

Het hoogtepunt van de Freshtec, onderdeel van Fresh Rotterdam, was de bekendmaking van de Vers top 100 op dag één. Beter Leven-kalfsvlees van de VanDrie Group ging er met de eerste prijs vandoor. Slechts enkele machinefabrikanten vonden een plekje in de top 100. Ook op de beursvloer waren er maar een aantal aanwezig.

Versbeurs trekt minder bezoekers



Fresh Rotterdam trok dit jaar minder bezoekers dan de vorige editie.

Innovativiteit, groeipotentie, ondernemerschap en duurzaamheid waren de vier beoordelingscriteria voor de plaats in de top 100. De inzendingen waren zeer divers, waardoor in de top 10 zowel een lunchboxconcept voor kinderen als klimaatneutrale biologische trostomaten voorkomen. Op nummer 9 staat Hessing Supervers. Het bedrijf investeerde onlangs in een forse uitbreiding van de capaciteit. In VMT 9 van dit jaar vertelde directeur Hans Hessing dat het nieuwbouwproject €20 miljoen kostte. Daarvan werd €5 miljoen besteed aan nieuwe machines, voor het automatisch afwegen van ingrediënten en temperatuurbeheer-

sing. Snelheid was een van de redenen om uit te breiden. “Als klanten tussen zes en negen ’s avonds bestellen hebben ze de bestelling de volgende ochtend al binnen”, aldus Hessing.

Technologie

Andere technieken in de top 100 waren de snijtechniek voor salades van FTNON (18) en de bladgroentedroger van Top (32). De droger voor vers gesneden groenten gebruikt superdroge lucht waardoor de houdbaarheid met acht dagen kan worden verlengd. De snijmachine van FTNON werkt met oscillerende messen die met hoge snelheid

snijden en hierop vrijwel geen kracht uitoefenen. Met dit systeem is volgens FTNON het risico op beschadigingen en kneuzingen aanzienlijk verminderd. Op de Freshtec stond de machinefabrikant in een bescheiden standje. Ze deden het wat rustiger aan dit keer. Ze promootten vooral hun nieuwe was- en drooglijn voor hele kroppen sla.

Wie wat meer uitpakte op de beursvloer was machinefabrikant Eillert. Het bedrijf toonde zijn nieuwe bandsnijmachine Slice-30 die ze in februari 2009 al op de Fruitlogistica in Berlijn presenteerde. De snijtechniek is verbeterd, de capaciteit is verhoogd en het is mogelijk om de groenten in verschillende vormen te snijden, bijvoorbeeld sla in vierkantjes. Bij alle slasnijmachines wordt de slakern in z’n geheel verwijderd. Volgens Eillert is de trend dat de kern in de toekomst niet wordt verwijderd, maar wordt meegesneden en dat de harde stukjes via een optische sorteerder worden gescheiden.

Logistiek

Op het congres ‘slimmere keten’ was het in tegenstelling tot de beursvloer wel druk. Hoe de keten voor versproducten efficiënter gemaakt kan worden, spreekt blijkbaar velen aan. Harrie Schmeitz, coördinator van Frug I Com, de stichting voor AGF Keteninformatie, toonde in zijn lezing indrukwekkende cijfers. Volgens de retail kunnen 15% dervingskosten worden bespaard als de versketen één dag korter kan. Keynote spreker was de heer Maurer uit Nieuw-Zeeland, voorzitter van de International Fresh Produce Standard. Volgens hem bestaat een keten niet; het is een gevlochten kabel. Partijen zijn niet individueel gelinkt, maar hebben banden met alle anderen in de keten.

Foto: Freshtec

Fresh Rotterdam

Fresh Rotterdam trok in totaal 6222 bezoekers. Wat minder dan de vorige editie, meldt de organisatie. De afname wordt toegeschreven aan de versnippering van branchegeregateerde beurzen. Zowel exposanten als bezoekers kunnen dit najaar ook kiezen voor de Food Week (Utrecht) en de Anuga (Keulen).

Dionne Irving