

Samen investeren in zuivelmakerij



Ad Brandwijk had als jochie al interesse in het maken van zuivel. In 2014 begon hij er zelf mee. Samen met zijn compagnon Wim van der Stelt investeerde hij drie jaar later in een nieuwe zuivelmakerij op zijn melkveebedrijf. Daarmee kan De Zuivelboerderij 1,5 tot 2 miljoen liter zuivel per jaar maken.

HENK TEN HAVE

Op de locatie van De Zuivelboerderij in Molenaarsgraaf in de Alblasserwaard wordt sinds het jaar 1572 geboerd, weet Ad Brandwijk. Hij is zeker de zesde generatie Brandwijk op deze plek. Ad nam het bedrijf in 2006 over van zijn ouders. Hij melkt momenteel 110 koeien en heeft 60 hectare land in gebruik. Zelf zuivel maken bleef kriebelen, vertelt Ad. In 2014 begon hij met zuivelbereiding op een locatie in de buurt. Via de coöperatie Groene Hart Streekproducten kwamen zijn volle en halfvolle melk terecht bij de Hoogvliet-supermarkten. Na drie jaar zette hij het zuivel maken voort op zijn eigen boerderij. Er ging veel tijd in zitten. Ad was bijna dag en nacht aan het werk en wilde de kar graag gaan trekken met een compagnon. Dat werd Wim van der Stelt, die tien jaar lang bij een metaalbedrijf had gewerkt en daarna een manege was begonnen. Wim had naast de manege een webwinkel die hij net van de hand gedaan had toen Ad hem vroeg om zijn compagnon te worden. Ad en Wim kenden elkaar al 'van hooi en stro' voor de manege. Wim stapte graag in de zuivel. De ondernemers wilden samen groeien en investeerden in een compleet nieuwe zuivelmakerij die in november 2017 in gebruik kon worden genomen. C. van 't Riet adviseerde over de inrichting en leverde de meeste apparatuur. De verbouwing duurde driekwart jaar. "We hebben goed nagedacht

over hoe we het precies wilden hebben", vertelt Ad. "Zo wilde ik één kastje voor alle schakelaars." Vooral Wim verdiepte zich in de machines die aangeschaft moesten worden, terwijl Ad er in de eerste plaats voor zorgde dat het zuivel maken doorging.

Afzet blijft bepalend

De nieuwe zuivelmakerij is ondertussen anderhalf jaar in bedrijf, naar volle tevredenheid van Ad en Wim. Ze maken nu 600.000 tot 700.000 liter zuivel per jaar, een verdubbeling van het volume sinds het begin in november 2017. Er is groei mogelijk naar 1,5 tot 2 miljoen liter. "De afzet blijft bepalend voor de productie", aldus Ad. Naast de coöperatie Groene Hart Streekproducten maakt De Zuivelboerderij ook de producten voor het zuivelmerk Menken; drie achterkleinkinderen van oprichter Leen Menken hebben dat merk in 2018 nieuw leven ingeblazen. Een andere afnemer is StreekSelecties, bekend van onder andere de baristamelk Queens of Dairy. Ook kleinere winkeliers kopen in bij De Zuivelboerderij. Marokkaanse zuivelproducten is eveneens een belangrijke markt voor het bedrijf. Ad: "Rondom de Ramadan, de islamitische vastenmaand, hebben we het heel druk. Dan kopen we ook melk aan." Er wordt volle melk (gehomogeniseerd en niet-gehomogeniseerd), halfvolle melk, karnemelk, vanillevla (van volle melk),

standyoghurt (van volle melk) en boter (van room en gekarde boter) gemaakt. De volle melk met 4,5 procent vet is de 'hoofdtak' en wordt veel gebruikt door barista's, gespecialiseerde koffie- en espressobereiders. Voor de Marokkaanse markt wordt bijvoorbeeld raib gemaakt, een traditioneel Marokkaans zuivelproduct. "Het is eigenlijk karnemelk gemaakt van volle melk." Ad en Wim staan open voor nieuwe en bijzondere zuivelproducten, maar soms wordt hen gevraagd om producten te maken die nog maar 10 procent melk bevatten en voor de rest andere ingrediënten. Wim: "Zulke producten staan te ver af van zuivel, vinden wij. We zijn melkverwerkers, geen ingrediëntenverwerkers. Onze kracht is het maken van pure producten. Soms verwijzen we mensen door naar andere zuivelproducten."

Ad en Wim willen vollere producten leveren dan grote fabrieken. Wim: "Onze zuivel wordt vanuit de melk geproduceerd. Dat past bij boerderijzuivel. De manier van werken in een fabriek is heel anders, met meer bewerkingen van de melk. Onze vollere producten zijn wel 10, 20 of 25 cent duurder dan fabriekszuivel."

Heel koud en heel heet

De zuivelruimte van De Zuivelboerderij is gevestigd in de loods naast de ligboxenstal. Ook de opslagruimte voor lege flessen en koeling zijn er te vinden. In de zuivelruimte



1 De pasteur.

2 Producten die op De Zuivelboerderij worden gemaakt.

3 Het afvullen gaat geheel automatisch.

ligt een stroeve pvc-vloer. Aan de linkerkant staan twee tanks voor de opslag van 5.500 liter melk die met een tankje van het tanklokaal naar de zuivelruimte wordt gebracht. Er is geen leiding van het tanklokaal naar de zuivelruimte omdat die te lang zou worden om goed schoon te kunnen houden/spoelen. Tegen de achterwand staat de karn met een capaciteit van 3.000 liter. De doorstroompasteur met een capaciteit van 2.000 liter per uur staat daarnaast. Die is gekoppeld aan een chiller die buiten de loods staat. De chiller levert een constante koelcapaciteit en is in tegenstelling tot een ijs-accu niet afhankelijk van een ijsvoorraad. "Bij de keuze van de

Hoe boeren boeren

Er is voldoende markt voor boerderijzuivel, zeggen Wim en Ad. Mensen zijn op zoek naar producten uit de streek. Ad: "Die mensen vinden het ook belangrijk hoe boeren boeren. Wij doen bijvoorbeeld aan randenbeheer (19 kilometer) en weidevogelbeheer met uitgestelde maaidatum. De koeien krijgen weidegang (roterend standweiden), maar als het buiten heet is kunnen ze onder het geïsoleerde dak van de stal. Voor het dierenwelzijn werden onlangs nieuwe matrassen in de ligboxen aangebracht." Wim vult aan: "We willen ook toe naar het gebruik van alleen nog flessen van 100 procent gerecycled plastic.

Snel en correct afvullen is cruciaal



apparatuur vonden we het belangrijk dat de producten heel koud en heel heet kunnen worden gemaakt", zegt Ad. "De volle en halfvolle melk willen we vanwege de kwaliteit en voedselveiligheid zo koud mogelijk afvullen: die gaan met 3 graden de fles in; in de koelcel kan de melk 3,5 graden worden. De melk voor de karnemelk, yoghurt en vla komt warm uit de pasteur en wordt gekookt (100 graden Celsius) in de yoghurttank of vlatank en vervolgens teruggekoeld naar 3 graden.

De halfvolle melk wordt ontroomd met een centrifuge (14.000 toeren) tot een vetpercentage van 1,6-2 procent vet.

In het midden van de zuivelruimte staat een combinatiemachine voor het automatisch afvullen en sluiten van de flessen, opspuiten van de t.h.t.-datum op de doppen en het aanbrenge van de zelfklevende etiketten. Vervolgens worden de flessen handmatig in kratten gezet. De machine kan per uur 2.000 liter vullen. "Snel en correct kunnen afvullen is cruciaal", aldus Ad.

Die flessen zijn vooral onderin wat minder doorzichtig, waardoor de producten donkerder lijken. Consumenten kunnen daardoor denken dat de kwaliteit van de zuivel niet goed is. Niet al onze klanten zijn daarom voorstander van deze flessen."

Klankbord

Ad en Wim vinden het prettig dat ze elkaar als klankbord hebben. Wim pakt nu vooral het commerciële stuk op. Hij zorgt er ook voor dat er niet snel 'ja' wordt gezegd tegen een klant. Ad: "Toen ik begon met zuivel maken was ik blij met elke klant: laat maar snel komen, dacht ik toen. Inmiddels is het goed om wat kritischer te zijn op de klanten en de producten die we willen maken." 🍷

