

Koel- en sorteer- bedrijf Kielstra

Frank Kielstra
Wieringerwerf
31 jaar
Lid van AJK
Wieringermeer

'Koel- en sorteerbedrijf Kielstra' pronkt er op een groot bord bij de oprit van de familie Kielstra in Wieringerwerf. Naast het akkerbouwbedrijf van 130 hectare met pootaardappelen, wortelen, uien, suikerbieten en tarwe in het bouwplan, houden Frank (31) en zijn vader zich bezig met het sorteren van aardappelen en het koelen van agrarische producten en zaden voor zo'n veertig verschillende klanten.

Tekst en beeld: Ellen van den Manacker

Koelen en sorteren

"Eind jaren tachtig zocht mijn vader extra werk in het winterseizoen", vertelt Frank. "Er was een vraag naar het koelen en sorteren van pootaardappelen." En zo geschiedde. Tien jaar later waren er vijf schuren gebouwd met daarin een sorteermachine, een verpakingslijn voor pootaardappels en negen koelcellen. "In onze koelcellen kunnen we 16.000 ton geconditioneerd opslaan. Daarnaast hebben we diverse blaaswanden met kachels om aardappels en uien te drogen", legt Kielstra uit. "We sorteren ook pootaardappelen welke we verpakken in alle gewenste maten: van 1 kilo tot 1250 kilo."

Traditioneel koelsysteem

Vader en zoon Kielstra koelen met een traditioneel koelsysteem. "Onze koelinstallaties, gebouwd van 1988 tot 1998, draaiden met het koudemiddel R22." Vanwege een verbod op het bijvullen van het koudemiddel R22 per 1 januari 2015 besloot de familie Kielstra hun installatie om te bouwen naar een R134a. "De installatie was nog niet toe aan vervanging. Daarom hebben we gekozen om het huidige systeem om te bouwen", aldus de jonge ondernemer. Kielstra hoopt met deze investering nog tien jaar vooruit te kunnen met zijn koelinstallatie.

Energiebesparing

Om zo min mogelijk energie te verliezen heeft Kielstra zijn koelcellen goed geïsoleerd. "We hebben niet bespaard op isolatie", vertelt hij. "Daarnaast hebben we de cel in de schuur staan. Dat is voornamelijk voordelig als de zon schijnt. De warmte van de stralen komt niet gelijk op de koeling terecht. Hierdoor hoeft het koelsysteem niet extra hard te werken om het koel te houden in warme periodes." Op dit moment wordt er gekeken naar de mogelijkheden voor led-verlichting in de bedrijfsgebouwen van Kielstra. "Een mogelijkheid voor een lager energieverbruik dat financieel goed uitpakt ten opzichte van de investering."

Bewaarprogramma

Bij het koelsysteem heeft Frank een eigen bewaarprogramma laten maken. "Ik zocht naar een programma waarin ik mijn producten kan lokaliseren en een overzicht van de bewaarkosten kan zien", legt Frank uit. "Een vrij simpel idee, het was alleen nergens verkrijgbaar." Dus schakelde Kielstra een programmeur uit zijn omgeving in. "Het systeem is speciaal gemaakt naar onze wensen. Ik kan nu de productlocatie identificeren per cel en eenvoudig de bewaartarieven berekenen voor de klant."

Oogst

De temperatuur tijdens de oogst heeft grote gevolgen voor de bewaarkosten, zo heeft Kielstra het afgelopen jaar gemerkt. "Het was vrij warm dit najaar. De wortelen en knolselderij kwamen warm binnen. De koeling moest hard werken om de juiste temperatuur te behouden", aldus de jonge ondernemer.

Nekovri

De stroom koopt Kielstra in bij Nekovri, de vereniging van Nederlandse koel- en vrieshuizen.

"Nekovri koopt energie centraal in. Daarnaast brengt Nekovri ons op de hoogte van de actualiteiten en ontwikkelingen op het gebied van energie en brengt de organisatie ons samen met andere koel- en vriesbedrijven", vertelt Frank.

Productkwaliteit

De koeling van Kielstra draait van september tot juli. De bewaring speelt in de laatste maanden een belangrijke rol om de kwaliteit van het product te bewaken. "In juni leveren wij de laatste aardappelen af. Dat is erg laat in het seizoen. Het bewaken van de kwaliteit is daarbij erg belangrijk", vertelt Kielstra. Dit doet Frank in overleg met het handelsbedrijf. "Het ene ras kan langer bewaard worden dan het andere. Daar wordt rekening mee gehouden door het handelsbedrijf."

Verschuiving

In de jaren '90 stonden de koelcellen van Kielstra vol met kisten aardappelen. De laatste jaren ziet Frank daar een verschuiving in. "Ik zie verandering in de bewaarmarkt. Doordat akkerbouwers zelf een bewaring bouwen, neemt deze klandizie af. Wij kijken altijd naar nieuwe invalshoeken om onze koeling te vullen", aldus Kielstra. "Ongeveer een derde van de koelcellen is in het seizoen van 2014/2015 gevuld met aardappelen, het overige wordt gevuld met uien, wortelen, kool, knolselderij en zaden." ◀

"Ik zie verandering in de bewaarmarkt"

