Ramon Klaassens zet nieuwe zuivellijn op

Meer verdienen met **zelf vermarkten van melk**

Ramon Klaassens
Student agrarische bedrijfskunde aan Van Hall Larenstein in Leeuwarden
22 jaar
Vice-voorzitter en NAJK-afgevaardigde van GrAJK

Ramon Klaassens tussen de koeien van Theo van Rosmalen. Een deel van de melk van de 130 Groningse dames wordt straks verwerkt tot Oldambster-zuivel.

Hoe vang je meer geld voor je melk? Door zelf zuivel te verwerken en vermarkten. Het lijkt een wild idee, maar Oldambster-zuivel ligt deze zomer waarschijnlijk al in de schappen. De melk komt van het bedrijf van **Theo van Rosmalen** in Noordbroek (Groningen). Plaatsgenoot **Ramon Klaassens** werkt het plan uit als afstudeerproject.

Door Marije Wenneke

Het opzetten van een compleet nieuwe lijn zuivelproducten is geen geringe klus. Toch blijft de 22-jarige Ramon Klaassens, student Agrarische Bedrijfskunde, er nuchter onder. “Theo van Rosmalen melkt bijna een miljoen liter op zijn bedrijf. De melkprijs verhogen door de verkoop van een paar potjes yoghurt, lukt niet.” Maar het plan van Ramon, die geen boerenachtergrond heeft maar in het weekend wel eens bijspringt op het melkveebedrijf, omhelst ook wel wat meer dan de verkoop van een paar potjes yoghurt.
Tuurlijk, ze wilden klein beginnen. Melk laten verwerken bij een lokale kaasboerderij die capaciteit over heeft en de producten onder de naam Oldambster-zuivel aan de man brengen in landwinkels in de buurt. Tenslotte zijn streekproducten hartstikke ‘in’. “Maar we kwamen er al snel achter dat er veel meer mogelijk is dan we dachten”, vertelt Ramon. “Bedrijven staan heel erg open voor ons idee. Restaurants, horecabedrijven en supermarkten hebben belangstelling. Je denkt van tevoren: die zien ons aankomen. Maar als je serieus op die bedrijven afstapt, krijg je ook serieuze reacties terug.”

Eerste indruk

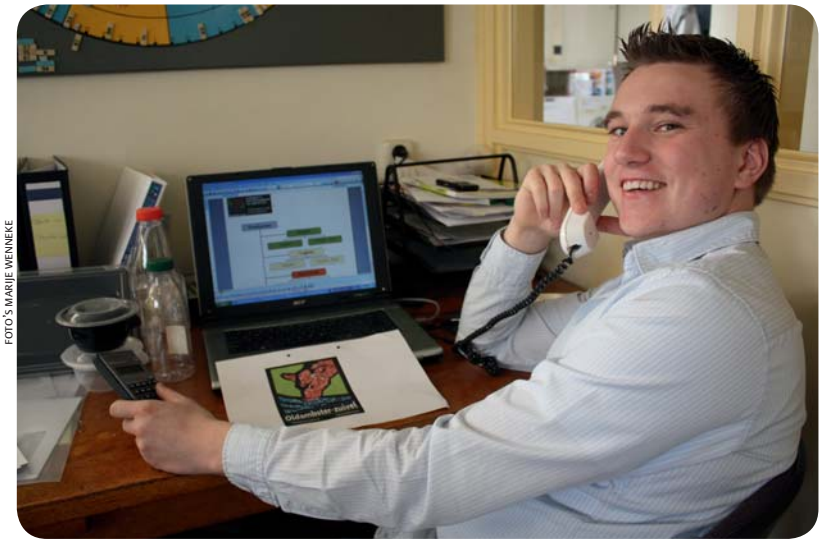
Hoewel Ramon pas begin januari aan het project is begonnen, neemt het steeds vastere vormen aan. “De zuivel, naar eigen recept van de kaasboerderij, heeft een goede, volle smaak. We hebben mooie, stevige verpakkingen uitgezocht. We zijn nog bezig met de etiketten. Die moeten er aansprekend uit komen te zien. Tenslotte kun je maar één keer een eerste indruk maken met een nieuw product.”
Op het etiket komt in elk geval het logo van Oldambster-zuivel te staan en waarschijnlijk ook een foto van de streek, allemaal voor de herkenbaarheid. “Mensen willen weten waar hun voedsel vandaan komt. Daarin zit ook de meerwaarde van een streekproduct.”
De student had zelf ook niet gedacht dat het zo’n vaart zou lopen. Hij verwacht zelfs dat de eerste Oldambster-zuivel al in juni – wanneer hij afstudeert – in de winkel ligt.
“Veel mensen lachen als ze van dit plan horen, maar als je ze vertelt hoe ver we al zijn, schrikken ze daar gewoon van. Ik ben er dan ook twee volle dagen per week mee bezig en in die tijd kun je veel doen. Gewoon de telefoon pakken en niet bang zijn om supermarkten, restaurants en andere partijen te bellen die belangrijk voor je kunnen zijn. Dat werkt het beste.”

Stoofperen

In Nederland zijn veel melkveehouders die hun melk zelf verwerken tot kaas of zuivel. Was dit geen optie voor het Groningse melkveebedrijf? “Eigenlijk niet”, legt Ramon uit. “Theo zet het bedrijf met 130 melkkoeien praktisch in zijn eentje rond. Er is dus geen tijd om zelf te zuivelen. Bovendien heeft hij daarvoor niet de kennis, vaardigheden, apparatuur en papieren in huis. Door de verwerking over te laten aan een gespecialiseerd bedrijf, lopen we ook minder risico. Stel dat het plan na een half jaar toch niet lukt, dan is dat geen ramp. We hebben dan geen dure investeringen gedaan die eruit moeten worden gehaald.”
Natuurlijk kost de opzet van een eigen zuivellijn wel wat geld. “Het verpakkingsmateriaal is best duur, vooral omdat we geen supergrote hoeveelheden nodig hebben. Ook hebben we een koelcel en koelvrachtwagentje nodig om de producten op te slaan en te vervoeren. Al met al zijn er heel wat dingen waar je aan moet denken, maar we proberen de kosten zo laag mogelijk te houden.”
Ideeën heeft Ramon genoeg, bijvoorbeeld over welke zuivelproducten ze gaan maken. “We beginnen waarschijnlijk met karnemelk en yoghurt, misschien ook melk. Als dat goed gaat, willen we yoghurt met fruit of sap gaan maken. Allemaal van fruittelers uit de buurt. En ik zit ook te denken aan fruit dat je warm kunt maken. Bijvoorbeeld stoofperen. De bakjes die we hebben uitgekozen, zijn stapelbaar. Er kan sap in de deksel worden gesealed en ze kunnen in de magnetron, dus we kunnen alle kanten op in de toekomst.”

‘Kan niet!’

Het lijkt erop dat het alleen nog maar een kwestie van tijd is voordat Oldambster-zuivel in de winkel ligt. Ramon heeft er in elk geval alle vertrouwen in dat het gaat lukken om melkveehouder Theo van Rosmalen meer geld te laten verdienen aan zijn melk. “In het begin zal niet alle melk van Theo’s bedrijf worden verwerkt tot zuivel, maar hoe meer melk er op die manier wordt weggezet, hoe beter natuurlijk. Misschien dat, op den duur, ook andere melkveehouders uit de buurt melk kunnen gaan leveren aan Oldambster-zuivel. Dat lijkt ver weg, maar zeg nooit nooit!”
Want aan mensen die zeggen dat iets niet kan, heeft Ramon een broertje dood. “Laatst hadden we een melkveehouderijavond. Daar sprak een boer die zelf negen miljoen liter melk verwerkte tot Griekse yoghurt. Er kwamen meteen een hoop reacties uit de zaal: ‘Moeten wij dat dan ook allemaal maar gaan doen?’ en ‘Dat kan toch niet!’. Dat vind ik zo kort door de bocht. Er kan juist veel meer dan je denkt. Dat kun je wel zien aan ons plan.”



FOTO’S MARIJE WENNEKE

Twee dagen per week werkt Ramon aan het opzetten van de nieuwe zuivellijn.