



Ashley (l.) en Ingrid  
kennen het vak  
door en door

# Een perfecte stek vereist vooral fingerspitzengefühl

De kwekerijen van IBN leveren echt vakwerk met gedreven medewerkers

**Een goede stek staat of valt bij het vakmanschap van de medewerker, zo leert de ervaring bij een van de grootste stekbedrijven van Europa. De kwekerijen van IBN zijn niet zomaar stekbedrijven; ze hebben zich door de jaren heen met medewerkers die extra aandacht nodig hebben, alom bewezen als een leverancier van kwaliteitsstek. Het luistert heel nauw om tot een dergelijk topproduct te komen. Hierbij is het streven om elke individuele medewerker naar zijn of haar vermogen de kneepjes van het stekvak bij te brengen. Onder de deskundige begeleiding van teamleider Maarten Bongers maken we 'een rondje langs de diverse velden' van een van de vier locaties, deze keer in Schaijk.**

Auteur: Emiel te Walvaart

Maarten Bongers loopt als teamleider al ruim zestien jaar mee op deze bijzondere kwekerij en steekt zijn passie en gedrevenheid niet onder stoelen of banken. Trots vertelt hij dat IBN tot de top twee van stekbedrijven in Europa behoort. Hij staaft het met cijfers. 'We hebben maar liefst 1000 soorten, 200 vaste klanten, doen een kleine 30 miljoen stekken per jaar met 200 medewerkers.'

## Een echt vak

Het stekken is volgens Bongers een discipline die je niet moet onderschatten. 'Hier zijn mensen echt een vak aan het leren. Dit vak kun je nergens anders leren, ook niet uit de boeken. Het vereist een hele hoop ervaring en elke dag is weer anders. Het gaat om levend materiaal en je hebt te maken met mensen die allemaal op hun eigen manier wat extra ondersteuning nodig hebben. En welke ondersteuning dan ook nodig is, we zijn nog steeds elke dag een topproduct aan het maken. We werken marktconform en zijn geen sociale werkplaats. We zijn een echt, normaal bedrijf dat werkt met mensen die we extra ondersteunen en uit wie we het beste proberen te halen. We zijn een

mensontwikkelbedrijf dat zijn medewerkers een vak leert. We proberen hen gelukkig te maken met deelname aan niet alleen het arbeidzame leven, maar juist ook het hele sociaal-maatschappelijke leven, zonder te pampieren. Hoe kun je dat beter doen dan door hun een vak te leren?'

Zelfs met een vooropleiding in de groene sector en meerdere decennia ervaring op een plantenkwekerij en in een tuincentrum heb je als teamleider wel twee jaar nodig om de fijne kneepjes van het vak onder de knie te krijgen, spreekt Bongers uit ervaring. Dat kan collega-teamleider Robin, die nu een kleine twee jaar bij IBN werkt, beamen. 'Ik zit nu in het tweede jaar en kom de stekken tegen die we vorig jaar hebben gehad.' Bongers vult aan: 'Na twee jaar komt inderdaad het o-ja-ogenblik. En dan komen de leermomenten en de ervaring om een keuze te durven maken en vraag je je af: toen hebben we het zo gedaan, is dat nog steeds de beste manier of moet het nu anders?' Robin: 'Het goed uitlezen en de manier van knippen van de stek leer je dus in de loop van het tweede jaar.' Elk jaar is de aanpak van die

## STEK- EN PLANTGOED

stek verschillend. Levend materiaal is altijd weer anders.'

Bongers benadrukt nog maar eens de uniciteit van elke stek in relatie tot de mens die hem maakt. 'Als je aan dertig mensen in een groep de stek moet uitleggen, zeg je dat dertig keer op een andere manier. Je kunt niet de hele groep tegelijk instrueren.' Robin: 'Hoewel er geen theorie aan te pas komt, is het wel belangrijk dat je samen bespreekt hoe de komende stek geknipt moet worden, om te voorkomen dat het op de locatie in Uden, Cuijk anders gaat dan hier. We moeten met alle locaties dezelfde richting opgaan. Die uniformiteit is heel essentieel.' Bongers onderstreept dit. 'We hebben van al onze soorten een stekplanning gemaakt, waarin staat hoe ze standaard verwerkt moeten worden. Maar elke keer bekijken we weer hoe het verloopt en moeten we bijstellen. Ook op de werkvloer houden we dat nauwgezet in de gaten. Elke dag is die werkcontrole van belang. Is dat steeltje niet te lang? Deze mag niet te diep de grond in gaan, want anders gaat hij rotten. Is het steeltje niet te kort? Want anders valt hij uit de grond. We hebben dan ook een soort meester-gezelfformule in ons bedrijf.'

### Millimeterwerk

Hoewel de stekwijze wel kan worden geïnstrueerd op de werkvloer, moet de stek nog wel aan de wortel komen, hij moet nog groeien,

aldus Bongers. 'We bekijken feitelijk of de stek niet te dun of te zacht is. Maar het is heel moeilijk uit te leggen. Het gaat vaak om millimeterwerk. Daarom is ervaring opdoen noodzakelijk voor iedereen. Dat is al niet eenvoudig voor de teamleiders, laat staan voor de medewerkers met de beperkingen die er zijn. We kijken dan ook naar de mogelijkheden van elke afzonderlijke medewerker. Hoe kunnen we jou het beste werk aanbieden? Hoe kunnen we jouw klachten beheersbaar houden om in het proces mee te blijven doen? We leggen dan ook veel focus op de ergonomische aspecten van het stekwerk. Onze mensen moeten naar hun fysieke vermogen kunnen werken.'

Per week komen er zo'n 500.000 stuks stek binnen op alle locaties samen. Deze aantallen worden meestal door kwekerijen/leveranciers aangeleverd. 'Je hebt bijvoorbeeld een kwekerij die 10.000 stuks stek wil betrekken van ons. Hij levert zelf de stek aan en wij moeten ervoor zorgen dat het gevraagde aantal aan de wortel komt, waarna de klant het afneemt.'

Op de locaties in Schaijk en Beugen wordt, naast het knippen en steken, alle stek beworteld. Bongers: 'Dat is een grote uitdaging, want alle stek die we maken, is al verkocht omdat het in opdracht is. Bij het uitgangsmateriaal is alles anders, elke dag weer, ook bij de teelt. Er gaat een intensief proces aan vooraf alvorens de stek is beworteld. Er is een vakman continu bezig met het onderhoud van de plantjes. Hij kent de teelt en maakt producten klaar voor aflevering.'

### Optimaal klimaat

Tijdens een ronde door de kas treffen we verschillende teeltspecialisten die de stekken die beworteld moeten worden, nauwgezet controleren. Alle plantjes die hier nu staan, zijn voor de verkoop van volgend jaar. De grootste uitleverperiode begint in maart te lopen. April, mei en juni zijn echt de topmaanden, wanneer de kwekers de plantjes gaan oppotten en opzetten. Dan moet het gros de deur uit zijn. Tot en met het najaar wordt de rest uitgeleverd. In deze kas zijn medewerkers actief die fysiek wat sterker zijn. De werkzaamheden hier zijn ook weer een vak apart. Hierbij gaat het vooral om het maaien van het gewas en onkruid wieden. Daarnaast controleren ze ook of er geen ziekte of plaag in het gewas zit. Daarbij nemen de teeltmensen hen bij de hand om het vak te leren.

Een van de teeltspecialisten licht toe hoe een optimaal klimaat wordt gerealiseerd voor de beworteling van de stek. 'De eerste keer geven we nog handmatig water, maar daarna verloopt de gift via de computer. In deze wintermaanden houden we de tunnels vaak vaker open, want de vochtigheid in de kas is toch al heel hoog en we hebben weinig licht in de tunnels. Zo pakken we meer licht mee, evenals lucht, tegen de schimmel. We spuiten dan ook nauwelijks bestrijdingsmiddelen. Als we het biologisch afkunnen, doen we dat. Zo zijn we voorbereid op de toekomst, want die middelen gaan er allemaal uit. Hoe meer je hiermee vooroploopt, hoe minder je wordt verrast. Daarom wisselen we veel kennis uit met collega's in studieclubs of spijkeren we ons bij in de plantfysiologie.' Bongers benadrukt in dit verband weer het belang van het personeel. 'Hoe kunnen we met onze mensen het mooiste resultaat bereiken? Het is een kwestie van vooruitdenken en de problemen op tijd tackelen, net zoals we met het spuiten hebben gedaan.'

### Zenuwcentrum

De rondtocht leidt ons vervolgens naar de aanpalende overbruggingsruimte die een belangrijke schakelfunctie vervult in het stekproces. Bongers: 'Hier wordt de stek tijdelijk overbrugd vanuit de werkvloer naar de tunnels, waar ze worden ingezet. De stek heeft namelijk vocht, warmte en zon nodig om aan de wortel te komen. Eigenlijk vergelijkbaar met een bos bloemen die je een halve dag in de auto laat liggen en in de vaas zet. Die bloemen gaan om. In deze ruimte creëren we een klimaat dat



Teeltmedewerkers druk bezig met de controle



## STEK- EN PLANTGOED



Het zenuwcentrum van de kwekerij

vergelijkbaar is met dat in de tunnel. Zodoende hoeven we niet elke keer een tunnel open te draaien, want dan gaat het klimaat eruit. We verzamelen in de overbruggingsruimte alles en op een bepaalde tijd worden de producten uitgezet om de kwaliteit van de stek zo goed mogelijk te waarborgen. We krijgen de stek ook uit Cuijk en Uden aangevoerd. Die partijen

moeten eerst met een optimale conditie in deze ruimte staan.'

De volgende halte is, last but not least, in feite het zenuwcentrum van de kwekerij: de knip- en steek-afdeling. Hier worden in groepjes van vier medewerkers rondom tafels in opperste concentratie haast ontelbare stekjes geknipt

en daarna in trays gestoken. Zo zijn de ervaren Ingrid en Ashley met de schaar in de weer met stekjes van de *Prunus* 'Novita'. Na enige uitleg blijkt al snel dat er meer bij komt kijken dan op het eerste gezicht lijkt. 'Je moet de stek eerst goed "lezen" voordat je gaat knippen. Zodoende kun je het optimale aantal stekjes uit een grotere stek halen. Ook de lengte van het steeltje luistert nauw, ongeveer een duimdikte tot aan het onderste blad en idem dito voor de bovenkant vanaf het bovenste blad. Verder moeten de blaadjes worden afgetopt, maar ook weer niet te veel!'

**'Je moet de stek eerst goed "lezen" voordat je gaat knippen. Zodoende kun je het optimale aantal stekjes uit een grotere stek halen'**

Proefondervindelijk blijkt dat er heel veel fingerspitzengefühl nodig is dat echt niet op een dag is te leren. Waar de gast denkt best een aardig stekje te hebben afgeleverd, verwijzen Ingrid en Ashley het resultaat eigenlijk linea recta naar het groenafval. Ondertussen werken de beide vrouwen onverdroten voort in een hoog tempo, en met veel plezier, om een perfecte stek te knippen. De *Prunus* 'Novita' kan dan ook met een gerust hart verder door het hele traject voor een voorspoedige opstart bij de kwekerij van de afnemer.

Met deze 'noeste stekarbeid' eindigt een boeiend kijkje in de keuken van de kwekerijen van IBN dat een mooi beeld geeft van het proces om tot de juiste stek te komen. Het is en blijft hand- en vakwerk, gedaan door specialisten. Het blijkt des te meer dat dit niet slaagt zonder de deskundigheid en bevoegenheid van de medewerkers.



Maarten Bongers in de kas waar de stekken wortelschieten



  
**BE SOCIAL**  
Scan, lees & deel!