

CONO Kaasmakers

Een mooi rond verhaal

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.





Samen maken we de lekkerste en eerlijkste kaas

Om te beginnen bij de mensen: CONO is een kleine, toonaangevende coöperatie van ruim 400 bevlogen 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.

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.



Blijve koeien geven de beste melk

En zo komen we bij de dieren. Hoe blijer de koeien, hoe beter de melk. CONO-koeien grazen buiten in de wei zodra en zolang de natuur dat toelaat, met alle ruimte voor hun natuurlijke gedrag. Met gemiddeld 191 dagen van ruim 10 uur 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.



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 blijve 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.



Klimaatpositief in 2030

Als coöperatie zit samenwerken en duurzaamheid in ons DNA. En het leveren van de hoogste kwaliteit. Daarom willen we ook 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.



Mooi rond verhaal, toch?