



Het hele verhaal moet kloppen

Afgelopen vier jaar steeg de capaciteit van de zuivelverwerking op de Hollebeekhoeve van 3,5 naar 20 miljoen liter op jaarbasis. Sinds kort mag het bedrijf, na forse investeringen, de zuivelproducten voorzien van het logo 'CO₂-neutraal'. Ondanks de moderne technieken en grootschaligheid staat de liefde voor de koe nog altijd centraal.

TEKST JAAP VAN DER KNAAP

BEDRIJFSPROFIEL

eigenaren	Quirynengroep
aantal koeien	250
aantal stuks jongvee	0
aantal hectare bij bedrijf	45
dagproductie	33 kg melk, 4,2% vet en 3,6% eiwit
zuivelverwerking	12 miljoen kg per jaar
aantal medewerkers	25



Kruibeke



François Apers en Bart Quirynen

Als je over een half jaar terugkomt, dan ziet het er hier heel anders uit. Dan zijn de volautomatische opslagruimte en de inpakrobot in bedrijf en ook de laatste fase van de waterzuivering is dan klaar.' Niet dat Bart Quirynen en zijn team medewerkers afgelopen tijd stilgezeten hebben, maar hij wil maar aangeven dat het melk-vee- en zuivelbedrijf de Hollebeekhoeve nog volop in ontwikkeling is.

Op de locatie in Kruibeke, net onder de stad Antwerpen, werden tot 2016 nog 120 koeien gemolken en werd in totaal 3,5 miljoen liter melk verzuiveld. Vier jaar later staat er een splinternieuwe stal voor 250 koeien en wordt er op jaarbasis van 12 miljoen liter melk dagverse producten zoals melk, karnemelk, boter, zachte kaas en room gemaakt. Daarmee wordt de uiteindelijke capaciteit van de fabriek van 20 miljoen liter nog niet eens volop benut. De enorme groeispurt is ingezet toen de Quirynengroep het bedrijf in 2016 kocht. 'We liepen al langer met het plan rond dat we meer met onze melk moesten gaan doen dan het gewoon mee te geven aan een zuivelfabriek', aldus Bart. Hij vormt samen met zijn broer Frank en zijn neef Jimmy de Quirynengroep. 'Dankzij verticale integratie en schaalvergroting kun je veel scherper ondernemen', zo vertelt Bart over het doel van de samenwerking (zie kader op pag. 17).

Investerings van 18 miljoen euro

De historie van de Hollebeekhoeve gaat terug naar de periode vlak na de Tweede Wereldoorlog. De familie De Paep kocht de locatie als buitenverblijf. Vader Gerard De Paep was chirurg. Zijn zoon Raf besloot

om op de locatie koeien te houden, de melk zelf te verwerken en te verkopen in de buurt. In 1987 nam Dirk De Paep het bedrijf over en hij professionaliseerde de zuivelverwerking en verkoop. 'Er was vervolgens geen opvolger en vanwege de grootte van het bedrijf stond het al drie jaar te koop voordat wij het uiteindelijk kochten', aldus Bart. Ze kochten volgens hem 'een echt familiebedrijf', dat zuivelproducten leverde aan de industrie, retailers en grossiers. 'We merkten al snel dat er volop kansen waren voor uitbreiding. De vraag naar ambachtelijke zuivel was groter dan de fabriek die er toen stond, aan kon', legt François Apers uit. Apers werd aangetrokken als bedrijfsleider voor het aansturen van het inmiddels 25 man grote personeelsbestand, zodat Bart zich kon toeleggen op de afnemers. 'Bart kan als geen ander ons verhaal vertellen. Bart is De Hollebeekhoeve', zo geeft Apers de rolverdeling weer.

Dat verhaal achter de zuivelproducten is volgens beiden erg belangrijk. 'We maken ambachtelijke zuivel met de smaak van vroeger met een zo laag mogelijke impact op het milieu', zo verwoordt Apers de bedrijfsdoelstelling. 'Onze kringloop proberen we zo goed mogelijk te sluiten. Het verhaal dat we vertellen, moet ook kloppen. Daarom zijn we er trots op dat we, als eerste in België, sinds dit voorjaar het certificaat CO₂-neutraal zuivelbedrijf mogen voeren.' Achter het behalen van dit certificaat zit een duidelijke langetermijnvisie. 'We hebben bewust investeringen gedaan in een nieuwe stal, mestvergisting, zonne-energie, zuivelverwerking en het zuiveren van het afvalwater', legt Bart Quirynen uit. Hij schat dat als alle projecten dit jaar afgerond zijn, er 18 miljoen



De nieuwe zuivelfabriek verwerkt de melk volautomatisch



Zuivelproducten staan klaar om naar de klant te gaan





De vaarzen worden in twee groepen gehouden met elk twee melkrobots

euro is uitgeven. 'We melken op onze thuislocatie in Merksplas, dat is 60 kilometer verderop, 1000 koeien. Toch hebben we er bewust voor gekozen om ook hier koeien te blijven melken, ook al moesten we dan wel nieuw bouwen. De melk van de vier robots gaat via een rechtstreekse leiding naar de fabriek. Zo kunnen we afnemers daadwerkelijk laten zien dat de melk binnen 24 uur is verwerkt.'

Weidegang en CO₂-neutraal niet samen

In de stal schuift de roosterschuif ieder uur de verse mest naar de mestvergister voor een maximale emissiereductie en hoge methaanopbrengst. 'Dit is een vergister met een vermogen van 800 kW per jaar die

noodzakelijk is om de kringloop te sluiten', legt Quirynen uit. Belangrijk voor het CO₂-certificaat was ook de waterzuivering. 'Al het afvalwater vanuit de fabriek zuiveren we nu zelf. We zijn nu nog bezig met de laatste stap om via omgekeerde osmose het water drinkbaar te maken voor de koeien.' Het verkrijgen van het CO₂-certificaat bleek een langdurig proces. 'Ons hele bedrijf is doorgelicht, van voerproductie, tot stal en zuivelfabriek, alle emissies zijn in kaart gebracht', vertelt Quirynen. Mest vergisten bleek cruciaal in de berekeningen. 'De koeien moeten daarom zoveel mogelijk op stal. CO₂-neutraal en weidegang gaan niet samen. Tijdens weidegang zijn de verliezen en emissies op papier veel groter

De mestverwerking bleek belangrijk voor de CO₂-kringloop



Al het afvalwater wordt gezuiverd en wordt drinkwater voor het vee



Zuivel, mest en vleeskalveren vormen Quiryngroep

In 2008 voegden de broers Bart en Frank Quiryne hun bedrijven samen met het bedrijf van neef Jimmy Quirijnen. Bij de aanvang werden er 200 koeien gemolken en 4500 vleeskalveren gehouden. Twaalf jaar later zijn dat 1200 koeien, waarvan alle melk zelf wordt verzuiveld. De 4500 vleeskalveren zijn er nog

altijd, maar vooral het opwekken van biogas voor de energie voor 15.000 huishoudens en mestverwerking zijn inmiddels de belangrijkste bedrijfstakken.

Via het bedrijf Fertikal, dat in gedeeld eigendom is met twee andere partners, wordt er gedroogde mest gemengd en opgewaar-

deerd tot organische meststoffen. Jaarlijks zorgt dat voor een export van 200.000 ton mest vanuit de haven van Antwerpen naar vijftig landen. In Nederland nam de groep Fertikal vorig jaar mestverwerker en transporteur Van Dommelen over, waarmee de mestverwerking nog verder groeide.

dan wanneer je de koeien op stal houdt en de mest snel vergist', vertelt Quiryne.

De investeringen om CO₂-neutraal te worden moeten terugverdiend worden via de verkoop van de zuivelproducten. 'Het onderwerp CO₂ leeft enorm, zeker vanuit de retailwereld kregen we er steeds vaker vragen over', weet Bart, die aangeeft dat er daardoor ook een meerprijs gevraagd kan worden vanwege het CO₂-neutraal-certificaat. Hoeveel dat is, wil hij niet zeggen.

250 vaarzen met 1 man personeel

Tijdens de rondleiding, die beide heren duidelijk al vaker hebben gegeven, door de 0+4+0-rijige ligboxen-stal valt de rust in de stal op. De ziekenboeg, een royale strosal, is opvallend leeg. 'Eén man verzorgt hier 250 koeien met vier robots', vertelt Quirijnen over de minimale arbeidsbezetting.

Het geheim: er worden in Kruibeke alleen maar vaarzen gemolken. Op de thuislocatie in Merksplas worden juist de oudere koeien gemolken. In Kruibeke arriveren elke week 8 tot 10 afgekalfde vaarzen en hetzelfde aantal vaarzen dat droog moet gaat weer terug. 'Vaarzen zijn actief, leren snel de robot kennen en kennen weinig problemen', zo legt Quiryne de doordachte bedrijfsopzet uit.

Hij is enthousiast over robotmelken dat heeft gezorgd voor rust, een hoge productie en vooral veel melk per arbeidskracht.

Naast de melk uit Kruibeke, wordt ook elke morgen om 04.00 uur de melk van de 1000 koeien in Merksplas aangevoerd. Voordat de melk gelost wordt, is er eerst een strikte kwaliteitscontrole. 'Het belang van kwaliteitscontrole is hier heel groot', vertelt Apers, wanneer hij het laboratorium laat zien. 'Melk moet zuiver zijn, van de hoogste kwaliteit, anders ga je het merken in de producten.'

Quiryne vult aan dat er veel aandacht is voor hygiëne bij het melken en dat de koeien in Merksplas sinds een paar maanden in een zandbed liggen. 'Het is ongelooflijk wat zand doet met uiergezondheid. Eerder lagen de koeien op gedroogde mest, maar nu ze op zand liggen, zien we het celgetal elke maand verder zakken, waarbij we momenteel op 200.000 cellen zitten.'

Overigens gaat in Merksplas wel een deel van de koeien naar buiten. De melk van deze groep wordt apart verwerkt als weidemelk. 'Daar kregen we steeds meer vraag naar', zo verduidelijkt Bart. Daarmee geeft hij andermaal aan: de productie moet

duidelijk afgestemd worden op de marktvraag.

Voor het voerhek ligt een mengsel van mais, gras, perspulp en enkelvoudige krachtvoerders. Met 45 hectare grond in Kruibeke en 160 hectare grasland en 450 hectare akkerland in Merksplas in gebruik, zijn ze zelfvoorzienend in ruwvoer. Het rantsoen zorgt momenteel voor een dagproductie van 33 kg melk met 4,2 procent vet en 3,6 procent eiwit per dag. En dat van louter vaarzen.

Het hoge eiwitgehalte is volgens Bart het gevolg van genetica, maar eigenlijk zou hij liever een hoger vetgehalte behalen vanwege de afzet van room. 'In het najaar voeren we een periode voederbieten, dan stijgt het vet een paar tienden. Dat is voor ons een passende teelt die melkvet stimuleert en een hoge opbrengst geeft.' Om het vetgehalte te verhogen worden bij de fokkerij diverse gehaltevererfers ingezet, terwijl er daarnaast vooral gelet wordt op uiers, benen en breedte van het dier om functionele koeien te fokken. Het levert dikwijls ook koeien op die deelnemen aan prijskampen, tot op nationaal niveau aan toe. 'We blijven het leuk vinden om aan prijskampen mee te doen', stelt Quirijnen. 'Dat is een hobby van onze kinderen en de medewerkers en het toont onze liefde voor de koe.' Veelzeggend sluit hij af: 'Zonder die liefde voor de koe zou ook een bedrijf als dat van ons niet kunnen bestaan.'



Nieuwe stal en zuivelverwerking

Er is veel aandacht voor details en het milieu op de Hollebeekhoeve. Meer foto's van het bedrijf zijn te vinden op de Veeteeltwebsite.

► Fotoserie op veeteelt.nl