

THE TASTE OF

Wim Peters Kwekerijen



THE TASTE OF TRADITION, ASSORTIMENT
& THE FUTURE OF TRADITION

Wim Peters Kwekerijen INHOUDSOPGAVE

Onze missie	6
Inleiding	8
Assortiment	15
Onze visie	40
Pijler 1 - Energie en Milieu	44
Pijler 2 - Water	50
Pijler 3 - Biodiversiteit	56
Pijler 4 - Reststromen	64
Pijler 5 - Gemeenschap	72
SDG's	74



the
Taste
of
Tradition
B



Een ode aan *traditie!*

Ons bestaansrecht is verankerd in onze familietraditie. Een traditie waar we trots op zijn: het telen van de allerlekkerste tomaten. Dit doen wij al meer dan 100 jaar. Vandaag de dag is dit een jaarronde traditie die zich vertaalt in een breed assortiment. Zo telen wij nagenoeg alle soorten tomaten – klein, groot, los en aan de tros. Een ding hebben ze allemaal gemeen: ze vertellen ons familie verhaal.

We zijn klantgericht met maatwerk teelten voor onze afnemers. Dit zijn exporteurs, retailers, landelijke cateraars, maar ook de lokale horeca en groentespecialzaak. Via hen kan onze consument genieten van een gezonde, maar bovenal ook lekkere voedingskeuze die past binnen een bewuste levensstijl.

Vanuit respect voor onze ambacht beloven wij vakmanschap en eerlijke handel. Voor onze afnemers, onze betrokken medewerkers en voor onze planeet.

En dat proef je!



“3e generatie familie Peters”

professionaliseringsstappen moesten gezet worden, maar mijn organisatie was daarop nog niet ingericht. Ik kende niet langer iedere plant en moest vertrouwen op andere mensen in mijn bedrijf. Dat is een proces. Vroeger was je een duizendpoot, tegenwoordig leun je op specialisten. Dat geldt voor de teelt maar ook voor de gehele organisatie daaromheen.

Onze familietraditie

Wim: “Onze familietraditie is bij mijn opa begonnen rond het jaar 1900 aan de Houtweg in Den Haag. De eerste foto's van een tomatenteelt dateren van rond 1920. Dat was in een houten kas, hoog genoeg zodat je je hoofd net niet stootte. Begin jaren '70 was het bedrijf inmiddels overgedragen aan mijn vader Ton en ome Piet. Het bedrijf verplaatste zich in die tijd naar de Westmadeweg, 500 meter verwijderd van de zee, omwille van woningbouw. Ik was toen een jaar of zes.

Mijn interesse voor de teelt van tomaten ontwikkelde zich in de daaropvolgende jaren. Ik kwam steeds vaker in de kas en begon de tomaten mee te oogsten. In mijn tienerjaren volgde ik de Middelbare Tuinbouwschool. Eenmaal uit school zocht ik dagelijks eerst mijn vader op en stelde hem dan de vraag ‘Wat doen de tomaten vandaag?’. Dat zijn leuke weetjes die ik op latere leeftijd van mijn moeder terug hoorde.

Mijn hart ligt bij de teelt

Vanaf mijn 19de werkte ik fulltime in het bedrijf en eind jaren '90 nam ik het over van mijn vader en oom. Die tijd is niet meer te vergelijken met nu. Het bedrijf besloeg een areaal van 1,6 hectare. Ik kende destijds ook iedere plant en was bloedfanatiek. Ik reed in de weekenden het Westland af om te zien hoe collega tuinders hun luchtramen hadden staan. Ik was ondernemer maar mijn hart lag, en ligt nog steeds, bij de teelt. Ik word nog altijd blij van een mooie teelt tomaten.

Professionalisering

Het bedrijf verhuisde in 2002 naar Someren en groeide naar 4,1 hectare. Ruim een jaar later deed zich de mogelijkheid al voor om uit te breiden naar 7,4 hectare. Dat was een pittige tijd. De eerste



INLEIDING

Volgende stap

In 2009 was ik klaar voor een volgende stap en kocht ik een naastgelegen tomatenkas waardoor mijn bedrijf groeide naar 15,8 hectare. Na een recente uitbreiding in 2020 omvat het bedrijf tegenwoordig ruim 30 hectare tomatenteelt. Terugkijkend ben ik erg trots op het team dat ik om mij heen heb verzameld. Met hen heb ik dit weten te bereiken. Iedere dag is er sprake van een teamprestatie en samen geven wij invulling aan een familietraditie die ruim 100 jaar geleden is begonnen.

In de jaren nadat ik het bedrijf van mijn vader had overgenomen en in Someren ging wonen, sparde ik nog vaak met mijn vader. Nu waren weliswaar de rollen omgedraaid en vroeg hij mij dagelijks over de telefoon wat de tomaten die dag deden. Ik ben blij dat ik zijn werk heb kunnen voortzetten. Helaas leeft hij niet meer, maar een schilderij van hem hangt bij binnenkomst in ons bedrijf.

Vierde generatie

Inmiddels staat de vierde generatie, mijn eigen kinderen, alweer klaar om hun intrede in het bedrijf te doen. Alle drie de kinderen werken fulltime in het bedrijf. Ik heb ze nooit gepusht om mij op te volgen, maar ik merk hiervoor een steeds groter wordende interesse. Dat is leuk. Al is het speelveld vele malen groter en professioneler geworden als destijds bij mijn overname. Sinds 2021 zijn we niet langer



aangesloten bij een telersvereniging en verkopen we zelf onze eigen tomaten wereldwijd. Het aantal specialismes binnen het bedrijf is daarmee nog verder gegroeid.

Mijn kinderen zullen opereren vanuit hun eigen aandachtsgebied, maar in nauwe samenwerking met de andere specialisten die nu al onderdeel uitmaken van het Wim Peters team. Gezamenlijk zullen zij uiteindelijk het stokje overnemen en de toekomst van onze familietraditie gaan inkleuren. Ik blijf daar nog een tijdje nauw bij betrokken, maar hoop het in de verdere toekomst vanaf de zijlijn te kunnen volgen.”

“Het speelveld is vele malen groter
& professioneler geworden”



Vier locaties

op steenworp afstand

LOCATIE
Steegstraat 20

LOCATIE
Hoge Akkerweg 10

LOCATIE
Wagenmaker 14

LOCATIE
Hoge Akkerweg 1





HOOFDSTUK 1

ASSORTIMENT

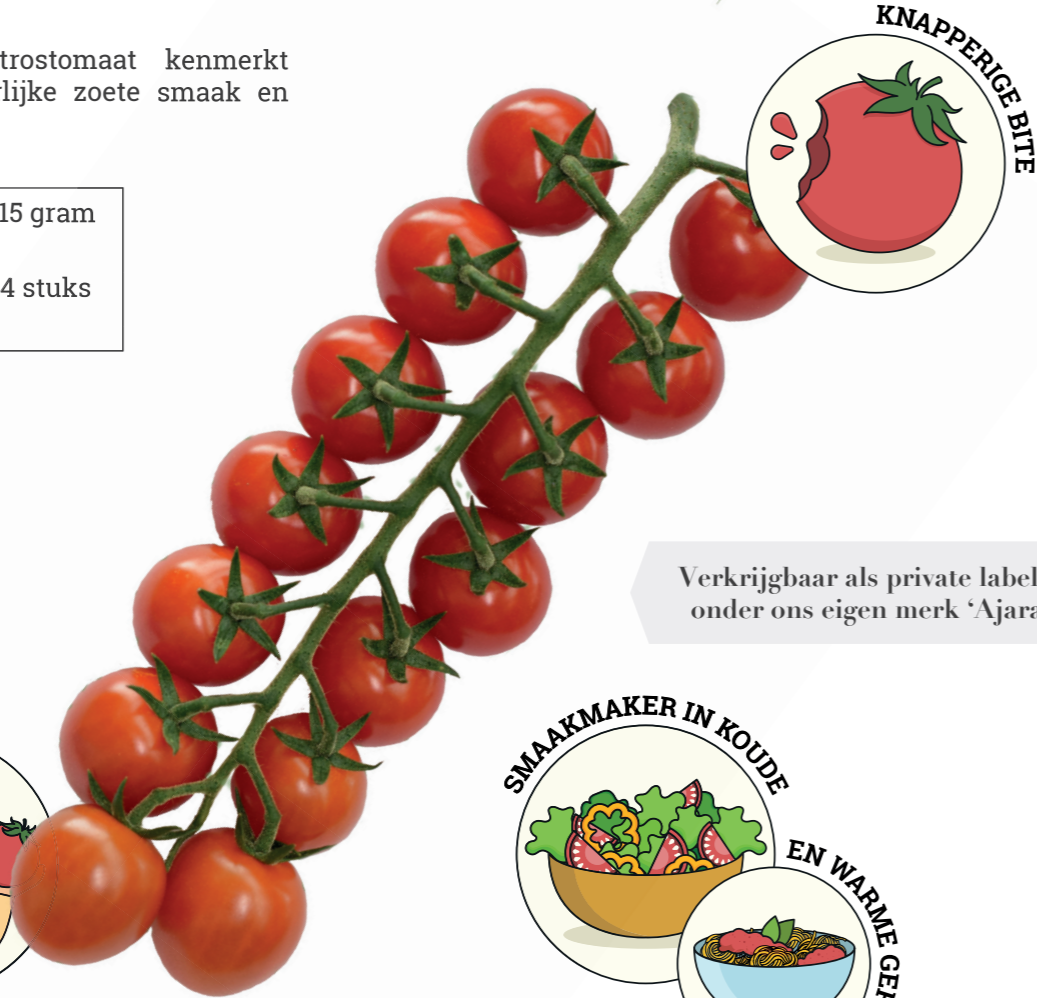
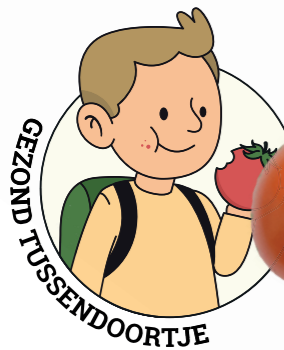
Wim Peters Kwekerijen

ASSORTIMENT

Mini cherry trostomaten

De mini cherry trostomaat kenmerkt zich door zijn heerlijke zoete smaak en knapperige bite.

Gewicht tomaat: 10-15 gram
Geoogst: tros
Aantal per tros: 12-14 stuks
Brix: hoog



Verkrijgbaar als private label of onder ons eigen merk 'Ajara'.





Tomatenbrood

met tomatensalsa

Benodigdheden

- 500 gram tarwebloem
- 8 gram zout
- 350 gram gepureerde San Marzano
- 7 gram droge gist
- 4 el olijfolie
- 1 tl tijm
- 2 takjes verse basilicum
- peper en zout
- 2 el olijfolie
- 1 el truffelolie
- 250 gram cherry tomaten
- 1 teentje knoflook

Bereiding

Weeg de ingrediënten zorgvuldig af. Pureer de San Marzano tomaten twee minuten om 350 gram tomatenpuree te verkrijgen. Los het gist op in het tomatensap, laat het twee minuten staan en roer dan opnieuw goed door.

Doe de bloem in een kom, voeg het zout en de olie toe. Giet het tomatengistmengsel erbij en roer grondig met een lepel totdat een deegbal ontstaat. Kneed het deeg gedurende vijf minuten en vorm vervolgens een mooie bal. Bedek de kom met een vochtige doek en zet het deeg weg in de koelkast voor een periode van zes tot 16 uur.

Haal het deeg uit de koelkast en verdeel het in vier gelijke ballen van ongeveer 220 gram elk. Plaats elke deegbal op een stuk bakpapier en laat ze minimaal 60 minuten afgedekt rijzen onder een theedoek. Als het deeg in omvang is verdubbeld, is het klaar voor de oven.

Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius. Bak het brood gedurende 20 minuten, totdat het gaar, goudbruin en knapperig is. Houd het brood in de gaten; als het te snel kleurt, verlaag dan de oventemperatuur met 20 graden. Haal het brood uit de oven en laat het afkoelen.

Snijd ondertussen de cherry tomaten in vier partjes. Plaats de tomaten in een kom, voeg ½ tl zout toe, meng goed en laat ze een uur staan. Snijd de basilicum in fijne reepjes. Laat de tomaten twee minuten uitlekken in een zeef. Doe ze vervolgens terug in de kom en meng de basilicum, olijfolie en truffelolie erdoor. Breng op smaak met peper en zout.

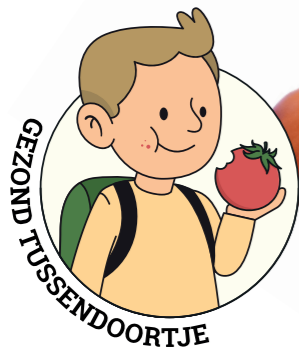
Serveer deze tomatensalsa bij het heerlijk versgebakken brood.

ASSORTIMENT

Cherry tros tomaten

De knapperige cherry trostomaat heeft een dieprode kleur, een heerlijke smaak en presenteert zich prachtig aan de tros.

Gewicht tomaat: 16-20 gram
Geogst: tros
Aantal per tros: 12-16 stuks
Brix: hoog



Verkrijgbaar als private label of onder ons eigen merk 'Umami'.



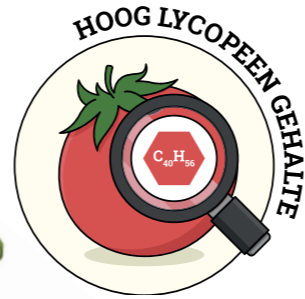
THE TASTE OF TRADITION

ASSORTIMENT

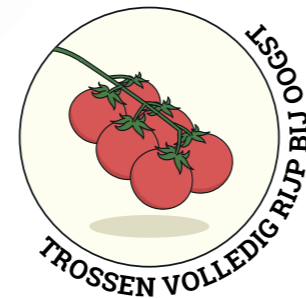
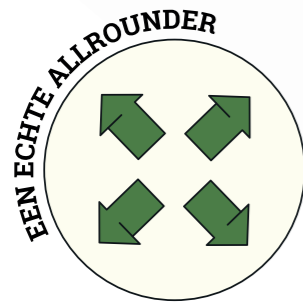
Smaak tros tomaten

De smaak trostomaat kenmerkt zich door zijn uitstekende friszoete smaak en hoog lycopeen gehalte.

Gewicht tomaat: 80-100 gram
Geogst: tros
Aantal per tros: 5-6 stuks
Brix: middel



Verkrijgbaar als private label of onder ons eigen merk 'Ajara'.



ASSORTIMENT

Coeur de Boeuf tomaten

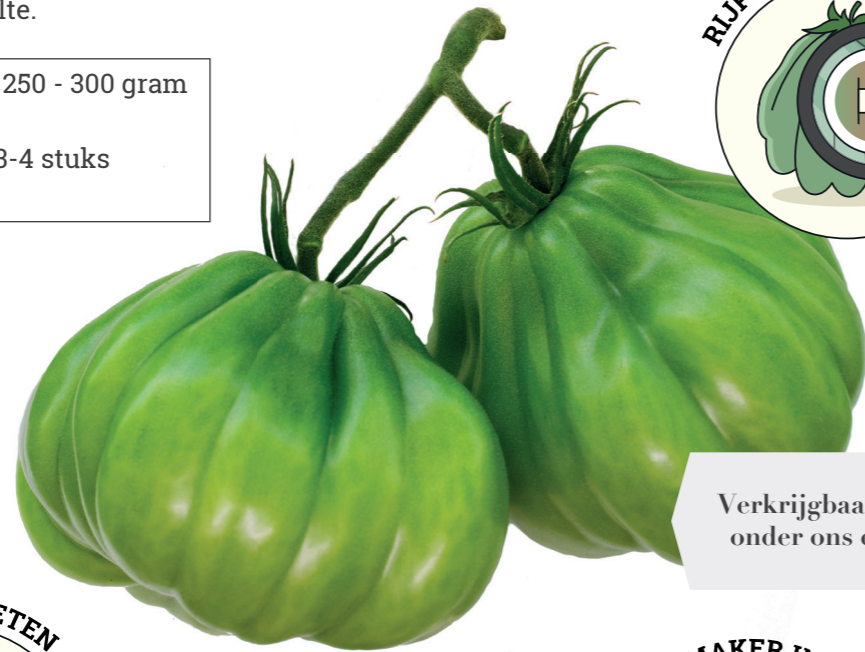
De Coeur de Boeuf is kenmerkend door de hartvormige en sterk geribbelde vorm. Deze tomaat onderscheidt zich door het vruchtvlees en laag sap- en zuurgehalte.

Gewicht tomaat: 250 - 300 gram

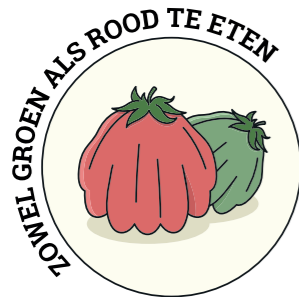
Geogst: los

Aantal per tros: 3-4 stuks

Brix: laag



Verkrijgbaar als private label of onder ons eigen merk 'Ajara'.



Groene Coeur de Boeuf voor koude gerechten, rode Coeur de Boeuf voor warme gerechten.



Tomatenlasagne

Coeur de Boeuf

Benodigdheden

- 2 Coeur de Boeuf tomaten
- 4 lasagne bladen
- ½ courgette
- ½ aubergine
- ½ rode ui
- 1 mespuntje Italiaanse kruiden
- 1 teentje knoflook
- 200 ml tomatensaus
- 2 handjes rucola
- Bechamelsaus
- 15 gram boter
- 20 gram bloem
- 2 dl melk
- 100 gram feta
- Zout en peper

Bereiding

Kook de lasagnebladen en spoel ze koud af. Snijd de courgette, aubergine en rode ui in blokjes van 0.5 bij 0.5 cm. Pel en hak de knoflook fijn. Bak de courgette en aubergine vervolgens twee minuten in een pan met olie op hoog vuur. Bak daarna de ui met knoflook en kruiden in een scheutje olie. Meng tot slot de ui, knoflook, kruiden met courgette en aubergine. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd een dekseltje van de Coeur de Boeuf tomaat en schep het vruchtvlees eruit. Vul de tomaat met groentemix en tomatensaus. Snijd de lasagnebladen in rondjes ter grootte van de binnenzijde van de tomaat en leg deze op de saus. Herhaal tot de tomaat 1 cm onder de rand gevuld is.

Smelt de boter in een pan, voeg bloem toe en gaar twee minuten op laag vuur. Voeg de helft van de koude melk toe en roer dit goed met de garde. Breng roerend met de garde aan de kook, voeg de rest van de melk toe. Breng op smaak met peper en zout.

Schep een laagje bechamelsaus in de tomaat. Brokkel de feta en verdeel over de tomaten. Leg de tomatendeksel erop en zet ze in een ovenschaal. Bak de tomatenlasagne 30 minuten in de voorverwarmde oven.

Serveer de tomaat op een bedje van rucola. Eet smakelijk!

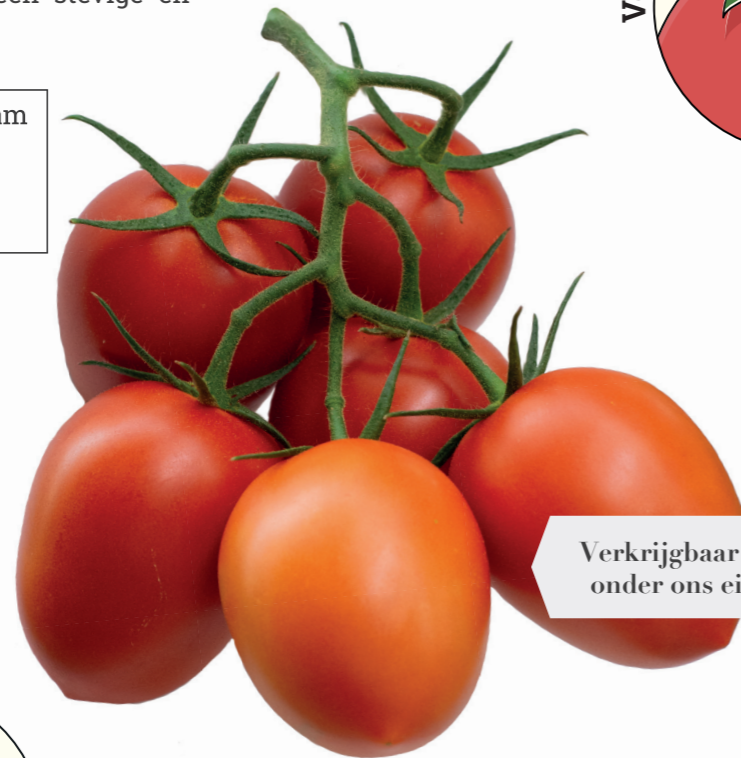
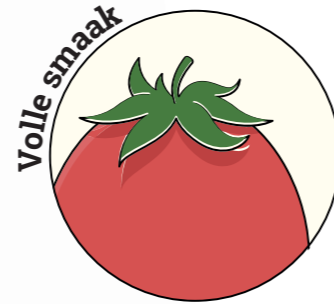


ASSORTIMENT

Pruim tomaten

De pruimtomaat heeft een langwerpige, ovale vorm. De tomaat is een stevige en goed houdbare vrucht.

Gewicht tomaat: 100-120 gram
Geogst: los of tros
Aantal per tros: 5-6 stuks
Brix: midden



Verkrijgbaar als private label of onder ons eigen merk 'Roma'.

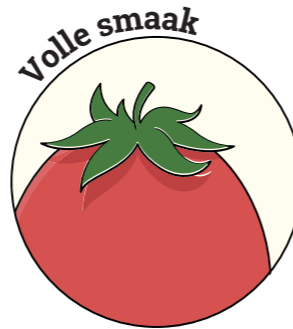


ASSORTIMENT

San Marzano tomaten

De San Marzano tomaat heeft stevig vruchtvlees en een relatief laag vochtgehalte. De tomaat heeft weinig zaden en een sterke kruidige smaak.

Gewicht tomaat: 150-180 gram
Geogst: los
Aantal per tros: 4-5 stuks
Brix: midden



Verkrijgbaar als private label of onder ons eigen merk 'Ajara'.





Pasta arrabiata

San Marzano

Benodigdheden

- 250 ml tomatensaus
- 250 gram cherry tomaten
- 1 rode ui
- ½ rode peper zonder zaden (wil je pittiger, voeg je meer peper toe)
- ½ tl gedroogde oregano
- 200 gram verse tagliatelle
- 2 stuks Burrata
- 4 el olijfolie
- Peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Pel de ui en knoflook. Doe vervolgens 150 gram tomaten in een ovenschaal, besprenkel met 1 el olijfolie, zout en peper. Rooster daarna de tomaten 10 minuten in de oven.

Snijd de rest van de tomaten in vier kwarten. Snijd de ui in kleine blokjes en de knoflook in dunne plakjes. Verhit de overige olijfolie in een pan op laag vuur. Bak vervolgens de ui, rode peper en knoflook zachtjes in de olie tot ze gaar zijn zonder te verkleuren. Voeg de oregano toe en bak één minuut mee. Voeg de tomatensaus toe en laat deze vijf minuten zacht doorkoken.

Breng een pan water met zout aan de kook. Kook de pasta gaar volgens de aanwijzing op de verpakking. Giet de pasta af en voeg deze toe aan de saus, samen met de tomatenpartjes. Roer goed door en breng op smaak met peper en zout.

Verdeel de pasta over twee borden. Schep hierover de geroosterde tomaatjes. Leg in het midden de burrata erop en voeg een klein beetje peper en zout toe.

Serveer de pasta en eet smakelijk!

Eigen merken

The taste of...



THE TASTE OF
Autenta

Onder het merk Autenta wordt Coeur de Boeuf voor een specifieke markt in Italië vermarkt.



THE TASTE OF
Umami

Onder het merk Umami worden de smaak cherry trostomaten vermarkt.



THE TASTE OF
Ajara

Onder het merk Ajara bieden wij ons gehele assortiment tomaten aan in verschillende afmetingen dozen (3kg, 5kg en 7kg).



THE TASTE OF
Roma

Onder het merk Roma worden losse en tros pruimtomaten vermarkt.

OOK ERVARING *met andere tomatensoorten*

In de afgelopen jaren hebben we ook andere soorten tomaten geteeld voor afnemers, zoals cocktail- en vleestomaten. Daarnaast telen we jaarlijks diverse rassenproeven om ons aanbod en onze marktkennis actueel te houden.







Een smaakvolle toekomst

Bij Wim Peters Kwekerijen richten wij ons met een trotse blik op de toekomst, een toekomst met zorg voor de natuur en de maatschappij om ons heen.

Wij willen ons onderscheiden door toe te werken naar een fossielvrije teelt. We gaan samenwerken mét de natuur tot verhoging van de biodiversiteit en streven naar een nog duurzamere inzet van water. We willen onze verantwoordelijkheid pakken als het gaat om het tot waarde brengen van onze reststromen. Ook zijn we ons bewust van onze impact op de lokale gemeenschap. Zo komen lokale initiatieven in het kader van educatie en gezonde voeding nog hoger op de agenda te staan. Alleen zo denken wij onze mooie familietraditie veilig te kunnen stellen voor toekomstige generaties.

Wij geloven er sterk in dat we moeten blijven doen waar we goed in zijn: het telen van de allerlekkerste tomaten. Verdere schaalvergroting sluiten wij niet uit, echter zonder in te leveren op onze traditie en cultuur. Geen groei omdat het moet, maar pas als we er klaar voor zijn. Behoud van regie over onze eigen verkoop vormt hierin een cruciaal onderdeel.

Tot slot ligt onze focus op het actief volgen van innovaties in de glastuinbouw. Het is het vooruitstrevende karakter van de sector dat ons toonaangevend in de wereld maakt.



PORTRETTE



Nick Greijmans

Functie: Financieel manager
Opleiding: Commerciële economie + Professional control
Woonplaats: Someren
Geboortjaar: 1990

Achtergrond

Mijn naam is Nick Greijmans. Ik ben woonachtig in Someren, getrouwd en vader van twee jonge kinderen. Ik word blij van cijfers, analysewerk en ondernemerschap. Vanuit die hoedanigheid vervul ik de rol van Financieel manager bij Wim Peters Kwekerijen én ben ik betrokken bij de vormgeving van onze toekomstvisie. Dit is een visie met specifieke aandacht voor onze impact op de natuur, het milieu en de maatschappij om ons heen.

Mijn persoonlijke interesses sluiten hier goed op aan. Zo kweek ik mijn eigen groenten, eet ik graag gezond (en lekker), maak ik vele kilometers op mijn fiets en heb ik een gezonde obsessie voor planten.

De paardenbloem en brandnetel

Ik vind het fascinerend om te zien hoe de natuur met elkaar samenhangt en welke oplossingen het biedt. Dit begint al in je eigen achtertuin. Wat veel personen als onkruid beschouwen, heeft vaak ontzettend veel waarde. Kijk naar de paardenbloem: zijn wortelpen is waardevol voor de bodemkwaliteit. Deze maakt de bodem luchtig en verbetert de waterhuishouding. Ook halen de wortels kalk uit de diepere lagen van de bodem die vervolgens weer beschikbaar komt in de bovenste laag.

“De tomaat die we produceren is een prachtig product.”



Dat is ideaal voor andere planten met minder lange wortels. Het plantje is een belangrijke voedingsbron voor insecten, vogels en grazers. Daarnaast is hij geneeskrachtig voor de mens. Inname bevordert onze lever- en galfunctie! De brandnetel kun je hier ook aan toevoegen met haar bloedzuiverende functie.

Motivatie

In onze toekomstvisie bij Wim Peters Kwekerijen proberen we de footprint van onze activiteiten per saldo positief te maken. We zoeken hiervoor aansluiting bij oplossingen die de (omringende) natuur ons biedt. Dat is wat mij motiveert om een stap extra te zetten. Ook thuis probeer ik dit te bereiken met groene daken, zonnepanelen en opvang van regenwater.

De tomaat die we produceren is een prachtig product, dat perfect in een gezonde levensstijl past. Het zou mij ontzettend trots maken als we over een tijdje ook ons productieproces in dat perspectief kunnen plaatsen. We hebben hiervoor actiepunten geformuleerd op een vijftal pijlers: energie & milieu, water, biodiversiteit, reststromen en de lokale gemeenschap.



Energie en Milieu

De Nederlandse glastuinbouwsector is reeds koploper in duurzaamheid vergeleken met glastuinbouw elders in de wereld. Dat neemt niet weg dat we moeten blijven streven naar een verdere verlaging van onze voetafdruk. Binnen nu en 10 jaar geloven wij in een fossielvrije teelt op al onze teeltlocaties.



Energieverbruik

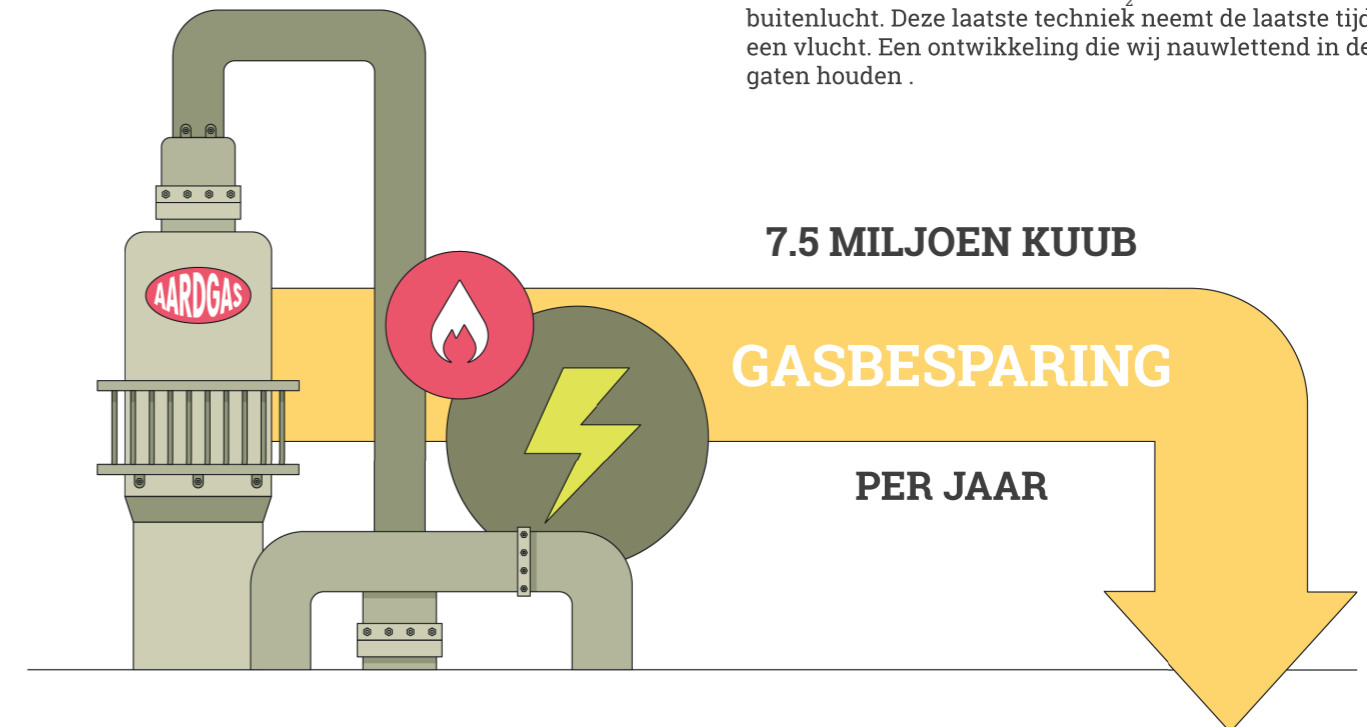
Om jaarrond te kunnen voldoen aan de vraag naar tomaten verwarmen én belichten wij onze kassen. Dit gebeurt nu met aardgas. Grote motoren zetten aardgas om in warmte, elektra en CO₂. Drie waardevolle producten in de teelt van tomaten. Ons aardgasverbruik bedraagt in deze opzet ruim 17 miljoen m³ gas per jaar.

Elektra vormt de basis voor onze belichte winterteelten. Planten hebben naast licht en warmte CO₂ nodig voor hun groei en zetten die om in zuurstof en suikers. Echter niet alle CO₂ wordt op deze manier aangewend. Er ontsnapt ook CO₂ door de luchtramen naar buiten en vastgelegde CO₂ in de plant zelf komt bij compostering weer vrij in de atmosfeer.

Fossielvrij visie

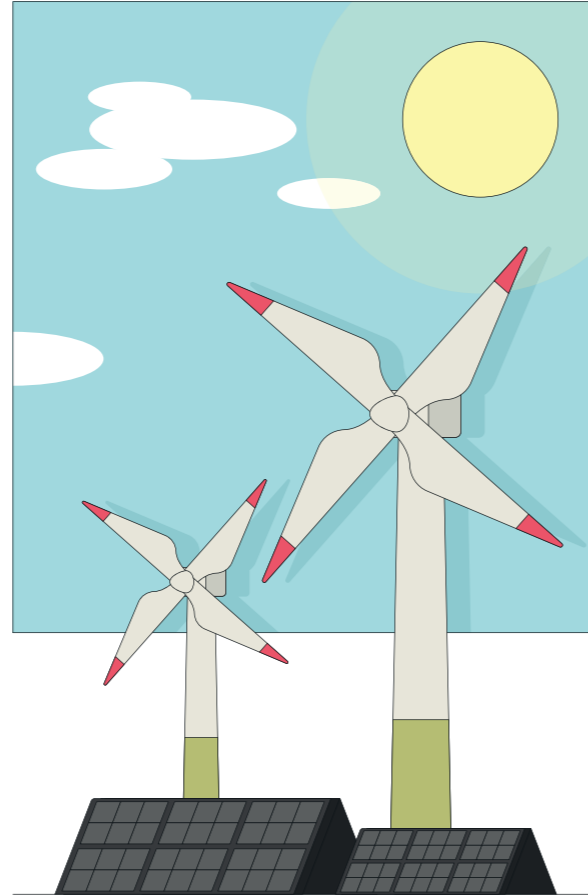
In onze fossielvrije visie leunen we momenteel op de gedachte om de warmte uit onze kassen met warmtepompen te gaan 'oogsten' en hergebruiken. Een dan nog resterende warmtevraag kan ingevuld worden met aquathermie en onze reeds bestaande biomassa installatie waarin regionaal snoeiafval wordt verbrand. Deze hypermoderne installatie vervangt reeds 7 miljoen kuub gas per jaar, is 100% gecertificeerd en kent een uitstootequivalent van slechts enkele particulieren houtkachels.

Elektra zullen we groen gaan produceren of inkopen. Wind- en zonne-energie zijn hierin het meest voor de hand liggend. Maar ook elektra (en warmte) uit biogas is een optie. Dit zijn grote projecten waarbij vele belangen spelen. Wij geloven dat de tijd hier nu rijp voor is. CO₂ zullen we gaan toedienen vanuit een duurzame bron. Dit kan afgevangen CO₂ zijn vanuit bijvoorbeeld de biomassa installatie of CO₂ onttrokken uit de buitenlucht. Deze laatste techniek neemt de laatste tijd een vlucht. Een ontwikkeling die wij nauwlettend in de gaten houden.



SWECO

Gezien de complexiteit en onderlinge samenhang van de elementen in deze fossielvrije visie proberen wij hierin niet zelf het wiel uit te vinden maar laten wij ons bijstaan door SWECO. Medio 2023 hebben zij een routekaart opgeleverd waarin de weg naar een fossielvrije teelt voor ons staat uitgetekend.



“CO₂ toedienen vanuit een duurzame bron.”



DOELSTELLINGEN

1. Ontwikkeling en integratie van een eigen duurzame verpakkingsvisie in 2023.
2. Vanaf 2025 zijn we overgestapt naar een groen wagenpark.
3. Vanaf 2027 hebben we een duurzame oplossing voor ons baseload warmteprofiel.
4. Vanaf 2033 telen wij aardgasvrij.





Henk van der Loos

Functie: Teeltspecialist
Opleiding: Middelbare tuinbouwschool
Woonplaats: Someren
Geboortjaar: 1967

Achtergrond

Mijn naam is Henk van der Loos. Ik ben geboren en getogen in het Westland, een gebied omringd door water. Mijn vader was tuinder. Bij Wim Peters Kwekerijen vervul ik de functie van teeltspecialist en beheer ik het watermanagement. Dat laatste is geen toeval. Al mijn gehele leven voel ik mij aangetrokken tot water en zoek ik er mijn ontspanning. Het had niet veel gescheeld of ik was op het water geboren! Mijn ouders kwamen net terug van een tochtje met de boot voordat ik geboren werd.

Het gebied waar mijn vader tuinde lag lager dan het omringende water. Gemalen pompte het water in naastgelegen 'boezemsloten' waarover hij zijn producten in een schuit naar de lokale veiling bracht. Later toen deze sloten verdwenen, werd zijn schuit omgebouwd en brachten we er onze vakanties op door in de binnenwateren van Nederland. Ook surfte en zeilde ik graag, een echte waterrat. Tegenwoordig vaar ik in mijn vrije tijd met mijn eigen boot en mijn eigen gezin over dezelfde binnenwateren. Het geluid van het kabbelende water en de omringende natuur is prachtig. Het brengt me tot rust.

Uitfasering van grondwater

Wat ik van de klimaatverandering op het water merk, is vooral de afnemende stroming in de zomermaanden. Vroeger stond er een sterkere stroming. Tegenwoordig, met steeds minder regenval, merk je hierin een verandering. Vervuiling van water gaat me ook aan het hart. Zowel privé als in mijn werk. Voor een goede teelt is de beschikbaarheid van schoon water essentieel, eigenlijk voor al het leven op aarde. Gelukkig weten wij met onze waterzuiveringsinstallatie bij Wim Peters Kwekerijen het gietwater bijna op het niveau van drinkwaterkwaliteit te brengen. De uitfasering van grondwater is voor mij hierin een logische vervolgstap. We moeten het water om ons heen niet als een vanzelfsprekendheid nemen maar hier uiterst kritisch mee omgaan, met respect voor de natuur.

“Voor een goede teelt is beschikbaarheid van schoon water essentieel, eigenlijk voor al het leven op aarde.”



PIJLER 2

Water

Nederland is van oudsher een waterland. Wij hebben het (snel) afvoeren van water tot kunst verheven. Deze aanpak vraagt om een herziening met steeds verder dalende grondwaterstanden en afvoerproblemen bij piekbuien.



Waterbehoefte

Ons kassencomplex beslaat ruim 30 hectare kassen. Al het regenwater hiervan wordt naar onze natuurvijver geleid. Deze vijver bergt 60.000 m³ water. Van hieruit trekt het de grond in, verdampst het en gebruiken wij het voor onze watergift aan de planten. Desondanks vult dit regenwater momenteel slechts 1/3 van onze jaarlijkse waterbehoefte in. Het restant onttrekken wij uit het kanaal (Maaswater) en uit de grond.

Toekomst water

In onze toekomstvisie zoeken wij voor dit grondwater een alternatief. We verhogen hiervoor onze inzet van regenwater door samenwerkingen met de gemeente en het Waterschap. En we zetten in op ontvochtiging in de kas waarmee we het hergebruik van water juist tot kunst gaan verheffen. Waar iedere liter water op dit moment 1,25x aan onze planten wordt aangeboden hebben

we onszelf ten doel gesteld deze ratio middels ontvochtiging te verhogen tot 1,50x. Op dit gebied ontstaat een mooie cohesie met de pijler 'energie & milieu'. Ontvochtiging leidt namelijk tot een beter kasklimaat en het verwarmen van droge kaslucht vergt minder energie dan vochtige kaslucht. Een win-win situatie dus.

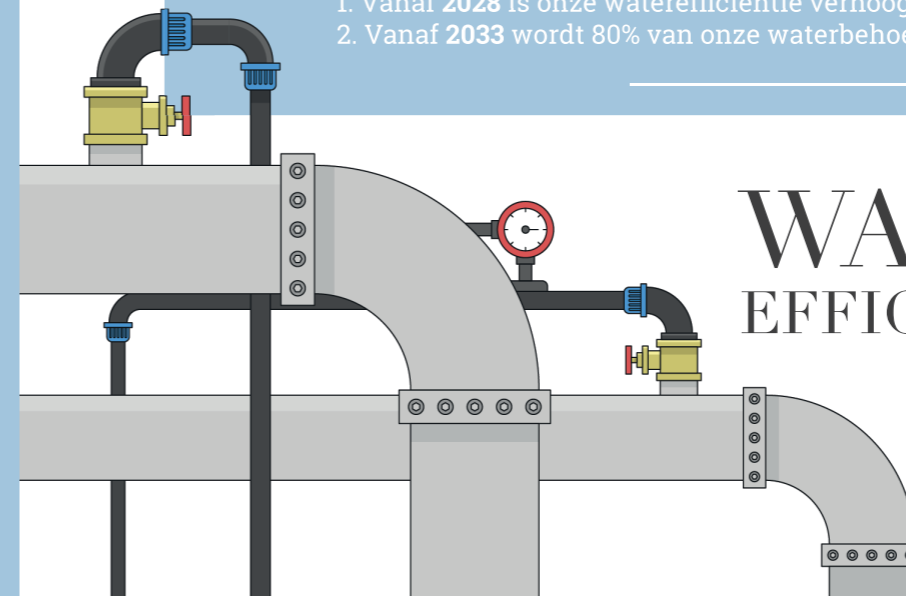
Waterstation

Naast deze toekomstvisie op het gebied van water zijn we in 2022 al begonnen aan het verbeteren en verruimen van onze waterzuiveringscapaciteit. Deze installatie borgt de waterkwaliteit voordat het water aan onze planten wordt aangeboden, die er op hun beurt de allerlekkerste tomaten van maken. Onze lat ligt hoog. Zo is dit water nagenoeg van drinkwaterkwaliteit nadat het door een zandfilter, UV-filter én koolstoffilter is gegaan.

DOELSTELLINGEN

1. Vanaf 2028 is onze waterefficiëntie verhoogd naar 1,5.
2. Vanaf 2033 wordt 80% van onze waterbehoefte ingevuld met regenwater.

**WATER
EFFICIËNTIE
1,5X**



“Het hergebruik
van water
verheffen wij tot
kunst.”





PORTRETTE



R

oel Steijvers

Functie: Biologie specialist
Opleiding: Toegepaste biologie
Woonplaats: Someren
Geboortejaar: 1997

Achtergrond

Mijn naam is Roel Steijvers. Mijn passie voor natuur is aangewakkerd door mijn opa. Op zaterdagen was ik veel bij hem en struinden we samen door het weiland. Hij leerde me soorten herkennen en het belang van een natuurlijk evenwicht. In zijn volière hield hij Australische parkieten. Een erg kleurrijk vogeltje.

Gecontroleerde dierentuin

De interesse voor dieren, die ik vroeger al had, is altijd gebleven. Bij Wim Peters Kwekerijen hou ik controle op de druk van plaaginsecten in onze tomatenteelt. Je zou kunnen zeggen dat ik een baan in de natuur heb, in mijn eigen gecontroleerde dierentuin.

Wat veel mensen niet weten, is dat er niet alleen plaaginsecten in een kas zitten. Het merendeel van de insecten is niet schadelijk. Soorten die ik niet ken, neem ik mee om nader te bestuderen.

Mijn collega's grappen wel vaker over de vlinders, motten en kevers die ze op mijn bureau zien liggen. Het is een hobby van me en nuttig voor mijn werk. Wat ik vroeger al van mijn opa leerde, pas ik nu op grotere schaal toe. Ik streef iedere dag een biologisch evenwicht na en zie inzet van bestrijdingsmiddelen echt als allerlaatste redmiddel.

Natuur-inclusiever

Uiteindelijk zijn we allemaal afhankelijk van de natuur. We kunnen niet langer alleen maar blijven nemen zonder iets terug te geven. Dat spreekt mij in de toekomstvisie van ons bedrijf het meest aan. We focussen daarin ook op onze impact buiten de kas, op wat daar leeft. Ik hoop dat we hierin toonaangevend worden en dat we écht met de natuur gaan samenwerken. Dat we onze bedrijfsvoering natuur-inclusiever kunnen maken met elkaar.

Dit hoeven niet allemaal grote en impactvolle maatregelen te zijn. Kleinere maatregelen zijn ook stappen in de juiste richting. Zo scheiden we sinds dit 2023 ons afval in al onze bedrijfskantines. Voordat deze simpele maatregel werd doorgevoerd, nam ik mijn plastic afval nog mee naar huis om het daar te kunnen scheiden. Wellicht overdreven in de ogen van anderen, maar in lijn met wat ik van mijn opa heb geleerd.

“We kunnen niet langer alleen maar blijven nemen zonder iets terug te geven.”



Biodiversiteit

Onze tomatenteelt is een natuurlijk proces gestoeld op de principes van Moeder Natuur en op de overlevering van onze familietraditie. Inzet van natuurlijke bestrijders in de kas maakt al lang deel uit van deze traditie. Door schaalvergroting en toenemende wettelijke beperkingen op het gebied van bestrijdingsmiddelen, blijft de plaagdruk van schadelijke insecten jaarlijks oplopen.



Ecologisch evenwicht

Te lang heeft onze focus alleen gelegen op wat er in de kas gebeurt. Onvoldoende op wat rondom onze kassen gebeurt. Vanaf 2023 streven we naar een ecologisch evenwicht zowel binnen als buiten de kas. We geloven in de oplossingen die moeder natuur ons biedt ter ondersteuning van ons groene bedrijfsproces. Zo zetten we buiten de kas in op een aantrekkelijk leefklimaat voor zwaluwkolonies en vleermuispopulaties. Beiden zijn beruchte insectenvangers. Waar de één ze overdag vangt wordt de ander 's nachts actief.

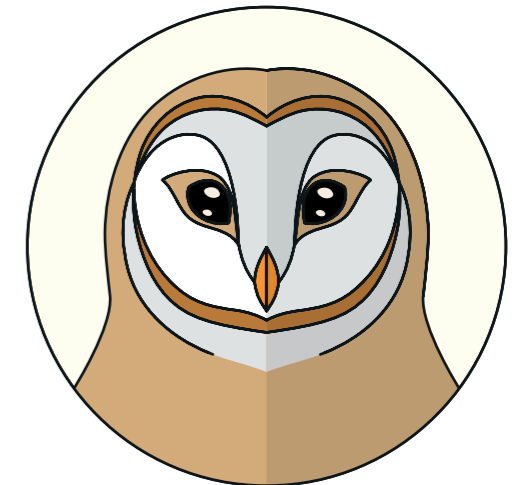
Schape

De groenstroken rondom onze kassen werden tot voor kort intensief gemaaid ter voorkoming van sappige jonge vegetatie die een perfect habitat vormen voor plaaginsecten. Hiermee zijn we gestopt. In plaats van maaien hebben we de hulp ingeroepen van een lokale herder die met zijn schape permanent het gebied gaat begrazen. Hiervoor is door ons meer dan 5 kilometer omheining geplaatst. In het hoogseizoen zullen er meer dan 100 schape

met lammeren lopen. Een prachtig beeld, maar het is ook effectief. Zij houden de groenstroken kort en verspreiden zaden via hun vacht en poten waardoor de vegetatie langzaam verandert naar een kruidenrijk grasland.

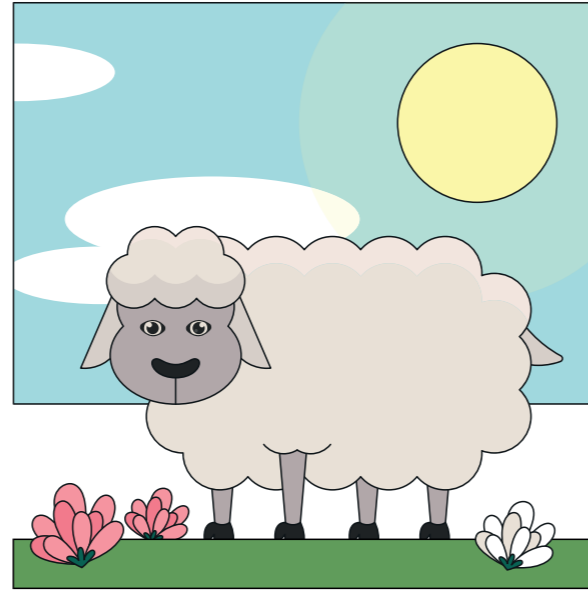
Muizen, ratten en konijnen worden in toom gehouden door inzet van roofdieren. Ons gebied wordt bejaagd door vossen, roofvogels en uilen. Zo zijn de buizerd en torenvalk vaak geziene gasten. Voor deze laatste is nestgelegenheid gecreëerd, evenals voor de steenuil. De kleinste uilensoort die we in ons land kennen.

“We streven naar een ecologisch evenwicht, zowel binnen als buiten de kassen.”



Partners

Om het effect van ons maatregelenpakket te kunnen meten, werken we samen met hogescholen en natuurorganisaties. Zij helpen bij inventarisaties en veldtellingen en geven advies ten aanzien van het jaarlijks beheerplan. De doelstellingen die we voor deze pijler hebben geformuleerd, zien niet alleen toe op de biodiversiteit op het land en in de lucht. Er wordt ook gekeken naar de aanwezige macrofauna in ons oppervlaktewater. Dit zijn kleine ongewervelde dieren. Hoe meer er hiervan aanwezig zijn, hoe schoner het oppervlaktewater is. Hoe schoner het oppervlaktewater is, hoe minder zuiveringscapaciteit er nodig is vanuit de pijler 'water'. Zo grijpen alle pijlers op elkaar in.



100 SCHAPEN MET LAMMEREN

DOELSTELLINGEN

1. Vanaf 2028 is onze inzet van niet-biologische gewasbeschermingsmiddelen met 30% werkzame stof per hectare verminderd ten opzichte van 2022.
2. Vanaf 2028 is het ons gelukt om 15 soorten flora, 4 vlindersoorten, 7 wilde bijensoorten, 3 soorten macrofauna en 5 soorten boerenlandvogels in ons gebied te laten vestigen, allen inheems en nuttig voor de Nederlandse biodiversiteit.
3. Vanaf 2033 halen wij een score 'midden' op de kwaliteitsbepaling voor kruidenrijk grasland in ons tuinbouwgebied, volgens de methodiek van BIJ12.





Achtergrond

Mijn naam is Rene van Heugten. Ik werk inmiddels al 10 jaar als onderhoudsmonteur in de tuinbouwsector. Daarvoor werkte ik in de bouw. Het 'groene' element van de glastuinbouw spreekt me aan en past beter bij mijn karakter. Ik ben opgegroeid met veel ruimte rondom het huis. Mijn vader hield kippen, varkens en koeien. Ook kalkoenen, ganzen en pauwen waren zijn hobby.

Rode saterhoen

Die hobby heb ik overgenomen en verder uitgebreid. Bij mij thuis zie je nu ook fazanten, eenden, sierduiven én enkele meer unieke vogels zoals saterhoenders, bospatrijzen en de Indische streepkoggans. Vooral de balts van een rode saterhoen blijf ik indrukwekkend vinden! Ik herken niet alle vogels aan hun zang, maar wel veel.

Thuis, op een naastgelegen braakliggend stuk grond van 1 hectare, hebben we vanuit de buurt een wild bloemenmengsel ingezaaid om meer vogels en insecten aan te trekken. Een prachtig beeld in de lente!

“Het behouden van de natuur om ons heen.”



Rene van den Heugten

Functie: Technische Dienst
Opleiding: Electrotechniek
Woonplaats: Neerkant
Geboortjaar: 1969

Behoud van natuur

Het behouden van de natuur om ons heen spreekt me het meest aan in de visie van ons bedrijf. Ik draag hieraan bij door mijn kennis over vogels en mijn handigheid. Als ik een voorbeeld heb, maak ik het na. Zo komen er dit jaar zwaluwtillen, vleermuispalen en steenuilenkasten. Allemaal zelf gemaakt. Iets wat ik thuis ook graag doe. Al meerdere jaren geniet ik jaarlijks van een nestje steenuilen in mijn achtertuin. Met een ingebouwde camera kan ik ze precies volgen.

Ook maak ik ons kassengebied 'schaapvriendelijk'. Zo komen er vorstvrije drinkstations die de schapen jaarrond van vers drinkwater voorzien.



PORTRETTE



R

Rob Reinders

Functie: Teeltspecialist
Opleiding: Toegepaste biologie
Woonplaats: Someren
Geboortejaar: 1993

Achtergrond

Mijn naam is Rob Reinders. Binnen Wim Peters Kwekerijen verzorg ik de teelt op een van de vier teeltlocaties. Mijn passie voor natuur uit zich niet alleen in mijn werk, maar ook in mijn andere interesses. In mijn kinderjaren ben ik altijd met veel plezier lid geweest van het jeugd IVN. Dit is een stichting die natuureducatie verzorgt aan jong en oud. Ik nam alles mee naar huis wat ik in het bos vond. Van botten tot mossen. Later ben ik als vrijwilliger gaan werken bij het vogelasiel in Someren. Dit heb ik zeven jaar volgehouden, totdat het vogelasiel naar een andere plek verhuisde.

Parallellen met het teeltproces

Mijn studie gaf uiteindelijk nog meer handen en voeten aan mijn voorliefde voor de natuur en hoe wij daarmee omgaan. Ik onderzoek hoe we als mensheid kunnen bijdragen aan gezonder eten, een beter milieu en een goed leven voor dieren. Parallel werkte ik toen al in mijn vrije tijd in de tuinbouwsector, waarmee ik het teeltproces meer en meer in de vingers kreeg. Een groen proces met veel aspecten die teruggrijpen naar mijn jeugd bij het IVN en mijn latere studie aan de HAS.

Motivatie

Bij Wim Peters Kwekerijen zit ik in de projectgroep voor biodiversiteit en reststromen. Hetgeen mij hierin motiveert is om samen de aansluiting met de natuur te zoeken. Ik geloof erin dat ons dit gaat lukken door samen te werken en verder te durven kijken dan wat er alleen in de kas gebeurt. Ook thuis probeer ik deze overtuiging door te voeren. Alle planten in mijn tuin zijn eetbaar of zijn van waarde als drachtplant voor nuttige insecten.

“Samen de
aansluiting
terugvinden
met de natuur.”





PIJLER 4

Reststromen

Deze pijler is één van de minst belichte pijlers in de sector. Jaarlijks worden er grote volumes onbruikbare tomaten afgevoerd, naast het plantafval zelf dat vrijkomt bij een teeltwissel. Op dit gebied doen zich momenteel meerdere problemen voor.



2,2 MILJOEN



KILOGRAM
plantafval

Onze afvalstroom in de kas

De tomatenplant valt onder de nachtschadefamilie waarvan de groene delen giftig zijn voor mens en dier. Rijpe afvaltomaten op zichzelf zijn niet giftig, maar de kroon wel. Voor machinale verwerking vormt dit een bottleneck. Deze herkomst bemoeilijkt ook het opwaarderen van de plant zelf, vanwege zijn giftige karakter. Daarnaast vormt het touw nog een extra issue voor verwerking. Een volwassen tomatenplant kan 15-20 meter lang worden.

Gedurende de teelt wordt de plant in een touw gedraaid die aan een haak bovenin de kas hangt. Dit is een nylon (plastic) touw, omdat nylon zich goed houdt gedurende een heel teeltseizoen onder invloed van de zon en vocht. Dit geeft echter een vervuilde afvalstroom ten tijde van de teeltwissel. Het nylon is namelijk verweven met de plantaardige stroom. Er zijn biologische alternatieve touwen beschikbaar die ook voldoen, maar daarvan ligt de kostprijs driemaal zo hoog. Voor de meerkosten die daarvoor gemaakt moeten worden is nog onvoldoende draagvlak in de afzet.

Reststromen in de toekomst

In onze toekomstvisie ten aanzien van reststromen gaan we hierover het gesprek aan met onze afnemers. Ook doen we onderzoek naar valorisatiemogelijkheden waarmee een einde komt aan de huidige verspilling. Zo participeren wij op dit moment in meerdere pilots waarin wordt onderzocht welke waardevolle inhoudsstoffen in deze reststromen nog teruggewonnen kunnen worden. Dit kunnen mest, voedings- en kleurstoffen zijn, maar ook inhoudsstoffen met een meerwaarde voor de cosmetische sector, de bouwsector of zelfs de farmaceutische sector.



Biochar

We doen onderzoek naar de mate waarin onze reststromen zich lenen voor de verwerking tot biochar. Dit is een koolstofrijk, houtskoolachtig product dat ontstaat bij verbranding onder extreem hoge temperaturen, in afwezigheid van zuurstof.

Biochar kan ingezet worden als bodemverbeteraar, maar het meest interessante zit hem ergens anders in. Door de zuurstofloze verbranding wordt de koolstof, die aanwezig is in de reststroom die verbrand wordt, vastgelegd op een manier dat deze de komende honderd tot honderden jaren niet opnieuw vrijkomt. Onze tomatenplanten leggen koolstof, de 'C' uit 'CO₂', vast in hun biomassa. Bij een mogelijke toekomstige aanvoer van CO₂ uit buitenlucht (pijler 'energie & milieu') in plaats van CO₂ uit aardgas, kunnen we via deze techniek per saldo het CO₂ gehalte in onze atmosfeer gaan verlagen. Daar worden wij blij van!

Wij geloven dat er op dit gebied veel mogelijk is en nog lang niet alles onderzocht is. Daarom moeten we met elkaar ook naar oplossingen buiten de sector durven te zoeken.



“Afvalstromen
verwerken tot
hoogwaardige
producten is
ons doel!”



DOELSTELLINGEN

1. Vanaf 2023 vindt er afvalscheiding plaats in al onze bedrijfsruimtes.
2. Vanaf 2033 worden onze afvalstromen tot hoogwaardige eindproducten verwerkt.





PORTRETTE



Nikki Peters

Functie: Marketing en communicatie & ondersteuning commercie
Opleiding: Digital Business Concepts
Woonplaats: Someren
Geboortjaar: 2000

Vierde generatie Peters

Wij zijn de vierde generatie in de familietraditie van Wim Peters Kwekerijen. Of je zegt gewoon; Lisa en Nikki, dochters van Wim en Anjo. Wij zien onszelf als een generatie met oog voor natuur en maatschappij. Dat hebben we willen integreren in de toekomstvisie van ons bedrijf. Economisch rendement is slechts één aspect.

“Generatie met oog voor natuur en maatschappij.”



Lisa Peters

Functie: Marketing en communicatie & HR
Opleiding: Commerciële Economie
Woonplaats: Someren
Geboortjaar: 1995

Impact maken

Wij willen toegevoegde waarde leveren met onze tomaten en impact maken vanuit ons bedrijfsproces. Dat zit naar ons idee goed verankerd in de nieuwe visie van het bedrijf. The Future of Tradition vormt een knipoog naar de generaties voor ons die aan de basis stonden van onze mooie familietraditie. Een traditie die je in de tomatenwereld tegenkomt onder de naam ‘the Taste of Tradition’.

Wij zijn opgegroeid binnen de tuinbouw, hechten waarde aan een groene omgeving, maar ons hart ligt met name bij het maatschappelijke aspect van de visie. Wij zijn mensen-mensen.

PORTRETTE

Lokaal aanwezig

Sinds 2021 zijn we gestart met de verkoop van onze tomaten aan de lokale gemeenschap. Dit doen we via het Tomatenhutje, voor op het erf. Bezoekers hebben de mogelijkheid om tips, vragen of opmerkingen aan ons door te geven via een schrift. Lekker ouderwets maar het werkt! Het is leuk om op die manier in contact te staan met de omgeving. Ook initiëren we acties op lagere scholen en verenigingen waarmee we onze groene kennis en liefde voor tomaten delen.

Mensen-mensen

Het verenigingsleven zit in ons bloed. We zijn al jaren lid van de lokale handbalvereniging waarvoor we beide ook vrijwilligerswerk verrichten. Je kunt ons wel 'teampayers' noemen. In ieder geval absoluut geen individualisten. Ons personeel proberen we betrokken te houden door sociale events. Denk aan een jaarlijkse kerstmarkt, een zomer bbq en informele informatiesessies. Ondanks de schaalvergroting blijven we persoonlijke aandacht belangrijk vinden. Kerstpakketten en een verjaardagscadeau worden persoonlijk door ons overhandigd. Dit blijven we doen. We werken aan een informatiegids voor onze buitenlandse medewerkers. Daarin geven we informatie over de omgeving, bezienswaardigheden en tips voor leuke uitstapjes. Op die manier willen we ook hen een thuisgevoel geven.

Moestuin

In 2023 zijn we gestart met onze eigen moestuin. Waarschijnlijk toch dat tuindersbloed! Hierin valt nog wel het een en ander te leren, maar met de hulp en tips van medewerkers gaat het zeker lukken.





Gemeenschap

Ons bedrijf is tegen de dorpskern van gemeente Someren gelegen. Hiervan zijn we ons bewust. Het gebied waarin onze kassen zijn gelegen, wordt druk bezocht door recreanten. Wij hebben daarom in deze toekomstvisie opgenomen dat we ons tuinbouwgebied door een recreatieve bril willen benaderen. De recreatieve waarde van het gebied dient in verhouding te staan tot de ondernemerswaarde voor ons. Wij streven naar trotse burgers die ons het ondernemerschap op deze locatie gunnen.



Kievitsakkers

Dit streven naar trotse burgers kent veel cohesie met de eerder geformuleerde pijlers. Zo maakt de inzet op biodiversiteit het gebied nog aantrekkelijker voor natuurliefhebbers en rustzoekers. We zullen een wandelroute door het gebied aanleggen die bezoekers vertelt wat er in de kas gebeurt én wat er buiten onze kassen leeft.

Ook onderzoeken we de mogelijkheden van een warmtenet met de gemeente. In onze fossielvrije visie binden wij meerdere duurzame warmtebronnen aan ons bedrijfsproces. Een overschot aan warmte zou in potentie aan de gemeenschap van Someren geleverd kunnen worden.

Verkooppunt

Op één van onze locaties hebben we een verkoopautomaat geplaatst waarin jaarrond een breed assortiment tomaten lokaal wordt aangeboden tegen een eerlijke prijs. Vanuit dit punt zal tevens de beoogde wandelroute starten en eindigen.

Label 'Groene Vingers'

Onder het Wim Peters Kwekerijen 'Groene Vingers' label gaan we ons lokaal inzetten voor initiatieven rondom educatie en gezonde voeding. Zo staan onze deuren open voor schoolexcursies en bezoeken we scholen in de week van 'Snoep Goed' met onze tomaten. Ook stellen we tomaten beschikbaar voor

“Onze mensen zijn belangrijk voor ons. Wij willen een gewaardeerde werkgever zijn.”

het lokale verenigingsleven en uiteraard voor ons eigen personeel. We zijn trotse naamsponsor van een project in samenwerking met de Rabobank en gemeente Someren waarin we meerdere lokale basisscholen hebben voorzien van een 'wormenhotel'. Daarmee maken kinderen kennis met compostering en dat groen afval eigenlijk geen afval is.

Gewaardeerde werkgever

Tot slot, maar niet minder belangrijk, willen we een gewaardeerde werkgever zijn. Onze mensen zijn belangrijk voor ons. Daarom hechten wij veel waarde aan een goed arbeidspakket, zowel in salaris als in de faciliteiten daar omheen. We willen betrokken zijn en met onze mensen meedenken. Zo wensen wij in de nabije toekomst eigen huisvesting te realiseren om ons personeel nabij het bedrijf een goed onderdak te kunnen geven.

DOELSTELLINGEN

1. Vanaf 2023 score wij minimaal een 8 als rapportcijfer voor onze algehele medewerkerstevredenheid, die jaarlijks wordt gemeten.
2. Vanaf 2024 bieden wij per locatie 2 sociale werkplekken aan (8 in totaal) voor personen met een afstand tot de arbeidsmarkt.
3. Vanaf 2026 beschikken wij over tenminste 80 huisvestingsmogelijkheden voor ons eigen personeel.
4. Vanaf 2027 worden wij (jaarlijks) benoemd als meest betrokken ondernemer van gemeente Someren, gemeten via een onafhankelijk onderzoek.

SDG'S

Sustainable Development Goals

De Sustainable Development Goals (SDG's) van de Verenigde Naties zijn zeventien doelen om van de wereld een betere plek te maken in 2030. De hiervoor genoemde duurzaamheidsdoelstellingen van Wim Peters Kwekerijen vinden aansluiting bij de volgende SDG's.



2
Geen honger



12
Verantwoorde consumptie en productie



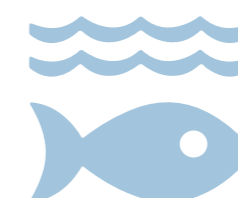
3
Goede gezondheid en welzijn



13
Klimaatactie



6
Schoon water en sanitair



14
Leven in het water



7
Betaalbare en duurzame energie



15
Leven op het land



4e generatie in beeld

Trouw aan onze traditie gaan wij samen de toekomst inkleuren met passie en bevologenheid. We leunen op de waardevolle lessen uit het verleden en kijken uit naar de eindeloze mogelijkheden van morgen.





Wim Peters
KWEKERIJEN

Wim Peters

KWEKERIJEN

Wim Peters Kwekerijen
Hoge Akkerweg 10
5711 TM Someren

Telefoon
+31 (0)493 47 04 05

Email
info@wimpeterskwekerijen.nl

Website
www.wimpeterskwekerijen.nl

Alle rechten voorbehouden/All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Wim Peters Kwekerijen. Deze uitgave is met een grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Wim Peters Kwekerijen stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

© 2024, Wim Peters Kwekerijen

