

## 35 extra jobs in hoogtechnologische kaasfabriek Belgomilk Moorslede

# Kazen van de bovenste (hightech)plank

Jan Bart Van In

Melkverwerker Belgomilk (Groep Milcobel) opende in Moorslede een vernieuwde en uitgebreide state-of-the-artkaasfabriek. Die is goed voor een investering van 50 miljoen euro en de creatie van 35 extra jobs voor de West-Vlaamse economie. De ambitie is om tegen 2020, 25% van de huidige melkaanvoer van de Milcobel Groep op deze site te verwerken.

Belgomilk finaliseerde in Moorslede (bij Roeselare) één van de meest markante investeringen uit de West-Vlaamse industrie van de jongste jaren. In de periode 2008-2012 werd 50 miljoen euro geïnvesteerd in een grondige hoogtechnologische vernieuwing en uitbreiding (+18.000 m<sup>2</sup>) van de fabriek. De totale site in de Stationstraat telt 50 ha oppervlakte.

**Luc Van Hoe, gedelegeerd bestuurder van Belgomilk:** "De bestaande installaties zijn intensief gerenoveerd en verder ontwikkeld in functie van een optimale productkwaliteit en voedselveiligheid. Het resultaat is een innovatieve en hoogtechnologische fabriek waar de kaas-specialiteiten toch nog op een klassieke wijze in allerlei vormen en smaakvarianten kunnen geproduceerd worden.

Tegelijk is er werk gemaakt van een significante capaciteitsuitbreiding. In 2011 verwerkten we in Moorslede 95 miljoen liter melk in onze kazen, goed voor een productie van 9.500 ton. Voor 2012 ligt de prognose op 14.000 ton. Onze capaciteit is gestegen van 1,8 miljoen liter verwerkte melk naar drie miljoen liter per week."

### Kaasmekka West-Vlaanderen

De forse productietoename in Moorslede heeft grotendeels te maken met de sluiting van een kaasproductieplant in Gierle in de Kempen (ex-Kempico) in april 2012. Deze activiteit werd door Milcobel overgeheveld naar de West-Vlaamse fabriek, waar de tewerkstelling toenam met 35 jobs. Het totale aantal werknemers (in voltijdse equivalenten) daar bedraagt nu 115 arbeiders en 40 bedienden.

**Luc Van Hoe:** "Belgomilk spitst zijn binnenlandse kaasproductie toe op twee locaties die beiden in West-Vlaanderen gevestigd zijn. Langemark legt zich toe op industriële kazen zoals mozzarella en cheddar. De vernieuwde fabriek in Moorslede produceert een breed gamma van consumentenkazen (merkkazen) via 60 recepten. Onze nationale toppers zijn Brugge Kaas, Grimbergen en Affligem. Bekende regionale merken zijn onder meer Watou, Brigand en Ename. 45% van onze productie verkopen we over de grens, met Italië, Frankrijk, Duitsland, Spanje en Nederland als grootste exportmarkten."

### Pekelinnovatie

De vernieuwde fabriek in Moorslede kent een grote graad van automatisatie en robotisering en introduceert ook een aantal innovaties.

**Luc Van Hoe:** "Dankzij een nieuw revolutionair pekelsysteem kunnen we het zoutgehalte van onze kazen nauwkeuriger doseren en uiteindelijk stapsgewijs reduceren. Daarmee komen we tegemoet aan een belangrijke vraag van de consument. Er is ook zwaar geïnvesteerd in installaties voor het rijpen en affineren van de kazen. De hoogbouw voor opslag en de automatische aan- en afvoersystemen van de kaasbollen zijn gekoppeld aan energierecuperatie uit zwaartekracht."

### Wat is de commerciële strategie achter deze imposante investering?

**Luc Van Hoe:** "Het gehele concept laat toe om een groot assortiment van diverse kazen te produceren met aangepaste modellen. Die flexibiliteit is belangrijk om de productontwikkeling van onze kaas-specialiteiten te ondersteunen.

Het management van onze overkoepelende zuivelcoöperatie Milcobel besliste ruim 10 jaar geleden om de ontwikkeling en commercialisering van consumentenkazen in eigen handen te nemen, zelf merken te ontwikkelen of deze te verwerven. Dit vanuit het besef dat het niet voldoende is om alleen het productieproces in handen te hebben, maar ook de commercialisering van onze producten. De overname van kaasgroothandel Jan Dupont uit Brugge in 1998 was de eerste stap in die richting." ■

► [www.belgomilk.be](http://www.belgomilk.be)

► U kunt dit artikel lezen op tablet en downloaden via:  
[www.westvlaanderenwerkt.be](http://www.westvlaanderenwerkt.be)

