



Philip Kroes gebruikt de mobiele koelinstallatie om het bewaarendement onder alle omstandigheden optimaal te houden.

“Constante bewaartemperaturen voorkomt kwaliteitsverlies en geeft minder druk om voor een bepaalde datum uit te schuren”

Telers die behoefte hebben aan tijdelijk, extra koelcapaciteit kunnen ervoor kiezen om een mobiele koelinstallatie te huren. Akkerbouwer Philip Kroes levert aardappelen aan de Amerikaanse fastfoodketen Five Guys en heeft zodoende een langere bewaarcyclus. Om zichzelf de garantie te geven dat het bewaarproduct aan het einde van het bewaarperiode nog steeds van hoge kwaliteit is, heeft hij de Quadro Compact Cooler (QCC) gehuurd. Kroes: “Het is een extra investering, maar het zorgt voor een beter bewaarendement en een stukje risicoafdekking. Door de mobiele koeler weet ik zeker dat ik over een maand nog steeds goede kwaliteit in de schuur heb. Luchtgekoeld kan dat ook wel, maar hiermee bouw je extra zekerheid in. Een soort verzekeringspremie.”

De Quadro Compact Cooler (QCC) is een duurzaam ontworpen koelinstallatie. De QCC geeft een hoog rendement (COP) en is verkrijgbaar in verschillende koelvermogens: 40, 60, 120 en 160 kW (650 – 2.100 ton aardappelen). Door de Vario-uitvoering is extra koelvermogen beschikbaar om bijvoorbeeld grote partijen sneller te kunnen koelen. Bij kleine hoeveelheden opgeslagen product

kan de QCC in combinatie met een Vision Control klimaatcomputer op een aangepaste energiezuinige manier koelen. Door het plaatsen van een luik in de koelunit is het ook mogelijk om met buitenlucht te ventileren. Kroes: “De compact koeler staat in de deur, omdat hij de warmte moet afstaan naar buiten. De verdampert moet binnen staan en omdat het één apparaat is, moet de koeler in een

deuropening staan.” Kroes heeft de deuropening met stro afgedekt, zodat hij geen isolatieplaten hoefde te plaatsen. “Je wilt natuurlijk de kou binnen houden en de warmte buiten.”

CONSTANTE PRODUCTTEMPERATUUR
Bedoelt voor extra koelcapaciteit als je dat echt nodig hebt. “De ideale temperatuur voor het product ligt tussen de zevenenhalf en acht graden. Bij warme weken

waarbij de buitentemperatuur ruim boven de twintig graden uitkomt en de zon volop schijnt, loopt de producttemperatuur snel op naar meer dan tien graden. Dankzij de inzet van de Compact Cooler hou ik de producttemperatuur



Vooran de koelcel waar het indirecte koelsysteem wordt toegepast en rechts de cel die is uitgerust met de QCC.

gedurende het gehele bewaarperiode constant.”

FIVE GUYS

De fastfoodketen bedient hij via zijn bedrijf FarmCoaching, dat oorspronkelijk als adviesbureau is opgestart. “Ik kwam al veel bij akkerbouwers op het erf, vanwege PlantCoaching. Met dat bedrijf voorzie ik telers van calciumproducten om de bodemkwaliteit te verbeteren en daarmee gebrekkigheden te voorkomen. FarmCoaching draait vooral om het matchen van de hoeveelheid aardappelen die Five Guys nodig heeft om de fastfoodketens over de hele wereld draaiende te houden. In Amerika zijn ze de snelst groeiende fastfoodketen en ook in Nederland zijn er inmiddels enkele vestigingen. De meeste aardappelen die ik voor Five Guys teel, gaan echter naar het Midden-Oosten.”

UPGRADEN

De Innovators liggen verdeeld over twee cellen. Kroes beschikt over een totale bewaarcapaciteit van 2,5 duizendton. Op dit moment wordt het klimaat geregeld via Tolnet, een systeem

na het uitladen binnen een uur in het vet liggen – en als je rassen hebt die traag kiemen, dan is het ook minder noodzakelijk. Maar de combinatie van het telen van Innovator voor deze afzetmarkt zorgt ervoor dat dit voor mij echt een noodzakelijk toevoeging is. Ik zet hem dan ook preventief in, zodat ik niet voor problemen kom te staan waar ik niet op zit te wachten.”

Naast de Compact koelers, verhuurt Tolsma ook mobiele indirecte koelsystemen. Deze tweedelige units bestaan uit een chiller (buitenunit) en een luchtkoeler die beide met een heftruck te verplaatsen zijn. De beide delen zijn aan elkaar gekoppeld met slangen waar de koudedragers (glycol) doorheen gepompt wordt. De luchtkoelertemperatuur is regelbaar door de pomp meer of minder glycol te laten verpompen.

van Tolsma-Grisnich. “Ik ga komende tijd kijken of ik die ga upgraden naar een Vision Control klimaatcomputer, maar daar ben ik nog niet uit.”

Philip Kroes heeft sinds 2015 ook een dergelijk koelsysteem gehuurd en later gekocht. “De technische resultaten van beide installaties zijn gelijk. Het verschil zit hem vooral in de opstelling van de koelinstallatie”, zo vertelt de akkerbouwer uit Dronten.

“BLIJ DAT IK MIJN BEWAAR-TEMPERATUUR CONSTANT KAN HOUDEN”



“BIJ DIT SOORT AFZETKANALEN IS EXTRA KOELCAPACITEIT NOODZAKELIJK”

Het ras dat Kroes teelt voor Five Guys is Innovator, een ras dat prima geschikt is voor de friet. “Bij dit soort afzetkanalen is extra koelcapaciteit echt noodzakelijk. Teel je friet voor de fabrieken – die

BEDRIJFSRISICO'S BEPERKEN
Philip Kroes heeft samen met zijn vrouw Eléa naast hun eigen akkerbouwbedrijf, Plant- en Farmcoaching ook nog een kinderdagverblijf en naschoolse opvang op het erf. Die laatste twee bedrijven worden door zijn vrouw Eléa gerund. “Dat valt prima te combineren”, zo vertelt Kroes. Maar omdat aardappelen de laatste jaren steeds minder goed houdbaar zijn, is flexibiliteit in de koelcapaciteit extreem belangrijk. “Met al die ondernemingen is het nog belangrijker om – waar mogelijk – de bedrijfsrisico's te beperken.”

De QCC wordt stekkerklaar geleverd en is dan ook binnen een paar uur operationeel. Wel zorgt het ‘dichtbouwen’ van de deuropening voor wat extra werk, maar uiteindelijk geeft het Kroes vooral veel rust in zijn hoofd: “Ik ben blij dat ik gedurende het gehele seizoen – bij warme en koude buitentemperatuur – mijn bewaartemperatuur constant kan houden. Daardoor heb ik minder zorgen over de kwaliteit van het product en ik heb ook minder druk om voor een bepaalde datum uit te schuren.” ■

MEER INFORMATIE OVER DE QUADRO COMPACT COOLER?

TolsmaGrisnich
T: 0527636465
E: info@tolsma.nl
W: www.tolsmagrisnich.com/nl

COLOFON

De Akkerbouwkrant Innovatie & Ondernemen is een special interest uitgave dat deel uitmaakt van het kennis- en communicatiepodium www.akkervbouwactueel.nl. Uitgever van het kennisplatform is Prosu Media Producties.

Bladmanagement:

Jan Geert Vedelaar (06 - 5126 87 55)
jangeert.vedelaar@prosu.nl

Adverteren:

Lisanne Andeweg (06 - 51430780)
lisanne.andeweg@prosu.nl
Eline Kortjes (06 - 20979024)
eline.kortjes@prosu.nl

Jan Geert Vedelaar (06 - 5126 87 55)
jangeert.vedelaar@prosu.nl

Oplage: 6.000 exemplaren
Doelgroep: Professionele akkerbouwers
Frequentie: Vijf keer per jaar
Redactie: Richard Bender, Ruben Lijzenga, Geraldine Nikkels, industrie
Jacob van den Borne, Harry's Farm
Vormgeving: Stefan Pruijssen
Drukker: Hoekstra Krantendruk

AkkerbouwActueel
is een uitgave van

PROSU
MEDIA PRODUCTIES

Prosu Media Producties
Postbus 283, 8250 AG Dronten
T 0320 286939 | F 0320 286985
akkervbouwactueel@prosu.nl
www.prosudiaproducties.nl