



OP PAD MET...

ROBIN HOEFMAN

Robin Hoefman (31) is procestechnoloog AWZI bij CONO Kaasmakers in Westbeemster. Hij houdt zich bezig met het zuiveren van afvalwater.

Na zijn studie milieukunde (specialisatie watermanagement) aan de Hogeschool in Leeuwarden kreeg hij in 2009 de kans bij de coöperatieve kaasproducent in de provincie Noord-Holland te komen werken. "Een ideale start."

Tekst Wendy Braanker | Fotografie Joris Schaap

WATERZUIVERING STEEDS MEER NODIG?

"Bedrijven die niets aan waterzuivering doen, zien de kosten stijgen. De waterschappen leggen heffingen op en dan wil je als bedrijf wel iets doen. Dat is bittere noodzaak, ook al zal het nooit je *core business* worden. Wat ik belangrijk vind, is dat er meer besef is voor wat het handelen van een afdeling kan opleveren. De winst is te behalen in het verminderen van productverlies. Hierbij hebben we iedereen nodig. Absoluut. Water zuiveren kost nu bij de meeste zuivelfabrieken alleen nog maar geld. In de toekomst moet het in mijn optiek kosten neutraal kunnen worden. Als je kijkt wat waterschappen doen met fosfaatwinning en de terugwinning van nutriënten, dan zou dat bij een zuivelbedrijf ook moeten kunnen. Maar dat gaat zeker nog een aantal jaren duren."

'HET DOEL IS EEN
WATERZUIVERING
DIE DE TOEKOMST
AANKAN'

Elke dag neemt Robin een monster van het effluent om de kwaliteit te controleren

WERKDAG

"Mijn werkdag begint al om half acht. 's Morgens overleg ik eerst met de technische dienst om te horen of er nog storingen zijn geweest of andere dingen die invloed kunnen hebben op het afvalwater. Daarna loop ik de zuivering na om te zien hoe het draait: het gaat dan vooral om cijfers en camerabeelden. Nog voor half negen rapporteer ik de uitkomsten. "Als er geen zaken zijn die onmiddellijke aandacht vereisen, pak ik na half negen andere zaken op, zoals energiebesparing en waterbesparing en niet te vergeten het terugdringen van productverlies. Een voorbeeld: in de poederfabriek wordt melk ingedampt tot poeder door bijna al het water er uit te halen. Dat water gebruiken we vervolgens voor het schoonspelen van de leidingen waarin na het productieproces restjes melk zijn achtergebleven. Vooral de verantwoordelijkheid in dit werk spreekt me erg aan; de ruimte die ik krijg om me met dingen bezig te houden die er toe moeten leiden dat de waterzuivering ontlast wordt. Dat is gewoon heel leuk."



Het checken van de meterstanden van het energieverbruik. Op de achtergrond de kaasfabriek



Meting van het water dat de zuivering ingaat

VAN MELK NAAR KAAS

"Bij onze ambachtelijke manier van kaas maken met vrij veel open processen, komt vervuiling vrij. Daar kies je voor. Het draagt bij aan hoe de kaas smaakt en ook hoe de beleving van de kaas is. Iets meer vervuiling neem je dan op de koop toe. Dat is op zich niet erg, want wij vinden dat we op deze manier een beter soort kaas maken. Het vraagt wel iets van je waterzuiveringsinstallatie. Zeker als de kaasproductie omhoog gaat en de waterzuivering niet groter kan worden omdat de ruimte ontbreekt. Dan kom je op een gegeven moment in een situatie dat je te veel vervuiling hebt ten opzichte van de hoeveelheid afvalwater die je aankan. Dat is iets waar we nu tegen aanlopen, een uitdaging is dat zeker."



CONO Kaasmakers ligt midden in de Beemsterpolder. Robin beklimt de aërobe waterzuivering

NIEUW

"Er wordt nu een nieuwe kaasmakerij gebouwd. De oude fabriek wordt uiteindelijk gesloopt. De huidige waterzuivering kan echter niet verplaatst worden, dus zal er een alternatief moeten komen. Hoe dat eruit gaat zien, is nog niet bekend. Het is heel mooi om bij dit proces betrokken te zijn en daarin zelfs het voortouw te mogen nemen. Om ervoor te zorgen dat er straks een waterzuivering staat die bij de nieuwe kaasmakerij past. Een die de toekomst op een duurzame wijze aankan."