

“Van koe tot fles, alles gebeurt op de boerderij”

In het Nederlandse Udenhout verwerkt bioboer Guus Van Roessel de melk van zijn koeien zelf. Dankzij een nieuwe installatie – een mini-melkfabriek – kan de melk volautomatisch en snel in flessen worden verpakt en geleverd. “Dit is een kantelmoment”, reageert melkveehouder Guus. “De kwaliteit van de koe en van de boer kan nu beter uit de verf komen. En ja, het is ook een centenkwestie.” Vanaf 9 september staan de flessen met melk van vier van zijn koeienfamilies in de rekken van Albert Heijn.

30 AUGUSTUS 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:43

Lees meer over:

melkvee

consument



In het Nederlandse Udenhout verwerkt bioboer Guus Van Roessel de melk van zijn koeien zelf. Dankzij een nieuwe installatie – een mini-melkfabriek – kan de melk volautomatisch en snel in flessen worden verpakt en geleverd. “Dit is een kantelmoment”, reageert melkveehouder Guus. “De kwaliteit van de koe en van de boer kan nu beter uit de verf komen. En ja, het is ook een centenkwestie.” Vanaf 9 september staan de flessen met melk van vier van zijn koeienfamilies in de rekken van Albert Heijn.

Biomelkveehouder Guus Van Roessel, technologiebedrijf Lely en consultancybureau VME Engineering ontwikkelden samen de mini-melkfabriek.

“Een revolutionaire installatie en uniek in de wereld”, claimen de makers. De ‘Lely Orbiter’- de officiële naam van de kleine zuivelinstallatie - is direct aan te sluiten op de melkrobot waarna de melk binnen een half uur achtereenvolgens verwerkt en gebotteld wordt. “Dit bespaart transportkosten van de melk naar de verwerker en scheelt dus CO2-uitstoot”, aldus Lely.

“Ik kan van mezelf wel vinden dat ik de beste melk van Nederland heb, maar daar zie ik tot nu toe niets van terug”, zegt Guus Van Roessel. “Eerst zit de melk hier drie dagen in een tank en daarna gaat hij bij de grote plas in de fabriek. Zodra de tankwagen bij de boerderij weggrijdt, is de melk van mijn koeien uit zicht en uit mijn verantwoordelijkheid. Ik sta vervolgens als laatste in de rij wanneer er uitbetaald moet worden.” Volgens de melkveehouder helpt zijn mini-melkfabriek om de kwaliteit van zijn koeien en zijn vakmanschap naar voor te brengen. “En met 1,69 euro voor een fles van 800 milliliter in het winkelrek zit de prijs aan de bovenkant van de markt.”

De werkwijze brengt ook de boer en de consument dicht bij elkaar. “De consument weet niet alleen van welke boerderij de melk komt, maar bijna ook van welk dier”, zegt Guus Van Roessel. “Bij de melkrobot hangt een camera, waardoor er via een livestream meegekeken kan worden.” Het biologisch bedrijf van Guus is voor Lely een testlocatie. “Het plan is om volgend jaar elders in Nederland zo’n drie andere installaties neer te zetten”, zegt het bedrijf. “We willen de deur openzetten voor het gescheiden leveren van melkstromen met specifieke kwaliteiten, bijvoorbeeld meer eiwit, meer vet of een speciale smaak.”

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](#)