

## 'Verpakken en verkoop in eigen beheer'



**De Vries Hoek van Holland BV** teelt jaarrond radijs, rucola en potplanten. Tevens wassen en verpakken ze zelf de losse radijs in puntzakjes en bulkzakken. Het teeltbedrijf is 17 ha groot en wordt geleid door twee broers en twee zussen. Vorig jaar is er een nieuwe kas van 2,7 ha bijgebouwd. Dit voorjaar is 1 ha kas vervangen.

In 1962 begon vader Cees de Vries (76) in 2 ha. kas groenten en bloemen te telen. Door de overname van buurbedrijven was het bedrijf in 1984 naar 6 ha gegroeid. Dit was een te grote oppervlakte en te arbeidsintensief om bloemen te blijven telen. De Vries is toen overgeschakeld op radijsteelt. Dankzij het machinale zaaien en oogsten vraagt deze teelt minder arbeid. "Tot twee jaar geleden hebben we altijd lelies geteeld. Dat is nu vervangen door rucola, dat we in een samenwerkingsverband met loonwerkbedrijf Vreugdenhil telen", zegt teeltmanager Cor de Vries (47). Michel (44) houdt zich bezig met het verpakken; Marian (48) doet de verkoop en administratie, en Jacqueline (46) helpt bij het verpakken van de radijs.

Van de 17 ha. is 8 ha. voor de radijsteelt, 6 ha. rucola en 2,5 ha. potplanten. In de winter verhuren ze 5 ha. aan een plantenkweker voor de opkweek van koolplanten.

### Koelen voor houdbaarheid

Per jaar telen ze zeven keer radijs. Op jaarbasis is dat 56 ha. De grondbewerking en het machinaal oogsten voeren ze in eigen beheer uit. Loonwerker Vreugdenhil zaait de radijs. Bij het machinaal oogsten gaat gelijk het lof eraf en de radijsknollen in

## 'Conditionnement et vente en régie'

*De Vries Hoek van Holland BV produit pendant toute l'année des radis, de la roquette et des plantes en pot. Ils s'occupent aussi du lavage et du conditionnement de radis en vrac en cornets et en balles. L'exploitation de culture couvre 17 hectares et est dirigée par deux frères et deux sœurs. L'an dernier, une nouvelle serre de 2,7 ha a été construite. Ce printemps 1 ha de serres a été remplacé.*

En 1962, le père Cees de Vries (76 ans) a commencé de produire des légumes et des fleurs sur 2 hectares de serres. Avec la reprise d'entreprises dans les environs la firme s'est agrandie en 1984 à 6 ha. La surface était trop grande et le coefficient de travail était trop fort pour continuer à cultiver des fleurs. De Vries est alors passé à la culture de radis. Grâce à l'ensemencement et la récolte à la machine cette culture exige moins de travail. "Jusqu'il y a deux ans nous avons toujours cultivé des lis. Cette culture a été remplacée par la roquette que nous produisons maintenant dans un accord de coopération avec une entreprise de sous-traitance Vreugdenhil", dit le manager de culture Cor de Vries (47 ans). Michel (44 ans) s'occupe du conditionnement; Marian (48 ans) s'occupe de la vente et de l'administration et Jacqueline (46 ans) aide avec l'emballage des radis.

Des 17 ha, 8 ha sont destinés à la culture de radis, 6 ha à la roquette et 2,5 ha aux plantes en pot. En hiver ils donnent 5 ha en location à un cultivateur de plantes pour la culture de plantes de choux.

### Refroidir pour la conservation

Par an ils produisent sept fois des radis. Sur base annuelle c'est 56 ha. Le traitement du sol et la récolte à la machine sont effectués en régie. L'entreprise de sous-traitance Vreugdenhil sème les radis. Lors de la récolte à la machine on enlève les feuilles et en même temps on met les radis dans des caisses cubes. En moyenne 1000 m<sup>2</sup> sont récoltés par heure. La récolte se fait

## 'Verpacken und Verkaufen in eigener Regie'

*De Vries Hoek van Holland BV baut ganzjährig Radieschen, Rucola und Topfpflanzen an. Ausserdem waschen sie die losen Radieschen selbst und verpacken sie in Spitztüten und Großbeuteln. Der Anbaubetrieb ist 17 ha groß und wird von zwei Brüdern und zwei Schwestern geleitet. Im vorigen Jahr ist ein neues Gewächshaus von 2,7 ha hinzugekommen, in diesem Frühjahr wurde 1 ha Gewächshaus ersetzt.*

1962 begann der Vater Cees de Vries (76), in einem 2 ha großen Gewächshaus Gemüse und Blumen anzubauen. Durch die Übernahme von Nachbarbetrieben war der Betrieb 1984 auf 6 ha angewachsen. Dies war eine zu große, arbeitsintensive Fläche, um weiterhin Blumen anzubauen. De Vries wechselte daraufhin zum Radieschenanbau. Dank maschineller Aussaat und Ernte ist dieser Anbau weniger arbeitsintensiv. „Bis vor zwei Jahren haben wir immer Lilien angebaut. An dessen Stelle ist jetzt Rucola getreten, den wir in Zusammenarbeit mit dem Lohnunternehmen Vreugdenhil anbauen“, sagt Anbaumanager Cor de Vries (47). Michel (44) kümmert sich um das Verpacken, Marian (48) erledigt Verkauf und Verwaltung und Jacqueline (46) hilft beim Verpacken der Radieschen.

Von den 17 ha sind 8 ha Radieschenanbau, 6 ha Rucola und 2,5 ha Topfpflanzen. Im Winter vermieten sie 5 ha an einen Pflanzenzüchter zum Ziehen von Kohlpflanzen.

### Kühlen für die Haltbarkeit

Pro Jahr bauen sie siebenmal Radieschen an. Auf Jahresbasis sind das 56 ha. Die Bodenbearbeitung und die maschinelle Ernte führen sie in eigener Regie durch.





kuub-  
kisten. Per uur wordt zo gemiddeld 1000 m<sup>2</sup> geoogst. Het oogsten gebeurt 's morgens vroeg en de radijs wordt dan direct verwerkt in verpakking of gekoeld in de koelcel. "Het snel terugkoelen is belangrijk voor de houdbaarheid van de radijs", vertelt Michel de Vries. Voor het verpakken wordt de radijs eerst gewassen en ontdaan van de laatste stukjes lof en wortelstaarten. Daarna vindt de sortering in middel en grof plaats. Na het uitlezen van de beschadigde en slechte knolletjes wordt de radijs verpakt in eigen puntzakjes van 125 gram of in bulkzakken van 1, 2, 5 of 10 kg. Voor Versland verpakken ze in een private label puntzakje. Na het verpakken gaat het product (weer) de koelcel in.

### Losse radijssegment

In de morgen rond 8 uur komen de bestellingen binnen. De verpakkingsmanager: "We verpakken alles op bestelling en leveren het dan met eigen vrachtwagen af bij de klanten in het Westland. Voor de klanten in Barendrecht en omgeving wordt de radijs opgehaald. We hebben ongeveer twintig afnemers van onze producten. Het zijn veelal exporteurs die de verpakte radijs in heel Europa afzetten."

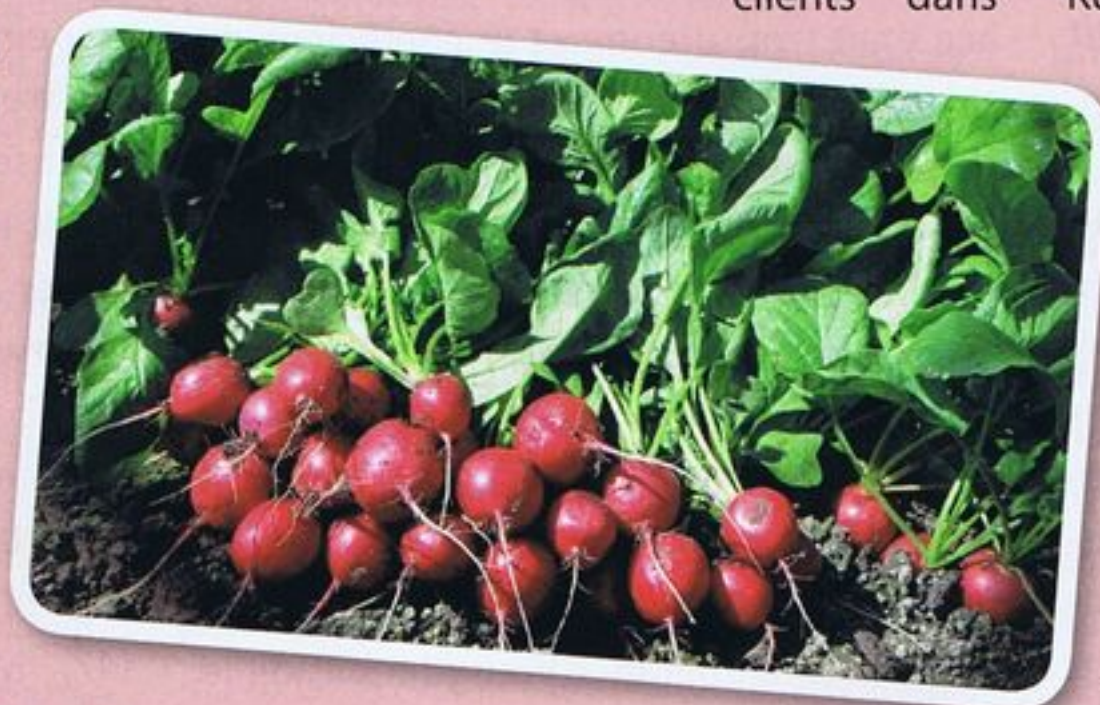
De Vries verpakt en verkoopt alleen losse radijs, geen bosradijs. Vorig jaar was het een redelijk jaar voor de radijs. Vooral het eerste halfjaar tot in de zomer. Cor de Vries: "In het najaar waren de prijzen slecht door te weinig vraag. Dit voorjaar zijn de prijzen nog steeds laag. De 65 cent per kilo is de helft ten opzichte van vorig jaar. Dat komt omdat er veel aanbod is door import uit Marokko en Israël."

In januari en februari importeren ze zelf ook radijs uit Amerika en Marokko, omdat er dan te weinig Nederlandse radijs is. Hoewel het moeilijk te voorspellen is hoe het seizoen zal verlopen, verwacht de teler de rest van het jaar matige prijzen.

tôt le matin et les radis sont directement traités dans un emballage ou réfrigérés dans la chambre frigorifique. "Le refroidissement rapide est important pour la conservation du radis", dit Michel de Vries. Avant le conditionnement les radis sont d'abord lavés et les dernières parties des fanes et les queues de racines sont enlevées. Ensuite il y a le triage en choix moyen et gros. Après le triage des produits abîmés ou mauvais, les radis sont conditionnés en cornets de 125 grammes ou en balles de 1, 2, 5 ou 10 kilos. Ils conditionnent pour Versland dans un cornet avec leur label privé. Après l'emballage le produit entre (de nouveau) dans la chambre frigorifique.

### Segment des radis en vrac

Le matin vers huit heures, les commandes arrivent. Le manager des ventes dit: "Nous conditionnons tout sur demande et nous livrons avec notre propre camion chez les clients dans



le Westland. Pour les clients à Barendrecht et ses environs on vient chercher les radis. Nous avons environ vingt clients pour nos produits. Ce sont le plus souvent des exportateurs qui vendent des radis conditionnés dans toute l'Europe."

De Vries conditionne et vend seulement des radis en vrac, pas des bottes de radis. L'an dernier a été assez bon pour les radis. Surtout les six premiers mois jusqu'en été. Cor de Vries: "En automne les prix ont été mauvais à cause d'une demande trop faible. Ce printemps les prix sont encore toujours bas. Les 65 cents le kilo sont la moitié par rapport à l'an dernier. Cela parce qu'il y a une offre importante suite aux importations du Maroc et d'Israël."

En janvier et en février ils importent eux-mêmes aussi des radis d'Amérique et du Maroc, parce qu'il y a alors trop peu de radis néerlandais. Bien qu'il

Lohnunternehmer Vreugdenhil sät die Radieschen. Bei der maschinellen Ernte werden in einem Arbeitsschritt das Laub entfernt und die Radieschenknollen in Palettenkisten befördert. Auf diese Weise werden pro Stunde durchschnittlich 1000 m<sup>2</sup> geerntet. Nach dem Ernten am frühen Morgen werden die Radieschen direkt verpackt oder in der Kühlzelle gekühlt. „Das schnelle Zurückkühlen ist wichtig für die Haltbarkeit der Radieschen“, sagt Michel de Vries.

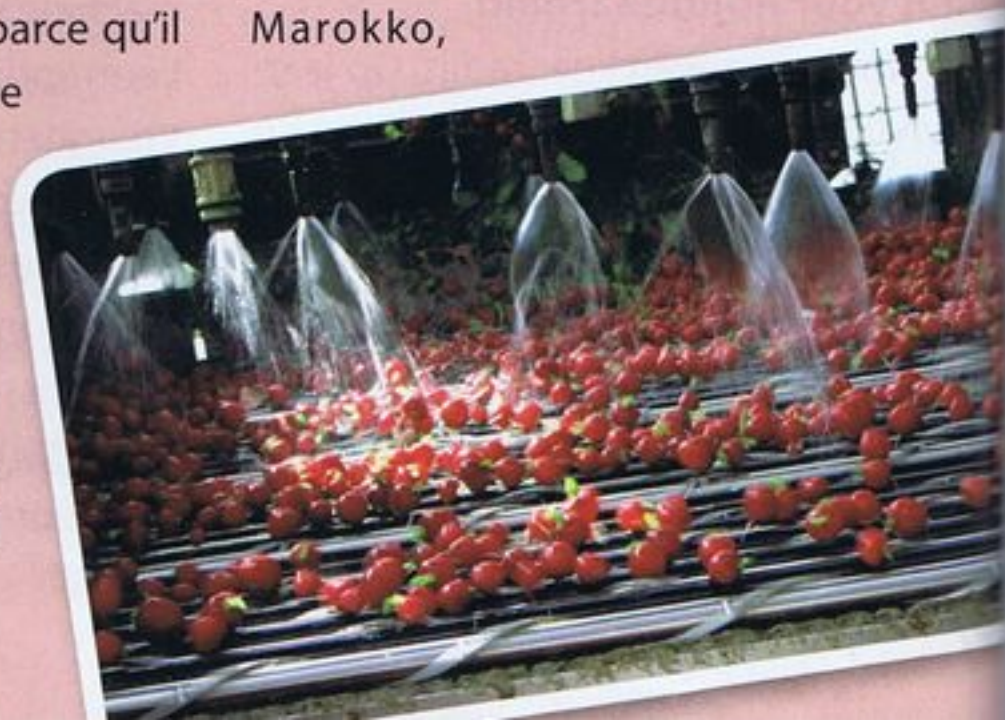
Vor dem Verpacken werden die Radieschen zunächst gewaschen und von letzten Laubteilen und Wurzelresten befreit. Anschliessend wird nach mittel und grob sortiert. Nach Auslese der beschädigten und schlechten Knöllchen werden die Radieschen in eigenen Spitztüten à 125 Gramm oder in Großbeuteln à 1, 2, 5 oder 10 kg verpackt. Für Versland verpacken sie in eine Private Label-Spitztüte. Nach dem Verpacken geht das Produkt wieder in die Kühlzelle zurück.

### Loses Radieschensegment

Morgens gegen 8 Uhr kommen die Bestellungen herein. Hierzu erklärt der Verpackungsmanager: „Wir verpacken alles auf Bestellung und beliefern die Kunden in Westland damit mit eigenen Lieferwagen. Die Kunden in Barendrecht und Umgebung holen die Radieschen ab. Wir haben ungefähr zwanzig Abnehmer unserer Produkte. Meist sind es Exporteure, die die verpackten Radieschen in ganz Europa absetzen.“

De Vries verpakt und verkauft nur losse Radieschen, keine Radieschen am Strauch. Im vorigen Jahr ging es mit Radieschen gut, vor allem im ersten Halbjahr bis zum Sommer. Cor de Vries: „Im Herbst waren die Preise aufgrund geringer Nachfrage schlecht. In diesem Frühjahr sind die Preise noch immer niedrig. 65 Cent pro Kilo sind die Hälfte im Vergleich zum vorigen Jahr. Ursache hierfür ist das große Angebot durch Importe aus Marokko und Israel.“

Im Januar und Februar importieren sie sogar Radieschen aus Amerika und Marokko,





### Nieuwe oogstmachine

Per jaar oogsten ze 6 tot 7 keer rucola. Op jaarbasis is dat ongeveer 40 ha. De rucola wordt machinaal gezaaid en geoogst met een simpele maibalk in een frame op wielen en een grote opvangzak voor het afgemaaide gewas. De rucola gaat los in blauwe poolfustkisten, die op een pallet worden gestapeld en gewogen.

„We kunnen twee keer oogsten van hetzelfde zaaisel. Na de eerste keer afmaaien laten het gewas nog een keer terugkomen”, vertelt de teeltmanager.

Loonwerker Merijn Vreugdenhil regelt het oogsten en de verkoop van de rucola. Dit product gaat naar verschillende klanten, waaronder Versland en is veelal bestemd voor de groentesnijderijen om de gemengde groentesalades te doen.

Voor het oogsten van de rucola is een nieuwe machine gekocht. Deze machine snijdt met een lintzaag, die over twee rollen loopt, het bladgewas af. De afgesneden blaadjes gaan met een band omhoog en komen in kratten terecht. Door de nieuwe machine moeten ze rucola op bedden gaan telen. Nu gebeurt dat nog volvelds.

In het begin van de teelt van zowel radijs als rucola voeren ze bestrijdingen uit tegen schimmels (valse meeldauw) en insecten. In radijs tegen koolvlieg en in de rucola tegen luis. Om de paar jaar wordt de grond gestoomd. Alle teelten worden alleen vorstvrij gehouden. Dat betekent nauwelijks energieverbruik en weinig stookkosten. ■



soit difficile à prévoir comment la saison se déroulera, le producteur s'attend à des prix modiques pendant le reste de l'année.

### Nouvelle machine à récolter

Chaque année, ils récoltent 6 à 7 fois de la roquette. Sur base annuelle c'est environ 40 ha. La roquette est semée à la machine et récoltée avec une simple barre de coupe dans un châssis sur roues et avec un grand sac de ramassage pour le produit coupé. La roquette va en vrac dans des caisses pool bleues qui sont empilées sur une palette et pesées.

„Nous pouvons récolter deux fois des mêmes semences. Après la première récolte nous laissons la plante encore repousser une fois”, dit le manager de production.

L'entrepreneur de sous-traitance Merijn Vreugdenhil règle la récolte et la vente de la roquette. Ce produit part vers différents clients, parmi lesquels Versland et il est surtout destiné aux entreprises de coupe de légumes pour être utilisé dans les salades de légumes mélangés. Pour la récolte de la roquette une nouvelle machine a été achetée. Celle-ci coupe le produit au moyen d'une scie à ruban qui passe sur deux rouleaux. Les petites feuilles coupées montent sur une bande et arrivent dans les caisses. A cause de cette machine ils doivent commencer à cultiver la roquette sur des planches. Maintenant cela se fait encore en pleine terre.

Au début de la culture aussi bien de radis que de la roquette ils luttent contre les moisissures (mildiou des feuilles) et contre les insectes. Dans les radis contre la mouche du chou et dans la roquette contre les cochenilles. Tous les deux ans le sol est nettoyé à la vapeur. Toutes les cultures sont seulement protégées contre la gelée. Cela signifie à peine une consommation d'énergie et peu de frais de chauffage. ■

weil es dann zu wenige holländische Radieschen gibt. Obwohl eine Vorhersage zum Verlauf der Saison schwierig ist, erwartet der Anbauer für den Rest des Jahres mäßige Preise.

### Neue Erntemaschine

Jährlich ernten sie sechs- bis siebenmal Rucola. Auf Jahresbasis sind das ungefähr 40 ha. Maschinell gesät und geerntet wird der Rucola mit einem simplen Mähbalken mit Rahmen auf Rädern sowie einem großen Auffangstapel für die gemähten Pflanzen. Der Rucola wandert lose in blaue Poolverpackungskisten, die auf einer Palette gestapelt und gewogen werden.

„Wir können zweimal von derselben Saat ernten. Nach dem ersten Abmähen lassen wir die Pflanze noch einmal zurückkommen”, berichtet der



Anbaumanager.

Lohnunternehmer Merijn Vreugdenhil kümmert sich um Ernte und Verkauf des Rucola. Dies Produkt geht an verschiedene Kunden, hierunter Versland, und ist meist für Gemüseschneidereien bestimmt, um Mischgemüse-Salate herzustellen.

Zum Ernten des Rucola wurde eine neue Maschine gekauft. Diese Maschine schneidet die Blattpflanze mit einer über zwei Rollen laufenden Bandsäge ab. Die geschnittenen Blätter laufen auf einem Band nach oben und landen in Kisten. Wegen der neuen Maschine müssen sie Rucola auf Beeten anbauen. Derzeit geschieht dies noch auf dem Feld.

Zu Beginn des Anbaus, sowohl von Radieschen als auch von Rucola, bekämpfen sie Schimmel (Falscher Mehltau) und Insekten, bei Radieschen die kleine Kohlfliege und beim Rucola die Läuse. Alle paar Jahre wird der Boden mit Dampf gereinigt. Alle Anbauten werden nur frostfrei gehalten. Dies bedeutet geringen Energieverbrauch und wenig Heizkosten. ■