



# EEN KIJKJE IN DE KEUKEN VAN DE BOILIEFABRIEK



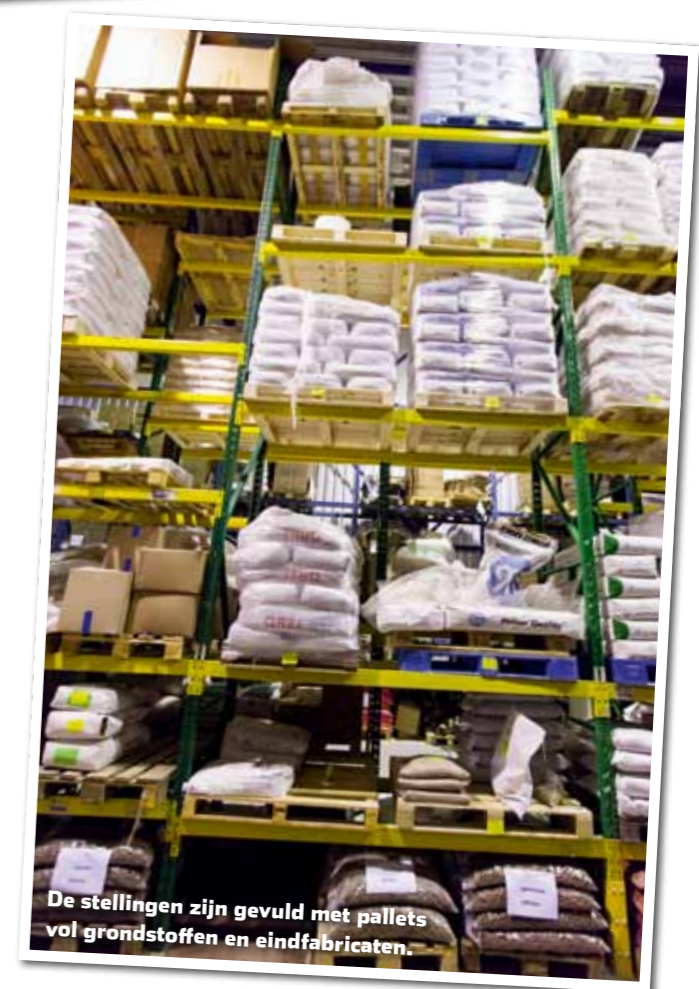
Jan Lokhorst is geen karpervisser, maar toch gek op boilies.

vaarte heeft een capaciteit van 28 ton. “Daar zit de basismix in”, zegt Lokhorst. “Hoe die precies is samengesteld, ga ik natuurlijk niet vertellen. Hou het er maar op dat het een combinatie is van tarwemeel, maïsmeel en sojameel. Deze mix komt met 24 ton per keer binnen.” Dit betekent niet dat alle ‘bollen’ die bij Carpfood van de band rollen hetzelfde zijn. Het gros van de mixen wordt namelijk ‘tailormade’ voorgemengd op recept van de klant. “Die bepalen vaak tot op tienden van procenten hoeveel er van een ingrediënt – onder meer smaakjes, geurtjes en kleurtjes – mag worden gebruikt. Zo kan iedere klant zijn boilies van een eigen handtekening voorzien.”

## TRACK AND TRACE

Toch kan er niet zomaar van alles worden toegevoegd. Lokhorst: “De hele aanvoer is track and trace. Van elke grondstof is het batchnummer en de houdbaarheid bekend en geregistreerd. Daarbij worden de grondstoffen bij ontvangst

Bij Carpfood International in Renswoude rollen dagelijks duizenden boilies van de band.



De stellingen zijn gevuld met pallets vol grondstoffen en eindfabricaten.

**De boilie is vandaag de dag het karperaas nummer 1. Toch hangt er rondom deze harde deegknikker vaak nog een mysterieuze waas. Dat betreft niet alleen de ingrediënten en samenstelling, maar ook het productieproces en de verschillen tussen de bollen van al die boiliemerken. Jan Lokhorst is mede-eigenaar van Carpfood International uit Renswoude, een van de grootste boiliefabrikanten in Europa, en neemt je mee in de wereld van de boilie.**

TEKST GERT-JAN BUIJS FOTOGRAFIE SANDER BOER

**Z**odra je bij Carpfood International binnenloopt, komt het aroma je tegemoet. Welke geur dat precies is, valt moeilijk te omschrijven. Denk aan de som van alle boilies die

je ooit ‘onder de neus’ hebt gehad. We zijn niet het eerste bezoek dat vandaag de geurige fabriekshal op het bedrijventerrein in Renswoude aandoet. Jan Lokhorst, een van de drie eigenaren, heeft net twee he-

ren van de Voedsel en Waren Autoriteit over de vloer gehad. Huh? Moet het aas dat wij in het water gooien om onze geliefde karpers te behagen dan ook aan bepaalde kwaliteitseisen voldoen? “Jazeker”, zegt Lokhorst. “Alles wat wij hier produceren voldoet aan de Europese diervoedingwetgeving. De grondstoffen, geuruitstoot, het afvalwater; alles wordt hier gemeten en gecontroleerd.”

## GEEN KARPERVISSER

Carpfood International is een bedrijf dat in niets lijkt op de meeste andere boilieproducenten. Om te beginnen is Lokhorst geen karpervisser.

“Ik heb nog nooit een karpervisser gevangen. Klanten hebben er wel eens moeite mee om dat te geloven, maar het is echt zo. Het grote verschil met andere boiliefabrikanten is dat wij niet als karpervissers zijn gestart, maar puur bedrijfseconomisch denken. Mijn vader had een mengvoederbedrijf dat voer maakte voor varkens en koeien. Op een gegeven moment is hij zich gaan specialiseren in nicheproducten zoals voer voor nertsen en zelfs racekamelen. Via contacten in Engeland werd hij benaderd om boilies te gaan maken. Die waren daar toen al ‘booming’. Maar waar zij met

de hand 5 kilo boilies per uur maakten, konden wij met onze machines 1.000 kilo per dag produceren.”

## BEDRIJF RUNNEN

Dat hij geen karpervisser is, ziet Lokhorst zeker niet als een nadeel voor zijn werk. “Omdat ik weet hoe karpervissers denken. Die willen zelf vissen. Ze maken een goede boilie en denken ‘die gaan we verkopen’. Dat doen ze aan vrienden, uiteraard tegen een lage prijs. Maar dat houd je niet vol. De marges zijn laag. Je moet echt heel veel boilies omzetten om een boterham te verdienen. Ik heb het hon-

derden keren fout zien gaan. Vissen is niet te combineren met het runnen van een boiliebedrijf. Als het seizoen volop in gang is, moet jij werken. Je kunt dan niet even twee weken naar Frankrijk om te vissen.” En dus produceert Carpfood International nu op jaarbasis 1.100 ton boilies en werken er – afhankelijk van de drukte – ongeveer tien mensen.

## BASISMIX

Maar hoe worden de boilies uit Renswoude nou eigenlijk gemaakt? Bij de standaardboilies begint ‘the making of’ in een grote silo die in de hoek van de productiehal staat. Het ge-



Bij het fabrieksmatig produceren hoort groot denken.

### DE BOILIE NADER VERKLAARD

Voor de niet-karpervissers volgt hier een korte uitleg over de boilie. Dit is een balletje deeg dat kort wordt gekookt om het harder te maken (aanzien het een Engelse vinding is, werd de naam afgeleid van to boil, Engels voor koken). Die harde structuur is nodig om een aasoorst te krijgen die redelijk witvisbestendig is. Waar karpervissers vroeger om de haverklap een kaalgevreten haak konden binnendraaien als gevolg van witvis die het op het aas had voorzien, werd het met de komst van de boilie mogelijk om je aas uren en zo nodig dagen op de stek te laten liggen. Daarbij is het nu eenmaal ook gemakkelijker voeren met harde, ronde balletjes. Over dat voeren gesproken: het kwalitatief steeds betere aas dat het water in gaat, heeft er bovendien voor gezorgd dat het gemiddelde gewicht van de karper in de laatste pakweg 20 jaar aanzienlijk is toegenomen. Zeker op de drukker beviste wateren.



minutieus geïnspecteerd en voorzien van een unieke partijcode. Die code wordt op elk productieformulier vermeld en stelt ons in staat om bij eventuele klachten exact te achterhalen wanneer en waarin die betreffende partij is verwerkt." Bovendien wordt de kwaliteit van zowel grondstoffen als eindproducten streng in de gaten gehouden. "Een extern laboratorium contro-

leert op microbiologische kwaliteit en zelfs op ongewenste stoffen als dioxines en zware metalen. Zo worden tijdens de productie, het drogen en verpakken metingen verricht om de kwaliteit te kunnen waarborgen." Daarbij werkt Carpfood uitsluitend met verse grondstoffen. "Door de grote volumes die we verwerken, zijn de meeste grondstoffen binnen twee tot drie weken

verwerkt tot eindproduct. Zo garandeer je ook een vers product in het schap."

### PRODUCTIELIJNEN

Terug naar de productielijn. Vanuit de silo komt de basismix via een pijpleiding in een grote roestvrij stalen kuip terecht. Daar worden water en eventuele additieven, zoals conserveermiddel,

toegevoegd. Het deeg dat zo ontstaat, gaat vervolgens naar de volgende productielijn. Daar wordt het in een apparaat gestort dat er onder hoge druk een worst van maakt. Die worst belandt op een lopende band. Aan het eind daarvan wordt deze in stukken van de gewenste grootte gesneden, waarna een ander apparaat er perfect ronde balletjes van



Met speciale toevoegingen kunnen klanten de basismix van hun eigen handtekening voorzien.

maakt. Ook in dit gedeelte van het productieproces is de samenstelling van de boiliemix belangrijk. "Iedere mix draait weer anders", verklaart Lokhorst. "Daarom draaien we van elke mix altijd een proefbatch en bewaren we de monsters en de gegevens daarvan. Zo kunnen we de machines op een bepaalde mix afstemmen."

### KOKEN EN DROGEN

Daarna volgt het kookproces. De balletjes belanden in een langwerpige RVS bak met water dat middels een stoomketel aan de kook wordt gebracht. De schroef die in de lengterichting van de bak zit gemonteerd, manoeuvreert de boilies langzaam naar het andere eind van de kookgoot. "De snelheid kunnen we uiteraard

variëren, want grote boilies hebben een langere kooktijd dan de kleinere diameters." Eenmaal uit de kookgoot komen de boilies weer op een lopende band terecht, waar ze over enige afstand aan de 'buitenlucht' worden blootgesteld om zo veel mogelijk te drogen. "Dat laatste is heel belangrijk", zegt Lokhorst. "Door goed te drogen voorkom je dat de bal-

letjes deukjes krijgen; ik heb ze graag perfect rond." Nadat ze zijn afgekoeld, krijgen de boilies nog een nabehandeling in de twee droogruimtes van het bedrijf.

### FACILITERENDE ROL

De karpervissende lezer zal zich inmiddels wellicht afvragen welke merken boilies allemaal uit de stal

### INGEZOOMD

Het draaien van boilies bij Carpfood International verschilt in de basis niet van hoe je dat thuis zou doen. Het grote verschil is dat de hoeveelheden hier vele malen groter zijn en vrijwel het hele productieproces is geautomatiseerd.



1 Serieuze hoeveelheden vragen om een stevige mixer.



2 De worsten gaan per strekkende meter.



3 De stap van worst tot bal in beeld gevat.



4 Na de kookgoot is het een kwestie van drogen en inpakken.

van Carpfood International komen. Daar kan Lokhorst een kort antwoord op geven. “Heel veel. Of anders gezegd juist geen enkele. Wij brengen bewust geen eigen merk op de markt.” Mogen we dan concluderen dat Lokhorst en co. letterlijk het principe ‘u vraagt, wij draaien’ hanteren? “Dat klopt helemaal. Het komt erop neer dat wij met onze machines het eigen merk van onze klanten faciliteren. Inmiddels heb ik 800 verschillende recepten in de computer staan. Elk merk of bedrijf met een recept kan in principe bij ons terecht. Zij het dat we pas beginnen met produceren bij een volume van 500 kilo per soort boilie.”

### **VISSEN WELZIJN**

In de boilie business is er volgens Lokhorst de laatste jaren een trend zichtbaar waarbij er meer aandacht is voor het welzijn van de karper. “Boilies moeten goed en veilig visvoedsel zijn. Daar komen de inzichten uit de visteelt goed bij van pas. Karper wordt al eeuwenlang voor consumptie gekweekt, dus met die beschikbare kennis kun je je voordeel doen. Want hoe je het ook wendt of keert, dat voer is bedoeld voor vissen die ook door mensen gegeten moeten kunnen worden. Alles wat je de vis geeft moet bijvoorbeeld volgens de EU-richtlijn voor diervoedsel zijn goedgekeurd. Vroeger was duivenstront een prima bestanddeel voor lokvoer. Nou, dat spul zit vol salmonella. Niet dat de vis daar veel last van zal hebben, maar toch. En daarmee heb je dus meteen weer de reden te pakken waarom ik geen onbekende bestanddelen van derden accepteer.”

### **GRONDSTOFFEN**

De tweede duidelijke trend die Lokhorst signaleert, ligt in het verlengde van de eerste. Wie meer oog heeft voor het welzijn van de karper, kijkt ook naar het vervangen van allerlei kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen door natuurlijke ingrediënten. “Met de keuze van de ingrediënten kun je ook smaak en kleur bepalen.

Als je rode boilies wilt, neem je bijvoorbeeld paprikapoeder. Wil je gele, dan zou je kurkuma kunnen nemen.” Bij de keuze van de grondstoffen spelen ook nog andere zaken. Dat de prijzen op de wereldvoedselmarkt stijgen, merkt een boilieproducent bijvoorbeeld ook. “De wereldwijde voedselconsumptie neemt toe, terwijl de oogsten slecht zijn. Zo is tarwe in prijs verdubbeld. En ook vismeel is een probleem. Dat wordt veel gebruikt in de viskweek. Maar voor elke kilo vis is geloof ik drie kilo vismeel nodig. Dat kan zo ook niet doorgaan. Het is te hopen dat pogingen om

plantaardig voedsel om te zetten in visvlees gaan slagen.”

### **HET VERSCHIL MAKEN**

Als het over de kwaliteit van boilies gaat, doet Lokhorst alleen maar uitspraken over de bollen die bij hem de deur uitgaan. “Daarvan weet ik precies wat er in zit. Voor de ‘cowboys’ die maar wat aanrommelen in schuurtjes of garageboxen durf ik mijn handen niet in het vuur te steken.” De kwaliteit die Carpfood levert is afhankelijk van de wensen van de klant. “Het scheelt of je een boilie wilt die een hoge instant respons heeft of een waar je over een

langere periode mee gaat voeren. Je hebt dus boilies van pakweg € 3,50 per kilo, maar ook van € 10,- de kilo. Die laatste is kwalitatief gezien natuurlijk wel beter.” Maar uiteindelijk blijft het volgens Lokhorst vooral de visser die het verschil maakt. “Ik het meegemaakt dat een jongen die hier werkte op karper ging vissen. Hij kreeg het beste van het beste mee, maar ving maandenlang niks. Toen een paar andere jongens hem onder hun hoede namen, bleek hij met slechte rigs op de verkeerde stekken te vissen. Goed aas is belangrijk, maar het is de visser die vangt!”



**Genoeg boilies voor een serieuze voercampagne.**