

‘Uitdaging: hele volume in kaasspecialiteiten verwerken’

CZ Rouveen moet blijven innoveren

Geen zuivelfabriek in Europa is zó gespecialiseerd in bijzondere kazen als CZ Rouveen. Toch moet de kleine zuivelcoöperatie continu blijven innoveren en vernieuwen om haar leden een melkprijs te kunnen bieden die kan concurreren met die van FrieslandCampina. „Wij kunnen geen moment achterover leunen“, stelt directeur Ben Wevers.

Midden in de lintbebouwing van het Overijsselse dorp Rouveen, geflankeerd door boerderijen met karakteristiek groen geschilderde luiken, ligt de fabriek van CZ Rouveen. Op deze locatie stond in 1905 al de boterfabriek De Kleine Winst. Die fuseerde in 1987 met De Vlijt tot de Coöperatieve Zuivelfabriek Rouveen. Rond 1990 werd de beslissing genomen om

de kaasfabriek volledig te richten op de niche van de kaasspecialiteiten. Bijzondere, karakteristieke kazen, dat paste ook bij de kleine coöperatie. „De fabriek staat midden in het dorp, voor grootschalige bulkproductie is simpelweg geen ruimte“, verklaart directeur Ben Wevers (63), die al sinds 1982 de scepter zwaait. Hij is daarmee pas de vierde directeur in de afgelopen

110 jaar. Wevers ziet dit ook als een teken van consistentie en betrouwbaarheid, karaktereigenschappen waar CZ Rouveen veel waarde aan hecht.

Specialiteitenbedrijf

Rouveen Kaasspecialiteiten geldt sinds 1993 als hét specialiteitenbedrijf van Nederland

Copyright foto

en ver daarbuiten. De coöperatie verwerkte het afgelopen jaar zo'n 160 miljoen liter melk. Het leeuwendeel van deze melk is afkomstig van de 200 gangbare en 50 biologische leden-melkveehouders. Daarnaast wordt zo'n 20 miljoen kilo melk aangekocht. Denk bijvoorbeeld aan gangbare en biologische geitenmelk (afkomstig van leveranciersvereniging BGNN), bd-melk, schapenmelk en melk van koeien die speciaal voer hebben gekregen hebben, bijvoorbeeld voor een hoger CLA-gehalte. Uniek is ook de verwerking van melk voor koshere kazen en halal kazen. Alles bij elkaar verwerkt CZ Rouveen maar liefst tien verschillende melkstromen.

De kazen worden allemaal onder private label gemaakt, precies zoals de afnemer het wenst. Zoutgehalte, vetgehalte, vorm, type zuursel, type kleursel of conserveermiddel, coating, alles kan variëren. En niet te vergeten de ingrediënten: er is een rijke keuze uit minstens twintig fijne kruiden, van bieslook tot koreander en kummel. De kleinste batch die gemaakt kan worden, is 1.000 kilo kaas (10.000 liter melk). CZ Rouveen is daarmee heel veelzijdig en flexibel.

In het Brabantse Molenschot, waar in 2002 Bastiaansen Kaas werd overgenomen, vindt de productie van de schimmelkazen plaats. Daar gaat jaarlijks zo'n 10 miljoen liter melk naartoe. In totaal produceerde CZ Rouveen in 2014 zo'n 15 miljoen kilo kaas, verdeeld over honderden verschillende artikelen.

Hiervan gaat 60 procent weg voor de wereldwijde export.

Productiekosten hoog

Al die speciale kazen, dat moet toch een aanzienlijke toegevoegde waarde opleveren? „We bedienen een specifieke markt en onze prijzen liggen inderdaad hoger”, beaamt Wevers. „Maar onze productiekosten liggen ook aanzienlijk hoger. Wij verwerken ruim 150 miljoen liter melk, maar daar staat ook 150 man personeel tegenover. Ik denk dat A-ware met dezelfde kosten wel een miljard liter melk kan verwerken. Wij moeten heel scherp zijn en kostenbewust opereren om te kunnen blijven concurreren met grote, efficiënte zuivelfabrieken, zoals A-ware en FrieslandCampina, die ook voortdurend investeren. De garantieprijs van FrieslandCampina is onze spiegel: die moeten we wel halen. In 2014 zaten wij met onze voorschotprijs net iets lager; het zal afhangen van onze nabetaling of we op een vergelijkbaar niveau uit kunnen komen.”

Productontwikkeling

Om concurrerend te kunnen blijven, moet CZ Rouveen voortdurend innoveren en vernieuwen, geeft hij aan. Productontwikkeling geldt als kernactiviteit. „Wij kunnen geen moment achterover leunen.” Ook omdat kaasspecialiteiten

tegenwoordig een kortere 'economische levensduur' hebben dan voorheen. CZ Rouveen heeft drie mensen in dienst die (in samenspraak met de afnemers) full-time bezig zijn met het ontwikkelen van nieuwe producten en recepturen die aansluiten bij trends. „Denk aan superfoods. De nieuwste kaas die we op de Biofach hebben gepresenteerd, is een hennepkaas. Hennepzaad wordt beschouwd als superfood. In de Verenigde Staten is boerenkool als superfood nu hot, daar leveren we een boerenkoolkaas.”

Kloof

Tegelijkertijd ervaart CZ Rouveen dat de kloof tussen de makers van kaasspecialiteiten en niet-specialisten steeds groter wordt. Rouveen maakt bijvoorbeeld al geruime tijd Leidse kaas en Friese nagelkaas voor FrieslandCampina. Omdat afnemers van kaasspecialiteiten de lat met kwaliteitseisen steeds hoger leggen, en steeds meer eisen stellen aan het borgen van de scheiding tussen de verschillende productstromen, wordt het voor niet-specialisten steeds lastiger om dergelijke kaasspecialiteiten te maken. Dat speelt de coöperatie in de kaart, aldus Wevers.

Tweede kaasmakerij

Dat is ook een van de redenen waarom de coöperatie recent 12 miljoen euro heeft ►

Links de huidige directeur van CZ Rouveen Ben Wevers, rechts zijn opvolger Klaas Hokse.

Copyright foto

A- en B-melk

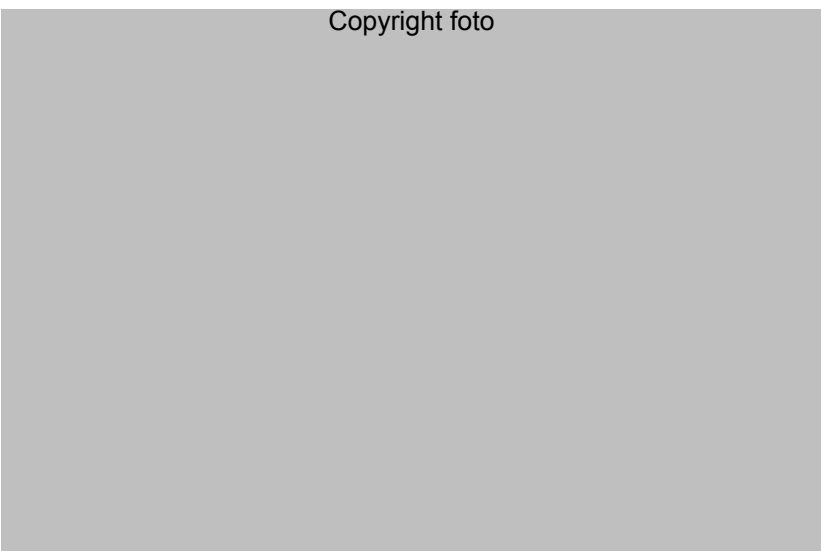
CZ Rouveen ziet de markt voor kaasspecialiteiten groeien, het afgelopen jaar met zo'n 8 procent.

De kans bestaat echter dat de melkaanvoer – bij het wegvallen van de quotering – harder groeit dan de specialiteitenmarkt. Om die reden hebben de leden in 2012 al ingestemd met het invoeren van A- en B-prijzen in 2015. Dat betekent dat ze voor het volume van 150 miljoen kilo melk dat ze in 2014 leverden, in 2015 in elk geval de A-prijs ontvangen. Als veehouders méér melk leveren en die kan op dat moment niet worden verwerkt tot kaasspecialiteiten, dan zal CZ Rouveen die melk of verwerken tot bulkkaas, of afzetten op de spotmarkt. Voor deze B-melk ontvangen veehouders in 2015 de FC-garantieprijs min 4 cent. Voor 2016 wordt dat de garantieprijs min 3 cent, in 2017 min 2 cent, ervan uitgaande dat de coöperatie erin zal slagen steeds een groter deel te verwaarden in specialiteiten.

„Dit vinden wij een eerlijke insteek. Want de ambitie om te groeien is niet bij iedereen gelijk. Sommige leden willen de melkproductie verdubbelen of verdriedubbelen; dan komt een deel daarvan voor eigen rekening”, zegt Wevers.

Bio speerpunt

Overigens zal dit met name van toepassing zijn voor de gangbare melkveehouders; aan biologische melk komt de coöperatie nog tekort. „Bio is een speer-



punt van ons, we groeien al jaren achter elkaar met 10 procent in de afzet van biologische kaas. Wij stimuleren boeren die willen omschakelen en ook voor nieuwe biologische leden is nog ruimte.”

Rouveen Gewoon Duurzaam

Het duurzaamheidsprogramma van CZ Rouveen heet Rouveen Gewoon Duurzaam. De coöperatie is hier ongeveer vier jaar geleden mee begonnen;

boeren kunnen op diverse onderdelen punten scoren. Weidegang stimuleren doet CZ Rouveen al sinds een jaar of acht. Het percentage leden dat weidegang toepast, is met 87 procent vrij hoog. De weidegangpremie bedraagt 1,5 cent per liter en 0,5 cent voor deelweidegang. Opmerkelijk is dat de weidegangpremie ook alleen in het weide seizoen wordt uitgekeerd. „We willen dat zo veel mogelijk psychologisch koppelen”, aldus Wevers.

geïnvesteerd in een tweede kaasproductielijn, die afgelopen maand operationeel werd. De nieuwe kaasmakerij betekent een verdere verdieping van de specialisatiemogelijkheden, met onder meer drie aparte pekeldbadstromen en de mogelijkheid om een extra ronde 12-kilo-vorm te maken. Daarmee komt het totaal aantal vormen op zes. Ook kan hier de zuivelsamenstelling nog verder worden aangepast aan de wensen van de afnemers, door bijvoorbeeld een meer fijngatige kaas te maken zoals de Duitsers die graag eten, of een wat hardere, 'Oostenrijkse' kaas, legt Wevers uit.

Hoogwaardige wei

Tevens zijn in de nieuwe kaasmakerij alle kaashandelingen nu gerobotiseerd. Daardoor kan de productie van kaas soorten snel wisselen en treedt er minder vervuiling op, waardoor ook minder reinigingstijd nodig is. Die zeer schone manier van werken levert kwalitatief hoogwaardige wei op, die volledig kan worden afgezet aan de

levensmiddelenindustrie voor bijvoorbeeld de productie van babyvoeding.

Wevers: „Dat betekent dat wij alle wei uit de nieuwe kaasmakerij maximaal kunnen verwaarden. Tegenwoordig leidt kaas niet meer vanzelfsprekend tot de hoogste verwaarding van melk; de wei-opbrengst is onmisbaar geworden. Wei maakt nu netto 4 cent uit van de melkprijs, maar dat kan nog wel meer worden. Als je de wei-opbrengst mist, kun je niet meer concurrerend blijven.” De directeur durft zelfs de uitspraak aan dat 35 procent van de Nederlandse melk tegenwoordig niet meer in eerste instantie wordt verwerkt voor kaas, maar voor wei. „En daar komt dan bulkkaas bij vrij als restproduct.”

Uitbreiding capaciteit

De tweede kaasmakerij betekent bovendien een uitbreiding van de productiecapaciteit met 40 procent. In de periode 2013/2014 was de melkaanvoer door productiegroei bij de leden namelijk met 8 à 9 procent gegroeid.

Waar er in 2012 nog sprake was van een tekort, moest de afgelopen twee jaar dat extra volume aan gangbare koemelk worden verkocht. Nu is die verwerkingscapaciteit er wel. De uitdaging voor dit jaar is nu om het complete volume van 150 miljoen kilo koemelk te verwerken in specialiteiten. Mochten de veehouders méér gaan leveren, dan krijgen ze voor de extra melk een B-prijs uitbetaald (zie kader). Daarnaast zal ook dit jaar weer ruim 20 miljoen liter aan bijzondere melkstromen worden aangekocht. „Dit jaar gaan we van 15 miljoen naar bijna 19 miljoen kilo kaas”, zegt Wevers niet zonder trots. Met de ingebruikname van de tweede kaasmakerij gaat CZ Rouveen ervan uit dat de coöperatie ook in de toekomst concurrerend kan blijven. Het betekent dat Ben Wevers volgend jaar mei bij zijn pensionering het stokje met een gerust hart kan overdragen aan Klaas Hokse (42). Hokse werkt al 15 jaar bij het bedrijf en is de huidige directeur productie en verkoop. Als hij het net zo lang volhoudt als zijn voorganger, is de continuïteit de volgende 34 jaar weer gewaarborgd. ■

Vooruitzichten zuivelmarkt

Directeur Ben Wevers van CZ Rouveen is voor de komende maanden positiever over de zuivelmarkt dan aan het begin van het jaar. „We zijn het jaar ingegaan met wat zorgen over de ontwikkelingen over de zuivelmarkt. Maar je ziet nu toch een kentering: de euro is goedkoper geworden ten opzichte van de dollar, en dat is gunstig voor de export. Daarnaast lijken veehouders de melkproductie wat af te remmen, en ook dat helpt mee. Kijk maar naar de zuivelnoteringen, dat die in het begin

van het jaar zo zouden oplopen, had niemand verwacht. Er zijn nauwelijks voorraden, de export loopt goed, en de spotmarkt is prijshoudend omdat veel zuivelondernemingen flink hebben uitgebreid in capaciteit en dat stuk willen ze ook benutten.” De verwachting is ook dat Rusland in de loop van het jaar de importboycot voor Europese zuivel zal opheffen, en ook dat is gunstig voor de zuivelmarkt. „Al is het wel de vraag in hoeverre, omdat de roebel zo sterk is

gedaald.” Een andere onzekere factor is wat er gebeurt met de melkleveranties vanaf april. Maar aangezien de productie in zowel Frankrijk als Duitsland wat onder druk staat, maakt Wevers zich daar geen grote zorgen over. „Onze melkveehouders hebben aangegeven dat ze ongeveer 10 procent meer melk zullen gaan leveren dan vorig jaar, maar op dit moment zitten ze onder het niveau van vorig jaar, dus of we daadwerkelijk zo veel meer melk krijgen, is de vraag.”