

# Maakt da mee!

Liefst 13.700 bedrijven die samen direct werk verschaffen aan ongeveer 312.000 mensen: daarvoor staat de industrie in Vlaanderen. Door de sterke verwevenheid met onze diensteneconomie creëert ze ook veel indirecte tewerkstelling in onder andere de logistiek, de juridische en de administratieve sector. Zonder deze motor van onze welvaart zou ons dagelijks leven er heel anders uitzien. Overtuigd van het belang van de industrie voor het Vlaamse economische DNA, ontrafelen we voor u elke maand een productieproces van Vlaamse bodem.

## Pomuni laat wereld proeven van de Belgische aardappel

'Frankrijk heeft zijn druiven en wijn, wij hebben onze aardappelen. En daar mogen we trots op zijn', vindt Ben Muyshondt, algemeen directeur bij Pomuni. Hij werkt intussen tien jaar voor het familiebedrijf uit Ranst dat gespecialiseerd is in de verwerking van aardappelen. Om de afvalstroom van te grote of kleine aardappelen voor de productie in te dammen, startte Pomuni 30 jaar geleden diepvriesbedrijf Pomuni Frozen op. Ontdek mee dit hoogtechnologisch productiebedrijf dat zich stilaan klaarmaakt voor de vijfde generatie.

door Valerie Van der Avert  
fotografie Wim Kempenaers



Ondernemers  
**MAAKT DA MEE!**



### HOE LANG DUURT HET?

'Het product is ongeveer na vier uur bewerkingstijd klaar om te worden verpakt.'

### VOOR WIE MAAKT U HET?

'Onze hoofdmarkt is de Europese retail, maar onze producten zijn wereldwijd verspreid.'

### WAT MAAKT U?

'We produceren allerlei diepgevroren aardappelpureeproducten.'



### OPMERKELIJK!

- De producten van Pomuni zijn in meer dan 70 landen wereldwijd te vinden, van Chili tot Nieuw-Zeeland.
- Pomuni produceert naast kroketten ook 100 % pure aardappelpuree vrij van E-nummers, die dus maximaal inzetbaar is als voedingscomponent.
- Pomuni produceert +/- 43.000 ton per jaar aan aardappelproducten.

### HOE ZIET DE TOEKOMST ERUIT?

'De voorbije jaren hebben we veel geautomatiseerd, waardoor we al een datagedreven organisatie zijn. Niet enkel in de fabriek, maar ook op het aardappelveld zet zich een ongelofelijke innovatiegolf door. Denk maar aan het gebruik van hoogtechnologise tractoren en sondes in het veld om de temperatuur en dus de kwaliteit continu te monitoren. Naast efficiëntie zetten we ook al jaren sterk in op duurzaamheid. Energie- en waterbesparende maatregelen zullen we ook in de toekomst nog verder doorvoeren. Zo bekijken we hoe we onze opslagloodsen verder kunnen uitrusten met zonnepanelen om zo maximaal energie op te wekken. We investeren ook sterk in waterzuivering, want ook water wordt een schaars goed. Intussen overstijgt ons aanbod de landsgrenzen. Hierdoor is ook ons assortiment uitgebreid, net als ons productieproces. Zo produceren we bijvoorbeeld niet alleen de klassieke diepvrieskroket voor de friteuse, maar ook voorgebakken kroketten voor de airfryer en de oven. In onze sector zet zich zeker genoeg innovatie door om nieuwe producten te kunnen blijven ontwikkelen.'



### HOE MOEILIK IS HET?

'Onze grootste uitdaging is om voortdurend dezelfde hoge kwaliteit te behouden, ook al werken we met een natuurproduct waarvan de kwaliteit door elk seizoen beïnvloed kan worden. Het is dus ontzettend belangrijk om het productieproces helemaal in de vingers te hebben, zodat je het eindproduct toch steeds naar hetzelfde niveau kan brengen. We werken niet met één lange productielijn, maar hebben we flexibeler inspelen op de noden van onze eindklanten. Pomuni is een datagedreven productiebedrijf, dus onze medewerkers zijn best mee met de huidige technologieën. Daarnaast verwachten we dat onze mensen oplossingsgericht werken en ownership nemen. Ten slotte is in dit familiebedrijf een goede samenwerking cruciaal.'

### HOE MAAKT U HET?

'Het rooien van de aardappelen gebeurt traditioneel in september. Hierna worden ze opgeslagen en in functie van de vraag per vrachtwagen aangevoerd naar onze fabriek. Daar worden ze eerst gewassen, gesorteerd en opgeslagen in silo's. Door de aardappelen vervolgens te stomen, valt hun schil af. Hierna worden ze geborsteld om de zwarte puntjes te verwijderen. Vervolgens worden ze in stukken gesneden om ze verder te laten garen en te pureren. Afhankelijk van het gewenste eindproduct passen we de vorm en kruiding nog aan. Ten slotte gaan ze de diepvries in of worden ze voorgebakken. Doordat we een kleine speler zijn in de diepvriesproductie, is onze hoofdgrondstof steeds een aardappel van Belgische afkomst. Verder gebruiken we nog aardappelvlokken, kruidenmixen, paneermeel en olie voor het voorbakken.'

