

## NIEUWE FABRIEK GERICHT OP GROEI

# CONO Kaasmakers geleidelijk op zoek naar nieuwe markten

De melkveehouders van CONO Kaasmakers besloten vorige maand tot vervanging van de uit 1928 daterende kaasfabriek. Daarmee neemt de Noord-Hollandse kaasproducent voorzorgsmaatregelen voor 2015: het jaar waarin de quotering verdwijnt en CONO meer melk verwacht van haar veehouders. Maar reken er niet op dat we de fabriek meteen volzetten, zegt directeur Eric Hulst.

Het was een historisch besluit dat de leden van zuivelcoöperatie CONO Kaasmakers vorige maand namen. Ze besloten tot de ontmanteling van de huidige fabriek en de bouw van een spiksplinternieuwe kaasfabriek ter waarde van 80 miljoen euro. Een beslissing die ogenschijnlijk zonder slag of stoot tot stand is gekomen.

Veel moeite kostte het ook niet om de leden te overtuigen van de noodzaak tot nieuwbouw, stelt Eric Hulst, directeur van de Noord-Hollandse coöperatie. 'Iedereen wil dit nu eenmaal graag', legt hij uit. 'Want het is ook een oude fabriek waarin we nu kaas maken. Ik vergelijk het wel eens met een oude dame die kraakt en piept.'

in gaan. Na anderhalf jaar kan de fabriek in gebruik worden genomen. Dan nog zal het volgens Hulst nog wel even duren voordat de kaasproductie in de nieuwe fabriek volledig op gang zal zijn gekomen.

### AMBACHTELIJKE ELEMENTEN

'We gaan er van uit dat het testen en het fine tunen van de productie zeker twee tot drie jaar in beslag zal nemen. We willen de nieuwe fabriek zo veel mogelijk inrichten als een kopie van de huidige fabriek. Dus met dezelfde ambachtelijke elementen, zoals het handmatig roeren in de wrongel. We gebruiken ook straks dus ook weer draineerbakken in plaats van de gebruikelijke casomatics.

maal optimaal is, gaat de uit 1928 stammende kaasmakerij tegen de vlakte. 'De grond geven we terug aan de polder', vertelt Hulst. 'Precies zoals we met de vergunningverleners hebben afgesproken.'

Aangezien de Beemster waarin CONO Kaasmakers is gevestigd, op de Unesco-werelderfgoedlijst prijkt, is de bouw van de nieuwe fabriek aan strikte regels gebonden. Nieuwbouw was alleen mogelijk als het karakteristieke verkavelde polderlandschap in tact kon blijven. En dus zal de nieuwe kaasmakerij op één kavel moeten passen. De fabriek wordt dan ook niet breder dan 56 meter, 235 meter lang en zal slechts 8 meter hoog zijn, hetgeen lager is dan het huidige kaasbedrijf.

## 'Als je meer kaas maakt dan de markt aankan, plas je je eigen vuurtje uit'

'De fabriek is in de loop der jaren steeds weer gerenoveerd, maar dat houdt een keer op. Het is allemaal niet dramatisch, maar op een gegeven moment moet je het besluit nemen om echt iets nieuws te bouwen. Zeker als je in de toekomst verder wil als onderneming, dan moet een dergelijke beslissing durven nemen.'

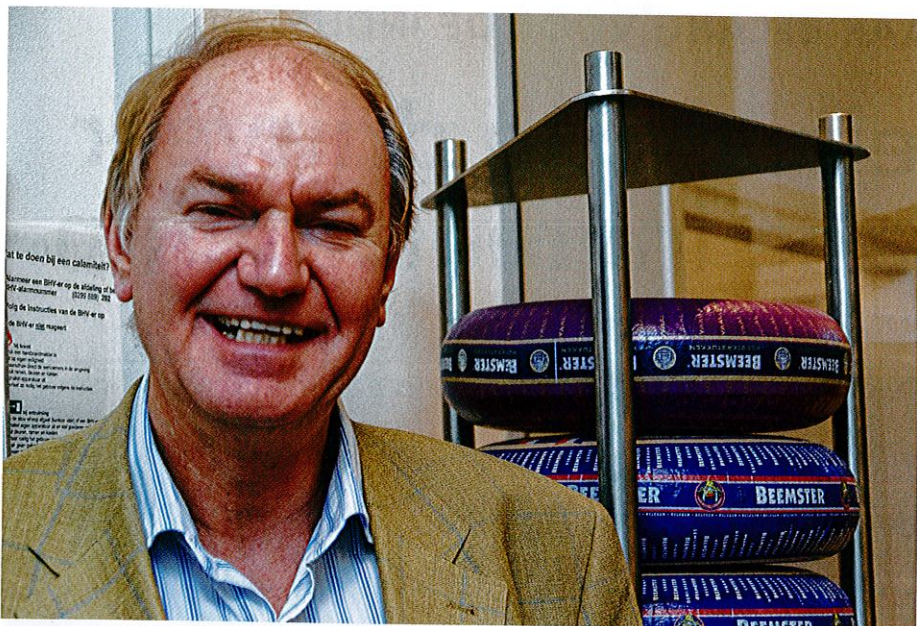
Naar verwachting zal de eerste paal voor de nieuwe fabriek in juni volgend jaar de grond

Maar je weet nooit zeker of je meteen precies dezelfde smaak te pakken hebt. Onze kaas staat nu eenmaal bekend om de typische smaak. Die willen we natuurlijk handhaven. Daarom nemen we alle tijd om het productieproces in de nieuwe fabriek te optimaliseren.'

Zolang zal de productie in het huidige pand worden voortgezet. Uiteindelijk, als de kaasproductie in de nieuwe fabriek pand hele-

### ONZEKERE MELKAANVOER

Behalve de noodzaak tot modernisering van de productie is er volgens Hulst nog een reden waarom de leden massaal voorstander zijn van een nieuwe fabriek. 'We gaan een onzekere tijd van melkaanvoer tegemoet. We houden er rekening mee dat we na afschaffing van de quotering in 2015 ongeveer 30% meer melk van de veehouders kunnen verwachten. Daarmee kan de melkaanvoer op 380 miljoen kilogram komen. Daarmee wil ik niet zeggen dat we straks ook de fabriek helemaal volgooien. Wij blijven bij onze strategie om niet meer melk tot kaas te verwerken dan we op een goede manier kun-



Directeur Eric Hulst houdt vast aan de succesvolle koers bij CONO Kaasmakers.



Zo komt de nieuwe kaasfabriek in het karakteristieke landschap van de Beemster te staan.

nen verkopen. Wij hebben een zeer herkenbare kaas met een unieke smaak. Met Beemster zijn we min of meer zelf een segment geworden. Zo kan je het wel zien. Dat betekent dat je je eigen markt niet moet gaan verstoren. Als je meer kaas maakt dan de markt aankan, plas je je eigen vuurtje uit om het zo maar eens te zeggen.'

Hulst benadrukt dat de coöperatie ook na 2015 alle melk van haar leden zal blijven afnemen. Toch blijkt het CONO-bestuur serieus te hebben nagedacht over een alternatieve

manier van regulering van de toekomstige melkaanvoer, juist met het oog op de strategie om niet meer kaas te produceren dan de markt aan kan. 'Er is binnen onze coöperatie een discussie geweest of we met een eigen quoteringstelsel moeten komen. Maar het bestuur heeft de conclusie getrokken dat we daar niet aan moeten beginnen. Als CONO alleen hebben we daarvoor te weinig schaal-grootte. De Europese Unie heeft besloten tot afschaffing van de quotering. Moeten wij dan het aanbod proberen te reguleren? Dan

is het net Klein Duimpje die de wereld probeert te veranderen. Dat kan niet.'

De grotere aanvoer betekent volgens Hulst dat de melkprijs in de komende jaren zal dalen. Aan die wetmatigheid zullen veehouders niet ontkomen, denkt hij. 'Er komt een koude sanering aan onder melkveehouders.' Alleen de melkveehouders met een lage kostprijs zullen overleven. Dus begrijpen de leden heel goed waarom we nu dit besluit hebben genomen.'

## 'Alleen de melkveehouders met een lage kostprijs zullen overleven'

De massale steun voor het besluit tot nieuwbouw van de kaasfabriek (slechts elf van de ruim 800 leden stemden tegen) verrast Hulst niet, vanwege de wijze waarop de veehouders tegen hun coöperatie aankijken. 'Zij staan pal achter de coöperatie. Er heerst een enorm wij-gevoel. Dat heeft natuurlijk te maken met het succes. Maar ook begin jaren negentig toen het minder goed ging met de CONO was er steun voor de coöperatie. Dat wij-gevoel is inherent aan de CONO. Dat heeft denk ik ook te maken met het type veehouder dat wij hebben. In jaren vijftig en zestig hebben er veel fusies plaats gehad. Bij elke fusie zijn er altijd wel veehouders die het er niet mee eens zijn en opstappen. Die zijn uiteindelijk ook bij ons terecht gekomen. Het zijn toch een beetje de dwarsliggers. Dat zie je nog een beetje terug in onze ledenvergaderingen. Die zijn levendig, laat ik het zo maar zeggen. Maar er is altijd een enorme positieve houding bij onze leden.'

De keuze om alle melk van de veehouders te blijven afnemen verplicht de onderneming haar eigen markt te vergroten. Hulst beseft dat.

Daarom kijkt de onderneming verder dan alleen de Nederlandse, Duitse en Belgische markt. 'Daarom zijn we ook in de Verenigde Staten actief geworden en verkopen we inmiddels ook kaas in Azië, Japan, Hongkong en Singapore. En we zijn nu ook in Scandinavië en Frankrijk begonnen.'