

DE HOOGSTE MELKPRIJS BLIJVEN BETALEN IS GEEN GEGEVEN, WEEET CONO-DIRECTEUR WIM BETTEN. DAAROM ZIJN CONSTANT **NIEUWE AFZETKANALEN EN PRODUCTEN NODIG.**

Cono: meer alternatieven voor afzet

KAAS in het vliegtuig, bij de borrel en in de snack. Kaasmaker Cono is volop bezig om de bekende Beemsterkaas en andere Cono-kazen breder voor het voetlicht te brengen. "Steeds meer mensen moeten onze kaas kunnen proeven, want dan willen ze het vanzelf kopen", vindt Wim Betten, algemeen directeur van Cono Kaasmakers. "We zetten nu volop in op verkoop van Beemster kaas aan vliegmaatschappijen en op co-branding." Een voorbeeld bij het laatste is productontwikkeling samen met horecamerk Kwekkeboom. Wat betreft vliegmaatschappijen weet Betten te melden dat er al contracten zijn afgesloten met onder meer KLM en Delta Airlines om op trans-Atlantische vluchten Beemsterkaas te serveren op broodjes en bij andere gerechten. Met andere maatschappijen lopen nog gesprekken. "Het traditionele plakje kaas thuis op de boterham loopt weg", ziet Betten. "Die markt krimpt, maar gelukkig groeit de markt voor kaas bij de borrel en buitenshuis."

Een merkkaasmaker als Cono moet nog veel meer doen om aan de bal te blijven. Bijvoorbeeld door het maken van nieuwe kaassoorten. Momenteel werkt het bedrijf hard aan een nieuwe 'grote-gatenkaas' voor de Amerikaanse markt. Deze kaas, gebracht onder het merk 'Boars Head', is niet de zoveelste variant op een Em-



PROFIEL

Naam: Wim Betten (56). **Plaats:** Westbeemster. **Bedrijf:** Cono Kaasmakers. **Functie:** Sinds 2015 algemeen directeur van Cono. **Voor zijn overkomst naar Cono in 2013 werkte hij bij FrieslandCampina.**

mentaler, maar is anders van structuur, smaak en ook uitstraling, aldus Betten. "We maken ondertussen al meer dan 50 verschillende kazen."

Een mooie ontwikkeling is wat Betten betreft ook dat traditionele volvette kazen weer hipper zijn geworden. "Consumenten weten weer dat melkvet goed is voor de mens." Volvette kaas is eigenlijk de kaas zoals iedereen die kent en heeft meestal meer smaak dan light-kazen.

De herwaardering voor melkvet is iets wat Betten ook meer in het algemeen blij maakt. Producten als room en boter hebben volgens hem te lang en onterecht geleden onder een slecht imago. Boter is een natuurlijk product, wat niet altijd gezegd kan worden van margarine.

Beweging

Al is de zuivelmarkt druk in beweging en zijn er steeds nieuwe uitdagingen, de afzet van de kazen loopt goed. Cono heeft zich met Beemsterkaas en andere merken goed neergezet. Sinds twee jaar wordt alle kaas gemaakt van weidemelk. Naast kaas maakt Cono ook zuivelproducten voor Uni-

lever (room voor ijs) en Nestlé.

De huidige fosfaatreductieslag resulteert nog niet in minder melkaanvoer, ziet Cono. Volgend jaar zal de generieke fosfaatkorting dat wel doen, zo verwacht hij. Daarom is besloten nieuwe leden toe te laten, zodat de totale melkaanvoer rond de 400 miljoen kilo per jaar blijft. Het gaat om veehouders in Noord-Holland, die eerst leverden aan andere zuivelbedrijven. Er is niet geworven, de boeren zijn van een lijst met gegadigden gehaald. Niet iedereen wordt overigens toegelaten, stelt Betten. Aspirant-leden moeten weidegang toepassen, bereid zijn te werken aan duurzaamheid en een goede reputatie hebben bij het leveren van kwaliteitsmelk.

"Wij willen niet per definitie groeien in kaas. We willen onze ledenmelk maximaal tot waarde brengen. Daar vloeit soms weer uit voort dat we aan de vraag van onze klanten moeten kunnen voldoen."

Om in de gunst van de klant te blijven, moeten ook steeds nieuwe stappen worden gezet op gebied van duurzaamheid. Daarom is begin dit jaar een brede pilot gestart om het huidige programma te versterken.

Massageborstels

Welke zaken coöperatiebreed worden ingevoerd, staat nog niet 100% vast. Het bestuur beslist daarover. Toch ziet Betten wel al een paar aanpassingen vrijwel zeker doorgaan, zoals dat alle koeien de beschikking krijgen over massageborstels en een zachte ligplek. Een kale, harde ondergrond zal niet meer mogen. Ook ziet hij dat de ledenbedrijven stap voor stap teruggaan naar 100% stalbezetting. Nu is 110% nog toegestaan.

Bij alle aanpassingen blijven twee dingen van groot belang. Betten: "Boeren moeten het kunnen uitvoeren. Ten tweede moeten we het natuurlijk houden. Dat slaat vooral op de omgang met de koe. Onze koeien lopen buiten, omdat het hun natuurlijk gedrag is. Koeien zijn kuddedieren, ook grazers en herkauwers. Koeien van Cono-leden moeten daarom ook voer krijgen dat natuurlijk is."

Hiermee belandt het gesprek bij de voedervetten. Bijvoeren van melkkoeien met voedervetten van exotische oorsprong is volgens Betten niet natuurlijk. Los van wat deze vetten doen met de kaas, past gebruik ervan ook niet bij het imago dat Cono zo zorgvuldig cultiveert. "Onze melk is een topkwaliteit product, waarvan we topkwaliteit kaas maken. Dat doen we om een top-melkprijs neer te zetten voor onze leden-veehouders."

'Wij willen niet per definitie groeien in kaas.'

'Onze omgang met de koe moet natuurlijk blijven'