



TULPINGROUP

CHARLES TULPIN STARTTE IN 1897 EEN FRUIT- EN GROENTEWINKEL OP DE TORHOUTSESTEENWEG IN OOSTENDE, MAAR ONTDEKTE VLUG DAT GROEIEN BINNEN DE CONTOUREN VAN DE STAD BEPERKT WAS, TOEN HIJ IN 1912 ZWARTE JENEVERBESSEN UIT OUDENBURG HAALDE EN IN RIETEN MANDEN PER MAALBOOT NAAR COVENT GARDEN MARKET IN LONDON STUURDE. DE TWEE WERELDOORLOGEN STUURDEN HEM TELKENS TERUG NAAR AF, DOCH ZIJN ZOON WILLY NAM OVER EN NA DE OORLOG BEGON WILLY MET HET BEVOORRADEN VAN DE KUST BIJ HET OPKOMENDE POPULAIRE KUSTTOERISME IN DE JAREN 50. VANAF 1958 WERD ER GEËXPORTEERD NAAR FRANKRIJK, VOORAL NAAR HET NOORDEN, MAAR OOK NAAR PARIJS.

Alain Tulpin (55) stapte in het familiebedrijf van zijn ouders toen hij amper 15 jaar was, maar studeerde verder talen in avondonderwijs zodat hij vlot acht talen spreekt. Toen was er alleen sprake van export van fruit en groenten naar Frankrijk. Alain verkende nieuwe markten in Engeland, Scandinavië en Italië. Toen Spanje en Portugal bij de Europese Gemeenschap kwamen, was Tulpingroup er van in het begin bij en wist een groot marktaandeel te veroveren op de Canarische Eilanden en het Spaanse vasteland, die immers verlekkend waren op de Belgische conference peren.

In 1989 opende de transporttak van het bedrijf een bescheiden kantoortje op de luchthaven van Oostende, waar vanaf het eerste jaar transport werd gedaan van exotisch fruit zoals ananas uit Ghana, bloemen uit Colombia maar ook verse zeevis uit IJsland. De trafiek op de luchthaven was een aanvulling op de export van fruit, die in de jaren '90 steeds moeilijker werd door concurrentie van de fruitveilingen,

die door ruime subsidies van het GMO programma van de Europese Unie zelf fruit begonnen te verkopen op onze markten in Spanje aan lagere prijzen, zodat Alain aanvoelde dat het tijd was om meer in te zetten op logistiek van perishables. De ontwikkeling van de logistiek voor luchtvracht perishables zorgde ervoor dat de fruitexport in 2000 werd stilgelegd, om de volledige focus op logistiek te plaatsen.

De bewustwording van de Europese bevolking om gezonder te gaan leven, veranderde het aankooppatroon waarbij zacht fruit zoals aardbeien, frambozen en blauwe bessen een groter deel van het aankoopbudget werd en zo een nieuwe industrie het licht zag. Waar in de jaren '90 een potje aardbeien uit Israël evenveel kostte als een kist appels, werden appels duurder door clubrassen en door ontwikkeling van nieuwe aardbeirassen uit Florida en Californië, die met weinig daglicht konden rijpen. Dit betekende voor Egypte aan een nieuwe uitdaging in het kweken van aardbeien.

Op het einde van de 20e eeuw, investeerde Egyptair in moderne Airbus vrachtoestellen, toen alle andere Afrikaanse maatschappijen nog met oude Boeings 707 vlogen. Alain Tulpin zag dat hier een verschil werd gemaakt en organiseerde vluchten met vis uit Afrika met Egyptair. Stilaan kwam de vraag in Egypte of Tulpin kon helpen met de ontwikkeling van de Egyptische tuinbouw, meer bepaald voor de export van aardbeien die toen nog in zijn kinderschoenen stond.

Waar Tulpin het eerste seizoen in 2000 amper 60 ton aardbeien voor zijn rekening nam, is dit twintig jaar later meer dan 7.000 ton per seizoen. Hierdoor behandelt Tulpingroup één kist op twee Egyptische aardbeien die in de Europese Unie en het Verenigd Koninkrijk binnenkomen. Dit seizoen loopt van half november tot half maart, wat precies de periode is dat de Belgische aardbeien niet beschikbaar zijn.

• • •

**OOSTENDE IS DE STAD AAN ZEE,
DE ZEE DIE VOOR HET TOERISME
EEN ZEGEN IS MAAR VOOR
HANDELAARS LIGT HELAAS DE
HELFT VAN HUN MARKT IN ZEE EN
DAAR KAN JE NIET VERKOPEN.**

Egypte biedt een brede waaier aan van groenten tijdens de winter en fruit in het voorjaar. Het gaat hier vooral om sperziebonen, erwten, pijpajuin, Spaanse pepers maar ook de eerste perziken, nectarines en druiven van het Noordelijk halfrond. In juli, augustus en september komt er geen vracht uit Egypte, omdat Europa dan zelf voldoende produceert.

Met de komst van Qatar Airways ontvangt Tulpingroup nu ook fruit uit Mexico, dit zijn RTE (ready to eat) mango's in de zomer, alsook de hele winter frambozen en bramen. Sporadisch ook vluchten uit Colombia, Oeganda en Kenia waar meestal een mix van snijbloemen en exotisch fruit meekomt alsook etnische groenten.

Na meer dan 30 jaar aanwezigheid op de Oostendse luchthaven, is Tulpingroup vandaag één van de key players ervan, maar beperkt zich tot zijn niche waarin ze sterk is, dus fruit, groenten, bloemen, vis en vlees.

Voor zijn klanten bedient Tulpingroup ook de andere Benelux-luchthavens, maar zijn zwaartepunt is en blijft in Oostende. Geen enkele luchthaven kan concurreren met Oostende wanneer het om snelheid van behandelen van goederen gaat. Wij bieden de klanten ook een *One Stop Shop* aan, met onze andere bedrijven die douaneformaliteiten, orderpicking, laden en vervoeren voor hun rekening nemen. Zowel afhandelaars als autoriteiten beseffen het belang van het snel en correct behandelen van verse goederen. Oostende heeft een unieke positie voor leveringen aan het Verenigd Koninkrijk, in zoverre dat we Oostende vaak *the only English airport on the continent* noemen. Ook Russische fruit-importeurs laten hun zachtfruit via Oostende komen dankzij de volledige controle van de koelketen op Oostende wat op grote luchthavens vaak een groot probleem is. Frambozen zijn zeer gevoelig en de minste fout kan leiden tot volledig verlies van de zending. Vanuit Oostende gaat het fruit per vrachtwagen naar Moskou en Sint-Petersburg.

Tulpingroup is in verdere expansie, in 2018 werd de eerste frigo-oplegger aangekocht, vandaag bestaat de vloot al uit 20 opleggers, waardoor de leveringen in Engeland steeds meer in eigen beheer worden gedaan. De opleggers van onze transporttak All-Trade zijn makkelijk te herkennen aan het Ostend Fresh logo, wat nog eens verwijst naar onze verbondenheid met de luchthaven van Oostende. Sedert Brexit hebben wij onze positie naar het Verenigd Koninkrijk nog verstevigd, zodat er bijkomend nog 5 nieuwe frigo-opleggers in september dit jaar worden geleverd. Inmiddels werken er 16 bedienden binnen de bedrijvengroep.

FOTO'S: © TULPINGROUP

