

'Er zijn nog zo veel mogelijkheden voor geitenmelk'

Tekst: Wilma Wolters

Sinds mei 2015 is Klaas Hokse directeur van Rouveen Kaasspecialiteiten. Eerst nog samen met Ben Wevers. Toen die in april 2016 na 34 jaar directeurschap afscheid nam, nam Hokse het stokje over.

Geitenhouderij ging een middag naar Rouveen om kennis te maken met de nieuwe algemeen directeur, én natuurlijk om even bijgepraat te worden over de activiteiten van deze melkverwerker.

U werkte al 23 jaar bij Rouveen toen u benoemd werd tot algemeen directeur. Is het voor Rouveen Kaasspecialiteiten belangrijk dat de directeur iemand uit de eigen geledingen is?

"Dat is geen must. Voor Rouveen Kaasspecialiteiten is het belangrijk dat er iemand zit die de normen en waarden goed kent. Met name gaat het dan om respect. Hier werken mensen die op zondag naar de kerk gaan en mensen die op zondag in het eerste voetbalen. Op maandag gaan die weer samen aan de slag. Mensen maken het verschil, dus de 150 werknemers moeten met plezier komen. We werken hier volgens het principe: wat je doet, doe je goed! Consistent, en met goede partners. Zo hebben we buiten Bastiaansen geen eigen merken en leveren we niet rechtstreeks aan de retail en eindgebruikers. Zo worden we geen concurrenten van onze partners voor wie we de melk verwerken."

Wat betekent geitenmelk voor Rouveen?
"We verwerken 20 miljoen liter geitenmelk van bijna dertig geitenhouders. Daarvan is ongeveer 3,3 miljoen liter biologische geitenmelk die wordt aangewend voor de produc-

tie van biologische geitenkaas onder het merk Bastiaansen, marktleider in het natuurvoedingsegment. Zo'n zes jaar geleden wilden we weg uit de reguliere producten en besloten geitenkaasspecialiteiten te produceren. Eerst maakten we een assortiment kruidenkazen, met name met de kennis die we van de koeienkazen hadden. Maar nu produceren we geitenkazen in allerlei vormen, zoals buches, plakken, rollen, gerold in spek

we geitenhouders weg te kunnen houden van diepe dalen. En de consument wil best geld betalen voor een goed product. Als je écht goede kwaliteit hebt, is de prijs van ondergeschikt belang."

Hoeveel verschillende geitenkazen produceert Rouveen Kaasspecialiteiten?

"Bijna dertig verschillende soorten. Vandaag alleen al worden er vijftien verschillende gei-

Met BGA-aanduiding staan we sterk

tenkazen geproduceerd. In totaal komt bij ons 186 ton melk in twaalf verschillende soorten binnen. De kaasmakerij is dan ook erg efficiënt ingericht, zodat we veel verschillende soorten kazen snel achter elkaar kunnen maken. In Rouveen staat de enige kaasmakerij van Europa die werkt met het gelijktijdig toevoegen van wei en wrongel in

en krijgen ze meer verfijnde toevoegingen, zoals appel, bosvruchten of champagne. Een goede ontwikkeling vind ik dat nu ook merkenbouwers met geitenkaas aan de slag gaan. Ons doel is om de bovenkant van de markt te bedienen, het hoge segment. Daarbij past een consistente prijs. Op deze manier hopen

tenkazen geproduceerd. In totaal komt bij ons 186 ton melk in twaalf verschillende soorten binnen. De kaasmakerij is dan ook erg efficiënt ingericht, zodat we veel verschillende soorten kazen snel achter elkaar kunnen maken. In Rouveen staat de enige kaasmakerij van Europa die werkt met het gelijktijdig toevoegen van wei en wrongel in

het kaasvat. Daardoor hebben we zo min mogelijk productieverlies. Als we omschakelen naar het maken van een andere soort kaas hebben wij maar hooguit twee vaten die een mengeling worden van beide soorten en dus niet geschikt zijn voor de reguliere handel, tegen soms wel achttien vaten in een doorsnee kaasmakerij. Verder werken we sinds april 2015 met een volledig robotgestuurde kaasmakerij, uniek in zijn soort. Dat is een duurzame en flexibele kaasmakerij waarmee we 30 procent in capaciteit gegroeid zijn."

Koeienboeren zijn lid van Rouveen, geitenhouders niet. Gaat dat eens veranderen?
"Het lijkt me nu niet voor de hand liggend. Maar de wereld kan er over een aantal jaren anders uitzien. Wel hebben we de geitenhouders onder contract, en verwerken we alle

geitenmelk voor BGNN. We doen dus ook wel aan begeleiding van onze geitenhouders en hebben een goede verhouding met BGNN. Eigenlijk zitten de geitenhouders wel dicht tegen lidmaatschap aan."

Hoe schat u de toekomst voor geitenmelk in en wat staat de sector te wachten?

"We staan nu pas aan het begin van de ontwikkeling van het segment geitenkaas. We hebben de focus op productontwikkeling van geitenkaas om zo een nog breder assortiment aan te kunnen bieden. Verder doen we alles voor een zo hoog mogelijke verwaardiging van de grondstof, waar de ontleding van de wei een prachtig voorbeeld van is. Zoiets, dat is een goed teken. Er komt differentiatie, maar, zoals gezegd, dit is pas het begin van de productverbetering van geitenmelk. De échte verwaardiging gaan we nog meemaken.

Over Klaas Hokse

Klaas Hokse (44) is in 1992 in de fabriek van Rouveen begonnen. Op dat moment had hij een horeca-opleiding gevolgd, en had weinig kennis van zuivel. Maar hij ging zich erin verdiepen en ontwikkelde een echte passie voor het vak van kaasmaken. Hij zag ook overeenkomsten met de horeca: orde en netheid in het werken, het omgaan met voedsel en creativiteit. Hij volgde opleidingen en werd kaasmaker. In 1997 werd hij productieleider, hij groeide door tot manager productie en verkoop en in 2012 werd hij directeur productie en verkoop. Rouveen Kaasspecialiteiten schreef voor 2014-2018 een strategisch plan en daaraan werkte Hokse volop mee. De kans om algemeen directeur te worden, greep hij met beide handen aan en ziet hij als een prachtige uitdaging.

En geloof me, er zijn nog zo veel mogelijkheden voor geitenmelk. We bouwen op dit moment met z'n allen aan een platform voor geitenmelkproducten en zijn goed op weg om daarin volwaardig te worden. Rouveen Kaasspecialiteiten wil graag de Europese kaasspecialiteitenfabriek worden en een nog breder productenpakket neerzetten. We willen ons productiever opstellen en op die manier ook smaken en eetculturen wereldwijd bedienen.

In de exportmarkt verwacht ik dat geitenmelk nog veel kan doen. Zo'n BGA-aanduiding helpt daarbij. Daarmee staan we sterk voor de toekomst."

Aan welke zaken zouden geitenhouders nog mogen werken?

"Voorop staat dat de melk aan de hoogste kwaliteitsnormen moet voldoen. Dat is vanzelfsprekend en daar letten geitenhouders ook op. Dat is voor ons extra belangrijk, omdat wij geen E-nummers toevoegen aan de producten die we maken. Verder vind ik dat veehouders zich wat opener op mogen stellen. Als er een consument langs je bedrijf rijdt, zorg dan dat hij kan kijken, maak tijd voor een praatje. Ook is vakmanschap erg belangrijk. Bijvoorbeeld inzake de volumes die we produceren. We moeten ervoor zorgen dat die ons niet weer dwars gaan zitten."

Tot slot, u bent de vijfde directeur in 110 jaar tijd, uw voorganger was 34 jaar directeur. Blijft u ook zo lang? (lachend) "34 jaar ga ik niet redden. Maar ik hoop dat ik hier nog lang zit." ✓



Foto's: Rouveen Kaasspecialiteiten en Wilma Wolters

