



MARCEL ADEGEEST
EIGENAAR TVA GROWERS

“We bezochten verschillende bedrijven die machines bouwen en kwamen uit bij Piet Pannekeet, directeur van JASA”.

Ze zijn vitaminerijk, caloriearm, en in de vrolijke kleuren rood, geel en oranje: de snoeptomaatjes van TVA Growers. Marcel Adegeest, eigenaar van TVA Growers, vertelt: “Vroeger hadden we 'traditionele tomaten', maar de vraag vanuit de markt veranderde. Daardoor kwam vanuit Van Nature, vereniging van telers en een ketensamenwerking tussen telers en handelsbedrijven waar TVA Growers lid van is, de vraag of we over wilden stappen op snoeptomaatjes. Zo gezegd, zo gedaan!” De overstap is een succes en TVA Growers - afkorting voor Tomaten Van Adegeest - groeit ieder jaar. Tegenwoordig teelt TVA Growers de snoeptomaatjes op twaalf hectare grond, verspreid over vier tuinen, én verpakken ze de tomaatjes op een verticale verpakkingsmachine van JASA



DERDE GENERATIE

In de familie Adegeest wordt de tomatenteelt doorgegeven van generatie op generatie. "Mijn opa is begonnen met het telen van tomaten, maar hij had toentertijd nog geen kas. In '71 nam mijn vader, Guus Adegeest, het stokje over en begon met het telen van tomaten en sla in een kas." Maar in de winter sla telen en in de zomer tomaten blijkt wel erg arbeidsintensief te zijn. Guus kiest ervoor om zich nog maar op één product te focussen: vanaf de jaren '80 worden er alleen nog tomaten geteeld bij TVA Growers. In 2001 meldt de volgende generatie zich en komen Marcel en zijn broer Ferry het bedrijf versterken.

BROERS AAN HET HOOFD

"Tegenwoordig runnen mijn broer en ik het bedrijf samen. We hebben vier locaties, waarvan ik de hoofdlocatie onder mijn hoede heb waar zowel geteeld als verpakt wordt. Ferry is verantwoordelijk voor de overige drie locaties, waar we alleen telen. Mijn vader komt elke dag nog even kijken, de liefde voor het bedrijf verdwijnt niet! En als hij ertoe in staat is maait hij het gras zelfs even." Ook al zit Marcel maar op één locatie, de dagen zijn er niet minder divers om. "Mijn functie is eigenlijk eigenaar en alleskunner, haha. Het ene moment loop ik door de teelt om dingen in de gaten te houden, het andere moment stuur ik in de loods mensen aan, en een derde moment zit ik op kantoor de administratie bij te houden!"

FIJNERE TYPES

Jarenlang gaat het goed met het bedrijf, waardoor de broers in 2009 nog een vestiging kopen. Maar niet veel later verandert de vraag vanuit de markt. "Rond 2013 hadden we een paar slechte jaren, doordat de vraag naar de gewone tomaten daalde. De fijnere types raakten meer in trek. Toen kwam vanuit Van Nature de vraag of we snoeptomaatjes wilden gaan telen. Wij luisteren naar de wensen en behoeften van onze klanten, dus in 2014 zijn we omgeschakeld naar snoeptomaten." De populariteit van verschillende soorten tomaatjes is nog altijd zichtbaar in de supermarkten: de variëteit in de schappen is enorm.

ARBEIDSINTENSIEVER

Er wordt dus omgeschakeld naar kleinere tomaatjes, maar in de teelt verandert er niet veel. "De teelt is niet heel anders, maar er zit veel meer arbeid in het telen van snoeptomaatjes. De tomaatjes wegen amper tien gram, waardoor je heel veel tomaatjes moet plukken voordat je een kilo hebt verzameld. Met de gewone tomaten van zo'n 120 gram is dat een ander verhaal." Zo arbeidsintensief als het is, zo groot is het succes. Sinds de omschakeling naar snoeptomaatjes is TVA Growers ieder jaar gegroeid, en zijn ze tegenwoordig de trotse bezitters van twaalf hectare snoeptomaten.

NAAR JASA

Grote tomaten worden vervoerd in dozen van zes kilo maar snoeptomaten verpak je voor de retail, en dat is wel even wat anders. Daarom gaat Marcel in overleg met Van Nature, in 2014 met zijn broer op zoek naar de juiste partner om te verpakken. "We bezochten verschillende bedrijven die machines bouwen en kwamen uit bij Piet Pannekeet, directeur van JASA. JASA kon onze snoeptomaatjes verpakken in consumenteneenheden, dus in 2014 begonnen we met shakers, driehoek schalen en emmers. Die samenwerking beviel meteen goed. JASA luistert goed naar wat ik wil, vervolgens gaan ze tekenen en daarna komen ze aan aan met een idee dat werkt!"

DUURZAME DOYPACK

Na een paar jaar snoeptomaatjes te hebben geteeld rukt de duurzaamheidstrend op en krijgen Marcel en Ferry de vraag naar minder plastic. "De klant wilde een verpakking waar minder gram plastic in zat dan in een shaker of emmer, en wij zien graag tevreden klanten!" Daarom staat er sinds 2017 een verticale verpakkingsmachine van JASA, die de tomaatjes in doypacks met een sluitstrip verpakt. "Bijkomend duurzaam voordeel is dat er meer zakjes dan emmers in een krat passen, wat weer transportbewegingen scheelt." En voor ieder wat wils, want de zakjes zijn in verschillende groottes te krijgen. Die verschillende groottes worden op één machine verpakt. "We verpakken nu in zakjes van 250 gram en 500 gram, omdat daar op dit moment vraag naar is. We hebben ook in 150 gram en 300 gram verpakt, maar laten dat allemaal afhangen van de vraag. De klant is koning."