Projectnr.: 804. 71. 791.01
AKK Co-innovatieprogramma: Professionalisering van biologische afzetketen

Projectleider: J. van der Roest

Dit project is onderdeel van het AKK-coinnovatieprogramma Professionalisering van biologische afzetketen

Rapport 2004.001 februari 2004

Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)

J. van der Roest

Business Unit Safety & Health
Cluster Supply Chain Management

RIKILT - Instituut voor Voedselveiligheid
Bornsesteeg 45, 6708 PD Wageningen
Postbus 230, 6700 AE Wageningen
Telefoon 0317-475400
Telefax 0317-417717
Internet: www.rikilt.wur.nl

Copyright 2004, RIKILT - Instituut voor Voedselveiligheid.

Het is de opdrachtgever toegestaan dit rapport integraal openbaar te maken en ter inzage te geven aan derden. Zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van RIKILT - Instituut voor Voedselveiligheid is het niet toegestaan:

a) dit door RIKILT - Instituut voor Voedselveiligheid uitgebracht rapport gedeeltelijk te publiceren of op andere wijze gedeeltelijk openbaar te maken;
b) dit door RIKILT - Instituut voor Voedselveiligheid uitgebracht rapport, c.q. de naam van het rapport of RIKILT - Instituut voor Voedselveiligheid, geheel of gedeeltelijk te doen gebruiken ten behoeve van het instellen van claims, voor het voeren van gerechtelijke procedures, voor reclame of antireclame en ten behoeve van werving in meer algemene zin;
c) de naam van RIKILT - Instituut voor Voedselveiligheid te gebruiken in andere zin dan als auteur van dit rapport.

VERZENDLIJST

Stichting Agro Keten Kennis (A. Monteny)
Min. Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, directie Industrie en Handel (ir. G. Westenbrink)
Min. Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, directie Landbouw (mw. drs. G.J.G.M. Nuijtens)
Min. Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, directie Wetenschap en Kennisoverdracht (dr. Ir. T. Breimer)
Task Force Marktontwikkeling Biologische Landbouw (mw. drs. M.M. de Heide)
Bond van Boerderij Zuivelbereiders (mevr. B. Booij-de Haan, R. van Schie, H. Beukers)
Stichting Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (A. Hoogendoorn. P. Poot)
Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel (J. Stroeken)
Omni-kaas (mevr. M.C. van der Haven)
Agri Information Partners (F. Ruiterkamp)
Q-point (mevr. G. van der Puijl)
De Producent (B. Weijers)
COKZ (A. Mentink, G. Waaksma, Mevr. C. Booij)
Skal International (J. Maris, M. van der Laak)

Blz.

INHOUDSOPGAVE **1**

MANAGEMENT SAMENVATTING **3**

MANAGEMENT SUMMARY **5**

1 INLEIDING **7**

2 DOELSTELLING, FASERING EN OPZET **9**

3 PROJECTRESULTATEN **12**
3.1 Inpasbaarheid biologisch bereide boerenkaas 12
3.1.1 Marktverkennend onderzoek 12
3.1.2 Integratie van biologische kaas en boerenkaas 12
3.1.3 Regioconcepten 15
3.1.4 Ontwikkeling ketenkennis 16
3.1.5 Samenvoegen controle activiteiten 16
3.1.6 Toekomstige situatie 16
3.1.7 Activiteiten kennisverspreiding 17
3.1.8 Conclusies 17
3.2 Aanpassing kwaliteitshandboek KB 17
3.2.1 Verbetering en aanpassing kwaliteitshandboek KB 18
3.2.2 Ontwikkeling ketenkennis 20
3.2.3 Overlegstructuur aanpassing kwaliteitshandboek 20
3.2.4 Voortbestaan kwaliteitssysteem KB 21
3.2.5 Activiteiten kennisverspreiding 22
3.2.6 Conclusies 22
3.3 Traceerbaarheid in de boerenkaasketen 22
3.3.1 Virtuele systemen traceerbaarheid boerenkaasketen 23
3.3.2 Ontwikkeling ketenkennis 25
3.3.3 Gemeenschappelijke doelstelling 26
3.3.4 Gebrek aan vertrouwen 26
3.3.5 Toekomstige situatie 27
3.3.6 Activiteiten kennisverspreiding 28
3.3.7 Conclusies 28
3.4 Onderwijscase 28
3.4.1 Doelstelling en opzet 28
3.4.2 Uitgevoerde werkzaamheden 29
3.4.3 Verkregen resultaten 29
3.4.4 Gevolgtrekkingen 29
3.4.5 Conclusies 30

4 CONCLUSIES EN AANBEVELINGEN 31

AFKORTINGENLIJST 34

BIJLAGEN

A Verschenen rapporten, CD-ROM, artikelen en presentaties
B Namen en adressen participanten
C Logo

MANAGEMENT SAMENVATTING

In oktober 2002 is het project 'Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)' van start gegaan. In het project werkten bestuurders, product- en proces deskundigen, (biologische) bereiders en kaashandelaren samen aan het versterken van de concurrentiekracht en innovatief vermogen van de boerenzuivelketen, door het invoeren van een verbeterd kwaliteitssysteem, het integreren van biologische productiewijze en het scheppen van vertrouwen tussen de ketenpartners. Het project had een geplande doorlooptijd van 13 maanden.

Aan het project is deelgenomen door Stichting Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten te Rijswijk, Bond van BoerderijZuivelbereiders te Den Haag, RIKILT - Instituut voor Voedselveiligheid te Wageningen en leerstoelgroep marktkunde en consumentengedrag te Wageningen. De coördinatie van de projectsamenwerking en het projectmanagement is uitgevoerd door RIKILT in samenwerking met Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel te Leiden. Het project vond plaats in het kader van het co-innovatieprogramma 'Professionalisering biologische afzetketen' van de stichting Agro Keten Kennis (AKK).

Hoofddoelstelling van het project was het ontwikkelen van een aangepast en verbeterd kwaliteitssysteem KB toegespitst op de inbedding van de biologische productiewijze en traceerbaarheid, alsmede het ontwikkelen van een onderwijscase gericht op ketenvraagstukken binnen de sector boerenkaas. Hierbij is het van belang te constateren dan het rauwmelkse karakter van boerenkaas specifieke eisen stelt aan de voedselveiligheid van het eindproduct. Bij de inbedding van de biologische productiewijze is met dit gegeven nadrukkelijk rekening te worden gehouden i.v.m. mogelijke schade aan het imago van deze sector.

Het project heeft de volgende inhoudelijke resultaten opgeleverd:

- Faciliterend werk voor biologische bereiders van boerenkaas om deel uit te gaan maken van het kwaliteitssysteem KB, waarbij de controle activiteiten zoveel mogelijk worden samengevoegd.
- Aanpassingen en verbeteringen van het kwaliteitshandboek KB, met name zelfevaluatieformulieren in nauw overleg met betrokkenen en COKZ, waarbij de accenten zijn gelegd op vereenvoudiging en garanties t.a.v. voedselveiligheid.
- Demo voor registratie van productie- en verkoopgegevens boerenkaas geschikt voor elektronische toepassing op internet, alsmede het creëren van draagvlak voor de implementatie van de boerenkaaswijzer, waarbij beide methodieken zijn gericht op het realiseren van traceerbaarheid in de boerenkaasketen.
- Onderwijscase is ontwikkeld over het spanningsveld tussen de eisen vanuit de markt en de obstakels in de boerenkaasketen die noodzakelijke aanpassingen in de weg staan. De case laat zien waarom de vereiste samenwerken tussen deelnemers in de keten moeilijk tot stand komt.

Naast inhoudelijke resultaten zijn er belangrijke organisatorische resultaten geboekt met het uitvoeren van dit project, zoals:

- Toegenomen besef van de besturen van BBZ en Stichting KB in de boerenkaasketen om meer openheid en betrokkenheid naar de achterban te betrachten

- Opbouwen van vertrouwen tussen bedrijven onderling en tussen bedrijven en kennisinstellingen en de rol die ze voor elkaar kunnen betekenen. Op gebied van kwaliteit zijn de bedrijven erg afhankelijk van elkaar. De handel heeft zich in deze meer opengesteld.

Tijdens de uitvoering van het project zijn enkele notities, rapporten en CD-ROM's opgesteld. Het onderliggend rapport is openbaar en door een ieder opvraagbaar (in het kader van actieve kennisverspreiding). Een aantal rapportages is vertrouwelijk en wordt alleen aan projectparticipanten verspreid.

MANAGEMENT SUMMARY

The project ‘adaptation and improvement of quality system Quality management farmhouse dairy products (KB)’ started in October 2002. In this project chain partners (farmhouse cheese makers, cheese manufacturers, administrators and product and process experts) and expertise institutes worked together towards strengthening the competitive and innovative capacity of the farmhouse dairy chain. This report can be regarded as an accountability of the activities executed to achieve the set aims. The project had a planned running time of 13 months.

Participating in the project were ‘Stichting Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten’ in Rijswijk, ‘Bond van BoerderijZuivelbereiders’ in The Hague, RIKILT – Institute of Food Safety in Wageningen and University Department Marketing and Consumer Behaviour in Wageningen. The coordination of co-operation and management of the project is carried out by RIKILT, in association with ‘Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel’ in Leiden. The project was part of the co-innovation program ‘Professionalisation Organic Farming Marketing Supply Chain’ from the Foundation for Agri Chain Competence (AKK).

The main aim of the project is to develop an adjusted and improved quality system KB, dedicated to the inclusion of the organic farming of cheese making and traceability as well as developing an education case applied to supply chain problem areas within the farmhouse cheese sector. It is essential to realise that the raw milk character makes specific demands on food safety of the final product. This fact has been crucial when contemplating to include organic farming in farmhouse cheese making, in connection with possible damage to the image of organic farming.

The project has resulted in the following outcomes, referring to the contents:

- Field work to encourage organic farmers of farmhouse cheese to take part in the quality system KB, whereby inspection and control activities are concentrated.
- Adjustments and improvements of the quality manual KB, especially the self assessment forms in close co-operation with interested parties and COKZ (auditor), emphasising on simplification and guarantees with regard to food safety.
- Demonstration model for registration of production and sale data of farmhouse cheese, capable for electronic use on the internet, as well as creation of commitment for the implementation of the ‘boerenkaaswijzer’ (registration program farmhouse cheese). Both methods are focussed on the realisation of tracking and tracing in the supply chain of farmhouse cheese.
- Education case has been developed about the area of tension between market demands and obstacles in the farmhouse dairy chain that inhibit the required adaptations. The case shows why the required co-operation between participants in the chain is hard to realise.

Besides this, some results are booked in the organisational sphere, like:

- Increased notion of the board of executives of organisations in the supply chain of farmhouse cheese makers, to show more transparency and commitment towards their rank and file.
- Creating trust between supply chain partners and expertise institutes in respect of knowledge transfer and completion of the project. In the area of quality the farmhouse cheese making companies are interdependent. The trade sector has showed more openness.

The project has resulted in a number of reports, articles, interviews and CD-ROM's. This underlying version has the status of a public report.

1 INLEIDING

Boerenkaas is kaas die op ambachtelijke wijze op de boerderij wordt gemaakt. Voor het kaasmaken wordt gebruik gemaakt van eigen dagverse (ongepasteuriseerde) melk, rechtstreeks van de koe. Vervolgens wordt de boerenkaas langzaam en zorgvuldig gerijpt om de smaak tot volle ontwikkeling te laten komen.
Voor boerenkaas en andere boerderijzuivelproducten is ongeveer vijf jaar geleden een kwaliteitszorgsysteem ontwikkeld, bekend onder de naam Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB). Met dit kwaliteitssysteem kunnen de bereidings- en rijpingsomstandigheden beter worden beheerst, om zodoende een constante productkwaliteit te verwezenlijken. Voor zowel bereiders, handelaren alsmede verkopers vanaf de boerderij (huisverkoper) van boerenkaas en boerderijzuivelproducten is een kwaliteitshandboek ontworpen. In dit handboek zijn o.a. een zestal modules opgenomen die betrekking hebben op het gehele proces, d.w.z. vanaf melkwinning tot en met rijping, opslag en bewaring. De procedure van aanvraag tot deelname tot en met de toewijzing van een licentie is in handen van Stichting KB te Rijswijk. De aanvraag voor deelname start met het doornemen van de KB-zelfevaluatieformulieren, aan de hand waarvan belangrijke punten t.a.v. de kwaliteitsborging op het bedrijf kunnen worden afgecheckt en waar nodig aangepast. Hierna wordt een aansluitovereenkomst getekend, waarmee de deelnemer de intentie te kennen geeft om KB-licentiehouder te worden. Na een eventueel adviesbezoek door Q-point volgt een aanmelding voor KB-beoordeling, uit te voeren door een onafhankelijke beoordelaar. Als voldaan is aan de beoordelingsfactoren ontvangt het bedrijf de KB-licentie en is daarmee gerechtigd het KB-caseïnemerk op 1^{e} soort boerenkaas te voeren. Gerijpte kaas van KB kwaliteit kan - mits van goede kwaliteit - als deze van de groothandel naar de detailhandel gaat, het KB keurmerk krijgen.
Aan KB is een promotiesysteem gekoppeld voor het uitvoeren van collectieve promotie. Hierbij valt te denken aan advertenties in vrouwenbladen, promotiemateriaal, winkelvloeractiviteiten e.d. Deze promotie-activeiten worden uitgevoerd door het Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel. Voor de bekostiging van deze promotie-activiteiten wordt van KB licentiehouders een promotieheffing geïnd van 10 eurocent per kg boerenkaas. Van de ongeveer 370 boerenkaasbereiders (2002) hebben er 151 (stand per juli 2003) een licentie. Het aantal handelaren met KB-licentie bedraagt 26 (van een totaal van 35). Meer informatie over boerenkaas en deelname aan het KB kwaliteitssysteem zijn te lezen op de website: www.boerenkaas.nl .

Het economische perspectief van boerenkaas heeft zich in de afgelopen jaren positief ontwikkeld. Het kwaliteitssysteem en de bijbehorende voorlichting en promotie hebben geleid tot een ontwikkeling van boerenkaas als een speciaalkaas. De volgende vergelijkingen over de jaren 2001 en 2003 onderbouwen de opwaartse trend van boerenkaas (bron: Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel). De extra marge voor boerenkaas ten opzichte van de melkprijs is vastgesteld op € 2,3 miljoen in 2003 in vergelijking met 2001. De stijging in meerprijs op consumentenniveau van boerenkaas ten opzichte van Hollandse kaas is vastgesteld op € 3,8 miljoen in 2003 versus 2001. De extra marge van boerenkaas op consumentenniveau in 2003 versus 2001 bedraagt € 4,3 miljoen.

Het kwaliteitssysteem KB is, na vijf jaar operationeel te zijn, toe aan een aanpassing en uitbreiding. Maatschappelijk en bedrijfsorganisatorische ontwikkelingen liggen aan deze verbetering ten grondslag. Met name de samenwerking en integratie van de biologische (boeren)kaas bereiding in het

kwaliteitssysteem zal hier een belangrijk onderdeel van uitmaken. De biologische productiewijze haakt met name in op de natuurlijkheid van het proces. Hiermee suggereert deze manier van productie elementen van ambachtelijkheid, smaak en gezondheid. In de boerenkaas zijn de elementen ambachtelijk en smaak ook nadrukkelijk aanwezig. Wat deze uitspraken betreft lijken de beide kaasproducties zich goed aan te kunnen vullen.
Bovendien wordt aandacht geschonken aan marktconcepten voor duurzame boerenkaasproductie in ketenverband, middels een onderwijscase.

Het rauwmelkse karakter van boerenkaas stelt specifieke eisen aan de voedselveiligheid van het eindproduct. Bij de inbedding van de biologische productiewijze dient met dit gegeven nadrukkelijk rekening te worden gehouden i.v.m. mogelijke schade aan het imago van deze sector.
Teneinde de afnemer van boerenkaas te kunnen garanderen dat het product inderdaad veilig is en kwalitatief aan de hoogste eisen voldoet zullen de schakels in de keten hierover informatie van hun leverancier moeten ontvangen. De **essentie** van de verbeteringsslag van het kwaliteitssysteem KB is het bijstellen op het gebied van integratie van de biologische productiewijze, het aanpassen van de huidige borgingspunten en normen gericht op duidelijkheid, voedselveiligheid en traceerbaarheid. Daarnaast wordt bezien in hoeverre de biologische werkwijze onderdeel is of kan worden van een streekconcept.

In oktober 2002 is het project ‘Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)’ van start gegaan. In het project werkten bestuurders, product- en proces deskundigen, (biologische) bereiders en kaashandelaren samen aan het versterken van de concurrentiekracht en innovatief vermogen van de boerenzuivelketen, door het invoeren van een verbeterd kwaliteitssysteem, het integreren van biologische productiewijze en het scheppen van vertrouwen tussen de ketenpartners.

Aan het project ‘Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)’ is deelgenomen door Stichting Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten te Rijswijk, Bond van Boerderij Zuivelbereiders te Den Haag, RIKILT - Instituut voor Voedselveiligheid te Wageningen en leerstoelgroep marktkunde en consumentengedrag te Wageningen. De coördinatie van de projectsamenwerking en het projectmanagement is uitgevoerd door RIKILT in samenwerking met Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel te Leiden. Het project vond plaats in het kader van het co-innovatieprogramma ‘Professionalisering biologische afzetketen’ van de stichting Agro Keten Kennis (AKK).

In dit rapport wordt op hoofdlijnen verslag gedaan van het aldus uitgevoerde project. Zoals wel vaker het geval is kunnen de inhoudelijke (tussen)rapporten vertrouwelijk van aard zijn en niet direct openbaar. Dit eindrapport is wel openbaar en tevens beschikbaar voor geïnteresseerden. Dit rapport is daarom niet alleen bestemd voor de deelnemers aan het project en medefinancier AKK en ministerie van Landbouw Natuur en Voedselkwaliteit (LNV), maar met name voor alle geïnteresseerden.

Het rapport is opgebouwd uit de volgende hoofdstukken: hoofdstuk 2 beschrijft de doelstelling, fasering en de opzet en organisatie van het project. Hoofdstuk 3 gaat met name in op de verkregen resultaten, de samenwerkingscultuur, de gevolgtrekkingen van de strategische samenwerking en sluit elk onderdeel af met conclusies. In hoofdstuk 4 is een samenvatting gegeven van de conclusies en de daaruit voortvloeiende aanbevelingen. Een lijst van afkortingen is aan het eind van het rapport weergegeven.
Bijlage A geeft een overzicht van alle (tussen)rapporten, artikelen, CD-ROM’s en presentaties.
Bijlage B bevat een lijst van namen en adressen van participanten en namen van betrokken derden.

2 DOELSTELLING, FASERING EN OPZET

De doelstelling van dit project is afgeleid van het 'kernprobleem' in de boerderijzuivelketen dat zich laat omschrijven als:

'Hoe kan de boerderijzuivelketen (productie en handel) in haar kwaliteitssysteem (KB) inspelen op complexe veranderingen in haar omgeving op gebied van duurzaamheid (biologisch) en (voedsel)veiligheid? Hoe kan de biologische productiewijze worden geïntegreerd in KB. Hoe kan het kwaliteitssysteem zelf worden verbeterd met behoud van haar destijds verworven identiteit?"

Bij al deze vragen betrof het zowel inhoudelijke, technische, bestuurlijke en organisatorische aspecten.

Het kernprobleem liet zich vertalen in de hoofddoelstelling van het project, namelijk het versterken van de concurrentiekracht en innovatief vermogen van de boerderijzuivelketen, door het invoeren van een verbeterd kwaliteitssysteem. Deze **hoofddoelstelling** viel uiteen in de volgende geformuleerde doelstellingen:

[1] Het ontwikkelen van een aangepast kwaliteitssysteem KB toegespitst op de inbedding van biologische productiewijze, met onder andere daarin verwerkt duurzaamheid en traceerbaarheid.

[2] Het toetsen van het aangepaste kwaliteitssysteem KB onder de participanten op haalbaarheid en controleerbaarheid bij de beoordeling

[3] Het ontwikkelen van een onderwijscase, waarin genoemde ketenproblematiek op attractieve en effectieve wijze duidelijk wordt gemaakt.

Binnen deze **doelstellingen** was de volgende afbakening gemaakt:

- Aanpassingen kwaliteitshandboek geschieden geheel in de geest van het bestaande kwaliteitssysteem KB en in de geest van overige bestaande systemen zoals bijv. Skal
- Betrokkenheid van bereiders, (detail-)handelaren en beoordelaars zo veel mogelijk in acht te nemen voor een optimaal draagvlak.

De **uitgangspunten** van het AKK co-innovatieprogramma zijn gehanteerd in de volgende **randvoorwaarden** waarbinnen het project was uitgevoerd:

- Op welke wijze werd er samengewerkt tussen bedrijven onderling (ketenversterking)?
  Diverse schakels in de keten, met name boerderijzuivelbereiders, biologische bereiders en handelaren hebben nauw met elkaar samengewerkt en hebben hun respectievelijke koepelorganisaties, te weten de Bond van Boerderij Zuivelbereiders, Skal International en de Vereniging Nederlandse Kaasgroothandelaren van de projectuitvoering op de hoogte gehouden. Diverse schakels in de keten hebben open kaart moeten spelen ten aanzien van hun doelstellingen met betrekking tot boerderijzuivel. Op deze wijze is beter samengewerkt aan een voor iedereen aanvaardbare oplossing.
- Op welke wijze werd er samengewerkt tussen bedrijven en kennisinstellingen?
  De samenwerking is tot uiting gekomen in de vertegenwoordiging binnen de stuurgroep en in het overleg binnen de werkgroep(en) en tijdens het uitvoeren van werkzaamheden in de pilotfase.
  Voor de onderwijscase hebben de bedrijven de informatie geleverd en hebben in de case(video) gefigureerd.

- Op welke wijze werd er samengewerkt tussen de kennisinstellingen?
  De kennisinstellingen hebben hun werkzaamheden binnen de werkgroep(en) onderling afgestemd. De deelprojectleider heeft hier coördinerend opgetreden.
  De case heeft mede gediend ter verheldering van de problematiek en kan andere kennisinstellingen aansturen om het juiste probleem te definiëren en op te lossen.
- Welke doelgroepen zouden in de toekomst gebruik kunnen maken van de ontwikkelde ketenkennis?
  De ontwikkelde ketenkennis kan worden gebruikt door:
  Boerderijzuivelbereiders
  Biologische bereiders
  Kaasgroothandelaren
  Stichting Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten
  Skal
  Detailhandel
  Kennisinstellingen
  De ontwikkelde kennis in de onderwijscase kan worden gebruikt door:
  Alle instituten die onderwijs verzorgen op het gebied van ketens en / of de agrarische sector, zoals Wageningen UR, Innovaction en Agrarische Hogescholen.
- Met welk andere pilotproject bestond een relatie?
  Er was een onderlinge samenhang voorzien met Task force Marketing & Doeplan (Best of Both Worlds), maar door afwijzing van dit project werd deze relatie niet verwezenlijkt.

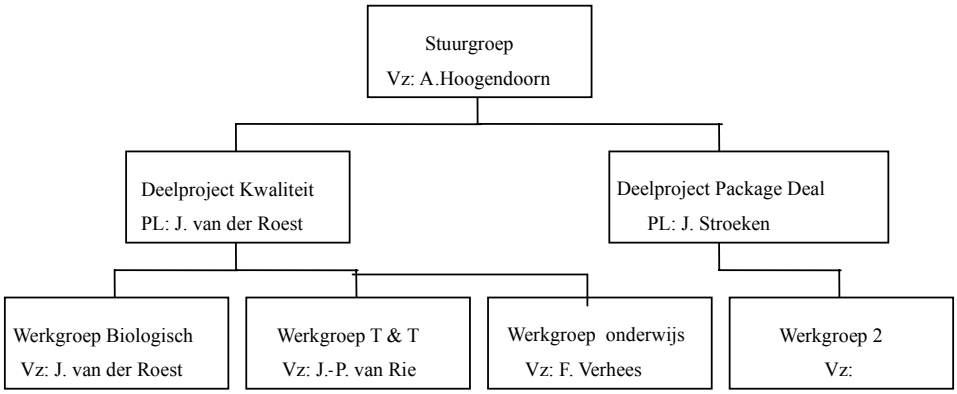
De **fasering** van de projectonderdelen verbetering kwaliteitssysteem KB en onderwijscase was als volgt weer te geven:
De fasering van de verbetering kwaliteitssysteem KB: hoofdactiviteiten en doorlooptijden:
Fase 1: Screening huidig kwaliteitssysteem KB (oktober'02-mei '03)
Fase 2: Inpassen biologische productiewijze (incl. duurzaamheidsaspecten en regioconcept) (november'02-mei'03)
Fase 3: Integreren traceerbaarheid (november'02-mei'03)
Fase 4: Opzetten en uitvoeren toets (juni-oktober'03)
Fase 5: Rapportage en evaluatie (augustus-november'03)

De fasering van de onderwijscase: hoofdactiviteiten en doorlooptijden:
Fase1: Kwalitatief in kaart brengen van de invalshoeken van producenten, handelaren en BBZ (oktober'02-januari'03)
Fase 2: Kwalitatief in kaart brengen van de consumentenwensen ten aanzien van duurzame biologische producten (januari-april'03)
Fase 3: Verzamelen van aanvullend materiaal (maart-mei'03)
Fase 4: Maken van digitale video-opnamen (mei-juli'03)
Fase 5: Bouwen van de onderwijscase (augustus-november'03)

Het project had een geplande doorlooptijd van 13 maanden met als einddatum 31 oktober 2003. Omdat de participanten aan dit project eerder hebben samengewerkt, was het mogelijk een strakke planning te hanteren en te handhaven. De einddatum is in onderling overleg verlengd tot 31 december 2003, om de laatste projectresultaten alsnog te kunnen verwerken.

De **opzet en organisatie** van het project ‘Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)’ is dusdanig geweest dat een adequate uitvoering is gegarandeerd. Er zijn voor het project dan ook een stuurgroep en diverse werkgroepen ingesteld. Vanwege de omvang van het project en het aantal deelnemende organisaties is het niet wenselijk geacht een projectgroep te formeren. De algehele regie van het project was in handen van de stuurgroep.

De stuurgroep was samengesteld uit de vertegenwoordigers het publiek-private samenwerkingsverband, zijnde de twee kennisinstellingen en stichtingen van het bedrijfsleven alsmede Stichting AKK. De taak van de stuurgroep bestond uit aansturing van het project en bewaking van de voortgang en de resultaten. De stuurgroep stond onder voorzitterschap van Stichting KB en heeft in totaal acht keer vergaderd.



Figuur 1: Organogram (Vz = voorzitter en PL = projectleider)

In eerste instantie was er een opdeling in twee deelprojecten voorzien. Het deelproject Kwaliteit omvat het project gericht op aanpassing van het kwaliteitshandboek KB. Het deelproject Package Deal zou van start gegaan zijn in het kader van Task Force projecten. In de loop van 2003 is echter bekend geworden dat dit betreffende project niet is toegekend en dus het deelproject heeft daardoor geen doorgang gevonden. De stuurgroep heeft daarop besloten alle doelstellingen van de Package Deal te beoordelen op mate van belangrijkheid voor KB, BBZ en deelproject Kwaliteit. De stuurgroep kwam tot de selectie van vier doelen die voortgezet zouden worden. Eén daarvan betreft de regioconcepten. Besloten is dit aandachtsveld onder te brengen in het deelproject Kwaliteit onder de activiteit inpasbaarheid biologisch bereide boerenkaas. Deze taak is uitgevoerd door het bureau Innovaction.

De werkgroepen waren samengesteld uit vertegenwoordigers van betrokken organisaties, kennisinstellingen en adviseurs (b.v. Stoas later Agri Information Partners, Omni-kaas en Q-point). De taak van de werkgroepen bestond uit het uitvoeren van de geplande activiteiten en hierover te rapporteren. De werkgroepen hebben in verschillende structuren overleg gehad en zijn regelmatig of ad hoc bijeengekomen.

3 PROJECTRESULTATEN

Deelproject Kwaliteit heeft zich beziggehouden met het uitvoeren van projectwerkzaamheden verdeeld over drie werkgroepen, te weten biologisch, tracking & tracing en onderwijscase. De werkgroep biologisch heeft de activiteiten gericht op de inpasbaarheid van biologisch bereide boerenkaas binnen het kwaliteitssysteem KB, alsmede het aanpassen en verbeteren van dit kwaliteitssysteem in algemene zin. Daarnaast is aandacht geschonken aan de introductie van regioconcepten binnen de boerenkaaswereld. De werkgroep tracking & tracing heeft de mogelijkheid van het introduceren van een virtuele traceerbaarheid bestudeerd. De werkgroep onderwijscase heeft zich over de marktconcepten voor duurzame boerenkaasproductie in ketenverband gebogen. In dit hoofdstuk zijn de resultaten van de uitgevoerde activiteiten beschreven.

3.1 Inpasbaarheid biologisch bereide boerenkaas

De inpasbaarheid van biologisch bereide boerenkaas in het kwaliteitssysteem KB is ingegeven door het streven naar efficiëntie bij deze bereiders op het gebied van controle, traceerbaarheid en voldoen aan (toekomstige) regelgeving. Het doel van deze activiteit is de verkoop van biologisch bereide boerenkaas te stimuleren en een synergie tussen biologisch en boerenkaas naar voren te brengen.

3.1.1 Marktverkennend onderzoek

Voorafgaand aan het huidige project heeft bureau Innovaction een marktverkennend onderzoek uitgevoerd bij negen biologische kaasbereiders (totaal 30-40 biologische boerderijzuivelbereiders). Deze bedrijven kenmerken zich door een sterke individualiteit in de samenstelling van hun assortiment en wijze van afzet. Het biologische aspect van de productiewijze is voor deze ondernemers belangrijker dan het zijn van een boerenkaasbereider. De bereider van biologische kaas legt de nadruk op de natuurlijkheid van het product, terwijl de boerenkaas zich vooral laat kenmerken door smaak (met rauwe melk bereid) en ambachtelijkheid (versterkt door KB systeem). Naast deze algemene constateringen heeft het onderzoek zich toegespitst op het vinden van een geïntegreerd biologisch boerenkaas concept. Hierbij komt naar voren dat biologische kaas zich beperkt onderscheidt op basis van natuurlijkheid van reguliere fabriekskaas en boerenkaas. Daarnaast wordt een mate van synergie geopperd tussen biologische kaas en boerenkaas. Zo kan biologische kaas versterkend werken richting boerenkaas door natuurlijkheidswaarde te bieden en huisverkopers extra argumenten te geven voor noodzakelijk hogere prijzen. Aan de andere kant kan boerenkaas de biologische kaasconsument ambacht en smaak bieden en de mogelijkheden tot boerderijbezoek met traditie en historie. Daarnaast biedt boerenkaas bestaande structuren en posities in handel en detailhandel.

Verkregen resultaten

3.1.2 Integratie van biologische kaas en boerenkaas

Melkveehouders in het algemeen ergeren zich aan het grote aantal controleurs en beoordelaars dat op hun bedrijven komt en aan de tegenstrijdigheden die zij soms in de beoordelingen tegenkomen. Om deze kritiek tegemoet te komen is in mei 2002 een overeenkomst gesloten tussen Skal International en KKM om de controle voor Keten Kwaliteit Melk op de biologische melkveehouderijen uit te laten voeren door Skal controleurs. Deze controleurs zijn door KKM opgeleid en volgende handboeken en toetslijsten van KKM. De controle van de biologische productiemethode zelf is wettelijk geregeld door

Skal International die ook de certificering voor haar rekening neemt. Bereiders van biologische kaas, die zijn aangesloten bij Skal International, brengen op hun kaas het EKO keurmerk aan. Het correct gebruik daarvan wordt gecontroleerd door Skal International.
Daarnaast komen de controleurs van COKZ op de bedrijven van biologische kaasbereiders om de naleving van de Landbouwkwaliteitswet en de EU Zuivelhygiëne richtlijn (EG/92/46) uit te voeren.

Voor boerenkaas is de Landbouwkwaliteitsregeling voor kaasproducten van toepassing. Deze regeling zou per 1 januari 2004 komen te vervallen. Dit houdt onder meer in dat het rijksmerk voor kaas komt te vervallen evenals de aansluitplicht bij COKZ en de daaraan verbonden programma's voor controle en onderzoek van COKZ. Halverwege 2003 is bekend geworden dat de Landbouwkwaliteitsregeling kaas zal worden verlengd tot 1 januari 2006.
Naast het rijksmerk is er het KB-caseïnemerk dat gelicenseerde aangeslotenen van Stichting KB mogen gebruiken. Het KB-caseïnemerk garandeert dat er op de boerderij of bij de handelaar gewerkt wordt volgens het Kwaliteitshandboek van de Stichting en dat de kaas tevens een handelsketen doorloopt waar hij voortdurend onder toezicht staat. Kazen die aan het eind van de keten in de detailhandel komen krijgen - als ze aan de kwaliteitseisen van KB-kaas voldoen - een keurmerk, vaak aangebracht met een banderol of een plaketiket. Dit keurmerk is de garantie dat het eindproduct een goed kwaliteitsniveau met betrekking tot geur en smaak bezit. Beoordelaars (in dienst van het COKZ) zien erop toe dat gelicenseerde bereiders en handelaren aan de eisen voldoen. Omdat het rijksmerk in de komende jaren gaat vervallen bereidt de Stichting KB zich voor om de functie van codering, traceerbaarheid en registratie van de kaas over te nemen.

Gezien bovenstaande situatieschets rondom controle en borging van boerenkaas rijst de vraag of biologische bereiders zich al dan niet zouden kunnen aansluiten bij KB. Om deze vraag te bespreken is vanuit dit project een bijeenkomst georganiseerd met direct betrokkenen (biologische bereiders, stichting KB en Skal International). Het resultaat van deze bijeenkomst is geweest dat de voor- en nadelen uitvoerig en kritisch zijn besproken. Aan de ene kant is er de meerwaarde van het kwaliteitssysteem KB en het daaraan gekoppelde KB-caseïnemerk, zoals overname van de functie van het rijksmerk met bijbehorende traceringsverplichtingen en de garantie dat het product een rauwmelkse kaas is waar geen hittebehandeling op is toegepast. Aan de andere kant is er het kostenaspect voor deelname aan het kwaliteitssysteem, bestaande uit jaarlijkse bijdrage en kosten voor beoordelingsbezoeken. Omdat de meeste biologische kaas via huisverkoop de consument bereikt, zullen de kazen veelal voorzien zijn van een eigen merk of streekmerk. Men zit daarom niet te wachten op nog een merk erbij, maar wel op een goede tracering en borging van kwaliteit. De bijkomende registratieverplichtingen van het kwaliteitssysteem KB zal op eenvoudige manier inpasbaar moeten zijn. De beoordeling van de KB licentie zou door Skal International kunnen worden uitgevoerd op een manier zoals dat ook met KKM tot stand is gekomen. Dit houdt in dat de beoordelaar van Skal International naast de (Skal) controle van de biologische productiewijze, tevens de beoordeling van het KB kwaliteitssysteem voor zijn rekening neemt.

Hoe nu verder? Uit het marktonderzoek (Innovaction) en voornoemde bijeenkomst met biologische bereiders blijkt dat de biologische bedrijven qua afzet en marketing zelfstandig opereren. De verkoop vindt grotendeels plaats via huisverkoop en via eigen detailhandel, slechts in beperkte mate wordt de handel hierbij betrokken. Deze veelal eenzijdige benadering en positionering van biologische kaasconcepten nodigen uit tot verbreding en verbetering. Voor de bereiders zijn er duidelijke

overeenkomsten tussen biologische en boerderijzuivelbereiding als men denkt aan elementen als natuurlijkheid, ambachtelijkheid, smaak, boerderijbezoek en huisverkoop. De consument ziet ook overeenkomsten in de richting van ambachtelijke productie, rauwmelkse karakter en boerderijbezoek. Bovendien speelt het streekeigen karakter ook een rol van betekenis. Dit leidt tot de constatering dat qua concepten beide kaassoorten bij elkaar passen en wellicht elkaar kunnen versterken. De biologische kaas biedt als sterk punt de natuurlijke waarde, terwijl de boerenkaas met smaak en ambachtelijkheid hoog scoort. Daarnaast kunnen de zelfstandig opererende biologische bereiders voordeel halen uit de bestaande structuren met de handel van de boerenkaas bereiders.
Ook op het gebied van traceerbaarheid is winst te behalen. Wanneer het rijksmerk vervalt, ontbreekt er bij de biologische kaas een mogelijkheid voor registratie. Aansluiting bij KB en het daarmee gekoppelde caseïnemerk zorgt dan voor zekerheid qua registratie, controle en traceerbaarheid. Hiertoe kan een caseïnemerk met biologische aanduiding worden aangeboden vanuit KB (voorbeeld: zie bijlage C).
Nieuwe (biologische) toetreders bij het kwaliteitssysteem KB zullen zich gesterkt voelen met het feit dat het KB handboek is aangepast op het gebied van biologische productiewijze en dat er geen extra controlebezoeken aan zijn verbonden.

Samenvattend zijn de voor- en nadelen van aansluiting van biologische kaasbereiders bij KB kwaliteitssysteem als volgt:
Voordelen voor biologische kaasbereiders zijn:

- Deelname aan het KB kwaliteitssysteem betekent een borging van de kwaliteit van de biologische boerenkaas en een basis voor wettelijke veranderingen in het kader van General Food Law van de Europese Unie.
- Traceerbaarheid van de biologische boerenkaas zal in de nabije toekomst kunnen worden gerealiseerd via het KB-caseïnemerk, teneinde te voldoen aan de wettelijke eisen, die vanaf 1 januari 2005 gaan gelden.
- Controle activiteiten van Skal en beoordelingen voor KB kwaliteitssysteem zullen door één persoon worden uitgevoerd.
- Loskoppeling van promotieheffing en het KB kwaliteitssysteem betekent dat alle aandacht kan worden gericht op het verder ontwikkelen en uitbreiden van dit systeem en het verder uitbreiden van het aantal deelnemers nu een belangrijke (financiële) drempel is weggenomen.
- De belevingen van boerenkaas en biologische kaasconcepten zullen elkaar versterken in de ogen van de consument, geredeneerd vanuit aspecten zoals: natuurlijk, ambachtelijk, rauwmelks, streekgebonden, boerderijbezoek en huisverkoop.

Nadelen voor biologische kaasbereiders zijn:

- Deelname aan het KB kwaliteitssysteem betekent extra administratieve handelingen, die gepaard zullen gaan met het aantoonbaar maken van garanties over kwaliteit en traceerbaarheid.
- Extra kosten zijn niet te vermijden, maar deze zullen beperkt blijven tot deelname aan het KB systeem en periodieke, twee jaarlijkse beoordelingen.
- Qua onafhankelijkheid zal een stukje vrijheid worden ingeleverd, maar een sectorbreed systeem zal ook de op brede erkenning van bijvoorbeeld de overheid kunnen rekenen.

3.1.3 Regioconcepten

Het introduceren van regioconcepten op basis van boerderijzuivel in het algemeen en boerenkaas in het bijzonder is binnen het biologische concept een extra aandachtspunt. Door regioconcepten te definiëren en een plek te geven binnen KB, wordt gezorgd voor een eenduidige structuur en herkenbaarheid van het totale boerenkaasaanbod voor de consument. Wildgroei van allerlei concepten die het voor de consument onoverzichtelijk en weinig geloofwaardig maken, wordt voorkomen. Het doel is om aanbevelingen te formuleren voor inbedding van regioconcepten in het kwaliteitssysteem KB en het KB handboek

De boerenkaassector bestaat eigenlijk uit ongeveer 450 individuele bereiders die op regionaal niveau een samenwerkingsverband kunnen aangaan met betrekking tot bijvoorbeeld streekeigen producten. Enkele voorbeelden van regioconcepten waar boerenkaas een belangrijke rol in speelt is o.a. Groene Hart, Veenweide, Boeren-Leidse kaas. Er zijn keurmerken verbonden aan deze streekproducten die gerelateerd zijn aan de biologische productiewijze zoals EKO of Demeter, waarvan veenweide kaas en wadden boerenkaas voorbeelden zijn. De producten die aan een specifieke streek zijn verbonden kunnen zich aangesloten hebben bij de stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN) ook met een eigen keurmerk, zoals bijvoorbeeld Groene hart kaasproducten of Limburgs land producten (nog geen kaas). Daarnaast zijn er producten die een specifieke Europese erkenning hebben verkregen, onder andere Beschermde OorsprongsBenaming (BOB) zoals die in 1997 is verstrekt aan Boeren-Leidse kaas met sleutels. Deze kaas kan ook een boerenkaas KB erkenning hebben. Andere kazen die het unieke predikaat BOB hebben verworven zijn Noord-Hollandse Edammer en Noord-Hollandse Gouda en de Friese nagelkaas.

In dit project kunnen regioconcepten met name interessant zijn voor de biologische bereiders van (boeren)kaas. Het effect van boerenkaas / biologisch / streekgebonden product zou versterkend werken naar een specifieker en uniek product.
Er zijn verschillende mogelijkheden aangedragen om dit effect binnen het KB kwaliteitssysteem te kunnen verwezenlijken:

- eigen dossier binnen het KB-handboek voor groep (bijvoorbeeld regio) dan wel individuen. Deze dossiers kunnen speciale aspecten bevatten zoals:
    - specifieke kwaliteitsaspecten (b.v. dankzij grondsoort) per regio
    - authentieke (streekeigen) recepturen gebaseerd op voorbewerking van de melk zoals gedeeltelijk ontromen (Boeren Leidse kaas)
    - specialiteiten van individuele producenten in een regio (witte meikaas)
    - marketing concepten per regio (Gelderse Vallei, Limburgs Land)
- speciale aanduiding met eventueel uniek nummer in het KB-caseïnemerk (biologische nummers beginnend met B bijvoorbeeld);
- extra aanduiding/onderschrift onder het KB-keurmerk;
- specifieke ondersteuning t.a.v voorlichting (de meeste regio-initiatieven zullen echter de voorkeur geven aan een eigen invulling van deze aspecten en geen aanvullende activiteiten vanuit KB wensen waar financiële bijdragen/heffingen voor verschuldigd zijn. De expertise is echter binnen KB/Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel aanwezig om desgewenst hieraan invulling te kunnen geven).

3.1.4 Ontwikkeling ketenkennis

In het onderdeel biologische productiewijze boerenkaas van dit project is ketenkennis ontwikkeld en geïmplementeerd op de volgende gebieden:

Ketenstrategie en –organisatie

- Optimaal gebruik van schakelinformatie en verwerking hiervan tot keteninformatie voor de maximalisatie van grondstofstromen en prestatie van de keten.
- Kennisontwikkeling door beschrijving van agribusiness systemen en productstromen alsmede het toetsen van innovatiekracht van ketens door opschaling van boerenkaassegment met productie en afzet van biologische kaas

Ketenmanagement

- Afstemmen en integreren van controle en borging kwaliteit van biologische kaas en boerenkaas.
- Kennisontwikkeling door ketenzorg (integral chain care)

Ketenmarketing

- Vaststellen van kennis en informatiebehoefte bereiders biologische kaas met betrekking tot bepaling synergie met boerenkaas.
- Kennisontwikkeling door vertaalslag markt -> product/proces en marktinformatievoorziening door de keten.

Samenwerkingscultuur

3.1.5 Samenvoegen controle activiteiten

De reeds geschetste situatie rondom de controle activiteiten van de diverse organisaties heeft geleid tot een uitwisseling van standpunten. De biologische bereiders zijn zelfstandig en hebben zich binnen het EKO merk gepositioneerd in het huisverkoop segment. Aansluiting bij Stichting KB is een optie mits aan enkele voorwaarden wordt voldaan, zoals samenvoegen van de controle activiteiten en geen afdracht van promotieheffing voor KB. Onderhandelingen omtrent het integreren van controle bij Skal International zijn gaande. De stuurgroep van dit project heeft reeds aangegeven dat er door toekomstig aangesloten biologische bereiders van boerenkaas geen promotieheffing behoeft te worden afgedragen. Er wordt momenteel immers geen specifieke promotie voor het biologisch product gemaakt. In de nabije toekomst kan dit veranderen als het bestuur van KB besluiten aanvaardt in de huidige discussie rondom het al of niet handhaven van de promotieheffing per kg kaas. Meer informatie over de uitkomsten van deze discussie is in paragraaf 3.2.4 te lezen.

De succesfactor van de inpasbaarheid van biologische kaasbereiders is het feit dat een bijeenkomst is belegd met de biologische bereiders, Skal Internationale en Stichting KB teneinde het proces tot samengaan te faciliteren. Het aantal werkelijke aanmeldingen bij Stichting KB van biologische bereiders zal uitmaken of het een succes is geweest.

Gevolgtrekkingen

3.1.6 Toekomstige situatie

Het project heeft voor de biologische bereiders een mogelijkheid gecreëerd om deel uit te maken van het kwaliteitssysteem KB. Deelname aan KB is op vrijwillige basis en de keuze zal door elke ondernemer afgewogen worden. De inpasbaarheid van boerenkaas op biologische wijze bereid in het KB systeem is gestimuleerd door vooraf een marktverkennend onderzoek uit te voeren. De synergie tussen biologische kaas en boerenkaas is mogelijk gebleken. Er is een aanzet gegeven om tot onderhandeling over te gaan

en een overeenkomst te sluiten tussen de organisaties die de biologische sector en het kwaliteitssysteem vertegenwoordigen. De overeenkomst tussen KKM en Skal International qua controle, is in dit opzicht een vergelijkbare situatie geweest en heeft als voorbeeld gediend.
De voordelen voor de biologische bereiders om een licentie aan te vragen bij KB liggen op het gebied van betere traceerbaarheid via caseïnemerk, geen extra controle bezoek en de drempel van hoge promotieheffingen is vooralsnog niet aanwezig. Als nadelen kunnen worden genoemd dat de biologische bereiders het idee zullen hebben dat ze een deel van hun onafhankelijkheid moeten inleveren. Daarnaast is het de vraag of het boerenkaasconcept de natuurlijkheidswaarde van de biologische productiewijze overeind zal houden. De toekomst zal het leren of de mogelijkheden voldoende benut zullen worden om natuurlijkheid en ambachtelijkheid te versterken in een boerenkaas met smaak.

3.1.7 Activiteiten kennisverspreiding

Naast de bijeenkomst met enkele biologische bereiders en vertegenwoordigers van Skal International en Stichting KB is er een artikel verschenen in het lijfblad van de boerenkaasbereiders “de Zelfkazer”. Dit artikel betreft de vraag of er integratie van keurmerken mogelijk is. Bovendien is in IBL Nieuws, een uitgave van het Innovatiecentrum Biologisch Landbouw te Wageningen, een weergave van een interview met de projectleider van het deelproject Kwaliteit opgenomen. Dit artikel met de titel: “Biologische zelfzuivelaars maken keten helder”, geeft een toelichting op het project en gaat specifiek in op de interactie tussen onderzoekers en bedrijfsleven bij het uitvoeren van projectwerkzaamheden in de praktijk.

3.1.8 Conclusies

De conclusies van de activiteit inpasbaarheid biologisch bereide boerenkaas zijn:

- Biologische bereiders staan op zich positief tegenover deelname aan kwaliteitssysteem KB, mits er geen extra controlebezoeken aan verbonden zijn en er geen sprake is van promotieheffing.
- Momenteel zijn er tien biologische kaasbereiders die gebruik kunnen gaan maken van KB.
- Integratie van biologische kaas en boerenkaas via kwaliteitssysteem KB zal het toekomstige probleem van traceerbaarheid bij biologische kaas, door wegvallen rijksmerk, oplossen door het beschikbaar zijn van caseïnemerk als mogelijkheid voor registratie.
- Integratie van bestaande regioconcepten in kwaliteitssysteem KB zal lastig kunnen zijn als dit leidt tot extra financiële verplichtingen.
- Er zijn kansen en behoeften in de regio’s die ingevuld kunnen worden vanuit KB, er mist echter een duidelijke communicatiestructuur richting KB en BBZ.
- Aanscherping van de aanduiding Boerenkaas op etiket en banderol is gewenst.

3.2 Aanpassing kwaliteitshandboek KB

De aanpassing van het kwaliteitshandboek KB wordt noodzakelijk geacht teneinde het kwaliteitssysteem te toetsen aan de huidige situatie in de boerderijzuivel productie- en handelsbedrijven en hun omgeving. Maatschappelijke (voedselveiligheid, biologisch, duurzaamheid) en bedrijfsorganisatorische (traceerbaarheid) ontwikkelingen liggen hieraan ten grondslag.
Het doel van deze activiteit is het ontwikkelen van een aangepast en verbeterd kwaliteitssysteem KB, toegespitst op de inbedding van de biologische productiewijze en in te spelen op de complexiteit van de omgeving in relatie tot voedselveiligheids-, duurzaamheids- en traceerbaarheidsaspecten.

Verkregen resultaten

3.2.1 Verbetering en aanpassing kwaliteitshandboek KB

Het kwaliteitshandboek KB, maakt onderdeel uit van het kwaliteitssysteem KB en bestaat uit algemene informatie, modules met bijbehorende zelfevaluatieformulieren, koopovereenkomst, diverse erkenningen, registratiedocumenten en procedures en reglementen. Het kwaliteitssysteem KB bestaat uit zes modules die individueel of in samenhang met elkaar leiden tot het verkrijgen van een licentie. Volledigheidshalve zijn hier de zes modules genoemd:

- Module A: Melkwinning Boerenkaas
- Module Ap: Melkwinning voor Boerderijzuivelproducten uit Gepasteuriseerde Melk
- Module B: Bereiding Boerenkaas
- Module Bp: Bereiding Boerderijzuivelproducten bereid uit Gepasteuriseerde Melk
- Module C: Rijping en Opslag Boerenkaas
- Module D: Rijping, Bewaring en Kwaliteit van Boerenkaas en vloeibare Boerderijzuivel-Producten verkocht vanaf de boerderij

Met de bijbehorende zelfevaluatieformulieren kan een bedrijf zelf nagaan of aan de gestelde criteria wordt voldaan. Het registreren en bijhouden van gegevens en waarnemingen kan met behulp van de aanwezige registratieformulieren.
De zelfevaluatieformulieren zijn aan een volledige herziening toe. Het doel van deze verbeteringsslag is te komen tot een eenvoudig en inzichtelijk formulier waar zo weinig mogelijk ruimte is voor misverstanden en waar mogelijk een bijdrage wordt geleverd aan voedselveiligheid. M.a.w. de borgingspunten en normen op de zelfevaluatieformulieren zijn kort en krachtig in de nieuwe versie weergegeven.
De werkgroep biologisch heeft deze aanpassingsslag voor haar rekening genomen en is tot een aantal voorstellen voor verbetering gekomen. Deze voorstellen zijn voorgelegd aan het bestuur van stichting KB en de stuurgroep van dit project. Na goedkeuring kunnen de modules in het kwaliteitshandboek KB conform de voorstellen worden aangepast.
De voorstellen zijn als volgt verwoord:

Algemene aanbevelingen:

- Opname in de modules voor bereiding, rijping en opslag van boerenkaas van de mogelijkheid voor deelname door houders met een Skal-erkenning.
- Alleen meetbare en harde beoordelingspunten en bijbehorende normen handhaven (is verder uitgewerkt of toegelicht in de modules).
- Introductie van een merkenadministratie die het opsporen en terugvinden van de kazen in het hele traject van bereider tot en met handel op eenvoudige wijze mogelijk maakt.
- Aanscherping van het sanctiereglement en het reglement op gebruik en toezicht van het KB caseïnemerk en het KB-keurmerk.
- Extra opname van taken en de bevoegdheden van de beoordelaars in de reglementen, met name gericht op samenvoeging van controle activiteiten bij biologische kaasbereiders.

Aanbevelingen Module Melkwinning Boerenkaas:

- Laten vervallen van de punten A.6 (voeding vee en samenstelling kaasmelk) en A.7 (Bacteriologische besmetting van de kaasmelk en de kwaliteit van het voer), omdat ze niet goed controleerbaar zijn en ze weinig toevoegen aan het kwaliteitssysteem.
- Nieuw toe te voegen punten met betrekking tot voedselveiligheid voor borging van de besmetting van de melk met pathogene micro-organismen, met name Salmonella en Mycobacterium paratuberculosis.
- Aanscherping van de reinigingsomstandigheden van de melkmachine door temperatuur en tijd van de reiniging zodanig in te stellen dat de melkmachine na de reiniging vrij is van niet thermoresistente besmettingsbacteriën.

Aanbevelingen Module Bereiding Boerenkaas:

- Samenvoegen van de punten ten aanzien van de gebruikte ingrediënten (B.2, B.3 en B.4);
- Mogelijkheid overwegen om een periodiek microbiologisch onderzoek van kaasmelk en kaaswei voorkomend uit deze kaasmelk, verplicht te stellen, teneinde enige controle te hebben op eventuele besmetting tijdens de kaasbereiding.
- Realisatie van een borging zodat afwijkende Boerenkaas niet als KB kaas in de handel komt (werkwijze voor uitziften en afvoeren van afwijkende kaas dient te worden vastgelegd en in het sanctiereglement te worden opgenomen).
- In het kader van HACCP dient ook aandacht te worden geschonken aan fysische verontreinigingen.
- In het kader van voedselveiligheid dient aandacht te worden geschonken aan de borging van kaas bereid uit melk van onvoldoende kwaliteit; bijvoorbeeld aan de minimale bewaarduur (rijpingsduur) van deze kaas dienen eisen te worden gesteld.

Aanbevelingen Module Rijping en opslag Boerenkaas:

- Er moet een doeltreffende registratie van partijen kaas te zijn, bij binnenkomst van de kaas en bij afvoer van de kaas naar de volgende schakel in de handelsketen.
- Terugmelding door de handelaar aan bereider in het geval van optredende gebreken in de kaas dient binnen twee weken na constatering te gebeuren.
- Deelname aan de VNK regeling voor zijstromenkaas dient als nieuw punt in de zelfevaluatie te worden opgenomen.
- De huidige minimale rijpingsduur voor Boerenkaas is 13 dagen. Tot zo lang is er toezicht op de kwaliteit van de kaas. Een langduriger toezicht op de kwaliteit van de kaas (tot de kaas consumptierijp is) zal de meerwaarde van het kwaliteitssysteem KB aanmerkelijk vergroten.
- Deelname aan jaarlijkse afstemmingsbijeenkomsten door handelaren of hun kwaliteitsverantwoordelijken teneinde voldoende afstemming te realiseren tussen de kwaliteitsverantwoordelijke rijpers.
- Schrappen van punt C9 handelend over het procescertificaat versnijden en verpakken, want Boerenkaas valt niet binnen de reikwijdte van dit procescertificaat. Het procescertificaat heeft namelijk betrekking op kaas uit gepasteuriseerde melk.

Aanbevelingen Productnormen voor KB-kaas:

- Er zijn normen voor Boerenkaas voor opleg en vroegrijp, en voor Leidse Boerenkaas (20+)
- Er liggen voorstellen voor Baby Goudse Boerenkaas, magere boerenkaas (20 en 30+) en producten van de boerderij (inclusief kaas) uit gepasteuriseerde melk.

De aanpassingen van de zelfevaluatieformulieren zijn reeds conform deze aanbevelingen elektronisch aangepast. De aanpassingen van andere delen van het kwaliteitshandboek zijn ook ter hand genomen o.a. de registratieformulieren. Daarnaast zullen bepaalde artikelen in de reglementen conform de toevoegingen op de zelfevaluatieformulieren, moeten worden veranderd.
Het bestuur van stichting KB zal verder bespreken welke acties noodzakelijk zijn om de aanbevelingen van de werkgroep biologisch te verwerken en hoe de uitbreidingen op het gebied van traceerbaarheid en HACCP zullen moeten worden geïmplementeerd.
Informatie omtrent de aanpassingen in het KB kwaliteitshandboek is te verkrijgen bij het secretariaat van de stichting KB (mevr. Ingrid Verbeek) tel. 070-4131913.

3.2.2 Ontwikkeling ketenkennis

In het onderdeel aanpassing en verbetering kwaliteitshandboek KB van dit project is ketenkennis ontwikkeld en geïmplementeerd op de volgende gebieden:
Ketenstrategie en –organisatie

- Optimaal gebruik van schakelinformatie en verwerking hiervan tot keteninformatie voor de maximalisatie van grondstofstromen en prestatie van de keten ten behoeve van het optimaliseren van het kwaliteitshandboek KB.
- Kennisontwikkeling door beschrijving van agribusiness systemen en productstromen alsmede het integreren van innovatiekracht van de keten.

Ketenmanagement

- Aanpassen, verbeteren en uitbreiden van kwaliteitssysteem KB voor boerenkaas ten behoeve van integrale ketenzorg
- Kennisontwikkeling door ketenzorg (integral chain care)

Ketenmarketing

- Optimaliseren van kwaliteitssysteem KB voor boerenkaas zodat aan de vraag van de markt wordt voldaan en de keten een onderscheidend vermogen kan opbouwen.
- Kennisontwikkeling door vertaalslag markt -> product/proces en marktinformatievoorziening door de keten.

Samenwerkingscultuur

3.2.3 Overlegstructuur aanpassing kwaliteitshandboek

De werkgroep biologisch binnen dit project heeft het initiatief genomen om aan diverse betrokkenen het voorstel tot aanpassing van met name de zelfevaluatieformulieren voor te leggen. De eerste aanpassingen van de zelfevaluatieformulieren zijn tot stand gekomen n.a.v. gesprekken met bereiders, kaashandelaren en detailhandel. De accenten zijn hierbij komen te liggen op vereenvoudiging en garanties t.a.v. voedselveiligheid. Een team van deskundigen (Omnikaas en Q-point) heeft zich in eerste instantie gebogen over de inhoudelijke invulling van de borgingspunten en bijbehorende normen. Deze uitgewerkte concepten zijn vervolgens ter becommentariëring voorgelegd aan vertegenwoordigers van VNK, stichting KB, Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel, BBZ en detailhandel. Het commentaar van deze instanties is vervolgens verwerkt en de aldus ontstane versie is voorgelegd op een thema-avond

van de begeleidingscommissie voorlichting boerderijzuivel. Ook het bestuur van stichting KB heeft de gelegenheid om commentaar te leveren op het kwaliteitshandboek in zijn algemeenheid. Daarna zijn de modules voorgelegd aan COKZ en in een tweetal bijeenkomsten en de nodige correspondentie besproken. De werkgroep biologisch heeft naar aanleiding hiervan in een begeleidende notitie aan het bestuur KB vragen gesteld omtrent het uitbreiden van het toezichtsysteem, ter discussie staande koppeling kwaliteitssysteem en promotieheffing en de kritische massa van deelnemers aan het KB-systeem. Het antwoord van het bestuur KB over de uitbreiding van het toezichtsysteem komt neer op het feit dat zelfcontrole met toezicht op afstand in principe voldoende moet zijn. Wel moet strenger worden ingegrepen als blijkt dat niet wordt voldaan aan de eisen. Een controle vanuit de Stichting KB zou echter een onmogelijk kostenplaatje met zich meebrengen. Voorts is er door het bestuur KB een werkgroep ingesteld die zich over de mogelijkheid moet buigen om de promotieheffing bij de bereider te heffen. Tenslotte is de mening van het bestuur KB dat de kritische massa (80%) er momenteel aanwezig is.

De werkgroep promotieheffing, waarin drie personen namens de handel en drie personen namens de bereiders zijn vertegenwoordigd, heeft verslag uitgebracht aan het bestuur KB. Binnen de werkgroep is men tot consensus gekomen dat de noodzaak tot het vinden van een oplossing van de promotieheffing dringend aanwezig is. Er zijn enkele zwakke plekken in het kwaliteitssysteem KB naar voren gekomen, zoals het feit dat er binnen een vrijwillig systeem een leveringsverplichting c.q. afnameverplichting is opgenomen. Ook de juridische mogelijkheden en onmogelijkheden van de combinatie van het kwaliteitssysteem KB en de promotieheffing zijn niet duidelijk. Men is het er wel over eens dat het kwaliteitssysteem KB als basis en collectief overeind moet blijven. Het bestuur KB heeft haar vergadering (december 2003) besloten dat het KB-systeem en de promotieheffing worden losgekoppeld. Het KB-systeem zal verder worden ontwikkeld en uitgebreid met o.a. HACCP. De promotie van boerenkaas valt voortaan onder de verantwoordelijkheid van BBZ.

De succesfactor van de inpasbaarheid van biologisch bereide kaas in het KB systeem is het feit dat de biologische productiewijze is opgenomen in de zelfevaluatieformulieren van het KB kwaliteitshandboek. Tevens is de ogenschijnlijke faalfactor, in de zin van toetreding tot KB systeem (drempel promotieheffing) met het besluit van loskoppeling door KB bestuur, weggenomen.

Gevolgtrekkingen

3.2.4 Voortbestaan kwaliteitssysteem KB

Het voortbestaan van het kwaliteitssysteem KB is dus uiteindelijk door de discussie rondom de promotieheffing niet in gevaar gekomen. Het kwaliteitssysteem blijft gehandhaafd en wordt de komende jaren aangepast overeenkomstig de toekomstige eisen van de General Food Law. Daarmee zal in eerste instantie het traject tot begin 2006 worden overbrugd. Dat is immers het jaar waarin de verlenging van de Landbouwkwaliteitsregeling kaas ten einde loopt.
De promotieheffing is niet van de baan, maar is drastisch gereduceerd om toch minimale voorlichting te kunnen geven. De promotieheffing wordt niet meer via de verhandelde boerenkaas geïnd, maar zal mogelijk worden verwerkt in de te betalen contributie door licentiehouders aan de stichting KB. Voor wat betreft de voorlichtingsaspecten is afgesproken dat er afstemming moet komen tussen de promotie-activiteiten van de verschillende ondernemingen, met in acht name van vrije publiciteit.

3.2.5 Activiteiten kennisverspreiding

De belangrijkste en meest ingrijpende veranderingen van het kwaliteitshandboek KB hebben plaatsgevonden in de zelfevaluatieformulieren. Met diverse bestuursleden van Stichting KB en BBZ zijn de veranderingen voor de bereiders doorgenomen en geaccordeerd. Ook met enkele vertegenwoordigers van de handel zijn de veranderingen afgecheckt. Daarnaast is voor een groep van 15 handelaren een presentatie gehouden van de aanpassingen van de zelfevaluatieformulieren.
Het geheel van aanpassingen is digitaal op een CD gekopieerd en is aan het bestuur van Stichting KB overhandigd voor implementatie in de nieuwe versie van het kwaliteitshandboek KB.

3.2.6 Conclusies

De conclusies van de activiteit aanpassing kwaliteitshandboek KB zijn:

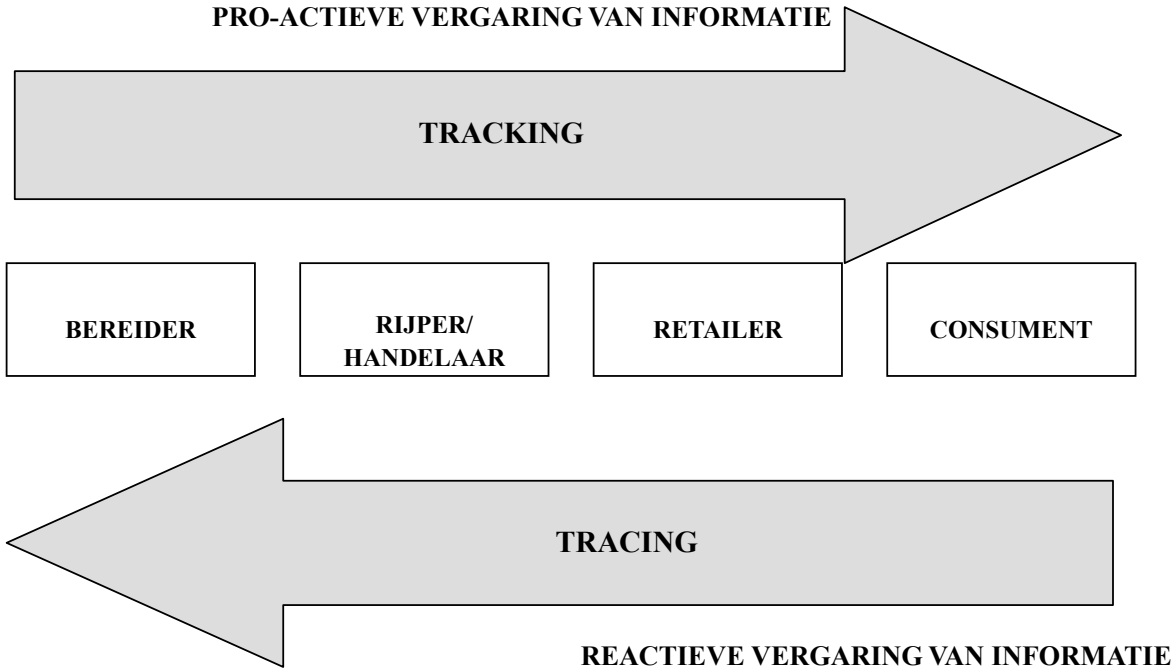
- De aanpassingen en verbeteringen van het kwaliteitshandboek KB maken het mogelijk voor biologische bereiders om deel te nemen aan het kwaliteitssysteem KB en in aanmerking te komen voor een KB licentie.
- De opname van meetbare en harde beoordelingspunten en normen geeft een meerwaarde aan het kwaliteitssysteem, zodat het systeem een gedegen garantie kan geven.
- Door het toevoegen van punten met betrekking tot voedselveiligheid, met name gericht op mogelijke besmetting van de melk met ziekteverwekkende bacteriën, is tegemoet gekomen aan de wens van de afnemers.
- De loskoppeling van het KB kwaliteitssysteem en de promotieheffing, zal hopelijk de rust doen weerkeren in boerenkaasland en de mogelijkheid openen voor meerdere partijen in deze sector om deel te nemen aan dit systeem.
- Helaas is het gebruik van het KB caseïnemerk uitsluitend voor 1^{e} en 2^{e} soort Boerenkaas niet geborgd. Er is nog geen systematisch toezicht op het uit het handelskanaal halen van afwijkende KB-boerenkaas.

3.3 Traceerbaarheid in de boerenkaasketen

De traceerbaarheid van boerenkaas en biologische kaas staat in deze projectactiviteit centraal.
Het doel is om op basis van de bestaande licencering van bereiders en handelaren en de toevoeging van biologische productieketenactoren te komen tot een volledig inzicht in de kaasstromen, gebaseerd op bestaande unieke caseïnemerknummers.

Traceerbaarheid is te omschrijven als een mogelijkheid om boerenkaas of stoffen die bestemd zijn om in boerenkaas te worden verwerkt, in alle stadia (terug) te traceren en te volgen. Dit betekent dat traceerbaarheid in twee richtingen mogelijk is. Het volgen van het product en de bijbehorende informatie (van product tot en met consument) wordt met de term ‘tracking’ aangeduid. De informatie wordt op een pro-actieve manier verzameld. Het terugtraceren van de oorsprong van het product en bijbehorende informatie (van consument naar producent) is vervat onder de term ‘tracing’. De informatie wordt op een reactieve manier samengebracht.
Het doel van het introduceren van traceerbaarheid is om enerzijds afwijkingen in het product en het productieproces op het gebied van voedselveiligheid sneller te constateren en doeltreffender op te sporen en anderzijds incidenten adequater aan te pakken en op die manier ondeugdelijke producten te

verwijderen (recall) en de bron van verontreiniging op te sporen. In figuur 2 is de relatie tussen de boerenkaasketen en tracking en tracing nader toegelicht.



Figuur 2: Tracking en tracing in de boerenkaasketen

Het is van groot belang dat traceerbaarheid in de boerenkaasketen wordt gerealiseerd. Het rauwmelkse karakter van deze specifieke kaassoort is zowel uniek als kwetsbaar. De zorg dat een calamiteit op het gebied van voedselveiligheid kan geschieden is niet geheel ondenkbaar. Reden des te meer om in deze kleinschalige sector het tracking en tracing aspect goed voor elkaar te hebben. Met name met het oog op de uitbreiding van het KB systeem met biologisch bereide (boeren)kaas is tracking en tracing een belangrijk aspect. De in te voeren data (soorten kaas, hoeveelheden, bestellingen, e.d.) in een traceringssysteem kunnen worden gerubriceerd naar regulier, biologisch en of regio. Daarnaast kunnen speciale output pagina's zorgen voor versterking van het biologische kaasconcept met foto's van het biologische boerenbedrijf en uitleg over de biologische productiewijze. Dit biedt tevens een mogelijkheid om het biologische product qua voedselveiligheid extra te positioneren.

Verkregen resultaten

3.3.1 Virtuele systemen traceerbaarheid boerenkaasketen

Teneinde traceerbaarheid in de boerenkaasketen te kunnen realiseren is uitwisseling van informatie noodzakelijk. Om informatie te kunnen uitwisselen is samenwerking tussen de schakels bereider en handelaar essentieel. Daarnaast is het nodig om productieprocessen voor de bereiding en opslag van boerenkaas te beheersen en te borgen. Het kwaliteitshandboek KB dient dan ook als uitgangspunt genomen te worden voor gegevensverzameling. Het digitaliseren van de verzamelde informatie resulteert in mogelijkheden voor tracking en tracing (t&t) van boerenkaas in de gehele keten van bereider via handelaar en retail tot uiteindelijk de consument.

Boerenkaasdemo
Voor het inzichtelijk maken van t&t is een boerenkaasdemo ontwikkeld. Deze demo is in feite een informatiesysteem dat het mogelijk moet maken om virtueel informatie uit te wisselen en samen te werken in de boerenkaasketen. In de demo zijn voor de schakel bereider en handelaar varianten uitgewerkt. De volgende aannames zijn in de demo verwerkt:

- *Batch*: de geproduceerde/gekochte kazen op één dag. Uniek nummer (jaartal en volgnummer)
- *KB-huismerknummer*: naar analogie van KB-caseïnenummer. Uniek nummer (postcode + huisnummer + jaartal + volgnummer)
- *Tracking & tracing*: ingang op batchniveau
- *Partij ID*: via partijnummer wordt vastgelegd welke boerenkazen aan wie worden verkocht. Uniek nummer.

Op het niveau van de bereider kunnen gegevens worden ingevoerd over de geproduceerde batches, aangekochte grondstoffen en verkochte boerenkaas. De handelaar kan gegevens invoeren omtrent de productiegegevens zoals de bereider ze heeft ingevoerd, details van de aangekochte batch en van de samenstelling van de verkochte partij. In de demo zijn alle gegevens (cijfers, data en namen) fictief, maar wel zoveel mogelijk conform de werkelijkheid ingevoerd.
In principe kunnen de ongeveer 150 KB-gelicenceerde bereiders en ongeveer 26 KB-gelicenceerde handelaren aan uitwerking van demo deelnemen. Voor het aanpassen van de demo naar een praktijkmodel is een ruwe inschatting van de kosten gemaakt voor het realiseren het functionele en technische ontwerp en uiteindelijke bouw en testen van het praktijkmodel. De totale kosten voor de bouw van dit praktijkmodel (dat buiten dit project valt) zijn ingeschat op een bedrag tussen € 120.000,-- en € 145.000,-- Uitgaande van 200 gebruikers betekent dit een bijdrage van € 600 tot € 725 per deelnemer.
Binnen het project is ook contact gezocht met EAN Nederland om de mogelijkheid van de introductie van EAN-streepjescode bij het t&t systeem in de boerenkaasketen te inventariseren. Vooralsnog wordt geconcludeerd dat het moeilijk is in te schatten wat de kosten zullen zijn van het gebruik van barcodering.
De verdere ontwikkeling van de demo binnen dit project is niet verwezenlijkt omdat er geen gemeenschappelijk commitment van de vertegenwoordigers van de doelgroepen (bereiders en handelaren) is gerealiseerd.

Commitment
Naast het effectief en efficiënt kunnen uitwisselen van informatie is samenwerking tussen de ketenpartners essentieel. Alvorens de demo verder te ontwikkelen is het daarom noodzakelijk de bereidheid tot deelname van de bereiders en handelaren te peilen. De deelname van de bereiders is afhankelijk van de kosten en gebruiksvriendelijkheid van het pakket en de meerwaarde van de informatie. Daarnaast wacht men de ontwikkelingen rondom de aanvraag van het GTS (Gegarandeerde Traditionele Specificiteit) label af. De handelaren nemen ook een afwachtende houding aan, omdat de meeste van hen al over een automatiseringspakket beschikken. Deze pakketten variëren onderling in kosten en mogelijkheden. De consequentie van het ontbreken van commitment ten aanzien van het verder ontwikkelen van de demo is dat de situatie rond registratie van product en proces in de boerenkaasketen vooralsnog niet verandert. Binnen de werkgroep t&t is vervolgens gezocht naar een eenvoudiger en goedkoper systeem.

Boerenkaaswijzer
In de zoektocht naar een ander systeem is de aandacht gevallen op een registratiesysteem dat enkele jaren geleden door Praktijkonderzoek Veehouderij (PV) voor bereiders is ontwikkeld. In de boerenkaaswijzer, zoals het systeem is genoemd, is informatie opgenomen met betrekking tot eisen van BBZ, richtlijnen van kwaliteitshandboek KB en registratie-eisen van COKZ. Er zijn destijds echter maar 5 pakketten verkocht en uit navraag blijkt dat ze niet of nauwelijks in de praktijk worden gebruikt. Overigens komt tevens naar voren dat het dagelijks handmatig invullen van het kaasboek in de praktijk ook te wensen overlaat.
De boerenkaaswijzer is vervolgens op mogelijkheden voor toepassing op bereidersniveau onderzocht. Het registratiesysteem is momenteel op te starten met de volgende opties:

- Systeem van en voor bereiders
- Verzamelen van t&t data met gebruik van Boerenkaaswijzer
- Centrale opslag op Internet
- Bereiders krijgen inzicht in totale productie
- Handelaren kunnen vragen stellen aan de database
- Handelaren kunnen voorraden bekijken bij bereiders (onder voorwaarde van toestemming)

Omdat de boerenkaaswijzer een bestaande functionaliteit is kan op relatief eenvoudige wijze een centrale database en overige functies worden gerealiseerd. In het rapport “virtuele horizontale integratie in de boerenkaasketen” zijn de mogelijkheden van het registratiesysteem beschreven alsmede de voor- en nadelen en de key succes factoren waaraan moet worden voldaan.
Een daadwerkelijke verdere ontwikkeling van de boerenkaaswijzer binnen dit project is niet mogelijk gebleken omdat er geen sprake is van commitment bij de besturen van BBZ en stichting KB.

3.3.2 Ontwikkeling ketenkennis
In het onderdeel traceerbaarheid in de keten van dit project is ketenkennis ontwikkeld en geïmplementeerd op de volgende gebieden:
Ketenstrategie en –organisatie
- Optimaal gebruik van schakelinformatie en verwerking hiervan tot keteninformatie voor de maximalisatie van grondstofstromen en prestatie van de keten ten behoeve van het realiseren van tracking & tracing in de boerenkaasketen
- Kennisontwikkeling door integreren van concurrentiekracht en innovatiekracht van de keten.

Ketenmanagement
- Ontwikkelen van een structuur om informatie vast te leggen en deze onderling en selectief uit te wisselen
- Kennisontwikkeling door resource sharing

Ketenmarketing
- Verbeteren van de informatie voorziening op het gebied van de hoeveelheid geproduceerde en verhandelde boerenkaas richting handel en grootwinkelbedrijf
- Kennisontwikkeling door marktinformatie voorziening door de keten

Agro-logistiek
- Verbeteren van het vastleggen van productiegegevens van boerenkaas en het in staat zijn verdachte partijen te traceren
- Kennisontwikkeling door agro-logistiek en informatie technologie

3.3.3 Gemeenschappelijke doelstelling

In deze paragraaf wordt de gemeenschappelijke doelstelling van het toepassen van tracking en tracing besproken, die indien gemeenschappelijk worden gedragen, uiteindelijk de succesfactoren inhouden.

Met de toepassing van informatiesystemen in de boerenkaasketen zal kunnen worden voldaan aan t&t eisen die de gezamenlijke afnemer (detailhandel, supermarkt) stelt. Bovendien zal per 1 januari 2005 in de General Food Law van kracht worden. Hierin zullen eisen worden gesteld aan de tracking en tracing systemen van bedrijven om gegevens te leveren (tracking) en verdachte producten te traceren (tracing). Levensmiddelenbedrijven dienen daarom nu al procedures vast te leggen voor deze eisen.
Bovendien zal het online beschikbaar hebben van t&t informatie bijdragen aan het vertrouwen in het KB-keurmerk.

De structuur waarin de informatie wordt vastgelegd zal voor bereiders het inzicht vergroten om gegevens terug te kunnen zoeken, vergelijkingen te maken en analyses uit te voeren. De bereider krijgt bovendien door alle beschikbare informatie een beter beeld op de marktontwikkelingen. De handelaren die aansluiting op de t&t database hebben verkregen, zullen informatie ter beschikking hebben om effectiever te kunnen opereren. De bedrijfsvoering van handel en bereider zal hierdoor nauwer op elkaar aansluiten en een hechtere samenwerking zal mogelijk kunnen ontstaan. De marktpositie van beide partijen zal hier voordeel van kunnen ondervinden.

Het gebrek aan vertrouwen is ook een gemeenschappelijk gedeeld gegeven. Het informatiesysteem mag echter niet informatie verstrekking afdwingen. In eerste instantie zal de gezamenlijk gedeelde informatie beperkt zijn om zo het vertrouwen geleidelijk op te bouwen. Zowel het vertrouwen in elkaar als de functionaliteit van het systeem kan dan stap voor stap groeien.

Bovengenoemde gemeenschappelijke doelstellingen zijn met belanghebbende partijen besproken en worden onderkent, maar het gebrek aan vertrouwen in elkaar en de noodzaak om nu in een automatiseringssysteem te investeren is onvoldoende aanwezig bij de bereiders.

3.3.4 Gebrek aan vertrouwen

In deze paragraaf worden het gebrek aan vertrouwen in elkaar en de afwezigheid van draagvlak bij de bereiders om in een (geautomatiseerd) systeem van traceerbaarheid te investeren verwoord als de faalfactoren van dit projectonderdeel.

De achtergrond van waaruit de bereiders en handelaren belangstelling zullen hebben voor data die aangeven hoeveel (en van welke soorten en maten) er aan boerenkaas beschikbaar is, is verschillend. De bereiders hebben behoefte aan transparantie om daarmee beter met hun productie op marktontwikkelingen te kunnen anticiperen. De handelaren zijn minder bereid om data aan bereiders aan te leveren uit concurrentieoverwegingen. Bovendien speelt bij handelaren een speculatief motief een belangrijke rol. Het aanbrengen van een autorisatiestructuur kan in dit geval er voor zorgen dat er selectief met de informatievoorziening wordt omgegaan.
Bovenstaande geeft aan dat de basis om samen te werken niet echt aanwezig is. Immers de virtuele systemen die hiervoor zijn beschreven, hebben één ding gemeen: het aanleveren van gezamenlijke informatie en daaruit gezamenlijk informatie opnemen. Uit de geschiedenis en de discussies is echter

gebleken dat er redenen zijn waarom deze gewenste samenwerking niet mogelijk is. Het fenomeen informatie delen is voor velen nieuw en voor sommigen onoverkomelijk.

De factor die absoluut noodzakelijk is om informatie te delen en samen te werken ontbreekt: vertrouwen in elkaar. Bereiders en handelaren hebben onvoldoende vertrouwen in elkaar om gezamenlijk een informatiesysteem in de boerenkaasketen op te zetten. Het struikelblok is inzicht in de prijsvorming, hetgeen ontbreekt omdat men de voorraad te produceren of opgeslagen boerenkaas niet kenbaar maakt naar elkaar. Daarnaast is het verschil in de mate van automatisering tussen bereiders en handelaren. Bereiders beschikken nauwelijks over internet aansluitingen om een digitaal informatiesysteem te implementeren. Bovendien zijn de bereiders van mening dat ze al meer dan genoeg gegevens moeten vastleggen. De administratieve last moet als het enigszins kan eerder minder dan meer worden. Handelaren daarentegen zijn bekend met automatisering en maken gebruik van spreadsheets tot en met complete logistieke applicaties (SAP, Navision). Dit verschil in toepassing tussen bereiders en handelaren kan voor een ander probleem zorgen, namelijk dat de handel wordt geconfronteerd met een tweede applicatie van registratie van boerenkaasstromen.

Gevolgtrekkingen

3.3.5 Toekomstige situatie

Het project heeft twee instrumenten aangereikt aan de sector boerenkaas om traceerbaarheid van het product te realiseren middels een (elektronisch) T&T systeem. Er is een geavanceerde boerenkaasdemo ontwikkeld die in principe klaar is om aangepast te worden in een praktijkmodel. De kosten hiervan staan een haalbare toepassing in de praktijk momenteel in de weg. Daarnaast is de reeds eerder ontwikkelde, maar nauwelijks gebruikte, boerenkaaswijzer wederom geïntroduceerd. Ook hier valt te constateren dat het draagvlak bij de potentiële gebruikers (nog) niet voldoende is om een introductie in de praktijk te kunnen realiseren.
De bedrijven zijn verdeeld over het implementeren van registratie van productiegegevens via de elektronische weg. De bereiders, bij monde van besturen Stichting KB en BBZ, vinden de registratielast als meer dan genoeg en zijn nauwelijks genegen om gegevens aan PC of internet toe te vertrouwen. De handelaren hebben reeds de beschikking over geautomatiseerde elektronische systemen voor het registreren van hun productstromen.

De kennisinstellingen blijven bereid om strategische en technologische ondersteuning te verlenen, teneinde in de (nabije) toekomst traceerbaarheid in de boerenkaasketen te realiseren.
Vanuit de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) wordt het bedrijfsleven er aan herinnerd dat per 1 januari 2005 de General Food Law (EG-verordening 178/2002) van kracht wordt, die o.a. eisen stelt t.a.v. tracking en tracing systemen van bedrijven om verdachte producten te traceren en gegevens te leveren. De besturen van Stichting KB en BBZ hebben hier een schone taak om in de nabije toekomst de noodzaak van traceerbaarheidssystemen over te brengen aan hun leden.
Eén van de voorstellen van de werkgroep T&T aan deze besturen is het starten van een pilot onder een vijftal (grote of middelgrote) bereiders om met een elektronisch traceerbaarheidssysteem (bijv. boerenkaaswijzer) te gaan werken. De voortrekkersrol van deze bereiders zou dan de drempel voor anderen kunnen verlagen.

3.3.6 Activiteiten kennisverspreiding

Aan de voorzitters van de stichting KB en BBZ is verzocht het draagvlak van registratie t.b.v. traceerbaarheid via de elektronische weg bij hun bestuur te polsen. Ter ondersteuning van deze activiteit is een virtuele demo beschikbaar gesteld aan beide besturen, van T&T boerenkaas en een rapport met conclusies en aanbevelingen voor de boerenkaaswijzer. Een en ander is overzichtelijk op een CD-rom geplaatst inclusief een gebruiksvriendelijke lezerstoelichting. Extra exemplaren van deze CD-rom zijn verkrijgbaar bij Agri Information Partners te Wageningen, via de projectleider Joop van der Roest.

3.3.7 Conclusies

De conclusies van de activiteit traceerbaarheid in de boerenkaasketen zijn:

- Tracking en tracing kan een belangrijke rol spelen om de voedselveiligheid en het imago van biologische (boeren)kaas mede te kunnen garanderen.
- Er zijn twee mogelijkheden aangereikt om de registratie van product en proces van boerenkaas op elektronische wijze te realiseren en op deze manier de basis te leggen om traceerbaarheid in de boerenkaasketen en met name voor de biologische bereiders te kunnen verwezenlijken.
- De boerenkaasdemo is in principe gereed om aangepast te worden in een praktijkmodel. De kosten van deze aanpassingen worden echter te hoog ervaren door een deel van de potentiële gebruikers (bereiders).
- De boerenkaaswijzer is in feite gebruiksklaar voor de praktijk. Het draagvlak bij de potentiële gebruikers is echter onvoldoende om een introductie in de praktijk te realiseren.
- Het geconstateerde gebrek aan vertrouwen tussen de belanghebbende partijen en in de betaalbaarheid en noodzaak van het tracking en tracing systeem zal in de nabije toekomst overwonnen moeten worden, teneinde aan de eisen van traceerbaarheid zoals vereist door retailers, EUREPGAP en General Food Law (per 1 januari 2005) te kunnen voldoen.

3.4 Onderwijscase

Binnen het project is de mogelijkheid gecreëerd een onderwijscase te ontwikkelen, waarin de wens tot productdifferentiaties van boerderijzuivelbereiders en specifieke marktsegmenten, zoals biologisch en regioproducten, tot uiting worden gebracht in relatie tot de wensen van de afnemer.
Het doel van de onderwijscase is om bovenstaande ketenproblematiek op attractieve en effectieve wijze duidelijk te maken. Hierbij is gebruik gemaakt van digitale video-opnamen van gesprekken met ketenpartners, waardoor hun invalshoeken duidelijk worden.

3.4.1 Doelstelling en opzet

Doelstelling van de onderwijscase is de ontwikkeling van een onderwijscase waarin de ketenproblematiek rondom het project “Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)” op attractieve en effectieve wijze duidelijk gemaakt wordt. In de loop van het project is het doel van de case nader gespecificeerd namelijk: “het aantonen van het spanningsveld tussen de eisen vanuit de markt en de obstakels in de boerenkaasketen die noodzakelijke aanpassingen in de weg staan. De case moet laten zien waarom de vereiste samenwerking tussen deelnemers in de keten moeilijk tot stand komt.”

De onderwijscase bestaat ten minste uit twee delen waarmee studenten achtereenvolgens aan de slag gaan. Ter afsluiting kan een gastcollege verzorgd worden.

Deel 1:

- Gegevens over de markt voor boerderijzuivel, de marketing omgeving (e.g. wetgeving) en de structuur van de boerenkaasketen worden gepresenteerd.
- Studenten analyseren deze gegevens en formuleren een marktbeleid voor de boerderijzuivelbereiders (e.g. introduceren van een merk, invoeren tracing en tracking). Speciale aandacht wordt gevraagd voor de vereiste samenwerking tussen boerderijzuivelbereiders onderling en met andere schakels in de keten.

Deel 2:

- Daarna komen de ketenpartners aan het woord door middel van de resultaten van een enquête onder kaasbereiders en opgenomen interviews met spelers in de boerenkaasketen.
- Op basis van deze nieuwe gegevens wordt de haalbaarheid van het potentiële marktbeleid beoordeeld.

Deel 3 is optioneel

Ter afsluiting van de case kan een van de participanten uit de boerenkaasketen een gastcollege verzorgen.

3.4.2 Uitgevoerde werkzaamheden

Het project "Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)" is op de voet gevolgd, middels stuurgroepen en projectgroepen om een indruk te krijgen van de belangrijkste ketenproblematiek.

1. De belangrijkste trends in de marketingomgeving voor boerderijzuivelbereiders zijn geïdentificeerd en hierover is informatie verzameld, zoals marktonderzoekrapporten, beleidsstukken over nieuwe wetgeving.
2. De structuur van de boerderijzuivelketen is beschreven
3. De mening van boerderijzuivelbereiders over potentieel marktbeleid (b.v. hogere promotie uitgaven, tracing and tracking, en biologische productie) is geïnventariseerd onder boerderijzuivelbereiders, middels een vragenlijst.
4. Ketenpartners zijn voor de camera geïnterviewd
5. Het verzamelde materiaal voor de case is op een overzichtelijke manier op CD-ROM samengebracht

3.4.3 Verkregen resultaten

1. Een kwantitatieve inventarisatie van de mening van boerderijzuivelbereiders over het te voeren marktbeleid, middels een schriftelijke vragenlijst. Dit geeft inzicht in de mogelijkheden en onmogelijkheden voor gezamenlijk marktbeleid.
2. De onderwijscase als zodanig is een kennisproduct dat nuttig is voor het HBO en Universitair onderwijs die ketenproblemen als onderwerp behandelen. De onderwijscase gaat specifiek in op de problematiek rondom ketenmarketing en met name de "vertaalslag markt naar product/ proces" en "marktinformatie voorziening door de keten"

3.4.4 Gevolgtrekkingen

1. Rondom de case bestaat de mogelijkheid om gastcolleges in te bouwen van bedrijven. Op deze manier kunnen zij de ketenproblematiek uit de case verder toelichten en de actuele stand van zaken

schetsen. Dit biedt mogelijkheden voor vervolgonderzoek. Op deze wijze wordt de samenwerking tussen bedrijven en kennisinstellingen gecontinueerd.

2. Dhr. S. Koeman die als student aan dit project gewerkt heeft, heeft in zijn functie als innovatiemanager van NFO (Nederlandse Fruittelers Organisatie) te kennen gegeven mogelijkheden te zien voor een vragenlijst om de mening van fruittelers over potentiële projecten van NFO te inventariseren op een vergelijkbare manier als in dit project.
3. Deze case richt zich met name op de belemmeringen bij de vertaalslag van markt naar product/ proces. Het is interessant om nu te zoeken naar oplossingen. Bijvoorbeeld is het mogelijk om boerderijzuivelbereiders samen te laten werken indien zij meer inzicht krijgen in de marktomstandigheden.
4. De case zal worden toegepast binnen het onderwijs van Wageningen UR en zal tevens onder de aandacht gebracht worden van andere Hogere Agrarische Opleidingen.

3.4.5 Conclusies

Als belangrijkste conclusies uit de inventarisatie onder boerderijzuivelbereiders kwamen naar voren:

- De voordelen van het kwaliteitshandboek zijn voornamelijk dat de gebruikers het zien als een voorbereiding op HACCP en de EU hygiënecode. Nadeel van het Kwaliteitshandboek vindt men de administratie en de regels die er bij betrokken zijn.
- De mening over de promotiegelden is een belangrijk onderdeel van de mening over het gehele kwaliteitshandboek. Bereiders zijn niet overtuigd van het nut van de reclame. De bereiders die niet mee doen aan KB zouden het liefste zien dat de BBZ stopt met de promotieheffing. De bereiders die wel meedoen aan KB vinden dat er weinig transparantie is over wat er met het geld gebeurt en dat te veel mensen meeprofiteren van de promotiegelden die zij betalen.
- De meeste bereiders zijn positief over de BBZ maar vinden dat de BBZ beter zou kunnen communiceren met de leden en meer initiatieven moet stimuleren. De bereiders die niet mee doen aan het KB keurmerk lijken erg onverschillig ten aanzien van de BBZ. Het enige waar ze niet onverschillig over zijn, dat is de vraag of zij mee zouden mogen doen met de “Jan den besten trofee”.
- In de resultaten is geen onderscheid gevonden tussen bereiders die biologisch produceren en diegenen die dat niet doen.

4 CONCLUSIES EN AANBEVELINGEN

In dit eindrapport is de aandacht gevestigd op mogelijkheid om de biologische (boeren)kaas te integreren in het KB kwaliteitssysteem, waarbij tevens aanpassingen en verbeteringen van het kwaliteitssysteem worden aangedragen op het gebied van de huidige borgingspunten en normen, voedselveiligheid en traceerbaarheid. Daarnaast wordt in een onderwijscase aandacht geschonken aan marktconcepten voor duurzame boerenkaasproductie in ketenverband.

Het rapport komt samengevat tot de volgende conclusies:

C1 De inpasbaarheid van biologisch bereide boerenkaas in het KB kwaliteitssysteem is mogelijk gebleken en de biologische bereiders staan positief tegenover deelname, mits eer geen extra controlebezoeken aan verbonden zijn en er geen sprake is van promotieheffing. Momenteel zijn er tien biologische kaasbereiders die gebruik kunnen gaan maken van KB.

C2 De integratie van biologische kaas en boerenkaas via KB kwaliteitssysteem zal het toekomstige probleem van traceerbaarheid bij biologische kaas (door het wegvallen van het rijksmerk) oplossen, door het beschikbaar zijn van caseïnemerk als mogelijkheid voor registratie.

C3 De belevingen van boerenkaas en biologische kaasconcepten zullen elkaar versterken in de ogen van de consument, geredeneerd vanuit aspecten zoals: natuurlijk, ambachtelijk, rauwmelks, streekgebonden, boerderijbezoek en huisverkoop.

C4 De bestaande regioconcepten kunnen ook worden geïntegreerd in het KB kwaliteitssysteem, maar het zal lastig zijn als dit leidt tot extra financiële verplichtingen. De kansen en behoeften in de regio's kunnen door de stichting KB worden ingevuld.

C5 De aanpassingen en verbeteringen van het kwaliteitshandboek KB maken het mogelijk voor biologische bereiders om deel te nemen aan het kwaliteitssysteem KB en in aanmerking te komen voor een KB licentie.

C6 De opname van meetbare en harde beoordelingspunten en normen geeft een meerwaarde aan het kwaliteitssysteem, zodat het systeem een garantie voor kwaliteitsborging kan geven.
Door het toevoegen van punten met betrekking tot voedselveiligheid, met name gericht op mogelijke besmetting van de melk met ziekteverwekkende bacteriën, is tegemoet gekomen aan de wens van de afnemers.

C7 De loskoppeling van het KB kwaliteitssysteem van de promotieheffing, zal hopelijk de rust doen weerkeren in boerenkaasland en de mogelijkheid openen voor meerdere partijen in deze sector om deel te nemen aan dit systeem.

C8 Het op elektronische wijze realiseren van registratie van de productie van boerenkaas is mogelijk gebleken. Op deze manier is de basis gelegd om traceerbaarheid in de boerenkaasketen en met name voor de biologische bereiders te kunnen verwezenlijken.

C9 De boerenkaasdemo is in principe gereed om aangepast te worden in een praktijkmodel. De kosten van deze aanpassingen worden echter te hoog ervaren door een deel van de potentiële gebruikers (bereiders).

C10 De boerenkaaswijzer is in feite gebruiksklaar voor de praktijk. Het draagvlak bij de potentiële gebruikers is echter onvoldoende om een introductie in de praktijk te realiseren.

C11 Het geconstateerde gebrek aan vertrouwen tussen de belanghebbende partijen en in de betaalbaarheid en noodzaak van het tracking en tracing systeem zal in de nabije toekomst overwonnen moeten worden, teneinde aan de eisen van traceerbaarheid zoals vereist door retailers, EUREPGAP en General Food Law (per 1 januari 2005) te kunnen voldoen.

C12 De inventarisatie bij boerderijzuivelbereiders in het kader van de onderwijscase geeft een beeld van de mening die men heeft ten aanzien van de BBZ als organisatie, het KB kwaliteitshandboek en de promotieheffing. In de resultaten is geen onderscheid gevonden tussen boeren die biologisch produceren en diegenen die dat niet doen.

C 13 De meeste bereiders zijn positief over de BBZ, maar vinden dat de BBZ beter zou kunnen communiceren met de leden en meer initiatieven moet stimuleren. De boeren die niet mee doen aan het KB keurmerk lijken erg onverschillig ten aanzien van de BBZ.

C14 De voordelen van het kwaliteitshandboek zijn voornamelijk dat de gebruikers het zien als een voorbereiding op HACCP en de EU hygiënecode. Nadeel van het Kwaliteitshandboek vindt men de administratie en de regels die er bij betrokken zijn.

C 15 De bereiders zijn niet overtuigd van het nut van de promotieheffing en de daaraan gekoppelde reclame. De bereiders die meedoen aan KB vinden dat er weinig transparantie is over wat er met het geld gebeurt en dat te veel mensen meeprofiteren van de promotiegelden die zij betalen.

De bevindingen in dit rapport en de daaruit voortvloeiende conclusies hebben geleid tot het formuleren van de volgende aanbevelingen voor de boerenkaassector:

A1 De biologische zuivelsector dient attent gemaakt te worden op het bestaan van het KB kwaliteitssysteem en gewezen te worden op de mogelijkheid voor biologische kaasbereiders zich als potentieel licentiehouder aan te melden. Het attent maken op KB kan door een artikel te plaatsen over de resultaten van dit project in bijv. het tijdschrift Ekoland.

A2 Het bestuur van de stichting KB zal zich moeten beraden over de implementatie van de in dit rapport genoemde voorstellen tot aanpassing en verbetering van de inhoud van het KB kwaliteitshandboek. Daarbij zal met name aandacht moeten worden geschonken aan de inbedding van traceerbaarheid en hygiënevoorschriften in het kader van de HACCP methodiek. Het opstellen van een plan van aanpak om de voortgang te garanderen is aan te bevelen.

A3 Het bestuur van de Bond van BoerderijZuivelbereiders zal de promotie van boerenkaas, in sterk afgeslankte vorm voort dienen te zetten, om het eenmaal verworven marktaandeel te behouden.

A4 De handelaren in boerenkaas dienen meer betrokken te worden in de toekomst van de mogelijkheden van een uniek product als boerenkaas, inclusief de biologische bereidingswijze. Het organiseren van een bijeenkomst met deze schakel van de boerenkaasketen is niet alleen nuttig, maar zelfs noodzakelijk teneinde te bespreken hoe de situatie in boerenkaasland er over 10 jaar uit zal zien.

A5 De onderwijscase zal geschikt worden gemaakt om als onderwijsmodule te gaan draaien en zal de huidige boerenkaascase aanvullen. Het verdient aanbeveling om deze case ook aan het Hoger Beroepsonderwijs in de agrarische sector beschikbaar te stellen. De case kan bovendien onderdeel uitmaken van een lopend WUR onderzoek omtrent de problematiek rond keurmerken.

AFKORTINGENLIJST

ACB	project AKK Co-innovatie Biologische afzetketen
AKK	stichting Agro Keten Kennis
BBZ	Bond van BoerderijZuivelbereiders
BOB	Beschermde OorsprongsBenaming
COKZ	Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel
EAN	European Article Numbering
EG	Europese Gemeenschap
GTS	Gegarandeerde Traditionele Specificiteit
KB	stichting Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten
KKM	stichting Keten Kwaliteit Melk
LNV	ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit
SPN	stichting Streekeigen Producten Nederland
T&T	Tracking and Tracing
VNK	Vereniging Nederlandse Kaasgroothandel
VWA	Voedsel en Waren Autoriteit
WUR	Wageningen Universiteit & Researchcentrum

Bijlage A

Verschenen rapporten, CD-ROM, artikelen en presentaties

In het kader van het project ‘ Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)’ zijn de volgende resultaten in de vorm van rapporten, CD-ROM, artikelen en presentaties vastgelegd.

Rapport:

AKK projectnummer en naam:	ACB.01.006 - Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)
Titel:	Acceptatie van een kwaliteitshandboek
Subtitel:	n.v.t.
Naam auteur(s):	Dhr. Sieger Koeman
Codes	
Ketenkennisgebied(en):	1.1
ISBN-nummer (indien mogelijk):	n.v.t.
Aantal pagina’s:	76
Contactpersoon:	Dhr. Frans Verhees (WU tel. 0317-485041)
Datum uitgave:	april 2003
Openbaar/Niet Openbaar	Niet Openbaar
Datum vrijgave (indien niet openbaar):	april 2007

Samenvatting:
Dit rapport verwoordt de resultaten van een enquête die is gehouden onder de leden van de Bond van Boerderijzuivelbereiders (BBZ). Het kwaliteitshandboek KB wordt volgens de bond te weinig gebruikt en men wil weten hoe het gebruik kan worden gestimuleerd. In de doelstelling van dit onderzoek wordt dit probleem als volgt omschreven: het weergeven van argumenten waarom bereiders niet kiezen voor het kwaliteitshandboek, zodat aangepast kan worden en meer bereiders het gaan gebruiken.
De respons van de enquête was goed, want van de 320 verzonden formulieren zijn er 125 (39%) ingevuld geretourneerd. De resultaten zijn geven aan dat het kwaliteitshandboek qua administratiedruk tot het minimum moet worden beperkt en dat men niet bereid is gegevens per database beschikbaar te stellen. De huisverkopers zien geen voordelen in het kwaliteitshandboek en de koppeling met promotieheffing. De mening van de biologische bereiders komt met het voorgaande overeen. Zij voegen hier nog aan toe dat men geen verplichting t.a.v. pasteuriseren wenst en tracering in wil bouwen. Bovendien vinden ze dat de consument het KB keurmerk niet herkent en dat BBZ niet goed naar zijn leden luistert.
De aanbevelingen naar de BBZ laten zich samengevat verwoorden als: initiatieven duidelijk voorleggen en uitleggen aan leden voordat er sprake is van invoering. Het interne vakblad “De Zelfkazer” (waarover men in de enquête erg tevreden is) is hiervoor een uitstekend nieuwsmedium. Verder verdient het aanbeveling specifiek aandacht te schenken aan de helderheid omtrent de bestemming van promotiegelden. Tenslotte kan men bereiders die nog geen KB erkenning hebben informeren omtrent het feit dat KB een goed voorbereiding vormt op de basisbeginselen van het garanderen van product – en proceskwaliteit.

Rapport:

AKK projectnummer en naam:	ACB.01.006 - Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)
Titel:	Virtuele Horizontale Integratie in de Boerenkaas Keten
Subtitel:	Dubbele kracht door gebundelde informatie
Naam auteur(s):	Dhr. Floris Ruitenkamp
Codes	
Ketenkennisgebied(en):	3.4 en 4.4
ISBN-nummer (indien mogelijk):	n.v.t.
Aantal pagina's:	12
Contactpersoon:	Dhr. Joop van der Roest (RIKILT tel. 0317-475629)
Datum uitgave:	juni 2003
Openbaar/Niet Openbaar	Openbaar
Datum vrijgave (indien niet openbaar):	

Samenvatting:
Als onderdeel van voornoemd project betreffende boerderijzuivelproducten is fase ter verbetering van de traceerbaarheid van boerenkaas- en boerderijzuivelproducten opgenomen. Doel van deze fase is om op basis van de bestaande licensering van bereiders en handelaren alsmede op basis van bestaande unieke KB-caseïnemerknummers per geproduceerde kaas, te komen tot een volledig inzicht van de kaasstromen. Teneinde deze doelstelling te verwezenlijken is gekeken naar de mogelijkheden van een systeem voor het aanleveren van gezamenlijke informatie van producenten en afnemers. De haalbaarheid hiervan is ter discussie komen te staan omdat enerzijds het vertrouwen tussen beide partijen onvoldoende is en anderzijds dat de stand van automatisering tussen genoemde partijen ver uiteenloopt. Vervolgens zijn door de werkgroep binnen het AKK-coinnovatieproject de mogelijkheden uitgewerkt voor een systeem waarbij producenten eigenaar blijven van de informatie. Dit boerenkaassysteem bestaat uit de boerenkaaswijzer en een centrale database op internet. De boerenkaaswijzer is reeds door Praktijkonderzoek Veehouderij ontwikkeld ter ondersteuning van bereiders. Er moet een extra module aan worden toegevoegd om gegevens van individuele producenten naar de centrale database te versturen. De voor- en nadelen zijn voor de beslissingsbevoegden in dit rapport weergegeven. De belangrijkste voordelen zijn dat Tracking & tracing goed geregeld zal zijn, evenals een betere registratie en structuur van de informatie bij de producent. Als enige nadeel wordt genoemd dat het invoeren van data per computer iets meer tijd en geld kost. Over de kosten voor dit systeem kan op dit moment nog geen uitspraak worden gedaan.

NB. Dit rapport is onderdeel van de CD-ROM Traceerbaarheid in de Boerenkaas Keten

Rapport:

AKK projectnummer en naam:	ACB.01.006 - Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)
Titel:	Regioconcepten
Subtitel:	Streekgebonden productie en vermarkting van Boerenkaas
Naam auteur(s):	Dhr. Jack Stroeken
Codes	
Ketenkennisgebied(en):	1.6, 3.3 en 3.4
ISBN-nummer (indien mogelijk):	n.v.t.
Aantal pagina's:	22 (incl. bijlagen)
Contactpersoon:	Dhr. Jack Stroeken (Innovaction tel. 06-53175785)
Datum uitgave:	november 2003
Openbaar/Niet Openbaar	Openbaar
Datum vrijgave (indien niet openbaar):	

Samenvatting:
Dit rapport beschrijft de mogelijkheden om regioconcepten nader te definiëren en een positie te geven binnen het kwaliteitssysteem KB. Teneinde deze mogelijkheden te onderkennen is een inventarisatie uitgevoerd en zijn diverse gesprekken met belanghebbenden gevoerd. Er wordt geconstateerd dat de meeste regio-initiatieven reeds een eigen invulling hebben gegeven aan het product, merk / etiket en wijze van vermarkting. Ook de specifieke ondersteuning t.a.v. voorlichting wordt in eigen beheer uitgevoerd. Ogenschijnlijk is hier dus sprake van een gemiste kans voor inbedding in KB. Tenzij er openingen worden geboden voor samenwerking. Het rapport geeft hiertoe enkele mogelijkheden voor verbijzondering in het KB kwaliteitssysteem voor regioconcepten. Er kan een eigen dossier binnen het KB handboek worden gecreëerd met specifieke regioconcepten. Daarnaast bestaat de mogelijkheid om met een extra aanduiding/onderschrift onder het KB-keurmerk (bijv. origine 'Gelderse Vallei') het regioconcept te onderstrepen. Voor het bevorderen van de traceerbaarheid is een speciale aanduiding met eventueel een uniek nummer, in het KB-caseïnemerk een mogelijke verbijzondering.
In het rapport worden ook ander mogelijke verbijzonderingen genoemd zoals: aandacht voor top-kwaliteitsconcept (definiëren 'Grand Cru'); zachte c.q. halfharde kazen; Slow Food presidia.
De conclusie luidt dat de integratie van bestaande regioconcepten binnen het kwaliteitssysteem KB moeilijk zal zijn, indien dit leidt tot extra financiële verplichtingen. Daar tegenover staat dat er in de regio's wel kansen en behoeften zijn, die kunnen worden ingevuld door KB, mits de communicatiestructuur duidelijk is.
Aan het rapport zijn diverse interessante bijlagen toegevoegd die betrekking hebben op bijzondere kaassoorten en initiatieven, alsmede de mogelijke aanduidingen van productkenmerken onder het KB keurmerk op etiket en banderol.

CD-ROM

AKK projectnummer en naam:	ACB.01.006 - Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)
Titel:	Traceerbaarheid in de Boerenkaas Keten
Subtitel:	
Naam auteur(s):	Dhr. Floris Ruitenkamp
Codes	
Ketenkennisgebied(en):	3.4 en 4.4
ISBN-nummer (indien mogelijk):	n.v.t.
Aantal bytes:	15 MB
Contactpersoon:	Dhr. Joop van der Roest (RIKILT tel. 0317-475629)
Datum uitgave:	december 2003
Openbaar/Niet Openbaar	Openbaar
Datum vrijgave (indien niet openbaar):	

Samenvatting:
Op deze CD-ROM zijn drie resultaten van het projectonderdeel traceerbaarheid voor u weergegeven:

- Boerenkaas demo model
- Introductie boerenkaaswijzer
- Virtuele horizontale integratie in de boerenkaasketen

De **boerenkaas demo** is in feite een informatiesysteem dat het mogelijk moet maken om virtueel informatie uit te wisselen en samen te werken in de boerenkaasketen. In de demo zijn voor de schakel bereider en handelaar varianten uitgewerkt. U kunt zelf fictieve gegevens invullen om te zien hoe het model functioneert.

De **introductie boerenkaaswijzer** is een sheet presentatie die de mogelijkheden van de boerenkaaswijzer voor traceerbaarheid uiteenzet. De boerenkaaswijzer is een registratiesysteem dat enkele jaren geleden door Praktijkonderzoek Veehouderij (PV) voor bereiders is ontwikkeld.

De notitie **Virtuele horizontale integratie in de boerenkaasketen** beschrijft een traceerbaarheidssysteem voor de boerenkaasketen, gebaseerd op de boerenkaaswijzer. Daarbij worden de voordelen en nadelen van dit systeem weergegeven. Tenslotte wordt er ook stilgestaan bij de sleutelfactoren waaraan voldaan moet worden, om een dergelijk systeem met succes te implementeren.

Deze CD-ROM hoopt bij te dragen aan het commitment van de boerenkaassector voor het ontwikkelen en implementeren van traceerbaarheid in de boerenkaasketen.

CD ROM

AKK projectnummer en naam:	ACB.01.006 - Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)
Titel:	Boerenkaascase 2004
Subtitel:	Mogelijkheden en onmogelijkheden in de boerenkaasketen
Naam auteur(s):	Dhr. Frans Verhees
Codes	
Ketenkennisgebied(en):	1.3 en 1.5
ISBN-nummer (indien mogelijk):	n.v.t.
Aantal pagina's:	n.v.t.
Contactpersoon:	Dhr. Frans Verhees (WUR tel. 0317-483385)
Datum uitgave:	januari 2004
Openbaar/Niet Openbaar	Niet openbaar
Datum vrijgave (indien niet openbaar):	januari 2008

Samenvatting:
Als onderdeel van voornoemd project betreffende boerderijzuivelproducten is een onderwijscase opgenomen. Doel van deze case is het aantonen van het spanningsveld tussen de eisen vanuit de markt en de obstakels in de boerenkaasketen die noodzakelijke aanpassingen in de weg staan. De case moet laten zien waarom de vereiste samenwerken tussen deelnemers in de keten moeilijk tot stand komt.

De case bestaat uit 2 delen. In deel 1 worden gegevens over de markt voor boerderijzuivel, de marketing omgeving (e.g. wetgeving) en de structuur van de boerenkaasketen gepresenteerd. Studenten analyseren deze gegevens en formuleren een marktbeleid voor de boerderijzuivelbereiders (e.g. introduceren van een merk, invoeren tracing en tracking). Speciale aandacht wordt gevraagd voor de vereiste samenwerking tussen boerderijzuivelbereiders onderling en met andere schakels in de keten.
In deel 2 komen de ketenpartners aan het woord door middel van de resultaten van een enquête onder kaasbereiders en opgenomen interviews met spelers in de boerenkaasketen. Op basis van deze nieuwe gegevens wordt de haalbaarheid van het potentiële marktbeleid beoordeeld.

Het bovenstaande casemateriaal is samengebracht op een CD-ROM die toegankelijk is met een web-browser zoals "internet explorer".

Artikel:

AKK projectnummer en naam:	ACB.01.006 Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)
Titel:	Integratie van Keurmerken mogelijk?
Subtitel:	n.v.t.
Naam auteur(s):	Dhr. Joop van der Roest en Mw. Tineke van der Haven
Codes **Ketenkennisgebied(en)**:	1.6 en 3.4
Datum uitgave:	mei 2003
Tijdschrift:	De Zelfkazer
Pagina's:	24-25

Samenvatting:
Voor Boerenkaas zijn er diverse merken en keurmerken. Het Rijkskaasmerk is verplicht voor bereiders van kaas van de boerderij die rauwe, verse melk verwerken tot bijv. Goudse Boerenkaas. Daarnaast is er het KB-caseïnemerk dat gelicenseerde aangeslotenen van Stichting Kwaliteitszorg Boerderijzuivel-producten mogen gebruiken. Het caseïnemerk garandeert dat er op de boerderij of bij de handelaar gewerkt wordt volgens het Kwaliteitshandboek van de Stichting en dat de kaas tevens een handelsketen doorloopt waar hij voortdurend onder toezicht staat. Tenslotte krijgen kazen die aan het eind van de keten in de detailhandel komen, tenminste als ze aan de kwaliteitseisen van KB-boerenkaas voldoen, een keurmerk. Dit keurmerk is vaak aangebracht met een banderol of plaketiket. Dit keurmerk is een garantie dat het eindproduct een goed kwaliteitsniveau bezit met betrekking tot geur en smaak. Bereiders van biologische kaas die zijn aangesloten bij Skal, brengen op hun kaas het EKO keurmerk aan. Voor veel biologische bereiders van Boerenkaas is het de vraag of ze zich al dan niet bij KB moeten aansluiten. Om een en ander af te stemmen is een bijeenkomst georganiseerd met biologische bereiders en vertegenwoordigers van Stichting KB en Skal Internationaal. Tijdens deze bijeenkomst zijn de voor- en nadelen van eventueel aansluiten besproken aan de hand van de volgende gesprekspunten: meerwaarde KB, kosten deelname KB, aanmelding KB, afzet EKO boerenkaas, registratieverplichtingen. In het kader van het lopende AKK co-innovatie project zullen vervolgactiviteiten in nauw overleg met Stichting KB en Skal International plaatsvinden.

Artikel:

AKK projectnummer en naam:	ACB.01.006 Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)
Titel:	Biologische zelfzuivelaars maken keten helder
Subtitel:	n.v.t.
Naam auteur(s):	Leonore Doorduyn (interview met Joop van der Roest)
Codes **Ketenkennisgebied(en)**:	1.8
Datum uitgave:	april 2003
Tijdschrift:	IBL Nieuws
Pagina's:	2

Samenvatting:
Het betreffende artikeltje is een weergave van een interview over dit AKK-project. Hierbij kwam met name de communicatie aspecten naar voren bij de uitvoering van het project. Daarnaast werd de technische aanpassing van het kwaliteitszorgsysteem toegelicht.

Presentatie:

AKK projectnummer en naam:	ACB.01.006 Aanpassing en uitbreiding kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB)
Titel:	Aanpassing kwaliteitshandboek KB en nieuwe concepten
Naam bijeenkomst:	Begeleidingscommissie Voorlichting Boerderijzuivel
Datum presentatie:	10 juli 2003
Spreker:	Dhr. Joop van der Roest
Codes **Ketenkennisgebied(en)**:	1.2, 1.6 en 3.3

Samenvatting:

In het kader van het aanpassen en uitbreiden van het kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten (KB) zijn een voorstel tot herziening van de kwaliteitsnormen handboek KB en de mogelijkheid voor nieuwe innovatieve concepten binnen KB toegelicht.
Als onderdeel van de herziening van kwaliteitsnormen zijn de zelfevaluatieformulieren voor melkwinning, bereiders en rijping en opslag ingrijpend aangepast. Het doel is geweest deze formulieren eenvoudiger en inzichtelijker te maken. Hiermee kunnen mogelijke misverstanden worden voorkomen en kan waar mogelijk worden bijgedragen aan voedselveiligheidseisen. Dit betekent concreet dat de keuzemogelijkheid bij de borgingspunten is komen te vervallen. Verder zijn enkele borgingspunten komen te vervallen en zijn nieuwe borgingspunten (en bijbehorende normen) geïntroduceerd. De mogelijkheid om de biologische productiewijze aan te geven (indien van toepassing) is gecreëerd. Voorts zijn voedselveiligheidsaspecten met betrekking tot Salmonella- en paratbc status van het bedrijf toegevoegd. Bovendien zijn fysische(metalen) verontreinigingen onderdeel van borging geworden. Tenslotte is duidelijk onderscheid gemaakt in de KB-waardige en afwijkende boerenkaas gemaakt.
De nieuwe concepten biologische productiewijze, streekconcepten, traceerbaarheid, duurzaamheid en registratieaanvraag Gegarandeerde Traditionele Specificiteit zijn onder de aandacht gebracht. Aanvullend hierop is het draagvlak en de stand van de besluitvorming van deze nieuwe concepten aan de orde gesteld.

Bijlage B

Namen en adressen participanten

Stichting Agro Keten Kennis
Dhr. A. Monteny
Rompertsebaan 70
Postbus 3060
5203 ’s-HERTOGENBOSCH

Bedrijfsleven:

Bond van Boerderij Zuivelbereiders
Mevr. B. Booij-de Haan
Dhr. R. van Schie
Dhr. H. Beukers
Prinsenvinkenpark 19
Postbus 29773
2502 LT Den Haag

Stichting Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten
Dhr. A. Hoogendoorn
Dhr. P. Poot
Dhr. J. Stroeken
Patrijsweg 58
2289 EX RIJSWIJK

Kennisinstellingen:

RIKILT – Instituut voor Voedselveiligheid
Dhr. J. van der Roest
Dhr. N. Broex
Bornsesteeg 45
Postbus 230
6700 AE WAGENINGEN

Wageningen Universiteit
Leerstoelgroep Marktkunde en Consumentengedrag
Dhr. F. Verhees
Hollandseweg 1
Postbus 8130
6700 EW WAGENINGEN

Betrokken derden:

Coöperatieve vereniging Omni-kaas (Mw. M.C. van der Haven)

STOAS GreenWise, tot 31-01-2003 (E. Nijenhuis)

Agri Information Partners, vanaf 01-02-2003 (F. Ruiterkamp)

De Producent (B. Weijers)

Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (A. Mentink, G. Waaksma, Mevr. C. Booij)

Q-Point (mevr. G. van der Puijl)

Skal international (J. Maris, M. van der Laak)

Bijlage C

Logo



boerenkaas rauwmelks
biologisch