

Avebe Magazine

ZOMER 2021 | N°7

Innovatie zit in ons DNA

Hoe houd je contact met je leden in coronatijd?

Avebe bouwt aan een duurzame toekomst



Inhoud

4



Coöperatie en strategie

- 4 | Hoe houd je contact met je leden in coronatijd?
- 7 | David Fousert nieuwe CEO Royal Avebe
- 12 | Ontwikkel je talenten bij Avebe
- 14 | Visuele identiteit 2.0
- 16 | Avebe & ik
- 20 | Terugkijkend op de Brexit

8



Innovatie

- 18 | Innovatie zit in ons DNA
- 24 | Hybride veredeling van zetmeelaardappelrassen

16



Duurzaamheid

- 8 | Bouwen aan een duurzame toekomst
- 26 | State of the art elektrische boiler voor AB Stadex

20



Kort

- 23 | Nieuwe apparatuur voor het Innovatiecentrum
- 23 | Royal Avebe doet mee aan de ReThink Protein Challenge
- 23 | Landbouwsector van de toekomst



“Avebe is een prachtig bedrijf met veel betrokken medewerkers en leden.”

Voor u ligt het nieuwe Avebe Magazine. In een nieuw jasje. Ik schrijf dit voorwoord eind april 2021 en ik spreek de hoop uit dat bij het verschijnen van dit magazine we in een veel betere situatie zullen zijn ten aanzien van de pandemie. Corona heeft het afgelopen jaar veel van iedereen gevergd. Blevten we in de eerste golf nog verschoond van besmettingen, na de zomer zijn er meer collega's of naasten besmet geraakt. Iedereen heeft een stap extra gezet om de operatie voort te kunnen zetten. Waarvoor dank!

In dit magazine staan onder andere artikelen over de uitbreiding van onze visuele identiteit, de impact van de Brexit op Avebe, investeringen, talentontwikkeling, innovatie en persoonlijke verhalen van collega's en leden. Avebe is een prachtig bedrijf met veel betrokken medewerkers en leden. Met een duidelijke strategie en goede resultaten.

Ik zal Avebe, na 13 jaar, in het najaar verlaten. Het voorwoord van het volgende magazine zal worden geschreven door mijn opvolger. Ik hoop velen van u voor die tijd nog te ontmoeten om te bedanken voor de samenwerking.

Met vriendelijke groet,

Bert Jansen
CEO Royal Avebe

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Bert Jansen', located below the printed name and title.



Teler Harmen Wollerich (links)
en Harm Germs

“Persoonlijk contact blijft toch ook erg belangrijk.”

Hoe zorg je in coronatijd voor goed contact met je leden? De Agro-teams van Avebe in Nederland en Duitsland hebben de afgelopen tijd met behulp van digitale tools volop hun kennis gedeeld met telers. Hoe dat precies is verlopen vertellen Harm Germs en Britta Koehler. Ook twee telers delen hun ervaringen over hun samenwerking met Avebe.



Het vergde wel even wat tijd om het plan te realiseren, aldus Germs. “Online informatie delen vraagt een andere dynamiek. Het begint natuurlijk met het bouwen van de website met alle informatie over de proeven, rassen en doelstellingen op de proefvelden in Nederland en Duitsland. Maar daarmee waren we er nog niet. We wilden wekelijks iets laten zien met vlogs, bijvoorbeeld wanneer zich vorstschade voordeed of bij nieuwe ontwikkelingen zoals rassen met verbeterde phytophthora-resistenties.”

Beste alternatief

Harmen Wollerich is akkerbouwer in Stadskanaal en teelt met z'n ouders aardappelen, gerst en suikerbieten op 66 hectare. Zetmeelaardappelen, inclusief pootgoed, beslaan de helft van zijn areaal. Harmen is enthousiast over de manier waarop Avebe hem informeert: “Het grote voordeel van de filmpjes is dat je deze terug kunt kijken op een moment dat je past. Tijdens een live demonstratie bekijk je één keer het veld en heb je het resultaat gezien. Wel is bij zo'n bijeenkomst de uitwisseling met elkaar van meerwaarde. Maar nu dat niet kan, is dit het beste alternatief; je bent meer gericht op de resultaten die worden gepresenteerd.”

Nieuwe informatie

Telers worden via e-mail geattendeerd op nieuwe informatie op de website. “We kunnen daaraan afmeten dat de items

ook echt worden bekeken”, aldus Harm. “Mensen reageren positief op nieuwe ontwikkelingen, bijvoorbeeld rondom phytophthora-resistentie. Telers vinden het ook leuk om te kunnen zien hoe het andere telers vergaat.” Wollerich beaamt dat. “Tijdens het seizoen vond ik de vlog over bodemvocht erg interessant, net als het filmpje over de start van de campagne en het proefrooien. Het online demoveld is goed doordacht en ziet er hartstikke mooi uit.” Vast staat dat de website blijft, ook wanneer het coronavirus beteugeld is, vertelt Harm. “De website fungeert inmiddels ook als naslagwerk: je kunt op een moment dat je het nodig hebt de informatie ophalen die je zoekt. Zodra het weer mag zullen we wel weer bijeenkomsten in het veld organiseren, maar de informatie blijft ook digitaal beschikbaar.”

Fysieke bijeenkomsten belangrijk

Manfred Dralle, Managing Director van ABELO GmbH & Co. KG, beheert meer dan 600 hectare op de Lüneburger Heide. Het grootste gedeelte van zijn bouwplan bestaat uit de teelt van aardappelen. Naast chips-aardappelen teelt hij 60 hectare zetmeelaardappelen voor Avebe. Voor een succesvolle teelt vertrouwt Manfred op de adviezen van Britta Koehler, Manager Agro Buitendienst. Om ook tijdens de coronapandemie nauw samen te kunnen werken, communiceren de twee meestal telefonisch. Maar Avebe biedt ook in Duitsland diverse digitale mogelijkheden voor het uitwisselen van informatie. Met het virtueel demoveld, online seminars en met virtuele velddagen worden specialistische onderwerpen besproken en inzichtelijk gemaakt.

>>

“Als de telers niet naar de demovelden kunnen komen, dan brengen we de demovelden wel naar de telers”, dachten Accountmanager Agro Harm Germs en zijn teamleden. Met een website en filmpjes op locatie houdt de coöperatie sinds het begin van de coronacrisis zijn leden op de hoogte van de laatste ontwikkelingen bij de proef- en demovelden. Het vergde tijd, een strakke planning en enige oefening, aldus Germs. Maar het resultaat mag er dan ook zijn, vindt teler Harmen Wollerich.

Het besluit was vorig jaar maart snel genomen: de demovelden zouden net als andere jaren worden benut om de ontwikkelingen in het groeiseizoen te volgen. Harm Germs: “Dat het door corona lastig zou worden om de velden te bezoeken was ons al snel duidelijk, al wisten we nog niet hoe lang dat zou duren. Afwachten was echter geen optie. We besloten vrijwel direct om de website demo.avebe.com in het leven te roepen. We presenteren er de proeven, achtergronden en de resultaten van ons teeltoptimalisatieprogramma Optimeel.”

>> Vooral voor jonge aardappeltelers zijn deze vlogs van het virtuele demoveld erg handig. “Hoewel de digitale oplossingen zeker veel voordelen bieden, kunnen ze een fysieke bijeenkomst niet vervangen”, zegt Manfred. Britta beaamt dat. “In de toekomst zullen we een combinatie van fysieke ontmoetingen en online evenementen aanbieden”, vertelt ze. “De traditionele jaarlijkse veldavonden in de teeltgebieden zijn belangrijk voor de uitwisseling tussen teeltadviseurs en boeren. Naast de professionele uitwisseling worden hier ook persoonlijke gesprekken gevoerd met de telers. Juist het persoonlijk contact is in de samenwerking met telers en partners van belang.”

“Als de telers niet naar de demovelden kunnen komen, dan brengen we de demovelden naar de telers.”

Rode gebieden

Avebe werkt nauw samen met de teler om te komen tot zorgvuldige bemestingsplannen. Manfred en Britta bereiden zich nu al voor op de bemesting van zijn percelen in zogenaamde rode gebieden. Dit zijn gebieden waar bemestingsregels recent flink aangescherpt zijn. De helft van zijn percelen ligt in zo'n rood gebied. De teler bemest sinds 2020 volgens de eisen van de nieuwe verordening. Zo krijgen aardappelen slechts 120 kg stikstof per hectare in een gestabiliseerde vorm. Verder werkt Avebe aan duurzame oplossingen in de aardappelteelt om telers zoals Manfred te ondersteunen. “Het kweken van geschikte rassen speelt hierbij een belangrijke rol”, zegt Britta Koehler.

Duurzaamheid

In de toekomst zal de grote vraag naar water de volgende uitdaging vormen. Op zijn zandgronden kan Manfred niet zonder gebruik van beregeningsinstallaties. Al zijn percelen zijn geschikt voor inzet van beregening. Met het oog op klimaatverandering en een meer beperkte watervoorziening zet hij in op doelgericht gebruik in combinatie met prioriteit voor de bijzonder waterbehoefte percelen. Zijn motto hierbij is: “Zoveel water als nodig, en zo min mogelijk. Zo wil hij het beste resultaat bereiken door de waterbron zo efficiënt mogelijk te gebruiken. Ook hierbij ondersteunt en adviseert Britta de teler. Het thema duurzaamheid is daarbij van belang. Britta: “Het Avebe-doel op de lange termijn is 10% minder milieubelasting door gewasbeschermingsmiddelen per hectare te realiseren, 10% minder CO₂-uitstoot per ton zetmeel door een lager energieverbruik en een verbeterd stikstofgebruik en 10% meer aardappelzetmeel en eiwit per hectare met nieuwe aardappelrassen en precisielandbouw.” Manfred vult aan: “Milieubescherming, vermindering van de hoeveelheid kunstmest en besparing van beregeningswater zijn actueler dan ooit om de teelt geschikt te maken voor de toekomst. Avebe is daarbij een belangrijke partner voor mij.”



Teler Manfred Dralle
en Britta Koehler

David Fousert nieuwe CEO Royal Avebe.



Vanaf 1 oktober 2021 stopt Bert Jansen als CEO bij Royal Avebe. Op 18 mei maakte de raad van commissarissen bekend dat zij in David Fousert een geschikte opvolger voor Bert hebben gevonden. David start per 1 september als nieuwe CEO en statutair bestuurder van Royal Avebe.

David Fousert heeft ruime ervaring vanuit diverse internationale leidinggevende posities in de agrifood sector bij Cargill en ForFarmers. In zijn huidige rol als chief operating officer (COO) binnen ForFarmers heeft hij de verantwoordelijkheid over enkele internationale divisies en de groepsonderdelen marketing, nutritie, strategie en innovatie. David Fousert is al langere tijd werkzaam in de agrifood sector en heeft veel ervaring opgedaan in het verbeteren van de business in de volle breedte in grote en complexe internationale omgevingen. De afgelopen jaren richtte hij zich met name op het realiseren van duurzame groei via de implementatie van marktgerichte strategieën.

Als CEO van Avebe gaat hij zijn ervaring inzetten om de strategische koers naar

meer waarde voor telers, klanten en medewerkers te realiseren. Innovatie en duurzaamheid lopen als een rode draad door de strategie. David Fousert: “Door de verschillende gesprekken is mijn eerste indruk dat Avebe een gepassioneerde, toekomstgerichte, ambitieuze en trotse coöperatie is. Er ligt een sterk fundament met een heldere strategie waar de eerdergenoemde kenmerken goed naar voren lijken te komen. Vanzelfsprekend kijk ik er erg naar uit om begin september aan de slag te gaan, zowel met alle Avebe medewerkers als met haar leden.”

Marijke Folkers - in 't Hout, voorzitter van de raad van commissarissen: “We zijn ambitieus en willen groeien in waarde en tegelijkertijd onze impact op het milieu verminderen. De passie van David Fousert voor de agrifood sector en verduurzaming, zijn enthousiasme,

verbinding en resultaatgerichtheid maken hem de beste kandidaat om Avebe verder te ontwikkelen. Wij zijn verheugd dat hij per september het stokje overneemt van Bert Jansen.”

Bert Jansen neemt na 13 jaar afscheid van de coöperatie. Onder zijn leiding werd Avebe een financieel sterk bedrijf. De strategische koerswijziging zorgde ervoor dat Avebe een coöperatie is die groeit in toegevoegde waarde voor haar leden, medewerkers en klanten. “Wij zijn Bert Jansen enorm dankbaar voor zijn enorme inzet, betrokkenheid en wijze waarop hij van Avebe een innovatieve, toekomstgerichte coöperatie heeft gemaakt”, besluit Marijke Folkers.

Avebe bouwt aan een duurzame toekomst.

Plantaardige eiwitten zijn niet meer weg te denken uit ons voedingspatroon. En niet alleen dat van ons, maar ook van onze (huis)dieren. De grote vraag vanuit de markt, grotendeels ingegeven door de behoefte aan duurzaamheid en een flexibel eetpatroon, maakt dat Avebe de productiecapaciteit uitbreidt. Zowel in Nederland als in Duitsland.



Dallmin opent nieuwe eiwitfabriek

In Dallmin investeert Avebe flink in de uitbreiding van de aardappelzetmeelfabriek met een eiwitfabriek. Deze wordt in september 2021, aan het begin van de volgende campagne, in gebruik genomen. Jaarlijks zal deze fabriek, centraal gelegen in Prignitz, ongeveer 3.500 ton aardappeleiwit voor de diervoederindustrie produceren.

De prestatieprijs van zetmeel-aardappelen stijgt

“Onze investering is renderend voor alle deelnemende boeren”, legt Peter Minow, Managing Director van Avebe Stärkefabrik Prignitz/Wendland GmbH, uit. “Het verhoogt de hele waardeketen van zetmeelaardappelen. De prijs van de zetmeelaardappel stijgt, waardoor deze dichterbij onze strategische doelstelling





van een prestatieprijs van € 100 per ton komt. Met de productie van aardappeleiwit versterken we de concurrentiepositie van de zetmeelaardappel ten opzichte van andere gewassen als granen of suikerbieten. De zetmeelaardappel blijft daarmee een belangrijke teelt voor veel boeren in de regio en daarbuiten.”

Moderne productie van een nieuwe grondstof

Voordat het aardappelvruchtwater wordt verwarmd voor eiwitproductie, ondergaat het in Dallmin een voorbehandeling, aldus Minow. “Het vruchtwater wordt eerst geconcentreerd in een moderne ultrafiltratie-installatie, zodat minder vloeistof verwarmd hoeft te worden voor de eiwitproductie. Dankzij het ultrafiltratie-systeem is het energieverbruik in de eerste fase van de eiwitproductie aanzienlijk efficiënter, waarmee we voldoen aan de strategische duurzaamheidsdoelstellingen van Avebe en waarmee we de CO₂-voetafdruk verkleinen.” Het geconcentreerde aardappelvruchtwater wordt verwarmd waardoor het eiwit stolt en van het aardappelvruchtwater kan worden gescheiden. Het eiwit wordt vervolgens gedroogd bij 230°C en uiteindelijk in een silo getransporteerd. Minow: “Het is een belangrijke alternatief voor geïmporteerde soja in

bijvoorbeeld diervoeding. Het aardappelvruchtwater waar het eiwit aan is onttrokken, wordt vervolgens door boeren in de omgeving van de fabriek gebruikt als meststof. Op deze manier verwaarden we als Avebe alle onderdelen van de aardappel. Het is tevens een zeer goed voorbeeld van circulariteit.”

Klaar voor de toekomst

Met de investering in de fabriek in Dallmin geeft Avebe telers, medewerkers en dienstverleners het signaal dat de zetmeelaardappelteelt in de regio toekomstbestendig is, en dat zorgt voor planningszekerheid voor alle betrokken partijen. Peter Minow is ervan overtuigd: “De zetmeelaardappelverwerking heeft bij Dallmin een zeer goede toekomst. Hiermee stellen we het inkomen van de boeren op de lange termijn zeker.” Door het nieuwe verwerkingsproces van aardappelvruchtwater voor eiwitproductie zet Avebe opnieuw een belangrijke stap naar een milieuvriendelijke en duurzame toekomst.

>>

“Terwijl we de fabriek bouwen en de nieuwe productielijn voorbereiden, loopt de huidige productie door.”



Gasselternijveen breidt uit

Op de productielocatie in Gasselternijveen werkt Avebe sinds 2007 aan de ontwikkeling van aardappeleiwit voor voeding onder de naam Solanic. Vroeger was dit eiwit een restproduct dat werd afgevoerd, later werd het gebruikt voor veevoer en inmiddels is plantaardig eiwit niet meer weg te denken uit ons voedingspatroon. Edwin de Jonge, Site Director Gasselternijveen, vertelt over dit product en de uitdagingen rondom de nieuwbouw.

Groei in goede voeding

“De ontwikkeling van Solanic past perfect in de groeistrategie van Avebe: ‘Groei in goede voeding’. De afgelopen twee jaar hebben we veel aandacht besteed aan de productiviteitsverhoging van de huidige lijnen. Binnen de bestaande lijnen konden we maar liefst 27 procent groeien, door goede samenwerking tussen de afdelingen productie, procestechnologie, onderhoud en research & development. Dit is een mooi resultaat, maar de markt voor Solanic in plantaardige zuivel- en vleestoepassingen groeit in hoog tempo. Om de huidige én toekomstige vraag op te kunnen vangen, is capaciteitsuitbreiding in de vorm van nieuwbouw nodig.”



Edwin de Jonge,
Site Director Gasselternijveen

De aanloop naar nieuwbouw

“Er is hard gewerkt aan het verkrijgen van de benodigde vergunningen voor de capaciteitsuitbreiding voor de nieuwe Solanic-lijnen. In maart kregen we een definitieve ‘go’ en zijn alle vergunningen van het bevoegde gezag verleend. Het hele proces is succesvol doorlopen, dankzij degelijke communicatie en een goede verstandhouding met de provincie Drenthe en de omgeving.”

Meerdere uitdagingen tegelijk

Edwin vervolgt: “De volgende uitdaging: terwijl we de fabriek bouwen en de nieuwe productielijn voorbereiden, loopt de huidige productie door om aan de marktvraag te kunnen voldoen. Mede door onze WCOM-teams zijn we in staat om significant meer te produceren, de kwaliteit te verbeteren en ook de variabele kosten te reduceren. WCOM staat voor World Class Operations Management en is een gestructureerde methode om, met name operationele bedrijfsresultaten op een structurele basis te verbeteren en te verankeren. De druk is hoog,

de operatie behoorlijk, maar een CSU (commissioning start up) team komt wekelijks samen om langzaam toe te werken naar de opstart in september. Zo leiden we alles in goede banen.”

Extra uitdaging: het coronavirus

“Tot dusverre hebben we de coronamaatregelen zeer strikt gehandhaafd. Dit wordt de komende periode alleen maar belangrijker: met zowel de intercampagne - periode tussen de aardappelverwerkingscampagnes - als de nieuwbouw hebben we te maken met heel veel instroom van externe medewerkers. Daarom zitten we bovenop het handhaven van de coronamaatregelen. Het is van groot belang dat we elkaar niet besmetten, voor zowel de gezondheid van onze mensen als voor de voortgang van onze productie en projecten.”

Planning is alles

“We willen de eerste maanden van de nieuwe campagne volledig operationeel zijn. Tot nu toe gaat alles volgens plan en ik heb er heel veel zin in om dit samen met iedereen te gaan doen!”

Ontwikkel je talenten bij Avebe.

Bij Avebe halen we alles eruit wat erin zit. Ook wanneer het om medewerkers gaat. Daarom zijn we gestart met Talent Management Community: een programma waarbij deelnemende medewerkers worden gekoppeld aan een mentor die hen helpt te groeien in hun loopbaan.



Als je openstaat voor verandering, is het **beste wat je kunt worden jezelf!**

Eén van de deelnemende mentoren is Bas Wijnbergen. Momenteel Procurement Director, maar op deze afdeling is hij niet begonnen. Hij vertelt over zijn groei in zijn loopbaan, hoe hij stappen heeft kunnen zetten en geeft tips aan collega's.

“Ik heb Chemische Technologie gestudeerd aan de Rijksuniversiteit Groningen. Ik weet nog dat ik bij mijn afstuderen dacht dat iedere werkgever op mij zat te wachten omdat ik heel ‘goed’ was. Ik was immers met een 8,5 afgestudeerd, had in het bestuur van de studievereniging gezeten en had een half jaar aan het Kings College in Londen gestudeerd. Maar de arbeidsmarkt voor pas afgestudeerde chemisch technologen was niet zo goed. Na twee maanden van afwijzingen of überhaupt geen reactie op mijn sollicitaties heb ik mijn heil gezocht in de ICT. Ik begon bij Vertis. Zij legden zich toe op software voor de voedingsmiddelen-, farmaceutische en chemische industrie. Voor Vertis werd ik bij verschillende bedrijven gedetacheerd, waaronder Avebe. Tijdens mijn periode bij Avebe ontstond er een vacature voor Procestechnoloog bij de Walsen in Foxhol. De sitemanager vroeg of ik interesse had in de functie. Op die manier ben ik, na drie jaar ICT, gestart als Procestechnoloog bij Avebe. Weer drie jaar later werd ik Operations Manager in Foxhol. Tussendoor heb ik nog vier maanden voor Avebe in China gewerkt. Na de transformatie naar een functionele organisatie in 2005/2006 ben ik Supply Chain



Blijf ook groeien

Wie ben je, wat kan je en wat wil je? Dat staat centraal bij Talentmanagement. We helpen je graag dit te ontdekken. Leer jezelf kennen in de Online Talentmanager test en maak een ontwikkelplan. Heb je ambitie om te groeien? Stappen in je loopbaan kan je horizontaal en/of verticaal maken of je kan een stapje terug doen. Bespreek jouw mogelijkheden om te ontwikkelen en te groeien met je leidinggevende. In Mijn Talent (onderdeel van Mijn HR) vind je functieprofielen/competenties en het Talentmanagementbeleid. Heb je vragen? Neem dan contact op met Nadieh Mulder, Specialist Learning & Development, of Giena Klaassens, Director Talentmanagement.

Manager geworden. Eerst alleen voor de productieplanning en warehousing, maar na een aantal jaar ook voor het S&OP-proces. In de laatste drie jaar van deze rol ben ik daarnaast nog benoemd als Utilities Manager. Sinds 1 januari 2018 ben ik Procurement Director. In deze functie ben ik betrokken bij het strategische inkoopproces van Avebe, doe ik zaken met allerlei relaties uit zowel het binnen- als buitenland en ben ik betrokken bij projecten zoals het zonnepark bij Gasselternijveen. Daarnaast heb ik mij bezig gehouden met WCOM.”

Nooit te oud om te leren

Voor elke functiewijziging heeft Bas, in zijn vrije tijd, opleidingen gevolgd. Hij vindt het belangrijk dat je blijft investeren in jezelf en om jezelf uit te dagen waardevol te blijven voor je werkgever

of de maatschappij. “Een doel hebben is goed, maar de weg ernaartoe is misschien wel belangrijker en leuker. Daarom is het belangrijk om in beweging te blijven qua ontwikkeling. Neem hierin ook vooral zelf het initiatief. Het is goed om open te staan voor verandering.”

“Ik weet nog dat we bij de walsen met ‘resultaatverantwoordelijke teams’ werkten. Daarbij lag de focus op hoe je effectief met elkaar kunt samenwerken en ook gezamenlijk verantwoordelijk bent voor het resultaat. Hierdoor besepte ik dat het er bij een bedrijf niet om gaat dat jij zelf ‘goed’ bent, maar dat je samen goed presteert. Om echt samen te werken, moet je leren om je kwetsbaar op te stellen, te vertrouwen en anderen credits te geven. Ik heb hier veel aan gehad en ben ook nog steeds aan het leren.”

Tot slot is het goed om te weten wat je kernkwaliteiten en zwaktes zijn. “Dit is best lastig, maar het helpt als je initiatief neemt en openstaat voor feedback van anderen. Het is zinvol om te begrijpen hoe jouw gedrag overkomt en wat dit met anderen doet. Met dit inzicht kun je bewustwording creëren en er vervolgens wat mee doen. Misschien zorgt dit proces ervoor dat je geen leidinggevende functie wilt, maar liever een specialistische rol omdat je het leuker vindt om complexe vraagstukken op te lossen. Mijn advies is om ook je HR-gesprek waarde te geven door dit te bespreken met je leidinggevende. Dit is niet voor niets een belangrijk onderdeel van je HR-cyclus. Maar misschien moet ik afsluiten met de eerste stap: als je openstaat voor verandering, is het beste wat je kunt worden jezelf!”

Visuele identiteit 2.0

Te veel ambitie voor één kleur of vorm.



Marieke Kanon - Manager Communication

“In 2019 bestond Avebe 100 jaar en ontvingen we het Predicaat Koninklijk. Niet ieder bedrijf ontvangt dit Predicaat, dus het is iets om trots op te zijn en uit te dragen! In dat jaar hebben we ons logo aangepast met het koninklijke kroontje. Een erkenning voor de afgelopen 100 jaar en bekrachtiging van onze historie. Maar Avebe is meer dan alleen historie. We hebben ons ontwikkeld en we zijn een onderneming met veel ambities op het gebied van innovatie en duurzaamheid. Wij vinden dat onze visuele identiteit deze ambities moet weerspiegelen. Daarom hebben we de oranje ‘Solanic’ kleur weer in ere hersteld, een blauwe kleur toegevoegd en twee nieuwe vormen. De combinatie van vormen en kleuren vertelt het verhaal waar we voor staan en waar we naartoe willen.”

Stienke Nijland - Communicatie-medewerker

“Onze huisstijl bestaat nu uit zes vaste elementen: drie kleuren en drie vormen. Allereerst hebben we de bestaande groene kleur en de hexagon-vorm die Avebe verbeelden. Deze kleur en vorm zijn aangevuld met een oranje pijl en een blauwe bol-vorm. De pijl staat voor ‘innovatie’, voor vooruitgang. De oranje kleur is een verwijzing naar het oranje van Solanic. De bol staat voor duurzaamheid en de planeet, waarbij het blauw een verwijzing is naar natuur en water. Als je de elementen met elkaar verbindt, krijg je onze pay off: Innovation by nature. De verschillende vormen worden vaak gecombineerd. Zo verbeelden we de onderlinge samenhang en de verbinding door samenwerking.”

Sinds dit voorjaar heeft Avebe een visuele identiteit 2.0. Met extra kleuren en vormen verbeeldt Avebe haar ambities en laadt het de pay off *Innovation by nature*. Marieke Kanon, Ria Tinga, Louise van der Meer en Stienke Nijland van de afdelingen Marketing en Communicatie vertellen het verhaal van de nieuwe identiteit.



Louise van der Meer - Marketing & Communicatie Specialist

“De nieuwe kleuren en vormen van de huisstijl zijn echt een eyecatcher. Het voelt vertrouwd en toch ook nieuw. Maar vooral meer van deze tijd, moderner. Bij het invoeren van de nieuwe stijl richtten we ons vooral op het aanpassen van marketing-uitingen, zoals folders, visitekaartjes en natuurlijk ook de website. Formulieren en verpakkingen passen we niet aan. Natuurlijk ondersteunen we onze collega’s bij de toepassing van de nieuwe elementen. Zij kunnen in hun Office-programma’s de tool ‘Templafy’ inschakelen om eenvoudig hun document aan te passen aan de nieuwe stijl. De eerste templates zijn beschikbaar en we vullen dit continu aan. Op Sharepoint is ook veel informatie aanwezig om onze collega’s wegwijs te maken. Ook geven we trainingen en is er een korte video met meer uitleg. Heb je nog vragen? Stel ze gerust via communication@avebe.com!”



Ria Tinga - Marketing Director

“Bij het aanpassen van de visuele identiteit hebben we bewust gekozen voor een uitbreiding van de huisstijl en niet voor een complete verandering. We zijn trots op wie we zijn en wat we doen. Net als bij de strategie bouwen we voort op wat er al is, op onze sterke basis. We hebben nog nooit zo sterk gevisualiseerd waar we voor staan: Innovation by nature. De nieuwe kleuren en vormen helpen ons om het verhaal van Avebe beter te vertellen. Dat Avebe uitgegroeid is tot een innovatieve speler op de wereldmarkt. Een onderneming die oplossingen creëert, meedenkt met de klant en duurzaamheid hoog in het vaandel heeft staan. Avebe zet op alle fronten stappen naar de toekomst. We zijn er klaar voor, op naar de volgende 100 jaar.”

“Mixers in Turkije zijn een belangrijk instrument om waarde toe te voegen.”

Avebe Nişasta in Izmir (Turkije) maakt blends en verpakkingen voor de textiel- en lijmindustrie. Ebru Türer werkt er als Blendingmanager Industry Divison. Ze vertelt over haar werkzaamheden en over hoe haar divisie bijdraagt aan de strategie van Avebe.

Wat houd je werk als Blendingmanager in en hoe ziet een gemiddelde werkdag er voor jou uit?

“Op deze locatie ben ik de enige Blendingmanager. We hebben twee mixers, één verpakkingsmachine en vier pakhuizen. Om goed in te kunnen spelen op de wensen van de klant, werken we nauw samen met de verkoopafdeling.

Mijn functie is heel afwisselend. Zo maak ik bijvoorbeeld het productieplan voor de hele dag en zorg dat deze wordt uitgevoerd. Zowel de producten die we importeren als de producten die we zelf produceren, slaan we op in onze magazijnen. We maken mengsels en verpakkingen voor de industriële producten, voor de voedingsindustrie wordt het uit Nederland geïmporteerde zetmeel hier alleen opgeslagen.

Als een product tijdens het mengen niet blijkt te voldoen aan de specificaties, stuur ik het proces bij. Vervolgens worden de goedgekeurde en traceerbare producten verpakt, opgeslagen en verzonden. Als er storingen zijn in de mixers of verpakkingsmachine dan zorg ik ervoor dat deze worden gerepareerd en ik controleer de werkzaamheden van de collega's die de machines bedienen.

Naast mijn reguliere dagtaken ben ik verantwoordelijk voor het voldoen aan en borgen van ISO 9001 2015. Veilig werken en veilige werkomstandigheden krijgen hier prioriteit. Ik controleer of medewerkers de vereiste voorzorgsmaatregelen treffen en zorg voor trainingen.”

Hoe lang ben je werkzaam bij Avebe?

“Ik ben in 1996 bij Avebe begonnen en ik heb al meerdere functies bekleed. Ik startte in 1996 als Production Supervisor. In die tijd werd zetmeel uitsluitend voor voeding gebruikt en de fabriek

verpakte slechts producten. Er waren zelfs nog geen recepten voor mengsels. Ik verdiepte me daarom in alle sectoren waarin zetmeel werd toegepast, in de verschillen tussen natief en gemodificeerd zetmeel, de verschillende toepassingen en de handelsnaam van ieder product.

Om de mengsels te produceren waar de markt om vroeg, voerde ik laboratorium-studies en klantproeven uit. Dat vergde veel tijd, maar gedurende deze studies bouwde ik relaties met klanten uit en groeide bij hen het vertrouwen in ons bedrijf. Zo creëerden we een grote verscheidenheid aan producten, waarmee we konden concurreren met andere aanbieders op de markt. Tussen 1999 en 2008 was ik als Accountmanager verantwoordelijk voor de lijmverkoop van Avebe Nişasta in Turkije en Israël en sinds 2008 werk ik als Blendingmanager.”

Op welke manier draagt jouw divisie bij aan de Avebe-strategie Binden en Bouwen?

“Juist de mengfaciliteit in Turkije is een waardevol instrument gebleken om toegevoegde waarde te kunnen leveren; we bieden mengsels in een zak, aan zowel de textiel- als de lijmindustrie. We leveren betaalbare producten en kunnen concurreren op de markt. Op deze manier

zorgen we ook voor een goede afzet van de producten die Avebe in Nederland produceert. Juist door onze efficiënte manier van werken en mogelijkheden om flexibel in te kunnen spelen op de wensen van de klant, kunnen we hier ook concurreren met lokaal maïszetmeel.

Avebe loopt voorop in de markt als het gaat om de focus op duurzaamheid als onderdeel van de bedrijfsstrategie. Hier in Turkije is het in dit kader vooral belangrijk om klanten te ondersteunen en te investeren in dit thema. Om onze CO₂-uitstoot terug te dringen zijn doelen gesteld.

Zo gebruiken we in Izmir alleen elektriciteit in ons productieproces. We gebruiken dus geen gas en hebben geen vloeibare afvalproducten. Wij hebben hier alleen papierzakafval dat gerecycled wordt.

Avebe maakt als internationaal bedrijf een significant verschil in de markt door diversiteit en omvang. Ik heb de gelegenheid gekregen om binnen het bedrijf op verschillende posities te werken. In mijn optiek is eigenlijk alles positief aan Avebe, ik ben blij dat ik er deel van uitmaak.”

“
We leveren betaalbare
producten en kunnen
concurreren op de
markt.”



Ebru Türer,
Blendingmanager Industry Division

Innovatie zit in ons DNA.



“In 2050 bestaat de wereldbevolking uit 10 miljard mensen die we allemaal moeten voeden. Ik geloof dat we dat kunnen doen via innovatieve oplossingen, zoals met plantaardige alternatieven, waarmee we ons bij Avebe bezighouden.”

Dat vertelt Gerard ten Bolscher, Managing Director R&D, recent in een interview met Change Inc.

“Een voorbeeld van deze plantaardige alternatieven zijn onze ingrediënten in vleesvervangers. Onze producten vind je terug in burgers van verschillende aanbieders van vleesalternatieven, zowel in Europa als Amerika. Ook ontwikkelden we een paté die vergelijkbaar is aan echte leverpastei. Hoe dat kan? De smaak doet natuurlijk veel, maar met onze producten kunnen we de structuur en het mondgevoel van vleesproducten nabootsen, waardoor de vleesvervanger nagenoeg niet van echt te onderscheiden is. Dát is pas innovatie.”

Meer waarde

Avebe innoveert niet alleen op het gebied van vleesvervangers, vervolgt Ten Bolscher. Ook verbeteren en vernieuwen we vleesproducten door meer waarde toe te voegen. “Met onze nieuwe blends van aardappelzetmeel en -eiwit, gecombineerd met gezond plantaardig vet, kunnen we het vet in vleesproducten verminderen of



Gerard ten Bolscher, Managing Director R&D

vervangen. Het product is cholesterolvrij, heeft een laag verzadigd vetgehalte en hoog meervoudig onverzadigd vetsamenstelling. Verzadigd vet vergroot de kans op hart- en vaatziekten. Het kan namelijk het slechte LDL-cholesterol in het bloed laten stijgen waardoor bloedvaten langzaam verstopt kunnen raken. Plantaardig onverzadigd vet

verlaagt het cholesterolgehalte in het bloed en verkleint daarmee het risico op hart- en vaatziekten. Onverzadigd vet levert daarnaast de essentiële vetzuren die het lichaam niet kan maken, maar die wel nodig zijn voor een goede gezondheid. Met onze oplossingen voegen we dus niet alleen meer waarde toe aan het product, maar ook aan de gezondheid van de consument. Bovendien zijn onze producten anti-allergeen. Dit betekent dat onze aardappeleiwitten geen allergische reactie veroorzaken. Dat is uniek voor plantaardige voeding.”

Gezonde voeding

Avebe vindt het belangrijk om invloed te hebben op de gezondheid van de consument, legt Ten Bolscher uit. “Onze ambitie is dan ook om voor 2023 een positief effect te hebben op het leven van meer dan 500 miljoen consumenten door hun gezondheid, welzijn, welvaart en milieuvriendelijke levensstijl te bevorderen. Dus innoveren

we en investeren we in gezonde alternatieven. Van de totale waarde van onze voedingsproducten, gaat 25 procent naar gezonde voeding. De verwachting is dat dit aandeel de komende jaren blijft groeien. De afgelopen vijf jaar verdubbelden we het aantal patenten gericht op gezonde voeding.

Alles plantaardig

Ook voor zuivelproducten heeft Avebe plantaardige alternatieven. Zo zijn er oplossingen voor plantaardige yoghurt, pudding en ijs die zorgen voor een romig mondgevoel en textuur. Daarnaast is er een nieuw concept voor plantaardige melk dat een vernieuwde smaak heeft en ook nog eens duurzaam en gezond is. “Een unieke innovatie op het gebied van zuivel is ons *slow melting ice cream*. Een ijsje dat op kamertemperatuur zijn vorm behoudt, zonder te smelten, twintig minuten lang. Ideaal voor kinderen om zonder al te veel geknoei van een ijsje te genieten. En wat dacht je van kaas? We zijn er gek op, maar wat als je veganistisch wilt leven? Of lactose-intolerant bent? Om hierop in te spelen hebben we oplossingen die inmiddels gebruikt

worden in plantaardige fetakaas en een plantaardige cordon bleu. Ook vonden we een plantaardige pizzatopping kaas uit. En wanneer je op de ingrediëntenlijst van een pakje strooikaas kijkt, zie je dat de melk vaak al is vervangen door onder andere aardappelzetmeel.”

Clean label

Ten Bolscher: “We blijven onszelf ontwikkelen. Zo werken we aan de ontwikkeling van een breed assortiment *clean label* zetmelen. Onze clean label zetmelen bevatten geen E-nummers. Deze zetmelen gebruiken we in vele toepassingen zoals soepen en sauzen, pudding, zuivel- en zuivelvrije producten, vleesproducten en vleesvervangers.”

Duurzame keten

Maar innovatie gaat verder dan de producten, vervolgt Ten Bolscher. “We kijken naar de hele keten. Hoe kunnen we deze zo duurzaam mogelijk maken? Naast de focus op duurzaamheid in onze eigen processen, focussen we ons ook op wat onze ingrediënten doen in de waardeketen. Inmiddels reduceren we al meer CO₂ in de keten dan we zelf

uitstoten in onze processen. En we focussen op transparantie.

Waar komen de aardappelen vandaan? Waar gaan ze naartoe? Transparantie laat klanten en medewerkers zien welke impact we hebben op het milieu en hoe we hiermee om gaan.”

Innovatiecultuur

Maar transparantie doet meer. Door transparant te zijn naar klanten en partners creëert Avebe meer betrokkenheid en dat leidt tot grote prestaties. Hierdoor ontstaat een echte innovatiecultuur, aldus Ten Bolscher. “Deze innovatiecultuur brengen we optimaal tot uiting doordat we ons Innovatiecentrum op de Zernike Campus in Groningen hebben gevestigd. Hier werken we samen met de Rijksuniversiteit Groningen, Hanzehogeschool, klanten en partners. En doordat we onze afdelingen research & development én marketing en sales ook hier naartoe hebben verhuisd, kunnen we snel communiceren over onze nieuwe innovaties en marktgericht werken. Die samenwerking vinden we belangrijk. Want innoveren doe je samen. Niet alleen als collega's onderling, maar ook in de keten: van zand tot klant, van telers tot eindproduct. Samen creëren we waarde door in te zetten op het oplossen van vraagstukken met betrekking tot het welzijn van de mens en de planeet. En met de aardappel als basis. Innovation by Nature!”, besluit Ten Bolscher.

“Onze ambitie is om voor 2023 een positief effect te hebben op het leven van meer dan 500 miljoen consumenten.





Chris Lahpor,
Specialist Customs & Trade

Terugkijkend op de **Brexit**.

Vorbereidingen en impact op de logistieke keten van Avebe

In 2020 vervoerde Avebe net zo gemakkelijk een vracht naar Zevenaar als naar Exeter. Na de Brexit werd het logistieke proces een stuk complexer. Hoe bereidde Avebe zich voor? We spreken Chris Lahpor, Specialist Customs & Trade bij Avebe. Chris is dé expert op het gebied van douanezaken en bewaker van de douaneprocessen. Samen met collega's van Transport en ICT gaf hij handen en voeten aan de proceswijzigingen binnen de logistieke keten van Avebe richting klanten in het Verenigd Koninkrijk.

Wat kwam er allemaal op Avebe af in aanloop naar de Brexit?

“Iedere week vervoert Avebe zo'n 35 vrachten naar het Verenigd Koninkrijk. Sinds 1 januari dit jaar hebben we te maken met export- en importformaliteiten. Onze voorbereidingen zaten vooral in het proces van informatiedeling tussen ons, onze vervoerders en onze klanten. Dus: hoe en op welk moment verzamelen we voor iedere afzonderlijke exportzending alle douanegegevens en wanneer versturen we deze aanvullende 'Brexit shipment notification' naar zowel onze vervoerders als onze Engelse klanten of hun douaneagenten? Echt een automatiseringsproject waarvoor we gelukkig al veel kennis, software en ervaring in huis hadden. Het vastleggen van de juiste gegevens in ons SAP informatie- en managementsysteem speelde hierbij een essentiële rol.”

Kon de verkoop van Avebe binnen het Verenigd Koninkrijk wel gewoon doorgaan?

“Negentig procent van onze verkoop aan Engelse klanten gebeurt vanuit Nederland, via rechtstreekse verkoop. Voor de overige tien procent hebben we onze dochtervennootschap Avebe UK Ltd. omgevormd om verkoop binnen het Verenigd Koninkrijk mogelijk te maken. Omdat het Verenigd Koninkrijk geen EU-land meer is, is het vanuit btw-oogpunt beter om geen voorraden meer te houden in het Verenigd Koninkrijk zelf.

In het najaar van 2020 is deze Engelse verkooporganisatie ingericht in ons SAP-systeem door onze collega's van Finance, Warehousing en SAP-

support. We hadden al een eigen magazijn in Grangemouth (de grootste containerhaven van Schotland) van waaruit we een aantal klanten snel en efficiënt beleveren. De bevoorrading van dit magazijn gebeurt nu door verkoop van Avebe in Veendam aan Avebe UK Ltd.”

Het klinkt alsof alles soepel is verlopen.

“Van onze kant was dat ook zo. Onze automatisering was al ver gevorderd en we hadden alles op tijd in orde. Wij konden al connecties maken tussen verschillende systemen en hebben veel ervaring op het gebied van douane-afwikkeling. Maar voor een soepel verloop moeten onze klanten én hun douaneagenten hun kant ook op orde hebben en snel kunnen reageren. Zo heeft Ewals, één van onze vervoerders, de eerste paar maanden van dit jaar diverse klanten met vertraging moeten beleveren. Douane-agenten van deze klanten konden het vele (nieuwe) werk en opdrachten niet aan, waardoor goederen niet direct werden vrijgegeven door de Engelse douane. Gebrek aan capaciteit en kennis bij deze brokers lag hieraan ten grondslag.”

Zijn jullie daar niet afhankelijk van?

“Nee. Brokers zijn douane-agenten aan de kant van de klant, de importeur.

“Onze automatisering was al ver gevorderd en we hadden alles op tijd in orde.”

Zij worden betaald door onze klanten en wikkelen namens hen de Engelse importformaliteiten af. Dit wordt 'inklaren' genoemd en is in principe niet onze verantwoordelijkheid. We hebben er als leverancier natuurlijk wel mee te maken op het moment dat er vertraging in de havens ontstaat doordat er niet snel genoeg wordt ingeklaard.

Niet iedereen kan zomaar douaneagent zijn, hiervoor zijn vergunningen, expertise en de juiste software nodig. In aanloop van de Brexit stonden er duizenden vacatures open voor brokers, die mensen moesten allemaal nog worden opgeleid. Er was veel te weinig capaciteit en te weinig kennis.”

Maar Avebe had nergens last van?

“Na aankomst van onze goederen in Engelse havens duurde het de eerste maanden vaak relatief lang voordat de brokers van onze klanten de zending hadden ingeklaard en aangegeven bij de Engelse douane. De trailers van onze vervoerders stonden daardoor vaak te lang vast in de havens. Dus hoewel de inklaring aan Engelse zijde de verantwoordelijkheid is van onze klant, werd de vervoerder uiteindelijk de dupe van extra kosten door vertragingen. Vervoerders belden de eerste periode

De logistieke keten naar de UK



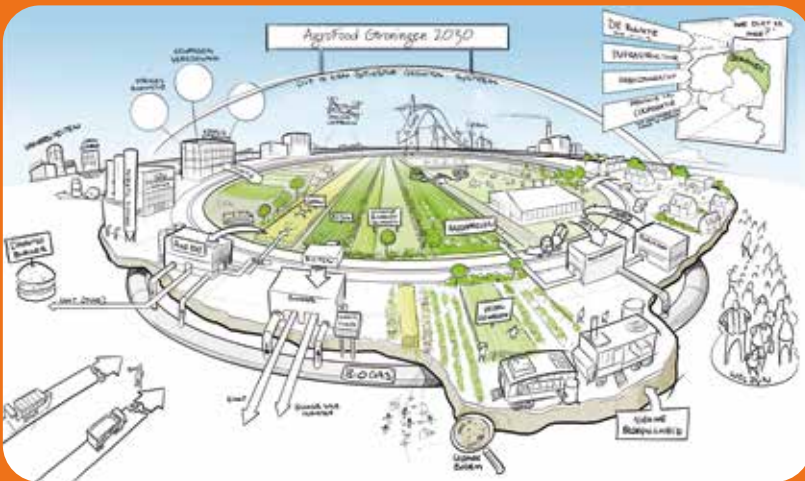
>> veel met onze collega's van Sales om inklaringen te bespoedigen en vlot te trekken. Zij staken die eerste periode veel tijd in het oplossen en begeleiden van afzonderlijke problemen in het Verenigd Koninkrijk. Uiteindelijk willen we allemaal een correcte afwikkeling van de complete vervoersketen, inclusief grensformaliteiten. Zowel de importeur, de vervoerder en wij als leverancier."

Hoe kijk je terug op het proces?

"We hebben veel tijd gestoken in de voorbereidingen en onze processen liepen vanaf begin af aan vlekkeloos. Helaas hebben we wachttijden en vertragingen niet kunnen voorkomen, dit lag buiten onze verantwoordelijkheid en lag tevens in de lijn der verwachting. Sinds half maart zien we wel verbeteringen in de afhandelingen aan Engelse zijde en

worden onze goederen sneller ingeklaard door de brokers. Al met al denk ik dat we niet meer hadden kunnen doen. Een aantal van onze vervoerders gaven aan dat Avebe een voorbeeld is van hoe de douanezaken rondom de Brexit zijn aangepast. Daar zijn we best een beetje trots op!"

fascinating landbouwsector van de toekomst



De wereldbevolking blijft groeien en heeft meer en meer voedsel nodig. Ondertussen worden de landbouwgronden schraler. Om toch aan de voedingsvraag te blijven voldoen, moeten er dingen anders. Daarom doet Avebe mee aan het project Fascinating.

Fascinating staat voor Food Agro Sustainable Circular Nature Technology in Groningen. Het doel van dit project is om een circulair landbouwsysteem te realiseren dat duurzaamheid, natuur, gezonde voeding en economische impact met elkaar in balans brengt. Hiervoor is een eiwittransitie nodig.

We kunnen meer waarde halen uit voeding, teruggeven aan de natuur en inbrengen in de economie wanneer we efficiënter omgaan met de eiwitten die we produceren. Bij Avebe doen we dit al meer en meer. Aardappeleiwitten blijken namelijk uitermate geschikt in vlees- en zuivelvervangers. Met Fascinating gaan we verder in deze ontwikkelingen en kijken we onder andere hoe natuur en klimaat hiervan kunnen profiteren.

Wil je op de hoogte blijven van Fascinating? Kijk dan op www.ispt.eu/projects/fascinating

Royal Avebe doet mee aan ReThink Protein Challenge 2021!

Royal Avebe doet als coach mee aan de tweede editie van de ReThink Protein Challenge. De challenge wordt geïnitieerd vanuit Wageningen University & Research.

Studenten worden met deze challenge uitgedaagd om een idee of prototype te bedenken dat helpt om 9 miljard mensen van voldoende eiwitten te voorzien, op een manier die gezond en betaalbaar is én die goed is voor de planeet.

Avebe ondersteunt vier teams bij hun plan. Met onze deelname willen we onze ervaring en expertise, die we in de loop der jaren hebben opgebouwd door het tot waarde brengen van eiwitten als agrarisch bijproduct, delen met de studenten. Zo dragen we bij aan de eiwittransitie en helpen we de teams met het maken van die extra stap om een succesvol product of prototype op te leveren.

Rethink
Protein#2



Nieuwe apparatuur voor het Innovatiecentrum

Dankzij nieuwe Research & Development machines kan er nóg meer onderzoek naar de toepassing van ingrediënten uit de zetmeelaardappel worden gedaan.

Pilot extruder

Met de komst van een pilot extruder kan meer onderzoek worden gedaan naar nieuwe productontwikkeling. Extrusie is een technologie waarmee we nóg beter kunnen inspelen op de toenemende vraag naar plantaardige producten. Ook is een stap gezet in de duurzaamheidsstrategie van Avebe: de extruder verlaagt de carbon footprint aanzienlijk.

Homogenisatoren

De nieuwe homogenisator heeft een groter homogenisatiebereik en de mogelijkheid tot het aseptisch afvullen van concepttoepassingen, zoals plantaardige alternatieven voor zuivelproducten. Hiermee wordt de structuur en kwaliteit van de producten gewaarborgd. Daarnaast is er geïnvesteerd in een tweede homogenisator voor de ontwikkeling van ingrediënten die op aardappelen zijn gebaseerd en de toepassing ervan in geëmulgeerde systemen, zoals sauzen en mayonaises. Deze investeringen hebben plaatsgevonden met steun van het ELFPO (Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling).

Hybride veredeling van zetmeelaardappelrassen: sneller inspringen op omstandigheden.

Was hybride veredeling in het kweken van aardappelen eerder nog een belofte, inmiddels is het ontwikkeld tot een beproefd concept voor de teelt van consumptieaardappelen. De tijd is nu dan ook rijp om de techniek aan te wenden voor de veredeling van zetmeelaardappelrassen, vertellen Johan Hopman van Averis en Edwin van der Vossen van Solynta. In april tekenden beide bedrijven het contract voor een gezamenlijk ontwikkelplatform. De eerste planten die met elkaar gekruist worden staan al in de kassen.



Edwin van der Vossen van Solynta

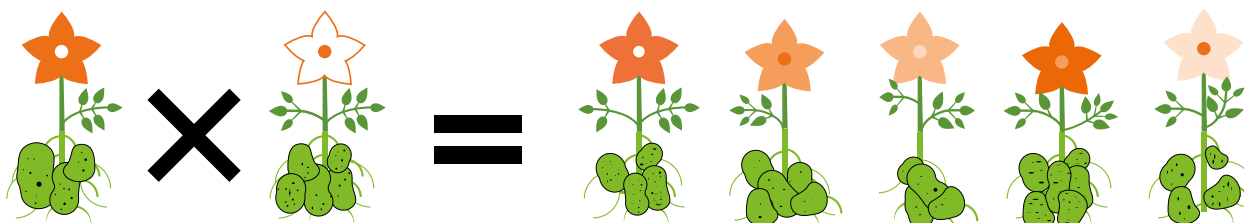
Ruim tien jaar werkte Solynta, het hybride aardappelveredelingsbedrijf uit Wageningen, aan het verkrijgen van Hybrid True Potato Seeds (HTPS); een technische revolutie waarmee veel sneller veredeld kan worden dan met de traditionele verdelingsmethoden met knollen. Het vergde tijd om flinke barrières te overwinnen, maar de inspanningen leidden in 2018 tot de ontwikkeling van een platform waarmee de nieuwe techniek kon worden ingezet. “Vanaf toen konden we bouwen aan het verbeteren van de genetica”, vertelt directeur R&D Edwin van der Vossen van Solynta.

Scepsis

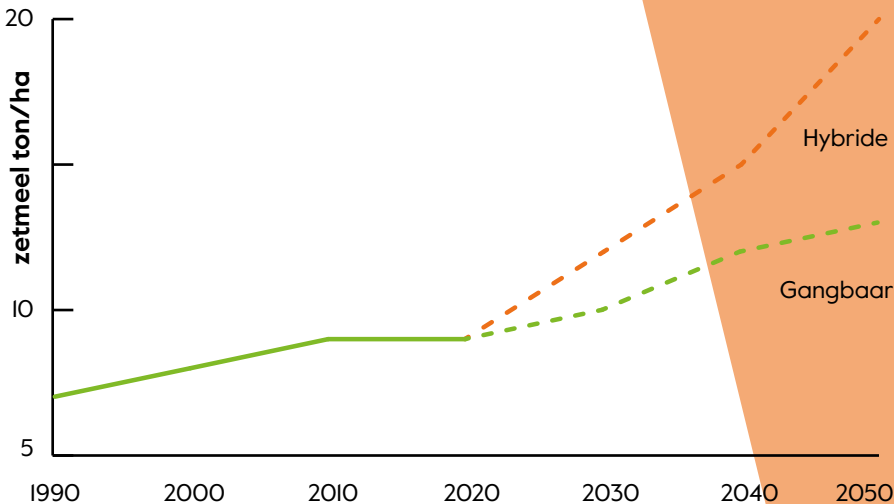
Johan Hopman, manager Breeding & Research bij Averis, ontmoette vijf jaar geleden nog veel scepsis wanneer hybride veredeling ter sprake kwam. Die tijd is voorbij. “Nu de resultaten zo zichtbaar zijn, werd het tijd om een samenwerking aan te gaan waarmee de techniek ook beschikbaar wordt voor zetmeelaardappelrassen.” Edwin vult aan: “Met de samenwerking komt de specifieke kennis van Averis van eigenschappen en genetica voor de zetmeelaardappelteelt, samen met de techniek van Solynta voor hybride veredeling. Samen bouwen we verder aan de ontwikkeling van verbeterde aardappelrassen voor de zetmeelindustrie.”

Meer dan de belofte om rassen sneller op de markt te brengen, gaat het om het maken van grotere stappen in het veredelingsproces, verklaart Johan. “Averis is vanuit de historie heel sterk in het inkruisen van nieuwe

Gangbare verdeling pootaardappelen



Snellere vooruitgang met hybride veredeling



Johan Hopman van Averis

resistenties, maar dat vergt al gauw vijftien tot twintig jaar. Met hybride veredeling kan het proces vele malen sneller. Dan heb je het over zo'n vijf jaar."

Gecontroleerd mengen

Edwin: "Met hybride veredeling kun je genetica heel gecontroleerd mengen. Als je iets goeds hebt gevonden, dan kun je dat ook behouden, om daar vervolgens op verder te bouwen. Johan: "In de gangbare veredeling heb je twee mooie rassen met een combinatie van genen die goed werkt, maar als je ze kruist gooi je deze weer helemaal door elkaar en moet je eigenlijk van nul af aan beginnen."

Hij vervolgt: "We zullen niet direct een eindteelt telen uit zaad. Het gaat wel de opbouw van het pootgoed, waar we nu vier à vijf jaar voor nodig hebben, enorm versnellen. De eerste uitzaai is

met HTTPS vele malen groter. Het heeft dus wel gevolgen voor de pootgoedketen maar niet direct voor de teler van Avebe. Die zal gewoon pootgoed krijgen. De verwachting is dat hij wel veel vaker van ras zal wisselen. Omdat de vooruitgang sneller gaat, komt er waarschijnlijk elke paar jaar een nieuwe generatie rassen op de markt die zich onderscheidt van eerdere generaties."

Uitdagingen

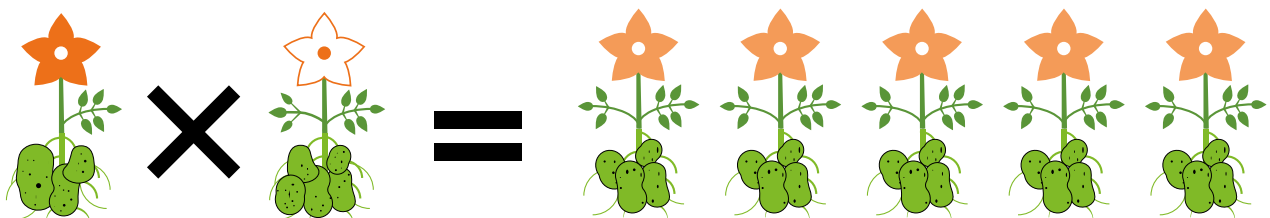
De verdelingsmethode kan vooral bijdragen aan de verduurzaming van de zetmeelaardappelteelt, aldus Johan. "We kunnen sneller inspringen op uitdagingen. Effectief gebruik van meststoffen en minder gewasbescherming bijvoorbeeld, maar ook de steeds sterkere afwisseling van droge en natte, warme en koude perioden en ziektes als phytophthora,

aardappelmoehed en wratziekte die zich steeds sneller weten aan te passen aan resistenties. Met de gangbare veredeling blijven deze veranderingen flinke uitdagingen. Uiteindelijk bepalen deze factoren samen dat onze aardappelteelt in de toekomst kan blijven bestaan. Daar kunnen we met het platform voor hybride veredeling veel beter op inspelen."

Benieuwd naar de rol van Averis en hoe aardappelrassen worden gekweekt. Bekijk dan de Averis video op ons YouTube kanaal 'Royal Avebe' of scan onderstaande QR-code.



Hybride veredeling



State of the art elektrische boiler voor AB Stadex.

CO₂- en waterreductie staan hoog in het vaandel bij AB Stadex, Avebe's locatie in Malmö. De locatie draagt op verschillende manieren bij aan de duurzaamheidsdoelstellingen van het bedrijf als geheel. Eén daarvan is de installatie van een hypermoderne elektrische boiler. Technical Manager Håkan Nebréus is trots op de prestatie van zijn team en op de strategie van Avebe. "Onze locatie is op dit moment volledig emissievrij: er komt geen ton CO₂ meer uit de schoorsteen."

Håkan is verantwoordelijk voor de duurzaamheidsdoelstellingen en projecten bij Avebe Stadex. Als het op duurzaamheid aankomt, richten Håkan en zijn team zich op CO₂- en waterreductie. Avebe Stadex ligt in het midden van de stad en heeft dezelfde doelen als Avebe als geheel. De locatie volgt ook de doelen van de Zweedse overheid en van de stad Malmö, om in 2030 volledig CO₂-neutraal zijn. "Dit leidde tot de beslissing om te Binden & Bouwen binnen Avebe, maar ook met andere belanghebbenden buiten Avebe", legt Håkan uit. "En, besloten we negen jaar geleden, dat we de beste moesten zijn, ook op het gebied van reductie."

Elektrische boiler

Het team van Avebe Stadex, onder leiding van Kenneth Ekborg, extern projectleider AFRY, Bo Malmberg (elektra) en Jan Stromberg (onderhoud), heeft nu een van de duurzaamheidsdoelen van Avebe bereikt: reductie van CO₂-emissie. Het team koos voor een elektrische boiler om de CO₂-uitstoot verder te



Kenneth Ekborg, Bo Malmberg en Jan Stromberg.

“Een reductie van dertig procent ten opzichte van het basisjaar 2017/2018.”



Avebe Stadex ligt in het midden van de stad Malmö.

verminderen. Meer dan vijftig procent van de energieproductie in Zweden is afkomstig van fossielvrije waterkracht. “Deze waterkracht maakt de productie van stoom in onze fabriek mogelijk”, zegt Håkan. “De stoom die we gebruiken in ons productieproces, werd eerst geproduceerd in een boiler op fossiel aardgas. We grepen de mogelijkheid aan om dit te vertalen naar CO₂-neutrale elektriciteit.

We besloten een jaar geleden om een elektrische boiler aan te schaffen met veertig procent subsidie van het Zweedse energieprogramma ‘Klimatklivet’, vervolgt Håkan. “De voordelen zijn dat onze CO₂-uitstoot is verminderd, maar we besparen ook energie omdat een elektrische ketel efficiënter is. Dit draagt bij aan de prestatieprijs, omdat de kostprijs van onze producten is gedaald. Alleen al deze elektrische boiler betekent een afname van twee procent

van de totale CO₂-uitstoot van Avebe. En, heel belangrijk, we hebben nu de kennis over het plaatsen van zo’n boiler. Deze kennis kunnen we delen binnen Avebe, bijvoorbeeld met onze collega’s in Gasselternijveen en Ter Apelkanaal, die op het punt staan de stap te zetten om zo’n boiler te plaatsen. Een andere manier om bij te dragen aan onze bedrijfsstrategie.”

Recordtijd

“Het project is in recordtijd uitgevoerd”, blikt Håkan terug. “We kregen de ‘go’ voor onze ketel midden in de eerste coronagolf in 2020 en we hadden hem binnen acht maanden operationeel, van bestelling en installatie tot commerciële stroom. Een opmerkelijke teamprestatie, zeker als je bedenkt dat de levertijd alleen ruim zes maanden was. Op 17 februari 2021 is de elektrische boiler in gebruik genomen. Ik durf te stellen dat we de eerste CO₂-neutrale zetmeelfabriek


ter wereld zijn. Avebe Stadex en Avebe kunnen er trots op zijn dat zij dit achterlaten voor toekomstige generaties.”


Waterreductie


Bij de productie van zetmeel wordt veel water gebruikt. Avebe Stadex heeft met de nieuwe waslijn al een deel van de strategische doelstelling van Avebe -twintig procent waterreductie- bereikt. Het team, geleid door Mats Alklint en Björn Sjöblad, het verbeteringsteam en de productiemedewerkers, slaagden erin om het waterverbruik ver boven verwachting terug te dringen. “Avebe Stadex heeft al een reductie van dertig procent gerealiseerd ten opzichte van het basisjaar 2017/2018”, zegt Håkan. “Uiteraard zijn we hier erg trots op. En ik ben er trots op dat ik bij Avebe werk.”

Volg ons op social media:

 LinkedIn: Avebe

 Twitter: @Avebe_group

 YouTube: Royal Avebe

 Instagram: RoyalAvebe



Avebe Magazine is gemaakt in opdracht van Coöperatie Koninklijke Avebe U.A. en wordt verstuurd naar alle leden en medewerkers van Royal Avebe. De digitale versie van het magazine is te bekijken via www.avebe.com/magazine

Contact: communication@avebe.com | **Fotografie:** Ivo Hutten, Lena Kampschulte, Peter Tahl en Avebe
Concept en opmaak: JEEN | **Teksten:** Avebe en JEEN | **Drukwerk:** PrintX.nl