

Milcobel neemt vernieuwde kaasfabriek in gebruik

nieuws

In het West-Vlaamse Moorslede heeft de Milcobel groep haar vernieuwde kaasfabriek officieel in gebruik genomen. In de periode 2008-2012 werd er 50 miljoen euro geïnvesteerd. “Het is de bedoeling om tegen 2020 25 procent van de huidige melkaanvoer te verwerken op deze site”, zei Patric Buggenhout, algemeen directeur van Milcobel cvba, tijdens de plechtige inhuldiging.

🕒 7 OKTOBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:06

Lees meer over:
voedingsindustrie

In het West-Vlaamse Moorslede heeft de Milcobel groep haar vernieuwde kaasfabriek officieel in gebruik genomen. In de periode 2008-2012 werd er 50 miljoen euro geïnvesteerd. “Het is de bedoeling om tegen 2020 25 procent van de huidige melkaanvoer te verwerken op deze site”, zei Patric Buggenhout, algemeen directeur van Milcobel cvba, tijdens de plechtige inhuldiging.

Meer dan tien jaar geleden ontstond bij het management van Milcobel het plan om de ontwikkeling en commercialisering van consumentenkazen in eigen handen te nemen, zelf merken te ontwikkelen of terug te verwerven. “We beseften dat het niet voldoende is om alleen het productieproces in handen te hebben, maar ook de commercialisering van onze producten”, herinnert voorzitter Guido Veys zich. De overname van Kaasimport Jan Dupont uit Brugge was de eerste stap in die richting.

Milcobel maakte een kaasmasterplan op met als doel zo'n kwart van de melkaanvoer tegen 2020 te verwerken tot diverse kaasspecialiteiten. Het plan bevat twee luiken: een commercieel en industrieel. “Het commerciële luik streeft naar de ontwikkeling van merkkazen, zoals Brugge kaas. De bouw van een merk is geen evidentie. Via de belofte van kwaliteit en vooral smaak willen we de consument overtuigen om elke dag opnieuw te kiezen voor Brugge kaas”, legt Buggenhout uit.

En die strategie lijkt zijn vruchten af te werpen. Uit recent onderzoek is gebleken dat Brugge kaas in België intussen behoort tot een selecte kranse van topmerken: twee op drie Belgen kennen het merk Brugge kaas. “Bovendien slagen we er als geen ander in om deze naambekendheid om te zetten in verkopen. Onze consumenten zijn loyale klanten die het bovendien verder vertellen”, vertelt de algemeen directeur niet zonder trots.

Het industriële luik van het kaasmasterplan moest er niet alleen voor zorgen dat Milcobel aan de toegenomen vraag naar merkkazen kan voldoen, maar ook dat er capaciteitsruimte is om de groeistrategie van de groep uit te voeren. De afgelopen vier jaar werd er 50 miljoen euro geïnvesteerd in de fabriek van Moorslede. “Met deze investeringen zijn niet alleen de bestaande installaties diepgaand gerenoveerd en verder ontwikkeld op vlak van kwaliteits- en voedselveiligheidsborging, er is ook werk gemaakt van een significante capaciteitsuitbreiding.”

Het resultaat is een innovatieve en hoogtechnologische fabriek waar de kaasspecialiteiten toch nog op een klassieke wijze in allerlei vormen en smaakvarianten kunnen geproduceerd worden. “Het is met andere woorden een kaasmakerij waar kaas maken nog steeds een ambacht is”, zegt Buggenhout. De productie van kaas werd dit jaar stelselmatig opgedreven. “Van 1,8 miljoen liter verwerkte melk per week is de verwerking gestegen naar drie miljoen liter. En er is ruimte voor meer.” Zo werden in mei van dit jaar onder meer de bestaande activiteiten op de site van Gierle volledig geïntegreerd in Moorslede.

Voorzitter Veys noemde de inhuldiging van de fabriek een “emotioneel moment”. “Hoe kan ik als melkveehouder en voorzitter van Milcobel het gevoel verwoorden dat ligt tussen de zorg om de moeilijke melkprijsontwikkeling van 2012 en de fierheid over wat hier de laatste jaren is gerealiseerd?”, ging Veys de kritiek die Milcobel recent kreeg over de lage melkprijs niet uit de weg. “De inzet van dit project is dan ook heel duidelijk: in een volatiele mondiale zuivelmarkt het dal van deze markt helpen bufferen door hoogwaardige smaakvolle kazen te ontwikkelen en aan de man te brengen.”

Want dat is volgens hem de echte uitdaging waar de coöperatieve groep voor staat. “We moeten het risico van een volatiele markt draagbaar maken voor onze leden-melkveehouders. Daarom willen wij ook ons eigen groeipad volgen omdat melkveehouderij hier het best zal gedijen met een van hieruit aangestuurde coöperatieve zuivelgroep.” De voorzitter is ervan overtuigd dat de groep het melkgeldpotentieel van de kaasfabriek en de merken nog niet ten volle heeft kunnen benutten, maar dat het dit in de toekomst wel zal kunnen.

Ook minister-president Kris Peeters was vol lof over de realisatie van Milcobel. “Ik ben erg trots dat een Vlaams bedrijf, dat in handen is van Vlaamse melkveehouders en dat typisch Vlaamse producten maakt, deze investering heeft gedaan. Dat zorgt ervoor dat niet alleen de melkproductie, maar ook de toegevoegde waarde, hier in Vlaanderen gegenereerd wordt.” De Vlaamse regering draagt dan ook met volle overtuiging bij in de investeringskosten van dit project. “Deze week nog wordt een eerste subsidiebedrag van 3,07 miljoen euro vrijgemaakt”, kondigde de minister aan. Hij wees erop dat Milcobel met deze investering op de lange termijn mikt. “Dat leidt soms tot onvermijdelijke discussies op korte termijn, zeker wanneer de prijsvorming in een dal zit. Dat is te begrijpen, maar het mag nooit ten koste gaan van de samenwerkingsgedachten die aan de basis van dit soort coöperaties ligt. Gelukkig zijn er op mondiaal vlak positieve tekenen voor de evolutie van de prijsvorming van zuivelproducten. We kunnen dus hopen op herstel tegen het einde van het jaar”, aldus nog Peeters.

Meer foto's van de opening van de kaasfabriek op de [Facebookpagina van VILT](#).

VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact


M • info@vilt.be


Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)