

Primus Ouwelfabriek bestaat meer dan honderd jaar

‘Ouwel kent oneindig veel nieuwe mogelijkheden’

Een ouderwets product, met talloze nieuwerwetse mogelijkheden. Dat is ouwel volgens commercieel directeur Wouter Smits van de 101 jaar oude producent Primus in Oostzaan. ‘Eetbaar papier is een natuurlijk product op basis van aardappelzetmeel, het is suikervrij én biologisch afbreekbaar. Het is ongekend dat één type product al meer dan honderd jaar voldoet aan alle eisen die de markt stelt.’

DOOR SUSANNE HELLENDOORN

Het in Noord-Holland gevestigde bedrijf Primus Ouwelfabriek is marktleider in eetbaar papier. Denk aan de ‘volkorensticker’ op een mooi brood. ‘Tegenwoordig vallen we te kenmerken als speler die actief is in ‘edible branding’, vertelt Smits. Eetbare merken? ‘Ja, we zetten in op nieuwe applicaties van ons product.’ Smits, die sinds een half jaar samen met Hajo Vutters de directie vormt en is aangetrokken om het bedrijf professioneel te herpositioneren, legt de in het leven geroepen term uit: de consument verwijdert een verpakking van een product en gooit het weg. Maar wat is er nu mooier als een producent zijn merk door middel van een ouwel óp zijn product achterlaat?’

Communicatie

Met een ouwel kun je communiceren is Smits van mening. ‘Denk aan saucijzen- en worstenbroodjes met een ‘beter leven’-keurmerk. Een logo van dat keurmerk communiceert iets over het vlees in het broodje. Zó'n beeldmerk staat vaak op de verpakking, maar zó'n omhulsel is niet duurzaam en wordt na openen weggegooid. Een keurmerk op een ouwel valt veel meer op. Hij wordt door de consument samen met het broodje opgegeten. Het is een prachtig product met vele mogelijkheden.

Dit soort toepassingen willen we als Primus steeds meer benutten. We zijn het gebruik van ouwels aan het verbreden, ook richting tracking en tracing, technische applicaties en andere foodservice-concepten.’

Naast bakkerijen is ouwel ook populair bij mueslireep-producenten. Een beetje slimme producent drukt zijn logo op de ouwel en kenmerkt op deze manier zijn gezonde en plakkerige mueslireep. ‘Allemaal verschillende toepassingen van één product dus. Mede door al die mogelijkheden zijn we al jaren een heel stabiel bedrijf. We gaan mee met de

tijd en zetten nu dus in op de nieuwe trend: ‘edible branding’.

Wereldwijd

Het is bijzonder; een product dat de afgelopen honderd jaar nauwelijks is veranderd, maar door de verschillende toepassingen nog altijd bestaansrecht heeft. In heel de wereld overigens. Nederlanders kennen ouwel voornamelijk van de kokosmakroon en de trend van decoreren, in Duitsland eet iedereen het op het kerstkoekje lebkuchen, in Frankrijk kent men de ouwel van de traditionele Calissons en in Spanje en Italië zit het op de noga. ‘De Westerse



Commercieel directeur Wouter Smits: ‘De afgelopen jaren zijn we elk jaar ‘double digit’ gegroeid en dat verwachten we ook komend jaar weer.’



Met deze offset speedmaster van Heidelberg print Primus vierduizend vellen per uur. Naast offset kan de producent ook digitaal drukken en zeefdrukken.

Jubileumviering

Afgelopen jaar bestond Primus Ouwelfabriek honderd jaar. Een prachtige mijlpaal. Toch is het jubileum niet groots gevierd. Commercieel directeur Wouter Smits: 'We hebben er tijdens de nieuwjaarsreceptie begin 2017 'gepast' bij stil gestaan met alle werknemers en eigenaren. Toch kijken we niet teveel naar wat de afgelopen honderd jaar ons gebracht heeft. We focussen ons vooral op wat we gaan doen om succesvol te blijven de komende decennia. Daarvoor is er een nieuwe strategie gelanceerd: 'Primus goes Prime'. We ontwikkelen en brengen de 'next generation wafer paper' op de markt.'



Ouwel komt van de walsdroger en wordt direct opgerold, klaar voor gebruik.

Foto's: Primus Ouwel

trend van decoreren is zelfs overgevaaid naar de middenklasse in Azië en Latijns Amerika', weet Smits. 'We verkopen er veel pakken met eetbare A4- en A3-papiervellen. Tienduizenden B2B-spelers en hobbykoks in China en Brazilië willen ze. Ze laten ze bedrukken met eetbare inkt en maken er van alles van. Wij zijn voor hen echt een papierproducent.'

Stalen bakbeesten

Al hoewel ouwel in heel de wereld gegeten wordt, is het een echt Nederlands product. De grondstoffen worden namelijk uit de Hollandse aardappel gehaald. Aan de Ambacht in Oostzaan komt het aardappelzetmeel in poedervorm binnen. Daar wordt het gemengd met water en tot een beslag gemixt. Indien nodig wordt kleur en een klein beetje olijfolie toegevoegd. 'De

vloeibare vormen mengen we tot een bepaalde viscositeit. Die substantie gaat daarna richting een van onze zeventien walsdrogers'. Vooral die maken Primus uniek. 'We zijn namelijk de enige ouwelproducent die met deze machines werkt', legt Smits uit. In de productiehal staan zeventien stuks, elk bestaande uit twee afzonderlijke walsdrogers van 1700 kilo. De grote roestvrij stalen bakbeesten zijn maximaal 1,20 meter breed. 'Het vloeibare beslag komt op de walsdroger en wordt gekookt, gedroogd met een speciale walsdroogtechnologie en komt daarna in een heel dun laagje van de machine af', vertelt Smits enthousiast. De machines draaien dag en

nacht, zes dagen in de week. 'Alleen op zondag niet, want dan vindt de grote schoonmaak plaats.'

De ouwel komt van de walsdroger direct op een rol. Jaarlijks wordt 6 miljoen liter beslag gebruikt voor het produceren van 1,5 miljoen kilo ouwel. 'Stel dat je de ouwel (150 meter per rol) van alle rollen die wij jaarlijks produceren achter elkaar aan zou leggen, dan eindigen we in Beijing', weet de commercieel directeur. De rollen verschillen in breedtes van 10 tot 90 centimeter. De dikte van de ouwel is 0,15 tot 1,5 mm dik. 'Een extra dikke ouwel bereiken we door twee lagen op elkaar te lamineren. Naast ouwel op rol, kunnen er ook vellen worden besteld en men kan kiezen tussen glad, ruw of geruit 'papier' én biologische ouwel, gemaakt van biologisch aardappelzetmeel. 'Zodra de ouwel op rol zit, kunnen we het in huis naar wens stansen, bedrukken of printen met eetbare inkt of biologische cacao. Nagenoeg alles is mogelijk.'

Groei

En de bakker en slager om de hoek en andere kleine gebruikers, kunnen

die ook op maat gemaakte ouwel bestellen? 'Nóg niet, maar daar gaat verandering in komen', weet Smits. In mei lanceert het bedrijf de webshop primusdirect.com, waar iedereen – ongeacht ordergrootte – straks op maat gemaakte ouwel kan bestellen. 'We kijken er reikhalzend naar uit. Met de werkwijze van de nieuwe shop kan de levertijd omhoog. Daar moeten we naartoe, dat vraagt de moderne tijd.'

De groei zit er in ieder geval goed in bij de ouwelproducent. 'De afgelopen jaren zijn we elk jaar 'double digit' gegroeid en dat verwachten we ook komend jaar weer. Die groei kunnen we realiseren door de stijgende vraag en de vele mogelijkheden die we zien voor ouwel in meer dan veertig verschillende landen.' Primus Ouwelfabriek is dus over de hele wereld bekend, maar heeft veel bestaansrecht in Nederland. Smits legt uit: 'Onze grondstof komt van de aardappel, we hebben zelfs een molen als logo. Men vertrouwt ons, juist omdat we in Nederland gevestigd zijn. We gaan niet voor snelle deals, maar voor stabiliteit. Dat is onze kracht.' ●

Cijfers en feiten

Bedrijf: Primus Ouwelfabriek B.V.

Plaats: Oostzaan

Opgericht sinds: 1916

Aantal medewerkers: 73

Exportpercentage: 85%

Afzet: meer dan veertig verschillende landen

Jaarlijkse omzet: 10 miljoen euro

Productiecapaciteit per jaar: 1,5 miljoen kilo ouwel