

Lelystad is een zelfbewuste, moderne en trotse stad die ondernemende mensen van harte welkom heet. In de serie 'Made in Lelystad' maakt u kennis met bedrijven die Lelystad als vestigingsplaats en uitvalsbasis voor hun bedrijfsactiviteiten hebben gekozen. 'Die keuze is niet voor niks', stelt wethouder economische zaken Jop Fackeldey. 'Het is de ligging en de steeds betere bereikbaarheid via weg, spoor, water en lucht in combinatie met onze ondernemersvriendelijke benadering die bedrijven helpt bij hun dagelijkse werk en het realiseren van verdere toekomstplannen.' Onlangs bezocht wethouder Fackeldey McCain.

MADE IN... LELYSTAD

McCain produceert 140.000 ton friet per jaar

'Onze zakken friet gaan de hele wereld over'

De kans is groot dat wanneer je in een restaurant of cafeteria een frietje eet deze is gemaakt in Lelystad. McCain, te vinden op industrieterrein Oostervaart, produceert zo'n 25 ton friet per uur en 140.000 ton per jaar. Dagelijks worden grote zakken friet vervoerd naar fastfoodrestaurants en groothandels in binnen- en buitenland.

McCain Lelystad is onderdeel van een Canadees familiebedrijf. 'We zijn wereldwijd groot in friet en snacks. We vinden het belangrijk om onze producten te blijven vernieuwen en ons assortiment uit te breiden. In Nederland, waar we meerdere vestigingen hebben, zijn we continu in beweging. Zo hebben we onlangs Mora en Celavita overgenomen', vertelt bedrijfsleider Rien Brooijmans.



Hoewel de meeste mensen McCain kennen van de goudgele frieten, produceert het Lelystadse bedrijf meer dan friet alleen. 'We snijden en bakken hier aardappels in vele varianten, met een twist of een krokant laagje. Met de restproducten maken we aardappelvlokken. Hier kunnen restaurants aardappel-puree van maken', legt hij uit.

Duurzaamheid staat hoog in het vaandel. 'Ons motto is "be good, do good". Zo beschikken we onder andere over een grote biogasinstallatie en een vergister. Het contact met de boeren, die aardappels voor ons telen, vinden we belangrijk. We denken met hen mee en hebben veel contact met kweekbedrijven', aldus Fokke Barends, milieu coördinator van het bedrijf.

'Een goede aardappel beschikt over voldoende aardappelzetmeel. Heeft een mooie (zo langwerpig mogelijke) vorm en bevat een makkelijk verwijderbare schil.' Fokke loopt naar de grote loods waar boeren uit een omtrek van honderd kilometer van Lelystad dagelijks hun aardappels brengen.

Hier worden de producten gekeurd voordat ze worden geselecteerd en gewassen. 'De hoogte van de prijs van de aardappels is afhankelijk van de kwaliteit', vertelt medewerkster Rabab Srour. 'Ik kijk onder andere of er plekje op de aardappelen zitten en of de lengte goed is', legt ze enthousiast uit.



Via een speciale aardappeltransportband gaan de goedgekeurde aardappels naar de fabriek. Hier worden ze gewassen en geschild. Alles gaat automatisch. Camera's scannen de aardappels die voorbij razen op maat en halen de exemplaren met plekje er feilloos tussenuit.



Een rondleiding door de fabriek van McCain is een belevenis. Overal waar je loopt, razen gele frieten voorbij. Onder je, boven je, naast je... Her en der staan grote computergestuurde machines, die nauwlettend in de gaten worden gehouden door medewerkers van het bedrijf.

Met behulp van vlijmscherpe messen worden de aardappels tot lange frieten gesneden. Ook na dit proces controleren slimme camera's of ze voldoen aan de strenge eisen. Vervolgens worden ze gebakken, afgekoeld, ingevroren en verpakt. 'Het hele proces van op maat sorteren van de aardappel tot het verpakken van de bevroren friet duurt ongeveer twee uur', zegt Rien Brooijmans.

'Deze zakken gaan de hele wereld over. Wij produceren voor de Europese markt, maar exporteren ook naar het Midden Oosten, Zuid

Amerika en Indonesië', vertelt hij. Rien Brooijmans is al 33 jaar werkzaam bij McCain. 'Het mooie is dat McCain een echt familiebedrijf is, met veel aandacht voor maatschappelijk verantwoord ondernemen. Daarnaast blijven we ons ontwikkelen. De markt blijft vragen om nieuwe producten en variatie. Dat houdt het werk uitdagend.'

McCain is al 25 jaar in Lelystad te vinden. 'We zitten hier op een centrale plek in Nederland en middenin een groot landbouwgebied. Mijn droom? De huidige 25 tons-productielijn uit te breiden met een nieuwe productielijn. De locatie in Lelystad heeft potentie om verder te groeien', besluit de bedrijfsleider.

Foto boven: Wethouder Jop Fackeldey krijgt uitleg over het keuringsproces van de binnengekomen aardappels. (Fotostudio Wierd)

Foto links: McCain Lelystad produceert per uur 25 ton friet. (Fotostudio Wierd)

Foto links onder: Het hele proces -van het keuren van de aardappelen tot het verpakken van de ingevroren frieten- duurt ongeveer 2 uur. (Fotostudio Wierd)

ondernemersplein lelystad

Meer weten over ondernemen in Lelystad?

Kijk op www.lelystad.nl/ondernemen.
Of bezoek ons in het Stadhuis,
Stadhuisplein 2, 8232 ZX Lelystad.
ondernemersplein@lelystad.nl
tel. 0320-278555