

Heida wil erkend keurmerk

Heida Boerenzuivel in Lelystad is een van de grotere boerderijzuivelbereiders in Nederland. Per week worden er 25.000 tot 35.000 bekertjes afgevuld met boerenyoghurt. Die vinden hun weg naar bedrijfsrestaurants, kantines en instellingen. Heida wil graag dat alle boerderijzuivel door de overheid wordt erkend als duurzaam. "Dat zal de verkoop een boost geven."

TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO'S: HEIDA BOERENZUIVEL EN HENK TEN HAVE

In 1988 begon Jan Heida met de productie van boerenyoghurt op zijn boerderij in Lelystad. Dat was op het moment dat zijn zoon Arend ook in het bedrijf kwam. Jan wilde de tijd die vrijkwam nuttig besteden en liet zich adviseren over wat hij kon gaan doen. Het werd een yoghurtmakerij naast de boerderij. Jan pakte het gelijk groots aan en heeft veel tijd besteed aan de ontwikkeling en afzet van de yoghurt. Dat heeft ertoe geleid dat de Heida-toetjes door heel Nederland verkrijgbaar zijn in bedrijfsrestaurants, kantines en instellingen als ziekenhuizen en woon-zorgcentra. In 2006 nam Arend Heida het bedrijf van zijn ouders over. Hij ging zich vooral richten op de melkveehouderij en Wim Meure-Buren werd aangesteld als algemeen manager van Heida Boerenzuivel.

Op het bedrijf worden nu tweehonderd koeien gemolken. Per jaar wordt zo'n 300.000 kg melk verwerkt tot boerenyoghurt in de smaken naturel, vanille en aardbei. De productie van de standyoghurt duurt in totaal twee dagen. Het begint met het toevoegen van de ingrediënten aan de melk in de mengtank. Vervolgens wordt de melk door de pasteur en homogenisator geleid en komt het terecht in de afvultanks. Daar gaat het zuursel erbij. Na een kwartier begint het afvullen in bekertjes van 180 en 120 gram. Het afvullen moet binnen tweeënhalf uur gebeuren, anders is de yoghurt te dik om door de leidingen te kunnen pompen. In een warme broedcel krijgt de yoghurtcultuur de kans om zich uit te ontwikkelen. Daarna wordt de yoghurt in de forceercel in een dag tijd teruggekoeld. Vanuit het magazijn worden de bekertjes met eigen auto's naar groothandels in heel Nederland gebracht. De groothandels leveren de bekertjes vervolgens aan de eindafnemers.

Duurzaam

Heida vindt duurzaam produceren heel belangrijk. Zo lopen de koeien in het weide seizoen dag en nacht buiten en doet het bedrijf mee aan weidevogelbescherming en ganzenopvang (foerageergebieden). Het dak van de ligboxenstal is aan één zijde voorzien van 1.000 vierkante meter zonnecollectoren. "Met de zonne-energie kunnen we het hele bedrijf laten draaien", vertelt Wim Meure-Buren. Daarnaast produceren de twee windmolens op het erf stroom voor zeshonderd huishoudens. Het drinkwater voor de koeien wordt opgepompt uit de eigen waterbron.

Voor de yoghurt worden alleen natuurlijke ingrediënten gebruikt en de bekertjes bestaan voor 95 procent uit karton.

Bij de promotie van de boerenyoghurt legt Heida veel nadruk op al deze duurzaamheidsaspecten. Een groot aantal afnemers, met name de rijksoverheid, provincies en gemeenten, heeft namelijk de ambitie om een bepaald percentage duurzame producten in te kopen. Nog vaak kiezen ze voor fairtradeproducten uit verre landen of biologische koffie om aan dat percentage te voldoen. Heida laat zien dat niet alleen producten uit verre oorden fair trade en duurzaam zijn, maar ook boerderijzuivel uit eigen land. Wim: "Onze yoghurt is van begin tot eind duurzaam: van de koe in de wei tot de kartonnen en plastic omverpakkingen die gerecycled worden."

Hij zou graag zien dat alle boerderijzuivel door de overheid wordt erkend als duurzaam via het keurmerk voor Echte Boerderijzuivel dat in 2009 is geïntroduceerd door de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders en waarvoor ook Heida zich hard heeft gemaakt. Ter vergelijking noemt Wim het EKO-keurmerk voor biologische producten; dat keurmerk is goedgekeurd door het ministerie van Landbouw. "Door goedkeuring door de overheid hechten bedrijven meer waarde aan een keurmerk." De Bond van Boerderij-Zuivelbereiders wil graag met het landbouwministerie in gesprek over een erkenning van het keurmerk voor Echte Boerderijzuivel, weet Wim. "Als de erkenning er komt, zal dat de verkoop van boerderijzuivel een boost geven. De vraag naar duurzame producten is er al en neemt alleen maar toe; steeds meer bedrijven nemen hun verantwoordelijkheid."

Geen verveelstadium

De yoghurt van Heida bestaat al 23 jaar en is nog steeds succesvol. Wat is het geheim achter het product? "Het is gewoon verschrikkelijk lekker", zegt Wim. "De yoghurt heeft geen verveelstadium; je kunt het heel lang eten, zonder dat het vervelt. Boerenkaas is ook zo'n product."

De yoghurt mag dan niet zijn veranderd, Heida Boerenzuivel staat niet stil. "We zijn absoluut van plan om te groeien. Dat kan makkelijk, we zitten ruim in ons jasje. Alles staat klaar voor uitbreiding." Heida kijkt ook naar de ontwikkeling van nieuwe producten. Maar daar wil Wim niets over kwijt. ➔



- 1 De afvulmachine met voorop de bekertjes voor de yoghurt.
- 2 Op de achtergrond de ligboxenstal met zonnecollectoren en een van de windmolens.
- 3 Arend Heida (l.) en Wim Meure-Buren in de ligboxenstal.

