

Motivatatieplan 2025

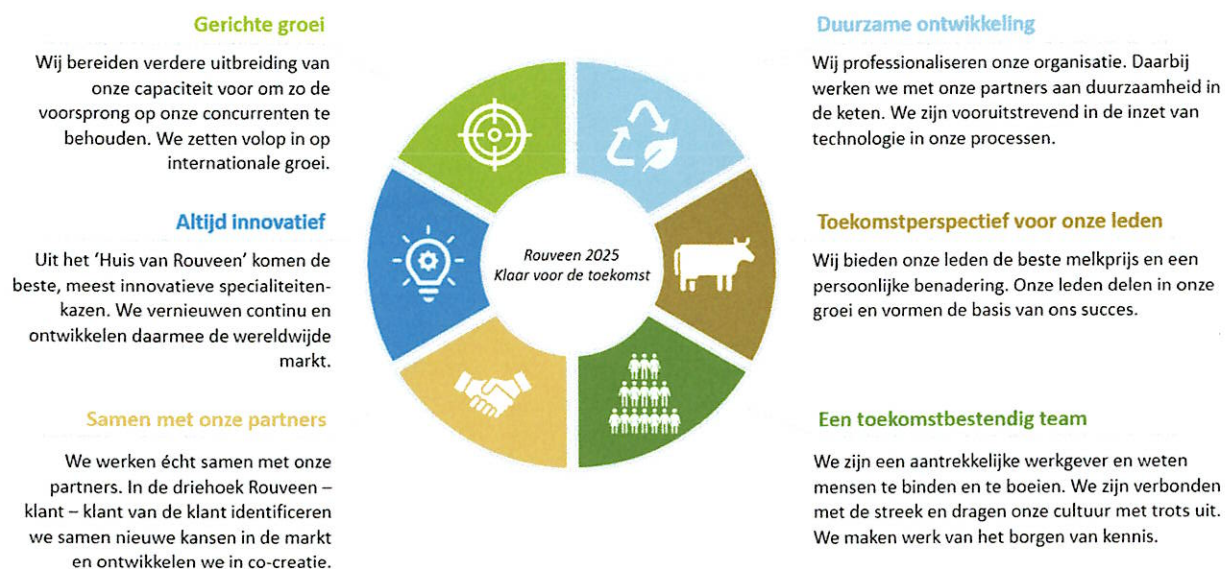
Betreft Motivatie uitbreidingsplannen Rouveen Kaasspecialiteiten
Aan Gemeente Staphorst
Van Rouveen Kaasspecialiteiten
Datum 17 juni 2025

Inleiding

Rouveen Kaasspecialiteiten is een coöperatie met 250 betrokken leden-veehouders. De aangesloten gangbare melkveehouders bevinden zich allemaal binnen een straal van 25 kilometer rond de kaasfabriek. Hiermee zijn we van groot belang voor onder meer de werkgelegenheid binnen onze gemeente.

Onze strategie

We realiseren gerichte groei. Dit doen we door continu te innoveren. We verdiepen de samenwerking met onze klanten om hen goed te positioneren. We ontwikkelen onze organisatie op duurzame wijze om het fundament voor groei te verstevigen. We werken onverminderd door aan het bieden van toekomstperspectief voor onze leden, de basis van ons succes. Tot slot bouwen we verder aan een toekomstbestendig team en zijn we een aantrekkelijke werkgever.



Kernactiviteiten

De formule van Rouveen Kaasspecialiteiten is in te delen in drie kernactiviteiten van de onderneming: productontwikkeling, productie van biologische kaas en betrokken vakmensen. De juiste focus op deze activiteiten heeft geleid tot kwalitatieve en kwantitatieve groei.



Coöperatieve Zuivelfabriek Rouveen u.a. | Oude Rijksweg 395 | 7954 GH Rouveen | Telefoon +31 (0)522 29 82 22
info@rouveenkaas.nl | rouveen-kaasspecialiteiten.nl
IBAN NL20 RABO 0356 5000 12 | **BIC** RABONL2U | **btw** NL008591350B01 | **KvK** 05044385

Productontwikkeling

De kaasinnovaties van Rouveen Kaasspecialiteiten zijn een wereldwijd begrip. Een team van vier productontwikkelaars en verschillende creatieve kaastechnologen, ondersteund door diverse mensen binnen de organisatie, zoekt continu naar nieuwe smaken en kleuren om te verrassen. Eén van onze medewerkers richt zich full time op toekomstige voedingstrends, zoals een plantaardig of veganistisch voedingspatroon. Op deze manier worden de meest uiteenlopende ideeën en trends vertaald in een diversiteit aan kaassoorten.

Biologische kaas

Met het merk Bastiaansen is Rouveen Kaasspecialiteiten in de natuurvoedingswinkels in Nederland en Duitsland marktleider in het segment van biologische kaas. Daarnaast is Rouveen Kaasspecialiteiten marktleider op het gebied van onder private label geproduceerde biologische kaas voor de retailkanalen en out-of-home. Het is de doelstelling dit de komende jaren verder uit te bouwen.

Betrokken vakmensen

De bijna 200 (veelal plaatselijke) medewerkers bezitten veel vakspecifieke kennis en creativiteit. Om dit te stimuleren worden er diverse opleidingen en trainingen gegeven. Jaarlijks volgt 20% van het personeel een vakgerichte MBO-opleiding.

Duurzaam Rouveen

Het unieke duurzaamheidsprogramma Duurzaam Rouveen heeft een 100% (vrijwillige) deelname en hiermee werken de leden-veehouders, medewerkers, productielocaties en partners samen aan een toekomstbestendige coöperatie. Het hoge weidegangpercentage van 96% is een mooi voorbeeld van de bovengemiddelde inspanningen die onze **leden** leveren op het gebied van onder meer diergezondheid en dierenwelzijn. Als onderdeel van Duurzaam Rouveen is in 2021 samen met Provincie Overijssel 'Biodiversiteit à la Carte' ontwikkeld; een programma dat de boeren helpt zichtbaar te maken wat er - naast het produceren van betaalbaar en kwalitatief hoogstaand voedsel - gedaan wordt aan bijvoorbeeld het onderhoud en verbeteren van de kwaliteit van landschap, flora en fauna en dat de coöperatie probeert te belonen op de plek waar het daadwerkelijk gebeurt: boerenierf.

De **productielocatie** in Rouveen is volop bezig met vergroening binnen de energievoorziening. Naast het gebruik van zonnepanelen wordt de totale stroomvoorziening lokaal gemaakt door de stroomafname van het windmolenpark in Hattermerbroek, zo'n 20 kilometer verderop. Ook gebruikt het bedrijf, als eerste kaasmaker in Nederland, een innovatieve warmtepomp met waterkoeler waarmee het verbruik van aardgas en de uitstoot van stikstof, NOx en CO₂ flink is gereduceerd.

Voor en door de **medewerkers** wordt binnen het duurzaamheidsprogramma een breed scala aan activiteiten georganiseerd. Deze passen binnen de thema's Samen Gezond - Samen Sociaal - Samen Werken. Voorbeelden van deze initiatieven zijn een onafhankelijk financieel adviseur, een vitaliteits- en leefstijlcoach, een (anoniem) periodiek medisch onderzoek, gezamenlijke trainingen en deelname aan sportieve evenementen en aandacht voor duurzame inzetbaarheid van personeel.



Coöperatieve Zuivelfabriek Rouveen u.a. | Oude Rijksweg 395 | 7954 GH Rouveen | Telefoon +31 (0)522 29 82 22
info@rouveenkaas.nl | rouveen-kaasspecialiteiten.nl

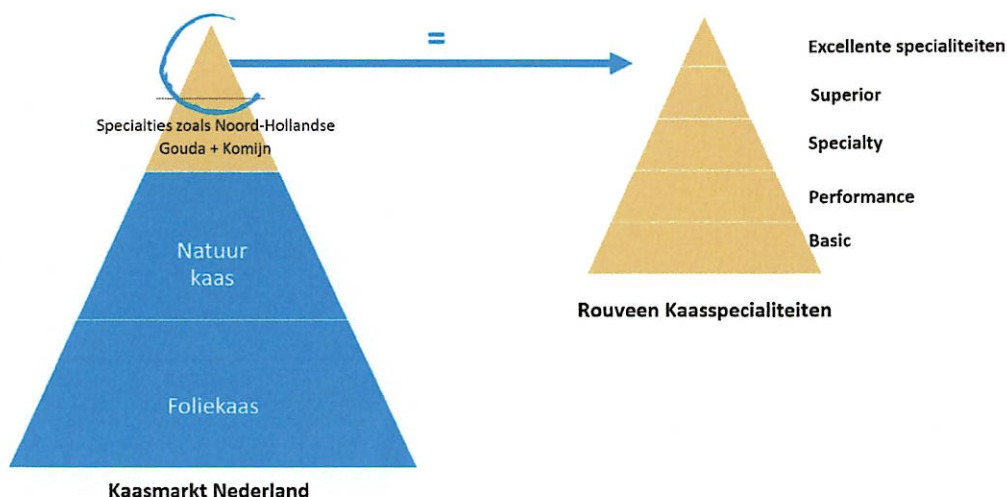
IBAN NL20 RABO 0356 5000 12 | BIC RABONL2U | btw NL008591350B01 | KvK 05044385

Toekomst

In het strategisch plan hebben we de ambitie uitgesproken om met een hoogwaardig assortiment kaasspecialiteiten een bovengemiddelde melkprijs voor onze leden-veehouders te realiseren. Inmiddels zijn we internationaal toonaangevend op het gebied van de hoogst gekwalificeerde kaasspecialiteiten en biologische kazen. Dit hebben we bereikt door oog te hebben voor onze medewerkers, leden, partners en door duurzaamheid in de hele keten van koe tot kaas. De verbinding met ons karakteristieke, historische dorp Rouveen (gemeente Staphorst) is voor ons een onmisbare schakel, die - met het oog op het belang van regionale productoorsprong - steeds belangrijker wordt. De vele internationale klanten krijgen een complete beleving van onze producten doordat we daarbij ook gebruik maken van het traditionele dorp en de daarbij behorende 'streek'. Met het nieuwe kantoor en de verbouwde (proef)boerderij hebben we nadrukkelijk de verbinding met de karakteristieke, kenmerkende lintbebouwing willen behouden.

Om onze positie als marktleider in de kaasspecialiteiten en biologische kazen vast te houden en uit te bouwen, is het noodzakelijk om verder uit te breiden. Op deze manier kunnen we ook in de toekomst de afzetmarkt blijven bedienen, waar mogelijk uitbouwen en de voorsprong op de concurrentie behouden. We kunnen dit door - met een gezonde, duurzame blik richting de toekomst - nog meer in te zetten op onze onderscheidende kernactiviteiten: productontwikkeling, vakmanschap en biologische kaas. Een mooi voorbeeld hiervan is dat we in de afgelopen jaren een vegan 'kaas' hebben ontwikkeld. Deze 'kaas' wordt gemaakt van lupine, een peulvrucht die door een aantal leden van onze coöperatie wordt verbouwd. De 'kaas' is verkrijgbaar als Staphorster Fromance in de winkels van AH in Nederland. Een mooi voorbeeld hoe we acteren op ontwikkelingen in de maatschappij, onze coöperatie inzetten om onze kennis en kunde te ontwikkelen, wat uiteindelijk ten goede komt van alle leden van de coöperatie.

In onderstaande afbeelding is te zien dat we het bovenste stukje van de uniciteitspiramide van de Nederlandse kaas invullen. Om nieuwe toetreders tot de markt te voorkomen is het van groot belang dat we blijvend dit deel van de piramide kunnen invullen en onze positie en voorsprong vasthouden. Op dit moment hebben we - in nog beperkte mate - al te maken met nieuwe toetreders tot de markt van biologische kaas.



Figuur 1: waardepiramide kaas in Nederland



Coöperatieve Zuivelfabriek Rouveen u.a. | Oude Rijksweg 395 | 7954 GH Rouveen | Telefoon +31 (0)522 29 82 22

info@rouveenkaas.nl | rouveen-kaasspecialiteiten.nl

IBAN NL20 RABO 0356 5000 12 | BIC RABONL2U | btw NL008591350B01 | KvK 05044385

Om bovenstaande te continueren en te waarborgen hebben we een meerjarenplan gemaakt dat, zoals eerder aan u gepresenteerd, bestaat uit vier fases:

- Fase 1: nieuwe kantoor
- Fase 2: nieuwe RMO-losplekken inclusief ontsluiting Bisschopsweg en Bisschopsweg i.p.v. Oude Rijksweg
- Fase 3: nieuwe pekellokaal
- Fase 4: uitbreiding productielocatie

Fases 1, 2 en 3 zijn inmiddels uitgevoerd en afgerond. De volgende fase, fase 4, betreft een uitbreiding van de productielocatie. Wij maken optimaal gebruik van onze huidige twee kaasmakerijen, die uitermate geschikt zijn voor de productie van de meest complexe kaasspecialiteiten. In fase 4 willen we, voor het behoud van onze marktpositie, uitbreiden met een duurzame, gasloze derde kaasmakerij, die complementair is aan de huidige kaasmakerijen. Met de verwerking van biologische en biologisch-dynamische melk in deze nieuwe fabriek wordt het de meest duurzame kaasfabriek van Nederland. Hiermee kunnen we onze positie als biologisch kaascentrum van Nederland verstevigen.

Om het kaasmaakproces goed uit te kunnen voeren, zal er naast een kaasmakerij ook een pekellokaal, een geautomatiseerde kaasopslag, een koeling en een expeditie worden gebouwd. Het is van het grootste belang dat de uitbreiding plaatsvindt op ons huidige terrein; in ons bedrijf maken de mensen het verschil en onze 200 vakmensen weten hoe het is om te werken met de complexiteit van ons productieproces en onze producten. Daarnaast zorgen onze medewerkers voor de verbinding en verbondenheid met de omgeving en het dorp, wat zo belangrijk voor ons is!

Met vriendelijke groet,



Klaas Hokse
Algemeen directeur

Rouveen Kaasspecialiteiten
Oude Rijksweg 395
7954 GH Rouveen
0522 298 222