

Ben Wevers

# Kaas, kennis en mensen motiveren

Als student op de Zuivelschool Bolsward wist hij al dat hij de kaas in wilde. Een mooi, veelzijdig product, met vakmanschap gemaakt. Inmiddels is Ben Wevers ruim dertig jaar directeur van Rouveen kaasspecialiteiten, dat uitgroeide tot een onderscheidend bedrijf met een eigen positie in de zuivelmarkt.

LSBL geschoold in kaas maken. Het voordeel van intern opleiden is dat je de kennis die je aanbiedt direct kunt inpassen in de bedrijfscultuur. Wij kunnen nog altijd goede mensen vinden bij vacatures, maar ik zie wel dat de animo voor studies levensmiddelentechnologie klein is. Vanuit Innofood, een netwerk van voedingsbedrijven, werk ik mee om jonge mensen te interesseren voor de sector. Zuivel biedt zoveel perspectief, op gebied van onderzoek, productontwikkeling en kwaliteit. Dat moeten bedrijven laten zien.”

*‘Zuivel biedt zoveel perspectief, dat moeten bedrijven laten zien’*

“Wij moeten het hebben van innovatie. Dat betekent voor ons proefondervindelijk, vanuit vakmanschap, komen tot nieuwe dingen. Mijn taak is mensen te stimuleren om het meest creatieve uit zichzelf te halen en een maximale bijdrage aan de ontwikkeling van het bedrijf te leveren. Zorgen voor de juiste omstandigheden dus; mensen moeten goed gemotiveerd zijn, lekker in hun vel zitten en prettig samenwerken. Dat is niet de verdienste van mijn persoon, dat doe je met zijn allen. Maar ik ben er wel trots op dat we hier een groep loyale mensen hebben die graag meewerken aan het bedrijf. Dat levert heel regelmatig nieuwe producten op. Zo hebben we begin dit jaar een kroningskaas ontwikkeld voor de troonswisseling. We zijn bij elkaar gaan zitten, zochten het beste idee uit en hebben dat binnen een productie- en rijpingstijd van vijf weken kunnen neerzetten. Die snelheid en positieve insteek kenmerken ons bedrijf.”

### Intern opleiden

“Aan de basis halen we mensen binnen met zo veel mogelijk kennis. Maar je moet er zelf als bedrijf veel aan doen. Wij hebben een intern opleidingsplan voor alle medewerkers en daar is veel animo voor. We werken samen met AOC Oost, een aantal docenten geeft hier les en denkt mee over het programma. Ook worden medewerkers bij

### Anders denken

“Wat mij motiveert, is anderen meekrijgen in zaken die ik belangrijk vind voor dit bedrijf. Zo zijn we een paar jaar geleden gestart met het project Rouveen Gewoon Duurzaam. Ik ben ervan overtuigd dat we duurzaamheidsbeleid concreet moeten maken. Dat konden we overbrengen op onze boeren: 45% deed meteen mee met het project en komend jaar, het derde seizoen, doen ze bijna allemaal mee. Het gaat om ‘anders denken’. Om dat te bereiken, organiseren we thema-workshops voor melkveehouders. Daarnaast doen we een energiescan op het bedrijf en ligt er een gezamenlijk plan voor een biovergister bij de gemeente. Ook in het bedrijf zelf raakt duurzaamheid ingeburgerd, op alle vlakken. Dat geeft me voldoening. Dit project is gestart en niet meer te stoppen. Zo zou ik nog meer marktdenken willen opwekken bij de melkveehouders, door hun betrokkenheid bij de afzet te vergroten.”

“Ik vind het belangrijk dat iedereen, wat ie ook doet, gemotiveerd is. Dat je weet waar je mee bezig bent en daar in gelooft. Een voorbeeld: hierachter wordt onze oude monumentale boerderij in originele stijl hersteld. Prachtig om te zien hoe de voeger – een echte vakman – de ‘kantjes-voeg’ aanbrengt. Hij heeft daar lol in, ik heb plezier in dit bedrijf. ■



**BEN WEVERS (61)**

- directeur Rouveen kaasspecialiteiten (sinds 1982)
- eerder: AVEBE, afdeling productontwikkeling (sinds 1975)
- opleiding: voedingsmiddelentechnologie, Zuivelschool Bolsward (nu Hogeschool Van Hall Larenstein Leeuwarden)
- [www.rouveen-kaasspecialiteiten.nl](http://www.rouveen-kaasspecialiteiten.nl)