



# Grozette

Tastemaker  
Est.  
1963  
from Holland

60 YEARS ANNIVERSARY

## Grozette viert 60 jaar strooibare kaas

Na 60 jaar kaas verwerken mag Grozette op 13 maart 2023 haar diamanten jubileum vieren. Wat begonnen is met een kleine productieruimte in Nieuwerbrug, is uitgegroeid tot een begrip in de wereld van strooibare kaas, zowel nationaal als internationaal. Tijdens 60 jaar 'kaasmagie' heeft Grozette veel kennis opgebouwd en unieke producten ontwikkeld. Sinds 2023 vanuit een nieuwbouw pand in Woerden welke voldoet aan de hoge eisen van voedselveiligheid en duurzaamheid.

### Oprichting 1963

In 1963 is Grozette opgericht. Het drogen van kaas werd ontdekt door de heren De Groot en Van Zijl in een schuurtje in Nieuwerbrug. De bedrijfsnaam staat voor GRO van de heer De Groot en Z van de heer Van Zijl. De naam is afgemaakt met ETTE simpelweg omdat er nog iets achter moest en het een Italiaanse klank heeft. Passend als smaakmaker over Italiaanse gerechten.

### Bouw fabriek in Woerden 1973

Als de vraag naar poederkaas groter wordt, blijkt de boerderij al snel te klein en is het tijd voor de bouw van een echte fabriek. Een decennium na de oprichting, in 1973, verhuist Grozette naar de huidige locatie aan de Ohmweg in Woerden. Het assortiment wordt uitgebreid met diverse geraspte kaas en kaasmixen. In de jaren die volgen groeit het bedrijf uit naar een grootte van meer dan 100 medewerkers en worden de producten naar steeds meer landen geëxporteerd. De productie groeit uit zijn jasje. De grond naast het huidige pand wordt in 2010 aangekocht en plannen voor nieuwbouw volgen.

### Duurzame manier van kaas verwerken

In 2020 wordt gestart met de bouw van een nieuw pand op huidige locatie in Woerden. Na een bouwperiode van ruim twee jaar kan in 2023 het moderne nieuwbouw pand volledig in gebruik genomen worden. De nieuwbouw is gasloos en voorzien van het BREEAM certificaat 'outstanding'. Dit is de hoogste duurzaamheidsprestatie in tal van categorieën: van management en gezondheid tot aan energie en afval. In de week van 13 maart (het jubileum), worden de GROZETTE letters op het pand gemonteerd en daarmee wordt de nieuwbouw symbolisch afgerond.

### Jubileum 60 jaar Grozette 2023

Maandag 13 maart 2023 bestaat Grozette 60 jaar. De ontwikkeling van Grozette is in de afgelopen 60 jaar erg waardevol geweest. Het aantal kaassoorten en het assortiment aan snijvormen en verpakkingen is flink uitgebreid. Mede dankzij de inzet en goede sfeer onder het personeel. 'Een groot deel van onze medewerkers woont in Woerden, heeft een lang dienstverband en is trots om bij Grozette te werken. Zonder onze betrokken medewerkers hadden we dit niet kunnen bereiken' aldus Ewald Bontje, directeur Grozette. In juni zal het 60-jarig jubileum en de opening van het nieuwe pand feestelijk gevierd worden met de inmiddels 140 medewerkers, met partners en kinderen.

Als specialist in strooibare kaas hoopt Grozette nog vele jaren de wereld te kunnen voorzien van unieke en smaakvolle kaasproducten vanuit het Groene Hart in Woerden. Grozette is met de nieuwbouw klaar voor een duurzame toekomst!

### Algemene informatie over Grozette

*Grozette produceert sinds 1963 een breed assortiment aan strooibare kaasproducten voor de voedingsindustrie, foodservice en retail. Het assortiment bestaat uit verse en lang houdbare kaaspoeders, geraspte kaas en kaasblokjes. Verpakt in portiezakje tot grootverpakking. Een kaasproduct geheel naar wens van de klant. Op dit moment exporteert Grozette naar meer dan 30 landen wereldwijd en zijn er 140 medewerkers in dienst.*

Voor meer informatie en beeldmateriaal, neem contact op met Grozette BV.

0348 - 41 02 64

Contactpersoon: Annechien Elsinga

info@grozette.nl

