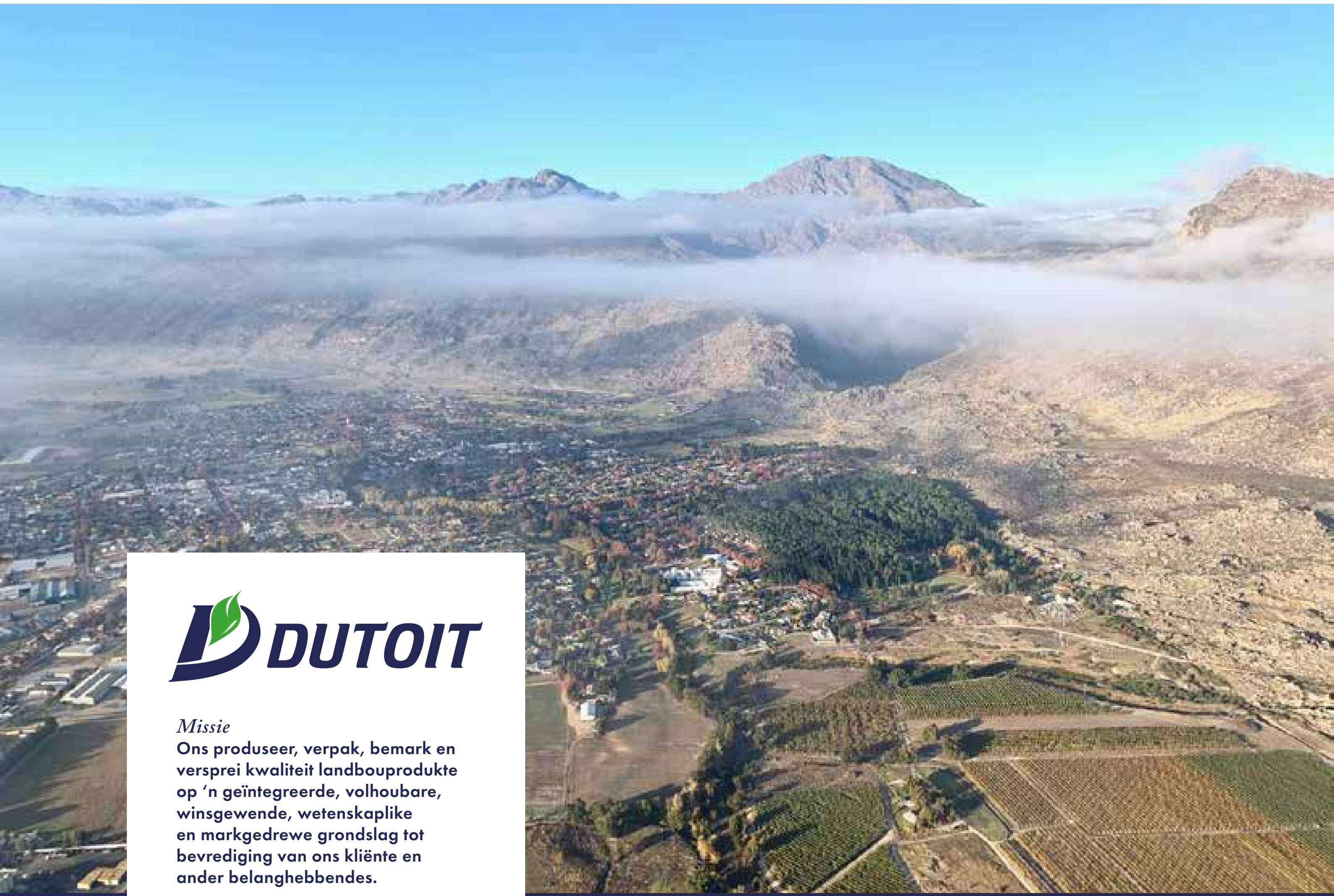
VOL. 38

# RONDOMNUUS

JUNE 2020 | QUATERLY NEWSLETTER



DUTOIT

*Missie*
Ons produseer, verpak, bemark en versprei kwaliteit landbouprodukte op 'n geïntegreerde, volhoubare, winsgewende, wetenskaplike en markgedrewe grondslag tot bevrediging van ons kliënte en ander belanghebbendes.

*Visie*
Dié voorkeurverskaffer van spesialis varsprodukte in Suid-Afrika

*Kernwaardes*
Betroubaarheid
Lojaliteit
Ordelikheid
Menswaardigheid

*"Ons is opgewonde oor die langtermyn toekoms want ons het 'n uitstekende platvorm vir groei"*
PIETER DU TOIT

DEDICATION ALWAYS SHOWS

# IN HIERDIE UITGAWE


*Fokus*

1 7DE CORONA BOODSKAP
3 BESOEKE & REGULASIES
5 COVID OPLEIDING
5 GESONDHEIDSWERKERS

*Waarde*

7 SKENKINGS
7 WAARDERING

*Afdelingnuus*

9 KROMFONTEIN - KROMLIN PRIMÊR
10 DUTOIT VRUGTE - SONKRAG
11 DUTOIT GROENTE - SHALLOTS CAMPAIGN
15 DUTOIT TEGNIES - PROJEKTE
17 AANSTELLINGS & OORPLASINGS

*Allerlei*

18 OOS-KAAP PRODUKSIENUUS
19 WEERPATRONE
20 BOOST YOUR IMMUNE SYSTEM
21 SIZA
22 DUTOIT APPLE SUPPLY CHAIN



*Redaksionele beleid*
Ons oorweeg alle bydraes, maar behou ons die reg voor om nie alle materiaal te plaas nie. In die oorweging word die totale spasie beskikbaar in ag geneem, asook of die materiaal in lyn is met die visie, missie en waardes van Dutoit Groep.

# *7de Corona boodskap*

PIETER DU TOIT

**_Aan alle werknemers en besigheidsvennote van Dutoit Groep._**

Ek deel graag 'n paar gedagtes met jul op dag 90 van die Corona pandemie net voor die wintervakansie:

### *1. Baie dankie – Rus lekker*

Meeste kollegas kry gedurende die wintermaande die geleentheid om 'n paar dae vakansie te neem. Ons kom deur 'n moeilike ses maande en hierdie ruskans om die batterye weer te laai is welverdiend. Ons sê dus baie dankie aan elke werknemer en sy gesin vir jul:

**Getrouheid:** Deur die operasionele take buitengewoon goed af te handel onder uitdagende omstandighede.
**Vasberadenheid:** Om die vrese vir die Covid19 virus te beveg.
**Opoffering:** Om die behoeftes van ons gesinne, kollegas en gemeenskap te balanseer met eise van die werkplek.
**Geduld:** Om al die verwarrende en frustrerende boodskappe te verwerk.

### *2. Wees versigtig!!!*

Ons raak nou gewoond aan die pandemie. Ons kan maklik 'n onverskillige houding inneem teenoor die Covid19 virus. Die feitelike is egter dat ons nou baie versigtig moet wees. Die groot inperking het baie vroeg in die ontwikkelingkurwe van Corona plaasgevind. Maar nou is die infeksiedruk baie hoër. Die skole open en die besighede begin weer sake doen. Dit is nou die heel belangrikste tyd vir sosiale afstand, sanitasie en maskers. Moet onder geen omstandighede onnodig met mense meng nie. Ons gaan nou al meer hoor van naastes en kollegas wat positief is.

*Dit moet ons belangrikste doelwit wees om ons mede-werknemers van die Dutoit Groep te beskerm. Onverantwoordelike optrede deur slegs een werknemer kan 'n hele span mense in gevaar stel. Ons het uiters verantwoordelik opgetree tot op hierdie stadium en ek het alle vertroue dat ons sal vasbyt tot ons die Corona oorwin het.*

### *3. Boodskap van die Direksie*

Op die Dutoit Groep Direksievergadering van 11 Junie 2020 het die Voorsitter en Direksielede versoek om 'n spesiale woord van gelukwensing en waardering oor te dra aan die personeel van die Dutoit Groep. Veral die onafhanklike Direkteure, met wye blootstelling aan ander maatskappye en ander werkomgewings, ervaar ons hantering van die pandemie as uiters positief. Baie lae persentasie positiewe gevalle, goeie protokolle, goeie kommunikasie, goeie hantering van regulatoriese omgewing en operasionele funksies wat kon suksesvol kon voortgaan. Welgedaan!

### *4. Strategiese beplanning*

Ons jaarlikse strategiese beplanning sessie van die Dutoit Groep het per MS TEAMS (Vergadering oor die internet) op 10 Junie 2020 plaasgevind. Ons het voortgegaan met die rollende vyf jaar sakeplan vir die Dutoit Groep. Soos in die verlede is die fokus op hoe vinnig ons wil groei, in watter rigting ons wil groei en allokasie van skaars hulpbronne om die groei planne te ondersteun. Ons sal mettertyd meer inligting hieroor versprei. In kort is ons opgewonde oor die langtermyn toekoms want ons het 'n uitstekende platvorm vir groei asook opwindende projekte wat ons kan uitrol.

Die onsekerheid wat die Pandemie meebring, dwing ons egter om nou te wag en uiters versigtig te wees met ons groei planne. Die prioriteit is nou oorlewing aangesien niemand werklik kan voorspel wat die ekonomiese, sosiale en politieke invloed van die Pandemie gaan wees nie.

Ons gaan dus die situasie dophou en het spesifieke merkers wat aan ons seine gaan deurgee wanneer ons weer die krane kan opdraai. Aangeheg is die mening van die uitvoerende hoofde van 500 van die grootste maatskappye in die wêreld. Ek heg meer waarde hieraan as die voorspelling van ekonome.

### *5. Ons siening oor:*

**Die pandemie**

Oor die 9 Miljoen positiewe gevalle en bykans 500,000 sterfgevalle direk as gevolg van corona virus!!! Ons het verwag dat die corona virus gaan piek, maar daar is al meer gerugte van 'n tweede en selfs derde uitbraak wat ons kan tref. Die vooruitsigte op 'n teenmiddel voor die einde van die jaar is al skraler. Mediese kenners voorspel dat dit moontlik eers teen die einde van 2021 behoorlik getoets en vrylik beskikbaar gaan wees.

In Suid Afrika neem die positiewe gevalle (112,000) en sterfgevalle (2,205) skerp toe. Ons regering het eintlik geen ander keuse as om die ekonomiese, sosiale en maatskaplike aktiwiteite weer aan die gang te kry nie. Die Weskaap is los voor op die kurwe en ons kan maar net hoop en vertrou dat ons binnekort 'n afplatting sal ervaar. So, weereens, wees versigtig en pas julself op.

*Vir my is een van die heel belangrikste wapens teen die virus om jou liggaam se weerstand vlakke hoog te hou deur gesonde eet, slaap en oefen gewoontes.*

**Wêreld ekonomie**

Beide die IMF (Internasionale Monetêre Fonds) asook plaaslike ekonome voorspel dat die wêreldekonomie met 5% gaan krimp (erge resessie!!) en dat wêreldhandel met 20% gaan afneem. Dit is baie moeilik om die implikasies hiervan die lees. Een ding is baie seker. Die wêreldekonomie het nog nooit so iets beleef sedert 1930 nie. Daar is 'n skrale kans dat die mensdom so vinnig planne gaan maak dat ons middel 2021 normaal gaan wees. My persoonlike mening is dat die ekonomie heelwat langer gaan neem om te herstel van die skokke van "lock down" en dat ons eers weer in 2022 aan die gang gaan kom. Selfs dan gaan daar groot veranderinge wees as gevolg van die "lock down". As voorbeeld veranderinge in: verbruiker voorkeure, voorsiening sisteme, politieke leierskap en armoede verligting. Die lewe gaan nie weer "normaal" wees nie.

**Suid Afrikaanse ekonomie**

Gister se boodskap van Tito Mboweni is duidelik. Ons sal almal die gordel moet intrek. My beste raad aan al die mense van die Dutoit Groep is om baie versigtig te wees met jou persoonlike finansies. Draai die sente drie keer om en stel uitgawes uit wat moontlik kan wag. Ons is in 'n lae rentekoers omgewing met lae inflasie maar die toekoms is uiters onseker!

**Wat lees en doen ek tans?**

Ek was baie bly toe ek weer my wynkas kon aanvul met vars wyn. Ek was op 'n stadium heeltemal leeg en het in die proses 'n aantal baie ou wyne in my kas ontdek van 1980 -2001. Ek was verbaas hoe goed dit gehou het. Die les is dat indien jy wyne so lank verouder moet jy begin met goeie wyn en 'n goeie wynkas.

Dit was baie goeie nuus toe ons weer buite die erf mag oefen. Die domste ding wat ek in my lewe gedoen het was om al in die rondte om my huis te hardloop vir oefening. Voel bietjie verleë hieroor want ek hoor al hoe die kleinkinders gaan spot!

Ek het heelwat huiswerk gedoen oor hoekom die aandele beurse op die wêreldmarke so vinnig en onverwags herstel het. Selfs hieroor is daar wyd uiteenlopende menings en sal tyd leer of die waardes geregverdig is.

*Ek wil jul ook nooi om my te skakel indien jul 'n spesifieke behoefte of bekommernis het waarmee jul reken ek kan help of waarvan ek moet kennis neem.*

**_Ons praat weer in die 2de semester._**

# *Besoeke & Regulasies*

**JOHAN GROBLER**

–

In Januarie 2020 het baie min van ons geweet wat vir ons voorlê. Min het ons geweet dat nie net Suid-Afrika nie, maar die hele wêreld op sy kop gekeer gaan word deur 'n virus afkomstig uit Asië. Reeds in Desember 2019 het Chinese medici 'n nuwe Corona-virus geïsoleer wat die asemhalingstelsel van die mens aanval en waarvoor daar geen genesing is nie. Boonop is bevind dat hierdie virus redelik maklik deur sosiale kontak oorgedra word. Binne enkele weke het hierdie nuwe siekte, bekend as Covid-19, rondom die aarde versprei.

Die Covid-19 verspreiding het vinnig in 'n pandemie verander wat 'n spoor van verwoesting agtergelaat het met duisende sterfgevalle regoor die wêreld. Ook Suid-Afrika is nie gespaar nie, teen die einde van Maart het die Regering 'n grendeltyd afgekondig om die verspreiding van die virus te beperk. Die grendeltyd het met nuwe reëls die normale manier van lewe in alle vlakke van die ekonomie ingrypend verander. Die reëls het ten doel gehad om die verspreiding van die Covid-19 virus aan bande te lê en in nasionale belang het die Regering hierdie in 'n uiters belangrike lig gesien.

Binne enkele dae is die Witzenberg Munisipaliteit as een van die brandpunte geïdentifiseer en was oë uit alle oorde op ons streek gerig. Die plaaslike regering was dus onder hewige politieke druk en dit was dus geen wonder dat verskeie besoeke na ons vallei plaasgevind het nie.

*Eerstens was daar die onverwagse besoek op 3 April 2020, of liewer inspeksie deur Mnr David Esau, die Hoofinspekteur van Arbeid in die Wes-Kaap. Dutoit Agri is gelys as 'n noodsaaklike diens tydens die nasionale inperking en Mnr Esau moes homself vergewis dat Dutoit Vrugte aan die aangekondigde regulasies voldoen en dat die gesondheid en lewens van werknemers nie in gevaar gestel word nie. Na afloop van die inspeksie het Mnr Esau genoem dat hy kon sien Dutoit neem die krisis baie ernstig op weens verskeie aksies wat geneem is om werknemers en die publiek te beskerm.*

Op 28 April 2020 word die DTV perseel asook Paardekloof deur die Wes-Kaapse lid van die Uitvoerende Komitee (LUR) vir Gesondheid, Dr Nomafrensch Mbombo besoek. Sy word deur die verskeie amptenare van haar departement asook die pers vergesel. Sy besoek onder andere die Woolworths pakhuis, waar die pakhuisbestuurder, Karin Swart, die LUR inlig oor die voorkomende maatreëls wat op die DTV perseel gevolg word om die verspreiding van die Covid-19 virus te beperk.

*In 'n onderhoud met die pers na afloop van haar besoek sê Dr. Mbombo dat sy hoogs beïndruk is met, nie net Dutoit se hantering van die krisis nie, maar ook met die van die landbou in die Witzenberg-streek.*

Die politieke druk het egter net toegeneem en nie net die Witzenberg nie, maar ook die Wes-Kaap in geheel was aan die bopunt van Covid-19 infeksies in Suid-Afrika. Om hierdie rede word die streek en ook die Dutoit Vrugte perseel op 12 Mei 2020 deur die Wes-Kaapse Premier, Mnr Alan Winde besoek. Die Premier word vergesel deur die Wes-Kaapse LUR vir Landbou, Dr Ivan Meyer, asook Mnr Jannie Strydom van Agri Wes-Kaap.

Na afloop van die Premier se besoek aan Pakhuis 4 en 5, noem hy en die LUR dat die Landbou 'n leierskapsrol moet speel in die stryd teen Covid-19. Hy spreek ook sy dankbaarheid teenoor Dutoit uit vir hulle diens aan die Suid-Afrikaanse publiek en die volgehoue verskaffing van voedsel tydens die inperkingsperiode.

***(1) Jannie Strydom, CEO van Agri Wes-Kaap | Johan Grobler, Direkteur Vrugteverpakking Dutoit Agri | Dr. Ivan Meyer, LUR Landbou Wes-Kaap | Alan Winde, Premier Wes-Kaap | Pieter du Toit, Besturende Direkteur: Dutoit Groep.***
***(2)Carel Cronje, Landgoedbestuurder Paardekloof, saam met lede van die pers.***
***(3)Willem Coetzee, Hoof Uitvoerende Beampte Dutoit Agri | Dr Nomafrensch Mbombo, Minister van Gesondheid Wes-Kaap | Victoria Mbandazayo, Gesondheidswerker Paardekloof | Sophie de Bruin, Gesondheidwerker Paardekloof | Handri Liebenberg, Adjunk Direkteur: Gesonderheidsdienste Kaapse Wynland Distrik | Dalene Conradie, Menslike Hulpbron Direkteur Dutoit Agri | Brumilda Klein, Klinieksuster Dutoit Agri.***

# *Covid Opleiding*

**ILZE RAUTENBACH**

–

Dutoit Groente se Covid opleiding het op 05/05/2020 plaasgevind. Die personeel was in afdelings gedeel wat 40 werkers in 'n groep was. Die bestuur het merkers in die eetlokaal geplak waar werkers mag sit, sodat daar afstand tussen elkeen gehou kon word.

Elke sessie het 1 uur per groep geduur, waartydens ons soveel as moontlik rondom die virus gedeel het. Die doel van hierdie kortkursus was meer as net die deurgee van 'n klomp feite en inligting. Begrip tov die virus en 'n dieper verstaan van hoe mense hulself en die mense rondom hul kan veilig hou, was die mikpunt.

Agtergrond van aansteeklike siektes: Inligting oor die virus self – hoe dit aansteek en versprei, wat elkeen moet doen om homself en ander te beskerm (bv. hande was, hoe lyk dorp toe gaan, bou van immuniteit, sosiale distansiëring, ensovoorts. Mites tov die virus: Simptome en wat moet ons doen wanneer ons dit ervaar en moontlik siek word was deel van die opleiding.

Die inligting wat hulle ontvang het, gebruik die werkers elke dag in die werksplek en in hulle persoonlike lewe.

Na die opleiding het die werkers meer verstaan wat die Virus behels en was hulle beter voorbereid.

# *Gesondheidswerkers*

**SARA JIEMIES, JO-ANNE BEUKES, ROSHELLE DE KLERK**

–

Ons gesondheidswerkers en susters het in hiedie Covid-tyd ook baie hard gewerk om werknemers te "screen" te midde van hulle eie vrese en bekommernisse. Ons deel net die belewenisse van drie van ons gesondheidswerkers.

***Roshelle De Klerk van Vastrap skryf:*** Ek het ook my vrese met die Covid-19 ervaar. Ek is gesondheidswerker, kinders is tuis en ek moet elke dag kontak met werkers hê vir screening van Covid-19. Baie van die werkers het nie by die plaas se reëls gehou nie en dit het my senuwees op hol gehad. My broer raak toe skielik siek en moes per ambulans na die hospitaal gejaag word. Ons as familie kon nie eers 'n ondersteunende rol speel of gaan besoek nie. Die volgende dag verneem ons hy het gesterf en kon nie eers na hospitaal gaan om in sy finale paar uur of minute saam te spandeer nie. Dit was baie seer. Almal het onmiddelik gedink dat hy moontlik Covid-19 het, omdat hy ook diabeet is, maar toe is dit natuurlike oorsake, wat glad nie eers verband hou met Covid-19 nie.

Die ergste omtrent hierdie Covid-19 asook die grendeltyd was die reëls en regulasies vir begrafnisse. Alles is so onpersoonlik en weg van mekaar ek

kon nie eers my skoonsuster troos, ons moes afstand hou. Hierdie het my kwaai geruk en wens niemand in die tyd so iets toe nie.

***Sara Jiemies en Baba (Jo-Ann Beukes) van Lindeshof deel die volgende:*** Covid 19 het ons bang en bekommerd gemaak dat ons nie glo en vertrou nie. Ons was baie versigtig. Ons was bang ons kan Covid 19 opdoen en dat ons ingeperk kan word by die huis of ons werke verloor. Ons het gevrees, as dit gebeur, dat daar nie kos op die tafel gaan wees nie.

As ons nie 'n veiligheidshek gehad het wat ons binne die plaas gehou het nie en ons vryelik kon beweeg, sou ons getalle dalk hoog gewees het. Ons het ook gevrees dat van ons familielede dalk Covid 19 kan opdoen en dit sou ons histeries maak as ons nie by hulle kon uitkom nie. Ons het ook gevrees dat ons deur die screening kon aansteek en dan die siekte na ons huismense kon oordra.

*Die lockdown was goed want ons glo dit het gehelp om ons te beskerm. President Ramaphosa het dit goed hanteer. Dit was egter ook stresvol vir die kinders omdat hulle nie by hulle maatjies kon uitkom nie.*

***Ons hier in die Koue Bokkeveld was bevoorreg dat ons in hierdie tyd kon werk. Handewas en masker dra is nog steeds 'n groot prioriteit.***

# *Hoe die grendeltyd my lewe beïnvloed*

**SOPHIE DE BRUIN**

–

Op 26Maart om Middernag begin die Grendeltyd vir Suid-Afrika se burgers. Onverwags het 'n baie onwelkome vernietigende gas ons land en lewens binnegedring met hartseer nagevolge. Sy naam is Covid 19 Corona Virus. Ons almal se lewens wereldwyd word verander deur die siekte.

Skielik mag ons nie meer soggens en saans ons huisgenote met 'n soentjie en 'n drukkie totsiens sê nie. Veral nie ons wat met die mense moet werk nie. Families moet aanvaar dat ons nie meer mag in "pop" soos in die verlede nie. Ons moet nou permanent maskers dra soos die virus se getalle styg. Ons hande was nog nooit so skoon soos in hierdie tyd nie. Ons moet nou mekaar met die waai van 'n hand of 'n vriendelike "Goeiedag" groet, want sosiale afstand is 'n moet.

Gesinne word nou vir die eerste keer in ons almal se lewens in ons huise in kwarantyn geplaas. Hier kry ons nou die geleentheid om mekaar te herondek, vrede te maak met verskille en kry ons weer die geleentheid om mekaar te waardeer. Familietyd word gekoester en vrouens maak nou weer lekker kos en gebak sodat die kinders nie te verveeld raak nie. Pappas maak weer tuin en maak meubels reg wat bietjie aandag kort. Ons speel weer speletjies en kyk saam.

*Jy besef weereens dat jou familie kosbaar en die moeite werd is.*

By die werk hanteer ons mekaar maar versigtig want emosioneel word ons met baie dinge gekonfronteer. Eenkant die vrees dat die persoon voor jou dalk die draer kan wees en aan die ander kant dat jy dalk besmet kan wees en die persoon kan siek maak. Onsekerhede en vrees lei dikwels tot misverstande en onnodige konfrontasies. In hierdie tyd word jou volwassenheid en selfdissipline regtig uitgedaag. Ek kan net die Waardes Sessies oor die afgelope jare loof, want in hierdie tyd besef ek dat ons nou die vrugte van daardie opleiding pluk.

Te midde van al hierdie verandering word ons gekonfronteer met die realiteit. God praat nie net met een land, mens, familie of gemeenskap nie, maar met die hele wêreld. Hy roep sy volk om terug te keer na die basiese. Hy gee ons nog 'n kans om reg te maak te midde van die chaos.

***Ek glo dat ons wat hierdeur gaan, nie ongeskonde anderkant gaan uitkom nie.***
***Ek glo dat ons meer waardering aan die vanselfsprekende sal gee.***
***Ek glo dat ons groter en sterker anderkant sal uitkom.***
***Ek glo dat ons sal sê ek was deel van die span wat Corona help beveg het. #Together we can.***

# *Oos-Kaap Covid 19 bewusmaking*

**GEORGE BOKKIES**

–

Op Maandag 08 Junie 2020 het 3 van ons Misgund Gesondheidswerkers die plaaslike Laerskool gehelp met Covid 19 bewusmaking onder Gr.7 leerders onderwysers. Om hierdie boodskap duidelik oor te dra en die belangrikheid van wat elke leerder moet weet, het hulle plakkate gebruik wat in emoji's formaat saamgestel was tesame met hulle aanbieding.

***Hulle het meestal gefokus op:***
1. Hoe hou ek myself veilig? | 2. Moontlike Covid-19 simptome | 3. Wat moet ek doen as ek die simptome het? | 4.Voorkoming (Sosiale distansiëring, Dra van maskers, Handsanitering)

# *Hongersnood*

Suid-Afrika is vol mense wat graag wil help - dit is duidelik uit die vele maniere waarop mense behoeftiges se nood in die Corona-krisis kan verlig. Selde het Suid-Afrikaners mekaar so nodig gehad soos nou, want die inperkings is 'n tweesnydende swaard: Dit slaag tans om die infeksie- en sterftekoers van COVID-19 te beperk, maar veroorsaak inkomsteverlies en verdiep hongersnood onder armes. Dutoit het ook by verskeie projekte (Ceres Business Initiative & Wes-Kaap Departement Landbou) ingeskakel.

Thank you to the Dutoit team for the donated food. The donations were split up and divided into the following:

- Delft Community Action Network
- Red Cross
- Food Forward
- Cape Town Together
- Philippi Community Action Network
- Service Dining Room distributing into Khayelitsha and Langa

*We will give it our best shot to continue making it happen, but without generous contributors like you it would be so much harder. The pressure is massive on the Western Cape Government to keep delivering relief where possible.*

The NGO's are stepping in and various Hotel kitchens across the city are helping to prepare food for those in need.

Below are images of the food donated by Dutoit Agri and converted into edible portions for the homeless. The Hilton Hotel kitchen team prepared the meals in hull and the NGO Cape Town Together distributed the food.

***Dirk S. van Doorn, Orycon***

Baie dankie Dutoit dat met ons met onder meer julle produkte vir die 10 000 mense kon kos gee.
***Tijmen van Essen, Burgermeester Malmesbury***

Mooi- Uitsig gee ook twee keer per week aan tussen 300 en 400 mense klaar voorbereide kos.

## *Lojale Samewerking*

**DALENE CONRADIE**

Dutoit en die verwante werkgewers hierbo, wil graag vir elke werknemer dankie sê vir lojale samewerking om kos aan ons land en sy mense te bly voorsien. Elke werknemer se positiewe gesindheid, te midde van moeilike en uitdagende omstandighede, word opreg waardeer.

*Baie dankie ook aan elkeen wat die protokolle en voorkomende maatreëls respekteer deur nougeset daarby te hou.*

Ons vertrou dat die sitrus wat jy ontvang, daartoe sal bydra om jou en jou gesin verder gesond en positief te hou. Geniet dit!!

Die 28ste Mei het ons lemoene aan dankbare Paardekloof werkers uitgedeel om hulle immuniteit te help opbou om Covid-19 te help beveg. Voordat die persone hulle sakkies lemoene ontvang het, was hulle koors getoets en hulle hande gesatineer. Die werkers is opreg dankbaar teenoor die maatskappy wat altyd die werkers se belange op die hart dra.

***Sophia de Bruin***

KROMFONTEIN

# *Kromlin Primêr*

**JOHAN PIETERS PRINSIPAAL**

Die hele ervaring t.o.v. die Coronavirus en die dramatiese verandering in ons leef- en denkwyse voel nog steeds onwerklik. Ons as personeel het egter hierdie krisistyd positief benader en besluit nadat die lockdown aangekondig is en skole nie soos beplan op 14 April 2020 begin het nie, om pro-aktief op te tree.

***Uitdeel van Skoolwerk en Kospakkies:***
Ons skool is geseënd met 'n groep wonderlike personeellede (onderwysers, steunpersoneel en skoonmakers) wat nie geskroom het om tydens die lockdown tydperk tyd te gemaak het om leerders met kos (gekookte kos, snacks en 'n stokkielekker) en skoolwerk te voorsien nie. Vanaf die 16 April 2020, elke Donderdag was kos en werk by elke leerder van die skool afgelwer en is afgehandelde werk weer die volgende Woensdag by personeellede op die plase terugbesorg.

***Skoonmaak van die Skoolgebou***

Ons skoolgebou is vanaf Woensdag 13 Mei 2020, toe personeel weer aangemeld het vir werk, deeglik skoongemaak en ontsmet. Ook moes eie fondse gebruik word om skoonmaakmiddels aan te skaf aangesien die departement eers baie laat skoonmaakmiddels aan die skool verskaf het. Personeel het self ingespring en meubels, mure, apparaat en vloere is deeglik skoongemaak. In die staduim is alle klaskamers skoon en is sitplekke so gerangskik om die minimum van 1,5m tussen leerders te verseker.

***Ontvang van Graad 7 leerders en handhawing van protokol***
Graad 7 leerders het Maandag 01 Junie 2020 by die skool vir onderrig aangemeld. Personeel en leerders word elke oggend voor hulle die skoolgronde betree geskandeer (om temperatuur te kry) en hulle hande word ook gesaniteer. Die ritueel sluit ook die vra van sekere vrae in om seker te maak dat daar geen simptome van die virus is nie. Verskeie ander maatreëls geld ook nog die skool soos voorgeskryf deur die WKOD om te verseker dat leerders, personeel en besoekers veilig is.

***Fondsinsamelingspoging***
Aangesien die skool steeds nog normale uitgawes (salarisse, skoonmaakmiddels, administratiewe uitgawes, leerhulpmiddels) moet dek, is dit egter ook nodig dat fondse geïn moet word. Normale fondsinsamelingspogings kon egter nie plaasvind nie en het die personeel op Vrydag 29 Mei 2020 'n braaibordjie op bestelling by belangstellendes gaan aflewer. Hierdie poging was 'n reusesukses en sal dit baie help om ons uitgawes te help dek.

*Ons weet dat hierdie tydperk van onsekerheid ook sal verby gaan, maar dit is egter nodig dat die situasie waarin ons ons bevind ook gesien moet word as 'n geleentheid om dalk beter te beplan, ander denkwyses in te slaan of om net dankbaar te wees vir wat ons het.*

# *Sonkrag*

JOHAN GROBLER

–

In die laaste dekade of twee het dit baie duidelik aan die lig gekom dat die hulpbronne wat op planeet Aarde beskikbaar is, nie vir altyd kan hou nie. Boonop het besoedeling vlakke bereik waar die algemene gesondheid van die mensdom nie meer 'n gegewe is nie. Sedert die koms van elektrisiteit in die 19de eeu en die vestiging van die motor en binnebrand-enjin in die 20ste eeu, is die langdurige aanwending van fossielbrandstowwe as primêre energiebron gevestig.

Steenkool, olie en gasneerslae is oor miljoene jare in die aardkors vasgelê deur die verotting van plantreste, druk en temperatuur. Die tempo waarteen die mensdom hierdie bronne oor die laaste 150 jaar ontgin het, het dit duidelik gemaak dat daar spoedig 'n einde aan hierdie bronne sal wees. Daarmee tesame het die verbranding van hierdie fossielbrandstowwe tot grootskaalse besoedeling gelei wat die voortbestaan van die mensdom op Moeder Aarde totaal van stryk gebring het.

Dit is dus die menslike oorlewingsdrang wat ons gedwing het om alternatiewe vorme van energie te ondersoek en om dit kommersieel tot voordeel van alle mense op Aarde aan te wend. Die beweginsenergie van die wind en oseane word deesdae ontgin, maar dit is die hitte-energie van die son wat oor biljoene jare reeds die bron van alle energie op aarde is, wat in die afgelope paar jaar die voortou begin neem het.

Die tegnologie wat benodig word om hierdie bron van energie te ontgin, het met rasse skrede vooruitgegaan oor die laaste vyf jaar. Deesdae is die tegnologie aan die meeste mense in die vorm van sonpanele (foto-voltaïese selle) wat die energie van sonstrale in elektriese energie omskakel beskikbaar vir gebruik in miljoene ekonomiese prosesse. Die belangrikste feit om in ag te neem is dat sonenergie bykans oor die hele aarde beskikbaar is, totaal gratis is en dat geen skadelike afvalstowwe geproduseer word wanneer dit ontgin word nie!

Dutoit het deel geword van 'n toenemende hoeveelheid maatskappye wat sonenergie vir kommersiële doeleindes ontgin, toe 2800 sonpanele op die dak van Pakhuis 4 op die Dutoit Vrugte geïnstalleer is. Die volle installasie het 'n vermoë van 500kW wat genoeg is om tot soveel as 40 huishoudings van elektrisiteit te voorsien. Hoewel hierdie vermoë slegs sowat 6% van Dutoit Vrugte se verbruik verteenwoordig, is dit slegs die eerste fase van 'n reis om energie-selfstandig te word.

Sedert die installasie aan die begin van Desember 2019 in bedryf gestel is, is daar reeds 553 MWh elektrisiteit opgewek wat 'n besparing van meer as R600 000 tot gevolg gehad het. Deur van die sonenergie gebruik te maak, het Dutoit ook verhoed dat bykans 550 ton koolstofdioksied in die atmosfeer vrygelaat word. Dink net aan die besparing wat oor die langtermyn 'n bydrae tot die winsgewindheid van Dutoit Agri kan maak, asook om te verhoed dat duisende tonne koolstofdioksied ons aarde vernietig.

Sonenergie is dus nie net tot die finansiële voordeel van ons maatskappy nie, maar ook in belang van bewaring van die aarde en haar hulpbronne. In die toekoms behoort Dutoit hierdie ontginning van sonenergie so te vermeerder dat dit 'n wesenlike deel van die enegiebehoeftes van die maatskappy bevredig . So kan ons die omgewing vir ons nageslag bewaar en ook 'n meer gesonde wêreld vir alle mense op aarde daarstel.

## DUTOIT GROENTE

# *We've got Shallot to celebrate*

–

What's a chef's favourite vegetable? The shallot, of course! So much more than an onion, the super-sexy allium has a sweeter, subtler flavour than its bigger counterpart. It brings elegance to the pan, elevating the often-under-rated onion oeuvre.

And did you know that some of the world's best shallots are homegrown in South Africa at one of the Dutoit farms? Transported straight from the farm to a Woolworths, Pick 'n Pay or Checkers near you, SA's only commercially available shallots are fabulously fresh, bringing foodie finesse to Saffer kitchens across the country. The season is short so don't miss out!

Available from January to May only, shallots add French 'je ne sais quoi' – that elusive quality that cannot easily be named – to the table… or braai. Vincent Hewitt, Marketer at Dutoit says, "Nourished with the pure mountain waters of the Koue Bokkeveld, South Africa's shallots are grown north of Ceres, surrounded by shrubland. The farm was founded over 120 years ago in 1893 and has been farmed by the Dutoit family ever since. We take great pride in the quality of our onions and in offering something special and unique to the South African public."

A favourite with chefs everywhere, the shallot differs from the everyday onion in some fundamental ways. Firstly, it grows like garlic, in clusters rather than single bulbs. Secondly, it has a softer flavour, bringing all the essence of an onion without the punch. Thirdly, it's smaller and a little more oval-shaped. It is sublime in salads and is the essence of the bearnaise – that ambitious sauce that's a must-to-master by all aspiring cooks.

***Here are a few reasons why the shallot belongs in the modern South African kitchen:***

***It really is an ideal seasoning.*** Take an ordinary potato salad and turn it into something special with raw, finely chopped shallots and a white wine vinegar dressing…

***It's a beauty on the braai.*** Simply wrap it in tinfoil and cook it on the coals. Unwrap it gently and add its elegant charred sweetness to other roast vegetables - or eat it as is.

***Local is lekker.*** There's something special about cutting out the middleman and purchasing home-harvested produce you know has come straight from the farm. There's the added pleasure of knowing your purchase goes towards supporting Dutoit's tight-knit farming community. It's farm-to-table at its best!

***It's toasty-roasty.*** South Africans are very good at roasts – lamb, chicken, beef… Shallots take this to a whole new level.

***It's saucy.*** Aside from the elusive bearnaise, shallots add something sublime to any sauce: think shallot and red wine sauce, balsamic-shallot sauce, or a creamy mushroom-shallot concoction.

***It pairs exquisitely with wine.*** Shallots and wine go together like… shallots and wine. Sauté the exquisite alliums in butter until soft and their delicate earthiness will elevate any accompanying vintage – white or red. Add fresh tomatoes with a lighter-bodied red, or pop in carrots and tarragon to go with a dry Sauvignon. A top tip? Deglaze the shallot pan with your chosen wine…

***It'll make you feel like you're on Masterchef.*** If you've watched Masterchef, you know the shallot is a favourite with contestants. Using shallots will make you feel like you're on the show and perhaps add extra flair to your cooking game. There's a whole new world of recipes, waiting for you.

Vincent concludes, "We are delighted that so many South Africans are loving our shallots! We've seen these onions grow in popularity dramatically in the last few years as more and more chefs call them kitchen essentials. Our shallots are carefully grown. Only the best vegetables pass the test as our promise is to deliver world-class produce to local kitchens. We encourage you to try them; their subtlety will have you hooked in no time! The season is relatively short – from January to May – so don't miss out."

*Dutoit Agri is the only commercial producer of shallots in South Africa. It advocates a farm-to-table approach, with its produce going straight to leading supermarkets to be directly available to the public. This guarantees freshness and top-notch quality.*

## THE FOOD FOX

–

As we're all navigating a strange new reality within lockdown restrictions across the world, home cooking has become the centre of joy and recreation for many households. With limited outings to the shops, we're all making the most of simple pantry ingredients plus whatever we have stocked in our fridges.

Dutoit Agri has approached me to create a shallot recipe a few days before our President's first announcements of social distancing in South Africa, and we've decided to continue with this project as it can be a source of inspiration to many of us. Using a few economical pantry staples, you can whip up an easy dough for making flatbreads, even giving the kids a wonderful way to keep their (washed) hands busy. Shallots have a fantastic shelf life of 1-2 months, a long seasonality timeline (January – August), and they are so very versatile to use in an array of recipes. With a sweeter, milder taste than onions, they are also much more popular with kids. From using them raw in dressings and salads, to roasting them for a deeper flavour, they are an all-round winner in my pantry.

Here's my recipe for roasted, caramelized shallots – a fantastic topping for easy homemade flatbreads, but also a great side dish, or an addition on burgers etc.

***For the roasted shallots:***

1 kg shallots, peeled and quartered lengthways (look out for Dutoit Agri shallots)
45 ml olive oil
15 ml red wine vinegar (or sherry vinegar)
30 ml honey, slightly warmed (pop it in the microwave for 15 seconds)
salt, to taste
Preheat your oven to 220 C. Arrange the shallot quarters in a roasting tray, then drizzle all over with the olive oil, vinegar and honey. Season with salt, then roast for 20 minutes. Remove from oven, stir, then return for 10 more minutes. Remove from oven and set aside.

***For the flatbreads: (serves 4)***

2 cups stone ground white bread flour (or use regular cake flour if it's all you have)
10 ml (2 teaspoons) instant yeast
5 ml (1 teaspoon) sugar
2,5 ml (1/2 teaspoon) salt
180 ml lukewarm water
15 ml olive oil
Place the flour, yeast, sugar and salt in a mixing bowl and stir. Add the water and oil and stir until it becomes sticky. Turn out on a clean surface, then knead to a soft, pliable dough. This is a great activity to get the kids (or a co-isolation housemate) involved! Place the dough in a lightly oiled bowl and cover to rise in a warm place for 30-40 minutes.

In the meantime, heat your oven to 230 C. Divide the puffy dough into 4. On a floured surface, roll out each of the four pieces into a freeform shape – basically oval works great. Transfer to a baking tray lined with non-stick baking paper. Top with your favourite toppings (see below), then bake at 230 C for 8-10 minutes or until golden. Remove from the oven, transfer to a wooden board or a plate, slice and serve immediately.

***Possible toppings for assembling your flatbreads:***

Pommodoro (tomato) sauce, grated mozzarella and roasted shallots,olive oil, feta, thyme (fresh or dried), grated cheddar, fried bacon bits, anchovies, capers, garlic.

## IZELLE HOFFMAN | LIFESTYLE CHEF

–

For the love of Healthy Living & Dutoit Shallots! Let's get baking People... Creamy Avo & Shallot Cups for the Win! with the focus being anti inflammatory and immune boosting

***Prep time 10-15min | Cooking Time 30min | Servings 12***

***The Creamy Avo filling***

2 cans of Chickpeas drained, washed and pulped
2 Avocado's mashed till smooth
1/2 cup unsweetened Almond Milk
5 eggs whisked separately
100g almond flour plus extra for garnish
1 tsp Oryx Salt @oryxdesertsalt

***The Caramelized Shallots***

2 tbsp Olive Oil
2-3 @dutoit_agri shallots diced
1 tsp oryx salt
1/2 tsp ground black pepper
2 tsp Italian herbs
2 tbsp raw honey
100g sundried tomato plus extra for garnish cut into chunks or small pieces

***Instructions***

Pre heat oven to 180'C | Prepare 2 muffin pans with non-stick spray and dust with almond flour, you can also bake them in cupcake liners | Prepare the filling by mixing the pulped chickpeas, mashed avo, unsweetened almond milk, whisked eggs and 1 tsp of oryx salt | Preheat a medium size pan with olive oil and fry the shallots till golden brown, season with the salt, pepper, herbs and honey, allow the honey to caramelize before removing from the heat. Set aside

Mix 3/4 of the shallots (keep the rest for garnish) and 100g of chopped sun-dried tomato into the filling | Scoop the filling into muffin cups, garnish with the rest of the fried shallots, some sun-dried tomato and a sprinkle of almond flour | Finish off with ground black pepper | Bake for 25-30min

Allow to cool off completely before removing from the muffin pans if you are not using cupcake liners.

## CHEF AYA GOPE | THE COOK DUDE

–

Dutoit is one of South Africa's leading growers of vegetable produces with a range of shallots with exceptional and unique flavours.

*When I got the drop from Dutoit, I had several ideas on how to use the exceptional flavours of their shallots. This shallot bread is but one of many easy and inexpensive recipes you may want to try out with your family while on #lockdown*

***Shallot Bread***
Shallots 1 (sliced)
Active dry yeast 10g (1 pack)
Warm water 2 1/2 cups
Sugar 2 1/2 Tblspn
Salt 1tspn
Olive oil 1Tblspn
Bread flower 6 cups
Butter for topping (optional)

***Method***
In a large bowl or the bowl of a stand mixer, dissolve the yeast in the warm water with a pinch of sugar. When the yeast is bubbly and foamy, add the sugar, salt, oil, and 4 cups flour, and mix until smooth. Add remaining flour, ½ cup at a time, to form a soft, smooth dough. The dough should stick just slightly to your finger when touched, but not be overly sticky. Knead 5-7 minutes, until smooth, then roll into a ball.

Place the dough in an oiled bowl, turn over once to coat the top with oil and cover with plastic wrap. Let rise one hour, or until doubled. When the dough has risen, punch it down gently and divide in half. Roll each half of the dough into a long rectangle about 8 inches wide. Roll the dough up, starting at the short edge, to form a cylinder that is approximately 8 inches wide. Repeat with remaining dough. Sprinkle your shallots on top of the bread. Using your fingers, push the onion in and brush with olive oil.

Place the dough, seam side down, into lightly greased bread pans, and cover with plastic wrap. Let rise one hour, or until the dough is ½ - 1 inch higher than the top of the pan. Preheat the oven to 180 degrees. Bake 30-35 minutes, or till the loaves are golden brown and sound hollow when tapped. Brush with melted butter, if desired. Remove to a cooling rack and cool before slicing.

I have already shared a recipe on my stories on how to make the Shallot Butter. Another creative and inexpensive recipe is a Shallot Soup for the coming windy and cold winters as well. It can also go along way with your #LockdownMeals

***Shallot Soup***
Shallots 5 (sliced)
Garlic clove 1 (finely chopped)
Fresh spring of thyme 3
Salt & pepper
Olive oil
Veg stock 500ml
Marmite 1tspn
Gruyere cheese/ emmental/ boerenkaas

***Method***
Switch oven to 180 degrees. In an oven tray, add all your ingredients together (except veg stock & cheese) and mix/rub using your hands. Cover with foil and bake for 15 min. Remove the foil and let it cook more in the oven for another 15min.

In a sauce pan or pot, add in your shallots mix, veg stock & allow to simmer for 10minutes. Mix in your marmite and allow to simmer more on medium heat till the soup is the right consistency. Pour your shallots soup in a soup serving bowl, sprinkle some cheese on top and grill in the oven for 3-5 minutes (until the cheese melts & lightly golden brown) & serve.

## ZORAH BOOLEY | IN THE MIDNIGHT KITCHEN

–

How has the #stayhome situation been going? I have been doing so much recipe testing and blogging that I have somehow managed to stay sane. Today I decided to share my easy, spicy ramen noodle recipe with you. I know I have shared quite a few in the past but this one is by far one of my favourites, because of the flavours and taste (which is the most important part after all). I started off this recipe using locally grown shallots from Dutoit Agri, and they made such a difference to my meal. Usually onions affect me negatively due to IBS, so those of you who would like an alternative I can highly recommend these locally grown shallots.

Shallots can be used in so many ways, for example I used these to sauté my spices for the base of the ramen recipe, but I also love having them as is in their natural state, like in a salad for example. They aren't acidic like onions, and have a rather sweet taste to them so it makes the chopping process even easier, because these shallots literally do not let you cry at all! taking into consideration with what is happening during the lockdown, keeping fresh produce can seem like a bit of a problem, but luckily I've found that shallot actually keep for up to two months without spoiling, so that actually makes day to day life easier and knowing they are still fresh is very comforting.

Without further a do, I will introduce this amazing ramen recipe which took me less than 45 minutes to make and the pot was clean afterwards, not even a morsel left over. I hope you love this recipe as much as I do and look out for the new website coming this week friends!

***Recipe: Spicy Ramen using shallots | Type: Normal | Servings: 3***

***Ingredients***

3 egg noodle nests (57g each)
3-4 cups chicken broth
1 Dutoit Agri Shallot
1 tsp crushed ginger
1 tsp. cumin powder
2 sprigs thyme
1/2 tbsp. Tom Yum paste
1-3 eggs (depending on servings)
1 cup boiling water
1 tbsp olive oil
1 tbsp butter
1 tsp salt
1 tsp. pepper
1 cup mushrooms

***Method***

Boil your kettle and measure out the four cups of broth and set aside | In a medium sized pot add your shallots to the melted olive oil and butter and allow to become fragrant | Once the shallots have become translucent, add in the ginger, cumin powder, thyme and let simmer for 3 minutes | Then add in diced mushrooms, once they turn golden add in the broth and bring to a simmer.

Thereafter, Add in the tom yum paste | Boil the eggs for 8-10 minutes, remove the shell and set aside | Once the broth is a beautiful red colour, add in the egg noodles | They should take about 6-8 minutes to soften, then allow to simmer for another 3 minutes

*Dish into bowls, top with spring onion and the egg and enjoy!*

## TASTE MAGAZINE

–

***Easy caramelised onion tarte tatin***

***Ingredients***

15 shallots
2 T butter
olive oil, a drizzle
100 g caster sugar
1 T balsamic vinegar
2 garlic cloves, minced
1 -2 fresh thyme sprigs
aged feta cheese (or goat's-milk feta)
1 sheet readymade puff pastry
baby herbs, to serve

***Method***

- Preheat the oven to 160°C. Peel the shallots and slice into 1 cm-thick slices. Heat 1 T of the butter and a glug of olive oil in a non-stick pan. Add the shallots and cook until browned and softened. Remove from the pan and set aside.
- To make the caramel sauce, melt remaining 1 T butter in an ovenproof pan over a medium heat. Stir through the caster sugar and balsamic vinegar. Add the minced garlic and the leaves of the fresh thyme. Season and simmer until it starts to caramelise.
- Return the onions to the pan. Crumble over the feta cheese or goat's-milk feta. Top with the sheet of readymade puff pastry and tuck the pastry in around the edge of the tart. Make a small cross incision in the middle of the tart using a sharp knife to allow the air to escape while baking.
- Bake for 30 minutes or until golden brown. Remove from the oven, place a platter on top of the tart and flip over. Scatter with baby herbs and dig in.

***Video's van die resepte is hier beskikbaar: https://dutoitagri.co.za/news/2020/04/23/weve-got-shallot-celebrate***

## DUTOIT TEGNIES

### TANITH FREEMAN

***Ons Rooivleis appel projek, IFORED, is sterk op dreef:***

- Al 43 seleksies gesien by IFO Teelstasie in Angers, Frankryk sedert 2014
- 28 seleksies ingevoer tot op hede
- 20 Seleksies geplant tot op hede
- 17 Seleksie evalueer tot op hede
- 2020 seisoen – 10 nuwe seleksies se vrugte vir die eerste keer gesien
- Die sambreelhandeldsmerk is Kissabel®
- Die smaak neig meer na 'n gebalanseerde eetervaring met sagte nuanse van aarbeie en bessies
- Die evaluasie proses is nog aan die gang en sal moontlike kommersialisering eers heelwat later geskied

### ADRIAAN THERON

***Variasie in rypheid en kwaliteit van vrugte:*** Aan die na-oes kant sien ons dat die variasie wat ons in oestyd aan die bome gesien het, wel negatiewe gevolge gehad het. Bitterpit was maar een van die groot defekte wat sy kop uitgesteek het, maar dit wil voorkom dat al die moeite wat gedoen is met boordallokasies en ander praktyke nou begin vrugte afwerp.

### PIET BOSMAN

***Nuwe oplei- en produksiestelsel op kersies:*** Op hierdie stadium lyk die aanduidings positief dat ons van die nuwe kersie opleistelsel wat ons besig is om te vestig, met die hulp van ons Hollandse kersie spesialis Ronald Vermeulen, reeds vanaf die derde blad kersies kan verwag.

Om bogenoemde rede het ons dan ook reeds die afgelope seisoen baie van die nuwe aanplantings omgeskakel na die model toe. (Ons kan dus reeds vir die 2022 oes-seisoen, November 2021, 'n goeie oesbydrae van daardie hektare verwag.)

Excelsior gaan vanjaar ook die eerste kersies onder die Cravo konstruksie (Retractable roof system greenhouse) oes. Die doel van die Cravo is om, onder andere, die kersieoes vroeër te trek, uitpakke weens beter kosmetiese afwerking en vruggrootte te verbeter. Ons sien dus uit na die eerste oes, want dit bied vir Dutoit 'n ongelooflike geleentheid in die mark.

### MARTIENET UYS

***Druk op die gebruik van chemiese middels en beperkings:*** Vanaf 'n Tegniese kant ondervind ons al meer dat kliëntevereistes baie streng raak m.b.t die gebruik van chemiese middels. Sekere middels word heeltemal verbied en ander se gebruik word ingeperk. Met die beperking van die beskikbaarheid van chemiese middels, raak die uitdaging al groter om vrugte te produseer wat aan die markvereistes sal voldoen. Om die rede is die Tegniese afdeling konstant besig met proewe en evaluasies van die nuutste tegnieke en tegnologie in 'n dryf om te verseker dat Dutoit Agri WETENSKAPLIK VOLHOUBAAR boer tot bevrediging van ons kliënte.

## RUDOLPH CRONJE

–

***Ondersoek na oorsaak van "buttons" op nektariens:*** Die afgelope seisoen het "button" vrugte 'n groot negatiewe impak op ons nektarien produksies gehad. "Buttons" is vrugte wat aanvanklik geset het, maar oor die algemeen swak ontwikkelde of dooie embrios het. Hierdie verskynsel kan onder andere toegeskryf word aan onvolledige bevrugting. Onvoldoende winterkoue akkumulering is een van die hoofoorsake hiervan.

Ons is tans besig met rusbreek- en "booster" spuitproewe om die nadelige effek van te min winterkoue te verminder. Die doel is om die aanvanklike "wegtrek"/groei van vrugte te verbeter, sowel as om die stert van swakker blomme uit te skakel. Hierdie swakker blomme is ook die wat heel waarskynlik in "button" vrugte ontwikkel.

Die resultate van die afgelope seisoen om die voorkoms van "button" vrugte te verminder was belowend en ons gaan die proewe vanjaar op 'n groter skaal evalueer.

## WILLIE KOTZE

–

***Gebruik van swart "drape net" op Goldens:*** Die afgelope drie jaar word swart drape nette reeds kommesieel in Golden Reinders en Panorama Goldens geïmplimenteer om sonbrand te verminder. Sonbrand bly steeds een van ons grootste defekte.

Hierdie projek sal in die komende seisoen verder uitgebrei word weens die sukses met verminderde sonbrand en groen kleur van vrugte. Daar is ook vanjaar vir die eerste keer proewe met wit drape nette op Rosy Glow en Cripps Red gedoen. Voorlopige resultate lyk belowend met minder sonbrand en beter vrugkleur.

***Gebruik van Reflektiewe materiaal om vrugkleur te verbeter:*** Die afgelope seisoen is reflektiewe materiaal vir die eerste keer kommersieel op 'n reeks gekleurde appelkultivars uitgerol in 'n poging om blos kleur te verbeter.

Ons sien groot potensiaal vir die gebruik van reflektiewe materiaal. Dit kan selfs "nuwe lewe" aan ouer klone met goeie tonne vir nog 'n paar jaar gee. Hierdie boorde word vanjaar apart gepak, sodat ons die winsgewendheid van die projek beter kan evalueer, maar die eerste data in die boord was baie positief.

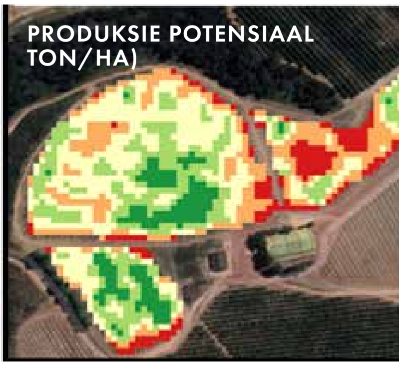
## SIZZIE DINWA

–

***Precision Farming:*** Our in-house trial results of the last 2 seasons (2019 and 2020) show that using precision agriculture techniques is a viable tool to maximize crop yield from each site; identify variation within blocks and individual trees and applying the right amount of fertilizer at the right time to reduce wastage and environmental contamination.

We're also exploring using other exciting techniques and technologies to improve our water use efficiency, sustain our soils and to produce better quality yields.

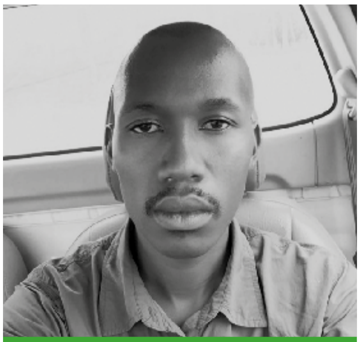
***ORCHARD MANAGEMENT USING REMOTE SENSING TECHNOLOGY***



AANSTELLINGS & OORPLASINGS

**RUDOLF SMIT**
*Sneeuwkop | Produksiebestuurder*

**CHRISTINE SMIT**
*Sneeuwkop | Admin Beampte*



**THOBELA GUQAZA**
*Crispy | Produksiebestuurder*

**SAMANTHA DAMON**
*Dutoit Agri | Rekenmeester*

# OOS-KAAP PRODUKSIENUUS

## 2020 OES

- **Appels:** Met die nuwe aanplantings wat in produksie kom, help dit baie om ons volumes te groei. Die nuwe klone help ook om ons uitpakke op veral bi-colors te verbeter. Gunstige kouefronte op die regte tyd het baie gehelp met kleurvorming voor oes. Hittegolwe het egter sy merk gelaat op veral Grannies en Fuji's met sonbrand.
- **Pere:** Vruggrootte was ons enkele grootste probleem die afgelope jaar.
- **Pruime:** Volumes was baie af agv hittegolwe gedurende blomtyd. Uitpakke het egter aan die verwagtings voldoen.
- **Bloubessies:** Al het bloubessies 'n baie lae kouebehoefte, het die warm winter ook hier sy merk gelaat tov laer volumes en kleiner vrugte. Die uitvoerpersentasie was dieselfde as in 2019.

## SUKSESVERHALE

- **Nette**: Of dit nou vaste netstrukture is of Drape net, dit bly wonderlik om die verbetering in aanboom Dutoit kwaliteit in die pakhuis waar te neem. Drape net het ons die afgelope jaar gehelp om op Grannies 10% meer vrugte kon pakstoor toe bring en 12% meer uitvoervrugte pak uit 'n GMH. Op Goldens het ons ook 10% meer vrugte kon pakstoor toe, maar verseker meer groener vrugte kon oes.
- **Reflektiewe materiaal:** ***Sekerlik die wenner vir die 2020-seisoen.*** Daar was 'n 7% skuif na hoë kwaliteit kleur op Kanzi en Pink Lady die afgelope jaar. Dit het ons in staat gestel om 'n groter persentasie vrugte op ons eerste plukke te kon afpluk. Met die skoonplukke op hierdie kultivars was daar minimaal bleek vrugte teenoor die kontrole.
- **Blare breek op Kanzi en Pink Lady:** Die Oos-Kaap het vanjaar gefokus om sonder uitsoekers te oes. Ons het gedurende die oestyd die uitsoekers gebruik om blare te breek op Kanzi en Pink Lady. Hierdie aksie het dieselfde/soortgelyke resultate as die reflektiewe materiaal gegee. Dit is 'n duur aksie, maar gee definitief die gewenste resultate op hierdie kultivars.

## ONDERVINDINGE

- Die Oos-Kaap het 'n paar jaar gelede begin om selektief boorde te pluk sonder uitsoekers en 'n gedeelte van die boord met uitsoekers. Die boorde wat met geen uitsoekers gepluk is, het elke keer beter gepresteer as die gedeelte wat uitgesoek is.
- Willem Coetzee het die bestuurspan uitgedaag met 'n BHAG (Big Hairy Audicious Goal). Die Oos-Kaap bestuur het dus besluit om teen 2021 te oes sonder uitsoekers. Boorde word dan na uitdun goed ge-"groom" om van erge klas 3 ontslae te raak. Plukkers gooi tydens oes erge klas 3 op die grond en verwyder ooglopende klas 3 uit die krat as hulle hulle pluksakke leeggemaak het. Hierdie manier van pluk het ook meegebring dat ons op die meeste plekke 'n produktiwiteits verbetering by die plukkers gesien het.

## 2021 FOKUS

- Ons verwag weer 'n warmerige winter. Die fokus is dus op snoei om van swak draposisies ontslae te raak en om te verseker dat ons vrugte op goeie/sterk vrugknoppe dra.
- Geen uitdunstrategie – groter fokus om erge klas 3 vrugte tydens "groom" te verwyder. Ons aanvaar dat na "groom" tot oes daar nog sonbrand kan bykom. Goeie vooraf evaluasie voor oes om elke boord se uitsoekstrategie te bepaal.

## WEERPATRONE

# *Klimaatsverandering*

**JOHAN CRONJE**

Wanneer ons oor aardverwarming en klimaatsverandering praat, is die nuus wat ons lees en die grafieke wat ons sien gewoonlik op 'n globale skaal van toepassing. Die gevolg is ongelukkig dat hierdie effek baie onwerklik en ver voel. amper soos Covid 19: iets wat daar gebeur het in 'n provinsie in China... toe Malaysië, toe Korea, Japan.. Italië... nee die hele Europa, VSA, Durban, Kaapstad, die Witzenberg en nou is hy hier by ons.

Een baie vereenvoudigde verduideliking van klimaatsverandering is die stelselmatige beweging van weerpatrone weg vanaf die ewenaar. Dit beteken dat die kouefronte, waar ons reën vandaan kom, al hoe verder suid beweeg. Is dit miskien hoekom ons so afname in ons April en Mei reënval sien die afgelope tyd? Die winter is nie regtig later nie, die vroë koufronte loop onder die Kaap verby?

*Dit is so dat die toekoms moeilik is om te voorspel maar, ons het 'n paar belangrike statistiese modelle en aanwysers waarna ons kan kyk:*

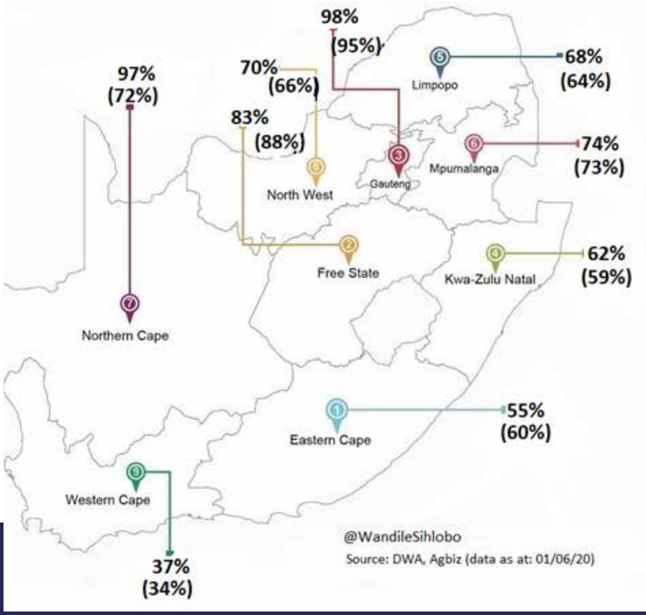
1. Die hoeveelheid kweekhuisgasse wat jaarliks in die atmosfeer ingepomp word, neem baie vinnig toe.
2. Die CO2 konsentrasie in die atmosfeer neem baie vinnig toe, die rekord in die toename in konsentrasie word byna jaar op jaar gebreek (Covid 19 gaan hierdie jaar vir ons 'n blaaskansie gee, maar dit sal van korte duur wees.)
3. Gemiddelde globale temperature neem toe, die vraag is nie meer of dit gestop of omgekeer kan word nie, die vraag is of ons die toename binne perke kan hou om katastrofiese gevolge te verhoed.
4. Ons (Ceres) reënval het die afgelope 20 tot 30 jaar dramaties afgeneem. Ek kan nie 'n kovariansie met die bogenoemde tendense bewys nie maar ek sal my geld daarop wed.

Alle aanduidings is dat die toename in kweekhuisgasse, toename in die $CO_2$ konsentrasie in die atmosfeer en die toename in globale temperature nie binne die afsienbare toekoms noemenswaardige verandering in tendens gaan toon nie. Hierdie tendens gaan aanhou om ons weerpatrone op 'n manier te beïnvloed. Wat gaan hierdie invloed wees? *Moeilike vraag. Al wat ek weet is dat, op die oomblik, is ons omgewing besig om baie vinnig baie droër te word.*

Die huidige Covid-19 situasie het ons definitief meer opgelei om te dink aan modelle vir situasies en om hierdie modelle of vooruitskattings met werklike syfer te beaam, aan te pas of selfs heeltemal te verwerp. Ek het dit dus goedgedink om weer na die hudige model van ons weer situasie te kyk en dit te vergelyk met ons syfers tot dusver.

**Wat sê die weerprofete se modelle:** Die weerburo se seisoenale weervoorspelling uitgereik die 30ste April voorspel 'n geringe kans vir 'n effens bo-normale reënval in die winterreënstreek vir die huidige winter. Hierdie voorspelling herhaal hulle op 2 Junie. Daarteenoor voorspel Johan van den Berg, Landbou Weerkundige, dat ons in die Wes Kaap gemiddelde tot ondergemiddelde reënval kan verwag. Hierdie teenstrydighede benadruk net weer die "onvoorspelbaarheid" wat hierdie tye van 'n klimaat wat al hoe vinniger verander.

**Waar staan ons nou in terme van die land se watervoorraad: Die Weskaap is maar net 3 % beter as verlede jaar dieselfde tyd.**




Wat kan ons verwag van hierdie veranderende klimaat van ons: Langer en meer intense droogtes; reën, koue of hitte buite seisoen; laat winters; ryp waar dit gewoonlik nie ryp nie en donderweer waar en wanneer ons dit nie verwag nie... ons kan nie regtig met sekerheid sê nie. Ons weet wel dat die klimaat verander, en vinniger as wat ons gedroom het. Water is skaarser en kan heelwaarskynlik nog skaarser word. So waar is die silwer randjie? Die mens is aanpasbaar en intelligent. Ons kan droom en het die vermoë om ons drome waar te maak. Ons droom nou van boerderystelsels gebou op moderne tegnologie en "cutting edge science" waar ons vir elke boom, stoel of plant presies gee wat hy nodig het en wanneer hy dit nodig het, niks meer en niks minder. Ons moet droom hoe ons ons produksies gaan opstoot van een sakkie uie per kubieke meter water toegedien na 1, 5 sakkies per kubiek of 2 boksies pere per kubieke meter water toegedien vanaf 1,5 boksies.

***Onthou water is die sleutel tot alle lewe: Verbeter jou watergebruiksdoeltreffendheid, dan verbeter jy al die ander insette ook.***

BOOST YOUR
IMMUNE SYSTEM

## SIZA

### MARTIENET UYS

–

***SIZA, the Sustainability Initiative of South Africa, is'n platform vir die landbou-omgewing om etiese en omgewingsvolhoubare handel te verseker.***

SIZA skakel regstreeks met ons belanghebbendes in die waardeketting om risiko's te bestuur en behoeftes en kwessies te identifiseer. Deur lidmaatskap van SIZA kan daar aan die kliënte bewys word dat Dutoit Agri voldoen aan die wetgewing rakende billike dienspraktyke en vereistes rakende omgewingsbestuur.

Die SIZA sertifiseringsuitslag bepaal hoe gereeld die sertifikaat hernu moet word. In September 2020 en Oktober 2020, word die produksiesertifikate hernu, nadat daar in 2015 die eerste oudit gedoen is. Die pakhuise se sertifikate word jaarliks hernu. Vir elke sertifikaat moet daar jaarliks bewys gelewer word, op die platform, van die voldoening aan die wetlike en kliëntevereistes. Dokumente soos opleidingsertifikate, betaalstrokies, hersiende beleide is van die dokumentasie wat vereis word.

Binne Dutoit Agri poog ons om te alle tye mannekrag te ontwikkel wat eienaarskap aanvaar en sodoende 'n bydrae lewer tot doelwitbereiking, tot voordeel van die Werknemer en die Werkgewer. Ons onderneem om ons kontraktuele en wetlike verpligtinge teenoor alle Werknemers na te kom en 'n kultuur binne die werkplek te skep waarbinne die beginsels vervat in Dutoit Agri se kernwaardes - betroubaarheid, lojaliteit, ordelikheid en menswaardigheid (BLOM) - uitgeleef kan word.

*Daar word op 'n wye front inisiatiewe geloods om te bou aan die karakter van ons werknemers. Dit word gedoen met sportbyeenkomste, opleiding, bewusmakingsveldtogte, beskikbaarheid van geriewe, creche's en nog baie meer.* Die SIZA- platform bied ons die geleenthede om ook hierdie inisiatiewe en projekte aan ons kliënte ten toon te stel. Die "Beyond Audits" opsie laat toe dat enige ander projekte daar gelaai kan word, waar kliënte dan toegang het tot dit wat ons aan ons werkers bied, bo en behalwe wat die wet van ons vereis.

Alle plase en pakhuise word uitgenooi om projekte of inisiatiewe waarby hulle betrokke is, aan die personeelkantoor te stuur. Elke jaar moet daar nuwe projekte/inisiatiewe op die platform gelaai word.

***Voorbeelde hiervan is: Sonverhitting by werkersbehuising | Rugbyveld op Kromfontein | Ooskaap: Gesondheidbewusmakingsdag.***

# *- Dutoit Apple -*
# SUPPLY CHAIN

*Anti-Hailnets: mitigate hail and Sunburn. Shade factors 9>20% reduction.*

*Trad: 3,6m*
*New: 3.5m*

*Trad: 4x1,5m*
*New: 3,5x1m*

*9 500 – 10 500$m^3$/ha irrigated in full producing orchards. 15l per apple / season.*

## PLANTING > PRODUCTION

Site preparation takes 2 seasons to complete before the planting of a new orchard can begin.
- 2857 Trees / ha.
- 6 Years to full production.
- First production within 3rd year.
- Export only from 4th year.

## FLOWERING AND FRUIT SET

Flowering takes place in the beginning of October. During this time, bees play an intricate role in the pollination process.
- 2 - 4 Hives per Ha > 4400 Hives per season.
- Flower clusters have 5 potential fruit.
- Clusters thinned to only 1 or 2 fruit.
- Growing season: 112 - 210 days depending on the variety.

## MATURITY

An example of two parameters used to determine when an apple is ready to be harvested:
- Firmness: 7 - 9kg
- Starch breakdown: 20 - 40%

152g

*More than 7 500 pickers / season*

## HARVEST

Over 170 000 tons of fruit produced each year on 2200 ha.
- 361 100 Binns annually.
- 130 000 ton Apples annually.
- 2 368 Apples approximately/bin.
- Average 3.5 bins per day/worker.

*On the pack line, apples are graded according to various quality specifications. An average of 64 photo's are taken per apple.*

## PACKING FACILITY

Apples are stored at -0.5°C. In regular atmosphere storage (Regulated Temp), apples can be stored for 3-12 months.

In controlled atmosphere storage ($CO_2$, $O_2$ & Temp), apples can be stored for 10-12 months.

## LOCAL & EXPORT

Dutoit has its own marketing division responsible for all major international, local and retail sales. Our mission is to produce, pack, market and distribute quality fresh produce in a sustainable manner, to the satisfaction of our clients and other stakeholders. ± 10 000 000 Boxes packed annually.

## THE CONSUMER

In Agriculture, what the consumer wants and how much he/she will purchase, is affected by a number of factors. Therefore, the following is always taken into consideration:
- Product price
- Price of related goods (competition)
- Consumer taste and preference
- Range of goods available to the consumer

DUTOIT®

*Estimated figures applied. Numerous variants may apply.

"Weereens baie dankie aan almal se ondersteuning. Kom ons veg die Virus met sy vrese wat hy meebring as 'n span en ondersteun mekaar om sterker anderkant uit te kom."

PIETER DU TOIT

*Redaktrise:* Runei Kotze. Stuur alle kommentaar, versoeke en nuus na runeik@dutoit.com | Telefoonnommer 023 312 1071.

*Korrespondente in afdelings*: Dutoit Hoofkantoor: Adél Ras. Dutoit Vrugte: Le-Mari van Niekerk. Dutoit Groente: Florina Ismael. Dutoit Hout: Lucille Jacobs. Kromfontein: Chrisna du Toit. Lindeshof: Louisa Basson. Nooitgedacht: Mabru Marais. Paardekloof: Lenchen Visser. Vastrap: Therina Viljoen. Sneeuwkop: Bets Mostert. Tandfontein: Lina Smit. Skaapkraal: Carmé Steyn. Excelsior: Theresa Pienaar. Oos-Kaap: Vanessa Strydom. Crispy Farming: Jacques Visser. SeasonFresh: John Davey. Bokkenfontein: Willem Reynolds.