

# CSK ziet kansen

CSK food enrichment groeit uit haar jasje, zo bleek tijdens een bezoek aan de vestiging in Leeuwarden. Bouwvakkers zijn bezig met een uitbreiding van het pand. Ondertussen gaat het werk op het kantoor en in de productieruimtes gewoon door.

HENKTEN HAVE

In Leeuwarden maakt CSK al meer dan honderd jaar ingrediënten voor de zuivelindustrie, zoals stremsel, kaascoating en natuurlijke kleurstoffen. Daarnaast heeft het bedrijf een productielocatie in Ede, waar de nadruk ligt op het ontwikkelen en produceren van bacteriecultures (zuursel), en vestigingen in Hongarije, Oekraïne, Polen en Frankrijk voor verkoop en distributie. De klantenkring van CSK loopt uiteen van kleine boerderijzuivelaars tot grote multinationals verspreid over de hele wereld. “CSK heeft haar klanten verdeeld in vier groepen waarbij we proberen iedere groep zo specifiek mogelijk te benaderen om zo aan te kunnen sluiten bij hun wensen. Het boerenzuivel- of artisanale segment is hier een van”, zeggen Dirk Lodewijk en Harm Abma, respectievelijk adjunct-directeur en accountmanager bij CSK. “We staan dicht bij onze klanten, denken graag met ze mee, of het nu een boer is of een grote fabriek.”

## Sponsor

Lodewijk en Abma zijn erg enthousiast over de zuivelproducten die op de boerderij worden gemaakt. Ze zeiden dan ook meteen ‘ja’ toen CSK werd gevraagd om hoofdsponsor te worden van Boerenkaas Cum Laude. “We leveren graag een bijdrage aan een evenement dat inspeelt op huidige trends als gezondheid, genieten en natuurlijke producten. Daarnaast zien we het investeren in boerenkaas- en zuivel als een maatschappelijke verantwoordelijkheid. Het hoort immers bij het Nederlands erfgoed.”

## Kansen

Lodewijk en Abma zien beide nog een hoop kansen liggen in de hele keten van de boerderijzuivelsector. “De sector heeft goud in handen. Er liggen volgens ons nog veel

kansen om dit nog meer uit te nutten, bijvoorbeeld met specifieke verpakkingen, labels op het gebied van geniet- en streekproducten enzovoorts. Ook de hechtheid binnen de boerenzuivelsector zien Lodewijk en Abma als een kans. “Door verschillende partijen te verenigen in de keten, is de markt makkelijker te bereiken en kunnen er nieuwe concepten ontwikkeld worden. Aan de andere kant zien we ook dat ‘eigenwijze’ boeren op hun eigen wijze succesvol zijn.” Over het benutten van de kansen wil CSK, naast de producenten, graag meedenken met de vermarktende partijen. “Vanuit onze kennis – technologie, ingrediënten – kunnen we dingen inbrengen.”

## Trends

CSK ziet de boerderijzuivelsector ook als een soort proeftuin. Zo is het Dairy Safe-concept (bio-conserverend nisinezuursel) als eerste door de boerenkaasmakers opgepakt. De ervaringen met het concept zijn goed, de vraag ernaar groeit. Abma: “De Dairy Safe-cultures werken vooral tegen boterzuurbacteriën, maar ook tegen lacto’s en andere, al is het nog geen 100%-oplossing. De problemen met nagroei zijn dankzij het concept wel opgelost. Maar we zijn nog bezig met het finetunen van Dairy Safe, samen met de zuivelboeren. Hieruit blijkt ook de synergie tussen CSK en de boerderijzuivelsector.” Het Flavour Wheel-concept, cultures voor smaakdiversificatie, wint ook aan populariteit, al merkt CSK dat nieuwe ontwikkelingen niet altijd worden gewaardeerd door boerenzuivelbereiders. “Er is een groep puristen die wil dat alles blijft zoals het was en dat is prima. Een andere groep luistert meer naar de consument; is er een andere smaak gewenst, dan proberen ze daarop in te haken.” En CSK speelt daar graag een rol in. 2



1



2

1 Dirk Lodewijk en Harm Abma voor de vestiging van CSK in Leeuwarden.

2 Pellets' cultures worden opgevangen in steriele zakken. De operator kijkt of het proces goed verloopt.

FOTO: CSK

3 CSK-technologen keuren een kaas die met speciale cultures is bereid.

FOTO: CSK



3