

Avebe Magazine

- 
- **Terug naar Avebe, met vertrouwen in de toekomst**
Interview met Marcel Harren uit Haselünne
 - **Het gaat om zoutreductie, waterbesparing is een gevolg**
In gesprek met Kees van der Voort Maarschalk
 - ▶ **Samenwerking + Veerkracht = Play to Win**
Interview met Ronny Pals



Play to Win-cultuur is de basis voor de uitvoering van onze strategie.

We zien veel beweging in de aardappelsector. Voor teeltjaar 2025 en voor Avebe stabiliseert het areaal zetmeelaardappelen in Nederland, en zien we groei in Duitsland. Richting teeltjaar 2026 zien we een verdere vraag. Buiten onze coöperatie valt vooral de toename van het areaal in Scandinavië op. Door de goede oogst is het aanbod ruim, terwijl de vraag gelijk blijft. Tegelijkertijd kampt de bredere aardappelsector in Noordwest-Europa op moment van schrijven met extreem lage prijzen, een flink overschot en een afnemende vraag vanuit de fritesindustrie. Deze ontwikkelingen onderstrepen hoe belangrijk het is om als coöperatie koersvast én wendbaar te zijn in een markt die steeds sneller verandert.

Een belangrijke stap in het versterken van onze positie is de overname van Solan in Polen. Met deze acquisitie versnellen we de toegang tot kennis en ervaring in het verwerken van aardappelen



tot vlokken en granulaten en de verkoop ervan. En breiden we hiermee ons productportfolio uit waarmee we verdere invulling geven aan de groeiambities van Avebe. Collega Jur Leever vertelt er in dit magazine meer over.

Onze strategie Versterken en Versnellen geeft richting en focus aan alles wat we doen: van het ontwikkelen van nieuwe producten tot het verbeteren van onze processen en het versterken van onze marktpositie. We blijven inzetten op onderscheidende meerwaarde in specifieke markten, met oog voor duurzaamheid, innovatie en samenwerking met onze klanten. We hebben hier de afgelopen jaren solide resultaten geboekt en we lijken goed op weg voor de komende jaren.

In deze editie van het Avebe Magazine lees je hoe we daar concreet invulling aan geven. Je vindt verhalen over nieuwe productlanceringen die inspelen op klantbehoeften, innovaties die onze positie in de keten versterken, en de stappen die we zetten op het gebied van duurzaamheid. Ook delen we zoals altijd een ledenverhaal.

De campagne voor oogst 2025 draait inmiddels op volle toeren! In Nederland, Duitsland én dus in Polen. De pootomstandigheden en het groeiseizoen verliepen dit jaar over het algemeen gunstig. De eerste leveringen naar onze fabrieken laten gemiddeld hogere zetmeelgehalten zien dan voorgaande jaren. Dat biedt perspectief voor een succesvolle campagne.

Tot slot een woord aan Team Avebe: Juist in deze uitdagende omstandigheden komt het aan op samenwerking, ondernemerschap en eigenaarschap. Onze Play to Win-cultuur helpt ons om kansen te zien, keuzes te maken en met energie vooruit te gaan. Samen bouwen we aan een sterke coöperatie, met het verdienvermogen van onze leden als hoogste prioriteit.

Ik wens je veel leesplezier en inspiratie bij het lezen van deze editie.

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, Peter Tahl en Avebe

Teksten:
Kim van den Bergh, Gisela Staal en Avebe

Vormgeving en opmaak:
Junction

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



Voorwoord	2
Korte berichten	8
Kijk- en luistertips	9
Recept	14
Innovatie	15
Avebe'ers in the picture	18
Vroeger en nu	22

Hoe weten we hoeveel aardappelen we kunnen verwachten?

De aardappelcampagne: plannen en bijsturen



De aardappelcampagne draait weer op volle toeren. Het agroteam van Royal Avebe leidt de campagne en werkt intensief samen met telers, transporteurs, de verkoopafdeling en de fabrieksplanning om de aanvoer soepel te laten verlopen. Maar hoe weten we hoeveel aardappelen we kunnen verwachten? En wie bepaalt wanneer ze naar de fabriek gaan? Achter deze keuzes zit een strakke planning, die al in het voorjaar begint en tijdens de campagne steeds verder wordt aangescherpt. Zo werken we samen planmatig aan een zo nauwkeurig mogelijke voorspelling hoeveel zetmeel we mogen verwachten.

Start in het voorjaar

Zodra het teeltseizoen in zicht komt, starten we met de voorbereidingen. We brengen het aantal actieve aandelen in kaart en vragen onze leden hoeveel ton aardappelzetmeel ze willen leveren (het A-volume). Daarbij geven ze aan op hoeveel ton aardappelzetmeel ze hun aandelen inschrijven, binnen de bandbreedte van 3,8 tot 5 ton per aandeel. Ook vragen we om een indicatie te geven hoeveel hectares ze voor Avebe telen. Op dit moment maken we een eerste inschatting hoeveel aardappelzetmeel er geleverd kan worden.

Na het poten in het voorjaar geven de leden het exacte areaal en het aantal hectares per ras door. Met deze gegevens stelt het agroteam de eerste planning bij. Ondertussen houden we de groeiomstandigheden scherp in de gaten.

Van veld naar data: inzichten uit de rooioproef

Elk teeltseizoen kent zijn eigen uitdagingen. Een koud, nat voorjaar of juist langdurige droogte beïnvloedt de groei en het zetmeelgehalte. Op 1 juli voeren we de eerste rooioproef uit om de zetmeelopbrengst te meten. Op zo'n 100 percelen van telers uit de studiegroepen wordt een klein deel van het veld gerooit. Tijdens deze proef worden twee monsters genomen, die vervolgens naar het analysegebouw gaan. Daar worden de monsters gewogen en geanalyseerd. De resultaten vergelijken we met voorgaande jaren om



inzicht te krijgen in de groeiomstandigheden en de ontwikkeling van de gewassen.

Vanaf eind juli rooit Averis elke 21 dagen verschillende rassen voor de groeicurve. Zo verzamelen we waardevolle informatie over de ontwikkeling van nieuwe en bestaande rassen. Wat is de kwaliteit? Hoe verhouden ze zich tot elkaar en tot voorgaande jaren? De inzichten van de rooioproef en groeicurve helpen ons onder meer om de planning verder te verfijnen en het definitieve startmoment van de campagne te bepalen.

De eerste leveringen

Vanaf half augustus verwerken we de eerste aardappelen. Dat is altijd een spannend moment. Hoe is de kwaliteit? Hoe verloopt de opstart van de fabrieken? En wat is het zetmeelgehalte? De eerste veldopbrengsten geven ons een goed beeld van het seizoen. We volgen de voortgang en nagroei nauwgezet. Op 1 september voeren we een tweede rooioproef uit bij de studiegroepercelen en organiseren we de Avebe-rooioproef, een representatieve steekproef van de geteelde rassen in het hele werkgebied. Met deze data scherpen we onze oogstverwachtingen aan. Na twee weken herhalen we dit om de resultaten te controleren en de nagroei te beoordelen. En kort voordat de percelen geoogst worden, is er nog een derde rooioproef bij de studiegroepen.

De balans opmaken: wat kunnen we nog verwachten?

In november, als het grootste deel van de aardappelen is geoogst, voeren we de najaarsinventarisatie uit. Telers geven aan wat ze nog verwachten te leveren. Dit moment is cruciaal voor onze planning. Vanaf dit punt bepalen we bijvoorbeeld tot wanneer de fabrieken blijven draaien en hoeveel C-volume aardappelen, aardappelen boven de 5 ton zetmeel per aandeel, we kunnen ontvangen.

Hoe nauwkeuriger de aantallen zijn, hoe beter we de inschatting kunnen maken. Hierbij kijken we als Avebe ook naar de productieplanning, de verkoop, markt-omstandigheden, silo-opslagcapaciteit en oogststrisco's, bijvoorbeeld door percelen die door hevige neerslag niet gerooit konden worden. Dit alles met als doel om de aardappelcampagne zo efficiënt en succesvol mogelijk te laten verlopen. Zo zorgen we ervoor dat Avebe het maximale uit de oogst haalt en we onze leden en klanten optimaal bedienen.



Beurzen en conferenties



Van Neurenberg tot Bangkok – wereldwijd delen we onze innovaties

De afgelopen maanden was Avebe te vinden op internationale beurzen en conferenties, van Neurenberg tot Chicago. Hier zetten we onze innovatieve ingrediënten letterlijk en figuurlijk op de kaart. Zelfstandig of samen met distributeurs, maar altijd met hetzelfde doel: luisteren, verbinden en laten zien hoe onze oplossingen waarde creëren voor de klant.

Op de European Coatings Show in Neurenberg presenteerden we onze zetmeeloplossingen voor bouwproducten. Van pleisterwerk met consistente kwaliteit tot tegellijm met verbeterde anti-slipwerking, onze ingrediënten maken het verschil.

Tijdens IFT First in Chicago draaide alles om plantaardige food-innovaties. Bezoekers proefden glutenvrije sandwiches met kaas en mortadella, ei-vrije cupcakes en plantaardige gehaktballen. Allemaal vers bereid tijdens speciale live cooking sessies.

Of het nu een zoetwarenbeurs is waar we een nieuw product lanceren, of een verpakkings-event waar onze duurzame, biologisch afbreekbare oplossingen in de spotlight staan: wij maken innovatie tastbaar.

De komende maanden staan we onder andere op Food Ingredients Europe in Parijs. Zo laten we wereldwijd zien wat de kracht van Avebe en de aardappel is in uiteenlopende toepassingen.

Agro

Feest bij Avebe: Averis bestaat 70 jaar

Averis bestaat dit jaar 70 jaar en dat werd gevierd. Tijdens de Zetmeelaardappeldagen afgelopen zomer bezochten meer dan 500 leden en collega's onze locatie in Valthermond. Daar kregen ze een uniek kijkje achter de schermen van onze veredelingsactiviteiten.

Een bijzonder moment wat bij velen een glimlach opriep, was het bezoek van 105-jarige heer Bartelds. Zijn familie is al generaties lang betrokken bij het vermeerderen van zaailingen en heeft een diepe band met zowel Averis als Avebe. Een waardevolle ontmoeting tijdens een feestelijke mijlpaal!



Agro



Keukentafelgesprekken

Elk jaar staan ze bij Avebe op de planning: de keukentafelgesprekken. Voor ons en telers het moment om met elkaar in gesprek te gaan. Het bestuur, de raad van commissarissen en Avebe-leden ontmoeten elkaar op het boeren erf, soms letterlijk aan de keukentafel. Diverse thema komen voorbij, van de oogstomstandigheden tot de impact van wet- en regelgeving.

Aftermovie 70 jaar Averis



Benieuwd naar hoe we 70 jaar Averis hebben gevierd tijdens de Zetmeelaardappeldagen?

Bekijk hier de aftermovie

Van zetmeel tot innovatie

Samenwerken aan de toekomst van voeding

Bij Avebe zetten we vol in op duurzame innovatie, ook samen met partners. Met TNO en Wageningen University & Research werken we aan duurzame oplossingen voor het wereldwijde voedseltekort dat dreigt door de groeiende bevolking. Eén van die oplossingen? Plantaardige vleesvervangers op basis van aardappelzetmeel, gecombineerd met 3D-voedselprinten. Onze collega Annet Vrieling-Smit is enthousiast: "3D food printing is een geweldige techniek! Over zes tot tien jaar hoop ik dat er veel meer plantaardige opties in de supermarkt liggen. Misschien zelfs in verrassende vormen, maar minstens zo lekker." Nieuwsgierig naar hoe we dit aanpakken? Scan de QR-code, bekijk de video op de campagnepagina en lees het hele artikel over onze samenwerking.

Meer weten over de samenwerking tussen Avebe en TNO? Scan de QR code en bekijk de video.



In gesprek met oprichter Chris Bryson

Innovatieve plantaardige zalm uit Canada

PerfectaSOL® van Royal Avebe is een onmisbaar ingrediënt in de plantaardige zalm van New School Foods. Dit innovatieve bedrijf zet een nieuwe standaard neer voor plantaardige visproducten. Inmiddels gaat de plantaardige zalm de hele wereld over en is de start-up uit het Canadese Toronto klaar om uit te breiden. Oprichter Chris Bryson vertelt over hun baanbrekende technologie en de verwerking van Avebe's ingrediënt PerfectaSOL®.

Start van het bedrijf

Het bedrijf ontstond vanuit een drive naar een duurzame voedselproductie. De missie van New School Foods is om het gedrag van mensen te veranderen. Chris legt uit: “We proberen plantaardige producten te maken die er aantrekkelijk uitzien en eenvoudig te gebruiken zijn. De alternatieven die met traditionele methodes worden gemaakt, laten producten er voorgekookt uitzien. Hoewel dit effectief is voor gemalen alternatieven zoals hamburgers, schiet het tekort bij het produceren van hele stukken plantaardige vis of vlees.”

Nieuw ontwikkeld productieproces

Chris realiseerde zich dat er nieuwe technologie nodig was. Hij financierde academisch onderzoek naar betere manieren om spiervezels te maken met plantaardige ingrediënten. “Toen we vier jaar later zagen dat er mogelijkheden waren, besloten we er een bedrijf van te maken. We ontwikkelden een productieproces dat ervoor zorgt dat het oorspronkelijke kookproces behouden blijft,” legt Chris uit.



KLANTVERHAAL

Onder andere door gericht invriezen kan het bedrijf texturen van hele spieren creëren die de ervaring van het koken en eten van traditionele vis- en vleesproducten nabootsen. Het aardappeleiwit van Avebe zorgt voor de mooie witte lijnen in de plantaardige zalm van New School Foods. Maar het heeft nog meer voordelen. “Bij andere eiwitten krijg je vaak donkere kleuren, dus de lichtere kleur is echt goed. Ook de verdikking en de oplosbaarheid zijn mooie functionaliteiten van het PerfectaSOL® van Avebe,” legt Chris uit. “We zijn echt onder de indruk van Avebe's producten.”



“We zijn echt onder de indruk van Avebe's producten.”

Duurzame keten

In het productieproces staat duurzaamheid centraal. New School Foods vermindert hun afval door rest-producten om te zetten in nieuwe producten, zoals gerookte zalmvlokken. Ook de aardappelen van Avebe verlagen de voetafdruk door de lagere CO₂-uitstoot in vergelijking met andere gewassen. Chris geeft aan: “In een traditionele slagerij is er geen verspilling. Deze filosofie passen we ook toe op onze producten.”

Wereldwijde groei

De plantaardige zalm is niet onopgemerkt gebleven. Een internationale winkelketen heeft in 2024 geïnvesteerd in New School Foods. En dit biedt de startup interessante mogelijkheden. In het tweede kwartaal van dit jaar verwacht Chris de Amerikaanse markt te betreden en hun assortiment verder uit te bereiden. “Dezelfde technologie waarmee we spiervezels voor plantaardige zalm maken, kunnen we gebruiken voor plantaardige biefstuk, ribbetjes en andere vleessoorten,” zegt Chris.

“Dezelfde technologie waarmee we spiervezels voor plantaardige zalm maken, kunnen we gebruiken voor plantaardige biefstuk, ribbetjes en andere vleessoorten.”

Interview met Stefan Wessel over dé innovatie voor snoepfabrikanten

Meer waarde voor onze klanten door een kortere droogtijd van zoetwaren

Wie denkt dat snoep maken kinderspel is, heeft het mis. Achter een klassieke winegum schuilt een complex proces van mengen, gieten en vooral wachten. Het snoep droogt maar liefst twee dagen bij een specifieke luchtvochtigheid én een temperatuur van 50°C. “De productiecapaciteit van fabrikanten is vaak afhankelijk van de omvang van de droogkamers,” vertelt applicatiespecialist Stefan Wessel. “Tijd, ruimte en energie zijn schaarse middelen. Daarom komen onze klanten regelmatig met de vraag naar een kortere droogtijd. Wij denken dan natuurlijk graag met ze mee en gaan op zoek naar een oplossing.”



Klantvraag centraal

In het laboratorium van Avebe testen we in het klein wat de fabrikant in het groot produceert, vertelt Stefan. “Om bijvoorbeeld een winegum te maken moet je suiker en ook zetmeel verhitten. Binnen het portfolio van Avebe kun je voor de zoetwaren kiezen tussen 10 tot 15 soorten zetmeel. Afhankelijk van de klantwens kiezen we een zetmeel dat past bij de structuur en elasticiteit die wordt gevraagd. Ook spelen we met hoge of lage concentraties én nu dus met een lange of korte droogtijd. We testen net zo lang met verschillende variabelen tot het naar wens is.”

Kortere droogtijd voor gummiesnoepjes

Op basis van de klantwens om de efficiëntie in het productieproces te vergroten, is de afdeling productontwikkeling aan de slag gegaan met verschillende typen zetmeel dat de droogtijd kan verkorten. De keuze is gevallen op een clean label zetmeel, oftewel een zetmeel zonder e-nummer. Dit product is eerder dit jaar geïntroduceerd op ISM ProSweets

PRODUCTTOEPASSING

in Keulen en de IFT (Institute of Food Technologists) in Amerika en is daar heel positief ontvangen. Op dit moment zijn we al met diverse klanten in gesprek.

Vloeibaar

Stefan vertelt dat de dit specifieke zetmeel niet alleen zorgt voor een kortere droogtijd, ook blijft het product langer vloeibaar zodat het makkelijk in een zetmeelmal kan worden gegoten. “Na het droogproces worden de gummies uit de mal gehaald.”

Textuur en luchtigheid van snoep

“Andere klantvragen hebben vaak te maken met textuur,” vertelt Stefan. “In jargon noemen we dat een lange of een korte structuur. Bij een lange structuur is het snoep uit te rekken. Bij een korte structuur zijn de kauwsnoepjes wat steviger, denk aan de klassieke winegums. Daarnaast willen snoepfabrikanten ook sturen op dichtheid en daar hebben we onze eiwitten voor. Hoe lager de dichtheid, hoe luchtiger het schuimpje,” legt Stefan uit.

“Afhankelijk van de klantwens kiezen we een zetmeel dat past bij de harde of zachte structuur, of een meer of mindere elasticiteit.”

Altijd in huis

Snoepgoed dat bij hem thuis in de smaak valt, bestaat uit twee delen. Eén deel is een winegum met dropsmaak, waarbij het aardappelzetmeel zorgt voor stevigheid. Eén deel is een schuimsnoepje met bananensmaak, waarbij het aardappeleiwit zorgt voor de luchtigheid. “Dat snoep is bij ons thuis als eerste op. Het is een luchtig snoepje en ook lekker kauwbaar. Vooral de combinatie van drop en banaan valt goed in de smaak.”

Droogtijd nog verder verkorten?

“We blijven innoveren. In de toekomst willen we de droogtijd nog verder verkorten. Het is dan mogelijk om vaste mallen van plastic of metaal te gebruiken, die herbruikbaar zijn,” vertelt Stefan. Hij legt uit dat het gemodificeerde zetmeel ook een veganistisch alternatief is voor gelatine. En de kortere droogtijd bespaart afnemers dus ook energie, tijd en ruimte. Door dit soort innovaties behoudt Avebe haar sterke positie in de markt!

“Dat snoep is bij ons thuis als eerste op. Het is een luchtig snoepje en ook lekker kauwbaar. Vooral de combinatie van drop en banaan valt goed in de smaak.”



Vla zoals oma het vroeger maakte

De dagen worden korter en de kou kruipt langzaam naar binnen. Na een dag werken verlang je naar iets warmes, iets vertrouwds. Misschien wel net zoals vroeger, toen je na een dag buiten spelen thuiskwam en een schaalpje (warme) vanillevla kreeg van oma.

In deze editie maken we deze warme herinnering in een schaalpje. Geen vla uit een pak, maar een zelfgemaakte vla. Met aardappelzetmeel als bindmiddel, een knipoog naar het product waar we dagelijks mee werken.

Zelfgemaakte vanillevla (ongeveer 4 porties)

- 1 liter volle melk
- 1 vanillestokje (mocht je dit niet hebben, dan 1 tl vanille-extract)
- 50 gram suiker
- 40 gram aardappelzetmeel
- 2/3 eidooiers (dit is optioneel, maar geeft wel een mooie gele kleur)

Zo maak je het

- Verwarm het grootste gedeelte van melk in de pan op middelhoog vuur, laat een klein beetje over om te mengen bij de stap hieronder. Snijd het vanillestokje open en schraap de merg eruit. Voeg de merg en het stokje toe aan de melk. Zet het vuur iets terug en laat dit 10-15 min zachtjes trekken (let op: niet koken).
- Meng in een kom het aardappelzetmeel met het kleine beetje koude melk tot een glad papje.
- Voeg de suiker en eventueel de eidooiers toe aan het papje en klop het goed door totdat het goed met elkaar mengt.
- Haal het vanillestokje uit de warme melk en giet een beetje van de warme melk bij het papje om het te temperen. Liever wat extra smaak? Verwijder het vanillestokje pas als je het serveert, dit geeft extra veel smaak!
- Giet dan alles terug in de pan en verwarm al roerend tot de vla begint in te dikken. Laat het niet koken! Dit duurt ongeveer 5 minuten.
- Als de vla de gewenste dikte heeft, haal je de pan van het vuur. Laat iets afkoelen en giet je het vervolgens in schaalpjes of in een grote kom.
- Eet het lekker warm op of laat het mengsel afgedekt afkoelen in de koelkast (een tip: plaats folie op de vla om velvorming te voorkomen).

Serveer het met een dikke toet slagroom, wat kaneel of een beetje bessensap voor het echte ouderwetse gevoel. Eet smakelijk!

RECEPT

Recept delen?

We zouden het leuk vinden als je jouw recept met ons wil delen. Heb jij een recept waarin je gebruik maakt van aardappelzetmeel of aardappeleiwit en wil je deze in de volgende editie terugzien komen? Laat het weten aan communication@avebe.com en wie weet verschijnt jouw recept in het volgende magazine!

INNOVATIE

Hoe blijft jouw koffieverpakking eigenlijk dichtzitten?

Je zet 's ochtends je eerste kop koffie. Je pakt een nieuw pak, scheurt de verpakking open, schept de gemalen bonen in je koffiefilter of de bonen in je koffiemachine... en alles zit nog netjes in het pak. Geen opengebarsten verpakking en geen korrels in de kast. Dat lijkt vanzelfsprekend, maar achter die stevige sluiting zit slimme techniek. Het geheim? De lijm is gemaakt van aardappelzetmeel.

PerfectaCOL® GM is een natuurlijke lijm die verpakkingen en dozen stevig sluit, vet tegenhoudt en ook nog eens biologisch afbreekbaar is. Deze lijm wordt gebruikt in verpakkingen van o.a. ontbijtgranen, koffie en snoep. Hij is veilig voor voedsel, werkt soepel op de productielijn en helpt ook nog eens om de CO₂-uitstoot te verlagen. Een slimme oplossing voor wie duurzaam wil verpakken, zonder in te leveren op kwaliteit.



We hebben de afgelopen tijd mooie stappen gezet met PerfectaCOL® GM. Denk aan aandacht in vakmedia, gesprekken met grote verpakkingsbedrijven en concrete interesse vanuit de markt. En dat allemaal dankzij samenwerking van ons allemaal: van veld tot verpakking.

Meer weten over PerfectaCOL® GM? Lees het hier:

- We publiceerden een whitepaper waarin collega's uit R&D, sales en marketing de voordelen helder uiteenzetten. Van betere verwerkbaarheid op de productielijn tot een duurzamer eindproduct. We gaven expert Colin Brown het woord in een blogpost op avebe.com, waarin hij uitlegt waarom natuurlijke grondstoffen zoals aardappelzetmeel dé toekomst hebben.
- We besteedden via Avebe's LinkedIn pagina regelmatig aandacht aan dit mooie product.
- We lanceerden een betaalde campagne via Packaging Insights én stonden op het Specialty Paper Packaging Europe Event – beide goed voor waardevolle exposure.



Scan de QR code en kom meer te weten over PerfectaCOL®

Interview met Marcel Harren uit Haselünne

Terug naar Avebe, met vertrouwen in de toekomst

Marcel Harren uit Haselünne groeide op met Avebe. Als kind zag hij hoe zijn vader al sinds 1986 aardappelen leverde aan de coöperatie. Nu runt hij zelf het familiebedrijf, met een frisse blik en duidelijke keuzes. Na een korte uitstap naar andere aardappelsoorten kiest hij opnieuw vol overtuiging voor de zetmeelaardappelen en voor Avebe. Waarom? Omdat het werkt: betrouwbaar, efficiënt en toekomstgericht.

Op zijn bedrijf in het dorp Lotten, waar de grond zanderig is en de aardappelen sterk, combineert Marcel kalveropfok, meststieren en een kleine paardenfokkerij met akkerbouw. Mais, graan en natuurlijk zetmeelaardappelen maken dagelijks deel uit van zijn werk. Als Marcel over zijn bedrijf spreekt, doet hij dit met passie, nuchterheid en een flinke dosis humor. “Ik heb landbouw gestudeerd in Osnabrück, maar eigenlijk lééf ik het”, zegt hij met een glimlach.

Een korte uitstap

Marcel pauzeerde ooit een deel van zijn aandelen om te

experimenteren met friet- en consumptieaardappelen. Maar helemaal weg bij Avebe is hij nooit geweest. Het grootste gedeelte van zijn areaal bleef bij de coöperatie. “Je verkoopt misschien niet altijd tegen de hoogste prijs, maar ook in mindere jaren worden de aardappelen afgehaald tegen een eerlijke prijs. Dat is betrouwbaarheid.”

Wat hem overtuigde om weer volledig in te stappen? De voordelen van de coöperatie. “Het transport dat door de fabriek wordt geregeld is goud waard. Ik hoef zelf geen machines aan te schaffen of transporten te plannen, dat scheelt een hoop tijd en geld.”

Kansen voor nieuwe telers

Voor boeren die willen starten met zetmeelaardappelen ziet Marcel duidelijke voordelen: “Je hebt geen speciale techniek nodig op je bedrijf en dat maakt de instap makkelijk.” Ook de organisatie van het verladen is goed georganiseerd: “Als Avebe-lid weet je ruim een week van tevoren wanneer je moet leveren en dan kun je de rooiwerkzaamheden goed plannen. Dat is efficiënt en goed te plannen.”



LEDENVERHAAL

Samenwerking over de grens

Als oud-lid van de Avebe Jongerenraad heeft Marcel ook de internationale kant van de coöperatie leren kennen. “Natuurlijk, in Nederland gaat het soms net iets anders, maar juist aan de Duits-Nederlandse grens werkt de samenwerking goed.” Taalbarrières zijn er af en toe, maar veel Nederlanders spreken Duits. “Je kunt altijd van elkaar leren.”

Duurzaamheid en realistisch

“Duurzaamheid is belangrijk. Hoe duurzamer je produceert, hoe beter je verkoopt,” zegt Marcel. Maar hij blijft nuchter: “In jaren waarin aardappelen schaars en duur zijn, telt vooral één ding: het product.” Innovaties zoals schoffelrobots of spotspraying ziet hij als technologieën van de toekomst. “Nu zijn ze nog prijzig, maar ze hebben wel veel potentie.”

“Wat Avebe voor hem betekent? Het is een coöperatie die met je meedenkt. Je weet waar je aan toe bent. En je merkt dat je onderdeel bent van een groter geheel, dat geeft zekerheid.”

Rassenkeuze met oog op de toekomst

Marcel is onlangs begonnen met pootgoedvermeerdering. Een strategische stap, zegt hij. “Zo ben ik ook in schaarse jaren verzekerd van voldoende uitgangsmateriaal.” Door grondruil met andere boeren die gronden hebben waarop nog nooit aardappelen zijn geteeld, lukt dat goed. De rassen van Averis ziet hij als een groot voordeel: “als leden van de coöperatie financieren we Averis mee, dus het is logisch dat we ook voorkeurstoegang krijgen.” Vooral de verbeterde resistentie tegen phytophthora bij Aveline spreken hem aan.

Gewoon beginnen en groeien

Wat Marcel tegen andere boeren zou zeggen die overwegen met Avebe mee te doen? “De instap is eenvoudig. Je hoeft geen grote investeringen te doen, de prijzen zijn stabiel en de rassen zijn goed te telen.” En hij sluit af: “Je zit nooit helemaal bovenaan, maar ook nooit helemaal onderaan. Dat is de kracht van Avebe.”

Avebe'ers in the picture

Een nieuw gezicht binnen Avebe



Marcel Biesheuvel

“Sinds juni 2025 ben ik Manager QESH voor de locaties Gasselternijveen en Ter Apelkanaal. Een mooie functie waarin ik de organisatie ondersteun bij de verdere verbeteringen op het gebied van kwaliteit, milieu en persoonlijke-, proces- en voedselveiligheid. Ik ben opgegroeid op een akkerbouwbedrijf waar aardappelen centraal stonden en heb mij later verder ontwikkeld binnen de chemische en gasindustrie. In mijn eerste maanden merk ik hoe mijn achtergrond en ervaring goed aansluiten bij Avebe. Een organisatie waar ondernemerschap, innovatie, duurzaamheid en veiligheid belangrijk zijn.”

Saskia de Groot

“Als CHRO (verantwoordelijk voor HR) ben ik sinds 1 juni onderdeel van Avebe. Wat me direct opviel is de sterke betrokkenheid van collega's, van wie velen al jarenlang bij Avebe werken. Het is mooi om te zien hoe kennis en ervaring van generatie op generatie worden doorgegeven. We zitten midden in een veranderingsproces dat soms andere competenties vraagt. Dat is niet altijd eenvoudig, maar ik heb er vertrouwen in dat we dit samen kunnen. Door vast te houden aan onze strategie Versterken en Versnellen en de competenties van Play to Win, houden we focus en bewegen we mee met verandering. Zo zijn we met elkaar mooi op weg om de organisatie nog succesvoller te maken!”



IN THE PICTURE



Birgitta Wiersma

“Nieuw bij Avebe? Eigenlijk niet, want ik loop hier al rond sinds 2023. Wat begon als een stage bij het Innovatiecentrum, groeide uit tot een baan. Tijdens mijn stage deed ik onderzoek naar de werking van PerfectaMAR® op surimi en heb ik voor mijn afstudeeronderzoek de structuurveranderingen van aardappelwit onderzocht, geanalyseerd met een FTIR-spectrometer. Die ervaringen versterkten mijn interesse in analytische technieken. Sinds januari 2025 werk ik als Analist in het team Structure & Function. Ik ontwikkel, optimaliseer en voer analyses uit ter ondersteuning van MIT-projecten. De diversiteit aan projecten en samenwerking met collega's maken mijn werk extra leuk. Ik ben blij dat ik hieraan kan bijdragen.”

“Door vast te houden aan onze strategie Versterken en Versnellen en de competenties van Play to Win, houden we focus en bewegen we mee met verandering.”

Roelinde Jager

“Als voorzitter van de jongerenraad van Avebe ben ik sinds dit voorjaar actief betrokken. Thuis hebben mijn ouders een akkerbouwbedrijf met vleeskuikens en ben ik als het ware opgegroeid met Avebe. Zelf werk ik parttime bij het thuisbedrijf en bij een accountantskantoor. Als voorzitter organiseer ik excursies en evenementen zoals de jongerendag, ontmoet ik jonge telers en schuif ik aan bij overleg met andere voorzitters. Heel leerzaam! Er is soms kritiek op Avebe, maar na een jaar als teeltjaar 2024 zie je hoe waardevol een vaste partner is. Ik zet me daarom graag in voor een Avebe die meer waarde uit zetmeelaardappelen haalt en sterk blijft op de akker.”



Interview met Ronny Pals, Site Director Avebe

Samenwerking + Veerkracht = *Play to Win*

Om Avebe te versterken, is één van de productie-locaties getransformeerd. De lijn wordt beter benut én de productmix wordt sneller gewisseld, waardoor opbrengsten zijn gemaximaliseerd. De directe aanleiding voor het ombouwen van de fabriek lag bij een externe leverancier, vertelt Ronny Pals: “We lieten de derivaten extern produceren, maar er zat verontreiniging in het product. Dat gaf een enorme druk. Tegelijkertijd liep het bulksegment van Avebe terug. Die combinatie was de aanleiding om de externe productie naar binnen te halen.”

Betere benutting en eigen regie

“Inmiddels wordt de lijncapaciteit op deze Avebe-locatie niet alleen beter benut, ook de kwaliteit van het eindproduct is beter geborgd,” vertelt Ronny. “We benutten onze eigen lijnen beter én we houden de regie volledig in eigen hand. Bovendien investeren we op een eigen locatie in onze eigen mensen, en dat is positief voor de motivatie en de sfeer.”

Aanpassen van productielijn

Operators, kwaliteitsmedewerkers, projectmanagers en collega's van Commerce en Innovations werkten intensief samen om de lijn technisch aan te passen. Ook werd veel aandacht besteed aan het uitbreiden van processen,



veiligheidsregels en aangepaste controlefuncties. Ronny: “Dankzij die gezamenlijke inzet en flexibiliteit is het project een voorbeeld: zo maakt samenwerken het verschil.”

Puzzelen onder tijdsdruk

Ronny vertelt verder: “Er was een enorme tijdsdruk en meerdere puzzels moesten gelegd worden. Dat het uiteindelijk gelukt is, is écht een voorbeeld van Play to Win. Daarmee bedoel ik dat we in een impactvol project met elkaar in verbinding zijn gebleven, over disciplines heen. Play to Win gaat wat mij betreft over verantwoordelijkheid nemen en outside the box-denken

PRODUCTIELOCATIE

om uiteindelijk samen resultaat te halen. In superkorte tijd zijn nieuwe standaarden doorgevoerd, investeringen gedaan, mensen opgeleid en meetmethoden ontwikkeld. Daar mogen we écht trots op zijn.”

“Er was een enorme tijdsdruk en meerdere puzzels moesten gelegd worden. Dat het uiteindelijk gelukt is, is écht een voorbeeld van Play to Win.”

Verandering in 100 jaar geschiedenis

Als mensen mee moeten in een verandering, valt er weerstand te verwachten. Zeker op een locatie met meer dan 100 jaar geschiedenis, waar dagelijks meer dan 180 collega's in een vijfplaoegensysteem werken. Het tegendeel is waar, zegt Ronny: “Collega's die horen over de verandering begrijpen dat deze stap nodig is om de locatie toekomstbestendig te maken. Er was weinig weerstand. We hebben werkgelegenheid geborgd, de lijncapaciteit is vergroot en de betrouwbaarheid van de lijn is toegenomen. Het is een belangrijke stap in het versterken van Avebe.”

Na de grote puzzel ook de kleinere

Ook kleine puzzels moesten opnieuw gelegd worden vertelt Ronny: “Het meest hebben we moeten wennen aan de extra tijd die we kwijt zijn aan hygiënemaatregelen. Er stond een begeleidingsteam met technologen en kwaliteitsmedewerkers klaar om te ondersteunen. Door open communicatie, bijpraatsessies en meer aanwezig te zijn op de werkvloer hebben we dat getackeld. Je begrijpt namelijk alleen waar een collega tegenaan loopt als je zelf gaat kijken.”

Wat is Play to Win?

Binnen Avebe is Play to Win een manier van werken die rust op drie centrale kernwaarden: samenwerking, verantwoordelijkheid nemen en ontwikkeling. Deze werkwijze vormt de rode draad in de gehele keten. Processtappen die horen bij Play to Win zijn: reflecteren, vernieuwen, veranderen, realiseren en verbinden.

Positieve impuls

De koerswijziging is een positieve impuls, vertelt Ronny. “De werkplek is verbeterd, schoner, er is hard gewerkt aan verbeteringen in zowel de fabriek als bij de mensen. Die inzet zie je terug: mensen zijn meer betrokken, tonen meer eigenaarschap en hebben meer plezier in hun werk. We hebben écht een kwaliteitsslag gemaakt: voor het product én voor het team.”



VAN VROEGER NAAR NU

Vroeger bleef warmte onbenut, nu benutten we elke kans in Dallmin

Op onze Duitse Avebe-locatie in Dallmin is de manier waarop we met warmte omgaan de afgelopen vijf jaar flink veranderd. Waar vroeger hete lucht en water nog niet werden teruggewonnen, wordt die energie nu slim hergebruikt. Axel Müller, procestechnoloog en al 45 jaar werkzaam bij Avebe, weet als geen ander hoe het werkt. Hij vertelt met trots over het project: “We wilden die warmte niet langer verspillen. En door samenwerking is dat gelukt.”

Van efficiënt naar bewust

Het begon in 2020, toen Avebe startte met de bouw van de nieuwe Protamyl-installatie voor de productie van eiwit in diervoeding. In het proces komt heet vruchtwater vrij. “Die warmte bleef tot dan toe ongebruikt en dat wilden we niet langer verspillen,” vertelt Axel. “Niet omdat we het niet goed deden, maar omdat de techniek en inzichten er nog niet waren.” Inmiddels wordt de warmte

ingezet voor de Protamyl-droger en om in de winter het afvalwater voor te verwarmen. Zo kunnen de micro-organismen in de waterzuivering beter hun werk doen.

Van productiegericht naar circulair denken

In het verleden lag de focus vooral op het soepel laten verlopen van de productie. Nu kijken we verder – naar circulair gebruik van bijproducten. Warmte wordt niet langer gezien als afval, maar als een waardevolle hulpbron. Deze verschuiving weerspiegelt een bredere denkwijze: van efficiëntie tot duurzaamheid.

Blijven optimaliseren

Maar zelfs met deze toepassingen bleef er warmte over. In 2023 onderzocht het team of ook de warme lucht uit de zetmeeldrogers kon worden benut. Eén van de drogers bleek geschikt: daar was al een dummy geplaatst, met ruimte voor een warmtewisselaar. Na technische berekeningen, subsidie-



► De cijfers liegen er niet om

- Jaarlijks besparen we naar verwachting 1 miljoen kWh gas
- Dat staat gelijk aan 200 ton CO₂
- Terugverdientijd: ongeveer 4,4 jaar

aanvragen en goedkeuring voor de investering ging het snel. Voor de zomerperiode van 2025 werd alles geïnstalleerd: leidingen, koppelingen en de warmtewisselaar.

“We zitten nu op ongeveer 80% van het beoogde rendement,” zegt Axel. “Maar dat zal vanaf oktober stijgen, als het kouder wordt.” Wat hem het meest verraste? Hoe betrouwbaar de berekeningen bleken, ondanks de complexiteit van het proces. “In een fabriek als deze veranderen temperaturen, stromen en volumes voortdurend. Toch kun je zoveel meten en dat het dan ook nog zo goed klopt, ondanks die dynamiek, dat vond ik echt indrukwekkend.”

Samenwerking als sleutel tot succes

Hoewel externe bedrijven de warmtewisselaar en leidingen leverden, is het grootste gedeelte van het werk door het interne Avebe-team gedaan. Axel is daar zichtbaar trots op. “Ik wil ons team in Dallmin echt bedanken: elektro, onderhoud, productie, zij hebben gezorgd dat alles soepel kon worden ingebouwd. Ook inkoop, en in het bijzonder Sandra von Lentzke, en onze afdeling voor investeringsprojecten hebben fantastisch werk geleverd. Het was echt teamwork.”



“In Dallmin is warmte niet langer een restproduct, maar een waardevolle grondstof.”

Van verspilling naar verantwoordelijkheid

In Dallmin is warmte niet langer een restproduct, maar een waardevolle

grondstof. De warmteterugwinning laat zien wat er mogelijk is als technische innovatie, duurzaam denken en samenwerking samenkomen. We besparen energie en nemen de verantwoordelijkheid voor wat we teruggeven aan de omgeving. Een mooi voorbeeld van een project dat laat zien hoe het werken vroeger ging en hoe we het nu beter doen. Ondanks het succes blijft Axel Müller bescheiden: “Het was veel werk, maar het was het waard.”

In gesprek met Science Director Kees van der Voort Maarschalk

Het gaat om zoutreductie, waterbesparing is een gevolg

Het gesprek is nog maar koud gestart als Kees zegt: “De toenmalige Sustainability Director zat zo’n beetje tegen het plafond geplakt, toen ik vertelde dat we stopten met water besparen. Hij dacht dat hij de opdracht terugkreeg, maar dat was niet zo. We moesten de opdracht herformuleren.”

Herformulering van de waterbesparingsopdracht

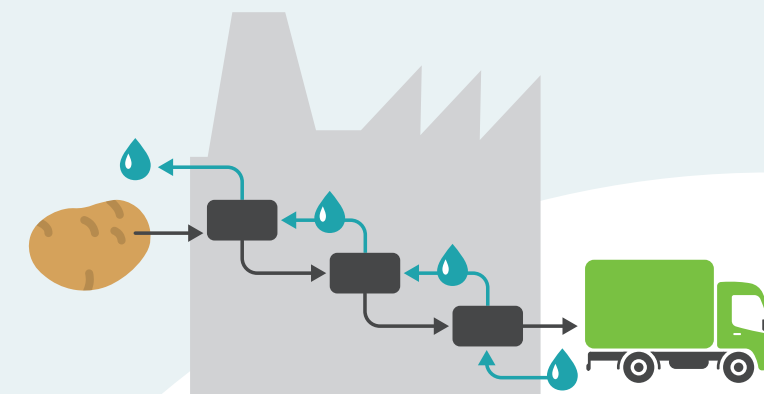
Zo. Dat is een binnenkomer. Kees is een technoloog en niet bang om zich uit te spreken. Natuurlijk nuanceert Kees direct hierna zijn opmerking. Hij vertelt hoe de waterbesparingsopdracht wél is geformuleerd: ‘Richt de fabrieksprocessen zó in dat de waterzuivering minimaal wordt belast met zouten. Het reduceren van zouten is dé manier om de waterbehoefte kleiner te maken.’

Niet nóg meer hergebruiken

Voorafgaand aan het interview heeft Kees op 2 A4tjes en in drie afbeeldingen uitgelegd wat het project inhoudt. Hij legt uit dat in verwerkingsfabrieken zoals die van Avebe waterbesparing vooral hergebruik betekent. Dat werkt zo: het water dat al in het productieproces is, wordt geschikt gemaakt om opnieuw te gebruiken. Dat kan een aantal keer. Na zuivering blijven echter zouten als chlorides en sulfaten achter. Hierdoor lopen die concentraties op. Het probleem verschuift zegt Kees: “Nog vaker hergebruiken kan op een bepaald punt niet meer. De kwaliteit van de afvalwaterstroom voldoet dan gewoon niet meer.”



“Jaarlijks lozen we ruim 500 ton minder chloride en 250 ton minder sulfaat op het oppervlaktewater.”



Zoetwater van voldoende kwaliteit

Het is geen geheim dat in Nederland de kwaliteit van het oppervlaktewater slechter wordt. In droge zomers zie je de zoutgehaltes oplopen. Kees: “Als we nu én in de toekomst zoetwater van voldoende kwaliteit willen, moeten we focussen op die zoutgehaltes.” Kees legt de oorzaak van het verschuiven van de opdracht zo uit: “We ‘lenen’ water van de omgeving. De waterhoeveelheid die we innemen is bijna even groot als de waterhoeveelheid die we teruggeven. Net als veel andere fabrieken voegen ook wij zouten, soms vermomt als zuren en basen, toe tijdens het productieproces. Die zouten komen uiteindelijk in het oppervlaktewater terecht. Maar met dit project neemt Avebe haar verantwoordelijkheid en reduceren we die zouten zoveel mogelijk.”

Het resultaat? Minder chloride en minder sulfaat

Na de binnenkomer van Kees wordt de urgentie gezien en het team krijgt mandaat om aan een oplossing te werken. Kees vertelt het zo: “Het team begrijpt niet alleen wat er moet gebeuren, maar ook waarom. Collega’s hebben inzicht

en oplossingen gecreëerd. Avebe gaf ruimte om te bewegen en samen hebben we écht impact gemaakt. Jaarlijks lozen we ruim 500 ton minder chloride en 250 ton minder sulfaat op het oppervlaktewater. Hierdoor ‘lenen’ we per jaar bijna 2 miljoen kubieke meter water minder van de omgeving.”

Hoe wordt die impact behaald?

De vraag die hierna komt, is natuurlijk: hoe is dat gelukt? Dit is het antwoord van Kees: “Die chlorides en sulfaten kopen we niet meer in. We gebruiken ze niet meer in het proces en ze komen dus ook niet in het oppervlaktewater. We richten ons op de plek waar het probleem ontstaat. Het is waterbesparing door zoutreductie.” Dat lijkt een simpel antwoord, maar dat is het niet. Kees: “Minder chemie zorgt voor een technische uitdaging: het proces moet robuust blijven. Met robuust bedoel ik: de beheersing van het proces met een constante, goede productkwaliteit, ondanks de aanpassingen. We varen in onze bedrijfsprocessen nu wel scherper aan de wind. Dat kan spannend zijn, maar we borgen de kwaliteit van ons eindproduct door continu te meten.”

Het is als een dans om te kijken wat het beste werkt

Lijntechnoloog Heleen over de aanpassingen: “Bij deze verandering draait het om het behouden van een stabiel en betrouwbaar proces, terwijl we bepaalde stoffen niet meer gebruiken. Het proces is nog volop in ontwikkeling en we stemmen veel met elkaar af. Soms voelt het als een dans om te kijken wat het beste werkt. Iedereen leert van elkaar: operators, technologen en productmanagers. Aan de buitenkant is niets veranderd, terwijl aan de achterkant slimme aanpassingen in nauwe samenwerkingen zijn doorgevoerd. Bovendien is het proces nu gemakkelijker te volgen en het werk op de vloer is duidelijker en rustiger geworden. Dat dit project is gelukt, maakt me trots. We werken nu duurzamer met minder belasting van het oppervlaktewater.”

Aandacht op de uitstroom

Kees is op de barricade gaan staan: “We lenen water en we willen dat ook zo goed mogelijk teruggeven. Natuurlijk beseffen we dat we een zeker risico lopen ten aanzien van de kwaliteit van ons productieproces. Door goed te volgen, voorkomen we problemen. We kopen minder chemicaliën in die tot zouten leiden. De kostenbesparing ervan is heel mooi meegenomen, de echte winst zit in het behoud van de kwaliteit van ons oppervlaktewater.”

“De kostenbesparing ervan is heel mooi meegenomen, de echte winst zit in het behoud van de kwaliteit van ons oppervlaktewater.”



NIEUW PROJECT

Meer waarde uit de aardappel

Avebe breidt uit met Solan

De overname van Solan in Polen markeert een belangrijk moment in de strategische koers van Avebe. “Met deze stap versterken we niet alleen onze positie in de markt, maar verbreden we ook ons productportfolio én onze agro-voetafdruk. We hebben toegang tot de markt, tot kennis van productie én tot nieuwe producten,” vertelt Jur Leever. Hij heeft de acquisitie van a tot z begeleid. “Het is een investering in de toekomst van Avebe.”

Nieuwe producten, nieuwe mogelijkheden

Solan produceert vlokken en granulaten – aardappel-producten die, in tegenstelling tot zetmeel, gemaakt worden van de hele aardappel. “Bij zetmeel haal je een bestanddeel uit de aardappel. Bij vlokken en granulaten laat je de aardappel heel. Daardoor behoud je de aardappel-smaak, en dat is precies wat je proeft in bijvoorbeeld aardappelpuree of snacks.”

Voor klanten betekent dit dat Avebe zich ontwikkelt tot een one stop shop voor aardappelproducten. “We kunnen nu naast aardappelzetmeel, -eiwit en vezels ook aardappel-vlokken en -granulaten leveren. Dat maakt ons aanbod breder en completer. We beantwoorden hiermee een toenemende vraag van onze klanten. En bovendien versterken we met Solan onze innovatiebasis en versnellen we de ontwikkeling van duurzame, smakvolle aardappeloplossingen,” licht Jur toe.

Meer waarde voor leden en de coöperatie

“Onze leden merken op korte termijn een bescheiden bijdrage in het aardappelgeld. Maar de echte winst zit in de lange termijn. Ze zijn eigenaar van een coöperatie die meer waarde uit de aardappel weet te halen. En doordat we nu

ook aardappelen uit Polen verwerken, spreiden we risico's – zowel qua producten als regio's.”

Ook voor het Avebe-team verandert er iets. “Afhankelijk van je rol zul je merken dat we nieuwe producten ontwikkelen, nieuwe markten betreden en Avebe nog vaker terugzien in het dagelijks leven van consumenten. En ja, soms is dat ook op de bank met een zak chips op vrijdagavond,” lacht Jur. “Maar dan wel met het besef dat we bijdragen aan een gezondere en duurzamere toekomst.”

Een nieuw hoofdstuk in het Avebe-boek

Wat deze overname extra bijzonder maakt, is hoe Avebe deze acquisitie heeft aangepakt. “We hebben met een klein multidisciplinair team onder hoge druk samengewerkt. HR, Legal, Commerce, Agro, Operations, Communication – alle disciplines kwamen samen.” Daar klinkt ook persoonlijke trots door. Jur: “Ik zie het als een groot avontuur – een ontdekkingsreis. Het is een eer om bij te dragen aan zo'n strategisch project. En cool om een nieuw hoofdstuk te schrijven in het Avebe-boek.”



