

OVERTOLLIGE BIEST WEGGOOIEN IS ZONDE

Vitomega: van inzamelaar naar waardevolle schakel in biestmanagement

De eerste biest is voor het kalf. Voor Matthijs Driessen, sinds begin 2024 samen met Mathieu Woltring eigenaar van Vitomega uit Deurne, staat dat als een paal boven water. Maar hij ziet ook hoe dagelijks hoogwaardige biest op melkveebedrijven verloren gaat. “Een koe produceert vaak veel meer biest dan een kalf nodig heeft. Dat overschot wordt te vaak nog gezien als afval. Terwijl het juist enorm waardevol is.”

Tekst: Gerben Hofman • Beeld: Vitomega

Met Vitomega brengen Driessen en Woltring hier verandering in. Het bedrijf haalt overtollige biest op bij melkveehouders en verwerkt het tot hoogwaardige producten voor de humane voeding en diervoeding. Tegelijkertijd helpt het bedrijf melkveehouders om hun biestmanagement structureel te verbeteren. Deze combinatie maakt het concept bijzonder: beter voor het kalf, beter voor de melkveehouder én vanwege de circulaire gedachte, beter voor de sector.

Meer aandacht voor goed biestmanagement

Goed biestmanagement begint direct na

de geboorte van het kalf, maar vaak ook al daarvoor. De eerste levensuren zijn cruciaal. Een kalf moet zo snel mogelijk genoeg kwalitatief hoogwaardige biest opnemen om voldoende antistoffen binnen te krijgen. “Idealiter krijgt een kalf minimaal vier liter goede biest. Dat moet in de eerste uren na de geboorte gebeuren. Na ongeveer twaalf uur kan een kalf de immunoglobulinen nauwelijks nog opnemen. Dan sluit als het ware de darmwand”, weet Matthijs Driessen.

Omdat koeien tegenwoordig meer biest produceren dan het kalf op kan, ontstaat automatisch een overschot aan biest met

waardevolle immunoglobulinen. Deze melk mag nog niet aan de fabriek worden geleverd. Volgens Driessen heeft alle biest met een Brix-waarde boven de 13 potentie voor verwerking. Er is veel vraag naar de immunoglobulinen uit de biest. “Meestal gaat het om melk van de eerste drie melkingen, soms zelfs nog de vierde.” Vitomega haalt deze biest graag op. Melkveehouders die aan Vitomega leveren, hebben van het bedrijf een Brixmeter ter beschikking gekregen. Zo weten ze snel of het de moeite waard is de biest in te vriezen en te leveren. “Meten is weten. De Brixmeter helpt veehouders ook nog eens meer gevoel te krijgen bij de kwaliteit van de biest die de kalveren krijgen”, stelt Driessen.

Van nachtelijk gedoe naar een strak protocol

De Brixmeter is een eerste stap die melkveehouders helpt het biestmanagement te verbeteren. Een belangrijke nieuwe ontwikkeling is dat Vitomega tegenwoordig ook dealer is van ColoQuick. Dit systeem maakt het mogelijk om biest veilig op te slaan, snel te ontdooien en direct op de juiste temperatuur aan kalveren te verstrekken. Volgens Driessen biedt dat praktische voordelen op melkveebedrijven. “Stel dat er midden in de nacht een kalf wordt geboren. Dan wil je eigenlijk direct goede biest geven, maar ja, dan moet je die koe weer om twee uur 's nachts gaan melken en dat wil lang niet iedereen. Het kalf moet maar een paar

uur wachten, maar dit is eigenlijk niet goed. Met ColoQuick haal je eenvoudig ingevroren kwaliteitsbiest uit de vriezer en binnen twintig minuten heb je die op de juiste temperatuur en kun je hem aan het kalf geven. Biest die je dan over houdt van de koe die 's nachts gekalfd heeft, kan de vriezer in.”

Overtollige biest krijgt tweede leven

Driessen en Woltring hebben een achtergrond in het 'upcyclen' van reststromen in de veehouderij. Voor zij begin 2024 instapten in Vitomega, waren ze actief bij een bedrijf dat reststromen uit de eierindustrie verwerkt tot hoogwaardige producten. Circulariteit zat dus al in hun DNA. “Wij vinden het zonde dat waardevolle grondstoffen verloren gaan”, vertelt Driessen. “Met Vitomega halen we letterlijk een restproduct op en maken daar weer een hoogwaardig eindproduct van.”

Vitomega bestaat al sinds 2007, maar functioneerde jarenlang vooral als logistieke schakel. De biest werd ingezameld en vervolgens elders verwerkt. Sinds ze het bedrijf in 2024 overnamen, hebben Driessen en Woltring ingezet op eigen verwerking in Deurne. Naast de bestaande fabriekshal werden twee extra hallen ingericht voor ontvangst, verwerking en opslag en verzending van het eindproduct.

De aanpak van Vitomega slaat aan. Toen Driessen en Woltring het bedrijf overnamen, leverden ongeveer vijfhonderd Nederlandse melkveehouders biest. Inmiddels zijn dat er ruim tweehonderd. Dit dankzij enthousiaste werving en overname van een ander biestinzamelend bedrijf. Toch ziet Driessen nog volop groeipotentie. “Ruim zeventig procent

van de melkveehouders levert nog niet. We staan eigenlijk nog maar aan het begin.”

Waar gaat het product naar toe?

Biest komt bij Vitomega ingevroren binnen en verlaat de fabriek weer in poedervorm. Een deel van het biestpoeder wordt teruggeleverd aan melkveehouders zelf, bijvoorbeeld als aanvulling of verrijking van de biest op het eigen bedrijf. Daarnaast levert Vitomega het poeder naar de diervoederindustrie als ingrediënt voor premixen en diervoeders.

Naast feed is de humane voedingssector een belangrijke groeimarkt. Daar wordt biestpoeder verwerkt in voedingssupplementen voor mensen die hun weerstand willen ondersteunen. Daarnaast groeit de belangstelling vanuit sportvoeding vanwege de reputatie die biest heeft opgebouwd rond spierherstel na inspanning. Een product dat vroeger vaak werd weggegooid, eindigt nu als hoogwaardig ingrediënt”, vertelt Driessen trots.

Biest leveren geeft meerwaarde

Melkveehouders ontvangen een vergoeding op basis van de kwaliteit van de biest. Bij een goede Brix-waarde ligt de opbrengst grofweg tussen de 1,50 en 2 euro per liter. “Op een gemiddeld bedrijf gaat het om enkele honderden tot wel duizend euro op jaarbasis. Dat is mooi meegenomen, maar de echte winst zit ergens anders”, stelt Driessen. Volgens hem zit de grootste meerwaarde in het verbeteren van het biestmanagement. Leveranciers van Vitomega krijgen namelijk ook veertig procent korting op biestpoeder (VitoStart+) van het bedrijf. Daarmee kunnen melkveehouders eenvoudig biest verrijken wanneer de kwaliteit van de eigen

biest onvoldoende is. “Je kunt bijvoorbeeld biest van 18 Brix opwaarderen naar 23 Brix. Daardoor wordt het veel laagdrempeliger om consequent hoogwaardige biest te verstrekken. Wij kunnen helpen om dat management te verbeteren én tegelijk verspilling voorkomen. Met het dealership van de ColoQuick ondersteunen we dat nog eens extra.”

Ambitie om verder te groeien

Vitomega heeft ondertussen stevige groeiplannen. De fabriek staat en het personeel, in totaal zo'n 30 personen, zet zich dagelijks in voor de verwaarding van de biest. Vier medewerkers benaderen actief melkveehouders in heel Nederland voor deelname. Melkveehouders die mee willen doen, krijgen direct een contract en emmers en worden toegevoegd aan de ophaalroute. “Het moet vooral laagdrempelig blijven. Iedere melkveehouder kan meedoen, groot of klein.”

Ook internationaal kijkt het bedrijf vooruit. In diverse landen worden de mogelijkheden verkend om ook daar biest in te zamelen. De fabriek in Deurne heeft nog volop ruimte. De ambitie is om binnen vijf jaar uit te groeien tot de grootste speler van Europa op het gebied van biestverwerking.

“We werken met iets dat ontzettend waardevol is, maar jarenlang nauwelijks aandacht kreeg. Nu zien steeds meer melkveehouders dat overtollige biest geen afval is, maar juist een hoogwaardige grondstof. Dat bewustzijn groeit enorm. We willen graag verspilling voorkomen, een afvalstof meerwaarde geven en bijdragen aan een beter biestmanagement. Daarmee zijn we nu op de goede weg”, besluit Driessen. •

Zo werkt inzameling en verwerking van biest

Vitomega levert aan leveranciers speciale emmers waarin overtollige biest direct kan worden ingevroren. “Deksel erop en in de vriezer”, vat Driessen samen. “Sommige bedrijven hebben daar een aparte vriezer voor, bij anderen ligt de biest gewoon in de vriezer in huis.”

Een emmer mag na invriezen steeds opnieuw worden aangevuld. Eens per zes weken rijdt Vitomega een ophaalroute. Leveranciers ontvangen vooraf een appbericht waarop ze eenvoudig kunnen aangeven of ze biest klaar hebben staan.

Bij het ophalen krijgen melkveehouders direct weer schone emmers retour. Grote en kleine varianten zijn beschikbaar,

afhankelijk van het type vriezer op het bedrijf. “Verwacht een melkveehouder extra kalfkoeien, dan krijgt hij een paar lege emmers extra.”

Als de ingevroren biest in Deurne aankomt, begint het verwerkingsproces. Iedere emmer wordt geregistreerd met leveranciersnummer en ophaaldatum, zodat volledige traceerbaarheid gegarandeerd is. Vervolgens wordt een monster genomen dat in het eigen laboratorium uitgebreid wordt gecontroleerd. “We meten onder meer de Brix-waarde, de pH en controleren op antibiotica sporen”, vertelt Driessen. “Ook kijken we kritisch naar geur, aanwezigheid van bloed en de algehele

kwaliteit. Als die niet goed is, gebruiken we het product niet.”

Na de controles volgt de verwerking. De ingevroren biest wordt voorzichtig ontdooid, afgeroomd, gefilterd en bacteriologisch behandeld. Vooral die laatste stap luistert nauw. “Je wilt bacteriën afdoden, maar tegelijkertijd de immunoglobulinen intact houden. Dat luistert heel nauw.”

Daarna wordt het concentraat via sproeidrogen verwerkt tot poeder. Dat poeder wordt vervolgens gestandaardiseerd naar verschillende IG-gradaties voor de afnemers in landen over de hele wereld.



Mathieu Woltring.



Matthijs Driessen.