



**JAN RAAIJMAKERS VAN  
LEBO KAAS:**

**‘Wij maken als enige in Nederland roomkaas van verse melk’**

Tekst: Wilma Wolters

Slechts een klein deel van de melk die Lebo Kaas verwerkt is geitenmelk. Maar de verse roomkaas die ze er in Lopik van maken, komt uiteindelijk wel in heel veel producten terecht. Geitenhouderij spreekt met manager operations Jan Raaijmakers.

Lebo Kaas is een familiebedrijf, en mag je met 25 tot 30 medewerkers klein noemen. Onder hun klanten bevinden zich industriële klanten, verschillende horecaketens en groothandels. “Wij zijn groot in kleine dingen”, zegt Jan Raaijmakers. Raaijmakers heeft bij Campina Melkunie gewerkt en is operationeel eindverantwoordelijk voor Lebo Kaas.

#### Wil je Lebo aan ons voorstellen?

“Lebo Kaas is een familiebedrijf gespecialiseerd in verse kaas. We zijn onderdeel van de Lekkerkerker Groep. Die is opgericht door Kees Lekkerkerker, een boerenzoon uit Benshop. Hij maakte kaas op de boerderij en begon een kaaswinkel. In de jaren negentig is hij met de productie van roomkaas gestart, wat uiteindelijk uitmondde in Lebo Kaas. Inmiddels omvat de Lekkerkerker Groep een zestal zuivelbedrijven, alle gericht op de productie van zuivel of het

reviseren, verhandelen en installeren van zuivelmachines. In totaal werken er zo’n tweehonderd mensen bij de Lekkerkerker Groep. We hebben een passie voor zuivel en willen een innovatieve en betrouwbare partner zijn die flexibel werkt. Doordat we ook sterk zijn in machines en hier aan de overkant van de straat de techniek-, elektro- en softwareonderdelen kunnen inkopen bij ons zusterbedrijf Lekkerkerker Dairy & Food Equipment, kan Lebo snel schakelen. Ook bij een eventueel defect aan de machines in de fabriek.”

#### Hoe groot zijn jullie op de Nederlandse verse kaas-markt?

“Op de verse roomkaasmarkt hebben we als Nederlandse producent een redelijk grote positie. In Nederland zijn we zelfs de enige die roomkaas maakt van eigen verse melk; andere roomkaasproducenten kopen de roomkaas als halffabrikaat in om er verder eindproducten van te maken. We hebben zo’n tweehonderd

verschillende producten als we alle verschillende smaken, maten en verpakkingen meetellen. We spenderen veel tijd en geld aan ontwikkeling, om onze klanten continu te verrassen met kwalitatieve en innovatieve zuiveloplossingen. Daarom hebben we soms tot wel veertig ontwikkelingstrajecten lopen.”

#### Hoeveel geitenmelk verwerken jullie en waar komt die vandaan?

“95 procent van de melk die we verwerken is koemelk, 5 procent is geitenmelk. In de praktijk betekent het dat hier ongeveer eens in de drie weken een tankauto geitenmelk wordt gebracht. Verse geitenkaas is voor ons echt een bijproduct. De melk kopen we in via een verkooporganisatie, en komt van één geitenbedrijf.”

*Lebo Kaas is groot in kleine dingen, vindt operationeel eindverantwoordelijke Jan Raaijmakers.*

### INFORMATIEF

De website van Lebo Kaas biedt niet alleen een overzicht van de verschillende producten die het bedrijf in Lopik maakt, maar biedt ook recepten en is informatief. Zo wordt uitleg gegeven over het verschil tussen roomkaas en zuivelspread: 'Een product mag alleen roomkaas genoemd worden als het voldoet aan een aantal strenge warenwettelijke eisen met betrekking tot het vet- en vochtgehalte. Als het vetgehalte lager is spreken we van een zuivelspread. Ook is een gedeelte van het melkvet vervangen door plantaardige olie. De zuivelspread bevat hierdoor veel minder verzadigde vetten.'

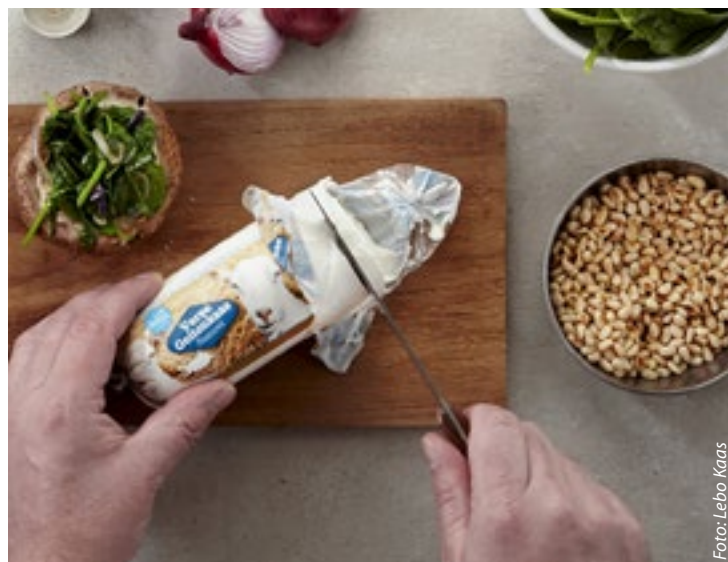


Foto: Lebo Kaas

De verse geitenkaas is er in verschillende varianten, zoals een worstrol.

### Welke producten maken jullie van geitenmelk?

“Er zijn drie varianten in viscositeit van koemelkroomkaas: snijdbare, smeerbare en spuitbare. Van geitenmelk maken we alleen de snijdbare en spuitbare varianten. We maken verse geitenkaas in zakken van 10 kilogram, in worsten van 500 gram en in spuitzakken van 500 en 200 gram. Allemaal naturelproducten. Roomkaas wordt ook vaak aangeduid als een 70+ kaas. De roomkaas wordt bijvoorbeeld gebruikt als ingrediënt voor salades en desserts, voor vulling van snacks of ter vervanging van roomboter op kant-en-klaar broodjes.”

### Hoe verloopt de afzet van jullie geitenmelkproducten?

“We hebben de geitenkaas nu zo’n zeventien jaar in het assortiment, maar de vraag verandert eigenlijk niet. Er zijn kleine fluctuaties, bijvoorbeeld als een grote afnemer een speciaal product wil maken rondom de feestdagen. De focus voor ons ligt ook vooral op de koemelkroomkaas.”

### Hoe maak je roomkaas?

“Roomkaas maken is eigenlijk hetzelfde als kwarkproductie. De verse melk pasteuriseren we, die wordt aangezuurd en er wordt stremsel toegevoegd. Zo ontstaat verse kaas en wei. De wei gaat naar de feedindustrie. De smaakvarianten ontstaan door toevoegingen van diverse ingrediënten, zoals ananas, gember, voor hartige varianten bieslook, lente-ui, olijven et cetera. Er is één verschil tussen de verse geitenkaas die we maken en de

roomkaas van koemelk: de koemelk standaardiseren we door er room, dus een product met een hoog vetgehalte, aan toe te voegen. Dat doen we bij de geitenmelk niet, die wordt verwerkt op basis van het aangeleverde vet- en eiwitgehalte.”

**“Zowel snijdbare als spuitbare roomkaas van geitenmelk**

**Vooraf in de consumentenkeuken zou geitenzuivel nog wel wat meer ruimte kunnen krijgen. Voelen jullie je als echte productkenner – jullie voorzien jullie klanten van veel kennis en ondersteuning – niet aangesproken om meer richting de consument te opereren?**

“Wij richten ons bewust op horeca, foodservice en industrie en bieden deze afnemers relevante onderscheidende producten. Retail vraagt om een andere benadering. Veel omzet zit bij ons procentueel in innovatie, en we willen zelf exclusief produceren van

onze eigen melk. Daar komt voor de geitenzuivel bij dat we dan veel zouden moeten investeren in productiemiddelen om veel grotere hoeveelheden te kunnen gaan maken.”

### Als kleine speler in de geitenzuivelmarkt zijn jullie lid van de NGZO. Wat brengt dat jullie?

“We willen graag de ontwikkelingen volgen, bijvoorbeeld rondom de Duurzame GeitenZuivelKeten. Onze klanten vragen naar de duurzaamheid van onze producten, dus willen we ze daarover inlichten. Ook is het goed om onderzoeken te volgen die invloed kunnen hebben op onze specificaties of in de informatie richting onze afnemers.” 