



Bouwhuis Enthoven:

Eiersterk in Raalte

IJs, nougat, ham, worst en noedels, bijna overal zit wel een eiprodukt in: eidooier, eiwit of een bewerkte vorm van één van beide. Het Raaltense bedrijf Bouwhuis Enthoven bewerkt eieren tot producten die gewild zijn bij fabrikanten over de hele wereld. "Door voorop te blijven lopen en in te spelen op de specifieke behoeftes van onze klanten", aldus product manager Jan Zijderveld. Bouwhuis Enthoven blijft de concurrentie voor, door net dat beetje meer te halen uit eiwit en eigeel.

Vooraan in de fabriek van het Raaltense bedrijf Bouwhuis Enthoven, waar vloeibare en gedroogde eiprodukten worden gemaakt, staat een ingenieuze machine die in razendsnel tempo eieren breekt en het eigeel van het eiwit scheidt. De eieren worden machinaal gebroken, de inhoud wordt in een roterend bakje geponeerd, waaruit het eiwit in een parallel meedraaiend bakje daar gelijk onder vloeit. Eigeel en eiwit worden gescheiden afgevoerd. Van de gescheiden eieren worden foto's gemaakt. Dat zijn 200.000 foto's per uur, die door een computer worden gescand. Is er wat eigeel bij het eiwit terechtgekomen, dan wordt dat vervuilde eiwit meteen verwijderd.

Sterke concurrentiepositie

Het is een mooi voorbeeld van de technische knowhow die Bouwhuis Enthoven in huis heeft. "Nodig om een sterke concurrentiepositie op de wereldmarkt te behouden", aldus Zijderveld. Concurrenieren is lastig, zeker als je een Europees bedrijf bent en dus te maken hebt met allerlei kostprijsverhogende regels in het kader van voedselveiligheid, diervriendelijkheid en duurzaamheid waar producenten in werelddelen als Zuid-Amerika zich niks aan gelegen hoeven te laten liggen. "Als de prijs een leidende factor is, kunnen we weinig tegen zulke concurrenten beginnen", legt Zijderveld uit. "Maar door iets meer te bieden, een product te maken dat zich onderscheidt van de rest, voorop te blijven lopen, binden we wereldwijd klanten aan ons." En dat product verkrijgt Bouwhuis Enthoven door gebruik te maken van de nieuwste technieken. Eiwit, bijvoorbeeld, wordt in gedroogde

vorm wereldwijd verkocht als waterbindmiddel (voor hammen, worsten, noodles of vleesvervangers) of schuimvormer (voor zoetwaren als nougat). Door speciale droogtechnieken weet Bouwhuis Enthoven een bindmiddel te krijgen dat vele malen beter bindt, een schuimvormer die meer schuim vormt, zodat er aanzienlijk minder grondstof nodig is voor een kwalitatief en kwantitatief beter resultaat.

Dichtbij de schoorsteen

Ook op het gebied van dierziekten en besmettingen is Bouwhuis Enthoven goed gewapend. Elk ei is volledig traceerbaar tot de kip die het heeft gelegd, waarover alles bekend is, van de leeftijd tot de eventuele medicatie die het beest heeft gekregen. De eieren worden aangeleverd in plastic trays, veel hygiënischer dan de bekende pulp trays van weleer. In een eigen laboratorium worden van alle producten monsters onderzocht, zodat de voedselveiligheid gegarandeerd blijft.

En zo komt het dat het bedrijf exporteert naar ver gelegen landen en regio's als Japan, en het Midden-Oosten, al blijft de grootste afzet binnen Europa. "Zo dicht mogelijk onder de schoorsteen, vanwege de transportkosten maar ook door de nadruk op dierenwelzijn", zegt Zijderveld. De afnemers bevinden zich in maar liefst veertig landen. Nederland is dan ook de belangrijkste exporteur van eieren en eiprodukten, het enige land dat niet alleen volledig zelfvoorzienend is, maar zelfs drie keer de eigen behoefte aan eieren produceert.

Bouwhuis Enthoven, onderdeel van de Van Beek Group (twee pakbedrijven en de eiproducentenfabriek – in totaal 250 werknemers) is in 1891 in de Haarlemmermeer begonnen als kippenhouderij van Dick Enthoven. De eieren daarvan verkocht hij eerst lokaal, daarna in Haarlem, vervolgens in het hele land en vandaar naar Duitsland. Het familiebedrijf ging in 1950 naast eieren ook eiproducenten verkopen.

Begin twintigste eeuw begon boer Dieks Bouwhuis in Broekland huis-aan-huis grutterwaren te verkopen. Regelmatig gebeurde het dat hij voor de geleverde waren geen geld ontving maar in ruil daarvoor eieren kreeg, die hij weer doorverhandelde. Op deze manier ontstond langzaam maar zeker een eierhandel. Rond 1956 werd gestart met het fabriceren van eiproducenten, wat al snel de belangrijkste activiteit werd van het bedrijf. In 1988 werd Bouwhuis Eiproducenten overgenomen door eierhandel Van Beek, die zich in Raalte vestigde en in 2001 ook Enthoven overnam.

Het bedrijf verwerkt nu 2,5 miljoen eieren per dag, 600 miljoen eieren per jaar. Bouwhuis Enthoven heeft een contract met twaalf legbedrijven, die de eieren aanleveren.

Hypermoderne procedés

Van die eieren wordt eiwitpoeder, dooierpoeder of heeleipoeder gemaakt, kristaleiwit, gepasteuriseerd eiwit, gepasteuriseerde dooier of gepasteuriseerd heelei. Uit het eiwit wordt het natuurlijke conserveringsmiddel lysozyme gewonnen, bedoeld om het ei zelf tegen ziektes en ongewenste bacteriën te beschermen, zeer gewild in de kaas- en wijnmakerij.

Ook worden de producten verrijkt met gezonde ingrediënten als omega-3 en omega-6 vetzuren, vitaminen of mineralen. De eierschalen worden afgezet aan landbouwers, die ze gebruiken voor de bemesting van hun land.

De specialiteiten van Bouwhuis Enthoven zijn echter eigeel in vloeibare vorm en eiwit in gedroogde vorm. “Als bedrijf moet je op de bewegingen op de wereldmarkt reageren door je te specialiseren in de dingen waar je al goed in bent”, meent Zijdeveld.

Dit alles volgens hypermoderne procedés. Door een superdun filter wordt het meeste water uit de eimoleculen geperst, waarna die worden gedroogd door sproeidroging of plaatdroging.

Bij sproeidroging wordt het geconcentreerde eiwit (of de eidooier) in een verstuiver geleid, om vervolgens in een verwarmde toren te worden gespoten. Door deze manier van vernevelen en drogen

ontstaan korrels. Door middel van agglomeratie worden die korrels groter gemaakt, al naar gelang de behoefte van de klant.

Plaatdroging is droging op een plaat in een gelijkmatig verwarmde oven, waardoor caramel-achtige scherven ontstaan. In zogenaamde hotrooms worden ongewenste bacteriën gedood. Daar wordt ook het bindend vermogen van het eiwit vergroot. De eieren volgen in de fabriek een bepaalde route, van de eierbreekmachine tot de uiteindelijke verpakking. Voor de buitenstaander is er niet heel veel van het procedé te zien, omdat alles zich in enorme roestvrijstalen ketels afspeelt. Een rondgang door het bedrijf vergt de nodige voorbereiding: we moeten een haarnetje op, een witte jas aan, overschoenen en onze handen moeten worden ontsmet.

Proactieve benadering

“In samenspraak met onze afnemers maken we producten die precies voldoen aan hun specifieke behoeftes”, legt Zijdeveld uit. Op de website van het bedrijf staat het zo: ‘Kwaliteit is meer dan het voldoen aan de specificatie; het vergt een pro-actieve benadering, waarbij de meerwaarde van de afnemer voorop



Hygiëne staat hoog in het vaandel.

staat. Wij zijn tevreden als onze afnemers dankzij onze producten concurrentievoordelen behalen.’ “We proberen voor elke toepassing een afgestemd product te hebben”, aldus Zijdeveld. Afhankelijk van de wensen van de klant doseren we de hoeveelheid toevoegde suikers en zouten, passen we de korrelgrootte aan of de mate van concentratie.”

Deelname aan de internationale markt vraagt een vooruitziende blik en veel flexibiliteit. “Door de vogelgriep is bijvoorbeeld het aantal leghennen gehalveerd van 30 miljoen naar 15 miljoen. Toen afgelopen jaar de pluimveehouders in Duitsland, twee jaar eerder dan de rest van de Europese Unie, overging op de nieuwe regelgeving ten aanzien van diervriendelijkheid en duurzaamheid, ontstond er in Duitsland een enorme toename van de vraag naar Nederlandse eieren”, vertelt Zijdeveld. “Onder invloed van dergelijke ontwikkelingen daalt en stijgt de prijs van eieren voortdurend. Hoe beter je daarop kunt inspelen, des te sterker sta je.”

Peter Breedveld

‘Je moet reageren op de wereldmarkt door jezelf verder te specialiseren in waar je al goed in bent’