THEMA BUSINESS IN BEWEGING

Lunchen bij Van der Valk Hotel Delft A4

De Stand van Zaken

Een goed gesprek over de uitdagingen in de tuinbouwsector en de weg naar wereldwijde duurzame voedselvoorziening

Rob van der Valk (links) en Puck van Holsteijn

De Stand van Zaken

Het Van der Valk-concern kent Puck van Holsteijn natuurlijk wel, maar Rob van der Valk, eigenaar van Van der Valk Hotel Delft A4, had ze nog nooit ontmoet. En dat terwijl het hotel op een steenworp afstand ligt van World Horti Center (WHC) in Naaldwijk waar zij de scepter zwaait. Een uitnodiging voor een lunch en goed gesprek viel dan ook in vruchtbare aarde. Beiden hebben immers baat bij een goed netwerk in de regio en blijken raakvlakken te hebben in duurzaam omgaan met voedsel.

PvH | Voor het huisvesten van onze buitenlandse gasten is het fijn om goede connecties met de hotellerie te hebben. Als je elkaar persoonlijk kent, werkt dat altijd veel makkelijker. Vorig jaar ontvingen wij zo'n 42.000 bezoekers vanuit de hele wereld die bij ons komen om kennis op te doen over de food- en flowerindustrie. Dit jaar hopen we naar de 50.000 bezoekers te gaan.

RvdV | Dat zijn flinke aantallen inderdaad. Ik wist niet dat het WHC zo groot was. Wat doen jullie precies?

PvH | We worden ook wel de Silicon Valley van de food- en flowerindustrie genoemd. We zijn hét kennis- en innovatiecentrum voor de internationale tuinbouwsector. Een plek waar ondernemers, onderwijs, onderzoekers en overheid samen innoveren en kennis delen. De Nederlandse tuinbouwsector staat in het buitenland heel goed aangeschreven. Wij zijn een topspeler in de markt. Dat blijft in ons land ten onrechte onderbelicht.

RvdV | Ik moet je eerlijk zeggen dat ik er ook niet zo'n beeld bij heb. Ik heb elf jaar in Assen gewoond en daar een hotel gerund. Ik heb meer gevoel met melkveebedrijven dan met de glastuinbouw.

PvH | In de berichtgeving over de glastuinbouw gaat het vaak over aspecten als het energieverbruik, arbeidsmigranten, lichtvervuiling en dergelijke. Natuurlijk, ook dat zijn relevante thema's waar hard gewerkt wordt aan verbetering. Maar de andere kant wordt niet verteld. Namelijk dat wij de hoogste output per m² hebben met zo min mogelijk gebruik van water, pesticides en energie. Ook exporteren wij de kennis en kunde om waar ook ter wereld bloemen, planten, groente en fruit te telen. Dat draagt direct bij aan een gezonder leven, voedselveiligheid en duurzaamheid.

RvdV | Die berichtgeving zit je dwars, begrijp ik.

PvH | Het is een hardnekkig beeld. Ik werkte laatst mee aan een documentaire voor Op1. Ik ben een halve dag geïnterviewd en uiteindelijk zat er maar een klein stukje van het gesprek in de reportage en werd gesproken over arbeidsmigranten die in een schuur slapen. Kijk, ik zeg niet dat het overal perfect geregeld is, maar de meeste tuinbouwondernemers hebben gewoon goede voorzieningen voor hun flexibele medewerkers. Die komen ook jaar na jaar terug. Maar dat wordt er niet bij verteld en dat doet mij pijn. Vertel gewoon het héle verhaal. Uiteindelijk gaat het wel om een sector met een exportwaarde van 28 miljard euro, een stuk groter dan Schiphol.

RvdV | Gaat het bij die omzet dan om de producten die geëxporteerd worden, of de kennis en kunde?

PvH | Het is een combinatie. De tuinbouwsector bestaat naast kwekers en telers uit toeleveranciers die gespecialiseerd zijn in veredeling, kassenbouw, techniek en logistiek. Binnen het WHC vormen onderzoekscentrum Vertify, MBO Westland en zo'n 200 participerende bedrijven met elkaar een innovatieve omgeving die ervoor zorgt dat wij onze voorsprong in de markt behouden. Er komen steeds meer professionals uit het buitenland om bij ons kennis op te doen en trainingen te volgen. Dus ik zie wel mogelijkheden om met jullie samen te werken en onze gasten bij jullie te laten verblijven.

RvdV | Daarbij zijn we jullie graag van dienst natuurlijk. We gaan straks even telefoonnummers uitwisselen.

PvH | Ik ben wel benieuwd; als het om business in beweging gaat (het thema van dit nummer, red.), hoe doen jullie dat eigenlijk in het hotel? En welke rol speelt duurzaamheid daarbij?

RvdV | Het is belangrijk dat onze gasten zich thuis blijven voelen bij de Van der Valk die ze kennen. Drastische veranderingen werken in onze business niet goed. Uiteraard dragen wij ons steentje bij met duurzame energie en proberen we voedselverspilling tegen te gaan. Dat is best lastig. We kunnen hier geen tomaten met zwarte vlekjes of gedeukte komkommers op een bord leggen. En als wij een biefstukje van 100 gram serveren, gaan gasten protesteren. Het zijn keuzes die je goed moet uitleggen en daar is nog niet iedereen klaar voor.

PvH | Oh, dat lijkt me inderdaad lastig. Dat je misschien sneller wil dan je klanten… hoe ga je daarmee om?

RvdV | Wij serveren bijvoorbeeld niet meer standaard friet bij een gerecht. Alleen als gasten erom vragen. En dan nog zie je dat wij dagelijks veel moeten weggooien. Het is een proces dat tijd kost en dat we stap voor stap benaderen. Waar zit voor jou de uitdaging de komende jaren?

PvH | Wij willen op thema's als energie, water en gezondheid een bredere doelgroep aanspreken. Bijvoorbeeld door te laten zien hoe de tuinbouwsector bijdraagt aan gezondheid. Jongeren hebben vaak geen idee waar voedsel vandaan komt. We gaan een connectie leggen tussen studenten in de zorgsector en de tuinbouw. Onder andere met een arts die onderzoek doet naar de plekken op de wereld waar mensen heel oud worden. Gezonde voeding speelt daarbij een belangrijke rol. Dat soort verhalen naar de jeugd brengen en in de slipstream informatie over tuinbouw en techniek meenemen, dat vind ik echt een leuke ontwikkeling.

RvdV | Grappig, ik zou dat meer verwachten van de Wageningen Universiteit, maar jullie richten je dus ook op de meer maatschappelijke aspecten.

PvH | Klopt, het gaat over bewustwording en voorlichting. Daarnaast richten we ons op het buitenland. Vorig jaar openden we een vestiging in Korea en dit jaar een in China. Er lopen nu ook gesprekken in Dubai en Canada om te verkennen wat er mogelijk is.

RvdV | Wat is het doel van die expansie?

PvH | Dat is per regio verschillend. In Korea en China willen we hightechtuinbouw helpen realiseren. Dus met kleinere oppervlaktes, minder energiegebruik en minder menskracht meer output genereren. Er is daar al wel veel kennis en kunde, maar door een ecosysteem te bouwen, partijen bij elkaar te brengen en trainingen te geven, kunnen we dat proces versnellen.

RvdV | Zijn jullie dan niet bang dat ze aan de haal gaan met jullie expertise?

PvH | Dat kun je toch niet tegenhouden en dan kun je er maar beter onderdeel van zijn en je toppositie in de markt behouden.
Maar, even iets anders. Van 5 tot 12 oktober is de landelijke Week van Ons Eten, waar wij vanuit het Healthplein binnen het WHC aan deelnemen. Ik ben nog op zoek naar partijen die met voedsel te maken hebben en die hun ervaringen delen. Bijvoorbeeld in de retailsector of horeca. Is het niet leuk dat jij vertelt tegen welke issues jullie in het restaurant aanlopen?

RvdV | Zeker, dat gaan we regelen!

Tekst Ans Melborg | Foto's Studio Oostrum