

Cacao-overslag nog vaak handwerk



Afb. 1 Overslag cacaobonen bij Vollers aan de Sardiniëweg in Amsterdam



Afb. 2 De Tres Hombres wordt ingezet voor het transport van onder meer zakken cacao bonen – foto S.J. de Waard (Wikimedia Commons)

Lopende banden, grijpers, kantelaars. De innovaties zijn er wel, toch wordt bij de overslag van cacao in Amsterdam nog steeds volop gesjouwd met zware zakken. Uit welke technologie valt hoop te putten? En wat speelt er verder in de wereld van de cacao-overslag?

Grote ogen bij het binnenlopen van het iconische zeilschip Tres Hombres in Amsterdam, ook dit jaar weer. Een overtocht van 25,5 duizend kilometer met cacao uit de Dominicaanse Republiek, helemaal op de wind. Wat een helden, die mannen en vrouwen van Chocolatemakers die het transport begeleiden. Alleen; hoe zullen ze de volgende dag hun bed uit komen? De zakken, die in een net het ruim verlaten, gaan nog ouderwets op de schouders de kade over.

Zwaar werk

Kan dat niet anders? Het is een vraag die al duizenden keren in honderden havens gesteld moet zijn. Naast het vastsjorren van containers en het onderdeks verslepen van dozen bevroren vis, behoort het sjouwen met zakken cacao bonen tot het zwaarste werk dat je in de haven kunt doen. Veembazen zeggen het liever niet hardop, toch is na een kleine inventarisatie wel duidelijk dat er nog steeds geen goede alternatieven zijn.

Beter systeem

Zo experimenteerde cacaogigant Vollers in

Amsterdam met een machine van Copal, die de jute zakken met grijpers oppakt en op pallets stapelt. “Helaas blijken veel zakken het in de grijpers te begeven”, aldus Eric Asselman, general manager bij Vollers Holland BV. Copal’s directeur Jan Grasmeijer kent het probleem. Het Gelderse bedrijf heeft over de hele wereld machines voor de handling van zakken koffiebonen – en die presteren uitstekend – maar met cacao is het anders. “Het fermentatieproces van de boon maakt de jute zwak”, legt Grasmeijer uit. “We werken wel aan een beter systeem. Maar tot dat er is, adviseren wij het lossen van cacao toch maar met de hand te doen.”

Nieuwe opslagmagazijnen

Vollers heeft dit jaar op bedrijventerrein HoogTij in Westzaan een moderne opslagfaciliteit gebouwd voor de opslag van 75.000 ton cacao. Het concern heeft ook in Antwerpen een vestiging, die met state of the art technologie en de oppervlakte van een klein dorp tot de absolute wereldtop behoort. Het van oorsprong Duitse familiebedrijf ontwierp het veem in Antwerpen samen met een grote klant. De bonen, die in bulk worden aangeleverd, gaan via een transportband uit het schip; de containers rechtstreeks naar het magazijn. Onderweg wordt gewogen en bemonsterd. “Zo zal het straks ook in Amsterdam gaan”, zegt Asselman. Een voordeel van bulktransport is dat er geen kosten zijn voor jute zakken en er bij de overslag minder stofoverlast ontstaat.

Cacaocommissie en concurrentie

Alle vemen bieden zogenaamde value-added services zoals wegen, bemonsteren, keuren, reinigen, mengen, ongedierte bestrijden en herverpakken. Eric Asselman (general manager Vollers Holland BV) en Geert Habers (directeur Cotterell) hebben samen met hun Amsterdamse collega’s van Commodity Center, CWT, Katoen Natie en Steinweg een cacaocommissie gevormd om gezamenlijke uitdagingen te bespreken, zoals de nieuwe werkinstructie voor brandveiligheid. Samenwerken kan geen kwaad, denkt de commissie, want de Amsterdamse vemen zien de laatste jaren steeds meer cacao naar Antwerpen gaan. “Een probleem is dat daar erg veel mag,” zegt Habers. “De arbo-regels zijn er minder streng en in ongediertebestrijding kan er meer; dat is lastig concurreren. De Europese Unie zou daar veel meer naar moeten kijken.”

Brand en ongedierte

Brand, vocht, fermentatie, ongedierte en vervuiling zijn de belangrijkste vijanden van de cacao-opslag. Een cacao-brand kan vanwege de aard van het product wel tien dagen duren. Sinds 2020 zijn in Amsterdam voor nieuwe vemen nieuwe normen van kracht ten aanzien van onder andere rook- en warmteafvoer en compartimentering. In bestaande bouw moet extra in preventie worden geïnvesteerd. Tegen ongedierte, zoals de cacaomot, die zijn eitjes in de naden van de jute zakken legt, worden vooral biologische bestrijdingsmiddelen zoals feromonen en sluipwespen ingezet. Ook wordt ongedierte bestreden met bagassing en bevroering.



Afb. 3 Nieuwe, gecompartmenteerde cacao-opslag bij Vollers in Amsterdam



Afb. 4 De opslag van cacao bonen in jute balen bij Cotterell

Niche-markten

“Maar of je overstapt op bulk hangt van je leveranciers en je klanten af,” zegt Geert Habers, directeur van Cotterell, het oudste en kleinste cacaoveem in Amsterdam. “Wij hebben cacao uit veertig verschillende landen, en die gooi je niet bij elkaar. Onze klanten bedienen niche-markten en willen bij wijze van spreken nog weten van welke boom de boon komt. De bonen worden verzameld in zakken van 50, 65 of 70 kilo. Dat maakt het extra lastig bij de overslag, want de machine die we gebruiken, moet voor elke maat apart worden ingesteld. En als je het over machines hebt: niet iedereen wil

met een tilhulp werken. Behalve dat zakken kapot gaan, werkt het ook nog eens een stuk langzamer. Overigens is er op dit moment een tekort aan jute zakken, waardoor wij deels op bigbags zijn overgestapt. We gebruiken aangepaste aardappelmachines om ze te vullen.”

Bean to bar

Kwaliteit heeft een prijs. Om meer controle te houden op de kwaliteit van de teelt, oogst en verwerking, gaan bedrijven tegenwoordig vaker over tot ‘bean to bar’-productie. Zo heeft Chocolatemakers een fabriek in Zuid-Amerika, waar de cacaobo-

nen straks in cacaomassa worden omgezet. Die wordt verpakt in blokken of zakken van 25 kg. “De cacaodoppen kunnen ter plekke terug in de grond als bemesting,” zegt mede-directeur Rodney Nikkels. “Zo houd je ook meer zicht op eerlijke en verantwoorde handel. En ook aan het sjouwen met zware zakken komt daarmee een eind.” Zover is het nog niet. Tot de laatste jute zak uit het havenbeeld verdwenen is, zullen er nog vele in diepe schepen door het Noordzeekanaal glijden. **BULK**



Afb. 5 Bij Cotterell analyseren experts van elke partij cacao de kwaliteit van de bonen



Afb. 6 Een cacaoboom