

De Russische melkfabriek Edelweiss in het hartje van de stad Kazan is op de groei gebouwd. Het hoge gebouw is berekend op een capaciteit van duizend ton melk per dag. Ook Campina realiseerde de afgelopen jaren ambitieuze plannen in Rusland.

De eigenaar van het Russische mega-project Krasney Vostok (zie de reportage in Veeteelt augustus 2) stampte in 2001 een melkfabriek uit de grond zo hoog als een tien etages tellend flatgebouw en betaalde alleen al voor de inventaris van het zuivelcomplex 45 miljoen euro.

Ondanks de krimpende bevolking van Rusland, stijgt het inwonertal rondom Kazan, hoofdstad van de Russische deelstaat Tatarstan. Productiemanager Yngin Romanof verwacht daarom een toenemende zuivelconsumptie, mede ingegeven door de aantrekkelijke welvaart. De middenklasse groeit en kan zich (hoger geprijsde) zuivel met toegevoegde waarde permitteren. 'We produceren wat de winkelbedrijven ons vragen. Van de dertig verschillende kaassoorten, waaronder merken als Russisky, Kostromsky,



Rusland

Poshehomsky en Cauda, tot consumptiemelk, slagroom en allerlei yoghurts', vertelt Romanof.

Gepasteuriseerde melk

Tien jaar geleden was het nog heel anders. Tijdens en vlak na de val van het communisme werd bijna alle melk verwerkt tot gepasteuriseerde consumptiemelk. Enerzijds konden de mensen zich



Yngin Romanof: 'We produceren dertig verschillende kaassoorten'

alleen deze goedkope melksoort veroorloven, anderzijds was de melkkwaliteit ontoereikend om kaas of yoghurt van te maken. In plaats van een beperkt aantal fabrieken met een grote capaciteit was de melkverwerking kleinschalig en ouderwets. Dit remde de ontwikkeling van nieuwe producten. De slechte infrastructuur stond een wijdevertakte distributie in de weg. 'En nog steeds is het zo dat niet alle dertig kaassoorten op het platteland verkrijgbaar zijn', weet Romanof.

Volgens Romanof was de melkkwaliteit vijftig jaar geleden nog vergelijkbaar met het verbeterde niveau van vandaag. Pas rond 1980, toen de gigantische staatsbedrijven instortten, nam de melk-

Campina draait in Rusland een omzet van 100 miljoen euro per jaar

Het kleine Nederland is in Rusland groot op zuivelgebied. Campina is sinds 1992 actief op de Russische zuivelmarkt. Grootschalige export van fruityoghurts uit de Zuid-Duitse vestiging in Heilbronn was lucratief totdat Rusland in 1998 de grens sloot. Campina besloot over te gaan op lokale productie en opende in 2000 een moderne fabriek in Stupino, vlak onder Moskou.

Inmiddels draait Campina in Rusland een winstgevendende omzet van 100 miljoen euro per jaar. 'Bedenk dat als de Russische markt in het huidige tempo doorgroeit, deze binnen enkele jaren groter is dan welke Europese zuivelmarkt ook', zegt Bob Steetskamp, directeur van Campina Rusland, in My Campina Magazine.

Al snel bouwde het bedrijf in Stupino een derde productielijn voor fruityoghurts en later drinkyoghurts. Het is de bedoeling het assortiment verder uit te breiden met een productielijn voor koffiemelk en nog meer zuivel dranken, hoewel ook de concurrentie daar stevig in investeert. 'Alle fabrikanten duiken erbovenop, maar het is niet erg als je met meer mensen de taart moet verdelen. Als de taart maar steeds groter wordt', aldus Steetskamp. Hij ziet dit als voorname verschil met de verzadigde zuivelmarkt in Europa. 'In Rusland richten fabrikanten zich vooral op afzetkansen en consumenten in plaats van op elkaar.' De melkaanvoer naar Stupino komt hoofdzakelijk van bedrijven met circa 1000 koeien, de voormalige kolchozen.

kwaliteit af en sinds drie jaar is ze weer terug op het oude niveau.

Edelweiss produceert onder de eigen merknaam 'Good morning', zodat Russen uit Tatarstan het regionaal geproduceerde product gemakkelijk herkennen. 'Maar we doen niet aan klantonderzoek, de vraag naar zuivel is voorlopig groot genoeg. We proberen een nieuw product en schatten zelf in hoe populair het kan worden.' Twee moderne productielijnen van elk een capaciteit van 30 ton melk per uur verwerken momenteel 400 ton melk per dag met 4,2 procent vet en 3 tot

3,5 procent eiwit. Volgens Romanof is het streven te groeien naar de maximale capaciteit van duizend ton melk per dag. Een aanzienlijk deel van de melk is afkomstig van Krasney Vostok, de rest komt via tussenhandel naar de fabriek, waar in totaal tweehonderd mensen werken.

In 2009 winst

Romanof staat langs de productielijn van de yoghurt en legt de functie van toegevoegd zuur en bacteriën uit: 'Door de pH-daling verbetert de houdbaarheid en krijgt de yoghurt zijn kenmerkende

smaak.' Even verderop in de fabriekshal wordt pekelfilterd. 'Met deze apparatuur houden we de zoutconcentratie in het pekelfilter op 1,3 procent.' De helft van de productie verdwijnt in de kaastobbe. Na het persen passeert de kaas een wastunnel om vervolgens voor drie dagen in een drie meter diep pekelfilter te verdwijnen. De korst van de kaas wordt niet vloeibaar aangebracht, maar als hoes vacuüm om de kaas gezogen. De wei wordt in de fabriek aangelengd met fruitpoeder en verder verwerkt tot vruchtensap.

De financiële resultaten van Edelweiss staan door een hoge rentelast nog in de rode cijfers. Niettemin was de 45 miljoen euro die Edelweiss investeerde volgens Romanof verantwoord. Hij verwacht in 2009 winst te draaien met de fabriek. 'Door te investeren in groei en goede technologie realiseerden we een voor-sprong op de concurrentie.'

Tijmen van Zessen

Een plastic hoes onder vacuüm vormt de korst om de kaas

Russische kaaskoppen

Zuivelindustrie van Rusland raakt in stroomversnelling

Het aanzuren van de yoghurt zorgt voor de kenmerkende smaak



Het persen van de kaas; de helft van de melk verdwijnt in de kaastobbe



Gedurende drie dagen verdwijnt de kaas in een drie meter diep pekelfilter



Edelweiss stampte in 2001 een gloednieuwe melkfabriek uit de grond