



BBZ Bond van Boerderij-
Zuivelbereiders



Digitale nieuwsbrief

5^e jaargang
nummer 11

Juni 2012

Noteringscommissie

Omdat op vrijdag 25 mei 2012, vanwege drukke oogstwerkzaamheden, de noteringscommissie niet bijeen is geweest heeft de bijeenkomst plaatsgevonden op **vrijdag 1 juni 2012**. Daarbij zijn de volgende noteringen voor KB-Boerenkaas vastgesteld:

Soorten	Mei	Juni
12 kg	4,55	4,45
16 kg	4,70	4,60
> 20 kg	4,80	4,70
Leidse 30+	4,90	4,80
Kruiden	4,65	4,55
Stemming	redelijk	redelijk

De zuivelmarkt is zwak gestemd. De prijzen van veel producten zoals poeder en boter zijn in de afgelopen periode behoorlijk gedaald. De fabriekskaasprijs is behoorlijk op peil gebleven, maar begint aarzelend te volgen. De afzet staat wat onder druk. De melkprijs is ook gedaald, maar volgt slechts langzaam. De boerenkaasmarkt is gezond. De aanvoer is voldoende ruim, de voorraden normaal, maar de afzet komt iets onder druk te staan. De kazen die tegen een behoorlijke prijs zijn ingekocht moeten worden verkocht en het realiseren van een voldoende hoge verkoopprijs gaat nu moeizamer. Dit maakt de kaashandel wat afwachtend. De commissie heeft besloten de noteringen over de gehele linie met € 0,10 per kg te verlagen. De stemming is redelijk. De volgende bijeenkomst is op 22 juni 2012.

Kaaskeuringen 2012

Onlangs kwam een ruime vertegenwoordiging van de kaasdagcommissies bijeen. Ze maakten kennis met de ervaringen van elkaar en er werden plannen voor het komende seizoen besproken. Een belangrijk onderwerp daarbij was de interesse in een uniform geautomatiseerde verwerking van de uitslagen. Binnen de BBZ is men nog bezig dit uit te werken en in de praktijk te toetsen. Verder zijn de

keuringsdata vastgesteld en er is gesproken over de wijze van keuren en de verslaglegging.

Voor het overzicht met de geplande regionale keuringen klik [hier](#).

Werkgroepen actief binnen de BBZ

De BBZ maakt gebruik van deskundigheid van zowel leden als adviseurs om te komen tot oplossingen voor ingewikkelde vraagstukken. Voorbeelden hiervan zijn de werkgroep die in samenwerking met Syntens Innovatiecentrum een toekomstvisie voor de Boerderijzuivelsector opstelt. Tevens worden adviseurs ingeschakeld voor de werkgroep die zich bezig houdt met de problematiek rondom thermiseren en Boerenkaas. In beide gevallen worden de belangen vanuit de praktijk en de handel betrokken.

Toekomstvisie

Een aantal leden van de BBZ is twee keer bijeen geweest om de uitgangspunten voor de toekomstvisie van de BBZ te inventariseren. Een en ander wordt nu op de rij gezet en in juli in het bestuur van de BBZ besproken. Daarna worden de leden geïnformeerd en geraadpleegd in ledenbijeenkomsten en onder andere tijdens de kaaskeuringen in de komende herfst. De definitieve versie zal op de ledenvergadering 2013 gereed zijn.

Deskundigenclub thermiseren

De deskundigenclub, bestaande uit Gea van der Puijl, Tineke van der Haven, Atie van Olst, Theo de Vos en Marga Mooren is voor het eerst bijeen geweest. Hiermee zijn zoveel mogelijk disciplines vertegenwoordigd. Een ieder heeft een aantal opdrachten mee gekregen. Met de bevindingen wordt op 12 juni 2012 een vervolg gemaakt. We zijn ook voornemens om daarna de handel en de kaasproducenten die thermiseren in de oplossingsmogelijkheden te betrekken. We streven er naar om in augustus een voorstel aan de leden te kunnen presenteren.

Winnaar week van de boerderijzuivel

De eerste week van mei was weer de Week van de Boerderijzuivel. Met volop aandacht voor (h)eerlijke producten van de kaas- en zuivelboerderij en allerlei leuke activiteiten. Zie ook de agendapagina van www.boerderijzuivel.nl. De Promotiecommissie van de BBZ heeft Kaasboerderij Schellach uit Middelburg unaniem tot winnaar gekozen met de meest creatieve actie. Dagelijks waren bezoekers op de kaasboerderij van harte welkom voor een ontbijt, natuurlijk met zuivel en andere lekkere verse producten van de eigen boerderij. Topper was het ontbijt op 2 mei 2012; voor bezoekers tussen 9 en 10 uur in pyjama was het ontbijtje gratis. Er kwamen maar liefst 100 mensen op af. De Boerderij-Beleving was met circa 90 deelnemers eveneens weer een overweldigend succes. Ook gingen de koeien van Kaasboerderij Schellach nog eens voor het eerst naar buiten in de Week van de Boerderijzuivel.

De jury prees Kaasboerderij Schellach zowel voor de originele actie van het pyjamaontbijt als de professionele manier van communiceren over de Week van de Boerderijzuivel en de eigen activiteiten: via de eigen e-mail nieuwsbrief, communicatie via Twitter en de eigen website en het versturen van persberichten aan de lokale/regionale pers.

De prijs was een weekendje weg ter waarde van 500 euro om inspiratie op te doen voor het eigen bedrijf.

Vakbeurs Foodspecialiteiten 2012

BBZ is op 2 en 3 oktober 2012 met stand aanwezig op Vakbeurs 2012 Foodspecialiteiten in Houten. De BBZ doet hierbij een oproep aan alle leden om met hun bijzondere producten in de BBZ-stand aanwezig te zijn. Dit jaar zal in elk geval een aantal deelnemers aan het project 'Productinnovatie Boerenkaas en Boerenzuivel' hun noviteiten in Houten presenteren.

De BBZ roept daarnaast andere leden op om met hun product in de BBZ-stand aanwezig te zijn. We willen juist de enorme veelzijdigheid van het assortiment Echte Boerderijzuivel onder de aandacht brengen van de beursbezoeker. Bijvoorbeeld de goede winnaars aan Cum Laude dit voorjaar. Niet alleen de winnaars trouwens, alle deelnemers aan Cum Laude in de categorie 'Kaas met een verhaal' komen in aanmerking om hun producten in Houten te presenteren in de BBZ-stand'.

Naast het beschikbaar stellen van product is het belangrijk dat u zelf in de gelegenheid bent om in de stand aanwezig te zijn, bijvoorbeeld voor een

dagdeel. De openingstijden van de beurs zijn beide dagen van 13.00 - 22.30 uur.

Heeft u interesse om uw product in Houten in de BBZ-stand te presenteren? Neem dan contact op met Atie van Olst (a.vanolst@boerenkaas.nl of M 06 - 53 175 785). Vermeld daarbij met welk product u wilt deelnemen en wanneer u zelf in de stand aanwezig kunt zijn.

Evaluatie BCL

De organisatie van de Boerenkaas Cum Laude is onlangs bijeen geweest om de ervaringen van de laatste editie met elkaar te bespreken. Met de verbeterpunten is men inmiddels aan de slag om in 2013 weer een succesvolle promotie voor de boerderijzuivel te creëren. Onder andere wordt gedacht om de naam te wijzigen in 'Cum Laude' omdat, door de uitbreiding met overige boerderijzuivel, de naam van het evenement niet de gehele lading dekt.

Biologische buffelmelk verwerken?

De Stoerderij zoekt boerderijzuivelaars die belangstelling zouden hebben om de eerste Nederlandse biologische buffelmelk te gaan verwerken tot bijvoorbeeld Mozzarella of 'gewone' harde waterbuffelkaas. De melk van de waterbuffel wordt gekenmerkt door het hoge eiwit- en vetgehalte en is vooral bekend van de traditionele buffelmozzarella. Van buffelmelk kunnen ook harde kazen, yoghurt, ijs, en boter gemaakt worden. De Stoerderij is een kleinschalige waterbuffelboerderij in de buurt van Eindhoven. Meer informatie is te vinden op: www.destoerderij.nl.

Reacties en vragen svp via mail aan: info@destoerderij.nl.

Wist u dat...

- Ingeval u de naam Boerenkaas voor uw producten wilt voeren u zich aan het GTS voor Boerenkaas dient te houden?
- De COKZ middels controle hierop toeziet?
- Er een duurzaamheidscertificaat is voor boerderijzuivelbereiders?
- U meer informatie hierover kunt verkrijgen bij: www.qlip.nl of via een e-mail naar certificering@qlip.nl of T 088 - 75 47 217.
- Er begin mei 12 landen vertegenwoordigd waren tijdens de EU-netwerkbijeenkomst in Spanje?
- De BBZ hier ook vertegenwoordigd was?
- U hierover meer informatie kunt lezen op <http://www.farmhousecheese.eu/nl/aktueel/>?

- U zich bij de BBZ kunt melden als u boerenkaaswei GMP+ waardig wilt afzetten?
- U dan de informatie krijgt waaraan u moet voldoen?
- De huidige deelnemers op de website www.boerenkaas.nl worden vermeld?
- U de laatste informatie over het Schmallenbergvirus kunt vinden op: de site van de [GD](#) of klik [hier](#) naar de site van de NVWA?

Colofon

De nieuwsbrief van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders komt periodiek uit. Doel is leden inzicht te geven in de activiteiten van de BBZ en te attenderen op ontwikkelingen en belangrijke data voor de sector. Tevens kunnen leden reageren op de BBZ. Hebt u opmerkingen over de inzet en standpunten van de BBZ, laat het ons dan weten. Het Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel verzorgt promotie voor boerderijzuivelproducten. Hebt u vragen, tips of suggesties over de promotie van boerderijzuivel mail dan naar: a.vanolst@boerenkaas.nl.

*Marga Mooren-van der Poel
Voorzitter BBZ
E m.mooren@boerenkaas.nl*

*Willem Groot Wassink
Secretaris en redactie
E w.grootwassink@boerenkaas.nl
T 088 - 888 66 66*

Indien u zich wilt aanmelden of afmelden voor de nieuwsbrief mail dan naar: w.grootwassink@boerenkaas.nl.