

• • • • Witlof groeit in twee fasen. Er is een wortel, die op het in diepe voren en hoge ruggen geploegd land uit zaad groeit. Vervolgens wordt de pen geroid en ondergebracht in het donker om een krop lof op te leveren. Tot zover de uitleg voor niet-kenners. Kenners in binnen- en buitenland kennen FlevoLof. Lof voor onder andere groeiende export.



FlevoLof, wereldlof

al die verschillende landen. Langerak: "Volg je de levering naar de afnemers tot en met hun oogst, dan houd je trouwe klanten over. Dan bewijs je samen met de afnemer je waarde als leverancier van perfect uitgangsmateriaal, voor de beste oogst."

zich internationaal te positioneren als een innovatief bedrijf. De witlofteler verwerkte de ervaring in de unieke DITOM® witlofweekbak en het DITOM® witlofverenkelingsrek. In eigen beheer ontwikkeld en nu internationaal in gebruik.

Witlof ontkiemt in het voorjaar op de akker uit een zaadje tot een wortel, de witlofpen. In de nazomer worden de pennen geroid om in bakken te worden geplaatst. Iedere pen krijgt zijn plekje. In donkere cellen groeien er in een week of drie volledige witlofkroppen op de wortels. Dan wordt de krop van de wortel gesneden en heb je verse lof. Lekker en gezond. Op speciaal geselecteerde percelen teelt FlevoLof zowel witlof- als roodlofwortelen. Luister je naar Gerald Langerak, dan krijg je te horen dat de gezonde afzet naar zo'n 15 landen overal in de wereld niet alleen aan het product zelf te danken is. Het bedrijf weet dat de afzet van de pennen pas het begin is en zet zich in voor afnemers die een hoge kwaliteit lof willen leveren. "Het is de zorg om te beginnen met een onberispelijke pen, maar vervolgens met een deskundige begeleiding", vertelt Langerak. "Het gaat uiteindelijk om die mooie krop verse witlof, op de markt of in het schap bij de super." Vandaar ook de export van de goed te conditioneren en compact te transporteren pennen. De lof zelf, de krop op de pen, heeft dan nog de kortste weg naar de retail te gaan, om vers in het schap te belanden.

Biologisch

Het telen wordt volledig afgestemd op de wensen en behoeften van de klant en zijn lokale omstandigheden. Dat is het geheim achter de succesvolle export van FlevoLof naar

FlevoLof werkt met ervaren teeltbegeleiders die de lof over de hele wereld volgen tot de retail is bereikt en de winst van de keten kan worden geteld. Dat levert de afnemers op, waarmee het goed en langdurig samenwerken is. Belangrijk, want steeds maar weer nieuwe wegen voor export vinden, is een dure aangelegenheid en gegarandeerde afzet over de grenzen is een rijk bezit.

Voeding voor de groeiende wereldbevolking is een hot item en het biologische segment is wellicht een secundair vereiste, maar toch schuilt ook daarin een expanderende markt waarop FlevoLof zich niet onbetuigd laat. De vraag naar biologische producten uit vooral Europa en stelselmatig veeleisender opkomende markten weet het bedrijf te beantwoorden met biologische witlofwortelen, door ervaren en gecertificeerde akkerbouwers geteeld volgens mondiaal geaccepteerde kwaliteitsnormen. Tel daar de eindcontrole bij op door SKAL en Demeter, onafhankelijke organisaties voor het toezicht op de biologische productie, en de afnemer weet zich verzekerd van oprecht biologisch.

Nuttig

Je kunt niet met een afwachtende houding de exportmarkten op. De concurrentie is moordend en elk nieuwtje doet op de mondiale markt snel de ronde. Een absolute voorwaarde is voorop te lopen. FlevoLof weet

Wie naar alle delen van de wereld exporteert, heeft logistiek in zijn vakkenpakket. Transport kost geld en prijs is wereldwijd een discussiepunt. De absolute eis is slechts nuttige lading te transporteren. Witlofpennen reizen zowel in bulk als in kisten en 'big bags'. Iedere afnemer legt eisen op tafel. Zoals vrij van grond, dus schoongewassen. Beter bij de inklaring, want grondresten kunnen vragen oproepen. Als FlevoLof het transport verzorgt, krijgt de lading alle benodigde exportdocumenten mee, zoals een fytosanitair certificaat. Het bedrijf kent de transporteurs en heeft voor zowel wegtransport als voor scheepsladingen volledig vertrouwde wegen gevonden. De pennen komen in onberispelijke staat aan om hun kroppen te laten uitkomen. Verse witlof direct bij de uiteindelijke markt, daar waar de consument wacht.

www.flevolof.nl

Sinds Paul Kimeni Mucha lid werd van de Keniaanse zuivelcoöperatie Ol Kalou, is de melkproductie van zijn koeien meer dan verdubbeld naar tien kilo per dag. Van het extra inkomen heeft hij onder meer een voeropslag gebouwd, zijn hekken versterkt en zijn huis verbouwd.

Foto: Bill & Melinda Gates Foundation