



FOTO: JAN VAN BAVEL

Nukamel, de kracht van melkvervangers

Begin dit jaar nam Nukamel, een wereldspeler op de markt van melkvervangers met vestiging in Olen, een fabriek over in het Nederlandse Weert, net over de grens. Daardoor wordt de productiecapaciteit bijna verdubbeld. Een goede aanleiding voor een gesprek met directeur

Jan Druyts. – LUC VAN DIJCK –

“De voorbije 6 jaar hebben we ondanks de crisisjaren goed gewerkt. We konden de omzet zowat verdubbelen”, steekt *Jan Druyts* van wal. “We hadden capaciteit nodig om verder te kunnen groeien. Dat de fabriek in Weert te koop kwam, was in dat opzicht een opportuniteit. Hier in Olen hebben we een capaciteit van 65.000 ton melkvervangers. De fabriek in

Weert heeft een capaciteit van 50.000 ton en goede productiefaciliteiten. We geloven in de kunst van te groeien en gaan daarbij uit van onze eigen sterkte. Niet voor niets is onze bedrijfslogan ‘The art of growing’. Om te kunnen blijven voldoen aan de verwachtingen van onze klanten, is deze overname een belangrijke stap. We voeren nu uit naar een veertigtal landen

De Nukamelvestiging in Olen heeft een capaciteit van 65.000 ton melkvervangers. Er werken een dertigtal medewerkers, waarvan de helft in de productie.



FOTO: JAN VAN BAVEL

overal in de wereld. We willen niet direct nog nieuwe markten aanboren. Eerder willen we meegroeien met de markten in die regio's waar we nu reeds actief zijn en onze positie daar versterken.”

L&T Vanwaar dat groot geloof in de toekomst van de melkvervangers?

Jan Druyts: “We beschikken in Europa over belangrijke troeven. Op wereldvlak doet de groei van de wereldbevolking de vraag naar voedsel stijgen. Die hogere voedselproductie zal ook door Europa moeten ingevuld worden, want de groei-landen kunnen met hun eigen productie amper hun eigen bevolking voeden. Zo las ik dat voor Danone de Chinese markt vandaag al belangrijker is dan de Franse. De melkveehouderij zal in dit voedselverhaal een belangrijke rol spelen. Daar komt nog bij dat Europa het best geschikt is voor melkproductie. Holsteins hebben een gematigd klimaat nodig. Europa is veruit de grootste melkproducent ter wereld met een productie van 130 miljard l.

De vraag naar zuivel is immens groot en voor de kaasproductie is Europa competitief. De conclusie van dit verhaal voor onze sector is bijzonder stimulerend. We zitten midden in de regio waar de nevenproducten van de kaasmakerij als grondstof voor onze melkvervangers aanwezig zijn en we hebben goede redenen om er zeker van te zijn dat die grondstof hier zal blijven. Twee zaken zijn uniek voor Europa. Ten eerste hebben we een traditie van 2000 jaar zuivel en zuivelontwikkeling. Nergens ter wereld is de variatie in zuivelproducten zo groot. Het scala aan bijproducten is navenant nergens groter. Ten tweede hebben we met de vleeskalvesector een sterke motor die heel wat ontwikkelingen in gang zet.

We mogen wel eens in de verf zetten dat wij met onze activiteiten in Europa een significante bijdrage leveren aan de melkprijs. Europa zit met een overschot aan zuivel van 15 à 20%. Als alle Europese melk binnen Europa zou blijven, dan zou de melkprijs zakken. Door de export van vooral kaasproducten gaat de Europese zuivel naar alle uithoeken van de wereld. Door het wegwerken van dat overschot wordt de melkprijs hier ondersteund. Onze bijdrage ligt in de verwerking en de opwaardering van het ‘afvalproduct’ van de kaasverwerking, namelijk de grote weiplas.”

L&T Nukamel behoort tot de top 3 in de wereld in het segment van de melkvervangers voor de opfok van kalveren voor de melkproductie.

“Nukamel produceert meer dan 100 verschillende producten voor kalveren en biggen en enkele specialiteiten voor pluimvee. We staan het sterkst in de markt van de opfok van fokkalveren. In kalvermelk worden veel vetten ingezet die de belangrijkste energiebron in kalvermelk vormen.

Vanuit de kennis die we hebben opgedaan in de kalversector, hebben wij ook emulgatormengsels gemaakt voor varkens en voor pluimvee.

Van de productie in Olen (65.000 ton) gaat het grootste deel (40.000 ton) naar de integratietak bij de vleeskalveren, meer bepaald naar Vilatca. Het volume dat wij in deze sector realiseren, geeft ons schaalvoordelen. 25.000 ton wordt geëxporteerd voor opfok en biggenproducten. De productie in Weert (de capaciteit van 50.000 ton wordt vandaag nog niet volledig benut) is bestemd voor de opfok van fokkalveren en voor biggenproducten. Naast de capaciteitsverhoging geeft de fabriek in Weert vooral strategische voordelen en kunnen wij met deze vestiging in Nederland het risico spreiden en onze export veiligstellen in geval van calamiteiten. Ten slotte hebben wij nog een kleine productie-unit (5000 ton) in Polen, uitsluitend voor de Poolse markt.

In Olen werken een dertigtal medewerkers waarvan de helft in de productie. We hebben verkoopskantoren in Denemarken voor de noordelijke markt, in Chili voor de Zuid-Amerikaanse markt en in Hongarije. We exporteren naar een veertigtal landen. De helft gaat naar landen binnen de Europese Unie, de andere helft gaat naar Latijns-Amerika, Zuid-Oost-Azië en de landen van de vroegere Sovjet-Unie. Azië is belangrijk voor de biggensector, Amerika en de Gos-landen, zowel voor biggen als voor kalveren. We zijn veruit de grootste speler in Zuid-Afrika. Wij zijn niet aanwezig in Noord-Afrika en de Arabische wereld. In tegenstelling tot veel van onze concurrenten werken we sterk op Europa. De Europese markt is de grootste en het is belangrijk daar sterk te staan."

L&T Waar liggen de grote voordelen van het gebruik van melkvervangers voor de veehouders?

"Een kwart van de weiprodukten gaat naar diervoeding. De diervoeding blijft dus een belangrijke afzetmarkt. Melkpoeder wordt minder gebruikt in



FOTO: JAN VAN BAVEL

In ons land worden jaarlijks ongeveer 300.000 vleeskalveren geslacht. In zijn leven eet een kalf ongeveer 375 kg melkvervanger.



FOTO: JAN VAN BAVEL

Directeur Jan Druyts van Nukamel: "Door de export van zuivelproducten wordt de melkprijs hier ondersteund. Onze bijdrage ligt in de verwerking en de opwaardering van het 'afvalproduct' van de kaasverwerking, namelijk de grote weiplas."

de diervoeding en meer voor menselijke consumptie. De meerwaarde van de melkvervangers in de diervoeding staat buiten kijf. Ten eerste zijn er de nutritionele voordelen. Kalvermelk is uitgebalanceerd, het heeft een totaal omgekeerde vet-eiwitverhouding ten opzichte van volle melk. En wat zeer belangrijk is, kalvermelk stimuleert de pensontwikkeling en dat is niet het geval bij koemelk want die gaat stremmen en dat geeft net het omgekeerde effect. Ten tweede wordt het risico op de overdracht van ziektekiemen van de koe naar het kalf via koemelk weggenomen. Ten derde is er een economisch voordeel. De rekening is eenvoudig. Met 1 kg melkvervanger kan een boer 8 l melk aanmaken. Als 1 l melk 40 eurocent opbrengt, dan moet kalvermelk goedkoper zijn dan 3,20 euro per kg (8 x 40 eurocent) om interessant te zijn. De prijs blijft daar ruim onder. Het brengt dus meer op voor een melkveehouder om zijn melk naar de melkerij te voeren en een melkvervanger te gebruiken."

L&T Ziet u nog nieuwe mogelijkheden in de vleeskalversector?

"De vleeskalversector is een zaak van enkele Europese landen: Nederland, België, Duitsland, Frankrijk en Italië en in mindere mate Groot-Brittannië. In de vleeskalversector zie ik nog veel mogelijkheden. In Groot-Brittannië leveren wij specifieke producten voor alle kalveren die daar gemest worden voor de supermarktketen Waitrose. De kalveren worden er diervriendelijk gehouden op stro in openstalsystemen. Ze hebben een minder streng ijzerregime. Wij hebben onze formuleringen aangepast aan dit houdersysteem en aan de andere voeding. Ik ben ervan overtuigd dat deze werkwijze ook bij ons mogelijkheden biedt op het vlak van dierenwelzijn en kostenefficiëntie. Keerzijde van de medaille zijn een iets gekleurd stuk kalfsvlees en iets minder homogene vleeskalveren. Dit laatste

maakt de slacht en de verdere verwerking wat complexer."

L&T De samenstelling van de weiprodukten varieert. Heeft dat invloed op de stabiliteit van het eindproduct?

"Inderdaad, de melkerijen leveren ons iedere keer producten van een andere samenstelling, volgens wat zij al dan niet uit de melk gehaald hebben in functie van hun productie. Een wei van cheddar is niet dezelfde als een wei van Gouda of van brie of van camembert. Dat is een wereld van verschil. Het is aan ons om via de combinatie van grondstoffen, op basis van het onderzoek in onze ontwikkelingsafdeling, constant de stabiliteit van onze producten te garanderen en de kwaliteit te bewaken. Wij hebben de nutritionele kennis om daarmee om te gaan. De boer wil immers niet iedere keer een ander product. Kwaliteit voor de veehouder is wat hij ziet en ruikt en of de kalveren goed drinken en groeien."

L&T Als onafhankelijk bedrijf heeft Nukamel een bijzondere positie in de markt.

"Nukamel is in handen van 4 familiale aandeelhouders. Wij zijn 100% op diervoeding georiënteerd. Dat is een verschil met andere bedrijven in de zuivelmarkt. Wij focussen ons volledig op het resultaat, namelijk op het product dat de boer in de praktijk nodig heeft voor een vlotte opfok van de kalveren. Wij kopen alleen aan wat daartoe bijdraagt. Wij zitten niet vast aan allerlei bijproducten die we 'moeten' verwerken. Wij kopen alleen wat we nodig hebben voor een ideaal product. Wij zijn ook sterk gefocust op functionele voeding. Wij doen veel onderzoek om producten te ontwikkelen met een meer beschermende en antibacteriële werking. Daarbij spelen melkeiwitten als immunoglobulinen en lactoferrine een grote rol. Hier blijkt ook het belang van onze speciale techniek van vriesdrogen op lage temperaturen waardoor die producten in het verwerkingsproces niet vernietigd worden." ■