

Mariëndonk werkt samen met NED Personeel

Een bezoekje aan Mariëndonk in Etten-Leur leert onder andere dat komkommers met wel 100 gram per dag groeien. Dat betekent dat bij dit glastuinbouwbedrijf medewerkers élke dag in de weer zijn met het snijden van komkommers om ze niet té groot te laten worden. Voor dit arbeidsintensieve karwei huurt Mariëndonk Roemeense medewerkers in, gedetacheerd vanuit NED. Personeel. “NED weet precies aan welke regels we allemaal moeten voldoen op het gebied van personeel. Dan heb ik dáár in elk geval geen omkijken naar” vertelt Arie van Rijckevorsel over de samenwerking met NED.

Komkommers en aardbeien in de kas

Arie van Rijckevorsel is samen met zijn vrouw Marga eigenaar van Mariëndonk. “In 1999 namen we samen het bedrijf over van Marga’s ouders. Zij kweekten op dat moment nog sla en komkommers in de volle grond. We zijn verder gegaan onder de naam Mariëndonk: een combinatie van onze voornamen én de locatie: de Lage Donk.” Behalve de naam, veranderen Arie en Marga nog meer. Nog hetzelfde jaar kopen ze er een stuk grond bij en plaatsen een kas. In 2007 gevolgd door een tweede kas in combinatie met de aanschaf een warmtekrachtkoppeling voor het opwekken van stroom. Inmiddels heeft Mariëndonk drie hectare grond; twee hectare is bestemd voor de kassenteelt van komkommers en één hectare voor de kweek van aardbeien van het ras Elsanta, bekend om zijn frisse smaak.

Ideale combinatie

De aardbeienkweek is er in 2018 bijgekomen. Arie: “Een idee van onze zoon Rens. Het is een goede zet geweest, onder andere omdat je minder energie nodig hebt voor het telen van aardbeien dan voor komkommers. Een komkommerplant is immers oorspronkelijk een tropische plant, die gebaat is bij een hoge luchtvochtigheid. Daar heb je meer energie voor nodig. We gebruiken daarvoor de restwarmte van onze warmtekrachtkoppeling. De CO2 die vrijkomt bij de productie van stroom - bestemd voor het net - gebruiken we voor de aardbeien; die vreten CO2. Mede daarom is de teelt van komkommers in combinatie met aardbeien ideaal.”

Werken in de kas

Voor het snijden van de komkommers en het plukken van de aardbeien werkt Mariëndonk met vier vaste medewerkers en acht NED-krachten. Arie: “Waar nodig werken we zelf of onze kinderen Marit en Rens ook mee. Sowieso ben ik elke dag in de kas te vinden. Het blijft fantastisch om te zien hoe alles groeit en bloeit. Bij komkommers gaat dat hard. Al na zestien dagen na de aanplant kunnen we

NED.
PERSONEEL

Mariëndonk werkt samen met NED Personeel

oogsten: we snijden tussen de 20.000 en 40.000 komkommers per dag. Na het sorteren en verpakken, gaat het grootste deel daarvan naar het Belgische veilinghuis Belorta. Via datzelfde veilinghuis gaan onze aardbeien - onder de naam Berries Pride - onder andere naar Noorwegen.”

Geen omkijken naar personeelszaken

De samenwerking tussen Mariëndonk en NED startte vanaf het moment dat het bedrijf aardbeien ging kweken. Arie: “We wisten dat NED goed thuis was in de aardbeien. Aan het begin van het seizoen zitten we even samen met Rowin van NED om alle contracten en dergelijke door te nemen. Vervolgens hebben wij er geen omkijken meer naar. Als het loopt, dan loopt het. Dat is voor ons heel prettig.”

NED.
PERSONEEL