

“Belgen mogen best wat chauvinistischer zijn over hun kazen”

Milcobel brengt met de Eigen Bodem Kaas en nieuwe Belgische Gouda op de markt. Daarmee speelt de zuivelcoöperatie in op de hernieuwde aandacht van de consument voor lokale producten. De lancering past ook in het verbetertraject, waarbij één van de focuspunten ligt op de groei in het segment van Belgische kazen, waar Milcobel nu al marktleider in is.

🕒 19 APRIL 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 19 APRIL 2021 14:26

Lees meer over:

zuivel

melk



De Eigen Bodem Kaas maakt zijn naam helemaal waar. “De Belgische Gouda wordt gemaakt van Belgische weidemelk door Belgische kaasmeesters”, legt Thijs Keersebilck, directeur van de afdeling Consumer Cheese & Service uit. “Van bij de koe tot bij de klant zetten we in op smaak en kwaliteit, en dat proef je. Met de Eigen Bodem Kaas steun je ook nog eens onze Belgische melkveehouders, die met veel liefde voor het vak zorgen voor de lekkerste melk.”

Fier op hetgeen van hier

Van alle kaas die onze noorderburen consumeren, is 85 procent Nederlands en ook Frankrijk kan gelijkaardige cijfers voorleggen. In België daarentegen vallen we terug op maar 20 procent. “We mogen als Belgen dus best wat chauvinistischer en trotser en zijn op onze eigen kaas”, stelt CEO Nils van Dam. “Wij hebben de ambitie om die 20 procent richting de 60 à 70 procent te brengen. Want waarom zouden wij niet kunnen wat de Nederlanders en de Fransen wel doen?”

Kaas is een product met hoge toegevoegde waarde. De groeiambitie past daarom heel goed in de verbeterplannen van de coöperatie waarbij het creëren van toegevoegde waarde voorop staat. Milcobel is nu al marktleider in de Bruggekazen en kazen onder private label. En dat aandeel is in de loop van vorig jaar nog gegroeid, ondanks de coronacrisis.



Een Belgische Gouda, kan dat?

“Ja, dat kan,” verzekert Keersebilck. “Gouda staat voor een bepaalde manier van kaas maken. Met onze Belgische Gouda gaan we de concurrentie aan met de Noord-Hollandse Gouda. Vorig jaar groeide het segment van Belgische Gouda met maar liefst 18 procent terwijl de Hollandse Gouda 6 procent aan volume verloor. We winnen dus marktaandeel en er is zeker nog ruimte voor verdere groei.”

De heerlijk smeuge en zachte Eigen Bodem Kaas wordt sinds vorige week geleverd aan een aantal kaasspeciaalzaken, slagers en marktkramers. Vindt u hem niet meteen bij uw kaashandel, vraag er dan gerust naar. Zo geeft u onze Belgische melkveehouders en onze Belgische zuivel mee een steuntje in de rug.

Bron: Eigen verslaggeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra