



MARCEL ADEGEEST

OWNER TVA GROWERS

“Wir besuchten mehrere Unternehmen, die Maschinen bauen und kamen mit Piet Pannekeet, dem Direktor von JASA, ins Gespräch”.

Sie sind reich an Vitaminen, kalorienarm und in den fröhlichen Farben rot, gelb und orange erhältlich: die Snack-Tomaten von TVA Growers. Marcel Adegeest, Inhaber von TVA Growers, erklärt: “Früher hatten wir 'herkömmliche Tomaten', aber die Marktnachfrage hat sich geändert. Aus diesem Grund hat uns Van Nature (ein Verband von Erzeugern zu denen auch TVA Growers gehört) gefragt, ob wir auf Snack-Tomaten umsteigen wollen. Gesagt, getan!” Die Umstellung ist ein Erfolg und TVA Growers - die Abkürzung für Tomaten Van Adegeest - wächst jedes Jahr. Inzwischen bauen TVA Growers die Snack-Tomaten auf zwölf Hektar Land an, verteilt über 4 Standorte, und verpacken die Tomaten auf einer vertikalen Verpackungsmaschine von JASA.



DRITTE GENERATION

In der Familie Adegeest wird der Tomatenanbau von Generation zu Generation weitergegeben. "Mein Großvater hat angefangen, Tomaten anzubauen, aber er hatte zu der Zeit noch kein Gewächshaus. 1971 übernahm mein Vater, Guus van Adegeest, den Betrieb und begann Tomaten und Salat in einem Gewächshaus anzubauen." Aber der Anbau von Salat im Winter und Tomaten im Sommer erweist sich als sehr arbeitsintensiv. Guus beschließt, sich auf nur ein Produkt zu konzentrieren: Seit den 1980er Jahren werden bei TVA Growers nur noch Tomaten angebaut. Im Jahr 2001 kam die nächste Generation hinzu und Marcel und sein Bruder Ferry traten in das Unternehmen ein.

BRUDER AN DER SPITZE

"Heutzutage leiten mein Bruder und ich die Firma zusammen. Wir haben vier Standorte, von denen ich den Hauptstandort leite, an dem sowohl Anbau als auch Verpackung stattfindet. Ferry ist für die anderen drei Standorte verantwortlich, an denen wir ausschließlich anbauen. Mein Vater schaut jeden Tag kurz rein, die Liebe zur Firma vergeht nicht! Und wenn er kann, mäht er sogar kurz den Rasen." Auch wenn Marcel nur an einem Standort ist, sind die Tage trotzdem sehr abwechslungsreich. "Mein Job ist eigentlich Eigentümer und Alleskönner, haha. In dem einen Moment laufe ich durch die Produktion, um die Dinge im Auge zu behalten, in dem anderen Moment koordiniere ich die Leute im Lager und im nächsten Moment bin ich im Büro und erledige Papierkram!"

FEINERE TYPEN

Jahrelang entwickelt sich das Unternehmen gut, so dass die Brüder 2009 eine weitere Niederlassung kaufen. Aber nicht viel später ändert sich die Marktnachfrage. "Um 2013 hatten wir ein paar schlechte Jahre, weil die Nachfrage nach herkömmlichen Tomaten zurückging. Die feineren Typen wurden immer beliebter. Dann fragte uns Van Nature, ob wir Snack-Tomaten anbauen wollten. Wir richten uns nach den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden, deshalb haben wir 2014 auf Snack-Tomaten umgestellt." Die Beliebtheit der verschiedenen Tomatensorten ist in den Supermärkten nach wie vor spürbar: Die Vielfalt in den Regalen ist enorm.



ARBEITSINTENSIVER

Sie wechseln also zu kleineren Tomaten, aber im Anbau ändert sich nicht viel. "Der Anbau an sich ist nicht sehr unterschiedlich, aber es steckt viel mehr Arbeit in der Erzeugung von Snack-Tomaten. Die kleinen Tomaten wiegen kaum zehn Gramm, so dass man viele Tomaten pflücken muss, bevor man ein Kilo zusammen hat. Die herkömmlichen Tomaten von etwa 120 Gramm sind da ein ganz anderes Kaliber." Doch so arbeitsintensiv es auch ist, der Erfolg gibt ihnen recht. Seit der Umstellung auf Snack-Tomaten ist TVA Growers jedes Jahr gewachsen und sind sie heute stolze Besitzer von zwölf Hektar Snack-Tomaten.

DER WEG ZU JASA

Große Tomaten werden in Sechs-Kilo-Kisten transportiert, aber Snack-Tomaten werden für den Einzelhandel verpackt, und das ist etwas ganz anderes. Deshalb suchen Marcel und sein Bruder 2014 den richtigen Verpackungspartner. "Wir besuchten mehrere Unternehmen, die Maschinen bauen und kamen mit Piet Pannekeet, dem Direktor von JASA, ins Gespräch. JASA war in der Lage, unsere Snack-Tomaten in Verbrauchereinheiten zu verpacken, so dass wir 2014 mit Shakern, Dreiecksschalen und Eimern begannen. Diese Zusammenarbeit hat uns sofort gut gefallen. JASA hört genau zu, was ich will. Anschließend zeichnen sie und kommen mit einer Idee, die auch tatsächlich funktioniert!"

NACHHALTIGER DOYPACK

Nach einigen Jahren des Anbaus von Snack-Tomaten schreitet der Nachhaltigkeitstrend voran und Marcel und Ferry erhalten die Frage nach weniger Plastik. "Der Kunde wünschte sich eine Verpackung, die weniger Gramm Plastik enthält als in einem Shaker oder Eimer, und wir wollen, dass unsere Kunden zufrieden sind!" Deshalb kommt dort seit 2017 eine vertikale Verpackungsmaschine von JASA zum Einsatz, die die Tomaten in Doypacks mit einem Verschlussstreifen verpackt. "Ein weiterer Vorteil ist, dass mehr Standbeutel als Eimer in eine Kiste passen, was sich wiederum umweltfreundlich auf den Transport auswirkt." Und für jeden ist etwas dabei, denn die Standbeutel sind in verschiedenen Größen erhältlich. Die unterschiedlichen Größen werden sogar auf derselben Maschine verpackt. "Wir verpacken jetzt in 250-Gramm- und 500-Gramm-Beutel, da diese derzeit gefragt sind. Wir haben auch Verpackungen von 150 Gramm und 300 Gramm, aber das hängt alles von der Nachfrage ab. Der Kunde ist König." demand, the customer is king."