

Referentie Cono Kaasmakers

Nieuwe kaasmakerij moet ambachtelijk karakter behouden



Vraag van Cono Kaasmakers

Een nieuwe duurzame kaasmakerij die voorziet in zowel de benodigde productiecapaciteit als in het hygiëneniveau dat vandaag de dag wordt geëist bij het produceren van voedingsmiddelen.

De nieuwe kaasmakerij van CONO Kaasmakers is klaar. Een spannend moment voor John Mijnen, projectleider nieuwbouw bij CONO Kaasmakers. 'Maar de oude kaasmakerij gaat pas dicht als we de kwaliteit en karakteristieke smaak van de Beemsterkaas in de nieuwe kaasmakerij kunnen reproduceren. Om dat te bereiken moet je samenwerken met partijen die dat begrijpen. ENGIE Refrigeration is hier één van.'

De eerste bak kaas uit de nieuwe kaasmakerij was een mijlpaal, maar daarmee heb je nog geen Beemsterkaas. 'De komende maanden wordt een tijd van testen en proeven, om uiteindelijk het huidige kwaliteitsniveau van CONO te evenaren', vertelt Mijnen. 'Het totale proces van produceren, pekelen en rijpen zorgt voor die authentieke smedige smaak. Bij elke stap in het proces speelt koeling een belangrijke rol.'



ENGIE ontwierp een ijswaterinstallatie, die middels een leidingsysteem als een levensader alle koude vragende processen en ruimten voorziet van ijswater. Zo wordt onder andere de melk na levering van de boerderij gethermiseerd en weer teruggekoeld naar 4 graden, zodat deze langer goed blijft. Ook het rijpingspakhuis en zelfs het hoofdkantoor worden hiermee gekoeld.



Groenste kaasmakerij

'De nieuwe kaasmakerij moest er komen om zowel te voorzien in de benodigde productiecapaciteit als in het hygiëneniveau dat vandaag de dag wordt geëist bij het produceren van voedingsmiddelen. Met het vervallen van het melkquotum in 2015 zullen we bovendien meer melk moeten kunnen verwerken.' 'Het is onze ambitie om de groenste kaasmakerij ter wereld te bouwen. Een kaasmakerij die past in het unieke landschap van de Beemsterpolder dat sinds 1999 is benoemd tot UNESCO Werelderfgoed. Voor bebouwing

in de Beemsterpolder gelden speciale eisen. We zijn daarom eerst gestart met het ontwerp van het exterieur. Pas daarna konden wij de productie-installaties inpassen. Dat gaat meestal andersom. Voor het inpassen van de productie-installaties zochten we een partij met kennis en ervaring die met ons kon meedenken. Dat vraagt om creativiteit, wat meegewogen heeft in de beslissing om voor ENGIE te kiezen.'

Alle bouwpartners werden uitgedaagd om met innovatieve oplossingen te komen die

nog meer warmte, koude en water besparen. ENGIE ontwierp een nieuwe ijswaterinstallatie die gebruik maakt van het natuurlijke koudemiddel ammoniak. Dit type koudemiddel levert geen nadelige bijdrage aan het broeikas-effect. Zo werkt CONO Kaasmakers samen met ENGIE aan een duurzame kaasmakerij.

Smedig en romig

Om de unieke smaak en smedigheid van elke Beemsterkaas te kunnen garanderen, moet tijdens het rijpingsproces de lucht gelijkmatig over de kaas worden geblazen. ENGIE bouwde een mini-pakhuis om het optimale rijpingsproces van de kaas te testen. Op basis van deze proefopstelling ontwikkelde ENGIE een geavanceerd buizensysteem.

Mijnen: 'Het gaat niet alleen om het ontwerpen en bouwen van installaties, maar ook om samenwerken. Tijdens de bouw moest ook de ijswaterinstallatie worden ingepast. Daarbij kun je elkaar makkelijk in de weg lopen, maar het proces is zonder problemen verlopen door goede samenwerking van ENGIE met de andere uitvoerende partijen.'

CONO Kaasmakers is een coöperatie, opgericht in 1901, met ruim 475 leden die melk leveren. In 2001 kreeg de toen honderdjaar oude kaasmaker het predicaat 'Hofleverancier'. De kaasmakerij in de Beemsterpolder produceert de bekende Beemsterkaas en kazen als Stompatoren en SmaaQ. In november gaat de nieuwe kaasmakerij officieel open.

John Mijnen, projectleider
nieuwbouw CONO Kaasmakers:

“Het gaat niet alleen om het ontwerpen en bouwen van installaties, maar ook om samenwerken.”



Oplossing ENGIE

Een ijswaterinstallatie die gebruik maakt van het natuurlijke koudemiddel ammoniak.

Meer informatie?

Gert Boersma
ENGIE Refrigeration B.V.
+31 (0) 653 755 097
+31 (0) 884 844 280
gert.boersma@engie.com

koudetechniek.nl