Reportage

REO bouwt magazijn tussen twee tomatentelers in

Reportage

REO Veiling is bezig met de bouw van een vooruitgeschoven magazijn tussen twee aangesloten tomatentelers op de nabijgelegen glastuinbouwzone in Roeselare. Het logistieke gebouw, met afzonderlijke laadkades en gekoelde opslagruimte, maakt rechtstreeks laden bij de producent mogelijk en verlengt zo de houdbaarheid van de tomaat.

23 APRIL 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 6 JANUARI 2024 9:45

Lees meer over:
glastuinbouw
tomaat



Als je ver gooit, kun je vanaf de fonkelnieuwe serres van Tomco en Gabel de tomaten bij de REO veiling aanleveren. De bedrijven zijn gevestigd op de glastuinbouwzone in Roeselare, het terrein dat met de autoweg N36 van de REO veiling gescheiden is. Het is hier dat REO veiling momenteelt bouwt aan een logistieke ruimte tussen beide bedrijven in.
De bouw van het magazijn kadert in het project ‘Glastuinbouwzone Roeselare’ dat enkele jaren geleden door de West-Vlaamse Intercommunale (WVI) en afvalverwerker Mirom geïnitieerd is en waar ook de stad Roeselare en REO veiling bij betrokken zijn. Op een steenworp van de REO veiling werd een braakliggend gebied van 20 hectare aangeduid als glastuinbouwzone met het doel serretelers te clusteren en een synergie te verwezenlijken. Met clustering en samenwerking willen de partners duurzame meerwaarde creëren. Zo is de locatie aangesloten op het warmtenet van Mirom, waardoor de kassen restwarmte van de verbrandingsoven ontvangen (zie onderaan de tekst).
Twee telersfamilies schreven zich in op het project en startten in 2019 met de bouw van twee serres van tien hectare bedoeld voor de tomatenteelt. Onder hen de familie Galle die al jaren bezig was een geschikte locatie voor bedrijfsuitbreiding te vinden om de bedrijfstoetreding van zoon Tuur (22) mogelijk te maken. Toen het project in Roeselare zich aandiende, hoefde de familie niet lang na te denken. Inmiddels is het sinds begin vorig jaar in productie.



Tuur Galle is bedrijfsleider op het nieuwe serrebedrijf van Gabel in Roeselare

Families zochten uitbreiding voor bedrijfsopvolging

Het verhaal van het tweede bedrijf, Tomco, is vergelijkbaar. Ook hier staat een nieuwe generatie tomatentelers aan het roer, de twintigers Sien en Zeger Coghe. Tomco startte de productie in 2019 en heeft de volledige serre verlicht, Gabel volgde in maart 2020 en heeft vijf hectare verlicht en vijf hectare onverlichte teelt.

De nieuwbouw op het bedrijventerrein van 20 hectare en de ingebruikname van in totaal 15 hectare belichte teelt, wat productie in de winter mogelijk maakt, betekent een behoorlijke impuls van het aanbod van belichte tomaten op de REO veiling van Roeselare. Hun volume is gestegen van 17 hectare in 2019 tot 38 hectare nu. Met de onbelichte teelt erbij, komt het totale areaal van REO tomatentelers op 115 hectare uit.

REO Veiling is bij monde van Rik Decadt, directeur productie, dan ook lovend over de jonge tomatentelers op de glastuinbouwzone. “Dat is onze toekomst. Wij zijn er trots op dat de jeugd de handschoen oppakt. Door een vergroting van de belichte teelt, stijgt ons jaarrond aanbod verder. Hierdoor kunnen we onze klanten bedienen met jaarrond producten van dezelfde kwaliteit.”



Handelingen beperken en houdbaarheid optimaliseren

Om de klantenservice verder te verbeteren, is REO gestart met de bouw van een magazijn tussen de bedrijven in. Het logistieke gebouw moet deze zomer opgeleverd worden en geldt als een vooruitgeschoven laad- en loskade waardoor kopers rechtstreeks bij de bron terecht kunnen. “Hierdoor hoeven de producten niet meer naar ons toe te komen en hoeven wij ze niet langer te lossen en de volgende dag te laden”, verklaart Decadt. Dat scheelt niet alleen in handelingen en opslagruimte op de veiling, maar zorgt er ook voor dat de tomaten uiteindelijk verser bij de klant terechtkomen. Met de omweg via REO gaat er een dag verloren. Decadt: “Rechtstreeks laden bij de teler garandeert de groots mogelijke versheid.”

De logistieke ruimte zal voorzien zijn van twee afzonderlijke laadkades en een koelruimte waar 350 pallets gestockeerd kunnen worden. “In het hoogseizoen is dat drie dagen productie”, verduidelijkt Tuur Galle. "En gekoelde opslag van de tomaten is vooral in de zomer geen overbodige luxe."

Als de laadkades in gebruik genomen worden, kunnen de chauffeurs zelf laden en lossen. Momenteel wordt het laden (en lossen) van vrachtwagens door de telers zelf gedaan met een heftruck. Hierdoor moeten zij altijd een medewerker beschikbaar hebben voor deze logistieke handelingen. Ingebruikname van het het magazijn drukt dus ook de logistieke kosten.

Vrees voor tomatenvirus brengt telers samen

Momenteel gaan alle vrachtwagens via de REO veiling. Werden er vorig jaar nog wel eens rechtstreeks vrachtwagens geladen op de bedrijven, is deze praktijk al maanden uit den boze. Uit vrees voor besmetting met het tomatenvirus hebben de twee telers begin dit jaar vergaande hygiënemaatregelen genomen. “Wij brengen al onze tomaten nu zelf naar de veiling. Dat kost extra geld, maar we willen het zekere voor het onzekere nemen”, vertelt Galle. Na iedere vracht tomaten wordt de vrachtwagen aan de binnenkant ontsmet.

Vanaf de zomer zal het logistieke gebouw van REO uitgerust zijn met tal van hygiënemiddelen om verspreiding van het tomatenvirus tegen te gaan. Ook zijn de laadkades en koelcellen volkomen gescheiden van de productielocaties. “In de toekomst zal er weer op het bedrijf geladen kunnen worden, maar niets of niemand zal de kas binnen komen”, benadrukt de jonge teler vastberaden.

Sinds het tomatenvirus ook de kop op stak in Vlaanderen, hebben beide telers op de glastuinbouwzone hun samenwerking verder opgevoerd en is het contact hechter geworden. Galle: “We wisselen veel informatie uit over ziekten en als het gaat over het tomatenvirus beschouwen we beide bedrijven als één bubbel. Vandaar dat we ook gemeenschappelijke maatregelen nemen.”

Duurzame glastuinbouw met warmte uit verbrandingsoven

Op onderstaande foto is de verwarmingsoven van Mirom zichtbaar, gelegen op een kleine kilometer van de glastuinbouwzone. Via ondergrondse buizen wordt restwarmte van deze oven aangeleverd op de serrebedrijven. In de machinekamer, waar ook de WKK-motoren staan, wordt het warm water via een warmtewisselaar (foto rechts) omgezet in nuttige warmte voor de kas. De restwarmte uit afvalverwarming wordt zo op een duurzame manier gerecycleerd.





Hoop op betere tijden voor tomatenprijs

REO veiling en de jonge tomatentelers hopen dat 2021 beter uitpakt dan 2020 toen de gemiddelde tomatenprijs ver onder het gemiddelde zakte. Decadt: “Over de periode 2010-2020 bedroeg de gemiddelde prijs voor trostomaten 79 cent. In 2020 was dit gemiddeld maar 71 cent.” Deze opbrengst ligt volgens de REO-topman juist op het kantelpunt tussen winstgevend en verlieslatend.
Volgens Decadt speelt corona zeker een rol bij deze prijsdaling. “Hierdoor is de afzet naar de horeca en food service lager geweest. En wat mogelijk ook een rol heeft gespeeld, is de uitbreiding van het tomatenareaal waardoor de markt misschien een beetje verzadigd is geraakt.” Toch meent hij niet dat het coronajaar invloed zal hebben op de plannen van de tomatentelers. “Het tomatenvirus is een veel grotere bedreiging voor de sector. De hygiënische voorzorgsmaatregelen zijn het afgelopen jaar sterk toegenomen op de tomatenbedrijven.”

Bron: Eigen verslaggeving

Beeld: Jerom Rozendaal

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada