



## Food!

**Van aardappelen, uien en fruit tot oesters, schaal- en schelpdieren – Reimerswaal is dé food-regio van Zeeland. Dat blijkt wel uit de mooie interviews in deze OVR Nieuws. Wist je bijvoorbeeld dat Lamb Weston in Kruiningen maar liefst 1,6 miljoen ton aardappelen per jaar verwerkt? En dat er in Yerseke bedrijven actief zijn die al ruim honderd jaar bestaan en waar nu de vierde generatie aan het roer staat?**

De aanwezigheid van zoveel food-bedrijven maakt de regio uniek. De bedrijven zijn soms elkaars concurrenten, maar versterken elkaar ook: soms trekken ze samen op of maken ze gebruik van elkaars expertise. En één ding delen ze in ieder geval: hun trots op de kwaliteit en het hoogwaardige aanbod in de gemeente Reimerswaal!

*Een fijne zomer(vakantie) toegewenst!*



### IN DIT NUMMER:

■ Voorwoord / agenda ..... 2	■ De Viskêete ..... 4	■ De Oesterij & World of Oysters 6
■ Gemeente Reimerswaal ..... 3	■ Wouw Agro ..... 5	■ Terugblik ..... 7
		■ Lamb Weston ..... 8

# Versterk elkaar!

Dat Reimerswaal een echte food-regio is, zien we ook bij de OVR. Maar liefst 25% van onze leden verdient zijn geld direct of indirect met dit product. Bij de Sinkegroep hebben we eveneens diverse klanten uit deze branche. Bij de een worden we ingeschakeld voor grond- of sloopwerk, bij de ander verwerken we hun afvalstromen. De food-sector zorgt dus ook voor omzet bij andere ondernemers.

Toevallig brachten wij als OVR onlangs een bedrijfsbezoek aan vis- en vleeshandel in Yerseke: G&B. Dat was een drukbezochte bijeenkomst, waar volop jonge leden op afkwamen. We hopen dat ons volgende bedrijfsbezoek, op 16 november aan De Jager Detachering in Rilland, wederom zo'n mooie opkomst heeft. Aansluitend is dan onze ledenvergadering. Voor

die tijd hebben we ook nog een leuke activiteit: op 13 september is weer een gezamenlijke bijeenkomst met ondernemersverenigingen uit Goes, Schouwen-Duiveland en Borsele. Graag ontmoeten we dan weer vele OVR-leden in Goes!

Tot slot een oproep van heel andere aard. We horen dat best veel onder-



nemers een economische dip vrezin. Maar hoe vaker we daarover praten, hoe meer we negatieve gevoelens versterken. Laten we positief denken, kalm blijven en niet met elkaar een neerwaartse spiraal creëren. Houd dus ondanks de warme dagen het hoofd koel!

*Fijne zomer toegewenst en tot ziens,*

**Wilco Sinke**  
Voorzitter OVR

## OVR programma 2023

De afgelopen jaren kon er door de coronapandemie niet veel worden georganiseerd. Gelukkig kunnen we elkaar weer persoonlijk ontmoeten en doen we dat ook weer.

Hieronder de geplande agenda:

Woensdag 13 september

**Groot bedrijfsbezoek & netwerken 4 OV's**

Samenwerking van OVR / OSD / OCG / OVB

Donderdag 16 november

**Bedrijfsbezoek & jaarvergadering bij De Jager Detachering Rilland**

## Vacatures

De bestuursleden zitten al diverse perioden van drie jaar in het bestuur. Wilco zelfs al elf jaar. Rouleren is goed voor de kwaliteit en creativiteit van het bestuur. Bovendien willen diverse bestuursleden aftreden. Daarom zoeken we kandidaten die het stokje willen overnemen.

### Wie meldt zich aan?

Mail naar [info@ovreimerswaal.nl](mailto:info@ovreimerswaal.nl) of neem vrijblijvend contact op.

## “Ruim baan voor het bedrijfsleven”

Door Reimerswaal stroomt ondernemersbloed. Het nieuwe college van B&W heeft daarom een speerpunt gemaakt van economie, aldus wethouder Martien van Overloop van de gemeente Reimerswaal. Zij zullen er alles aan doen om ervoor te zorgen dat er de komende jaren ruimte is voor de bedrijven om te groeien.

Trots somt Martien een aantal mooie food-bedrijven op die in de gemeente actief zijn: “Yerseke is een echte hub geworden voor visproducten. Daar zitten ondernemers die georiënteerd zijn op de hele wereld. Dat geldt ook voor uien: gemeente Reimerswaal is het centrum van Europa als het om verwerken van uien gaat. Vanuit Reimerswaal wordt de ‘juun’ geëxporteerd naar 140 bestemmingen wereldwijd. En dan hebben we nog de aardappelverwerkende industrie. We produceren hier voor miljoenen mensen voedsel, met een bevolking van maar 23.000 mensen. Ongelooflijk, toch?”

### Strategie voor de toekomst

“Het is mooi om te zien dat veel ambtenaren bij onze gemeente een hart hebben voor de economie”, vervolgt Marien zijn verhaal. “Er wordt nu hard gewerkt aan een strategisch-economisch plan voor de komende decennia. Daarin staan de keuzes die we voor de toekomst willen maken. Als overheid willen we de ondernemers graag duidelijkheid binnen op de lange termijn. Daarbij willen we ondernemers zoveel mogelijk ruimte geven om te kunnen groeien. Bovendien zit economisch het tijd mee; ondernemers willen nu graag investeren. Daarom hebben we inzichtelijk gemaakt welke behoefte er is bij ondernemers om uit te breiden. Met die cijfers bij de hand overleggen we nu met de provincie.”

### Bedrijfsbezoeken

Het college probeert goede banden te houden het bedrijfsleven, zodat ze weten wat er speelt. “Eens per maand bezoeken we een andere ondernemer. Heel leerzaam. Zo is er hier een bedrijf die een machine heeft ontwikkeld waarmee bekertjes gerecycled kunnen worden. Dat bespaart grondstoffen. Die machine exporteren ze nu naar tal van landen. We horen tijdens dat soort bezoeken ook dat veel ondernemers bezig zijn met de energietransitie. Als gemeente heeft dat volop onze aandacht, bijvoorbeeld in de plannen rondom ‘De Groene Kamers van Rilland.’”

### Zoetwatertekort oplossen

“Als het gaat om de foodsector, dan is het gebrek aan zoetwater ook een uitdaging”, vertelt Martien tot slot. “We proberen nu een subsidie van het Klimaatfonds te krijgen voor een project bij de Reigenberse Polder bij Rilland. Daar kun je water uit het Rijn-Scheldekanaal een spuiboezem inloodsen. Door natuurlijk verval sijpelt dat dan tot aan de Zanddijk en Molendijk. Op die manier voorkom je dat duizenden kuubs schaars zoetwater via de Westerschelde de zee instromen...”

Wethouder Van Overloop bij het kunstwerk “Twee appels en een peer” in Krabbendijke.



# “Hier kun je oesters eten én een rondvaart boeken”



Aan de haven van Yerseke, met prachtig uitzicht op de Oosterschelde, is de Viskêête gelegen. Restaurant en winkel zijn onderdeel van een bedrijf dat al meer dan honderd jaar in deze vissersplaats is gevestigd. In 1916 startte Piet van Oost als mosselkweker, en in 1934 zette zijn zoon Jaap van Oost de zaak voort. In 1974 werd de handel in verse mosselen, oesters en visproducten begonnen. Na de overname van de buurman in 1999 op de jachthaven ontstond een verkooppunt van schaal- en schelpdieren en zeevis. Deze formule groeide zo hard dat na een grote verbouwing in 2005 alles onder één dak zit. Het omvat nu een viswinkel, restaurant en een visgroothandel. Als vierde generatie zet Jaap van Stee (kleinzoon van Jaap van Oost) in 2005 het bedrijf voort.

In de loop der jaren is het assortiment enorm gegroeid. “Vroeger verkochten we vooral traditionele vissoorten, blikt Jaap terug. “Maar nu komt ons assortiment van over de hele wereld. Verder hebben we nog een kleine oesterkwekerij, waarmee we met onze kotter onze winkel en restaurant van eigen oesters voorzien.

## Rondleiding boeken

Bij de Viskêête zit ook de Tourist Info Yerseke. Jaap: “Toen de VVV ermee ophield, zijn we met 5 ondernemers die diensten gaan aanbieden. Je kunt hier nu scooters huren en belevingen boeken zoals rondleidingen met gids, rondvaarten en mooie wandelroutes. We zijn voor dat doel gunstig gelegen op de jachthaven met parkeerplaatsen voor de deur. De mensen komen vanuit alle windstreken hierheen. Logisch, want

in Yerseke is veel te beleven. Voor ons betekent de Tourist Info extra aanloop, want mensen nemen dan meteen een visje mee, of boeken een tafeltje.

## Kibbeling of oester

De mensen die bij de Viskêête aanschuiven voor hun visje, komen uit alle lagen van de bevolking. “Dat is zo mooi om te zien: van de loonwerker die hier in z'n pauze een portie kibbeling eet tot de zakenman die vier gangen bestelt en lekker lang tafelt. We staan altijd voor onze gasten klaar en zij genieten ondertussen van het mooie uitzicht over de Oosterschelde.

## Personeel gezocht!

Jaap zit het ondernemen echt in het bloed en heeft nog volop plannen. “Het liefst zou ik in onze oude oesterloodsen een museum starten met als blikvanger onze oude oesterkotter. Ook wil ik nog graag een deel van het terras overkappen. Het is jammer dat er op dit moment zo'n tekort is aan personeel. We hebben veertig medewerkers in dienst, waarvan diverse zzp'ers en ongeveer tien Oekraïners. Dat zijn harde werkers, waar ik heel blij mee ben. We zijn ook nog hard op zoek naar personeel, dus sollicitanten zijn welkom. Werk genoeg!”



# “Agrobedrijven in Reimerswaal versterken elkaar”

Ruim twintig jaar geleden vestigde het bedrijf van de familie Van der Wouw zich vanuit het Brabantse Esbeek in Kruiningen. Zij stapten over van veeteelt naar akkerbouw en bouwden hun onderneming in de loop der jaren enorm uit. Ronald van der Wouw werd in 2010 eigenaar. Hij vertelt waar het bedrijf zich in is gaan specialiseren en waarom dat zo'n succes is.

Oorspronkelijk teelde het akkerbouwbedrijf aardappelen, uien en rode bieten, en ook nog wat tarwe en mais. Maar al snel gingen ze zich daarnaast richten op het drogen van uien, en opslaan en koelen van bijvoorbeeld aardappelen, wortelen en rode bieten. Ronald: “Dat doen we voor akkerbouwers uit de regio. Zo ontzorgen we onze klanten. Die dienstverlening breidden we uit met het wassen en sorteren van die producten. Op die manier halen we uit een partij C-kwaliteit aardappelen toch nog een mooie partij B-kwaliteit. Die leveren we aan de frietverwerkende industrie in heel Nederland, België Duitsland. We importeren verder nog zoete aardappelen uit de VS, die we hier opslaan en sorteren.”

## Denken in oplossingen

Wouw Agro onderscheidt zich door hard werken en nooit 'nee' verkopen. “Het woord 'nee' is veel langer dan het woord 'ja'. Ik probeer altijd in oplossingen te denken. We groeien mee met onze klanten en spelen in op hun wensen en behoeften. De regio Reimerswaal is uniek, met zoveel agrobedrijven om de hoek. Je ziet in de markt een enorme schaalvergroting plaatsvinden – daarom breiden wij ook uit. Gelukkig kan ik terugvallen op een heel enthousiast team van medewerkers. Een aantal is in vaste dienst en daar omheen heb ik een flexibele schil van jonge jongens uit Reimerswaal. Die werken hard – we staan hier letterlijk met de voeten in de klei en gaan vies naar huis. Maar toch starten we elke dag met een glimlach.”



Ronald van der Wouw tussen de zoete aardappels.

## Voedselverspilling tegengaan

Ronald legt uit dat het product dat ze leveren enorm duurzaam is. “Vroeger zou zo'n partij C-kwaliteit aardappelen vernietigd worden. Dankzij het handmatig sorteren wat wij doen, gaat een deel alsnog naar de frietfabrieken en de rest is veevoer. Zo gaan we voedselverspilling tegen. Ook in de rest van het bedrijf maak ik milieubewuste keuzes: de afvalstromen recycleren we, op alle daken liggen zonnepanelen en we werken op het land met de modernste technieken. We hebben sinds kort een nieuw pand aan de Oomshoekseweg in Kruiningen. Mijn droom is om de aardappelen optisch te gaan sorteren. Een camera beoordeelt dan de kwaliteit van elke aardappel. Zo kunnen we onze klanten nog sneller en beter van dienst zijn.”

De uien worden bij aankomst direct gesorterd voordat ze de cellen in gaan.

# “Yerseke, het unieke visitekaartje van onze producten”

Wie over de Havendijk in Yerseke rijdt, kan het niet missen: De Oesterij. Dit is een onderdeel van het familiebedrijf Dhooge, dat al sinds 1906 bestaat. Op dit moment staan drie broers aan het roer. Gerrie vaart op het mosselschip YE30, Jurrie is operationeel verantwoordelijk bij de verwerkingslocatie World of Oysters en Jean is dagelijks bezig met het klantencontact en gasten ontvangen in Yerseke. Hij vertelt vol passie hoe het bedrijf in de loop der jaren is gegroeid is.

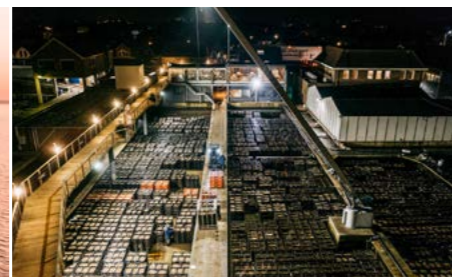
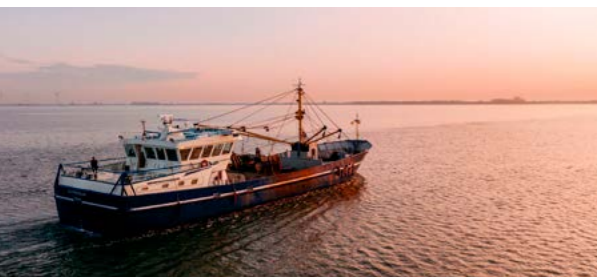


Kwaliteit leveren, samenwerken en elkaar versterken. Daar gaat het Jean om. “Het is heel bijzonder om te zien hoe we hier in onze foodregio allemaal met andere, maar typisch Zeeuwse producten bezig zijn. Van lamsoor en uien tot kreeften, mosselen en oesters. Zelf zijn wij in die laatste twee producten gespecialiseerd, al zaten we oorspronkelijk vooral in de mosselen. We kweken oesters en mosselen die we zowel aan particulieren, horeca als de groothandel verkopen. We doen het inmiddels samen met ruim tachtig collega's, die hier vaak al jaren werken en haast als familie voelen.”

**Oesterputten en proeverijen**  
Om bezoekers en klanten goed te informeren over hun producten, heeft De Oesterij een totaalconcept ontwikkeld. Jean: “Daar komen niet alleen toeristen op af, maar vooral ook liefhebbers uit de regio. Daarnaast is het belangrijk om het verhaal achter het product te delen met klanten/horecabedrijven uit binnen en buitenland. Zij zijn nieuwsgierig hoe het kweken in zijn werk gaat om dat ook met hun gasten te delen. We hebben daarom twee informatieloodsen waar bezoekers uitgebreid worden geïnformeerd en we hebben ook een proeftuintje bij onze oesterputten. Dan doen ze een pak aan en kunnen ze met een gids het water in. Natuurlijk kunnen de mensen hier ook alles proeven.”

**Oesterfestival**  
Eens per jaar tilt De Oesterij dat 'proeven' naar een hoger plan. “Van 14 tot en met 16 oktober organiseren we het Oesterfestival. Dan zijn er zo'n twintig stands waar je kunt proeven van diverse oesterbereidingen, maar ook van zilte friet en Zeeuwse wijnen. Dat is echt een feestje: zowel qua sfeer als smaakbeleving. Ook bij dit festival zetten we in op kwaliteit. We willen hiermee deze unieke Zeeuwse producten op de kaart zetten en zo de afzetmarkt vergroten.”

*Kaartjes voor het Oesterfestival zijn te koop via [www.oesterij.nl/oesterfestival](http://www.oesterij.nl/oesterfestival)*



## Bedrijfsbezoek G&B

Erg fijn om te zien dat er een grote opkomst was bij het bedrijfsbezoek bij G&B Vis- en Vleeshandel in Yerseke op 26 januari jongstleden.

Tussen 16.00 en 16.30 uur werden we ontvangen onder genot van een hapje en drankje. Na een korte toespraak door onze voorzitter vertelde de eigenaar over de geschiedenis en opbouw van G&B. Indrukwekkend om te horen. Hierna kregen we in drie verschillende groepen een rondleiding over alle afdelingen, waar ze vol passie over alle werkzaamheden vertelden.

Aansluitend kregen we heerlijke warme soep, wat sommigen wel nodig hadden na de rondleiding in de koelcellen. Ook werden er broodjes hamburger en diverse lekkere hapjes geserveerd.

**Bedankt G&B voor de uitnodiging en perfecte verzorging!**



## Dagje Antwerpen

Met bijna een volle bus vertrokken we 26 mei naar Antwerpen. Eerst brachten we een bezoek aan Brouwerij de Koninck. Hier kregen we een interactieve tour (verhaal over de brouwerij en de bieren die er gebrouwen worden) en een bierproeverij met een lekker stukje kaas, vlees en chocolade.

Daarna gingen we met twee toeristentreintjes naar het terras van Bocadero voor een aperitief in het zonnetje. Vandaar liepen we naar Restaurant Món op 't Eilandje met vlees uit eigen wei en vis en groente van de Josper GRILL!

Het was een leuke en mooie dag om elkaar in een andere setting te ontmoeten. Iedereen bedankt voor de gezelligheid.

# “Wij zorgen voor topkwaliteit aardappelproducten”



Bij Lamb Weston zijn ze dag en nacht bezig om de kwaliteit te waarborgen van het product waar het allemaal mee begint: de aardappel. Zo gaan bijvoorbeeld de field supervisors bij de telers langs om onder andere allerlei data te verzamelen. Op kantoor gaat Lucy van Rijswijk vervolgens met die data aan de slag.

Lucy werkt nu zo'n drie jaar bij Lamb Weston en legt uit welke data er zoal verzameld worden: “We doen al metingen bij het planten en tijdens de groei gedurende het teeltseizoen. We kijken dan hoe goed de aardappelen groeien en wat de invloed is van het weer. Daarna monitoren we de oogst en de opslag. Op die manier weten we dus heel goed wat er gebeurt in het veld en die informatie proberen we te vertalen voor onze organisatie. Zo weten we bijvoorbeeld tijdig hoeveel oogst we wanneer kunnen verwachten en wat de kwaliteit is.”

## Ook uit Reimerswaal

Aardappelen vormen dé basis voor de frietjes en andere aardappelpro-

ducten die bij Lamb Weston worden gemaakt. Lucy: “Voor onze fabrieken komen de aardappelen van telers onder andere uit Nederland – ook uit de gemeente Reimerswaal. En verder uit België, het westen van Duitsland en noorden van Frankrijk. Lamb Weston streeft ernaar om de aardappel zo lokaal mogelijk te telen. Hoe dichter bij de fabrieken we ze oogsten, hoe duurzamer het is, zowel in kwaliteit als transport.

Het gaat om duizelingwekkende aantallen: zo'n ruim 1,6 miljoen ton aardappelen per jaar. “Elk jaar verloopt de teelt weer anders”, vervolgt Lucy. “Zo hadden we nu een nat en koud voorjaar, waardoor er later is geplant. Vorig jaar en in 2018 hadden we met extreme droogte en hitte te maken – dat zie je dan terug in minder groei en minder opbrengst. Ideale omstandigheden voor de aardappel zijn af en

toe regen, af en toe zon en rond de 20-25 graden. Het is dus afwachten wat dit jaar brengen gaat.”

## Vezels, vitaminen, mineralen!

Voor diverse toepassingen worden andere aardappelen gebruikt. “De ene aardappel is geschikt voor friet, een ander ras is weer beter voor chips, voor verkoop in de supermarkt of om zetmeel uit te winnen. Maar alle aardappelen zijn supergezond: vol vitamines, mineralen, met een hoog vezelgehalte en geen vet. Het is een voedzaam product en wij doen er alles aan om die voedingswaarden te behouden. Mijn team en ik zijn er trots op dat wij producten maken waar mensen echt van genieten!”

**Lamb Weston**   
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES