

20 februari 2024

Energieslim ondernemen: Het duurzame recept van **De Zuivelarij**

👤 Tekst: Annelies Van Regenmortel - Foto's: Lies Willaert



Wat begon als een bescheiden hobbyproject in de keuken, groeide uit tot een succesverhaal van creatief en duurzaam ondernemen. Berlouri, het Belgische broertje van de Cypriotische halloumi grillkaas is vandaag een vaste waarde in het kaasaanbod van de Belgische retail. Hij wordt gemaakt in De Zuivelarij van David De Coster, een unieke kaasmakerij in het Oost-Vlaamse Berlare.



UNIZO Chat





David is kok van opleiding en gaf les aan de hotelschool in Gent. In zijn vrije tijd verwerkte hij de melk van een paar bevriende boeren uit de buurt. “Het is begonnen in mijn keuken. Ik deelde mijn kaas uit aan mensen die ik kende, en via via is mijn kaas bij een marktkraamster beland. Zij wou de kaas in haar kraam verkopen en **plots had ik mijn eerste klant**. Ze moedigde me aan en zo is de ondernemer in mij naar boven gekomen.”

De grote sprong

David's kazen waren steeds meer te vinden bij lokale slagers en andere lokale winkelpunten. Zijn keuken had hij al ingeruild voor zijn omgebouwde garage, en toen Okay van Colruyt Group hem contacteerde om 6 maanden Berloumi te verkopen in de zomer, waagde hij de sprong. “Ik investeerde 300.000 euro in de bouw van onze kaasmakerij. Ik wist dat het zou werken. Ik had nooit een winkelpunt dat ermee stopte. En als het werkte bij Okay, was de kans groot dat ook Colruyt zou volgen... Het was een berekende gok die ook effectief werkte.”

De Zuivelarij **groeide aan snel tempo**, maar niet zonder groeipijnen. Na twee jaar werd hun nieuwe kaasmakerij alweer te klein en verhuisden ze opnieuw. “Op dat moment waren onze machines nog niet afgeschreven. Het is ondertussen allemaal verkocht, maar niet aan de waarde die het voor mij had. Het waren luxeproblemen: snel groeien, moeten verhuizen en dan opnieuw moeten investeren om te kunnen volgen.”

Op zoek naar stabiliteit

2022 was een heel moeilijk jaar voor De Zuivelarij. “We zijn toen 35% gegroeid in volume zonder onze prijzen te verhogen. En waar in 2021 op 100 euro omzet 34 cent naar de boer ging was dat in 2022 plots 46 cent. Da's 12% meer. Zoveel winst hadden we niet. Dus in 2022 hebben we serieus verlies gemaakt, maar ik bleef vertrouwen houden in de solide basis van ons bedrijf”, legt David uit. “Het afgelopen jaar hebben we onze prijzen verhoogd en ik heb goed kunnen onderhandelen met de retailers. De **melkprijs** is terug wat gezakt en we namen **energiemaatregelen**.”



Duurzaam is vanzelfsprekend

Voor David is duurzaam ondernemen geen optie, maar gewoon logica. “We zijn een redelijke unieke kaasmakerij want onze grillkazen ondergaan een sterke verhittingsstap en dat kost veel energie. In die zin lijken we iets meer op een brouwerij dan een klassieke kaasmakerij. Een gewone kaasmakerij heeft bijvoorbeeld geen reststromen van 65°. **Energie is een grote kost in onze productie.** Het is voor ons dus evident om daar iets mee te doen”, begint David. Hij is ervan overtuigd dat verspilling vermijden en efficiënt gebruik van je middelen cruciaal zijn om duurzaam te ondernemen. Door de restwarmte van kaaswei, een bijproduct van kaas, via warmtewisselaars te hergebruiken, slaagt De Zuivelarij erin om kosten te besparen en hun ecologische impact te verminderen. “Als je op een productiedag 8.000l reststroom aan kaaswei naar buiten voert op 65° en je moet diezelfde dag melk van 3° naar 34° verwarmen, dan heb je geen studiebureau nodig om te weten dat je dat met die uitgaande reststroom kunt doen.”

“ Plots werd onze elektriciteitsfactuur 10.000 euro per maand. Dat moest anders. ”

Snel schakelen om te besparen

De stijgende elektriciteitsprijzen motiveerden en verplichtten David als ondernemer om creatief en innovatief te zijn. “In 2022 betaalden wij elke maand ongeveer 3.000 euro aan gas en elektriciteit. Plots werd dat 10.000 euro per maand. Dat moest gewoon anders. Ik heb hier toen 's nachts rond gelopen om na te denken en 's morgens meteen mijn techniker gebeld om langs te komen. Plots begin je te beseffen dat je elke productiedag geld naar buiten aan het gooien bent. Dus dan heeft het geen zin om te wachten.” Vandaag hergebruikt De Zuivelarij de restwarmte van de kaaswei via een warmtewisselaar. “Sinds de productie via warmtewisselaars is ons gasverbruik per verwerkte liter melk met 40% gedaald. Ik heb dus een paar maanden met plezier uitgekeken naar mijn gasfactuur (lacht)”.

Dankzij de warmtewisselaar kon David niet alleen **energie besparen**, maar ook andere **investeringen uitstellen** zoals een tweede stoominstallatie. Hij vertelt: “Onze warmtewisselaar zorgde ervoor dat onze stoominstallatie, die eigenlijk maar net genoeg capaciteit had, opeens wel voldoende toereikend was om onze melk op te warmen. Hierdoor hoefde ik geen tweede stoominstallatie te kopen. Ik kon dus een investering van zo'n 80.000 euro uitsparen, of in ieder geval uitstellen voor een paar jaar.”

100% gevaloriseerde grondstoffen

Naast slim omgaan met energie, streeft De Zuivelarij ernaar om zijn grondstoffen zo volledig mogelijk te benutten. "Als je kaas maakt, dan houd je kaaswei als restproduct over. Hierin zitten nog steeds voldoende eiwitten. De hele grote kaasmakerijen kunnen dat verpoederen om bijvoorbeeld te gebruiken in proteïneshakes. De kleine hoevezuivelproducten lozen hun kaaswei of geven het aan de eigen dieren. Bij de Zuivelarij kunnen we ons hierin onderscheiden dankzij onze verhittingsinstallaties. Wij verhitten onze kaaswei tot 90° en koken er nog ricottakaas van af. Voor 5 pakjes Berloumi, hebben we 1 potje ricottakaas. Ik probeer onze grondstoffen **zo volledig mogelijk te valoriseren**. Dat is trouwens een goede strategie bij schommelende grondstofprijzen zoals melk. Onze kaaswei gaat trouwens ook al naar een bakkerij en brouwerij, maar dat is nog een testproject."

Ook jouw energie in eigen handen nemen?

Een vraag over je energiefactuur, over energiesteun, over het hoe en wat van jouw energietransitie... De UNIZO Energielijn versterkt jou met informatie, tips en advies op alle energiefrenten.

[Ik wil meer weten](#)

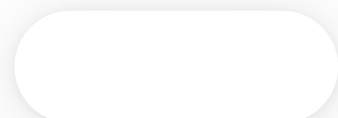
*Vlaanderen mag best wat ambitieuzer zijn als het aankomt op ondernemerschap. We hebben nood aan meer starters, meer blijvers en meer groeiers. Daarom wil **Agentschap Innoveren & Ondernemen (VLAIO)** projecten op stapel zetten die ondernemers aanzetten tot, ondersteunen of begeleiden bij het ondernemen. Met de VLAIO partners bundelen we onze krachten en middelen. UNIZO maakt deel uit van een netwerk van initiatieven waar ondernemers gebruik van kunnen maken. **Samen gaan we voor #sterkondernemen!***

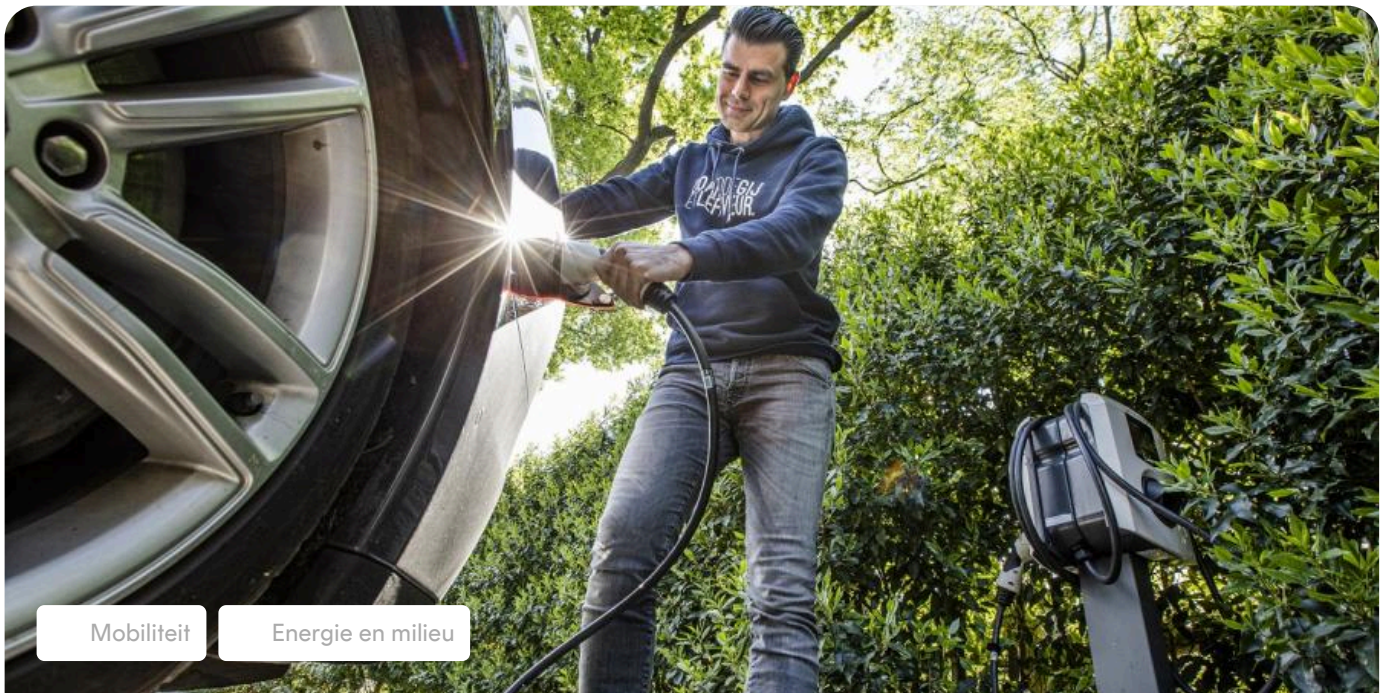


samen voor **#sterkondernemen**

Deel dit item: [f](#) [t](#) [in](#)

Nuttig voor jou





Mobiliteit

Energie en milieu

Durf schakelen naar een elektrisch wagenpark



Energie

“Smaak én duurzaamheid tot bij de consument brengen is mijn passie”



Begeleidingstraject Energie

Onze energiemix verandert. Maar welke impact heeft dat op jouw onderneming? Wat kost het? En wat kan...

€ 395 - 695 EUR excl. btw

Onze strategische partners



Contact informatie

📍 UNIZO vzw
Willebroekkaai 37
1000 Brussel

☎ 02 21 22 678

✉ ondernemerslijn@unizo.be

Volg ons ook op onze socials:



Nuttig

- > Partners
- > Pers
- > Adverteren
- > Onderwijs & ondernemen

Stel hier je vraag aan de UNIZO Ondernemerslijn

Ik heb een vraag ivm...

Volgende

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

Schrijf je in voor één of meer UNIZO-nieuwsbrieven en ontdek wat we jou als ondernemer allemaal te bieden hebben.

Persoonlijke nieuwsbrief ontvangen >

© 2023 UNIZO VZW

[Privacy policy](#)

[Cookiebeleid](#)

[Algemene voorwaarden](#)