



De acht pekelbaden van Klaver Kaas zijn nu nog afgedekt.



FOTO MARC MOUSSAULT Floor Bossen en Marcel Klaver bij het bord dat vanaf de A7 te zien is.



Het logo prijkt al vanaf juni op het gebouw.



FOTO MARC MOUSSAULT Montage gebeurt ter plekke, zoals hier bij de plek waar de melktanks komen.

FAMILIEBEDRIJF Nieuwbouw Klaverkaas is niet te missen

Het is groot en groen, de nieuwe kaasfabriek langs de A7

Als je over de A7 bij Middenmeer rijdt, is de nieuwbouw van Klaverkaas niet te missen. Het is groot en groen en er staat ook nog eens een enorm bord bij. Als alles volgens planning verloopt, kan de kaasfabriek voor de feestdagen gaan proefdraaien.



Middenmeer ■ Het familiebedrijf van Klaver is opgericht in 1977, in een karakteristieke stolpboerderij in Winkel. De nieuwe kaasmakerij op het bedrijventerrein in Winkel werd in 2001 betrokken en daar draaien inmiddels drie productielijnen.

„Dit jaar verwerken we daar 23 miljoen liter melk en dat is gewoon te veel voor die locatie”, zegt

Marcel Klaver. „Het zit pittig vol, om het zo maar te omschrijven. We groeien jaarlijks vijf tot zeven procent en waar het kon hebben we uitgebreid. Maar we hebben nu in Winkel geen ruimte meer over.” (Tekst gaat door onder de foto)

Dromen

In 2017 begon de familie - het bedrijf wordt momenteel gerund door vijf familieleden, vier broers/ neven en een oom/vader - te dromen over een nieuwe kaasmakerij. „En in 2018 begonnen we te tekenen. Wat valt er binnen het budget te realiseren? Toen het financieel

en technisch rond was, hebben we onze handtekening gezet bij De Jong Ursem. Dat aannemingsbedrijf heeft het gebouw neergezet, de schil.”

Voor de hand

De keus voor Agriport in Middenmeer lag eigenlijk min of meer voor de hand. „Langs de A7, met name in Friesland, staan nogal wat zuivelverwerkende bedrijven. Ook maakt een plek langs de snelweg het makkelijker voor ons om bij de veehouders melk op te halen.”

Dit jaar was het dan zover, de bouw ging van start. Marcel: „Het was een hele rare dag, 20 januari. 's Middags werd de eerste paal geslagen en 's avonds overleed mijn vader, Willem Klaver, een van de grondleggers van Klaverkaas.”

Bedoeling is dat de kaasfabrieken allebei zelfstandig blijven draaien. Op beide locaties wordt melk verwerkt tot volvette kaas en er wordt gewerkt met dezelfde recepturen. Volgend jaar houdt de familie Klaver er rekening mee dat in Winkel vijftien miljoen liter melk wordt verwerkt en in Middenmeer tien miljoen liter melk. De productie kan in de toekomst op Agriport worden opgeschroefd. Om te vergelijken: de fabriek in Winkel is 2500 vierkante meter en die in Middenmeer 4300 vierkante meter. „We houden rekening met uitbreiding in de toekomst. We hebben nog een fase twee en drie naast de fabriek.”



Het gebouw staat er en moet nog worden ingevuld. Een logistieke puzzel volgens Marcel Klaver. FOTO MARC MOUSSAULT

De meeste installaties moeten nog komen. Die worden bij de desbetreffende bedrijven op locatie gemaakt, getest, uit elkaar gehaald en vervolgens in Middenmeer weer gemonteerd. Het is een meer makkelijker werkwijze dan op te bouwen op Agriport.

Verbeteringen

In zoveel decennia kaasmaken leer je vanzelfsprekend hoe dingen beter kunnen. Al die verbeteringen zijn zoveel mogelijk meegenomen. „Op Agriport is het wat minder arbeidsintensief, vooral omdat er

meer geautomatiseerd is. Er staan buiten zes melktanks waar elk veertigduizend liter in kan. We kunnen dat uitbreiden naar twaalf. In Winkel werken we nog met losse slangen.”

Op de eerste verdieping van het pand is onder andere straks de ontvangstruimte, kantine en kantoor te vinden. Beneden gebeurt de magie. Met een centrale gang die als een ader de ruimtes beneden met elkaar verbindt. De kaasmakerij, acht pekelbaden, expeditie- en opslagruimte; allemaal beneden.

„In Winkel kunnen we 330 kaasboxen kwijt, hier straks zeshonderd kaasboxen. In een zo'n box kunnen tachtig kazen van vijf kilo of zestig van tien kilo. Dus reken maar uit. Hier kunnen we verder groeien. De komende twintig jaar in ieder geval.”



Marcel Klaver bij de nieuwe fabriek van Klaver Kaas op Agriport. De montage gebeurt ter plekke. FOTO MARC MOUSSAULT



Balken

Het gebouw mag er weliswaar staan, maar de buitenkant met horizontale sandwichpanelen is nog niet helemaal af. Zo moeten er nog houten balken aan het pand komen ter verfraaiing. Ze liggen wel al klaar om gemonteerd te worden. „De oude stolpboerderij had ook balken aan de binnenkant, het vierkant van de boerderij. Ze zijn een verwijzing naar vroeger. De kaas gaat er niet beter van smaken, maar ik heb wat met boerderijen.”

„'s Middags werd de eerste paal geslagen en 's avonds overleed mijn vader, Willem Klaver, een van de grondleggers van Klaverkaas



Pr-medewerkster Floor Bossen op de eerste verdieping van het pand. FOTO MARC MOUSSAULT

„We houden rekening met uitbreiding in de toekomst. We hebben nog een fase 2 en 3 naast de fabriek