

Resultaat



VEILIG



GEZOND



DUURZAAM



Van Dijk Kaasmakerij in Hulten

Van Rauwe melk tot eersteklas geitenkaas

Potentie om de grootste verwerker van geitenmelk in Nederland te worden. Dat heeft Van Dijk Kaasmakerij BV in Hulten. Een bedrijf dat geitenmelk van vaste leveranciers krijgt aangeleverd, die allen volgens het kwaliteitssysteem gebaseerd op HACCP werken. Resultaat is de beste kwaliteit halfharde geitenkaas, die onder eigen merknaam en privaatlabel wordt geleverd. Dat het resultaat van de productie gewaardeerd wordt, blijkt uit de continu toenemende vraag naar geitenkaas. Van Dijk Kaasmakerij gaat dan ook een nieuwe, grotere kaasfabriek bouwen. Imtech verzorgt de totale procestechniek.

Van Dijk Kaasmakerij is een familiebedrijf, dat in 1976 startte met het houden van geiten en het maken van kaas. In de jaren negentig maakte het bedrijf een snelle groeifase door. Vanaf 1996 werkte Van Dijk Kaasmakerij met vaste leveranciers, zodat de kwaliteit van grondstoffen beter bewaakt kon worden. Op dit moment leveren circa dertig boeren geitenmelk. Het bedrijf heeft een productiecapaciteit van 9 miljoen liter per jaar. Het HACCP kwaliteitssysteem waaraan de melkleveranciers moeten voldoen, zorgt ervoor dat de kwaliteit van de rauwe melk wordt bewaakt en maakt de geitenkaasketen gesloten.



Van Dijk Kaasmakerij levert aan grootwinkelbedrijven, groothandels, verdelers en versnijders in Nederland, Duitsland, België en Frankrijk. Het bedrijf voldoet aan de EG-hygiëne verordeningen 852/2004 en 853/2004 en is door de overheid erkend onder nummer EG Z1341.

Het ontwerp

De nieuwe kaasfabriek kan melk ontvangen met een capaciteit van 60 m³/uur, met een opslagcapaciteit van in totaal 400 m³. Pasteuriseren van de melk gaat met 10 tot 14 m³/uur en thermiseren met 12 m³/uur.

De gethermiserde melk wordt afgegeven met 40 m³/uur. Met dezelfde snelheid wordt (koude) wei afgegeven. De melk kan met behulp van melkpoeder gestandaardiseerd worden. Twee wrongelbereiders van elk 12 m³ produceren 1.200 kg wrongel (kaas) per uur, die afgevuld wordt in 2, tot 4-5 en 10 kg Gouda model, Euroblok en 3 kg broodkaas.

Energiebesparing speelde een belangrijke rol bij het ontwerp. Tracking & tracing van het product is mogelijk van tankauto tot eindproduct. Kortom, de fabriek voldoet aan de laatste eisen met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne.

De kaasfabriek is op dit moment gevestigd in een voormalige boerderij. Het bedrijf verwacht dit jaar uit te groeien naar een ontvangst van 18 miljoen liter geitenmelk. Vandaar dat Van Dijk Kaasmakerij besloot een nieuwe, grotere kaasfabriek te bouwen. Imtech heeft opdracht gekregen het procestechnische deel van de fabriek te ontwerpen. Begin 2006 volgde ook de opdracht voor het leveren en monteren van de procestechnische installaties. In maart 2007 zal de eerste melk de fabriek in gaan.



Technology that improves food business

Imtech Food & Feed * foodandfeed@imtech.be * www.foodandfeed.be

