



TROTS OP NIEUWE PRODUCTIELIJN VOOR EIGEN ZUIVELPRODUCTEN

EEN RIJKE HISTORIE ÉN MOOIE SAMENWERKING TUSSEN IN2FOOD EN ZUIVELBOERDERIJ IJSSELOORD

Gestart met de boerderij in Velp verhuisde de familie Lubbers in 1974 naar de huidige locatie aan de Schaapdijk 9 in Arnhem, pal aan de uiterwaarden van de IJssel. Inmiddels staat met Bart en Sabine Lubbers de derde generatie aan het roer. De familie Lubbers heeft de oude boerderij in de loop der jaren getransformeerd tot een prachtig melkveebedrijf met eigen productiecapaciteit voor het maken van allerlei zuivelproducten als boter, vanillevla en yoghurt. De huidige productielocatie werd te klein, veel werk moest handmatig worden verricht en dus was het tijd voor een moderne installatie. Daarbij vertrouwen Bart en Sabine op de kennis en ervaring van In2Food uit Duiven. In2Food is al jaren hun adviseur en leverancier voor ingrediënten, recepturen en hygiëne.

AMBACHTELIJKE PRODUCTIE VAN ZUIVEL

Als je van de dijk naar de boerderij rijdt, valt naast het prachtige woonhuis meteen de winkel op. Deze is ondergebracht in een oude, maar volledig gerenoveerde stal. Op het terrein bevinden zich ook de stallen voor 180 melkkoeien en 120 kalveren en vaarzen. De boerderij beslaat zo'n 170 hectaren. In de eerste jaren leverde de familie Lubbers alle melk aan de zuivelfabriek in Arnhem. Toen de melkquotering eind jaren tachtig zijn intrede deed, besloot de familie een deel van de melk in een ambachtelijk proces zelf te verwerken tot zuivelproducten.

De moeder van Bart startte met de productie van karnemelk en yoghurt. Bart Lubbers vertelt: "In het begin heel

kleinschalig, tien liter per keer, maar dat volume groeide snel. We verkochten onze producten in een klein winkeltje aan huis en al gauw hadden we een grote groep vaste klanten, waaronder horeca en instellingen." Rond die tijd kwam ook In2Food in beeld. Echte hardlopers van IJsseloord zijn de vla en yoghurt. De vla wordt gemaakt met onder andere de vlapoeder van In2Food. Voor de yoghurt maakt men gebruik van de culturen van In2Food. Op dit moment worden er zo'n duizenden liters per maand gebruikt voor de eigen zuivelproductie, de rest gaat naar FrieslandCampina.

EERLIJKE PRODUCTEN IN DE LANDWINKEL

Bart vertelt: "Zeven jaar geleden hebben we ons aangesloten bij de Landwinkel-coöperatie, een samenwerkings-



De nieuwe productie-installatie van Zuivelboerderij IJsseloord in aanbouw.

verband van melkveehouders, fruit- en groentetelers die hun eigen en elkaars producten verkopen. Klanten kunnen er terecht voor eerlijke en ambachtelijke producten en tegelijkertijd vergroten we de betrokkenheid van burgers bij het boerenbedrijf. Bezoekers krijgen zo een andere kijk op het leven op een boerderij.”

“WIJ VERTROUWEN OP DE KENNIS EN ERVARING VAN IN2FOOD”

BELANGRIJKE ROL VAN IN2FOOD

“Ons productieproces verliep nog grotendeels handmatig, we vulden bijvoorbeeld alle eindproducten met de hand af”, vertelt Bart. “Bovendien zaten we aan de maximale productiecapaciteit. Omdat de vraag nog steeds gestaag toeneemt – gezonde voeding van kwaliteit wordt tegenwoordig weer meer gewaardeerd – moesten we op zoek naar een nieuwe installatie. Omdat we al vele jaren samenwerken met In2Food speelden zij een belangrijke rol in dat hele proces.”

Aan het woord is Luuk Leenders, accountmanager van In2Food. “In2Food is al meer dan 115 jaar de specialist op het gebied van veilige productie van hoogwaardige voeding. Sinds onze oorsprong als afdeling Centrale Aankoop Federatie Nederlandse Zuivel (CA FNZ), onderdeel van de Nederlandse Zuivelbond, opti-

maliseren wij de samenwerking tussen zuivelproducenten en haar leveranciers. CA FNZ is overgegaan in het familiebedrijf In2Food, onderdeel van Synerlogic. Vandaag de dag streven we er nog steeds naar om de productie voor onze klanten in de voedingsmiddelenindustrie zo gemakkelijk mogelijk te maken. Dat kunnen we, omdat we expert zijn in alle kernactiviteiten die nodig zijn voor het proces: van het beschermen van een product tot het reinigen van het proces. Dat betekent voor onze klanten dat zij één sparringpartner hebben om in te spelen op hun klantvraag, te voldoen aan de wetgeving en het simpelweg gewoon gemakkelijk te maken voor henzelf en hun team. We helpen de voedings- en drankenindustrie met uitdagingen in hygiëne, smaak en bescherming. Dit doen we voor grote fabrikanten, maar ook voor zelfzuivelaars zoals IJsseloord. We werken al meer dan twintig jaar voor de familie Lubbers.”

CLEAN, PROTECT EN TASTE

Binnen In2Food draait het om drie kernactiviteiten: Clean, Protect en Taste. De basis in productieprocessen is uitstekende hygiëne. De komst van de nieuwe productielocatie heeft impact op het reinigingsproces van Zuivelboerderij IJsseloord. Luuk Leenders: “We maken hygiëneplannen voor het reinigen en desinfecteren van werkomgevingen en procesapparatuur en we leveren ook de benodigde producten. Reinigen is een expertise op zich, waarbij meer komt kijken dan alleen de keuze voor het juiste

reinigingsmiddel en degene die de reiniging uitvoert. Tijd, temperatuur, arbeid en concentratie zijn belangrijke factoren. Te lang reinigen of op een te hoge temperatuur kan in sommige situaties zelfs schadelijk zijn voor de apparatuur. Wij zorgen er samen met IJsseloord voor dat rekening wordt gehouden met alle factoren. Wij beoordelen wat mogelijk is, adviseren over het proces en leggen uit hoe te valideren dat het schoon is. Ook geven we het team trainingen over veilig en goed werken met onze producten, want alles staat of valt met de juiste kennis.”

“IN2FOOD IS AL MEER DAN 100 JAAR DE SPECIALIST OP HET GEBIED VAN VEILIGE PRODUCTIE VAN HOOGWAARDIGE VOEDING”

Protect heeft alles te maken met het beschermen en conserveren van levensmiddelen. “Dat gaat van kaascoatings tot conserverende culturen. We denken bijvoorbeeld mee in hoe we de houdbaarheid kunnen verbeteren, met verschillende type producten. Taste is de derde kernactiviteit. Dan gaat het over een uitgebreid pakket aan ingrediënten. Zo helpen we IJsseloord naast onze vlamix met een recept en culturen voor het maken van kefir.”

EEN PRACHTIG NIEUWE PRODUCTIELOCATIE

De bouw van een nieuwe productie-installatie is een ingewikkeld proces. “Dat begon al een jaar of drie geleden”, vertelt Bart Lubbers. “Wij besloten om er een nieuw gebouw voor neer te zetten en gingen vervolgens op zoek naar een installatiebouwer. De bouw liep door corona uiteraard vertraging op. Intussen had In2Food de belangrijke parameters voor de reiniging in kaart gebracht en een reinigingsprogramma voor ons samengesteld. Het proces is gevalideerd, wij werken 100% hygiënisch, dat is voor ons de belangrijke basis. Daarnaast zijn we ook bezig met de uitbreiding van ons assortiment. We willen zelf kefir gaan maken en In2Food ondersteunt ons daarbij.” Inmiddels is de nieuwe productielocatie na een proefperiode in mei vol in bedrijf.