

Dochter Duitse coöperatie specialist houdbare blikproducten

Gecondenseerde melk 'aorta' van Hochwald

Blikjes met gesuikerde, dikke, gecondenseerde melk. In Nederland een relatief onbekend product, maar in Azië, Afrika, Latijns-Amerika en het Midden-Oosten zijn ze er dol op. En de fabriek van Hochwald in Bolsward draait erop. Als een tierelier.

Fabrieksdirecteur Koos Elzinga: „Groeien om het groeien is niet ons doel, dat leidt alleen maar tot bulkproductie. Wij gaan voor toegevoegde waarde voor onze producten, eigenaren/medewerkers/leveranciers.“

Niet zonder trots laat Koos Elzinga, directeur van de Hochwald-fabriek in Bolsward, de eigen blikfabriek zien. Hier worden grote rollen blik verwerkt tot busjes, bodems en dekseltjes voor de blikken in diverse maten, van een inhoud van 78 gram tot 1 kilo. „Toen hier in 1894 de particuliere Hollandia-zuivelfabriek werd opgericht, begonnen ze meteen met de productie van gecondenseerde melk. Dat was het eerste langhoudbare zuivelproduct“, vertelt Elzinga tussen de machines. Gecondenseerde melk bestaat namelijk voor 45 procent uit suiker; dat werkt als natuurlijk conserveermiddel. Steriliseren is niet nodig. Elzinga: „Die blikfabriek is er toen meteen bij gebouwd. De hele keten in eigen hand, hè?“

De blikjes gaan via een intern transportsysteem rechtstreeks door naar de naastgelegen zuivelfabriek, die door Bolswarders nog steeds wel ‘de Hollandia’ wordt genoemd. De zuivelfabriek werd echter al in 1929 overgenomen door het particuliere Nestlé. In 1948 kwam de productie van room in blik erbij en vanaf 1969 maakte de blikfabriek ook de grote babymelkpoeder-blikken voor Nestlé. In 1997 werd de productie uitgebreid met blikjes met zogenoemde ‘ready-to-drink’-producten, zoals zuivelranken en ijskoffie. In 2006, toen de fabriek op jaarbasis zo’n 90 miljoen kilo melk verwerkte, kwam deze locatie – samen met twee andere Nestlé-fabrieken in Duitsland – in handen van de grote Duitse coöperatie Hochwald. Sindsdien is de onderneming op eigen kracht gegroeid naar de verwerking van 110 miljoen liter melk op jaarbasis, afkomstig van 145 leveranciers.

Bijzondere plaats

De zuivelfabriek van Hochwald neemt een bijzondere plaats in, om meerdere redenen. Niet alleen vanwege de unieke eigen blikfabriek, waar tevens voor derden wordt geproduceerd (voornamelijk bussen

voor babyvoeding). Opmerkelijk is vooral de positie: Hochwald Bolsward is een particulier onderdeel van een coöperatief concern. „Onze boeren waren van oudsher sterk particulier gericht“, verklaart Elzinga. „Die zaten bijvoorbeeld niet bij de Rabobank en ze wilden na de overname door Hochwald ook bij voorkeur niet aansluiten bij de coöperatie.“ Dat geldt ook voor de andere twee ex-Nestlé-fabrieken, in Lüneburg en Weiding, zegt hij. „Die hebben allemaal leveranciers, en geen leden.“

Ook het productenpalet is divers. Bolsward is gespecialiseerd in vloeibare langhoudbare zuivelproducten, ofwel liquid long life. Gecondenseerde melk, in vakjargon SCM (sweetened condensed milk) is de aorta, zegt Elzinga. Van de totale jaarproductie van 60.000 ton liquid long life is het grootste deel SCM. De gesuikerde gecondenseerde melk mag in Nederland dan niet zo bekend zijn, de blikjes gaan vanuit Bolsward wel de hele wereld over. „Alleen in de VS leveren we nog geen SCM“, zegt Elzinga. Elders in de wereld wordt de gecondenseerde melk door consumenten en de chocolade- en bakkerij-industrie gewaardeerd als ingrediënt voor zoete lekkernijen als bonbons, taarten en desserts. Ook in Europa groeit de afzet nog jaarlijks, vertelt Elzinga. „Er komen immers steeds meer immigranten binnen uit Afrika, die het product kennen.“ Van de totale hoeveelheid SCM gaat het overgrote deel naar de retail en een klein deel naar de industrie. Voor een deel gaan de producten weg onder de eigen Hochwald-merken, zoals Bonny, voor een deel produceert Bolsward onder private label (huismerken).

Een ander product dat in Bolsward geproduceerd wordt, is room in blik. Dit product wordt voornamelijk naar het Midden-Oosten geëxporteerd. Het product is namelijk ook bij hoge temperaturen ‘vormvast’. Arabieren gebruiken het bijvoorbeeld als dessert of in de koffie. Maar denk bij room in blik ook aan de Britse ‘clotted cream’,

die traditioneel tijdens Wimbledon wordt geserveerd over de aardbeien. Deze markt voor ingeblikte room is redelijk stabiel, aldus de directeur.

De derde productiegroep van de vloeibare langhoudbare zuivelproducten komt voor rekening van de ready-to-drink-producten. Die volumes groeien wel heel hard. Vooral in Azië zijn de blikjes met zuivelrank voor volwassenen niet aan te slepen, zegt Elzinga. Dat is mede te danken aan het gezamenlijke verkoopkantoor dat Hochwald en DOC sinds twee jaar exploiteren in Dubai. „Onze ready-to-drink-lijnen draaien momenteel volop.“

Melkprijs

De melkprijs die de 145 Hochwald-boeren ontvangen, is niet gerelateerd aan een mandje of aan die van het coöperatieve moederconcern. Ze is uitsluitend afhankelijk van de operationele resultaten van de Friese fabriek. Alle winst vloeit terug in de melkprijs. „We zijn en blijven wel een coöperatie, als moederbedrijf“, glimlacht Elzinga. Anderzijds profiteren de particuliere leveranciers niet van de nabetaling, die de leden van de coöperatie wel ontvangen. „Maar de Bolsward-boeren beuren momenteel een betere melkprijs dan de coöperatieleden“, aldus Elzinga. De coöperatie hanteert ook een iets andere uitbetalingssystematiek; in Bolsward wordt op hogere vetgehaltenes uitbetaald. Nagenoeg alles wat in Bolsward wordt geproduceerd, gaat weg voor de export. Het zijn allemaal typische producten met toegevoegde waarde. Het ontbreken van bulkproducten als kaas of melk(poeder) maakt dat deze particuliere onderneming in 2014 een van de beste uitbetalers was, met een melkprijs van 41,85 euro. Die lag niet eens zo heel ver onder de topprijs van 42,74 euro van 2013. Een dikke, romige melkprijs dus, net zo zoet als de gecondenseerde melk? „Nou, we hebben ook mindere jaren gekend, hoor“, haast Elzinga zich te zeggen. „Maar de ▶

Hochwald Foods

Het werkgebied van de Duitse coöperatie Hochwald Foods bestrijkt het grootste deel van de deelstaten Rijnland-Palts, Saarland en Hessen en het zuidelijke deel van Nedersaksen. Daarnaast ligt er nog een melkzamelgebied tegen de Nederlandse grens, tussen Kleef en Wessel, en eentje bij Amberg in Beieren. Ook rond de drie particuliere ex-Nestlé-satellietbedrijven van Hochwald, in Bolsward, in het Noord-Duitse Lüneburg en in Weiding (Zuid-Duitsland) liggen eigen inzamelgebieden. Opmerkelijk: in Meppen heeft het concern nog een worstconservefabriek. Hochwald Foods telt circa 4.000 leden/leveranciers.

In totaal werd in 2014 2,283 miljard kilo melk verwerkt, waarvan 109,7 miljoen kilo in Bolsward. Het concern telt 1.844 medewerkers, hiervan is circa 10 procent werkzaam in Bolsward. De totale concernomzet over 2014 bedroeg 1,589 miljoen euro, een stijging van 6 procent ten opzichte van 2013. Daarvan kwam 675 miljoen euro (42,8 procent) voor rekening van export; dit is een omzetstijging van bijna 22 procent ten opzichte van het voorgaande boekjaar. De Duitse coöperatie keerde vorig jaar een gemiddelde melkprijs uit (inclusief nabetaling en btw) van 38,5 cent per liter, bij 4,14 procent vet en 3,38 procent eiwit.

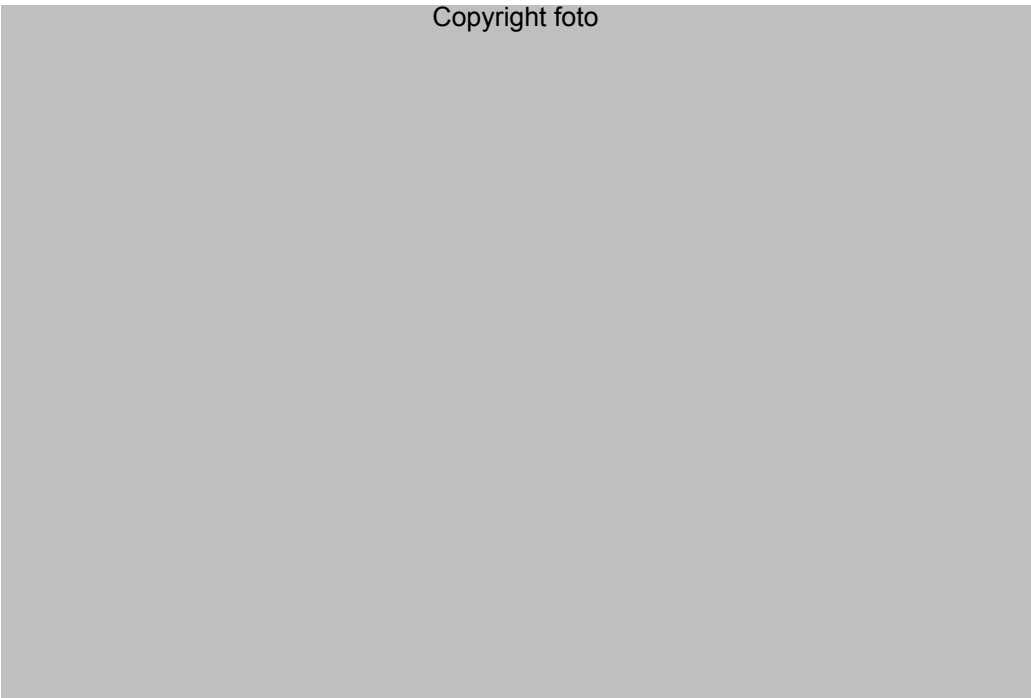


De deksellijn. De eigen blikfabriek is in 1991 flink uitgebouwd. Sindsdien worden ook deksels en bodems geproduceerd.

overgang van Nestlé naar Hochwald is goed uitpakkt.” De strategie van Hochwald is erop gericht voet aan de grond te krijgen in groeiemarkten als Azië en Afrika. Daar is dan ook een gestage groei te zien. Anderzijds is groei geen doel op zich. Elzinga: „Groeien om het groeien leidt tot bulkproductie. Wij produceren zo veel mogelijk op basis van orders.” Het bedrijf, met bijna 100 procent export, is wel wat gevoeliger voor ‘de toestand in de wereld’. Onrust in het Midden-Oosten, ebola in West-Afrika, dat voelen ze in Bolswald ook. De drie productgroepen zijn dan juist weer een pre: „Gaat het bij de ene poot wat minder, dan gaat het bij de andere vaak wat beter.”

Stap terug

De melkprijs wordt maandelijks vastgesteld, op basis van de korte- en middellange-termijncontracten met de afnemers. De looptijden variëren van een maand tot een half jaar. Momenteel fluctueert de prijs op de melkmarkt sterk. Hochwald Bolswald doet zijn best om die pieken en dalen wat te stabiliseren, om de uitbetaalde melkprijs zo stabiel mogelijk te houden. Aangezien de contractprijzen met de afnemers voor de komende een tot zes maanden toch al bekend zijn, is dat ook redelijk goed te doen, legt Elzinga uit. „Maar ook wij hebben een forse stap terug moeten doen. De eerste contractbesprekingen met de afnemers zijn nu weer begonnen; je merkt gewoon dat de zuivelmarkt internationaal onder druk staat.” Niettemin groeit de afzet van de producten uit Bolswald gemiddeld met 5 à 6 procent per jaar. „Mooi beheersbaar”, vindt de directeur. Die groei scheidt af en toe ook ruimte voor nieuwe toetreders. Onlangs heeft Bolswald zo nog vier nieuwe leveranciers verwelkomd, twee overstappers en twee echte nieuwkomers, boeren die nu starten met melken. De Bolswald-boeren zijn heel gemiddeld van omvang, met zes, zeven ton melk. „Ze zitten allemaal in een straal van 50 kilometer rondom de fabriek. We kennen vrijwel iedereen persoonlijk”, vertelt Elzinga.



Copyright foto

Uiteraard hebben de meesten groeiplannen. De fabriek kan de verwachte groei de komende vijf tot tien jaar goed opvangen. Dat is te danken aan de vele (miljoenen) investeringen die sinds de overname in 2006 jaar op jaar zijn gedaan. Aan de zuivelkant is behoorlijk uitgebreid in nieuwe vul- en verpakkinglijnen, en in de blikfabriek in nieuwe productielijnen en in een palletiseerinrichting. Op export gerichte groei, dat is ook de ambitie van de Duitse moedercoöperatie. Het hoofdkantoor in Thalfang besloot in 2010 de bakens te verzetten: minder afhankelijk worden van de binnenlandse markt, meer focus op de internationale afzetmarkt. Dat lijkt goed te lukken; het concern exporteert inmiddels naar 122 landen. Van de totale omzet van Hochwald Milch van bijna 1,6 miljard euro in 2014 komt 42,8 procent voor rekening van de export buiten Europa. „Bolswald is bijna volledig export, wij passen daar mooi bij”, constateert Elzinga tevreden.

DOC Kaas

Wat ook mooi gepast had, was een fusie met DOC Kaas. Hochwald Foods heeft zo ongeveer alle zuivelproducten in het pakket behalve Goudse kaas, en bij DOC is dat net andersom. Beide zuivelconcerns werken zoals

gezegd al samen bij de afzet van kaas en zuivelproducten in het Midden-Oosten en in (Noord-)Afrika, vanuit een gezamenlijk kantoor in Dubai. Hochwald Foods had die samenwerking graag willen omzetten in een volledige fusie. De leden van DOC Kaas hebben echter gekozen voor een fusie met dat andere grote Duitse concern, DMK. Een samenwerking met DOC Kaas is dan niets geworden, intussen heeft Hochwald Foods GmbH wel een overeenkomst gesloten met de zuivelcoöperatie Holtsee-Ascheberg eG uit Sleswijk-Holstein voor de verkoop van kaas. Voortaan zullen de onafhankelijke ondernemingen hun krachten bundelen in de distributie van kaas voor de Duitse markt en de export. Hochwald exporteert zuivelproducten, waaronder witte kaas (zoals mozzarella), naar meer dan 100 landen en ziet ook goede groei mogelijkheden voor gele kaas. Holtsee staat bekend als toonaangevend producent van natuurgerijpte speciaalkazen, zoals Tilsiter, en vult het assortiment van Hochwald bovendien aan met andere kaasspecialiteiten. Doel van de samenwerking is gezamenlijk het marktpotentieel voor kaas in Duitsland en de rest van de wereld verder te benutten, de toegevoegde waarde te verhogen en de melkprijs voor de coöperatieve aandeelhouders verder te verbeteren. ■

De productie van gecondenseerde melk is de 'aorta' van Bolswald. Voor 1 kilo gecondenseerde melk is 2,2 liter melk nodig (tapmelk en volle melk). Daarnaast bevat het product 45 procent suiker.



Copyright foto

Elzinga één jaar directeur

De huidige directeur Koois Elzinga (Joure, 1960) nam 1 juli vorig jaar het stokje over van Leo van Sijll, die vijftien jaar lang directeur was geweest. Elzinga is in 1991 bij Nestlé begonnen en heeft zich met name bezig gehouden met de technische inrichting en installatie van diverse zuivelfabrieken van dat concern over de hele wereld. Voordat hij fabrieksdirecteur werd, was hij in Bolswald sinds 2006 hoofd productie en techniek (zowel bij blik als zuivel) en verantwoordelijk voor logistiek en transport.