

Het Appelhuis draait dubbele productie in maand december

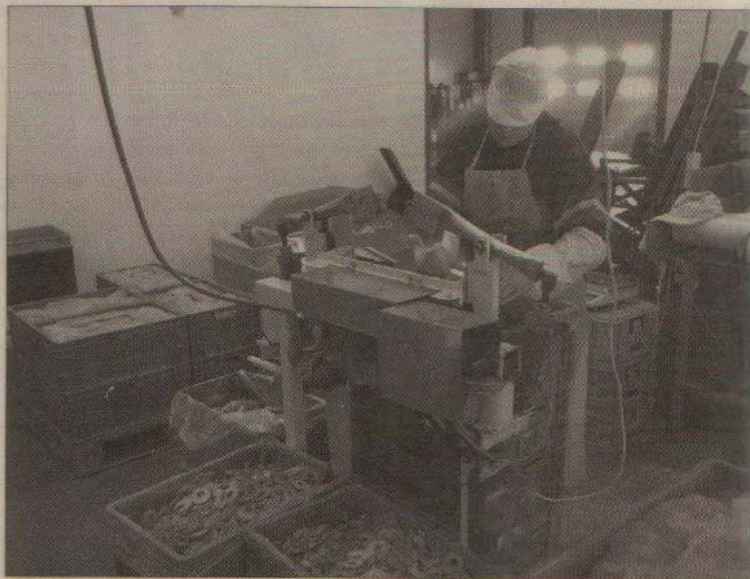
Van onze verslaggever
MARCEL VERMEULEN

OBDDAM - Blokjes, schijven, bollen, partjes en schilfertjes. Het Appelhuis aan het bedrijventerrein langs De Braken in Obdam maakt alles van Elstars, Jonagolds en Goudreinetten. Elk uur verdwijnt er een kuubskist met driehonderd kilogram appels in de schilmachine om na een verdere behandeling op transport te gaan naar de ambachtelijke banketbakkers, bakkerijfabrieken, oliebollekraamers en jaarwisselingvierders met veel vrienden of grote families.

Fabrieksmatige verwerking van appels is niet iets van deze tijd. Deze bedrijfsactiviteit bestaat al tientallen jaren. Arie Sijs en zijn zwager begonnen Het Appelhuis in 1990 in Alkmaar. Een gebrek aan uitbreidingsmogelijkheden daar was er de oorzaak van dat de onderneming in '94 verhuisde naar het West-Friese dorp. De zaken ontwikkelen zich voorspoedig in Obdam. Jan Pieter Kager, samen met zijn schoonvader Arie nu vier jaar eigenaar van het bedrijf, wist een aantal grote opdrachtgevers binnen te halen. Inmiddels gaat er per dag gemiddeld drie- tot vierduizend kilogram appels de deur uit.

Telers in de regio

Kager haalt op woensdag of donderdag met een vrachtwagen de appels op. Hij verzamelt de kuubskisten bij telers in de regio, bij veilingen of bij het sorteercentrum van Albert Heijn. „Dat bedrijf wil alleen perfecte appels, dus mooi gekleurd en zonder slechte plekken”, legt hij uit. „Maar de blanke en lichtbeschadigde exemplaren zijn voor ons goed genoeg.” Het



□ De snijmachine maakt van de geschilde appels ringen voor de appelbeignets. Foto's Henk de Weerd

verwerkte fruit, indien gewenst ten behoeve van de houdbaarheid ook leverbaar in vacuüm verpakte plastic zakken, brengt hij op maandag en dinsdag weg. „Het leeuwendeel is bestemd voor banketbakkers. We leveren aan tachtig procent van de zaken in Amsterdam. Ik begin meestal al om vier uur te rijden, zodat ik er voor de file ben. Verder gaat veertig procent van onze producten naar de industrie als ingrediënt voor appelstrudel en -cake. Verder gaan er zakken naar pannenkoekenhuizen.”

Als gevolg van de consumptie van appelbollen, -beignets en

-flappen draait het Appelhuis in december een dubbele productie. „Ik maak nu echt dagen van twaalf tot vijftien uur.” Er is nu zelfs zeven dagen in de week productie. Ook op Tweede Kerstdag ging het werk gewoon door. Buiten de maand van het snoepen om zijn de werknemers, gemiddeld zijn dat er vijf, van maandag tot en met woensdag actief. Op zaterdag is er in de fabriekshal stevast een groep jongeren in de leeftijd van vijftien tot achttien jaar bezig.

Een heftruck zet de kuubskisten aan het schilapparaat.

De appels rollen vervolgens in een bak water om zo min mogelijk beschadigd te raken. Hierna gaan ze via een lopende band in een machine, waarin ze geschild worden en van het klokhuis worden ontdaan. De volgende behandeling is wel mensenwerk, want vier dames lopen het fruit na. Zij verwijderen eventueel achtergebleven stukjes schil. De blanke appels worden verzameld en gaan naar de snijmachine, waar er schijfjes van gesneden worden. Deze dienen als bestanddeel van appelvappen voor de oliebollekraamers in de straat. Er zijn na-



□ Jan Pieter Kager, mede-eigenaar van het Appelhuis, met een zak vacuüm verpakte appelblokjes.

tuurlijk ook andere vormen mogelijk.

Koelellen

Volgens Kager zit tussen het afhalen bij de kweker en de verwerking hoogstens enkele dagen. De stroom fruit gaat het hele jaar door. Door de appels in speciale cellen te bewaren met een heel laag zuurstofpercentage, stopt het verouderingsproces en blijven ze twaalf maan-

den lang vers. Sijs stelt dat het in het begin van de jaren negentig een keer is voorgekomen dat de appels uit het buitenland moesten komen.

„Toen kon de gevraagde kwaliteit niet worden geleverd. Er was door de vorst toen veel uitval. De goede appels waren toen te duur om te schillen. Maar in de regel is het aanbod van fruit groter dan wij kunnen verwerken.”