

Volendam groot in garnalenland



Rien Floris
r.floris@hollandmediacombinatie.nl

Volendam * Bijna een halve eeuw geleden begonnen de garnalenavonturen van Klaas Puul in een Volendamse garagebox. De tijd van de thuispellers. Vandaag wordt de eerste steen gelegd voor een uitbreiding van de garnalenfabriek met 5500 vierkante meter en er komt ook drieduizend vierkante meter bij in Edam.

Klaas Puul is uitgegroeid tot een garnalenimperium. De grootste garnalenfabriek van Nederland (16.000 vierkante meter). Hier worden garnalen gekookt, verpakt en opgeslagen voor verkoop. Het bedrijf heeft vestigingen in zeven landen en een omzet van bijna 200 miljoen euro.

Bijnaam

Puul is de bijnaam van de familie Mooijer. Zoon Evert begon het bedrijf in de garage van zijn zus en vernoemde het bedrijf naar zijn vader: Klaas Puul. Bijnamen zijn in Volendam gebruikelijk om zo veel voorkomende families Schilder, Tuijp, Kwakman, Mooijer of Molenaar uit elkaar te houden. Puul komt van eendenfokkerij, legt marketingmanager Cees Molenaar uit.

Marokko

Puul is een begrip. De koelvriescombinaties denderen heel Europa door van Volendam naar Marokko. In 1989 kwam er een verbod op het thuis pellen. Voor de hygiëne moest er meer controle komen. Sindsdien worden garnalen in een 'atelier' gepeld door 3500 paar rappe vrouwen-

Van grijze Noordzeegarnaaltjes tot de grote tropische variant

Garnalen zijn er in soorten en vele maten. Zoals de 'grijze' Noordzeegarnalen die in de kustzone werden gevangen en thuis gepeld: bekend van de garnalencocktails en broodjes garnaal. Daarmee begon ook Evert Mooijer (Puul) die al snel aan België ging leveren waar veel meer garnalen worden gegeten. In 1980 werd de tropische garnaal geïntroduceerd die Puul in zeven verschillende formaten levert. Door de culinaire invloed van de Oosterse keuken worden er steeds meer grote garnalen gegeten.



Volendamse thuispellers.

handen. Daarmee is Puul meteen een van de grootste werkgevers in Marokko. „Als je dit in de tijd beziet, is het ongelooflijk wat Evert Mooijer met de mensen van het eerste uur heeft opgebouwd”, zegt ceo Sander van den Berg. Hij is geen Volendammer; dus ook geen bijnaam. Van den Berg zou een half jaartje als interim blijven, maar dat is nu al bijna vijf jaar geworden.

Puul is in beweging en vorig jaar augustus overgenomen door H2 Equity Partners. Zo kwam er 15 miljoen euro beschikbaar voor nieuwbouw en uitbreiding, want het einde van de garnaal is nog lang niet in zicht. De komst van de nieuwe garnalenfabriek betekent niet dat hier pelmachines het handwerk gaan overne-

Klaas Puul van garagebox tot grootste fabriek

men. „We hebben twaalf pelmachines gehad, maar daar hebben we afscheid van genomen”, zegt Molenaar. „Machines kunnen nog steeds niet de kwaliteit van hand pellen leveren en ze kunnen de pickproductie niet aan. Er gaan miljoenen kilo's door als er van september tot november volop wordt gevangen. We kijken mee met de ontwikkelaars van pelmachines en als ze het kunnen, staan ze hier als eerste. Maar ik denk niet dat ze het hand pellen volledig gaan vervangen”, vult Van den Berg aan.

Tanger

Dus dieselen de trucks naar Marokko. „Dan krijg je aanmerkingen op de CO₂ uitstoot, maar dat moet je in de context zien van wat we in Marokko (Tanger) kunnen geven aan nauwelijks geschoolde werknemers. We zijn een van de grootste werkgevers met bijna vierduizend mensen. We hebben alfabetiseringsprojecten, medische voorzieningen, minimumloon in Marokko, kinderbijslag, een moskee, een restaurant. Alles is gecertificeerd en de dienstverbanden zijn lang en de verdiensten eerlijk, de werknemers zijn heel tevreden.”

Bovendien rijden de vrachtwagens vol heen én vol terug, wat niet iedereen in de transportsector lukt. Tweederde van de ongepelde garnaal is afval, waardoor er maar een op de drie vrachtwagens met garna-



Sander van den Berg (l) en marketingmanager Cees Molenaar van Klaas Puul.

len terugrijdt. De andere twee vrachtwagens vertrekken met groente en fruit uit Marokko naar Nederland.

Kwaliteit

Volendam blijft de spil van de garnalenhandel. Hier worden de tropische garnalen gekookt om zo kwalite-

it in de keten te kunnen blijven waarborgen. „We willen de hele keten beheersen, van vangst tot klant. Zo weten we zeker dat alle garnalen goed door het proces gaan. Alles is zo duurzaam mogelijk gecertificeerd en we doen met ons eigen laboratorium onder meer microbiologische analyses om de voedselveilig-

heid te garanderen. Een onafhankelijk bureau heeft de Noordzeegarnaal in Nederland getest en we kwamen er als beste uit.”

Groei

Vanuit Volendam gaan de garnalen al vele jaren door naar Frankrijk, België, Duitsland en Nederland.

Ook landen als het Verenigd Koninkrijk, Spanje, Italië, en midden Europa worden aangereden. En daar verwachten Van den Berg en Molenaar nog groei. „We kunnen nog meer naar het zuiden en oosten brengen. We hebben nu retailers in Frankrijk die voor twaalf uur bestellen en voor vier uur zit het in de

vrachtwagen. Die flexibiliteit is onze kracht, samen met de kwaliteit.” Van den Berg eet wekelijks garnalen en of zalm (wat ook in Volendam wordt verwerkt) en Molenaar heeft ze dagelijks op het menu staan. „Vooral om partijen te proeven en zo te controleren of de kwaliteit, smaak en structuur goed zijn.”



Rappe handen werken in het pelatelier in Marokko

FOTO KLAAS PUUL

FOTO WIM EGAS