nieuws

Milcobel neemt nieuwe mozzarellalijn in gebruik

nieuws

Zuivelgroep Milcobel heeft vrijdag een nieuwe hoogtechnologische productielijn voor mozzarella officieel in gebruik genomen in de fabriek in Langemark. Voortaan kan er dubbel zoveel mozzarella geproduceerd worden. De investering, die maar liefst 30 miljoen euro bedraagt, past in de strategie van Milcobel om enerzijds de aangeleverde melk beter te valoriseren en anderzijds meer melk te kunnen verwerken. Met deze nieuwe productielijn wordt de zuivelcoöperatie één van de grootste mozzarellaproducenten van Europa.

6 SEPTEMBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:27

Lees meer over:
melkvee
voedingsindustrie



Zuivelgroep Milcobel heeft vrijdag een nieuwe hoogtechnologische productielijn voor mozzarella officieel in gebruik genomen in de fabriek in Langemark. Voortaan kan er dubbel zoveel mozzarella geproduceerd worden. De investering, die maar liefst 30 miljoen euro bedraagt, past in de strategie van Milcobel om enerzijds de aangeleverde melk beter te valoriseren en anderzijds meer melk te kunnen verwerken. Met deze nieuwe productielijn wordt de zuivelcoöperatie één van de grootste mozzarellaproducenten van Europa.

De eerste steen voor de nieuwe lijn in Langemark werd gelegd in juni 2012 en twee jaar na datum is ze volledig operationeel. De mozzarella is bestemd voor pizzabakkers en lasagnemakers in Europa, het Midden-Oosten en Rusland. “De verwerking van melk tot mozzarella valt dus buiten de boycot van president Poetin”, klinkt het bij Milcobel. Door deze uitbreiding gaat het bedrijf nu 40.000 ton per jaar kunnen produceren. De tewerkstelling in de kaasfabriek in Langemark wordt hiermee opgetrokken van 250 naar 280 medewerkers.

De investering in een tweede mozzarellalijn in Langemark past in een uitgebreid investeringstraject van de zuivelgroep. In 2012 werd de volledig vernieuwde fabriek voor consumentenkaas in Moorslede in gebruik genomen. Van 2008 tot 2012 werd er 50 miljoen euro geïnvesteerd in de site. “Alle kleine kaasfabrieken werden de voorbije jaren gesloten en alle productie werd gecentraliseerd in Moorslede”, vertelt de CEO.

Naast een aantal onderhoudsinvesteringen in de verschillende fabrieken voor een bedrag van 42 miljoen euro en nu recent ook de opening van de tweede mozzarellalijn in Langemark, heeft Milcobel ook in de drinksafdeling in Schoten geld gepompt. “Met een investering van tien miljoen euro is daar capaciteit uitgebouwd voor groeimelk voor China. Milcobel is immers het enige Belgische bedrijf dat een licentie op zak heeft om babymelk in te voeren in China.”
De komende jaren heeft de zuivelcoöperatie nog op drie vlakken plannen. “Enerzijds moeten we een capaciteitsuitbreiding voorzien voor Ysco, willen we onze strategie voor deze afdeling realiseren. Het zal gaan om een investeringsbedrag van om en bij de tien miljoen euro”, aldus de Mûelenaere. Een tweede groot project betreft de site in Kallo. “Hier willen we de productie van melkpoeder gaan centraliseren, want nu wordt dit ook nog in Langemark gemaakt. Het is dus niet de bedoeling om de melkpoedercapaciteit op te drijven”, klinkt het.
Door de melkpoederproductie samen te brengen in Kallo komt er in Langemark productiecapaciteit vrij. De komende jaren zal er daar geïnvesteerd worden in de verwerking van wei, want door meer kaas te maken in Moorslede en meer mozzarella in Langemark, ziet Milcobel ook haar weiproductie toenemen. “Wij zien de vraag naar weiproteïnes enorm toenemen de laatste jaren. Zij worden onder meer in sport- en gezondheidsdranken en in babyvoeding gebruikt. Het voordeel is dat ze een andere vertering hebben dan melkproteïnes”, legt de Milcobel-CEO uit.
Een andere substantie die uit wei kan gehaald worden, is lactose of melksuiker. Dit is een zeer geliefd ingrediënt voor babyvoeding en babydiervoeder. Zo heeft onderzoek bewezen dat hoe rijker het voeder dat een jong dier krijgt, hoe hoger de productiviteit zal zijn van het dier op latere leeftijd. “Hoe we die weiproducten juist te gelde gaan maken, is ons nog niet helemaal duidelijk, maar we zien er wel heel wat mogelijkheden in. Vandaar dat we op dit vlak een grote investering plannen in 2015 en 2016 op onze site in Langemark”, klinkt het.
In totaal spreekt de Mûelenaere van een investeringsbedrag van minstens 150 miljoen euro, gespreid over vier jaar (2014-2017). Dat er sprake is van een investeringsversnelling bij de zuivelgroep, wil de CEO niet gezegd hebben. “Wij hebben de laatste jaren systematisch meer dan 35 miljoen euro per jaar geïnvesteerd. Maar als we dit de komende jaren ook willen blijven doen, dan moeten we wel een cash flow hebben die dit toelaat. In het verleden konden we bijkomende leningen afsluiten, maar op een bepaald moment bereikt dat zijn limiet en dan moet je uit je eigen cash flow kunnen gaan investeren”, besluit hij.
Lees ook:
geVILT: "Mijn job is geslaagd als het er niet meer toe doet of Milcobel zelfstandig is of niet" - Eddy de Mûelenaere (CEO Milcobel)

Bron: Belga/eigen verslaggeving

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

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |