

Nieuw biogasinstallatie wekt electriciteit op voor bijna 3000 gezinnen

Van Remoortel viert 25-jarig bestaan

Tholen - Op 25 april vierde Van Remoortel NV haar 25 jarig bestaan. Jozef Van Remoortel, oprichter van Remo zal dit jaar ook de fakkel doorgeven aan zijn dochters An en Els en hun echtgenoten Kris Thielman en Wim Lannoey. Onder Van Remoortel NV vallen de bedrijven Remo Frit (vers geschilde friet) en Remo Fresh (andere aardappelproducten). Vandaag de dag is het bedrijf de marktleider in België voor de productie van verse rauwe friet en voorgekookte aardappelproducten. Het bedrijf heeft 80 medewerkers en een omzet van 35 miljoen euro. 40% van de producten wordt geëxporteerd naar landen als Nederland, Frankrijk en Engeland. De belangrijkste afnemers zijn horeca, grootkeukens, maaltijdbereiders (industrie) en supermarkten.



Familiebedrijf

Jozef gaf aan dat hij er trots op is dat Remo nog een 100% familiebedrijf is. Hij startte het bedrijf samen met zijn echtgenote Frieda Apers. Het paar zal nog achter de schermen aanwezig blijven. "Toch is het moment gekomen dat ik de kinderen aan het roer laat. Ik ben er gerust op dat ze het bedrijf de juiste koers uitsturen", aldus Jozef bij zijn afscheid.



De nieuwe biogasinstallatie

Onbehandelde friet

Van Remoortel Aardappelverwerking startte op 5 mei 1989. Jozef wilde niet, net als zijn ouders, de boerderij op dezelfde manier voortzetten, maar focuste zich op de verwerking. Hij ontdekte in de markt de vraag naar onbehandelde friet. "Toentertijd werd sulfiet veel als bewaarmiddel gebruikt, maar ik richtte me juist op het onbehandeld verpakken onder antioxidant gas. Daarna ging het snel. "Op den duur was uitbreiding op de bestaande terreinen niet meer mogelijk en werd een compleet nieuwe site gebouwd in 2000. In dat jaar werd ook de eerste biogasinstallatie gebouwd om de niet-vermarktbaar producten te vergisten en om te zetten in biogas voor het opwekken van elektriciteit en warmte."



Jozef neemt afscheid

Remo-Frit+

Voor de producten wordt nog voor 85% gebruik gemaakt van het ras Bintje. Aangezien de rauwe frieten ongeveer 5 dagen bewaring hebben, is het belangrijk dat ze snel worden gedistribueerd. "Door de introductie van het innovatieve Remo-Frit+ ondergaan de producten een unieke warmtebehandeling, waardoor de houdbaarheid kan verlengd worden van ongeveer 5 dagen tot 15 dagen. Zo kunnen we ook verdere markten in Europa bereiken." Naast de licht voorgegaarde aardappelproducten (15 dagen bewaring), heeft Remofresh ook gepasteuriseerde aardappelproducten in het assortiment (tot 90 dagen bewaring na productie).



In het midden: Jozef van Remoortel en zijn vrouw Frieda Apers

CO2-Neutraal

Voor Remo is produceren met aandacht voor het milieu van groot belang. In 2000 werd de eerste biogasinstallatie gebouwd en dit jaar heeft het bedrijf geïnvesteerd in een nieuwe biogasinstallatie, waardoor ze op elektrisch vlak CO2-Neutraal worden. Deze werd op 25 april officieel geopend door minister-president Kris Peeters. De installatie is uitgevoerd door Global Water Engineering. De biogasmotor - aangedreven door het vergisten van aardappelschillen - produceert 1150 kWh groene elektriciteit en 822 kWh warm water van zo'n 70 tot 80 graden. Ook heeft Van Remoortel een recuperatiestoomketel geïnstalleerd op de uitlaatgassen van de biogasmotor waardoor ze per uur 1 ton stoom (aan 7 bar) produceren.



De nieuwe generatie: Kris Tielman, An Van Remoortel, Els van Remoortel en Wim Lannoey

Alle elektriciteit wordt onmiddellijk verbruikt in het productieproces. Op jaarbasis is dat bijna 10 miljoen kWh of voldoende voor 2875 gezinnen. Ter vergelijking: een windturbine van 2 MW produceert voldoende stroom voor 1500 gezinnen."

Voor meer informatie:
www.remofrit.be

Publicatiedatum: 28-4-2014
Auteur: [Gertrude Snoei](#)
Copyright: www.agf.nl