

De Molkerei groeit stevig door met geitenkaas

Scoren in een tijd van economische tegenwind is opvallend. De Molkerei in Sint Annaparochie is het gelukt.

Door Nico Hylkema

Het verhaal van De Molkerei begint zo langzamerhand mythische proporties aan te nemen. Begonnen met een huisgeit en eigen kaasproductie staat er ruim tien jaar later een tapasfabriek in Sint Annaparochie en een kaasmakerij in Oude Bildtzijl. En nieuwe markten lijken open te gaan.

Wekelijks verwerkt de kaasfabriek zo'n 3000 liter geitenmelk en dat moet groeien naar 6000 kilo. In het eerste kwartaal van dit jaar boekte De Molkerei een omzetstijging van 15 procent. Dat is op zich een bijzondere prestatie, in het licht van de economische tegenwind. Zeker als dit gebeurt met een product dat gericht is op het hogere segment van de markt.

De familie Hartog blijft nuchter onder de snelle expansie. Ze zijn de eersten om het succes te relativeren. Gekke sprongen maken ze zeker niet.

December was een zwarte maand om het leven kwam bij een verkeersongeluk. Daarmee viel een belangrijke pijler weg onder het bedrijf. De Hartog's zijn de klap nu weer een beetje te boven, sterker overtuigd van de weg waarop ze nu zijn.



Els en Hedy Hartog zijn trots op het BRC-certificaat.

„Het bedrijf heeft in ieder geval bezwezen overeind te kunnen blijven, als zo'n belangrijk iemand wegvalt”, zegt

Els Hartog. Ze kregen daarbij alle hulp van hun afnemers. Het personeel bleek ook zonder de familie Hartog de pro-

ductie op gang te kunnen houden. Begin dit jaar pakten Els, zoon David en dochter Hedy de draad weer op.

Foto LC/Carnius van der Veen

Hun op geiten- en roomkaas gebaseerde tapas gaan vooral naar de horeca en delicatessenzaken. Niet alleen in Nederland, maar inmiddels zo'n beetje de hele wereld over.

Dat is, zo beseft Els Hartog, voor een belangrijk deel te danken aan de samenwerking met de Amsterdamse groothandel Enrico. Samen met dit bedrijf en natuurlijk op eigen kracht bedenken ze keer op keer nieuwe lekkernijen, die bijkans alle succesvol blijken op de markt.

De kleine eigen vrachtwagen is al lang niet meer voldoende om de groeiende productie van De Molkerei te bezorgen. Dankzij contacten met transportbedrijf Peter Appel met een klein filiaal bij groente- en fruitgroothandel Smeding kunnen nu ook grotere partijen en de afnemers bereiken.

Nu ze ook het zogeheten BRC-certificaat binnen hebben, kan de groei verder gaan. Het is een nieuwe fase en daarmee wordt toegang verschaft tot supermarkten als Albert Heijn. Bovendien prijkt er een A op het certificaat. Dat is, zo is de Hartog's verteld, bijzonder voor het waardevolle papier.

De kavel naast de tapasfabriek in Sint Annaparochie ligt er nu nog magdelijk bij. Hier moet de nieuwe kaasfabriek komen. David Hartog: „Het is toch wel een last steeds de kaas over te brengen vanuit Oude Bildtzijl.” Maar eerst moet het geld verdiend worden voor de verhuizing.