

ZuivelZicht

JAARGANG 102
NUMMER 15 - 23 SEPTEMBER 2010

WWW.ZUIVELZICHT.NL



ROUVEEN

Zuivelcoöperatie breidt uit om zich verder te kunnen specialiseren

QLIP

Nieuw strategisch plan rondt fusie af en moet basis leggen voor de toekomst

GROENE ENERGIE

Een goede stimuleringsregeling is nodig voor meer duurzame energie geproduceerd door boeren

ACCENT BLIJFT OP KLEINE HOEVEELHEDEN

Uitbreiding helpt Rouveen op weg naar duurzame toekomst

Het heeft even geduurd, maar enkele weken geleden konden de bouwvakkers dan eindelijk aan de slag bij Rouveen

Kaasspecialiteiten. Het had nogal wat voeten in de aarde voordat de vergunningen afkwamen. Dat had alles te maken met de ligging van de kaasfabriek. De coöperatie moest al met al enkele jaren wachten voordat de gemeente definitief groen licht kon geven voor de verbouwing van de kaasfabriek.

Directeur Ben Wevers begrijpt dat wel. 'We liggen midden in het dorp. Het ligt daarom niet zo voor de hand om uit te breiden. We hebben dus begrip voor de aarzelingen die er voor onze plannen waren. We hebben de vergunningaanvraag daarom uitgebreid gemotiveerd door erop te wijzen dat we niet het bedrijf zijn om grote volumes te produceren. Daar gaat het bij ons niet om. Wij maken specialiteitenkaas. Als we ons daarbij houden zal er nooit sprake zijn van een onstuimige volumegroei.'

KARAKTER

'Het afzetvolume van specialiteiten is per definitie beperkt. Dan hebben we het echt over kleine hoeveelheden kaas. Wij moeten het bij CZ Rouveen hebben van kaasspecialiteiten die worden geproduceerd in eenheden van circa 1 ton en dus niet over productieruns van 30 ton. Dat past niet bij het karakter van onze coöperatie; daar is de fabriek ook niet op ingericht. Wij richten ons hier niet op grote volumestromen.'

Rouveen Kaasspecialiteiten verwerkt jaarlijks 150 miljoen kilo melk tot kaas. Weliswaar heeft de fabriek na uitbreiding extra capaciteit, maar op extra productie zal de focus niet komen te liggen, benadrukt Wevers nog eens.

Waarom heeft de onderneming dan meer ruimte nodig? 'Om ook in de toekomst te kunnen voldoen aan de eisen die wij stellen aan de kwaliteit van onze producten', legt de directeur uit. 'Wij maken veel specialitei-

Rouveen Kaasspecialiteiten hoopt nog dit jaar de beschikking te hebben over een nieuw pekellokaal en over extra ruimte om de kaas te laten rijpen. De coöperatie wil nog flexibeler kunnen opereren. Een duurzamere productie van de kaas speelt daarbij een grotere rol, belooft directeur Ben Wevers.

ten in kleine hoeveelheden. Dat betekent dat we een groter risico lopen op kruisbesmettingen. Die risico's willen we uitsluiten.' Met de uitbreiding, die geschiedt aan de zijkant van de huidige langgerekte fabriek, krijgt het bedrijf er een pekellokaal en rijpingsruimtes bij.

Wevers verduidelijkt dat het nieuwe pekellokaal het bedrijf straks in staat stelt nog beter een product van geborgde kwaliteit af te leveren. Er komen nog eens vier pekelsecties

bij om de diverse types kaas gescheiden te kunnen pekelen. Bovendien kunnen de nieuwe pekellokooien waar de kazen indrijven, worden gespoeld. De kans op kruisbesmetting wordt middels deze extra mogelijkheden uitgesloten.

EXTERNE RIJPING

Rouveen laat de kaas nu nog vier weken lang op haar eigen bedrijf rijpen. Vervolgens wordt de kaas naar opslagruimtes elders in

PRODUCTONTWIKKELING ALS KERNACTIVITEIT

Rouveen Kaasspecialiteiten heeft zich de afgelopen jaren gespecialiseerd in veelzijdigheid. De kaasproducent is in staat om een grote diversiteit aan kazen te maken, afhankelijk van de verschillende melkstromen. De coöperatie ontvangt van haar leden natuurlijk gangbare melk. Maar ook biologische melk, geitenmelk, biologische geitenmelk, kosjere melk en halalmelk worden bij de fabriek aan de Oude Rijksweg in Rouveen afgeleverd. Afhankelijk van diverse hulpstoffen (zuursels, stremsel, conserveermiddelen) en een grote reeks aan ingrediënten (zoals onder anderen basilicum, knoflook, peterselie en uien) kunnen vele verschillende kazen worden gemaakt, die ook in vorm kunnen verschillen: niet alleen ronde, maar ook rechthoekige, vierkante kazen of kazen in broodvorm.

Als gevolg van de grote verscheidenheid in het assortiment is het belang van productontwikkeling in de onderneming sterk toegenomen. 'Productontwikkeling is bij Rouveen Kaasspecialiteiten een kernactiviteit geworden', zegt directeur Ben Wevers. 'Het is niet alleen een afdeling; alle geledingen van het bedrijf worden betrokken bij de ontwikkeling van nieuwe kazen.'



Medewerkers van Rouveen Kaasspecialiteiten beoordelen een biologische kaas van wasabi met zeewier.

het land overgebracht om verder te rijpen. Na verloop van tijd komt de kaas weer terug in de fabriek in Rouveen om te worden verpakt en uitgeleverd aan de klant. Na de verbouwing beschikt de onderneming zelf over extra ruimtes om de kaas, onder verschillende condities, afhankelijk van de soort, door te laten rijpen tot de gewenste kwaliteit. 'Dan kunnen we de kaas dus langer later rijpen onder onze eigen verantwoordelijkheid. Dat is belangrijk. Het is kaas die we zelf geproduceerd hebben; we weten precies hoe we moeten bijsturen tijdens het rijpen.' Naar verwachting kan begin maart de eerste kaas in de nieuwbouw worden geproduceerd.

FLEXIBELER PRODUCEREN

Eind volgend jaar hoopt het bedrijf aan de tweede fase van de uitbreiding te kunnen beginnen. Dan wordt de kaasmakerij uitgebreid. 'De kaasmakerij staat nu erg vol. Met de extra ruimte krijgen we meer mogelijkheden; dan gaan we nog flexibeler produceren met extra apparatuur. Als die uitbreiding gereali-

seerd is, gaan we over voldoende capaciteit beschikken en kunnen we voldoen aan de toekomstige kwaliteitseisen.' 'Echt klaar met investeren ben je natuurlijk nooit. Als de tweede fase van de verbouwing klaar is, dan staan de buitenmuren. Daarbinnen gaan we natuurlijk door met investeringen.'

'Wij richten ons hier niet op grote volumestromen'

Belangrijk onderdeel van de verbouwing is de verdere verduurzaming van de kaasproductie. Met de komst van extra rijpingsruimte hoeft CZ Rouveen de kaas na vier weken niet meer tussentijds over te brengen naar andere locaties om het product vervolgens weer terug te laten halen. Dat scheelt transportkilometers en betekent dus een verbeter-

ring van de duurzame productie.

AARDWARMTE

Daarnaast schenkt het bedrijf bij de uitbreiding veel aandacht aan energiezuinige klimaatbeheersing. De benodigde warmte voor de kaasmakerij en het centrifugelokaal komt straks uit het diepste krochten van de aarde. Rouveen Kaasspecialiteiten gaat gebruik maken van aardwarmte. Het grondwater wordt opgepompt en 's winters gebruikt als verwarming, waarna het weer de bodem wordt ingepompt. In de zomer kan het grondwater dienen als koeling. Bovendien gaat de onderneming haar afvalwater straks voorzuiveren en wordt de mogelijkheid van een gezamenlijke biovergisting onderzocht. 'Dat zijn allemaal aanpassingen gericht op een duurzame productie, maar wel allemaal economisch verantwoord.' Dat vindt Wevers een belangrijke voorwaarde voor de investeringen. 'Duurzaamheid is mooi en is ook goed, mits je de voordelen concreet kunt maken. Aan luchtfietserij hebben we geen behoefte.' De coöperatie gaat de komende tijd in ge-

sprek met haar 250 leden over duurzaamheid. Wevers: 'Het is misschien een wat vaag begrip, maar ik ben ervan overtuigd dat wanneer je als melkveehouder een goed inzicht hebt in het management op je bedrijf, je voordelen kunt behalen op gebied van energiegebruik, diergezondheid en dierwelzijn.'

Rouveen wil haar leden helpen bij de verdere verduurzaming van hun melkbedrijf. 'We focussen op concrete zaken. Een veehouder die een nieuwe stal wil bouwen kunnen we bij voorbeeld adviseren over hoe hij weidegang in zijn bedrijfsvoering kan blijven toepassen om maar iets te noemen.'

'Het is nauwelijks meer te voorspellen hoe veehouders hun bedrijf ontwikkelen'

De coöperatie start binnenkort een uitgebreid onderzoek naar de toekomstige bedrijfsontwikkeling bij de leden. Hamvraag is hoe de veehouders hun bedrijf gaan inrichten. Rouveen doet dit met het oog op de veranderingen die de zuivelsector te wachten staat. In 2015 verdwijnt de melkquotering. De zuivelmarkt wordt dan verder geliberaliseerd, waardoor veehouders meer melk pro-



Directeur Ben Wevers.

duceren als zij dat zouden willen. In de aanloop naar het quotumloze tijdperk bereidt elke coöperatieve melkverwerker zich voor op het volume dat zij van haar leden tegemoet kan zien. Net als veel andere zuivelcoöperaties wil Rouveen Kaasspecialiteiten alle ledenmelk in de toekomst blijven ontvangen. De kaasproducent wil wel weten wat zij ongeveer aan volume van haar leden kan verwachten. 'Het onderzoek moet ons meer inzicht geven over wat onze leden de komende jaren met hun bedrijf van plan zijn. Dat is voor ons belangrijk nu al te weten. Wij moeten ons goed kunnen voorbereiden.'

Zeven jaar geleden maakte de coöperatie nog zelf een inschatting van de ambities van haar leden. Toen werd onder meer in kaart gebracht welke bedrijven een opvolger hadden en welke leden vermoedelijk binnen afzienbare tijd hun bedrijf zouden beëindigen.

MANIER VAN LEVEN

'Onze manager Iedendienst, die alle 250 melkveehouders vanzelfsprekend persoonlijk kent, heeft dat toen mooi in kaart gebracht. Nu is dat haast ondoenlijk. We worden tegenwoordig gebeld door veehouders met de mededeling dat ze er een stal bij zetten en dat ze daarmee hun veestapel verdubbelen. De veranderingen gaan zo snel, het is nauwelijks meer te voorspellen hoe veehouders hun bedrijf ontwikkelen. Veehouders waarvan je dacht dat ze hun bedrijf spoedig zouden beëindigen bij gebrek aan een opvolger, gaan door. Die boeren hun tijd uit. Het is voor hen een manier van leven. Van de andere kant komen we ook veehouders tegen die er mee stoppen, terwijl we dat niet hadden verwacht.'

'Daarom gaan we het de veehouders zelf vragen wat ze de komende jaren gaan doen. We maken daarbij duidelijk dat we als coöperatie de veehouders niet in de weg zullen staan bij de ontwikkeling van hun bedrijf. Als veehouders straks inderdaad meer gaan melken zullen we de melk blijven afnemen. Als straks de verbouwing klaar is hebben we immers meer mogelijkheden.'

ROUVEEN ZIET DRAAGVLAK VOOR DUURZAMERE PRODUCTIE BIJ LEDEN

Rouveen-directeur Ben Wevers signaleert een groeiend bewustzijn in de zuivelcoöperatie voor een duurzamere melkproductie.

'De leden willen dit, daar ben ik van overtuigd. In de geledingen van de coöperatie is er in elk geval draagvlak voor. Kort geleden hadden we een bijeenkomst met het bestuur, de raad van commissarissen en onze jongerenraad om te kijken hoe we als coöperatie een rol kunnen spelen in de verduurzaming van de keten. Daaruit kwamen spontaan verschillende ideeën op het gebied van duurzaamheid die melkveehouders op hun bedrijf kunnen toepassen. Veehouders komen er nu dus zelf mee. Dat hadden we ons enkele jaren geleden niet kunnen voorstellen.'

Wevers vindt het belangrijk wanneer veehouders zelf het initiatief nemen. 'Ik geloof niet in een duurzamere productie als dat van bovenaf wordt opgelegd. Mensen moeten zelf met zaken komen. Dan is men maximaal gemotiveerd.'