

Op goed geluk begonnen en nu marktleider in zachte witte kaas

Turkse ondernemer steekt tientallen miljoenen in zijn Brabantse kaasfabriek

Jan Verbeek
Etten-Leur

Seri Aktürk wist helemaal niets van kaas maken toen hij begin jaren negentig bij de lokale bank aanklopte voor een lening om een kaasfabriek te beginnen. ABN Amro zag het wel zitten en hielp de jonge Turkse machinebouwer op weg. Nu is hij de grootste Europese producent van witte kaas — type feta — en gaat hij tientallen miljoenen investeren in zijn Brabantse fabriek Özgazi om de productie nog eens te verdrievoudigen.

Aktürk (57) is een gedreven man. Hij vertelt uitvoerig hoe hij als jonge man, afgestudeerd aan de technische universiteit van Aken, naar Nederland kwam en op zoek ging naar een baan. Die vond hij niet en daarom besloot hij maar zelf wat op te zetten. Hij begon een schoonmaakbedrijf in Zaanstad, dat hij na een aantal jaren weer verkocht.

Daarna stapte de beginnend ondernemer op goed geluk in de bereiding van een zachte witte kaas die populair is onder Turken. 'Ik had geen idee hoe die kaas precies werd gemaakt', zegt hij terugblikkend op de pioniersjaren. Maar uit zijn eerste berekeningen bleek dat er veel geld mee te verdienen was. Hij ging op onderzoek uit bij kaasmakers en machinebouwers in Nederland en Duitsland. Om de start van zijn bedrijf te financieren, had hij een lening van de bank nodig, naast wat eigen geld.

ABN Amro had vertrouwen in de plannen en gaf Aktürk tot driemaal toe een lening voor de aanschaf van machines en tanks en de inkoop van grondstoffen. Toen de melk veel duurder bleek dan verwacht en zijn inkomsten veel lager waren, stakte zijn plan even. 'De bank bleef me gelukkig steunen. Ze zeiden dat het goed was dat ik ze de waarheid vertelde over de tegenvallers.'

Wel eiste de bank, die al enkele tonnen in het kaasproject had gestoken, meer zekerheid. ABN Amro werd tijdelijk voor 15% eigenaar. Aktürk kocht de bank na zes jaar weer uit voor een bedrag van zes ton.

De kaasmakerij sloeg aan. Het bedrijf verhuisde naar Sliedrecht

Het verdwijnen van de Europese melkquota, begin april, lijkt gunstig uit te pakken voor Aktürk



en Aktürk kocht uit een faillissement in Duitsland voor weinig geld een prima kaasinstallatie. Hij loste de nog uitstaande leningen van de bank af en breidde zijn productie snel uit. De hoofdvestiging kwam in Etten-Leur

Kaasmakerij Özgazi maakt tegenwoordig 50 ton kaas per dag. Het gaat om een feta-achtige kaas van koeien-, schapen- en geitenmelk, in blik en plastic verpakking. Dagelijks arriveren er zeven tankwagens met melk. Zijn twee zoons werken ook in het bedrijf, dat met circa veertig mensen bijna volcontinu fetakaas en blikken verpakkingen produceert.

Aktürk is er naar eigen zeggen in geslaagd grote hoeveelheden witte kaas te produceren. Zijn fabrieken kunnen zeven dagen in de week draaien, met relatief weinig personeel. Zijn jaaromzet schommelt rond de € 55 mln, waarvan een klein deel afkomstig is van zijn blikkenverpakkingenfabriek die hij aan derden levert.

Hij produceert vooral voor de Duitse markt, waar veel van oorsprong Turkse bewoners zijn kaas kopen. Zijn grootste klant is de Duitse groothandel Gazi. Het is ook uit de contacten met die grootverbruiker dat Aktürk besluit nog eens vele miljoenen te investeren.

Kaasmakerij Özgazi produceert in Etten-Leur 50.000 kilo feta-achtige kaas per dag. Het bedrijf gaat zijn machinepark vernieuwen en de productie verdrievoudigen.

FOTO: KEES BEEKMANS VOOR HET FINANCIËLE DAGBLAD

Hij gaat het machinepark helemaal vernieuwen om de kaasproductie nog efficiënter te maken. 'Straks kunnen we met dezelfde hoeveelheid melk 20% meer kaas produceren. Het wordt de modernste kaasfabriek.' Hij gaat ook andere producten leveren aan zijn overwegend Turkse klanten. Er is veel vraag naar tomatenpuree, merkte hij de laatste jaren. Straks gaat hij ook yoghurt, ayran en andere kaassoorten produceren.

De productie van de feta-achtige kaas zal op den duur verdrievoudigen naar 150 ton per dag. Voor de aanschaf van machines en de nieuwbouw op het bedrijfscomplex is veel geld nodig. Met hulp van Van Oers Corporate Finance heeft hij de financiering inmiddels rond. Het gaat om een investering van circa € 30 mln.

Hij hoopt die investering al binnen drie tot vier jaar terugverdiend te hebben, door betere automatisering, door inkoopvoorstellen van verpakkingsmaterialen en melk en door betere verwerking van reststoffen, zoals wei.

Het verdwijnen van de Europese melkquota, begin april, lijkt gunstig uit te pakken voor Özgazi. Het melkaanbod is toegenomen en dat maakt de inkoop goedkoper. De ondernemer koopt de helft bij een vaste melkhande-

laar, de rest op de spotmarkt.

Aktürk verwacht met de nieuwe machines de omzet binnen enkele jaren al te kunnen verhogen naar € 100 mln. Grote risico's ziet de ondernemer niet. 'We hebben natuurlijk concurrenten, in Denemarken en Duitsland, maar die leveren geen kaas in blikken verpakking. De toetredingsdrempel wordt steeds hoger. Feta maken is een echte industrie geworden.'

Van de benodigde € 30 mln komt een deel direct van huisbank ABN Amro, een deel van een leasemaatschappij die met Özgazi een speciaal leasecontract afsloot op de machines en voor een deel uit de eigen middelen van het bedrijf. Dat laatste geeft geen problemen. Aktürk: 'Ik heb altijd alle winst in het bedrijf gestopt', zegt hij. 'We hebben als familie geen dividenden uit het bedrijf gehaald. Ik ben niet een man die per se in grote luxe moet leven. Ik woon in een gewoon huis. De gezondheid van mijn kinderen en kleinkinderen is voor mij belangrijker.'

Zijn enige uitspatting staat op de parkeerplaats. Daar staat een gloednieuwe Mercedes Maybach te glimmen. 'Dat is echt Turks, hè. Je wilt toch graag in een mooie auto rijden.'



Seri Aktürk