

- PERSBERICHT -

Zutphen, 13 november 2025

Moeder van Qlip en Bactoforce neemt Biosisto Holding B.V. over

MLZ Holding B.V., de moederorganisatie van Qlip B.V. en Bactoforce International, neemt met terugwerkende kracht per 1 oktober 2025 het bedrijf Biosisto Holding B.V. over. In Groningen werden op 11 november jl. de officiële documenten voor de overname van Biosisto getekend.

Biosisto is in 2015 opgericht en sinds januari 2016 produceert en verkoopt Biosisto hoogwaardige kwalitatieve microbiologische referentiematerialen, die bijdragen aan de voedsel- en waterveiligheid. Deze gecertificeerde microbiologische referentiematerialen worden vooral vermarkt in de zuivel-, voedsel- en watersector in Nederland en België. Biosisto is een ISO 17034-geaccrediteerd bedrijf met een productielaboratorium in Assen en heeft acht medewerkers in dienst.

Qlip heeft al meer dan 30 jaar ervaring in de ontwikkeling en productie van referentiematerialen en controlemonsters, specifiek voor melk en zuivelproducten. In het zuivellaboratorium van Qlip worden jaarlijks meer dan 13 miljoen rauwe melkmonsters geanalyseerd en bijna 700.000 chemische en microbiologische analyses uitgevoerd op zuivelproducten. Dit vormt de basis voor de betrouwbare en hoogwaardige productie van referentiematerialen en controlemonsters die perfect aansluiten bij de zuivelsector.

Jan Bobbink, directeur van MLZ Holding B.V., over de recente overname: "Biosisto is een zeer unieke niche speler in de Testen, Inspectie & Certificatie (TIC) markt en past goed in de groeistrategie van MLZ Holding en bij de bestaande dienstverlening van Qlip. De activiteiten van Biosisto zijn een duidelijke meerwaarde en enorme versterking van onze gezamenlijke marktpositie bij het leveren van hoogwaardige microbiologische en chemische referentiematerialen, controlemonsters en kalibratiereeksen en bij het organiseren van ringonderzoeken."

Aangezien beide ondernemingen vooral actief zijn in de zuivelsector, delen zij belangrijke competenties en kwaliteiten, terwijl zij tegelijkertijd elk hun unieke sterke punten hebben. Deze combinatie is een perfecte match en een sterke basis voor de toekomstige ambities van beide ondernemingen en de verwachting is dan ook dat in de komende jaren aanzienlijke strategische synergiën en groei in binnen- en buitenland kunnen worden gerealiseerd.

Biosisto – www.biosisto.com

Biosisto is gevestigd in Assen en gespecialiseerd in de ontwikkeling en productie van microbiologische referentiematerialen voor laboratoria in de zuivel-, voedingsmiddelen- en watersector. Met een accreditatie volgens ISO 17034 garandeert het bedrijf de hoogste kwaliteit en betrouwbaarheid van zijn producten. Deze gecertificeerde microbiologische referentiematerialen worden vooral vermarkt aan fabriekslaboratoria van de verwerkende industrie en onafhankelijke testing laboratoria in Nederland en België die ten behoeve van de verwerkende industrie analyses uitvoeren.

MLZ Groep – www.qlip.nl / www.bactoforce.com

***Qlip** ondersteunt de internationale zuivelketen, ter versterking van de kwaliteitsborging van vooraanstaande spelers in de zuivelsector door een toonaangevende, innovatieve, betrouwbare en betrokken TIC-partner te zijn op het gebied van voedselveiligheid, kwaliteit, samenstelling en verduurzaming. Qlip voert jaarlijks ruim 18.000 beoordelingen en audits uit voor de zuivelindustrie en melkveehouderij. In het zuivellaboratorium in Zutphen worden jaarlijks ruim 13 miljoen rauwe melkmonsters geanalyseerd en bijna 700.000 microbiologische en chemische analyses uitgevoerd op zuivelproducten, zoals kaas, melkpoeders, zuivelingrediënten, zuigelingenvoeding en plant-based producten. Het Milk Competence Center, beter bekend als Z-net, is onderdeel van Qlip. Z-net is hét innovatieve dataplatform voor effectieve en betrouwbare informatie uitwisseling tussen zuivelondernemingen en melkveehouders ter bevordering van kwaliteit, transparantie en verduurzaming.*

***Bactoforce** is van origine een Deens bedrijf dat is gespecialiseerd in het uitvoeren van inspecties van processing equipment in de liquid food sector. Daarbij ligt de focus op zuivel, bier, frisdranken en ingrediënten. Bactoforce draagt hiermee bij aan de borging van de productkwaliteit door informatie te verstrekken over de hygiënische toestand van productieapparatuur zoals roestvrij stalen silo's, sproeidroog toren, tanks, warmtewisselaars en pijpleidingen. Het bedrijf in Noordwest-Europa ongeveer 60 medewerkers in dienst. Op jaarbasis voert Bactoforce meer dan 12.000 inspecties uit in meer dan 500 productiebedrijven in Europa.*

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

De heer J. Bobbink, CEO MLZ-Holding, Qlip, Bactoforce en Biosisto
bobbink@qlip.nl | +31 88-7547199