



FOTO: ARIE KRAAK

De waardering van klanten voor hun boerderijzuivelproducten geeft Henk en Pauline Beunk van Reggezuivel in het Twentse Notter veel energie. Ook van de jury van de Cum Laude Awards Zuivel en Zachte kaas op 1 oktober in Houten kregen ze waardering: driemaal goud. “Het was overweldigend.”

HENK TEN HAVE

**P**auline en Henk Beunk stuurden vier producten in voor de Cum Laude Awards Zuivel en Zachte kaas op de Vakbeurs Foodspecialiteiten. Op de dag van de keuring werd Pauline 's middags gebeld door de organisatie met de vraag of ze 's avonds aanwezig waren op de beurs omdat ze een prijs hadden gewonnen. “Ik was al op de beurs, samen met Jakolien die mij helpt met de zuivelproductie. Henk was niet van plan om te komen. Maar toen ik hoorde dat we in de prijzen waren gevallen, heb ik hem gebeld en is hij ook naar Houten gereden.” Tijdens de feestelijke prijsuitreiking mocht de familie Beunk maar liefst driemaal naar voren komen om een gouden award in ontvangst te nemen: voor hun yoghurt, karnemelk en hangop. “Het was overweldigend. We zijn dus op de goede weg met onze producten. Dat geeft zelfvertrouwen.” De klanten van Reggezuivel reageerden enorm enthousiast, stuurden kaartjes en bloemen. ‘Wij wisten al wel dat jullie producten lekker zijn, daarvoor hoefden jullie niet naar Houten’, zeiden sommigen. “Van de waardering van onze klanten krijgen we de meeste energie”, zegt Pauline. “Ze waarderen het verhaal achter de producten. Wij vertellen dat verhaal graag, ook om bij te dragen aan een positief imago van de hele melkveesector. Mensen mogen de stal in en zijn vaak positief verrast over de ruimte en de frisheid in de ligboxenstal en over de melkrobot.”

### Pipowagen

Pauline begon tweeënhalf jaar geleden met zuivelbereiding, eerst in de keuken. Vrienden en familie mochten de producten testen en waren erover te spreken. Er kwam een zuivelruimte in het oude tanklokaal. Daarna ontstond er een kleine groep klanten. Vanuit een koelkast in het tanklokaal werd de zuivel verkocht. Door met name mond-tot-mond-reclame groeide de belangstelling. Een pipowagen werd ingericht als winkel. Tegenwoordig verwerkt Pauline 600 tot 700 liter melk per week tot yoghurt, karnemelk, hangop, vla en kefir. Voor de verkoop in de

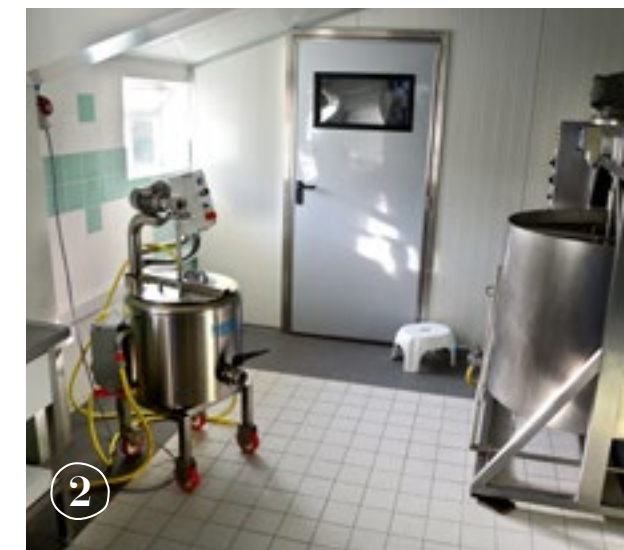
winkel wisselen ze de zuivel uit met kaas van Zunakaas in het nabijgelegen Zuna. Er zijn ook andere streekproducten te koop. Pauline: “Voor huisverkoop is een groter assortiment een must.” Een deel van de zuivel gaat naar restaurants, campings, een molen en enkele kaaswinkels.

### Niet zomaar lekker genoeg

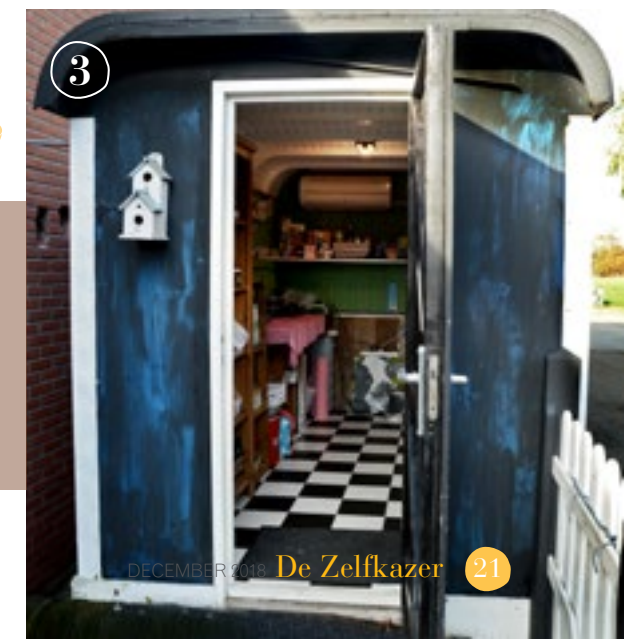
Wat is het geheim van de familie Beunk? Waardoor kregen ze driemaal goud? Henk: “Goede melk is de basis. We voeren onze 115 koeien relatief veel ruwvoer en weinig krachtvoer. In het weideseizoen lopen ze buiten. Maar we zijn niet anders gaan boeren toen we begonnen met zuivel maken. Wel zijn we extra gaan letten op de hygiëne in de stal en bij het melken.” Bij de zuivelbereiding is goede hygiëne ook een voorwaarde. Daarnaast vindt Pauline een product niet zomaar lekker genoeg; kwaliteitsverbetering is nog steeds gaande. “We proeven veel en hebben verschillende zuursels geprobeerd. Ik pas de bereidingswijze aan als ik dat nodig vind: iets korter of langer roeren, de temperatuur wat omlaag of omhoog ... Ik houd precies bij wat ik doe. En nog regelmatig vraag ik om advies, ook aan klanten. Zuivel maken lijkt niet zo ingewikkeld, maar het gaat om veel kleine stapjes; tijdens de bereiding is het belangrijk om gefocust te blijven. Je moet natuurlijk ook een beetje geluk hebben om drie prijzen te behalen.”

### In stapjes

Henk en Pauline denken na over een volgende stap in de zuivelbereiding op hun boerderij. Pauline wil in ieder geval niet de hele week alleen met zuivel bezig zijn. “Ik wil ook betrokken blijven bij de andere werkzaamheden op het bedrijf.” Henk: “Als we de zuivelproductie gaan uitbreiden zoeken we het misschien eerst in meer automatisering.” Ze laten zich in ieder geval niet gek maken na het winnen van drie awards. “Uitbreiding komt bij ons in stapjes. En er moet een goede balans zijn tussen de verschillende werkzaamheden en tussen werk en privé.”



- 1 Pauline en Henk bij hun rood-bonte koeien.
- 2 De zuivelruimte.
- 3 De pipowagen is ingericht als winkel.



# ‘Waardering van klant geeft energie’