

## Jaarverslag 2014

### 1. Bestuur

#### **Bestuursamenstelling per 31 december 2014:**

Voorzitter:

Jaap van den Beukel, Especia BV (sectie: primaire sector)

Bestuurssecretaris / penningmeester:

Joost Hooijman, Koenen en Co, Subsidie Adviseurs BV (sectie: dienstverlenende bedrijven)

Bestuursleden:

Ton Hermans, CITAVERDE College (sectie: onderwijs, voorlichting en politiek)

Ruud Knorr, Veiling Rhein-Maas (sectie: handel en afzetbedrijven)

Guido Linders, BVB Substrates (sectie: toeleveringsbedrijven)

Secretariaat:

Ger Kamps, secretaris

#### **Bestuursvergaderingen**

Het bestuur vergaderde in 2014 vijf keer, namelijk op de volgende data:

3 februari - 18 februari - 3 juni – 10 september – 16 december.

Globaal komen de volgende thema's in de bestuursvergaderingen aan de orde:

- Strategiebepaling TuinBouw Businessclub
- Vaststellen beleid (koers) en (speciale) bijeenkomsten
- Vaststellen en evaluatie werkzaamheden, activiteiten secretariaat
- Beoordeling lidmaatschap kandidaat-leden en vaststellen ledenbeleid
- Evaluatie bijeenkomsten
- Vaststellen jaarrekening en financieel beleid
- Voorbereidingen speciale bijeenkomsten (uitrol tweedaagse reis)

### 2. Bijeenkomsten

#### **Donderdag 13 februari 2014**

##### **Mekkafood**

Op donderdag 13 februari was de TuinBouw Businessclub te gast bij Mekkafood. Mekkafood produceert en distribueert een groot assortiment halal producten. Wout van Eeuwijk en Frank Verhage vertelden ons alles over de achtergrond en het ontstaan van Mekkafood. Uiteraard volgde ook een rondleiding voor de leden over de locatie in Nettetal (Duitsland).

Wout van Eeuwijk en Frank Verhage gingen in op vele facetten van Mekkafood. Mekkafood behoort in de halal voedselmarkt tot een van de marktleiders. Wout van Eeuwijk, algemeen directeur en tevens eigenaar van Mekkafood, richtte in 1993 Mekkafood op. Daarvoor was hij werkzaam in de handel van groenten, fruit, bloemen en levensmiddelen. Zodoende kent hij de wereld van de veiling, de klok, telers en Retail op zijn duimpje. Frank Verhage van Mekkafood ging vooral op de ervaringen met de Retail, private label en nieuwe concepten waar Mekkafood aan werkt.

Aantal deelnemers aan deze bijeenkomst: 53.

### **Donderdag 22 mei 2014**

#### **U moet de groenten van Laarakker Groenteverwerking hebben!**

Op donderdag 22 mei waren we te gast bij Laarakker Groenteverwerking en EcoFuels te Well. Een bijzondere ontvangst in het erwtenveld met een bijpassend, verrassend erwtenapje. Na het veldbezoek gaf directeur/eigenaar Frank Laarakker de leden een exclusieve kijk in zijn bedrijven, Laarakker Groenteverwerking en EcoFuels. We eindigden de avond in een dynamisch debat over de veranderende groenteketen met daarin een aantal personen uit de gehele keten: een groenteverwerker, een creatieve speler in de groentebewerking en –verkoop, een retailer met grootse ambities, en een maatschappelijke organisatie.

#### **Laarakker Groenteverwerking & EcoFuels**

Laarakker Groenteverwerking is specialist in de teelt, verwerking en verkoop van een breed pakket groenten voor de diepvries- en conservenindustrie. Het teeltareaal beslaat maar liefst ruim 5700 hectare verspreid over geheel Nederland en Noordrijn-Westfalen. Het bedrijf in Well besteedt veel aandacht aan het optimaal benutten van reststromen. Nieuwe inhoudsstoffen én energie halen uit onbenutte plantendelen van consumptiegewassen en vezels en eiwitten.

#### **Visie op de keten**

Na de indrukwekkende rondleiding over het bedrijf, was de beurt aan 4 heren om elk hun visiepitch op de keten te houden. Frank Laarakker over zijn visie op de veranderingen in teelt en verwerking, Ruben Bringsken (Baltussen Konserven) op de toekomstige veranderingen in de conservenindustrie, Geert Benders (retailer) over die in de Retail en zijn droom en Sijas Akkerman (Natuur & Milieu) over veranderingen in voedsel. Hierna volgde een interactieve discussie met stellingen, waarbij de leden van de TuinBouw Businessclub 'kleur' bekenden aan de hand van rode en groene paprika's. Zo werd er gediscussieerd over de definitie van vers; dagvers of niet rot, de margeverdeling in de keten, de supermarkt van de toekomst en de rol van biologisch.

Aantal deelnemers aan deze bijeenkomst: 62.

### **Donderdag 10 & vrijdag 11 oktober 2014**

#### **TuinBouw Businessclub on Tour: Rotterdam**

Op vrijdag 10 en zaterdag 11 oktober ging de TuinBouw Businessclub weer 'On Tour', exact één jaar na de unieke New York jubileumreis. De reis vond ditmaal plaats naar Rotterdam, waar onder andere een bezoek aan de haven, de Van Nelle Fabriek, Euromast en de per 1 oktober geopende Markthal bezocht werden.

Op vrijdagochtend 10 oktober vertrok de TuinBouw Businessclub met 45 leden naar Rotterdam. De trip werd gestart met een bezoek aan de haven. Een ervaren gids leidde de groep rond, eerst per boot, en daarna per bus door de haven, die ruim 40 kilometer lang is. De leden kregen een kijkje in de ECT-terminal in de haven, de meest geavanceerde container terminal operator van Europa, bezochten Maasvlakte 2 en het informatiecentrum Futureland.

Het havenbezoek werd gevolgd door een bezoek aan de Van Nelle Fabriek, sinds juni 2014 UNESCO-werelderfgoed. Na een rondleiding door dit bijzondere en industriële monument, volgde een drietal pitches van sprekers uit verschillende hoeken: Saskia Goetgeluk over Topsector Tuinbouw & Uitgangspunten, Richard Ter Laak van Ter Laak Orchids over hun innovatieve Daglichtkas en Marcel Ploumen van FBM financieel bedrijfsadvies over het keren van het tij in de tuinbouw. De avond werd afgesloten met een bezoek aan en een diner in de Euromast. Er werd in stijl overnacht op het schip de SS Rotterdam, het voormalige vlaggenschip van de Holland-Amerika lijn.

Zaterdag 11 oktober stond het bezoek aan de per 1 oktober geopende Markthal op de planning. Per watertaxi werd vertrokken naar de Markthal, waar enkele kraammanagers hun verhaal deden aan de leden van de TuinBouw Businessclub. Van Nature (groente en fruit), Koppert Cress en De Groene Weg (biologische slagerij) lichten hun verhaal toe waarom zij in de Markthal staan. Een geslaagde trip!

Aantal deelnemers aan deze bijeenkomst: 45.

#### **Donderdag 4 december 2014**

##### **Kijk op innovatie bij Océ**

De meeting van donderdag 4 december stond in het teken van innovatie, belicht vanuit diverse verrassende hoeken. De bijeenkomst vond plaats bij Océ. Eric Swaghoven van restaurant Valuas, Hugo de Haan van Service Valley en Saskia van den Muijsenburg van Biomimicry gaven hun kijk op innovatie.

##### **Eric Swaghoven - Differentiëren is belangrijk**

Eric Swaghoven trapte de avond af. Eric is mede-eigenaar en chef-kok van restaurant Valuas te Venlo, en tevens in het bezit van één Michelin-ster. Samen met zijn broer Marcel runt Eric het restaurant, en daarna hebben ze een brasserie, hotel, wijnhandel en doen ze tevens aan conceptontwikkeling voor nieuwe producten. "We gingen eens na een avondje stappen nog ergens een snackje eten, waarop iemand riep: "Swaghoven, jij moet toch een truffelkroket hebben?". In diezelfde periode zijn we aan de slag gegaan met onze productontwikkeling", vertelt Eric. De beroemde Valuas-kroket werd ontwikkeld, ambachtelijk, met de hand, bereid. "Gasten komen soms speciaal voor onze Valuas-kroket. We hebben ongeveer 20-tal kroketten ontwikkeld, onder andere een glutenvrije kroket en een garnalenkroket. Differentiëren is erg belangrijk. We zijn echt bezig om Valuas als een merk neer te zetten. Ik denk dat dit nodig is om onderscheidend te zijn". Broer Marcel vult vanuit de zaal aan: "Het is de kunst het dicht bij jezelf te houden".

##### **Hugo de Haan - Nieuwe trends spotten**

Vervolgens is het woord aan Hugo de Haan, die sinds 1 november aan het roer staat van Service Valley. Service Valley helpt (voornamelijk) startende ondernemingen op het gebied van informatie- en communicatiediensten met de ontwikkeling van innovatieve diensten en helpt partijen te

verbinden. Ze ontwikkelen kennis voor hun partners, die op dit moment bestaan uit Canon en Océ. Ze investeren in startups die opereren in het marktkanaal van deze partners en versterken de pitches van deze startups. Met open innovatie proberen ze het onmogelijke mogelijk te maken, aldus Hugo. “Het is onze taak om nieuwe trends te spotten voor de partners, om zo de klanten van onze partners verder te helpen. Services Valley doet dit bijvoorbeeld ook door middel van intelligent imaging”.

#### **Saskia van den Muijsenberg - Hoe zou de natuur dit oplossen?**

De volgende spreker bekijkt innovatie vanuit een hele andere hoek: de natuur. Saskia van den Muijsenberg van Biomimicry trapt af met de vraag hoeveel mensen er eigenlijk wel eens van Biomimicry gehoord hebben. Die blijken op één hand te tellen. Biomimicry gebruikt lessen uit de natuur om menselijke problemen op te lossen. “We vragen ons telkens af, hoe zou de natuur dit oplossen? Want welk probleem ook, een van de 30 miljoen soorten in de natuur weet het antwoord”, aldus Saskia. “We hebben eigenlijk een circulaire economie. We moeten af van de keten, we zitten als het ware in één groot web. In een regenwoud bijvoorbeeld wordt ook alles hergebruikt en opnieuw rondgepompt. In dat kader is het interessant eens te kijken naar de Circle Scan, een rapport van de Rabobank.” Aan de hand van enkele cases illustreert Saskia haar presentatie. “Neem bijvoorbeeld bijen. In de bijenkorf hebben ze allemaal een eigen drempel waarbij ze in actie komen. Hier is een algoritme van afgeleid, wat vervolgens gebruikt is om energie met 30% te verlagen. Zo combineren we slim dingen uit de natuur, het zijn net Lego-blokjes. Of neem bijvoorbeeld de export van zaden naar Indonesië. Dit zaad is verpakt in blikken, maar de blikken blijken in Indonesië gewoon op het land gegooid te worden. Hier kunnen we een slimme oplossing voor bedenken. Zo zijn er ook 30.000 plantensoorten, maar wij mensen gebruiken er maar 20. Hier zijn volop kansen”. Tot slot verwijst Saskia de leden nog naar de website [www.asknature.org](http://www.asknature.org) voor interessante strategieën. De avond werd afgesloten met heerlijke gerechten van Valuas, uiteraard inclusief de befaamde Valuas-kroket!

Aantal deelnemers aan deze bijeenkomst: 59.

### **3. Ledenbestand**

Op 31 december 2013 bedroeg het aantal leden 72.

Op 31 december 2014 bedroeg het aantal leden 74.

Afmeldingen 2014: 4 leden

1. IZN, Frank de Groot
2. Wiell, food & flower logistics, Jos Duijf
3. Arvalis, Rutger Lommerse
4. Coop. Boerenbond Helden, Peter Wulms

Nieuwe leden 2014: 6 leden

1. Glastuinbouwgebied Siberië, Ewald Pelser
2. Goertz Asperges, Franc Goertz
3. Intratuin Malden, Joep Ebben
4. Kwekerij Hermans-Walter, Wim Hermans
5. Slangen Asperges, Jan Slangen
6. V.O.F. Martens Asperges, Ron Martens

### **4. Monitoring**

Begin 2014 is er een monitoringssysteem opgezet waarin geregistreerd wordt welke leden wel en niet aanwezig zijn bij bijeenkomsten, welke een vervanger sturen en welke leden ondanks aanmelding toch niet aanwezig zijn bij de bijeenkomsten. Tevens worden hierin de gastleden opgenomen.