

CSK innoveert in Wageningen

CSK heeft een splinternieuw innovatiecentrum op de campus van Wageningen University & Research. Op deze locatie ontwikkelen medewerkers van afdeling Research and Development (R&D) nieuwe startercultures (zuursels). Daarbij wordt goed geluisterd naar de wensen van klanten en gelet op zuivel trends.

HENKTEN HAVE



In 2016 opende CSK al een nieuwe fabriek in Leeuwarden. In Wageningen nam CSK in juni 2017 een nieuw innovatiecentrum in gebruik. “CSK groeit als kool”, vertelt algemeen directeur Sanne Melles van CSK in het innovatiecentrum. “We groeiden in Ede uit ons jasje.” De R&D-afdeling van CSK was gevestigd in een gebouw op het terrein van Nizo Food Research in Ede. Half juni verhuisde die afdeling naar Wageningen. Ook de marketing- en sales-activiteiten werden verplaatst naar de nieuwe vestiging in het Plus Ultra-gebouw – het samenbrengen van R&D, marketing en sales moet zorgen voor kruisbestuiving tussen de mensen van de verschillende afdelingen. “Zodat we sneller en effectiever kunnen inspelen op de marktbehoefte aan gefermenteerde zuivelproducten.”

Plus Ultra is een bedrijfsverzamelgebouw en in mei van dit jaar officieel geopend. Van het vloeroppervlak is 40 procent in gebruik door CSK. Er zijn laboratoria, een proeffabriek voor gefermenteerde zuivelproducten, kantoor- en vergaderruimtes. Verder is er een grote ontvangstruimte waar producten gepresenteerd en getest kunnen worden met klanten en bezoekers. Ook de ‘schatkist’ van CSK met ongeveer vierduizend cultures is overgebracht naar Wageningen. Deze zuursels liggen opgeslagen bij een temperatuur van -196 graden Celsius.

CSK is blij met de plek op de Wageningse campus. Melles: “Het is een locatie waar veel gebeurt op het gebied van voeding.” Naast het Plus Ultra-gebouw komt nieuwbouw van Unilever. Het pand van Unilever wordt links geflankeerd door het innovatiecentrum van FrieslandCampina. Ook door de universiteit zelf wordt veel voedingsonderzoek gedaan.

Moderne inputs

CSK wil er met zijn producten voor zorgen dat bedrijven de zuivelproducten die ze altijd al maken, kunnen blijven maken, en daarnaast is het bedrijf bezig met innovaties. Die moderne inputs, zoals Melles ze noemt, zorgen ervoor dat processen kunnen worden verbeterd. Een goed voorbeeld zijn de Dairy Safe-cultures. “Nisinezuursel is omarmd door de boerenkaasmakers”, weet salesmanager Harm Abma van CSK, die nu ook Wageningen als standplaats heeft. De eerste nisinezuursels werden zo’n vijftien jaar geleden ontwikkeld.

“De huidige nisineconcepten willen we robuuster maken. En we werken aan een grotere range cultures. Dat gebeurt nu in ons nieuwe innovatiecentrum.”

Fermenteren

CSK maakt niet alleen cultures voor de productie van kaas, maar ook voor de bereiding van bijvoorbeeld yoghurt en kwark. “Kwark is heel populair bij kracht- en duursporters”, vertelt marketingmanager Christian Hemmer van CSK. “De eiwitten in kwark zorgen voor spieropbouw en spierherstel.” Ook yoghurt wordt hipper. “Yoghurt is steeds meer een ‘gezonde’ snack aan het worden.” De populariteit van zuivel heeft ook te maken met de nieuwe aandacht voor natuurlijke processing zoals fermenteren. Zowel kwark als yoghurt als kaas zijn gefermenteerde producten. “Fermenteren is een oude natuurlijke conserveringstechnologie en is helemaal terug”, zegt Melles. Bij het fermenteren van melk wordt tegenwoordig gebruik gemaakt van cultures die met de modernste technologieën zijn geproduceerd. Abma: “We weten nu veel meer over de werking van startercultures, kunnen ze sturen, hebben er controle over. We selecteren vooral bacteriën. We weten welke genen van de bacteriën onder welke omstandigheden voor welke functionaliteit verantwoordelijk zijn, zoals viscositeit en smaak. Maar de cultures worden nog steeds op de traditionele manier toegepast; alleen weten we nu wat er gebeurt.”

Maximaal presteren

CSK vindt het belangrijk om de kennis en techniek binnen het bedrijf te vertalen naar ‘gewone mensentaal’. Abma: “Uiteindelijk gaat het erom dat onze klanten, zoals de boerderijzuivelbereiders, weten hoe ze onze bekertjes of pakken met starterculture moeten gebruiken. En dat ze weten wat nieuwe cultures doen, wat ze ermee kunnen maken.” Melles vult aan: “We adviseren klanten en het salesteam helpt mensen regelmatig uit de brand. We hebben ook een soort verantwoordelijkheid: we moeten ervoor zorgen dat onze producten op de boerderij of in de zuivelfabriek de kans krijgen om maximaal te presteren. Daarom staan we dicht bij de gebruikers.”



FOTO: ANTLIO

1 Kwark is populair bij sporters.

2 CSK weet steeds meer over de startercultures.



FOTO: TWAN WIERMANS