

CONO Kaasmakers

Factsheet

CONO is een kleine toonaangevende coöperatie van melkveehouders. Van de hoge kwaliteit melk wordt in de Beemster de lekkerste en meest duurzame kaas met passie gemaakt. Natuurlijk met aandacht voor mens, dier en milieu. Voor nu en de toekomstige generaties.

Daarmee zorgen we samen voor een eerlijke melkprijs.

En daar zijn we trots op!



Algemeen

Ondernemingsvorm	Zuivelcoöperatie
Vestigingsplaats	Westbeemster
Doel	Maken van de lekkerste en duurzaamste kaas van Nederland

Cijfers (2022)

Aantal medewerkers	190
Aantal melkveebedrijven	425
Jaaromzet	327 miljoen euro
Melkaanvoer	408 miljoen kilogram
Kaasproductie	34.000 ton (ongeveer 5% van de totale kaasproductie in Nederland)
Contante melkprijs	€ 56,43 per 100 kilogram melk
Weidegangresultaat	Gemiddeld 191, ruim 10 uur
Markten	CONO kazen worden verkocht in 49 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 eerlijke prijs voor hun melk krijgen en we open en duidelijk communiceren.

Mooi rond verhaal, toch?



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.
- In de kaasmakerij van CONO komen ambacht en de modernste technieken samen. De kaasmaker roert de wrongel nog handmatig (draineren).
- Natuurlijke rijping: rijping van vier weken tot ruim twee jaar op houten planken.
- Naast kaas produceert CONO Kaasmakers weipoeder, room en mageremelkpoeder (bij- en zijstromen van kaasbereiding). Deze producten worden verwerkt in diverse levensmiddelen.
- CONO heeft afzetkanalen in binnen- en buitenland. CONO is 100% eigenaar van de Amsterdam Cheese Company, vijf toeristen kaaswinkels in Amsterdam. Verder verkoopt CONO rechtstreeks aan de consument via boerderijwinkels bij eigen leden-melkveehouders, online en via 't Kaaslokaal in Delft.



CONO werkt duurzaam, in de kaasmakerij én op het boerenenerf

Klimaatneutrale kaasmakerij

- Sinds 2020 is de CONO kaasmakerij klimaatneutraal gecertificeerd door Climate Neutral Group volgens de Climate Neutral Standard. Er wordt zoveel mogelijk energie hergebruikt, 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. Om de nog onvermijdbare CO₂-uitstoot te neutraliseren, zet CONO CO₂-compensatie in. Dat gebeurt via duurzame klimaatprojecten elders op de wereld. Daarvoor wordt samengewerkt met Groenbalans. CONO doet dit met een kleinschalig waterkrachtproject in India volgens de Verified Carbon Standard (VCS).
- Momenteel is 50% van de groene stroom die nodig is in het productieproces afkomstig van de bedrijven van eigen leden veehouders. CONO streeft naar 100%.
- 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.
- 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 weathering stain, dak met 1,2 mm dik kunststof.
- In het hele gebouw zijn duurzame materialen toegepast, bijvoorbeeld hout met FSC-keurmerk voor de colonnade.



Caring Dairy

- Caring Dairy is een duurzaamheidsprogramma voor de melkveehouderij en heeft als doel continue te verbeteren binnen vier thema's:
 - Blijve koeien
 - Meer gras & biodiversiteit
 - Beter klimaat & milieu
 - Maatschappelijk betrokken
- CONO Kaasmakers is de Europese melkleverancier voor het ijs van Ben & Jerry's. Samen met Ben & Jerry's werkt CONO Kaasmakers aan Caring Dairy.
- Caring Dairy is het eerste en langstlopende duurzaamheidsprogramma voor de melkveehouderij ter wereld.
- 97% van de CONO-melkveehouders doen mee aan Caring Dairy.
- Veehouders volgen 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.
- Binnen de Caring Dairy thema's zijn 18 duurzaamheidsindicatoren benoemd. Via de belonen-op-resultaat regeling ontvangt de melkveehouder jaarlijks een extra beloning als er bovengemiddeld goede resultaten zijn behaald op de duurzaamheids-indicatoren. Voor elk van deze indicatoren, betaalt CONO 5 cent per 100 kilo melk, tot een maximum van 75 cent. Extra. Boven op de deelnamepremie van het workshopprogramma.

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.
- CONO heeft als doel de hoogste percentage weidegang te behouden en zo mogelijk te vergroten. Op het moment zit dit percentage op 97%. Er wordt gestreefd naar 100%.
- CONO 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).

*weidegangresultaat 2022

Klimaatpositief 2030

- CONO Kaasmakers spreekt als eerste zuivelorganisatie in Nederland de ambitie uit om in 2030 met haar hele kaasketen klimaatpositief te zijn.
- Klimaatpositief is niet hetzelfde als CO₂-vrij. CONO vermindert haar CO₂-uitstoot in de keten van koeienbek tot winkelrek voortdurend, en compenseert de resterende uitstoot. Bij eigen leden veehouders als dat kan, en verder weg als dat nodig is.
- De CO₂ footprint van CONO kaas in 2020 was 6,6 kg CO₂-eq/kg kaas (14daags). De Europese benchmark voor kaas is 7,6 kg CO₂-eq/kg kaas jong belegen.



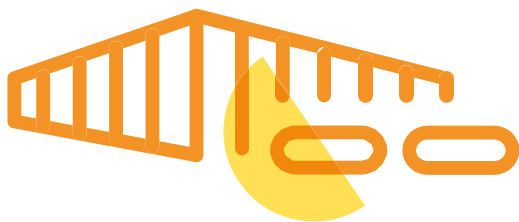
Kaasmaken in UNESCO Werelderfgoed

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 in 2014 de prijs ARC14 voor het beste en duurzaamstebedrijfsgebouw van Nederland gewonnen.
- In 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

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



Meer informatie

Bezoekadres	Rijperweg 20 1464 MB Westbeemster
Postadres	Postbus 1 1462 ZG Middenbeemster
Telefoonnummer	0299-689200
Corporate Communicatie	Daphne Wittebrood +31 (0)299-689229
Website	www.cono.nl www.beemsterkaas.nl