

## Belgomilk-Langemark: 31 miljoen euro investering en 30 nieuwe jobs

# Grootste Europese mozzarellafabriek staat in...West-Vlaanderen

Jan Bart Van In

Belgomilk (onderdeel van de coöperatieve groep Milcobel) investeert 31 miljoen euro in de uitbreiding van zijn fabriek voor industriële kazen in Langemark met een tweede lijn voor de productie van mozzarella. Deze operatie verhoogt de productiecapaciteit tot 40.000 ton per jaar en creëert 30 extra arbeidsplaatsen.

De naam 'mozzarella' associëren we met spierwitte kaas gemaakt in Italië op basis van melk van zwarte buffels. De realiteit is echter dat de soortnaam niet beschermd is en dat verklaart waarom er bij Belgomilk in Langemark al vele jaren mozzarella wordt gemaakt op basis van Belgische koeienmelk. Die wordt evenwel, anders dan bij andere kaassoorten, na het stremmen niet in een vorm gedruwd maar wel ondergedompeld in heet water, waardoor ze haar typische elastische structuur krijgt. Het eindproduct van de fabriek in Langemark zijn grote blokken mozzarellakaas van 2,5 kilo die verkocht worden als ingrediënt voor

de voedingssector zoals de industriële pizzaproducten en de pizzeria's. De vraag naar mozzarella steeg de jongste jaren aanzienlijk en daarom investeert Belgomilk fors in de uitbreiding van de productiecapaciteit die zo klimt van 20.000 naar 40.000 ton. Daarmee wordt Belgomilk Langemark één van de grootste mozzarellaproductoren in Europa.

### 280 medewerkers

Eddy Leloup, directeur communicatie bij Belgomilk: "Onze fabriek in Langemark is oorspronkelijk opgestart als producent van industriële cheddarkaas, maar sinds enkele jaren ligt het overwicht bij mozzarella, waarvan we in 2012 en 2013 circa 25.000 ton produceerden. Onze tweede lijn is operationeel vanaf 1 maart 2014 en omvat een investering van 31 miljoen euro. De tewerkstelling in de kaasfabriek in Langemark wordt hiermee opgetrokken van 250 naar 280 medewerkers."

De grote uitbreiding in Langemark volgt snel na de evenzo mega-investering van Belgomilk in Moorslede, waar vorig jaar

een vernieuwde en uitgebreide fabriek voor de productie van consumentenkazen operationeel werd (zie *West-Vlaanderen Werkt 04/2012*).

Deze dubbele operatie past in het Kaasmasterplan van moederbedrijf Milcobel, dat de ambitie heeft om tegen 2016 60% van zijn 'melkplas' te verwerken in kaas. Die accentverschuiving van melkpoeder naar kazen beoogt het bereiken van een betere en stabiele melkprijs voor de coöperatieve aandeelhouders van Milcobel. De groep is via de firma Dupont in Brugge ook actief in het portioneren, verpakken en verhandelen van kaas.

Milcobel, met zetel in Kallo, realiseerde in 2012 880 miljoen euro groepsomzet goed voor een volume van 1,058 miljard liter verwerkte melk. De groep is ook eigenaar van de ijsfabriek Ysco, eveneens gevestigd in Langemark, waar nog eens 450 medewerkers aan de slag zijn. ■

► [www.belgomilk.be](http://www.belgomilk.be)

► [www.milcobel.be](http://www.milcobel.be)

