

# CONO Kaasmakers

## Factsheet

CONO is een kleine toonaangevende coöperatie van melkveehouders in de Beemster, Noord-Holland. Van de hoge kwaliteit melk van onze CONO-veeouders maken onze CONO-kaasmakers de lekkerste kaas, evenals ingrediënten voor de foodindustrie. Dit doen we op duurzame, ambachtelijke wijze naar unieke CONO-recepten, met passie en aandacht voor mens, dier en milieu. We bouwen sterke merken in binnen- en buitenland. Daarmee zorgen we voor een eerlijke melkprijs en opbrengst. Zo kunnen wij blijven investeren in duurzaamheid op het erf en in de kaasmakerij.

*En daar zijn we trots op!*



# Algemeen

Ondernemingsvorm  
Vestigingsplaats  
Doel

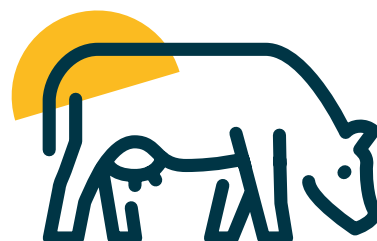
Zuivelcoöperatie  
Westbeemster  
Maken van de lekkerste en duurzaamste kaas van Nederland voor een eerlijke melkprijs voor leden melkveehouders.

## Cijfers

Aantal medewerkers	196
Aantal melkveebedrijven	402
Jaaromzet 2021	268 miljoen euro
Melkaanvoer 2021	406 miljoen kilogram
Kaasproductie	34.000 ton (ongeveer 5% van de totale kaasproductie in Nederland)
Contante melkprijs 2021	€ 43,50 per 100 kilogram melk
Weidegangresultaat 2021	Gemiddeld 191, ruim 10 uur
Markten	CONO kazen worden verkocht in 45 landen waaronder Nederland, België, Duitsland, Engeland, Spanje, Frankrijk Scandinavië, Oost-Europa, Baltische staten, Verenigde Staten, Canada, Midden- en Zuid Amerika Midden Oosten, Azië, Australië

## Geschiedenis

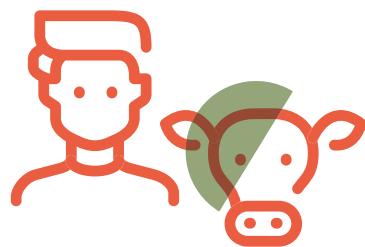
1901	Oprichting coöperatie
2001	Ontvangst predicaat Hofleverancier
2002	Start premie voor weidegang melkkoeien
2008	Start duurzaamheidsprogramma Caring Dairy
2012	Start bouw nieuwe kaasmakerij in verband met innovatie en uitbreiding productiecapaciteit
2014	Opening nieuwe kaasmakerij
2018	100% weidemelk
2020	Kaasmakerij klimaatneutraal gecertificeerd
2020	Melk 100% GMO-vrij
2021	Ambitie: klimaatpositief in 2030





### Missie

CONO Kaasmakers streeft naar het uitbetalen van een eerlijke melkprijs aan haar leden, gebouwd op de lekkerste kaas die met bescherming voor milieu en natuur, op ambachtelijke wijze is gemaakt.



### Aspiratie

Aantoonbaar een onderscheidende positie in zorg voor mens, dier en milieu én in de lekkerste producten. Door vast te houden en te blijven investeren in programma's rondom dierenwelzijn en duurzaamheid, op eigen kracht en met partners slimme innovaties te introduceren welke leiden tot de lekkerste producten met een hoge toegevoegde waarde. Voor nu en alle volgende generaties.

### Ambitie

We streven een duurzame groei met toegevoegde waarde na. Erkenning van de onderscheidende positie die CONO inneemt op het gebied van dierenwelzijn en duurzaamheid en herkend wordt door consumenten in de smaak van bestaande én innovatieve producten en concepten.

## De lekkerste en eerlijkste kaas maken we samen!

Met passie en aandacht voor mens, dier en milieu maken wij samen de lekkerste en eerlijkste kaas in de Beemsterpolder. De lekkerste, omdat we onze tradities respecteren en bijvoorbeeld de wrongel nog met de hand roeren. Sommige dingen zijn niet voor niks al meer dan 120 jaar hetzelfde gebleven. Die zijn namelijk gewoon erg goed. En dat proef je terug in al onze natuurlijk gerijpte kazen. De eerlijkste, omdat onze melkveehouders een faire prijs voor hun melk krijgen en we open en duidelijk communiceren.



1

## Samen maken we de lekkerste en eerlijkste kaas

Om te beginnen bij de mensen: CONO is een kleine, toonaangevende coöperatie van ruim 400 bevroren melkveehouders uit Noord-Holland en Overijssel en 200 eigenzinnige kaasmakers. Sinds 1901 geven zij hun kennis en ervaring van generatie op generatie aan elkaar door, zodat het ambacht blijft bestaan en de jongste generatie ervoor zorgt dat we voorop blijven lopen. We zijn trots op onze mensen en hun waardering voor CONO zien we terug in lange dienstverbanden en grote betrokkenheid. Zo maken we samen onze premium kaas en onderscheidende ingrediënten als wei en melkpoeder voor de voedingsindustrie.

2

## Onze melkveehouders verdienen een eerlijke melkprijs

Alleen als onze melkveehouders een eerlijke prijs voor hun melk krijgen, kunnen ze goed voor hun gezinnen, koeien en land blijven zorgen. Daarnaast krijgen onze veehouders een premie voor weidegang en deelname aan het Caring Dairy duurzaamheidsprogramma. Dat levert dan weer kwaliteitsmelk op en maakt dat bedrijven van generatie op generatie kunnen worden doorgegeven. Een prachtige wisselwerking, waarbij alle kennis en passie voor gezonde, duurzame en lekkere melk bewaard blijft.

### Caring Dairy

- CONO Kaasmakers is de Europese melkleverancier voor het ijs van Ben & Jerry's.
- Samen met ijsmaker Ben & Jerry's werkt CONO Kaasmakers aan Caring Dairy. Hierbij draait het om het verduurzamen van de keten van koe tot kaas (en ijs). In het kort; blij koeien, blij boeren en een blij aarde.
- Veehouders die deelnemen aan dit programma volgens jaarlijks drie workshops. Met de kennis uit deze workshops zetten zij stappen om hun bedrijf te verduurzamen. Veehouders die deelnemen ontvangen hiervoor een premie van € 0,75 per 100 kilogram melk.
- CONO Kaasmakers betaalt, sinds 2002, als eerste zuivelbedrijf in Europa, een premie aan veehouders die de koeien buiten in de wei laten lopen. De premie is € 2,00 per 100 kg melk.
- Alle CONO kaas wordt sinds 2020 gemaakt van 100% GMO-vrije weidemelk (norm Stichting Weidemelk)

3

## Blij koeien geven de beste melk

En zo komen we bij de dieren. Hoe blijer de koeien, hoe beter de melk. CONO-koeien grazen gemiddeld 191 dagen per jaar in de wei, met alle ruimte voor hun natuurlijke gedrag. Daarmee zijn ze landelijk gezien kampioenen weidegang. Ze krijgen heel veel vers gras binnen en dat proef je terug in onze kaas. Daarnaast krijgen ze alleen nog GMO-vrij voer, dus al onze kazen zijn gegarandeerd zonder genetisch gemodificeerde organismen. En in de winter? Dan leven ze in ruime stallen met veel daglicht. Elke koe heeft een zacht ligbed en wordt vertroeteld met speciale koeborstels. Wij noemen dat koeienwellness.



## Weidegang

- Gemiddeld grazen CONO koeien 191 dagen per jaar, ruim 10 uur per dag in de weide. Dit ligt ver boven de landelijke norm van 120 dagen van 6 uur. Vers gras is erg belangrijk voor de kwaliteit en smaak van CONO kaas.
- Sinds 2016 wordt alleen weidemelk verwerkt tot CONO kaas. Dit is mogelijk dankzij de goede prestaties van de melkveehouders. Om ook de toekomstige vraag van onze klanten te kunnen bedienen blijft het noodzakelijk om continu aan onze ambitieuze doelstellingen te werken. CONO heeft als doel de hoogste percentage weidegang te behouden en zo mogelijk te vergroten. Op het moment zit dit percentage op bijna 97%. We streven naar 100%.

## Dierenwelzijn

- Koeien staan in de wintermaanden op stal. Daarom hebben we veel aandacht voor huisvesting aspecten, zoals verzorging, het ligcomfort, en de stalbezetting. Logische aspecten als je bedenkt dat een melkkoe 12 tot 13 uur per dag ligt en herkauwt.
- Koeien laten zichzelf graag borstelen. Het is ontspannend en een grote bijdrage aan goede vachtverzorging. Daarmee werkt het ook weerstand verhogend. Daarom hebben alle koeien in de stal beschikking over een koeborstel. Koeien vinden het fijn om zich te laten borstelen. Daardoor ontstaat er soms zelfs filevorming in de stal.

4

### We werken duurzaam

Onze veehouders en hun boerderijen staan dicht bij de natuur. Logisch dus dat wij veel aandacht hebben voor het milieu. Onze melkveehouders werken met Caring Dairy, een uitgebreid duurzaamheidsprogramma voor blije koeien, een gezonde bodem, biodiversiteit en maatschappelijke duurzaamheid. Van de duurzame en hoogste kwaliteit melk maken onze kaasmakers op de traditionele manier kaas met ambachtelijke elementen. Het oog van de kaasmeester staat garant voor de lekkerste kaas die natuurlijk is gerijpt. Bovendien is onze kaasmakerij sinds 2020 klimaatneutraal gecertificeerd en daar zijn we best trots op.

5

### Klimaatpositief in 2030

Als coöperatie zit samenwerken, duurzaamheid in ons DNA. En het leveren van de hoogste kwaliteit. Daarom willen we bijdragen aan een betere wereld. Vanaf 2030 willen wij met onze hele keten van koeienbek tot winkelrek klimaatpositief gecertificeerd zijn. Zo bereiken we ook in de toekomst het beste resultaat: de lekkerste en eerlijkste kaas van Nederland.





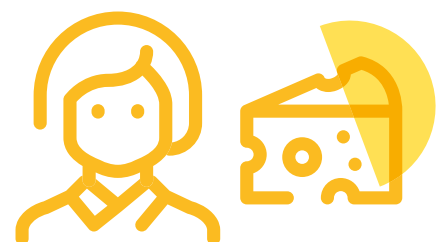
# Kaasmaken volgens CONO

- Het bekendste merk van CONO Kaasmakers is Beemster kaas. Daarnaast produceert zij onder meer OudenDijk, Stompetoren, Vlaskaas, SmaaQ, Beemster van 't mes, Roodbonter en Wapen van Noord-Holland.
- De kaas van CONO is uniek door het oog van de kaasmeester: Ambachtelijke bereiding omdat de kaasmaker de wrongel met de hand roert (draineren).
- Natuurlijke rijping: rijping van vier weken tot ruim twee jaar op houten planken. De kaasmeester bepaalt wanneer de kaas rijp is.
- Naast kaas produceert CONO Kaasmakers weipoeder (bijproduct van kaasbereiding). Dit poeder wordt verwerkt in diverse levensmiddelen.



# Klimaatneutrale kaasmakerij

- Sinds 2020 is de CONO kaasmakerij klimaatneutraal gecertificeerd door Climate Neutral Group. Er wordt zoveel mogelijk energie gerecycled, door onder andere warmte en koude te hergebruiken en door melkwater (water teruggewonnen uit de melk) en restwarmte in te zetten bij de reiniging van de kaasmakerij. De kaasmakerij koopt groene stroom in van de eigen CONO veehouders en het gasgebruik wordt CO2 gecompenseerd door deelname aan CO2-compensatieprojecten als bosbehoud in Brazilië.
- Het gebouw heeft in december 2014 de prijs ARC14 voor het beste en duurzaamste bedrijfsgebouw van Nederland gewonnen.
- Natuurlijke warmteregulatie door goed geïsoleerde bouwschil met spouw van glas en sandwichpanelen met een hoge reflectiewaarde.
- Milieubewuste en energiezuinige technologie was het motto tijdens de bouw. Dit is o.a. gerealiseerd middels een duurzame ijswaterinstallatie met een zeer laag energieverbruik waarmee het gehele gebouw en diverse installatie gekoeld worden.
- CONO heeft diverse energiezuinige technieken in gebruik. Zo werken de centrifuges onder vacuüm. Hierdoor wordt veel minder energie verbruikt om de centrifuge op toeren te houden.
- Momenteel is 50% van de groene stroom afkomstig van de bedrijven van eigen leden veehouders. Ambitie is 100%.
- CO2-compensatie door duurzame klimaatprojecten. Met deze rechten investeert CONO in het opwekken van duurzame energie, zoals wind- en geothermische energie, op plaatsen waar dit hard nodig is. Deze CO2-compensatieprojecten creëren werkgelegenheid, verbeteren het lokale milieu en verminderen de CO2-uitstoot wereldwijd. De projecten waar CONO in investeert zijn bijvoorbeeld een kleinschalige waterkrachtcentrale India.
- Pakhuis deels ondergronds zorgt voor constante temperatuur.
- Het hele gebouw is daglicht gestuurd.
- Het hele gebouw is nagenoeg onderhoudsvrij, bijvoorbeeld: glasgevel met rubber strips, vergrijzend hout. Geïmpregneerd met equal wheathering stain, dak met 1,2 mm dik kunststof.
- In het hele gebouw zijn duurzame materialen toegepast, bijvoorbeeld hout met FSC-keurmerk voor de colonnade.
- De CO2 footprint van CONO kaas in 2017 was 6,2 kg CO2-eq/kg kaas (14daags) en in 2018 was het 5,9 kg CO2-eq/kg kaas (14daags). De Europese benchmark voor kaas is 7,6 kg CO2-eq/kg kaas jong belegen.

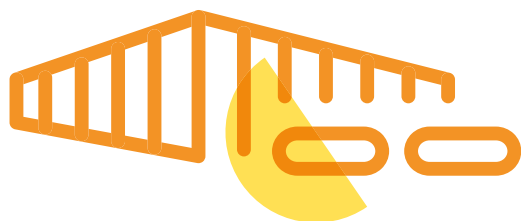


## Architectuur

- Precisiemaatvoering: maatvoering steeds afgestemd op het landschapsontwerp en op de identiteit (kwaliteit en duurzaamheid) van de opdrachtgever.
- Transparant en alzijdig gebouw door de toevoeging van een colonnade die de overgang tussen binnen en buiten zowel bouwfysisch als architectonisch regelt en gestalte geeft.
- Duurzaam materiaalgebruik (glas, beton, hout) geeft industriële en tegelijk ambachtelijke uitstraling.
- Verwantschap met weipoedertoren door materiaalgebruik, kleurstelling en wisselende transparantie in de gevel.
- Het gebouw heeft voor de architectuur in november 2014 de Arie Kepplerprijs gewonnen.
- In mei 2015 heeft de nieuwe kaasmakerij de prijs voor het beste gebouw van het jaar van de BNA gewonnen in de categorie identiteit & iconwaarde.

## Ontwerp en bouw

<b>Investering</b>	80 miljoen
<b>Oppervlakte</b>	15.000 m <sup>2</sup> BVO, 56 m breed, 221m lang
<b>Hoogte</b>	colonnade 7.00 + P (700 cm boven maaiveld), nokhoogte 8,65 + P, pakhuis 4,25 - P (425 cm onder maaiveld)
<b>Architect</b>	Bastiaan Jongerius Architecten, Amsterdam



## Meer informatie

<b>Bezoekadres</b>	Rijperweg 20 1464 MB Westbeemster
<b>Postadres</b>	Postbus 1 1462 ZG Middenbeemster
<b>Telefoonnummer</b>	0299-689200
<b>Corporate Communicatie</b>	Daphne Wittebrood +31 (0)299-689229
<b>Website</b>	<a href="http://www.cono.nl">www.cono.nl</a> <a href="http://www.beemsterkaas.nl">www.beemsterkaas.nl</a>