

In Moorslede is de eindspurt ingezet

Bouw en inrichting nieuwe kaasfabriek op koers

De voorbije winter heeft deze keer geen stokken in de wielen gestoken van de constructie van de kaasmakerij in Moorslede. Einde maart kwam de eerste kaas uit de nieuwe installaties en op 1 mei moet de nieuwe kaasfabriek volledig draaien. De nieuwe constructie voor rijping, behandeling en verpakking van de kaas, was einde 2010 afgerond. De kaasbehandelingsinstallaties draaien en de kazen vinden hun weg naar de nieuwe volautomatische opslag- en rijpingszalen. De tweede fase, de constructie en de inrichting van de melkontvangst, van de melk- en weibewerking, van de kaasmakerij en het pekellokaal, kwam recent tot voltooiing. Met projectleider Mario Desein namen we nog eens de stand van zaken op.



"We zitten op schema", zegt Mario Desein.

wordt al in Langemark gemaakt. Ter herinnering, de productie van speciale kazen in Moorslede (voorlopig met Gierle) bedraagt op dit ogenblik 15.000 ton. De capaciteit van Moorslede wordt uitgebouwd tot 45.000 ton. "Dat zal ook nodig zijn", zegt Mario.

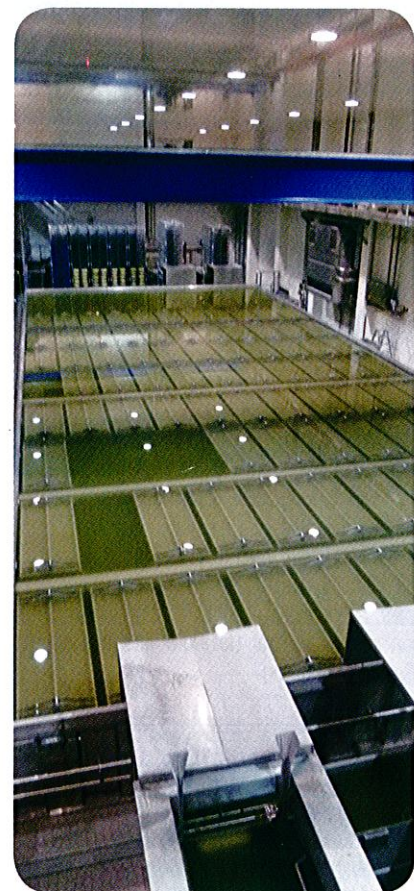
Er wordt gewerkt aan de uitbreiding van het administratieve gebouw vooraan en daarbij wordt ook nog bijkomende verpakingsruimte voorzien. Verkoop en marketing zullen terecht komen in de aangekochte bungalow, naast het bedrijf.

De nieuwe pekelininstallatie is sinds einde januari operationeel, de nieuwe weilijn voor het laden van de wei, die in Langemark wordt

verwerkt, is ook in bedrijf sinds half februari. "Einde april zal gans de nieuwe kaasfabriek dus operationeel zijn", zegt Mario Desein.

OFFICIËLE OPENING IN OKTOBER

De nieuwe kaasfabriek van Moorslede wordt officieel geopend begin oktober. Op zaterdag 6 oktober wordt de nieuwe fabriek opengesteld voor de leden-leveraars en hun familie en voor de medewerkers van Milcobel. Op zondag 7 oktober wordt de kaasfabriek opengesteld voor het publiek in het kader van de Open Bedrijvendag.



De nieuwe pekelininstallatie is sinds einde januari operationeel.

OP SCHEMA

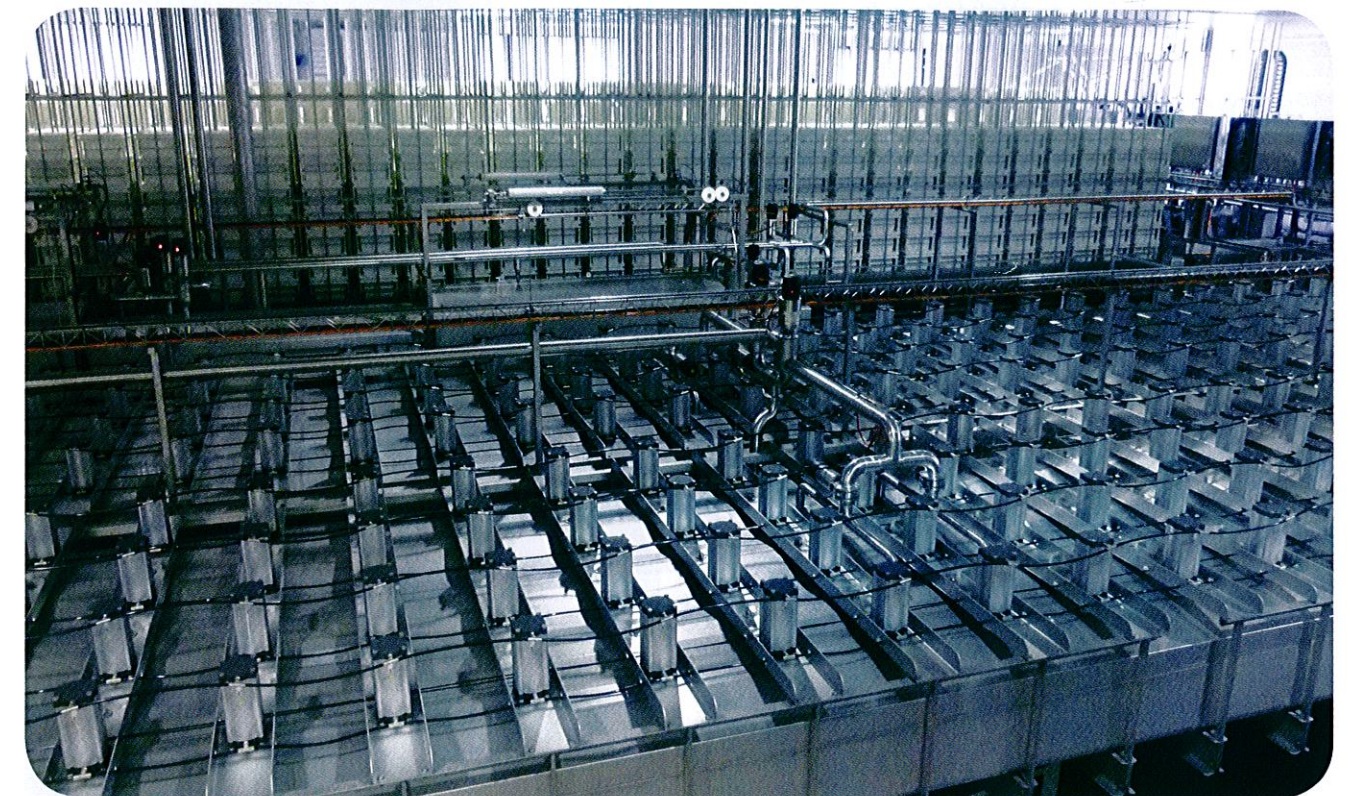
"We zitten op schema", zegt Mario. In Gierle wordt tot 30 april nog geproduceerd, ondermeer de Fontal-kaas. De mozzarella



Uiteraard verloopt heel wat automatisch en vooral goed gecontroleerd.

Toekomstplan Milcobel 2020

Belgomilk investeert 127,5 miljoen euro en creëert 65 jobs



Het toekomstplan voorziet ook in de uitbreiding van de productie van de industriële kazen.

Met zijn nieuw strategisch plan speelt Belgomilk in op marktopportunities in Europa en over gans de wereld. De wereldwijde markt voor zuivelproducten groeit, vooral gedreven door de vraag uit Azië, het Midden-Oosten en Zuid-Amerika. Dit strategisch plan kadert in het globale toekomstplan 'Milcobel 2020'. Belgomilk staat reeds sterk op de internationale markt van consumentenmerken en gespecialiseerde ingrediënten en wil die de komende jaren verder uitbouwen. Belgomilk biedt zijn internationale consumentenmerken aan in een aantal specifieke kernmarkten verspreid over de hele wereld. Het gaat met name om merken voor kinderen en babyvoeding met unieke voordelen op het gebied van gezondheid en nutritionele eigenschappen. Met zijn gespecialiseerde ingrediënten richt Belgomilk zich op de internationale voeding- en drankenindustrie binnen Europa en in toenemende mate ook steeds meer buiten Europa. Service en technologische ondersteuning spelen daarbij een belangrijke rol.

Belgomilk is één van de belangrijkste Europese aanbieders van mozzarella voor pizza-toppings. Een tweede groep ingrediënten wordt bereid op basis van melkpoeder of is afgeleid van wei. Deze ingrediënten onderscheiden zich door hun

speciale functionele eigenschappen.

De totale investeringen die voorzien worden in de Belgomilk-fabrieken in Kallo en Langemark bedragen 127,5 miljoen euro tot en met 2018. In Langemark investeert Belgomilk in een forse uitbreiding van de mozzarella-activiteit. Daarmee speelt het in op de groeiende internationale vraag naar mozzarella van hoge kwaliteit voor gebruik als pizza-topping. Verder gaat de focus naar speciale ingrediënten op basis van melkpoeder. In Kallo investeert Belgomilk in nieuwe 'state of the art' sproeidroogcapaciteit voor melkpoeder. De Belgomilk-vestiging te Kallo gaat zich de komende jaren verder specialiseren in de productie van hoge kwaliteit kinder- en babyvoeding.

Met het oog op het verdwijnen van de melkquota (productiebeperkingen) in 2015 heeft Milcobel de coöperatieve beslissing genomen om de ontwikkeling van de aangesloten ledenbedrijven te blijven volgen. De toename van de melkproductie zal dienaangaande gevaloriseerd worden via de geplande uitbreiding binnen Belgomilk.

Belgomilk voert MVO (maatschappelijk verantwoord ondernemen) hoog in het vaandel.

De onderneming is actief lid van het UN Global Compact netwerk. De fabrieken in Langemark en Kallo werken volgens een charter van duurzaam ondernemen. Inzake MVO-beleid kan Belgomilk reeds als concreet resultaat voorleggen dat het zijn CO₂-uitstoot al met 30% gereduceerd heeft. Er wordt verder gewerkt aan tal van andere projecten, ondermeer voor een duurzaam watergebruik. Belgomilk houdt er bovendien een bedrijfscultuur op na die zijn medewerkers betrekt bij de toekomstige groei en ontwikkeling en hen kansen biedt om zich persoonlijk en professioneel verder te ontwikkelen.