



## Europa's grootste en duurzaamste rijperij staat in Moerdijk

Bij de docks is het personeel druk om de bananen te lossen. Het schip uit Latijns-Amerika is met twee dagen vertraging aangekomen in Antwerpen. Achter de laad- en losruimte sluit een roldeur de lange gang met rijpkamers af. In totaal zijn er 45 rijpkamers. Dit is het grootste, en duurzaamste, rijperij van Europa, gebouwd in opdracht van Lidl en te vinden in Moerdijk.

Het imposante DC van de Duitse retailer in Moerdijk huisvest drie bedrijven die verantwoordelijk zijn voor respectievelijk de diepvriesproducten, fruit en gerijpt fruit. "We hebben 45 rijpkamers en zoals je ziet zijn er kamers met een groene en met een blauwe deur," vertelt een van de rijpers die door Lidl is ingehuurd voor het rijpen van bananen, mango's en avocado's. Achter de groene deuren worden de mango's en avocado's gerijpt. De bananen liggen achter de blauwe deur. "De rijpkamers voor exoten hebben een groter vermogen voor koelen en verwarmen," legt de rijper uit.

"Het rijpen van bananen is een ander proces dan het rijpen van mango's en avocado's", vertelt Peter Huigsloot, manager engineering bij Nijssen. "Bananen gaan bevroren bij een temperatuur onder 12° C. En ze moeten rustig verwarmd worden, anders krijg je een ongelijkmatige rijping. Zo'n geleidelijke opwarming is voor mango's en avocado's niet nodig. Die worden bewaard bij 5° C, kunnen snel worden opgewarmd en gerijpt en worden dan voor distributie weer teruggekoeld naar 5° C. Snel verwarmen van de exoten verkort de rijping met een dag. Een groter koel- en verwarmingsvermogen loont dus al snel! Maar

het temperatuurbereik van alle kamers is toereikend voor zowel bananen, mango's als avocado's. Dat geeft de rijpers meer flexibiliteit in hun planning."

Alle rijpkamers zijn tweelaags en elke laag biedt ruimte aan een vrachtwagenlading fruit. "Voor het rijpen van bananen hebben we een programma van vijf tot zes dagen. Mango's en avocado's rijpen sneller en zijn na maximaal vier dagen gerijpt," vervolgt de rijper. Daarnaast worden de exoten ook verder Europa in vervoerd en zet het rijpingsproces door tijdens het transport.

### DUURZAAMHEID CENTRAAL

Nijssen realiseerde de energiezuinig koel-/vriesinstallatie voor het volledige DC waar de rijperij een onderdeel van is. Duurzaamheid vormde een belangrijke eis voor de nieuwbouw. Dit werd gerealiseerd door diverse temperatuircircuits te gebruiken. Peter Huigsloot (Nijssen): "Expeditie, machinekamer, schakelruimte en 33



bananenrijpkamers worden gekoeld op basis van water. Voor de koelcellen wordt gewerkt met een CO2-pompsysteem dat ook de 12 exotekamers indirect conditioneer op basis van glycol. Voor de vriesruimte wordt een CO2 DX-installatie ingezet. Met dit ontwerp wordt een hogere COP-waarde gerealiseerd. Daarmee vallen de energie- en verbruikskosten lager uit, elk jaar opnieuw." Ook op andere punten staat duurzaamheid centraal. Warmte wordt teruggewonnen en door de keuze voor specifieke condensoren die minder ruimte op het dak innemen, blijft er meer ruimte over voor zonnepanelen. Het volledige pand wordt verlicht met LED-verlichting en door de keuze voor Moerdijk wordt het aantal transportbewegingen beperkt, wat een CO2 besparing oplevert.

### UITDAGINGEN VOOR RIJPERS

Voldoende gerijpt product beschikbaar hebben, is de grootste uitdaging voor de rijpers. "Bananen rijpen duurt vijf dagen. Normaal krijgen we een order zeven dagen van te voren, maar soms wordt een order op het laatste moment aangepast. Dan moeten we die bananen wel met de juiste kleur kunnen leveren," aldus het rijpteam. Ook in de aanvoer kan er vertraging ontstaan, bijvoorbeeld als het schip in slecht weer terecht komt. Hij verwijst naar de bananen die tijdens het gesprek gelost worden. Het is een woensdag, normaal komen de bananen op maandag in Moerdijk binnen vanuit Vlissingen en Antwerpen. De rijper heeft daardoor twee dagen vertraging voor het rijpen. "We zijn ook afhankelijk van de aankomsten van de bananen." Grote voorraden zijn er niet,

want de Lidl filialen worden dagelijks van verse bananen, mango en avocado voorzien.

Binnen de bananencategorie worden biologische Fairtrade bananen steeds belangrijker. In België werden deze bananen zo'n twee jaar geleden opgenomen in het assortiment. Sinds drie maanden zijn de biologische Fairtrade bananen ook bij de Nederlandse Lidl filialen te verkrijgen. (RM)

[communicatie@nijssen.com](mailto:communicatie@nijssen.com)



[www.nijssen.com](http://www.nijssen.com)

071 - 521 62 14

