

Samenwerking tussen GPC Kant en Cornelis Vrolijk brengt (h)eerlijke garnaal

Garnalencentrum Kant kreeg een boost door de samenwerking met Cornelis Vrolijk. Het resultaat: meer duurzame en puurdere garnalen op het bordje van de consument.

Lauwersoog. Een bedrijvig haventje. Een flink aantal garnalenkotters en een verdwaalde meeuw, lui in een mast. Een visser schrobt het dek. Zijn boot is gisteren binnengelopen na een week garnalen vangen op de Waddenzee. Zijn vrachtje heeft hij afgeleverd bij de afslag, vandaaruit gaan de ongepelde garnalen onder meer naar Garnalencentrum (GPC) Kant.

Vanuit hun kantoor hebben de broers Klaas, Alfred en Richard Kant een perfect uitzicht over het haventje. De zilte Waddenzegeur vult het vertrek. Alfred vertelt hoe het allemaal begon voor vader en broers Kant. 'Onze vader was garnalenvisser en begon in de tachtiger jaren een garnalencentrum in Termunterzijl, een klein dorpje bij Delfzijl. Mijn beide broers zijn al snel ingestapt. Ze brachten de garnalen met vrachtwagens langs de huizen en daar werden ze gepeld.' De overheid stopte het ambachtelijke pellen in de jaren 90. Het was niet hygiënisch genoeg en moeilijk controleerbaar. 'Het zou in Nederland nog steeds wel gekund hebben met de juiste faciliteiten, maar daarvoor waren de lonen te hoog', legt Alfred uit. 'Uiteindelijk werd het garnalencentrum uitbesteed aan lagelonenlanden, voornamelijk Marokko. Dat was toen een goede oplossing om de garnalen voor de consument betaalbaar te houden.'

Bloed, zweet en tranen

Na een tijdje stapte ook Alfred in het familiebedrijf. De broers vullen elkaar perfect aan. Klaas de ontwerper en inkoper, Alfred de kwaliteits- en financiële man en Richard de planner en productie leider. Klaas pakte dus vooral de techniek op. 'Mijn broers wilden niet naar Marokko', herinnert Alfred zich. 'Dus hebben ze uitgebreid de bestaande pelmachines geprobeerd. Maar die bleken niet goed genoeg. Mijn oudste broer ging eens op een garnaal staan en toen floepte het vlees eruit. Dat bracht hem op het goede spoor. Maar daarmee heb je nog niet meteen een goede pelmachine. De garnalen moeten eerst uit de kist, dan in de machine en dan nog pellen. 'We hebben verschillende prototypes gehad. Elke keer viel dat tegen. Er zijn nogal wat obstakels te overwinnen bij machinaal pellen: je moet de garnaal niet beschadigen en toch de dop eromheen weg krijgen. De dop is hard en het vlees van binnen is zacht. Daarbij zijn alle garnalen verschillend: dikke en dunne, grote en kleine, kromme en rechte, gladde en droge, slappe en harde. Dat pelt allemaal anders. In 2001 zijn we failliet gegaan. We konden het pelproces niet goed genoeg krijgen. Het rendement bleef te laag.'

Doorzetters

En dus zochten de broers ieder voor zich een andere baan. Gelukkig bestaat de familie Kant uit doorzetters. 'Al zoekend en lerend van onze fouten hebben we, gewoon in de schuur bij huis, weer een nieuwe pelmachine gebouwd. Vanuit de gedachte: als dit lukt hebben we wat speciaals in handen.' In 2011 was het zover: er stond een pelmachine die voldoende rendabel was om te gaan pellen. 'We hebben vijf machines neergezet, ondertussen werkten we aan nieuwe, verbeterde prototypes.' In 2016 werd het huidige pand gebouwd: modern met alle nodige faciliteiten.

Samenwerking met Cornelis Vrolijk: win-win

Na 2016 kwamen er slechte garnalenjaren. Weinig garnalen en ze waren heel duur. Dat maakte uitbreiding risicovol. Dus gingen de broers op zoek naar een sterke strategische partner, die over een aantal moeilijke jaren heen kan kijken. In 2020 vonden ze die in Cornelis Vrolijk. De visies van Vrolijk en Kant sloten perfect op elkaar aan: het pellen terug naar Nederland halen en een duurzamere garnaal op de markt. Voor Kant betekende het risicovermindering en de mogelijkheid om uit te breiden. De participatie past in de strategie van Cornelis Vrolijk om een kwalitatief hoogstaand,

gezond en duurzaam visproduct te produceren, van schip naar schap. Dankzij het belang in GPC Kant bracht Vrolijk weer een lokale garnaal op de markt en vanwege het bredere assortiment kon de organisatie zich beter positioneren in de retailmarkt.

Het meest ideaal is dat garnalen geen grote afstand meer hoeven afleggen, vindt ook Alfred. Maar: 'De komende jaren is dat zeker nog niet haalbaar.' Om een indruk te krijgen: Kant pelt nu zo'n 40 - 50 ton in de week. Gemiddeld worden er ongeveer 500 ton garnalen gepeld in het buitenland. Dat is dus circa 10 procent. Gelukkig gaat het hard. 'Sinds Vrolijk ons de helpende hand toestak hebben we een behoorlijke slag gemaakt in de kwaliteit van de pelmachines. Die kunnen we nu ook goed vermeerderen. Eind 2021 stonden er vijf van de nieuwste machines. Nu zijn het er al 24 en dit jaar groeien we verder. Met 100 ton per week te verwerken garnalen is deze fabriek overigens vol. Uitbreiden zou in een ander complex moeten of we moeten hier bij bouwen.'

Efficiënt én duurzaam met hulp van Cornelis Vrolijk

Het ziet er indrukwekkend uit, die twee rijen van 12 pelmachines. De garnalen gaan omhoog op een lopende band, waar ze een uniforme bewerking ondergaan. Uit de machines komt enerzijds het garnalenvlees en anderzijds het restproduct: de doppen. Achter de wand worden in een andere ruimte de garnalen ingepakt. Duurzaam en efficiënt, vertelt Alfred. 'Hierachter zie je de boten liggen. Die zijn vandaag aangekomen en brengen de garnalen die we straks gaan pellen. Morgen kunnen ze naar de klant. Dus korte afstanden, supersnel en daardoor verser werken. Wij gebruiken ongeveer 10 procent van de energie vergeleken met de standaard pelmethode in het buitenland. Bovendien is het lekkerder omdat we een versproduct kunnen leveren.'

Ook op andere gebieden heeft de samenwerking met Cornelis Vrolijk meer duurzaamheid gebracht, weet Alfred. 'Mede door de impulsen van Cornelis Vrolijk kijken we op alle fronten of het ook duurzamer kan. Zo hebben we bijvoorbeeld een laadpaal voor elektrische auto's geplaatst en we onderzoeken de aanleg van een nieuw koelsysteem. Cornelis Vrolijk benadrukt: als we toch iets gaan doen, dan kiezen we niet voor de goedkoopste optie, maar voor de meest duurzame.'

Innovaties

GPC Kant is een hightechbedrijf dat continue innovaties brengt. Naast verbetering in de machines kijken de broers ook nadrukkelijk naar mogelijkheden om minder conserveringsmiddel voor hun versproduct te gebruiken. Helemaal zonder lukt niet, stelt Alfred. 'Conserveer je niet, dan kun je de garnaal binnen twee dagen weggooien, dus dat is geen optie.' Maar minder kan wel en dat is lekkerder en gezonder. Door te conserveren krijg je altijd een wat zuurdere smaak. 'Voor ons de kunst om de originele smaak zoveel mogelijk te behouden', aldus Alfred.

Een andere innovatie is het verwaarden van de dop. Daar zit eiwit in en veel smaak. Als je doppen uitkookt bijvoorbeeld, krijg je een heerlijke sterke bouillon. Voor die doppen lopen meerdere projecten. Alfred: 'Met de Universiteit van Wageningen onderzoeken we hoe we restproducten uit de doppen kunnen halen, zodat we nóg duurzamer kunnen zijn. Door dergelijke innovaties werken we, samen met Cornelis Vrolijk, naar een zonnige en puur Hollandse toekomst toe.'