productontwikkeling met de klant

Verbeterde surimi met aardappeleiwit

Binnen Royal Avebe kijken we voortdurend naar mogelijkheden in nieuwe markten met onze bestaande en nieuwe producten. Hiervoor onderzoeken we of ons aardappelzetmeel en aardappeleiwit de voedingswaarde kunnen verhogen en of ze extra waarde kunnen toevoegen in specifieke toepassingen. Deze nieuwe toepassingen proberen we in een vroeg stadium samen met onze klanten te ontwikkelen. Zo vergroten we de kans op succes in de markt.

Eén van de nieuw geïntroduceerde toepassingen is PerfectaMAR®: de doorbraak in surimi-producten. We spraken hierover met Marc Laus, verantwoordelijk voor marktinnovatie en Akkelien Vermue-Tjalsma, strategisch marketing manager.

Aardappeleiwit vervangt kippenei

"We wisten dat ons aardappeleiwit interessante eigenschappen heeft, maar toen we ontdekten dat we ook de textuur van surimi konden verbeteren, zagen we enorme potentie" licht Marc toe. Surimi is de basisgrondstof voor producten zoals krabsticks en visballetjes. Een goede kwaliteit vereist een bepaalde elasticiteit en gelsterkte om de gewenste textuur te creëren. Traditioneel wordt hiervoor kippenei-eiwit gebruikt, maar dat brengt uitdagingen met zich mee: prijschommelingen, allergenen en beschikbaarheid.

Aardappeleiwit is een hoogwaardige en natuurlijke vervanger voor kippenei-eiwit. Een extra voordeel is dat je met aardappeleiwit ook textuurverlies kunt voorkomen. Textuurverlies wordt veroorzaakt door natuurlijke



PRODUCTTOEPASSING

enzymen die in vis aanwezig zijn. "Ons eiwit zorgt ervoor dat de oorspronkelijke textuur behouden blijft door de gelsterkte en elasticiteit te verbeteren. Hierdoor kunnen surimi-producenten een kwalitatief beter en duurzamer product maken. Bovendien is het clean label en laag in allergenen, wat het product toegankelijker maakt voor een bredere groep consumenten," benadrukt Marc.

dat onze eerste grote klant uit India zou komen, maar zij waren meteen overtuigd van de voordelen. Binnen drie maanden gingen we van testfase naar palletleveringen," vertelt Marc trots. In april 2025 werd de nieuwe toepassing officieel geïntroduceerd op de markt. De markt voor surimi-producten bevindt zich vooral in Azië, maar ook in Europa en Amerika zijn er grote producenten.

"Met ons aardappeleiwit kunnen surimi-producenten een stabiel en duurzamer product maken."

Innovatieve samenwerking

Ongeveer twee jaar geleden bezocht een Indiase surimi-producent meerdere innovatieve bedrijven in het noorden van ons land, waaronder Avebe. "Op dat moment hadden we net een wetenschappelijk onderzoek afgerond dat bevestigde dat aardappeleiwit geschikt is voor gebruik in surimi. De timing van het bezoek kon dus niet beter," aldus Marc. Surimi-productie is ingewikkeld. Je moet het eiwit afstemmen op de verschillende vissoorten en elke markt heeft andere eisen. "Het is een uitdagend leerproces. Door samen te werken met producenten, universiteiten en onze collega's in Azië en Amerika, kunnen we de markt en toepassingen beter in kaart brengen," zegt Akkelien.

Van testfase naar palletleveringen

Wat klein begon, groeide uit tot een veelbelovende innovatie die nu wereldwijd aandacht trekt. "We hadden nooit verwacht

Marktgedreven innovatie

PerfectaMAR® is een marktgedreven innovatie ontstaan door samenwerking met klanten. Het draagt bij aan de vermindering van dierlijke ingrediënten in voedselproductie, een trend die steeds relevanter wordt. "We hebben opnieuw laten zien dat je innovatie niet alleen vanuit een laboratorium moet benaderen, maar juist in nauwe samenwerking met de markt," zegt Marc. "Door te luisteren naar de behoeften van onze klanten, hebben we een product ontwikkeld dat niet alleen functioneel sterk is, maar ook commercieel aantrekkelijk. Een ultiem voorbeeld van innoveren voor de klant," benadrukt Akkelien.

"Door te luisteren naar de behoeften van onze klanten, hebben we een product ontwikkeld dat niet alleen functioneel sterk is, maar ook commercieel aantrekkelijk is."

Avebe *Inside*

Al 105 jaar gaan onze producten de hele wereld over en maken het verschil in allerlei eindproducten. Aardappelzetmeel speelt ook een belangrijke rol in bakkerijproducten. Denk hierbij aan broodbeslag, cakemixen of de bakkersroom van een tompouce. Paselli™ en Eliane™ instantzetmelen regelen de viscositeit en beluchting van het beslag, houden vocht vast, vervangen vet, zorgen voor een langere houdbaarheid en voor een beter mondgevoel. Kortom, met onze aardappel kun je alle kanten op! Hieronder vind je een recept voor carrot cake om het zelf te proeven.

Dit heb je nodig voor de carrot cake*

Een pak cakemix voor worteltaart (een gewone cakemix kan ook), geraspte wortel, eieren, plantaardige olie of boter en water. Optioneel: walnoten, rozijnen en kaneel. Kijk in de supermarkt of er op het etiket van de cakemix ‘aardappelzetmeel’ staat vermeld, de kans groot dat ons product erin zit.

Zo maak je het

- ▶ Bekleed een taartvorm met bakpapier en verwarm de oven voor.
 - ▶ Meng de cakemix met water, ei en plantaardige olie of boter volgens de instructie op de verpakking.
 - ▶ Voeg de geraspte wortel en eventueel de gehakte walnoten, rozijnen en kaneel toe.
 - ▶ Meng alles goed door elkaar.
 - ▶ Verdeel het beslag over de taartvorm en bak de cake ongeveer 50-60 minuten in de oven.
- Tip: je kunt ook cupcakevormpjes gebruiken!

Dit heb je nodig voor de topping

200 g roomkaas, 100 g ongezoeten boter, 200 g poedersuiker, 1 tl vanille-extract.

Zo maak je het

- ▶ Meng de roomkaas en boter in een grote kom tot een glad mengsel.
- ▶ Voeg geleidelijk de poedersuiker toe, terwijl je blijft mixen tot het glazuur luchtig is.
- ▶ Voeg het vanille-extract toe en mix opnieuw tot alles goed gemengd is.
- ▶ Laat de cake volledig afkoelen en haal hem uit de taartvorm.
- ▶ Verdeel de topping gelijkmatig over de cake.

*Hoeveelheid ingrediënten volgens de instructies van de cakemix.

RECEPT

INNOVATIE

Huidcrème met aardappelingrediënten van Avebe

Sinds kort is er een huidcrème op de markt die ons aardappeleiwit bevat: de skin repair cream van Zechsal.

Veel mensen hebben last van jeuk, rode vlekken, blaasjes of schilfers. Soms biedt medicatie een oplossing, maar wat als het ook op een natuurlijke manier kan?

In samenwerking met Innovatiehub Oost-Groningen heeft Zechsal een natuurlijke crème ontwikkeld met ingrediënten van Nederlandse bodem. In de crème helpt een stof in aardappeleiwit bij het vermijden van de afbraak van huid eigen eiwitten. Naast aardappeleiwit bevat de crème ook magnesium van Nedmag en hennepzaadolie van Hempflax.



Bestel hier de Zechsal skin repair cream

Weetje

Wist je dat er ook aardappelzetmeel in bakpapier en cupcakevormpjes zit?

Het zetmeel zorgt ervoor dat er geen, of maar heel weinig, olie in het papier kan trekken.

Werken bij Avebe

Avebe'ers in the picture

Maak kennis met de gezichten van Royal Avebe. Iedere editie van het Avebe Magazine zetten we een aantal Avebe'ers in the picture. Welke rol vervullen zij bij de organisatie? Je leest het hier.



In augustus, aan het einde van de intercampagne, is Heinrich von Gottberg begonnen als vestigingsmanager bij Avebe in Lüchow.

"Voor mij betekent de verandering een terugkeer naar huis. Het maakt een verschil om te werken in een bedrijf met lokale wortels, waar je soms collega's of boeren uit je privéleven kent. Avebe is altijd een begrip geweest in het district Lüchow-Dannenberg en ik ben altijd bekend geweest met de locatie in Lüchow. Ik zie dat we hier al veel dingen heel goed doen, maar dat we ook een groot potentieel hebben. Ik richt mij vooral op het optimaliseren van processen in productie en onderhoud: we willen hier samen blijven werken aan efficiëntie en stabiliteit."

Helena Pot, specialist op het gebied van veiligheid.

"Als veiligheidskundige draag ik bij aan een veilige werkomgeving door samen met mijn collega's aandacht te geven aan de risico's op productielocatie Ter Apelkanaal. Dit doen we onder andere door preventief veiligheidsmaatregelen te treffen. Ik haal veel voldoening uit mijn werk, omdat ik het belangrijk vind dat iedereen weer veilig naar huis gaat. Door goed samen te werken kunnen we risico's verminderen en ongelukken voorkomen."



Daniel Tse werkt in de regio Azië-Pacific.

"Voor Avebe ondersteun ik de technische projecten. Hierbij ligt de focus op innovatieve oplossingen. In onze regio hebben we diverse culturen, het is erg belangrijk om de behoeften van onze klanten te begrijpen. Hierbij werken we nauw met hun samen om oplossingen te ontwikkelen die voldoen aan hun verwachtingen op gebied van kosten, textuur, stabiliteit en mondgevoel. We zijn dankbaar voor de ondersteuning van onze Avebe-collega's wereldwijd om projecten vooruit te helpen."

"Het maakt een verschil om te werken in een bedrijf met lokale wortels, waar je soms collega's of boeren uit je privéleven kent."



Een nieuw gezicht bij Avebe: Ann-Kathrin Beiderwellen.

"Sinds september 2024 ben ik productmanager bij Avebe, verantwoordelijk voor de productportfolio's aardappelzetmeel en -eiwit. Ik fungeer als verbindende schakel tussen productontwikkeling en klantbehoefte. Met enthousiasme zet ik me in voor de ontwikkeling en optimalisatie van Avebe om meer waarde te creëren voor onze klanten en leden maar ook voor de medewerkers. Mijn bijdrage te leveren aan de koers naar de toekomst voor Avebe is mijn drijfveer en maakt het werken bij Avebe zeer plezierig."

Een beetje aardappel, een wereld van verschil

"Je staat er gewoon niet bij stil dat er zetmeel in stucmaterialen kan zitten."

In hoeverre hangt de kwaliteit van stucwerk af van de gebruikte materialen? Hoe kiest een stukadoor zijn pleister? Welke factoren spelen daarbij een rol? Verandert het aanbod überhaupt? Kortom: zit er verschil tussen de ene zak pleister en de andere; en zo ja wat dan? Wij vroegen het aan stukadoor Peter Jansen van stukadoorsbedrijf Peter Jansen.

De juiste materialen maken stucen makkelijk

"Stucen is pas makkelijk als je met de juiste materialen werkt", zegt Peter. "Vaak proberen mensen het zelf en gaat het mis. Ze vragen me dan of ik hun klus wil afmaken met hun eigen materiaal. Dat doe ik nooit. De pleister die mensen zelf kopen, is gewoon niet te vergelijken met wat ik gebruik – zelfs als het dezelfde zakken en merken lijken te zijn."

Slechte materialen leveren – op zijn best – een matig eindresultaat. Stucpleister van lage kwaliteit kan gaan klonteren, zakken en verkleuren. Peter: "Goed gips blijft staan, zelfs als je het ergens dikker moet smeren. Slecht gips gaat onder zijn eigen gewicht druipen. Als je stucgips tijdens het smeren gaat lopen, dan wordt het een zootje."



IN DE PRAKTIJK



Normale en decoratieve stucwerkzaamheden

Peter wist al jong dat hij stukadoor wilde worden. "Op mijn vijftiende ging ik in de bouw werken als opruimer. Daar zag ik 's ochtends stukadoors aankomen bij een lelijke muur. In de middag was die muur helemaal glad en mooi. Dat maakte op mij veel indruk. Ik ben toen gaan werken voor een stukadoor. Nadat ik de benodigde papieren had gehaald, ben ik direct voor mezelf begonnen."

Inmiddels heeft Peter meer dan 25 jaar ervaring. Zijn stukadoorsbedrijf Peter Jansen is gevestigd in het Friese Stiens. Samen met zijn zoon Sietse brengt hij naast normale stuclagen ook in het oog springend decoratief stucwerk aan. Peter: "Wij maken hele mooie, aparte dingen die we trots laten zien op onze Instagram: PT Jansen Decoratief."

"Toen ik hoorde dat er aardappels in mijn gips verwerkt zaten, dacht ik: 'Pardon'?"

Aardappelzetmeel in stucmateriaal?

Begin 2024 werkten Peter en zijn zoon mee aan een foto-shoot voor de bouwoplossingen van Royal Avebe. Peter: "Wij hebben verschillende wanden op een set gestuct. Dit is vastgelegd door een film- en fotoploeg." Van tevoren wist Peter niet dat er in de stucpleister op de set CasuCOL® van Avebe verwerkt was. Met dit ingrediënt op basis van aardappelzetmeel, verhogen fabrikanten de aanhechting, verwerkingstijd en stabiliteit van stucpleister en vergelijkbare materialen.

Peter: "Toen ik hoorde dat er aardappels in mijn gips verwerkt zaten, dacht ik: 'Pardon?' Mijn collega's reageerden net zo verbaasd. Het is niet iets waar je bij stil staat: dat aardappelzetmeel een ingrediënt in stucmaterialen kan zijn."

Stucpleister met CasuCOL® voldoet volledig aan de hoge eisen die Peter aan de kwaliteit van zijn materialen stelt. "Stucpleister moet goed blijven staan en ook als je het dikker aanbrengt niet gaan zakken. Aardappelzetmeel maakt daarin het verschil. Ik merkte dat ik de stucpleister dik kon aanbrengen zonder dat het ging druipen. Het is ook wat wij stukadoors 'vettiger' noemen. Dat wil zeggen dat je het sneller kan mixen en het makkelijker smeert."

Wat is CasuCOL®?

CasuCOL® gemodificeerde aardappelzetmelen zijn verdickers voor minerale bindmiddelen op basis van gips of cement. Deze ingrediënten maken pleisters, mortels en lijmen eenvoudiger te verwerken door de hechting en verwerkingstijd te verbeteren. Daarnaast vermindert toevoeging van CasuCOL® het risico op uitzakken van de aangebrachte laag.

Voor iedere klus de juiste stucpleister

De exacte ingrediënten staan bij de keuze voor pleisters niet hoog op de prioriteitenlijst van Peter. Stukadoors zijn vooral geïnteresseerd in kwaliteit, verwerkingstijd en toepassingsgebied.

Peter: "In mijn bus liggen allerlei soorten stucpleister. Voor iedere klus heb ik het juiste materiaal bij de hand. Ga ik een compleet plafond stucen? Dan kies ik voor stucpleister met een lange verwerkingstijd. Een beschadigde wand herstel ik juist met gips dat snel droogt zodat ik lekker door kan werken."

Voor bijzondere toepassingen en ondergronden zijn speciale pleisters beschikbaar. Peter: "Gipsplaat stuc ik met een gips waar je geen voorstrijk voor nodig hebt. Voor andere klussen heb ik weer ander materiaal. Zo heb ik bijvoorbeeld een speciale mortel voor tegelwanden. Als je die 's ochtends 8 cm dik aanbrengt, kun je in de middag al gaan tegelen. Dat moet je met een normale mortel niet proberen."

Voor Peter staat kwaliteit altijd voorop. "Ik moet op mijn materialen kunnen vertrouwen. Ze mogen niet te zwaar zijn, moeten goed blijven staan en lekker smeren. Ik ben heel tevreden over de producten waar ik mee werk. Dankzij de fotoshoot bij Avebe weet ik nu dat één geheim ingrediënt het verschil kan maken."



LEDENVERHAAL

In gesprek met Avebe-lid Henning

Ervaringen delen over het zetmeelaardappelras Aveline

In het afgelopen teeltseizoen bezocht Max Alvermann, buitendienstmedewerker agro, twee keer akkerbouwer Henning Grote. Henning Grote runt twee akkerbouwbedrijven in de Elbmarsch, nabij Hamburg in Duitsland. In het veld wisselden ze ervaringen uit over het nieuwe zetmeelaardappelras Aveline.

In de zomer, tijdens het groeiseizoen, spraken ze onder andere over het pootmoment, de bemesting en het optimale oogstmoment. In de herfst kwam Max opnieuw langs om een beeld te krijgen van de oogst en welke observaties Henning Grote gedurende het seizoen had gedaan. Ook bespraken ze de zetmeelopbrengst en welke teeltplannen er voor 2025 zijn. De ervaringen van Henning Grote zijn te zien in de korte video.

Tip

Bekijk ook de video van **Youtuber AgrarBlick** over het poten van de zetmeelaardappelen voor het huidige teeltjaar.



Bekijk hier de ervaringen van Henning Grote



In gesprek met Avebe-lid Alric Stevens

Vooruitkijken: wat kost het en wat levert het op?

Hij is 27 jaar, zijn naam is Alric en het ondernemen is hem met de paplepel ingegoten. In Wildervank leidt hij akkerbouw- en loonbedrijf Stevens. Samen met zijn vader telen ze op maar liefst 300 hectare onder andere zetmeelaardappelen, suikerbieten, uien, graan en hennepvezel. Naast het akkerbouwbedrijf heeft hun loonbedrijf een modern machinepark en dito werkplaats. Met een team van tien vaste medewerkers verzorgen ze voor andere akkerbouwers en veehouders het zaaien van gewassen, poten van aardappelen en allerlei andere werkzaamheden op de akkers tot aan de oogst. Daarbij verladen ze tijdens de campagne ook aardappelen voor Royal Avebe.

Samenwerking tussen vader en zoon

"Als je puur naar het akkerbouwgedeelte kijkt, hadden mijn vader en ik dat alleen kunnen doen. Alleen in het

"Ik houd ervan om met bijzondere projecten bezig te zijn, zodat we als bedrijf altijd voorop blijven lopen"

teelseizoen heb je te maken met enorme pieken. Met een paar man is het werk zo gedaan," legt Alric uit. Zijn dag begint meestal met een ronde over het bedrijf, gevolgd door kantoorwerkzaamheden. Hij vertelt dat hij vooral verantwoordelijk is voor het regelwerk op het bedrijf: "Ik houd ervan om met bijzondere projecten bezig te zijn, zodat we als bedrijf altijd voorop blijven lopen," zegt hij. Zijn vader werkt liever in de werkplaats met machines. "Voor ons werkt deze verdeling heel erg goed, we zijn echt trots op elkaar."

Risico spreiden

De zetmeelaardappelen die worden geteeld voor Avebe gaan rechtstreeks van het land naar de Avebe-fabriek. "Over de oogst van 2024 zijn we echt heel tevreden, die was boven verwachting. We telen de zetmeelrassen Festien, Adelinde, Axion, Avemond en BMC. Met deze rassen weet je zeker dat je een goede basis hebt." De nieuwe rassen Aveline en Avemond komen uit het vermeerderingsprogramma van Averis en daar is Alric zeer over te spreken: "We merken dat de zetmeelopbrengst bijzonder goed is bij deze rassen." Niet alle aardappelen van de familie Stevens zijn naar Avebe gegaan. Een deel is ingeschuurd en via een andere weg verkocht. Alric: "Het is voor ons belangrijk dat er geld binnenkomt, ik wil het risico graag spreiden," zegt Alric. Ondanks dat niet alles naar Avebe is gegaan, kijkt hij positief naar de coöperatie. "Bij Avebe heb je veel zekerheid. Het is belangrijk dat Avebe in de benen blijft, al zou het wel fijn zijn als de prijs voor onze aardappelen omhoog gaat," glimlacht Alric.

LEDENVERHAAL

Minder kosten en hogere opbrengsten

In de afgelopen jaren is het bedrijf sowieso minder intensief zetmeelaardappelen gaan telen. Alric licht toe dat de regelgeving niet de enige reden is om te stoppen met een teelt van 1 op 2 en over te stappen naar een teelt van 1 op 3. "Hierbij hopen we op langere termijn ook op

"Bij Avebe heb je veel zekerheid"

minder kosten en hogere opbrengsten," legt Alric uit. In het gesprek blijkt dat er op meer fronten wordt gekeken naar de verhouding tussen de kosten en de opbrengsten.

Zo haalt Alric de hoge kosten op bestrijdingsmiddelen aan in het afgelopen aardappelseizoen: "Ik vind het belangrijk om te weten wat iets kost en wat iets oplevert. De hogere kosten voor bestrijdingsmiddelen, was de opbrengst waard. We hebben hierin ons gevoel gevolgd."

Kijken naar de langere termijn

Hoe kijkt Alric naar de toekomst? "De afgelopen tijd zijn er veel werkzaamheden verricht op het erf. Zo is er een nieuwe schuur met werkplaats gekomen, we hebben een bijgebouw voor uien gemaakt en een nieuwe weegbrug. Toch kijk ik alweer naar de langere termijn. Wat komt er nieuw op de markt? Wanneer is bijvoorbeeld een machine niet meer rendabel? Ik reken echt alles door. Hierbij vind ik het belangrijk dat we onze spullen in orde hebben en efficiënt kunnen werken."



↑ Alric Stevens

Nieuwe stenenvangers en schudzeven in Ter Apelkanaal

Vangen, schudden en zeven

In de zomer van 2024 zijn in het eerste deel het productieproces van de aardappelzetmeelfabriek in Ter Apelkanaal zowel de tweede trap stenenvangers als de schudzeven vervangen. Niet omdat er nieuwere of slimmere technieken beschikbaar zijn die efficiënter, goedkoper of duurzamer werken. Nee. Deze onderdelen waren na 35 jaar draaien, schudden en stampen gewoon versleten, vertellen Matthijs (procestechnoloog) en Jan (proces operator) vanuit Ter Apelkanaal. Matthijs is betrokken bij het vervangingsproject en Jan is straks medeverantwoordelijk voor het onderhoud.



200 tot 300 ton aardappelen per uur

In het eerste deel van het productieproces worden aardappelen gescheiden van plantenresten, stenen, zand en kleinere deeltjes vuil. "Tijdens de campagne komt hier zo'n 200 tot 300 ton aardappelen per uur voorbij: 24 uur per dag, iedere dag van de week. De enige pauze die deze productielijn krijgt, zijn de maanden buiten de aardappelcampagne om," legt Matthijs uit. "Dat is een vrij korte periode voor een groot project waar twee onderdelen in drie productielijnen moeten worden vervangen, die ook nog op een verdiepingvloer staan. Dat vergt logistiek denkwerk en een strakke planning."

Stenenvangers door het dak

"In een relatief kort tijdsbestek moest er veel gebeuren. Demontage van de oude machines, plaatsing van de nieuwe én de aansluiting op het proces," legt Matthijs uit. Zo is er voor de stenenvangers, die eruitzien als grote trommels van 3 bij 6 meter met een diameter van 2,5 meter, een heus gat in het dak gemaakt. De oude machines zijn via een rail naar het gat geschoven en via het gat uit de fabriek getakeld. De nieuwe machines zijn op dezelfde weer geplaatst. "Alleen het takelen is al een monsterklus," vertelt Matthijs. "De projectplanning is strak en als de campagne begint moet het direct werken. Het kan geen vertraging oplopen."

← De nieuwe stenenvangers



← Aardappelen in zwemwater

"Alleen het takelen is al een monsterklus"

Super simpel en extreem robuust

De vervangingsprojecten begonnen met de wens om precies dezelfde machines aan te schaffen als 35 jaar geleden. "Onze proceslijn is in de basis al meer dan 100 jaar hetzelfde," legt Matthijs uit. "Onze lijnen zijn supersimpel en extreem robuust. In dit deel van het productieproces wordt gebruikgemaakt van maar een paar scheidingsprincipes, zoals bijvoorbeeld het drijfvermogen of de grootte van de te scheiden delen. Vrijwel allemaal in combinatie met was- en zwemwater. Bij een vervanging van installaties is het altijd zoeken naar een balans tussen stevigheid, energieverbruik, betaalbaarheid en uitvoerbaarheid van het onderhoud."

Schudzeven lopen als een zonnetje

De schudzeven zijn op basis van de oude tekeningen door de leverancier geheel op maat gemaakt en lopen inmiddels als een zonnetje. "De grootste wijziging aan de schudzeven zijn de hekjes" vertelt Jan. "Door deze hekjes is het wel wat moeilijker schoonmaken, maar de kans op ongelukken is een stuk kleiner. En we willen aan het eind van de dag toch ook allemaal weer gezond naar huis," aldus Jan. Iets meer uitdaging hebben de heren met de nieuwe stenenvangers. "Dit zou hetzelfde ontwerp moeten zijn als voorheen, maar het is toch anders," begint Matthijs te vertellen. "Bij de oplevering vingen de stenenvangers niet alleen stenen, maar ook veel aardappelen." Jan legt de vinger op de zere plek: "Die aardappelen horen in de fabriek, niet in de container." Matthijs vertelt dat dit extra werk oplevert: "De aardappelen gooien we natuurlijk niet weg, maar gaan opnieuw de fabriek in."

De nieuwe schudzeven →

Doorzetten en finetunen

"We hebben een tijdje lopen zoeken naar de oorzaak," vertelt Matthijs. "Zo hebben we het toerental van de trommels aangepast, het waterniveau gewijzigd en nog veel meer. Uiteindelijk blijkt er een verschil van 10 centimeter tussen de oude en de nieuwe trommels te zitten op een lengte van 6 meter. Dat maakt dat de aardappelen, in de opwaartse stuwung van het water, minder gemakkelijk over de rand springen en tussen de stenen eindigen." "De oplossing was niet zomaar even gevonden," vertelt Jan. "Het resultaat is na wat aanpassingen al veel beter dan in het begin, maar het blijft zoeken, verstellen en finetunen. Uiteindelijk ben ik ervan overtuigd dat we bij een goed eindresultaat uitkomen!"

"Tijdens de campagne komt hier zo'n 200 tot 300 ton aardappelen per uur voorbij"



↑ Jan Schutte (links) en Matthijs Mallee

Nieuwe financiering met zes banken

ABN AMRO Bank, Rabobank, ING, Deutsche Bank, Commerzbank en Caisse d'Epargne zijn de banken waarmee Royal Avebe een nieuwe financiering heeft afgesloten. In totaal gaat het om een kredietlijn van 460 miljoen euro voor een periode van drie jaar, met de mogelijkheid om dit met twee jaar te verlengen. Met de financiering kan Avebe investeringen doen die aansluiten bij de strategie Versterken en Versnellen. De nieuwe financiering ging in op 5 maart 2025.

De vorige financiering liep tot september 2025. Het is gebruikelijk om ruim voor de einddatum de financiering te vernieuwen. Hierbij is gebruikgemaakt van de mogelijkheden in de markt, waardoor Avebe de banken Deutsche Bank, Commerzbank en Caisse d'Epargne mocht verwelkomen. ABN AMRO Bank, Rabobank en ING waren ook bij de vorige financiering betrokken.

Rob van Laerhoven, CFO van Avebe: "We zijn blij met het vertrouwen dat deze banken in Avebe hebben. Tijdens de gesprekken in aanloop naar de herfinanciering gaven ze aan heel positief naar onze coöperatie te kijken."



Interview met Hamza Kasalak en Jan Rieks

80 jaar werkervaring samen aan tafel

Het is even na twee uur op een donderdagmiddag als in gebouw 136 in Foxhol bijna 80 jaar werkervaring aanschuift aan een grote witte tafel. Jan Rieks begon in 1979 en Hamza Kasalak in 1992. Beiden zijn CCK (red. Centrale Controle Kamer) operator in ploeg D en ze weten allebei nog heel goed hoe hun beginperiode bij Avebe eruitzag.

Dat heette toen corveeër

"Dat vergeet je nooit weer. Ik was 17 jaar toen ik hier voor het eerst binnenkwam," vertelt Jan. "Het eerste wat ze me lieten zien, was de koffieautomaat. Daarna kreeg ik een bezem in mijn handen gedrukt en ben ik begonnen als corveeër, zo heette dat toen." Jan vertelt dat zijn chef bij hem in de buurt woonde en die nam hem onder zijn vleugels. "Ik leerde door gewoon mee te doen en goed te kijken," zegt Jan. "Dat ging allemaal heel gemoedelijk. Ja, best wel leuk. Een mooie tijd."



Foto van overtollig schuim uit het beeldarchief

Uitkijken voor bewegende delen

Dertien jaar na Jan start ook Hamza. Via een omscholingstraject van VAPRO, oftewel Vakopleiding Procesindustrie, komt hij bij Avebe binnen als stagiair. De eerste paar jaar werkt hij alleen tijdens de campagneperiode bij Avebe,

totdat hij in 1999 een vaste baan krijgt. Veiligheidsprotocollen waren er nauwelijks. "Er werd eigenlijk alleen verteld dat je moest uitkijken voor bewegende delen of voor giftige stoffen. Je leerde alles van een vaste collega," herinnert Hamza zich.

Japannertje

Beide heren gaan wat achterover zitten en beginnen te vertellen. Jan: "In mijn beginperiode vloog hier nog zo'n japannertje door de fabriek. Ken je dat? Het is een motorkruiwagen waar je op zit, maar in dit geval met een tweetakt



Jan Rieks (links) en Hamza Kasalak

verbrandingsmotor die een spoor van rook achterliet in de fabriek. Kun je je dat voorstellen tussen gevaarlijke stoffen zoals propyleen-oxide?"

Ernstig ongeluk

Jan vertelt ook dat er een ernstig ongeluk gebeurde toen hij nog maar één jaar bij Avebe werkte: "Ik zag de vaste EHBO'er met een noodgang en een heel serieus gezicht over het

Begin van veiligheid

Na dit verhaal is het even stil aan tafel. De heren vertellen dat ongelukken er vroeger voor zorgden dat er zaken werden aangepast. Daarom kunnen de deuren van de silo nog maar naar één kant open. Ook staan er nu hekken om de putten en heeft de wals bijvoorbeeld een noodkoord. Hamza vertelt dat het nóg gelukkig wel anders is: "Vroeger ging het niet over veiligheid.

"Vroeger ging het niet over veiligheid. Dat bewustzijn was er veel minder"

terrein fietsen. Ik groette hem, maar hij reageerde niet. Het schuim van de eiwitten dat toentertijd weleens over de weg heen liep, was ook over een put gestroomd waar nog iemand in zat en die man heeft het niet overleefd... Ja, dat maakt wel indruk."

Dat bewustzijn was er veel minder. Een tank werd niet veiliggesteld, zoals dat nu gebeurt. Nu worden leidingen doorgespoeld, afgeblind en ook het zuurstof in de tank wordt gemeten. Pas daarna wordt de tank vrijgegeven voor de schoonmaakploeg. Je gaat nu

ook niet meer ongezekerd of alleen de tank in en sowieso altijd met mangat-wacht. Dat is een collega die boven het gat toezicht houdt. Bovendien staat er een rescue-team op achterwacht als een klus langer duurt of ingewikkeld is."

Niet meer terug naar vroeger

Met al die veiligheidsprotocollen is het werk soms minder efficiënt geworden, maar de heren willen niet meer terug naar vroeger. Dit zegt Jan erover: "De vaste procedures, risicoanalyses en een werkwijze waarbij we elkaar controleren, zorgen ervoor dat iedereen weer gezond naar huis kan. Wij ook. Dat is alle moeite waard." Hamza vult hem aan: "Ook de mentaliteit is veranderd. Iedereen wil veilig werken. Je ziet het bovendien overal terug als je om je heen kijkt. Je kan er niet meer omheen en dat willen we ook niet."

Circulaire samenwerking met ChainCraft

Waardevolle producten uit aardappelsap

Royal Avebe streeft naar steeds meer circulariteit in de bedrijfsvoering. In een circulaire economie bestaat geen afval. Reststromen worden grondstoffen. En dat is precies wat de samenwerking tussen Avebe en het innovatieve bedrijf ChainCraft beoogt. ChainCraft ontwikkelde een technologie waarmee het een reststroom van Avebe, aardappelsap, kan omzetten in waardevolle producten.

Bij de productie van aardappelzetmeel en -eiwitten ontstaat aardappelsap, een waterige reststroom waarin nog organische stoffen zoals aminozuren, suikers en anorganische zouten zitten. Avebe dampst deze stroom momenteel in om er onder andere meststoffen en grondstoffen voor diervoeders van te maken. Het indampen van deze stroom kost veel energie. Dankzij het vernieuwende proces van ChainCraft hoeft het water niet te worden verdampt door Avebe. Het aardappelsap is direct te gebruiken als grondstof voor de productie van waardevolle vetzuren en mineralen zoals kalium, ammonium en fosfor, dat belangrijke meststoffen voor de landbouw zijn. Onlangs tekende ChainCraft een overeenkomst op hoofdlijnen met Avebe om deze technologie op grote schaal in de praktijk te brengen.



CO²-reductie

Het proces van ChainCraft is ontwikkeld om organische afvalstromen tot waarde te brengen en het gebruik van niet duurzame grondstoffen terug te dringen, vertelt Niels van Stralen, mede-oprichter van ChainCraft: "Vetzuren zijn belangrijke ingrediënten voor talloze producten, zoals geur- en smaakstoffen, smeermiddelen, schoonmaakmiddelen en diervoeding. Deze worden nu voornamelijk gemaakt uit palm- en aardolie. Met ons proces kunnen deze worden gemaakt uit reststromen die nu weinig waarde hebben". Zijn bedrijf laat bacteriën het werk doen om de organische stoffen in het aardappelsap om te zetten. Een speciaal voor dit proces 'getrainde' bacteriecultuur knipt als het ware de organische grondstof in stukjes. In een tweede stap maken de micro-organismen er langere vetzuren van. De winst in duurzaamheid is aanzienlijk: "Als je het gaat omrekenen zorgt ons proces voor een reductie van de CO²-uitstoot van 50 tot 80 procent vergeleken met van de traditionele processen om deze stoffen te maken."

← Niels van Stralen (links) en David Fousert tekenen de overeenkomst op hoofdlijnen

DUURZAAMHEID



↑ De demonstratiefabriek van ChainCraft in Amsterdam

Op 8 mei won ChainCraft de Industry Innovators Award 2025 met hun fermentatietechnologie.

Van laboratorium naar fabriek

De technologie van ChainCraft is gebaseerd op kennis die ontwikkeld werd aan de Wageningen Universiteit. In 2010 werd ChainCraft opgericht om het onderzoek van het laboratorium naar een grotere schaal te brengen. In de eerste jaren werkte de start-up in de laboratoria van de universiteit, vertelt Niels: "We hebben toen verschillende grondstoffen getest, waaronder ook aardappelsap van Avebe." Om de technologie in een commercieel proces te kunnen toepassen, zette het bedrijf verschillende stappen om op te schalen. "In 2014 namen we onze industriële pilotinstallatie in Amsterdam in gebruik. Sinds 2020 draait daar ook een grootschalige demonstratiefabriek, met een capaciteit van 2000 ton per jaar. Nu zijn we toe aan de volgende stap: de realisatie van een grootschalige fabriek, die tien keer zo groot wordt als onze demo-installatie."

Betrokkenheid

Dat ChainCraft nu kiest voor een samenwerking met Avebe is volgens Niels logisch: "We hebben goede resultaten behaald met testen met de reststroom van Avebe als

grondstof voor ons proces. Daarbij is er op het terrein naast de productielocatie in Ter Apelkanaal voldoende ruimte voor ons. Het is voor dit proces belangrijk om dicht bij een speler te vestigen die ons van de grondstoffen voor ons proces kan voorzien, omdat we zo geen grote volumes hoeven te vervoeren. Bovendien kunnen we synergieën bereiken op het gebied van energie, stoom, biogas en (afval-) water. Zo kunnen we gebruik maken van de al aanwezige voorzieningen zoals de waterzuiveringsinstallatie."

Maar de samenwerking tussen de twee bedrijven is volgens Niels niet alleen succesvol vanwege de mogelijke integratie van de processen en voorzieningen. "We zijn heel blij met de betrokkenheid vanuit Avebe. Ons project past heel goed in hun ambities en we merken dat ook de directie deze samenwerking een warm hart toedraagt."

ChainCraft werkt nu aan de vergunningsaanvraag en het aantrekken van financiering. Als alles volgens plan verloopt, is de nieuwe fabriek vanaf 2028 operationeel.

