



De ontwikkelingen in de zuivelapparatuur gaan door. "Aan boerenkaasmakers verkopen we eigenlijk alleen nog gesloten kaasbakken, meestal in combinatie met een automatisch draineersysteem", vertelt Rob Rodewijk van C. van 't Riet Zuiveltechnologie. "Zuivelbereiders die nu vernieuwen, kiezen voor groter en minder arbeid."

TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO'S: C. VAN 'T RIET

**D**e nieuwe generatie boerenkaasmakers wil automatiseren. Ze willen niet meer '24/7' met kaas maken bezig zijn en het werk moet makkelijker en efficiënter", vertelt Rob Rodewijk, technisch-commercieel adviseur bij C. van 't Riet. De jonge kaasmakers kijken volgens hem meer naar kaas maken als een economisch model: Wat kost het en wat brengt het op? Kan ik niet beter verder automatiseren dan een kaasmaker in dienst nemen? C. van 't Riet helpt boerderijzuivelbereiders bij de automatisering en het vergemakkelijken van hun werk. Zo gebruikt het bedrijf multivormen voor het sneller en eenvoudiger vullen van vormpjes voor kilo- en pondskaasjes. Een multivorm bestaat uit 3x3 of 4x4 vormpjes die gelijkmatig worden gevuld. Ook voor het plastificeren van al die kaasjes wil C. van 't Riet een oplossing vinden. Voor het bewerken van de wrongel voor het maken van Goudse kruimelkaas is een speciale wrongeldraineerzeef ontwikkeld en die wordt de komende maanden getest. De machine is bedacht in samenwerking met een klant die de wrongel niet langer met de hand wil uitknijpen. Bij automatisering op hun bedrijf letten boerderijzuivelbereiders ook steeds meer op hygiëne, zegt directeur Piet Verburg van C. van 't Riet. "Afnemers als supermarkten willen dat hun leveranciers aan strenge hygiëne-eisen voldoen. Dat vertaalt zich ook door naar ons bedrijf: bij onze procesapparatuur moeten we aantoonbaar kunnen maken dat belangrijke procesparameters, zoals de temperaturen bij pasteurisatie, werkelijk worden gerealiseerd."

#### Meer belangstelling

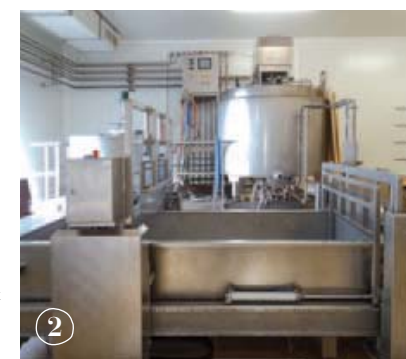
C. van 't Riet merkt dat boerenkaas goede jaren doormaakt. Sinds de afschaffing van het melkquotum per 1 april is er nog meer belangstelling gekomen voor kaas maken op de boerderij: 'bestaande' kaasboeren willen meer kaas gaan maken en 'nieuwe' boeren willen ermee beginnen. Verburg: "We zien dat er meer vragen komen over het verwerken van melk op de boerderij. Ik denk dat er de

komende tijd nog meer bij komen. Vanwege de aandacht voor ambachtelijk bereide producten zien melkveehouders mogelijkheden. Maar er zijn ook boeren die vanuit bezieling gaan zelfzuivelen: zij vinden het te eenzijdig om alle melk aan de fabriek te leveren. Dat geeft hen te weinig voldoening." Verburg en Rodewijk denken dat het aantal boerenkaasmakers stabiliseert of iets afneemt, terwijl het productievolume stijgt. Rodewijk: "Kaasmakers van de nieuwe generatie op bestaande bedrijven die uitbreiden, verdubbelen bijna allemaal hun productie. Deze boeren zitten met name in het Groene Hart in Utrecht en Zuid-Holland, en in Friesland." Bij de productie van boerderijzuivel anders dan kaas gaat het veelal om kleinere hoeveelheden melk die worden verwerkt.

#### Buitenland

C. van 't Riet is niet alleen in Nederland actief. Het bedrijf neemt ook deel aan een Europees project dat wordt gesponsord door de Europese Unie en Europese bedrijven. In dit project wordt de behandeling van onder meer vloeibare zuivel met *microwaves* onderzocht. "Ook zijn we betrokken bij onderzoek naar elektrofiltratie van wei", vertelt Rodewijk. "Daarmee worden waardevolle weibestanddelen, zoals probiotica, uit de wei gehaald. Steeds meer zuivelondernemingen zijn geïnteresseerd in weiverwerking. Nu wordt de weistroom vaak nog niet gesplitst." Samen met Wageningen UR en elf buitenlandse instituten bekijkt C. van 't Riet de toepassing van energie- en waterbesparing bij de productie van melkpoeder en mozzarella.

Qua boerderijzuivelprojecten in het buitenland zijn vooral Rusland, Azië, Afrika en de Verenigde Staten momenteel in beeld bij C. van 't Riet. Verburg: "In de VS is er veel potentie voor boerderijzuivelbereiders, met name voor kleinere producenten. Een grote groep Amerikaanse consumenten is bereid om fors te betalen voor *farm made products*. Wat dat betreft is de situatie in Nederland anders dan in de VS." ➔



1 Microwave-eenheid.

2 Kaasmakerij uit 2015.

3 Kaasmakerij uit 2013.



# Groter en minder arbeid