

Spectaculair ontwerp kaasmakerij van Cono

Naast de huidige kaasmakerij De Tijd, bouwt zuivelbedrijf Cono een gloednieuwe kaasmakerij. Het ontwerp is spectaculair.



De Beemsterpolder staat op de Werelderfgoedlijst van Unesco. Omdat de kaasmakerij van Cono in Westbeemster ligt, midden in de polder, is de bouw aan regels gebonden. Kenmerkend voor de polder is het netwerk van dijkwegen en sloten in volmaakt evenwijdige lijnen. Deze renaissance gedachte uit 1612 – toen Het Beemstermeer werd ingepolderd – heeft de architecten geïnspireerd om een lang en relatief laag gebouw te ontwerpen van 9 m hoog, 56 m breed en 221 m lang.

Kaasopslag 4 m onder maaiveld

Architect Bastiaan Jongerius uit Amsterdam heeft een lange colonnade aan de zijgevel ontworpen die de rechtlijnigheid van het landschap extra benadrukt. Om het gebouw niet te hoog te laten worden in de vlakke en weidse polder, is de kaasopslag 4 m onder maaiveld gemaakt. Dit heeft consequenties voor de betonnen wanden en vloeren van de kaasopslag. Want het grondwaterpeil in De Beemster staat altijd hoog en de rijping van de kaas mag niet negatief beïnvloed worden door vocht. Dit betekent dat de kaasopslag 100 procent waterdicht gemaakt moet worden.

Feenstra Adviseurs uit Duiven heeft de constructieberekeningen gemaakt. Aan de buitenkant van de wand heeft het beton te maken met wat zuurder grondwater als gevolg van veen in de bodem. Aan de binnenkant van de wand heeft het beton te maken met melkzuur dat vrijkomt bij de zuivelbereiding. Gekozen is daarom voor milieuklasse XA2. Omdat er bij deze milieuklasse meer cement verwerkt wordt, neemt ook de betonsterkteklasse toe (C35/45) en moet er meer en zwaardere wapening worden toegepast om krimp en trekspanningen op te vangen.

Scheurwijdte < 0,1 mm

De wanden zijn uiteindelijk 400 mm dik gedimensioneerd en bevatten twee wapeningsnetten van \varnothing 16. De afstand van de wapeningstaven onderling is 100 mm. De combinatie van milieuklasse, wanddikte en wapening moeten er toe leiden dat eventuele scheuren zich fijn verdelen over het oppervlak en de scheurwijdte onder de 0,1 mm blijft. Voor de vloer is eenzelfde dimensionering aangehouden als voor de wanden. In de kaasopslag is naast de stellingen met de kazen ook een werkruimte waar de kazen voorzien kunnen worden van een coating. De kaasopslag heeft een oppervlakte van ongeveer 2.000 m².

In de 80 miljoen euro kostende kaasmakerij kan Cono de jaarlijkse productiecapaciteit van kaas opschroeven van de huidige 26.000 ton naar 38.000 ton kaas. Met kleine aanvullende investeringen is hier in de toekomst zelfs 50.000 ton van de maken. Cono hoopt hiermee te voldoen aan de almaar toenemende vraag van zijn kazen.

Duurzaam beton

Het gebouw is door zijn de constructie en materiaalkeuze op een natuurlijke wijze geïsoleerd. De nieuwe kaasmakerij is CO₂ neutraal en wordt volledig klimaatneutraal. Voor dit project is duurzaam beton geleverd door Cementbouw Akersloot, houder van het keurmerk Beton Bewust. De betonsamenstelling kan in overleg met de afnemer worden geoptimaliseerd naar een zo klein mogelijke CO₂-uitstoot met behoud van alle constructieve prestaties. De kaasmakerij is op 13 november geopend door koningin Maxima.

november 2014

Toon meer informatie