



1

Zuivelaars met grote ambitie

In het Zuid-Limburgse Schimmert staat de zuivelboerderij van de familie Eijssen. Een familie met ambitie. “We willen de beste zijn in wereldyoghurts.”

HENK TEN HAVE



2

FOTO: YANTE CREAMERY

- 1 In de fabriek, v.l.n.v. Pierre Eijssen, Ronald Wilting en René Eijssen.
- 2 Yante Cuisine Culinair is een van de parapleedjes van het Schimmertse bedrijf.
- 3 V.l.n.v. René Eijssen, José Eijssen, Binie Hermans en Theo Peeters.

Ruim een kwart eeuw maakt de familie Eijssen zuivel op hun boerderij in Schimmert in Zuid-Limburg. In die kwart eeuw is er veel veranderd. ‘Gedwongen’ door het melkquotum werd er begonnen met het maken van onder andere yoghurt, pudding en rijstepap. De afzet liep via boerderijwinkels en later ook lokale supermarkten van Jan Linders. Inmiddels is het bedrijf gespecialiseerd in de productie van wereldyoghurts – Turkse, Griekse en Bulgaarse – die aan het merendeel van de Nederlandse supermarkten worden geleverd. Voor de afzet van de wereldyoghurts richting Nederlandse supermarkten is Eijssen Dairy gaan samenwerken met De Zuivelmaatschappij uit Nijkerk. Om de internationale markt goed te kunnen bedienen heeft de familie Eijssen samen met een compagnon een speciale marketing- en verkooporganisatie opgericht: Yante Creamery. Onder het merk Yante zijn onder andere nieuwe yoghurtproducten van hoge kwaliteit ontwikkeld en op de markt gezet. Binnenkort zijn die producten in veel supermarkten verkrijgbaar. De groei en professionalisering van Eijssen Dairy maakten het noodzakelijk om melk bij te kopen naast de melk van de eigen honderd koeien. “Duurzaam ondernemen vinden we heel belangrijk”, vertelt René Eijssen. “We kopen de melk daarom bij voorkeur van melkveehouders binnen een straal van maximaal 100 kilometer rond onze fabriek.” “Leveren aan een supermarktketen schept verplichtingen”, aldus Theo Peeters van Yante Creamery. “De melkqualiteit moet goed zijn en het productieproces, de technologie en marktvisie up-to-date.” Om meer kennis in huis te halen werd innovatieadviseur Binie Hermans van Syntens ingeschakeld. “Alles

komt in een stroomversnelling als je aan een supermarktketen gaat leveren”, weet zij. Volgens haar is het voor een klein of middelgroot bedrijf veel makkelijker om met een product binnen te komen bij een speciaalzaak of een lokaal restaurant dan bij een supermarkt. “De stap naar een grootwinkelbedrijf is enorm. En je krijgt maar één keer een kans. Dus als je je entree wilt maken in de supermarkt, is het belangrijk om dat professioneel aan te pakken.” Een van de parapleedjes van het Schimmertse bedrijf is Yante Cuisine Culinair. José Eijssen: “Vier jaar geleden stond ik vijf dagen op de European Fine Food Fair in Maastricht, een beurs gericht op de betere restaurants, en ik moest daar natuurlijk wel iets te melden hebben. Mijn zoon René heeft toen een yoghurtproduct ontwikkeld dat interessant zou kunnen zijn voor koks. Die waren laaiend enthousiast.” Een grossier nam het product mee en nu wordt het onder de naam Yante Cuisine Culinair verkocht via onder andere groothandel Hanos en gebruikt in de meeste toprestaurants in het zuiden van het land. Yante Cuisine Culinair is te vergelijken met crème fraîche en kookroom. Het is toepasbaar in veel gerechten en schift niet bij een warme bereiding. Daarnaast heeft het een vetgehalte van ‘slechts’ 10 procent. “Dat is veel lager dan dat van vergelijkbare producten en dat mede maakt ons product uniek”, zegt Theo Peeters. De ondernemers willen het bedrijf verder uitbouwen. Dat groeit nu echt uit zijn jasje. Daarom wordt er gezocht naar een nieuwe locatie waar ze hun ambitie, de beste zijn in wereldyoghurts, kunnen waarmaken. 2



3