



“HET WAS **VOORAL** EEN **KWESTIE VAN DOORZETTEN**”

MET EEN EVEN MOOI ALS BREED ASSORTIMENT EN MEERDERE MERKEN IS AURORA EEN FLEXIBELE SPELER IN DE MARKT

Ekoland bestaat dit jaar veertig jaar. Om dat te vieren zetten we andere ‘veertigjarigen’ uit de bio-sector in het zonnetje. Dit keer bezoeken we de familie Ten Dam van kaasmakerij Aurora, waar miljoenen liters biologische melk worden verwerkt tot kaas. Veertig jaar geleden begonnen Harry en Janny ten Dam met de ‘Dageraad’ in een klein dorpje in Limburg. **TEKST BERNARD FABER | FOTO'S AURORA**





De familie Ten Dam (vlnr): Joris, Tim, Janny, Harry, Manon en Daan



Harry (links) met Daan (uiterst recht) en bij de dreineerbak.

In de zeventiger jaren studeert Harry ten Dam (69) sociologie in Nijmegen. Daar komt hij in aanraking met de eerste biologische pioniers. Hij leert dan ook zijn vrouw Janny kennen. Samen starten ze in 1980 in het Limburgse dorpje Ven-Zelderheide een kaas- en zuivelmakerij De Dageraad. Nu veertig jaar later is Aurora in heel Nederland en Duitsland een bekend merk met een breed assortiment biologische en biologisch-dynamische kaas. De keuze voor het maken van kaas en zuivel kwam niet helemaal uit de lucht vallen. Harry is afkomstig van een boerderij in Twente en voordat hij aan sociologie begon, studeerde hij een jaar zuiveltechnologie in Den Bosch. “Ons ideaal was om op een mens- en milieuvriendelijke en kleinschalige manier biologische kaas en zuivel te maken”, vertelt Janny, “en die in ons winkeltje aan huis te verkopen.” Al snel leveren ze ook aan biologische winkeltjes in de regio. Een paar jaar later komen daar ook de regionale verdeelcentra uit die tijd bij.” Vanaf die tijd is De Dageraad in een aantal uitbreidingsstappen meegegroeid met de markt, met als voorlopig hoogtepunt een nieuwe, duurzame fabriek op een bedrijventerrein vlak over de grens in Duitsland. Hier wordt nu al zo’n 10 miljoen liter biologische melk per jaar verwerkt tot kaas. En er is ruimte voor groei.

De zuiveltak is in 1998 is losgelaten. “Zuivel en kaas zijn beiden kapitaalintensief,” legt Harry uit. “Als je het goed wilt doen heb je voor zuivel dure machines nodig en er is veel concurrentie op prijs. Bij kaas gaat er vooral veel geld in de voorraad zitten. We hadden niet voldoende ruimte voor allebei en we konden ook niet in beide takken tegelijk investeren. Dus is er gekozen voor kaas.” Aurora Kaas GmbH is zelfstandig, de vier kinderen van Harry en Janny zijn de aandeelhouders. Ze werken ook allemaal in het familiebedrijf, Manon als algemeen directeur, Tim manageert de opslag en expeditie, Joris is kwaliteitsmanager en Daan productiemanager. De bedoeling is dat Harry en Janny, die de boekhouding nog doet, zich terugtrek-

“Onze grootste uitdaging nu is ons staande houden in een sterk concurrerende markt!”

ken, maar het kriebelt nog wel een beetje. Harry: “De oude fabriek staat nu leeg. Ik zie daar mogelijkheden voor zuivelproductie. Als ik jonger was... Nee, nee ik ga het niet doen, maar geïnteresseerde jonge ondernemers kunnen mij bellen.”

Een jarenlange groei is niet vanzelfsprekend. Ook niet als de markt mee zit. Veel van wat de ‘start ups’ uit de jaren zeventig waren zijn inmiddels weer vergeten. Wat is het geheim van de familie Ten Dam? Harry heel nuchter: “Het was vooral een kwestie van doorzetten.” Lachend voegt hij daar aan toe: “Vaak tegen beter weten in. Onze visie was dat het wel goed zou komen. En we zijn altijd blijven innoveren.” Voorbeelden daarvan zijn het sterk verlaagde energie- en waterverbruik in de nieuwe fabriek. En op productniveau de kaas met Smoked Sweet Chili, waarvoor de chili in eigen fabriek op hout wordt gerookt. Het is slechts een enkel voorbeeld uit het brede assortiment dat wordt verkocht onder de eigen merken Aurora en de streekkaasmerken Achterhooks Dearntjen en Niederrheinisch Määdje. Behalve ‘gewone’ biologische en Bioland kaas omvat het assortiment ook Demeter kazen, van mild tot oud, gemaakt van melk uit de Achterhoek. Naast koekaas, is er ook schapen- en geitenkaas, in de smaken mild, belegen en oud. Geitenkaas is er ook in een variëteit met fenegriek.

De nieuwe fabriek is in 2018 gebouwd, medio 2019 werd de eerste kaas er geproduceerd. In 2012 was het pakhuis al verhuisd naar een nieuw gebouwde pand in Duitsland. Gevraagd naar de redenen voor de vestiging in Duitsland, vertelt Harry: “Het is niet dat we nu diep in Duitsland zitten, het is 10 minuten rijden van onze oude fabriek. Het vestigingsklimaat is hier echt beter. De grond is goedkoper en de welstandseisen lager. De belangrijkste reden is echter dat sinds eind jaren tachtig onze grootste afzetmarkt zich in Duitsland bevindt.” Als enige Nederlandse kaasfabriek was De Dageraad naast EU-biologisch en Demeter al jaren



De melktanks



De kaaspers

geleden ook gecertificeerd door het Duitse keurmerk Bioland. Bioland is een belangrijk kwaliteitsmerk voor biologische producten in Duitsland. Daarnaast hebben ze een certificering van het internationale voedselveiligheids-certificeringssysteem FSSC 22000. Vorig jaar groeide de omzet met twintig procent en voor dit voorzien ze een vergelijkbare toename. Wat zijn de uitdagingen? Manon antwoordt: “Ons staande houden in een sterk concurrerende markt. Al een aantal jaren zijn we ook Biofair gecertificeerd, we denken dat een eerlijke prijs door de keten heen ook voor consumenten belangrijk gaat worden.”

De nieuwe winkel is vanwege het coronavirus tijdelijk gesloten. Verder lijkt de coronacrisis het bedrijf nauwelijks te raken. “We hebben wel maatregelen genomen om onze werknemers te beschermen,” vertelt Manon, “maar onze omzet lijkt stand te houden.” Harry vult aan, “De melkprijs staat door corona wel onder druk. Dat komt vooral omdat iedereen naar Friesland Campina kijkt, die ook de prijs van biologische melk heeft verlaagd. Dat iedereen naar Friesland Campina kijkt, vind ik overigens niet terecht, want ze bedienen een andere markt. Wij bedienen de biologische markt met een ambachtelijke kaas waarin de herkomst van de melk en regionaliteit centraal staan. Wij hebben onze eigen melkprijs. En die houden we voor onze boeren graag stabiel, tegelijk zijn wij natuurlijk ook wel afhankelijk van de markt.”

Die markt is in de loop van de jaren aanzienlijk veranderd. “De concurrentie op prijs is toegenomen,” vertelt Harry, “ook in de natuurvoedingsdetailhandel. Zeker in Duitsland waar meerdere groothandels elkaar beconcurreren. Het effect daarvan is wel dat de Duitse speciaalzaken het beter doen ten opzichte van supermarkten dan de speciaalzaken in Nederland. Maar zowel in Duitsland als in Nederland zit de groei

Ons ideaal was om op een mens- en milieuvriendelijke en kleinschalige manier biologische kaas en zuivel te maken.

vooral bij de supermarkten.” Dat laatste is een reden dat Aurora een aantal jaren geleden, onder private label, ook aan supermarktketens is gaan leveren. Naast het enorme aanbod aan koeien-, schapen- en geitenkaas maken ze in de nieuwe fabriek ook carronkaas, die gemakkelijker is te verwerken tot voorverpakte gesneden kaas. “Een goede investering,” aldus Manon, “want daardoor kunnen we gemakkelijker aan supermarkten leveren.”

Duurzaamheid was een belangrijk thema bij het inrichten van de nieuwe fabriek, die is gerealiseerd met subsidies van de EU en de Duitse staat. Harry: “Het pand is goed geïsoleerd en met onze zonnepanelen kunnen we 150 kWh aan energie opwekken. We winnen warmte terug van de koelruimten en we gebruiken in de fabriek geen stoom maar een circulerend cv-systeem. Door al die maatregelen gebruiken we hier tientallen procenten minder gas dan in de oude fabriek, terwijl we veel meer produceren. Een andere bijzondere innovatie is dat we de wei indikken met een omgekeerde-osmose-systeem. Daardoor is het waterverbruik in de fabriek met de helft afgenomen en zijn de weitransporten een vijfde van wat het was.” En daarmee lijkt Aurora trouw te zijn gebleven aan de oorspronkelijke uitgangspunten: mens en milieuvriendelijk ondernemen. Dankzij de ondernemingslust van de familie Ten Dam is de schaal vergroot, maar daardoor kunnen alleen maar meer mensen genieten van de vele soorten Aurorekaas. ■

Kijk voor de hele geschiedenis op www.aurora-kaas.com