

Bijzondere kaas uit een unieke fabriek

Wilma Wolters

De zuivelfabriek in Rouveen bestaat al meer dan honderd jaar. Maar vooral bijzonder is dat de coöperatie het grootste assortiment geitenkaas heeft. Wat ook opvalt is dat de huidige directeur slechts de vierde op rij is en dat personeel vaak jarenlang blijft. Wat maakt Rouveen anders?

avEen gesprek met directeur Ben Wevers over deze opmerkelijke coöperatie.



Fotos: Wilma Wolters

Je weet het misschien niet, maar een deel van de geitenkaas die je in winkels vindt, wordt gemaakt in Rouveen. De 103 jaar oude coöperatie maakt vele verschillende soorten kazen van zowel koe- als geitenmelk, maar op geen enkel product staat Coöperatieve Zuivelfabriek Rouveen of Rouveen Kaasspecialiteiten. “Dat is de keuze die we hebben gemaakt. Onze klanten zetten hun merkjes op de kazen.” En het blijkt dat Rouveen door de jaren heen meer beslissingen heeft genomen die niet iedere kaasmakerij hen na zou doen.

Meer dan honderd jaar is niet niks. Hoe heeft CZ Rouveen dat klaargespeeld?

“Voor de Tweede Wereldoorlog stonden er twaalf zuivelfabriekjes aan deze weg door Rouveen en Staphorst. De Kleine Winst, zoals CZ Rouveen vroeger heette, is de enige die nog over is. Dat hebben we gered met een handvol geluk, met de loyaliteit van de mensen hier uit de streek en met ondernemen met een visie.”

Wat houdt die visie in?

“Wij schenken veel aandacht aan de mensen die hier werken en willen daar uiteindelijk als bedrijf beter van worden. De tijd die personeel hier doorbrengt moet zo prettig mogelijk voor hen zijn. Iedereen levert hier nog een bijdrage aan het product, zodanig dat hij of zij het kan verknaallen. Er is hier iemand die personeelszorg doet; zij loopt door de fabriek, kent het werk en kent de mensen. Ten slotte hebben we ook de creativiteit van de mensen nodig om bijzondere

producten te maken. En we zien dat het werkt; er is weinig verloop onder de honderd personeelsleden hier. Degenen die weg gaan zijn veelal de ondernemers die zelf een bedrijfje beginnen. Ik ben er zelf een beetje trots op dat ik pas de vierde directeur in 103 jaar ben.”

Wat maakt jullie producten zo bijzonder?

“Sinds 1993 heten we Rouveen Kaasspecialiteiten, en dat is omdat we een heel groot assortiment kazen hebben. We kunnen zo al 35 verschillende soorten geitenkaas maken en zijn bijvoorbeeld de enige fabriek die kaas in broodvorm kan maken, of die zoveel verschillende ingrediënten in huis heeft om aan een kaas toe te voegen. Productontwikkeling is voor ons erg belangrijk. En daar komt al het personeel aan te pas, en niet per se de 2,5 fte die daarvoor speciaal zijn aangenomen. Ontwikkeling zit door de organisatie heen, iedereen kan een goed idee hebben. En natuurlijk spelen de ideeën en vragen van afnemers of van leveranciers van ingrediënten daarbij een rol. Past een idee in de trend die we waarnemen, en een relatie vraagt ernaar, dan maken we het.”

Hoe bepalen jullie de geitenmelkprijs?

Wij zijn verantwoordelijk voor de melkprijs van geitenmelkcoöperatie BGNN en proberen die zo eerlijk mogelijk vast te stellen. Elke charge van 1.000 kilo kaas kan hier gescheiden worden van de volgende en we kunnen op een dag zowel verschillende soorten geiten- als koeienkaas maken. Maar juist doordat we zoveel verschillende soorten kaas maken, kunnen we nooit precies zeggen wat een

Rouveen in het kort

Coöperatieve Zuivelverwerker Rouveen is opgericht in 1905, in januari 1906 werd de eerste melk geleverd. Sinds 1993 heet de fabriek Rouveen Kaasspecialiteiten. Op dit moment verwerkt Rouveen 130 miljoen kg melk op jaarbasis, 20 miljoen daarvan is geitenmelk. Rouveen is verantwoordelijk voor de melkprijs van de coöperatieve kaashandel BGNN in Leek. Rouveen heeft een dochterbedrijf in Molenschot, Bastiaansen, waar alle schimmelkaas en biologische kaas wordt verwerkt. Biologische geitenmelk is belangrijk; directeur Ben Wevers schat dat driekwart van de Nederlandse biologische geitenmelk naar Rouveen gaat.

product kost, dat kun je nooit transparant maken. Maar we proberen de leden van BGNN aan ons te binden door mooie producten te maken en een goede prijs te betalen.”

Wat verwacht u voor de toekomst, gaat geitenkaas een groter aandeel van jullie producten vormen?

“Nee, het is voortdurend onze zorg om niet te groot te worden. De kracht van Rouveen is juist dat we een cultuur hebben binnen het bedrijf en op basis daarvan kunnen we presteren. Als we enorm zouden groeien, heeft dat invloed op die cultuur en op het werkplezier van de mensen hier. Wij zoeken groei niet in meer liters melk verwerken, maar in de toegevoegde waarde. We willen de naam Kaasspecialiteiten eer aan doen.”

