Onze 1ste stop is het verwerkingsbedrijf “FLEVOSAP” in Biddinghuizen.
We worden ontvangen door een van de eigenaren en zijn vrouw die ons over hun bedrijf “Flevosap” vertellen. Flevosap is opgericht in 1970, wordt sinds 2000 geleid door de broers Wyno en Roel Vermeulen. Flevosap produceert 15 smaken en wordt o.a. geleverd aan de bekende supermarkten.
Ook Albert Heijn is afnemer en hier staat het (Flevo)sap onder de naam “Gildesap” in de schappen. En ook Korea is sinds kort afnemer van het Flevosap.
Flevosap produceert 5 a 6 miljoen liter sap per jaar waarvan ruim 20% biologisch is geteeld. En 10% van de gehele productie is pure appelsap. Het geheim is de Elstar appel als basisingrediënt.
Er worden circa 9 miljoen kilo appels verwerkt per jaar.
Om 1 liter sap te produceren is circa 1,5 kilo appels nodig.
Circulair: Van de teler (fruit dat afwijkend is van kleur en vorm) naar sapverwerking en de reststromen als veevoer(brokken) terug naar de boer.
Van het restproduct (pulp, ook wel most genoemd, zoals druivenpulp bij wijn) wordt veevoer in brokvorm gemaakt.
De reststroomproductie is 3 a 4 miljoen kilo per jaar.

Na de uitleg en de beantwoording van onze vragen krijgen wij beschermende kleding uitgereikt. Als we onze overall, muts en schoenbeschermers aan hebben, mogen we het productieproces van dichtbij aanschouwen. Zonder telefoon, er mogen geen opnames of foto’s worden gemaakt.
De productie is een geautomatiseerd proces vanaf het aanvoeren van het (geperste) sap naar grote 2 grote tanks waar de smaken worden gemengd, het vullen en pasteuriseren van het sap tot aan het etiketteren en verpakken van de flessen.

Noot: Op de glazen flessen wordt geen statiegeld geheven omdat supermarkten geen statiegeld willen, dat is te duur met name door de personeelskosten (sorteren, afvoeren) en vanwege de belasting hierop.