



# Van consument tot koe

## Onze keten

Royal A-ware heeft de hele keten in eigen beheer. Hierdoor kunnen we snel inspelen op de wensen van onze klanten. Wij verwerken de melk van onze melkveehouders in onze kaasmakerij of in een van onze zuivelfabrieken in Nederland of België. De kaas die we maken, rijpen we in een van onze kaaspakhuizen en versnijden en verpakken we vervolgens precies zoals de klant dat wil. Naast kaas, zuivel, room en melkpoeder produceren we ook een uitgebreid assortiment aan tapasgerechten.

## Organisatie

We creëren altijd de kortste route van consument tot koe. Om dit te realiseren zijn ruim 3.000 medewerkers actief in 26 vestigingen verspreid over Nederland, België, Spanje en de VS. Onze producten gaan de hele wereld over. De activiteiten zijn onderverdeeld in zes divisies met ieder hun eigen activiteiten en directieteam.



### A-ware Cheese

Van het produceren, rijpen, versnijden en roken van diverse soorten kaas tot het verpakken en exporteren van kaas.



### Bouter Group

Het rijpen, snijden, verpakken en distribueren van kaas en het produceren van tapasproducten, exclusief voor Ahold Delhaize.



### AB Texel Group

Een zusterorganisatie van Royal A-ware en gespecialiseerd in het transport van losgestorte agrarische producten, gekoelde foodproducten, veevoer, meel en (vloeibare) zuivel. De RMO's van AB Texel Group halen de melk op bij al onze melkveeraars in Nederland en België.

## Vestigingen



**Kaasmakerij**  
Heerenveen



**Productie dagverse zuivel**  
Coevorden  
Kruikebe (BE)  
Herfelingen (BE)



**Schonen van kaas**  
Harderwijk



**Tapasproductie**  
Woerden



**Kaas rijpen**  
Almere  
Culemborg  
Heerenveen  
Lopik  
Woerden  
Zeevolde



**Rijpen, versnijden, verpakken**  
Almere



**Productie rook- & smeltkaas**  
Zaandam



**Mozzarella- en roomfabriek**  
Heerenveen



**Productie kaaspoeder**  
**Prika**  
Weert



**Roomproductie**  
Coevorden  
Merchtem (BE)



**Kantoren**  
Almere  
Heerenveen  
Lopik  
Tiel (BE)



**Melkpoeders- & boterproductie**  
Aalter (BE)



**Rijpen & verpakken voor Ahold Delhaize**  
Culemborg



**Tapasproductie voor Ahold Delhaize**  
Almere  
Volendam  
Ruinerwold



 [www.royal-aware.com](http://www.royal-aware.com)  
 +31 (0)88 738 1000  
 [info@royal-aware.com](mailto:info@royal-aware.com)

Driven by taste



**Royal A-ware is een oer-Hollands familiebedrijf met een passie voor lekker eten. Meer dan 3.000 collega's spannen zich dagelijks in om de heerlijkste kaas, zuivel, tapas en andere verse foodproducten te bereiden voor Nederland én de rest van de wereld.**

Wij zijn ambitieus en ondernemen snel en efficiënt. Met ons jarenlange vakmanschap, slim gebruik van technologie en kennis van consumententrends, zijn we altijd op zoek naar de beste en meest duurzame oplossing.



Arie Anker (vader van CEO Jan Anker), op de markt.

*Als familiebedrijf voelen wij ons persoonlijk betrokken bij elkaar, bij onze relaties en bij onze omgeving.*  
Jan Anker (CEO Royal A-ware)

### Moderne faciliteiten

Onze faciliteiten zijn hypermodern. Wij bouwen altijd volgens de laatste technieken met oog voor mens, natuur en milieu. Zo is begin 2020 onze mozzarella- en roomfabriek geopend in Heerenveen, pal naast onze bestaande kaasmakerij die in 2015 is geopend. Deze fabriek heeft een capaciteit van 480 miljoen liter melk per jaar en draait volledig gasloos. De kaasmakerij en mozzarella- en roomfabriek zijn voorzien van 8.800 zonnepanelen.

### Van consument tot koe

Als actieve ketenpartner in agrifood werken we graag samen met melkveehouders, klanten en leveranciers aan verrassende innovaties en smakelijke producten. We werken hierbij van consument tot koe en gebruiken de ervaring die we in ons meer dan 130-jarig bestaan hebben opgebouwd. Met ons jarenlange vakmanschap, slim gebruik van technologie en kennis van consumententrends, gaan we altijd op zoek naar de beste en meest duurzame oplossing.

*De kortste route van consument tot koe*



**Tevreden consumenten** in de hele wereld genieten iedere dag weer van de lekkerste zuivel, kaas en tapas van ons oer-Hollandse familiebedrijf!

Onze klanten zijn verspreid over de **hele wereld**. We beleven importeurs, groothandelaren, retail en foodservice klanten.

Onze verse producten maken we op onze verpakkingslocaties snel en onder de ideale omstandigheden klaar voor **wereldwijde verkoop** (meer dan 500 miljoen consumentenverpakkingen per jaar).

Kaasrijpen vraagt om **kennis en ervaring**. Het rijpingsproces van de kazen wordt nauwlettend in de gaten gehouden door onze kaasmeesters.

Lekkere, smaakvolle en verse (zuivel) producten maken we op **diverse vestigingen** in binnen- en buitenland.

Wij werken vraaggestuurd; van consument tot koe. De vraag van **de klant** staat bij ons centraal.

### Vijf melkstromen

Wij bieden in Nederland vijf verschillende melkstromen. Zo is er altijd een melkstroom die bij de bedrijfsvoering van de melkveehouder past.

