

NIEUWE MELKSTROOM OP KOMST

Vecozuivel breidt uit met productieruimte en technologie

Vecozuivel gaat verbreden met een nieuwe melkstroom. Deze zogenoemde BluCow A2A2-melk komt onder eigen merk na de zomer op de markt. Daarnaast heeft het bedrijf de verwerkingsruimte voor biologische zuivel uitgebreid. In de nieuwe productiehal maakt filtratietechnologie verse biomelk houdbaar en geschikt voor export.



Overzicht van de vernieuwde vestiging van Vecozuivel in Zeewolde. (Foto's Vecozuivel)

De biologische zuivelverwerker Vecozuivel in Zeewolde zet met een groeistrategie stappen naar de toekomst, vertellen Mark Kaptein, marketingmanager van Vecozuivel, en Damiaan Sprenger, commercieel directeur bij BevCorp. Het bedrijf is weliswaar al jaren actief in het vermarkten van biozuivel voor de retail, maar bracht tot nu toe geen eigen merk op de markt. "We zien evenwel goede kansen voor het laden van het A2A2-merk", vertelt Kaptein. "We gaan het nieuwe merk promoten en ondersteunen richting consument met Blu Cow, de nieuwe marketingafdeling die ik samen met Menno Boermans

ga runnen. Hier verzorgen we ook de sourcing en contracten voor de retailers."

HALFVOLLE A2A2-MELK

Halfvolle A2A2-melk wordt een van de eerste producten onder Veco-merk. "We introduceren dit eerste product uit een nieuwe portfolio na de zomer. Het product komt op de markt als A2A2-melk van BluCow, geproduceerd door Vecozuivel", aldus Kaptein. A2A2-melk is melk met een unieke eiwitstructuur die uitsluitend wordt geproduceerd door koeien met een A2-variant van het gen dat bètacaseïne maakt. Reguliere melk be-

staat uit alle variaties van bètacaseïne zoals A1-bètacaseïne. A1-bètacaseïne wordt in het lichaam afgebroken waarbij Beta Casomorfine -7 vrijkomt. Deze stof kan tot darmklachten leiden en het spijsverteringskanaal belasten. A2A2-melk bevat geen A1-bètacaseïne en veroorzaakt geen klachten gerelateerd aan BCM-7. Kaptein schat in dat ongeveer 30 procent van de bevolking dergelijke klachten als een opgeblazen gevoel, winderigheid en diarree ervaart. A2A2-melk zou tevens meer bètacaroteen en omega 3-vetten bevatten. Melk met A2A2-betacaseïne komt onder meer van Guernsey-

koeien, Fleckvieh-, Jersey- en Brownswiss-melkvee. Door middel van een DNA-test kan eenvoudig worden aangetoond welke koe A2-melk levert. De melk wordt nu verkocht in de boerderijwinkels van biologische melkveehouders en bij natuurvoedingswinkels. Ook in Australië en Groot-Brittannië is het product te koop. Daar heeft het een marktaandeel van 10 procent.

LICHT VERTEERBAAR

Kaptein: "Wij geloven in de toekomst van dit product. Het biedt kansen voor consumenten die nadenken over voeding en bewust kiezen voor een ander type melk. Biologisch is voor deze kopers al een bewuste keuze. A2A2-melk is niet alleen biologisch, maar ook afkomstig van rassen van de oerkoe en licht verteerbaar." De nieuwe melk, die straks in Zeewolde in een gescheiden stroom wordt verwerkt, komt van melkveehouders die volledig kiezen voor een A2A2-veestapel. "We benaderen momenteel diverse boeren met een plan van aanpak voor de inkoop van A2A2-melk", vertelt Kaptein. "Deze melkveeouders gaan starten met een aangepaste bedrijfsvoering voor een gescheiden melkstroom die transparant en te certificeren is, dus met een controle van alle aspecten die voor A2A2-melkproductie relevant is. Dit betekent dat melkveeouders de koeien in gescheiden stallen houden, de dieren melken met eigen melkrobots en de A2A2-melk in een gescheiden opslag hebben. De bedrijven worden gecertificeerd door onze kwaliteitsafdeling."

VECOZUIVEL

Zuivelverwerker Vecozuivel produceert met tachtig medewerkers biologische zuivel onder de merken Vecozuivel Biologisch en Bio+ en daarnaast gangbare koezuivel- en geitenzuivel onder de merken Flevomel en Betsie's geitenzuivel en Bessola Krentjebrij. Halfvolle A2A2-melk wordt een van de eerste producten onder eigen merk. Het familiebedrijf in Zeewolde produceert eveneens zuivelproducten onder huismerk van supermarktorganisaties, zoals Albert Heijn, Jumbo en Superunie. Vecozuivel startte in 2012 met de export van zuivel naar China en Zuid-Oost Azië.



Mark Kaptein (Vecozuivel): "Er bestaat veel interesse bij melkveeouders om A2A2-melk te leveren."

Er lopen volgens Kaptein gesprekken met enkele tientallen boeren in het hele land die de overstap naar het A2A2-traject willen maken. "Er bestaat veel interesse bij melkveeouders om te leveren, vooral omdat de melk aantoonbare voordelen voor de consument biedt. Het is bovendien biologische melk met een duidelijke plus, omdat de biologische herkomst van zuivel voornamelijk gaat over de bedrijfsvoering voor het welzijn van de koe." Het zuivelbedrijf wil A2A2-melk straks introduceren bij landelijke retailers. Welke formules dit zijn geeft Kaptein niet aan. "We praten met alle grote landelijke partijen. Er is voldoende sourcing voor een stapsgewijze invoering van het product." BluCow A2A2-melk krijgt als verse zuivel van de oerkoe een duidelijke positionering in het zuivelschap. Het product kan een alternatief vormen voor producten als amandelmelk of sojadrink, verwacht de marketing manager.

NIEUWE HAL

BluCow A2A2-melk maakt deel uit van de uitbreidingsplannen van de zuivelproducent. Vecozuivel breidde de productielocatie vorig jaar zomer uit met een nieuwe bedrijfshal van ruim 2.000 m². De nieuwbouw werd afgelopen najaar in gebruik genomen. De nieuwe hal biedt meer ruimte voor het afvullen en verpakken van zuivelproducten. De nieuwbouw heeft bovendien meer ruimte voor opslag. De biologische zuivelproducent

verwacht met de uitbreiding de exportactiviteiten verder op te voeren om minder afhankelijk te zijn van de Nederlandse markt. De huidige fabriek in Zeewolde, gestart in 2009, heeft een verwerkingscapaciteit van 100 miljoen liter.

FILTRATIE TECHNOLOGIE

In de nieuwe hal staat een filtratie-unit die de biologische melk langer houdbaar maakt voor export. "Vecozuivel ging hiervoor vorig jaar zomer een strategische samenwerking aan met BevCorp", vertelt Damiaan Sprenger. BevCorp ontwikkelde een filtratietechnologie voor vloeistoffen zoals melk en vruchtensappen. De technologie houdt melk en sappen langer dan drie maanden vers met behoud van voedingsstoffen. Met de technologie worden bacteriën en sporen van bacteriën uit vloeistoffen gehaald. Bij andere technologieën als pasteurisatie of hoge druk blijven sporen aanwezig en worden voedingsstoffen en smaak voor een deel vernietigd. "De verse biologische melk wordt aan de afvullijn in aseptische Gemina-verpakkingen afgevuld en wereldwijd geëxporteerd, voornamelijk naar landen met een tekort aan verse melk, zoals China, of naar bijvoorbeeld het Midden-Oosten waar het verse product extreem duur is", aldus Sprenger. Langer houdbaar maakt daarnaast vervoer per zeecontainer mogelijk – zeer kostenefficiënt vergeleken met luchtvracht.