

# ‘Samen de strategie bepalen’

Erik van Dam begon op 1 april 2009 met De Kaasfabriek, een handelsonderneming die zich specifiek richt op originele, onderscheidende kazen. Inmiddels heeft hij vijftwintig à dertig producten in zijn assortiment. En volgens Van Dam is er nog ruimte voor nieuwe kazen.

HENK TEN HAVE

**E**rik van Dam werkte net als zijn vader jarenlang op het hoofdkantoor van de franchiseorganisatie De Kaasspecialist in Soest, die in 2006 samen verder ging met Zuiveland uit Zegveld. Toen zijn vader bij het bedrijf stopte, maakte ook Erik de balans op en besloot hij voor zichzelf te beginnen. “Ik wilde wel in de kaas blijven”, vertelt hij. “Dat is mij met de paplepel ingegoten en ik had veel ideeën.” Erik richtte De Kaasfabriek op. Sinds september vorig jaar runt hij het bedrijf samen met Johan



Mulder. Johan heeft zijn liefde voor kaas opgedaan bij Den Besten Kaas, waar hij winkelbegeleider was. Erik en Johan handelen in aparte, unieke kazen en zuivelproducten en bedenken ook zelf nieuwe concepten. “We zijn altijd op zoek naar nieuwe producten; geen ‘me too’-producten, maar bijzondere kazen met een verhaal.” De kazen van De Kaasfabriek vinden hun weg naar kaasspeciaalzaken en supermarkten.

## Samenspel

Op beurzen, door te speuren op internet en met kaasmakers en productontwikkelaars te praten, ontstaan ideeën voor nieuwe kazen. “We bedenken nieuwe producten en zoeken er vervolgens een producent bij. En soms vragen mensen die zelf een product hebben ontwikkeld ons om advies. Afhankelijk van de fase waarin we bij het product worden betrokken, maken we een afzetplan of adviseren we over de prijsvorming. Samen met de maker bepalen we welke strategie de beste is. Voor elke klant en zijn product maken we een specifiek plan en afspraken.” De Kaasfabriek heeft inmiddels zo’n dertig kazen en zuivelproducten in zijn assortiment, sommige met klinkende namen als Floortje Fenegriek en IJgenwijz. De kaasmakers van geiten- en zorgboerderij De Mèkkerstee in Ouddorp kwamen met Floortje Fenegriek, een biologische geitenkaas van 3 kilogram met fenegriek en basilicum, bij de Woerdense handelsonderneming. De afzet van deze kaas loopt nu exclusief via De Kaasfabriek. Erik: “Het is een samenspel tussen ons en De Mèkkerstee.” IJgenwijz is een kaas van koe-, geiten- en schapenmelk. Het concept is door Erik ontwikkeld en de kaas wordt gemaakt door de familie Lagerweij in Werkhoven. “Vanaf dag één was de kaas goed”, vertelt Erik. Op pagina 22 van deze Zelfkazer leest u meer over IJgenwijz.

## Buitenland

De Kaasfabriek haalt ook bijzondere kazen uit het buitenland, zoals de Deense Noordzeekaas die dertig weken rijpt in een kaaspakhuis dat in Vesterhav in Noord-

Jutland op circa vijfhonderd meter van de Noordzee ligt. In dit kaaspakhuis wordt met twee grote installaties zilte zeelucht aangezogen. De kazen rijpen onder overdruk. De biologische Noordzeekaas is er in twee varianten: rond en vierkant. De gerijpte kaas is vrij pittig van smaak met een zoete onderton. Een andere buitenlandse kaas in het assortiment van De Kaasfabriek is de König Ludwig Bierkäse, een bergkaas uit Beieren waarvan de korst met König Ludwig-bier is behandeld. Het bier geeft de kaas een hartige smaak.

## Mogelijkheden

Volgens Erik van Dam is er nog volop ruimte voor nieuwe kazen. “Kaasspeciaalzaken willen innovaties. Daarmee kunnen ze zich onderscheiden. En supermarkten zijn ook geïnteresseerd in streekproducten.” Kaasmakers die een nieuw product hebben ontwikkeld of ideeën hebben, kunnen contact opnemen met Erik van Dam voor bijvoorbeeld het laten maken van een verkoopplan. “Ik probeer dat altijd samen met de maker te doen. Elk heeft zijn expertise: de bereider weet alles van kaasmaken en wij van marketing en verkoop. Er moet wel een stuk coöperatie zijn tussen de maker en de verkoper. Je moet eerlijk en open tegen elkaar zijn.” Bij het op de markt brengen van nieuwe producten wil Erik blijven vasthouden aan het contact-met-de-boer-idee. “We moeten de consumenten het verhaal achter het product vertellen, bijvoorbeeld dat het op de boerderij is gemaakt en dat je daar een kijkje kunt nemen.”



- 1 IJgenwijz, kaas van koe-, geiten- en schapenmelk.
- 2 Floortje Fenegriek van de Mèkkerstee.
- 3 Het kaaspakhuis in het Deense Vesterhav waar de Noordzeekaas ligt te rijpen.

