

Idee 1

Agromanager

Kandidaat: Laurens Tack uit Sint-Gillis-Waas

Project: Online administratiepakket voor de fruitteler

“Als jonge ambitieuze fruitteler en bedrijfs-leider tracht ik een zo goed mogelijk bedrijfsresultaat te behalen. De enige manier om mijn winst te verhogen, is de kostprijs te drukken. Veel fruittelers hebben zich dan ook voorzien van een uitgebreid machinepark, waardoor ze veel arbeid kunnen uitsparen. Administratie wordt zelden of nooit geautomatiseerd en eist veel tijd op. Daarom ontwikkelden we Agromanager, een online administratiepakket voor de fruitteler, waarbij de fruitteler al zijn handelingen registreert op een eenvoudige manier, tijdens de arbeid. Door deze eenmalige registraties worden administratieve taken geautomatiseerd.

Het volledige productieproces wordt geregistreerd. Andere niet-landbouwgerichte sectoren weten exact hoeveel elke handeling kost en opbrengt. In onze

sector weten we dit niet en daar proberen we dan ook meer mee bezig te zijn.

De uurregistratie koppelen we aan het programma via een app op de gsm. Het personeel scant zich in en deze gegevens worden verwerkt samen met de activiteit en de locatie. Zo krijg je als teler bijvoorbeeld inzicht over hoeveel fruit er op elk perceel geplukt is en aan welke snelheid.

Dankzij Agromanager heb je ook een overzicht over de maat en de klassen van elke partij, of de gemiddelde maat en kwaliteit van het fruit geoogst op één perceel. Doordat behandelingen gekoppeld zijn aan de teeltgegevens, en sorteerresultaten weer gegeven worden per teelt, is het nu eenvoudig om het resultaat van een bepaalde behandeling te achterhalen. Denk maar aan het wel of niet water geven bij extreme droogte of het resultaat van het dunnen.

Ook voor telerscoöperaties zijn de voordelen groot. Vanaf nu hebben ze de mogelijkheid om alle gegevens over fruit van alle telers in één systeem centraal te beheren.

De verkoop startte pas begin dit jaar, maar we hebben nu al 125 klanten verspreid over Nederland en België. Zij betalen per jaar. De prijzen zijn variabel, naargelang van de modules die je koopt.”



*Door eenmalige registraties
worden administratieve
taken geautomatiseerd.
Laurens*

Idee 2

Appelchips

Kandidaat: Peter Coucke, Bert Lodewyckx, Ann Saerens
en Corneel Martens uit Asse

Project: Appelchips, gemaakt via droogproces van
zelfgebouwde installatie

"Fruit Layer is een recent opgericht bedrijf en heeft als doel innovatieve fruitstructuren te produceren voor zowel retail als business-to-business.

In september lanceerden we ons product 'appelchips'. We verwerken te grote appels tot heerlijke appelchips voor in de auto, op de speelplaats of gewoon gezellig aan de koffietafel. De appels worden zeer fijn gesneden en worden daarna direct gedroogd.

Het droogproces door middel van onze zelfgebouwde installatie verloopt veel sneller – in 30 minuten – dan in een klassieke droogoven, waardoor de kleur en de smaak mooi en natuurlijk blijven zonder toevoegingen. Onze chips bestaat voor 100% uit puur fruit.

In een standaard oven duurt het drogen 4 tot 8 uur en is de kleur vaak niet optimaal, de smaak wordt flauwer en appelschijfjes krullen. De eigen installatie bouwden we in eerste instantie om fruitvellen, een ander product van Fruit Layer, te produceren. Die fruitvellen maken we op basis van zeer dun uitgespreide fruitpuree. Ze worden gebruikt in cakes en snackbars en hebben een lange houdbaarheid. Al snel werd ons duidelijk dat dit ook een ideale installatie is voor de krokante appelchips.

De chips kan ook een framboosmaak verkrijgen door het appelschijfje even te laten weken in framboosap voor het droogproces. Dit kan ook met andere fruitsoorten. De framboosmaak viel al erg in de smaak, ook bosbes en zure kers doen het goed bij de appelchips. De chips laten inweken in aardbeiensap geeft dan weer een iets neutralere smaak.

De appelchips, voorlopig nog enkel in natuursmaak, is te koop in lokale winkels in Asse. Dat blijkt een succes. Ons doel is om in de toekomst ons product in de supermarkt te verkopen. Verpakt per 30 gram vormt het de ideale gezonde snack!"



We verwerken te grote appels
tot heerlijke appelchips.

Peter, Bert
Ann en Corneel



Idee 3

Seprosa®

Kandidaat: Eddy en Colette Leclere-Lammens
uit Sint-Truiden

Project: Nieuwe bubbels van 'ons fruit'



"De opkomst van de wijnbouwteelt in België deed ons ook nadenken over het vinifiëren van een mousserende wijn op basis van 'ons eigen fruit'. Na vele gesprekken met prof. dr. Ghislain Houben van Wijndomein Hoenshof, werd er de eerste Seprosa® gevinifieerd en gebotteld met 'ons fruit'. De rijke en fijne bubbels zijn te danken aan de tweede gisting op de fles die we uitvoerden volgens de 'méthode traditionnelle'.

In België worden jaarlijks meer dan 60 miljoen mousserende wijnen – van goedkope cava's tot dure champagnes – ingevoerd. Als we deze markt beetje bij beetje kunnen innemen met bubbels gevinifieerd van ons fruit, dan betekent dit dat we een belangrijke alternatieve afzetmarkt voor het fruit van hier creëren.

Als hoofdingrediënten van Seprosa® zien we de commerciële appel- en perenrassen. Hiervan moet er minstens 60% inzitten. Een kleine hoeveelheid oude

rassen zorgt voor extra aroma's en zuren. De combinatie met een klein deel druivenwijn, ook een streekproduct, geeft een stevige body aan de wijn.

De naam Seprosa® verwijst naar driemaal gezondheid, waarbij 'se' de afkorting is van het Arabische 'seha' of gezondheid, 'pro' van proost en 'sa' van santé.

Naast de eerste Seprosa® 'Haspengouwse bubbels', een fris-zure combinatie van appel en druif, werd de Seprosa® 'Qtee' in de zomer gelanceerd.

De Celina-peer met merknaam Qtee samen met Conference is voor de liefhebbers van de iets zoetere bubbels een aanrader. De Seprosa® 'Pomrise', een blend van appel en zoete kers, is voor de rosé-liefhebbers weggelegd.

Je eigen Seprosa®? Dat kan. Ofwel maak je als wijnbouwer/fruitteiler je eigen product volgens de samenstellingsvoorwaarden van Seprosa® en levert Seprosa® de musletten en etiketten. Is het zelf wijnmaken geen optie? Dan produceert Jerom Winery de stille wijn en zorgt Seprosa® voor afwerking.

Gezondheid, proost, santé of kortom Seprosa!



*We kunnen een belangrijke
alternatieve afzetmarkt voor het
fruit van hier creëren.
Colette en Eddy*

Idee 4

EVA Track & Trace

Kandidaat: Sander Denorme uit Leopoldsburg

Project: Module voor automatische spuitregistratie



Deze masterproef is een eerste stap in het volledig automatiseren van bespuitingen in de fruitteelt
Sander



Voor mijn masterproef 'Industrieel ingenieur elektronica ICT' verwezenlijkte ik het project 'EVA Track & Trace' in samenwerking met pcfruit. Deze masterproef is een eerste stap in het volledig automatiseren van bespuitingen in de fruitteelt.

Via de EVA-app kan de teler taken aanmaken. Vandaag de dag moet de teler, na de bespuiting, verschillende weerparameters handmatig invullen en de taak registreren. Dit is een eerste zaak die zal geautomatiseerd worden. Nadat het laatste perceel van een taak is bespoten, wordt de taak automatisch geregistreerd, zonder input van de teler.

Een ander veel voorkomend probleem is dat er fouten worden gemaakt tijdens de bespuiting. Wanneer de teler de bespuitingen laat uitvoeren door derden wil de zekerheid dat alle rijen worden bespoten. Om dit probleem op te lossen, werd een algoritme ontwikkeld dat fouten in het spuittraject zal detecteren via gps-coördinaten. Het is ook belangrijk dat de juiste spuitmachine wordt gebruikt per bespuiting. Dit zal ook gecontroleerd worden door een module.

Ik ontwierp een werkend prototype, een module en een gsm-applicatie die de registratie van bespuitingen automatisch uitvoert met

minimale input van de teler. De

spuitmachine en het spuittraject worden ook gecontroleerd.

Dankzij de geijkte weermodule kunnen de telers aantonen dat hun spuitboek nauwkeuriger is dan dat van hun concurrentie. Hierdoor kan handel met de veilingen en het buitenland vlotter gebeuren.

De module geeft meer rust en zekerheid aan de teler. Hij kan taken uitbesteden aan derden en toch met zekerheid de kwaliteit van de bespuitingen garanderen. Daarnaast vergemakkelijkt het werk en worden menselijke fouten tot een minimum herleid. Dit komt zowel de gezondheid van de consument als de natuur ten goede. Pcfruit en Crossroad Communications willen verder gaan met dit concept en de bespuitingen verder automatiseren. Aan de hand van gps-coördinaten zouden we een taak automatisch kunnen starten en stoppen zodat er geen input meer nodig is van de teler.

Idee 5

Krrack

Kandidaat: Limburgse Tuinbouwveiling uit Herk-De-Stad

Project: Miniatuurappeltjes zonder klokhuis
als gezonde snack

“Wanneer we ‘s avonds in de zetel liggen, hebben we al eens de neiging om een zak chips te openen. Met Krrack willen we een gezond alternatief aanbieden. Krrack is de perfecte vervangende snack. In een flow pack folie zitten 5 of 6 Rockit appeltjes. Dit zijn miniatuurappeltjes met een diameter van gemiddeld 58 millimeter, geteeld door Limburgse fruitboeren.

We verwerken de appeltjes door het klokhuis weg te halen, zodat de appeltjes zo opgegeten kunnen worden. De Rockit appel heeft sowieso al een klein klokhuis. Maar omdat we een snack willen aanbieden zonder restjes, halen we het klokhuis weg. Het weghalen gebeurt met een machine, nadien wordt het appeltje ondergedompeld in een biologisch product, zodat het vruchtvlees wit blijft.

Het feit dat Krrack geen klokhuis heeft, maakt het ook uitnodigend om deze appel te gebruiken als aperitiefhapje. Bijvoorbeeld met parmaham of zalm in de appel kan je zeer lekkere en mooie combinaties maken. Mensen zijn vaak verrast door de prachtige presentatie van deze appel als aperitiefhapje en nog meer verrast door de lekkere combinaties die mogelijk zijn met deze zoete appel.

Bovendien blijft deze vrucht ook erg lang mooi. Als je een Rockit appel bijvoorbeeld drie weken op tafel laat liggen, smaakt die

nog even goed. De hardheid blijft behouden en de appels blijven krokant.

De Rockit appel bestaat sinds 2011. Er ging natuurlijk heel wat onderzoek aan vooraf. We hebben verschillende appels met elkaar gekruist om tot de Rockit appel te komen. Nu willen we deze appel aanbieden als gezonde snack.”



*Met onze miniatuurappeltjes
bieden we een alternatief
voor ongezonde snacks.*

Limburgse Tuinbouwveiling

Idee 6

K3-foodtruck

Kandidaat: LTFresh uit Herk-De-Stad

Project: Workshops met fruit van eigen bodem in foodtruck

“Het doel van onze K3-foodtruck is om kinderen en jongvolwassenen afgeleide producten van fruit en groenten uit België aan te bieden op een speelse manier. Via workshops willen we ze creatief leren om gemakkelijke, lekkere hapjes te bereiden. Het concept van foodtrucks is natuurlijk al langer gekend, maar bij LTFresh willen we bewust kiezen voor eigen teelt.

In de foodtruck bieden we verschillende lekkernijen van onze eigen kwekers aan. Dit kan variëren van vers fruit tot appelbeignets gemaakt van onze Rockit appeltjes. We hopen hierdoor de mensen opnieuw in contact te brengen met onze Belgische verse producten.

Het idee om met een foodtruck door België en Nederland te trekken, kwam er na een samenwerkingsakkoord met Studio 100. Dit productiehuis van K3, Bumba, Kabouter Plop ... was vragende partij om met ons samen te werken na het zien van onze Rockit appel. Studio 100 wil kinderen bewust maken om gezond te eten en te kiezen voor fruit in plaats van snoep. K3 bestaat 20 jaar en Studio 100 wil de foodtruck hieraan koppelen.

De studio vond de foodtruck ideaal om dichterbij de kinderen te geraken onder meer via workshops. We mogen deelnemen aan grote evenementen. Onze doelgroep zijn kinderen, maar we zien ook jongvolwassenen van 20 à 22 jaar die nostalgisch nog eens deelnemen aan K3-evenementen. Zij zijn natuurlijk ook welkom in onze foodtruck.

Of in plaats van een frietkraam te laten komen op een verjaardagsfeestje, kan je via de foodtruck gezond eten aanbieden. Ook op foodtruckfestivals kan de K3-foodtruck een meerwaarde bieden, want vaak vind je er weinig producten exclusief voor kinderen.

We plannen om eerstdaags van start te gaan met onze foodtruck. Deze eyecatcher zal ervoor zorgen dat de mensen opnieuw naar ons fruit van eigen bodem grijpen.”



*Via deze workshops leren we kinderen
gezonde en lekkere hapjes te bereiden.*
LTFresh