

Ontleend door HC. aan een lezing van Dr. L.T.C. Schey – Zuivelconsulent van Noord-Holland (1900-1938) voor den Nieuwen Bond van Zuivelfabrieken in Noord-Holland

De bedrijfsleider in de kleinere Noordhollandische zuivelfabriek.

In 1901 heeft de Vereeniging tot Ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier een verslag gepubliceerd¹, waarin de toestand van het zuivelbedrijf in Noordholland in die dagen wordt uiteengezet.

Wij zijn nu 30 jaren verder en veel is er in dien tijd anders geworden en toch is hetgeen in dat verslag staat, nog niet alleen een historische bijzonderheid, die geheel losstaat van het heden.

Er zijn b.v. nog bedrijfsleiders van zuivelfabrieken, z.g.n. directeuren, die feitelijk voorzitters van de Vereenigingen zijn en de feitelijke toestand is *nog* soms deze, dat de leiding van het bedrijf wordt overgenomen door een kaasmaker met verantwoordelijkheid aan en onder toezicht van den voorzitter (directeur) en het bestuur. Net zooals in dat verslag vermeld wordt.

We kunnen de coöperatief werkende zuivelfabrieken in Noordholland met het oog op de bedrijfsleiding in 3 rubrieken indeelen. Bij een gedeelte, de z.g.n. groote fabrieken is een bedrijfsleider, gevormd in de praktijk en de Rijkszuivelschool te Bolsward onmisbaar. Ook zijn er thans kleine kaas- en boterfabrieken en kaasfabriekjes van het oude type, waar geen sprake kan zijn van de aanstelling van zoo'n directeur. Dan blijven over de tusschen liggende gevallen. De tijdelijke omstandigheden zullen hier van grooten invloed zijn, welken kant men uitgaat. In die twijfelachtige gevallen gevoel ik er het meest voor dat de bedrijfsleiding in handen is van een geschoold directeur, voor wien het een beroep en geen bijzaak is.

Maar het doel der bespreking is de leiding in de fabrieken, waar geen beroepsdirecteur is, waar men heeft een der bestuursleden, tevens melkleverancier als directeur en den kaasmaker met zijn personeel.

Wanneer we de beschouwingen in het verslag van 1901 lezen, dan merken we op, dat de kwestie altijd nog bestaat, maar in die verlopen jaren is ook heel wat veranderd, zoowel wat den directeur als den kaasmaker betreft en ook de techniek zelf van het bedrijf. Een kaasmaker, die met de leiding is belast moet thans heel wat meer vakkennis bezitten dan een 30-tal jaren geleden.

Voorheen brachten de leveranciers hem de (af)geroomde avondmelk en de volle morgenmelk, welke hij in een of meer bakken liet loopen om er Edammers van te maken welke voor een prijs, zoo dicht mogelijk bij de hoogste markt verkocht moesten kunnen worden. De werkwijze in de fabrieken liep wel uiteen, de kaasmakers hadden wel hun eigen methode, doch de verschillen betroffen meer bijkomstige zaken, er werd gewerkt ter bereiking van één zelfde doel: een „hoogste

¹ ZHN heeft geen *samenvatting* kunnen vinden in het *digitale archief Alkmaarsche Courant*, wel ingezonden artikel van Dr. Scheij over *zuivelbereiding* - zie Bijlage – transcriptie - Schager Courant 1901-05-19

markt” kaas. Wel werd er gelet op de hoeveelheid K.G, melk, welke men voor één Edammer van 4 pond noodig had, doch de kwaliteit der kaas was nummer één.

Vakkennis was zeer zeker noodig, maar deze bestond vooral in kennis, die men door langdurige ervaring bij eigen ondervinding, of profiteerende van de ervaring van collega's, zich verwierf. Kennis van de gronden, waarop het vak berust, was er maar matig; het voornaamste was toen, dat de kaasmaker wist, hoe hij zijn product moest maken en dat hij met toewijding zijn taak verrichte, hetgeen in het algemeen het geval was.

Met zijn directeur kon hij in het algemeen heel goed overleg plegen, want die bezat de langdurige ervaring als kaasmaker op de boerderij, en die kennis was van groote waarde bij de slechts gewijzigde bereidingswijze in de fabriek.

De leiding van een kleine zuivelfabriek van dezen tijd eischt heel wat meer dan die van een dertig jaren geleden. De meeste fabrieken zijn niet alleen kaasfabriek, doch tevens boterfabriek geworden. De kaasmaker moet nu ook zorgen voor een bepaald vetgehalte in de watervrije kaas, niet te laag en ook niet te hoog. Hij moet zorgen voor een vooral *niet te laag vochtgehalte in de kaas* terwille van de hoeveelheid, welke kan worden afgeleverd. Dit moet weer niet zoo hoog zijn, dat de kaas te slap wordt, of andere gebreken krijgt, welke het beoogde voordeel omzetten in schade. Hij moet soms tusschen klippen kunnen doorzeilen.

Hij moet bekend zijn met de bereiding van het zuursel. Allerlei dure toestellen, als melkpompen, waterpompen, melkkoelers, centrifuge enz. zijn in de fabriek verschenen en de bedrijfsleider draagt daarvoor de verantwoordelijkheid. De kazen moeten behoorlijk van een rijksmerk voorzien de fabriek verlaten en ook voor deze zaak moet hij technisch en administratief zorg dragen. Hij heeft de dagelijksche werkzaamheden door het grootere personeel te verrichten te leiden, en moet zorgen, dat deze klaar komen in den volgens de Arbeidswet toegestane tijd. Ook al is er iemand speciaal als botermaker werkzaam, toch moet één persoon met de leiding belast zijn en dat is de kaasmaker.

Met den kaasmaker, die in het oude kaasfabriekje op zijn plaats was, kan de kleine kaas- en boterfabriek van thans het niet meer redden. Als er behoefte komt aan een bepaalde zaak of aan personen van bepaalden aanleg, dan wordt daarin voorzien. Zoo is het ook hier geschied.

De leidinggevende kaasmaker is in de praktijk gevormd en heeft de thans onmisbare theoretische vakkennis op een vakcursus geleerd. Het doel van zoo'n cursus is hem de grondslagen van zijn vak bij te brengen, niet alleen kennis van feiten, en hoe hij doen moet, maar ook waarom hij, zoo doen moet.

De bekende Ford heeft zich met het oog op de scholen voor zijn werklieden eens als volgt uitgesproken:

„Het doel van alle opvoeding moet niet zijn de hersenen met feiten te vullen, maar den jongen menschen te leeren de hersenen te gebruiken.”

Wie geleerd heeft goed waar te nemen, en logisch gevolgtrekkingen te maken, die kan zich later bruikbare kennis verwerven, hetzij om uit moeilijkheden te geraken, of om het bedrijf te verbeteren. „*Meten is weten*” heeft een groot natuurkundige gezegd. Bij de tegenwoordige kaasbereiding komt het veel meer dan vroeger aan op het in acht nemen van in cijfers vastgestelde waarden voor verschillende bewerkingen.

Het volgen van vakcursussen is tevens bevorderlijk aan de algemeene ontwikkeling. Een gewoon verschijnsel is het, dat zij, die eenmaal begonnen zijn met het volgen van een cursus, na hem afgevoerd te hebben, doorgaan met de voor hen bereikbare studiegelegenheid, zoodat men kaasmakers heeft, die ook het diploma van melkcontroleur, botermaker en boekhouder hebben behaald.

Wanneer nu dergelijke kaasmakers practisch en theoretisch goed ontwikkeld, ook nog de persoonlijke eigenschap bezitten goede leiding te kunnen geven aan het onder hen staande personeel bij het werk, zoodat in de werkuren rustig zonder verspilling van krachten zooveel mogelijk en zoo goed mogelijk werk wordt geleverd, dan kan de technische leiding van de kleine zuivelfabriek heel goed aan hen worden opgedragen. Hieruit volgt al dadelijk, dat het bezit van een diploma als kaasmaker iemand nog niet geschikt maakt om bedrijfsleider te zijn, maar er zijn geschikte krachten onder de gediplomeerden te vinden.

Voor een 30 jaren geleden waren kaasmaker en directeur beiden, wat het kaasmaken betreft, ter zake kundig. Sedertdien heeft de kaasmaker zich aangepast aan de eischen, die de gewijzigde omstandigheden hem stelde. Hij heeft zijn technische kennis van het vak vermeerderd.

Met de directeurs van die kleinere fabrieken is het niet zoo gegaan. De ouden zijn veelal vervangen door jongeren, die nooit aan de kaastobbe hebben gestaan, en niet in het bezit zijn van de technische kennis van het vak. Zij kunnen heel goede voorzitters der vereeniging zijn, doch de leiding van het bedrijf kunnen ze niet voeren. Het is een verschijnsel, dat zoons van boeren, die lid zijn eener kleinere zuivelfabriek en die wellicht later in aanmerking zullen komen om deel uit te maken, van het bestuur van hun coöperatieve fabriek, zoo weinig belang stellen in het vak zuivelbereiding, wanneer ze de landbouwwinterschool bezoeken, waar zij wat algemeene kennis van het zuivelvak kunnen opdoen. Van hen is niet te verwachten, dat zij met toewijding en kennis van zaken het bedrijf technisch zullen kunnen leiden.

Welke lijn moet er nu gevolgd worden voor de toekomst? De kaasfabriekjes hebben hun tijd gehad en zijn voor een groot deel verdwenen of zullen verdwijnen, doch er zullen voorloopig nog heel wat kleinere kaas- en boterfabrieken in Noord-Holland blijven, zonder een geschoolde beroepsdirecteur. Wie moet daar de technische leiding hebben?

Daarvoor zijn n.m.m. aangewezen de flinken onder de kaasmakers, die zich in de practijk als goede vaklui onderscheiden, zich op vakcursussen nuttige kennis hebben verworven, en daar blijk hebben gegeven van het bezitten van her-

senen, die goed kunnen denken en die leiding kunnen geven. Maar dan moeten zij als bedrijfsleider ook hun krachten kunnen ontplooiën in het belang van de zaak.

De voorzitter en het bestuur der Vereeniging hebben natuurlijk de algemeene leiding en er moet een geregelde, goede samenwerking zijn van hen met den bedrijfsleider. (Thans wordt wel de klacht gehoord van den kaasmaker, met de leiding belast, dat hij zoo weinig van het bestuur gedaan kan krijgen, wanneer hij verbeteringen wil aanbrengen. Dat werkt op hem ontmoedigend en verlamdend. Ook dwingt het bestuur den kaasmaker wel, om wijzigingen in de bereidingswijze aan te brengen, welke van niet voldoende, deskundige zijde komen.

Ik heb mij in vergaderingen van zuivelfabrieken wel eens verbaasd over de vrijmoedigheid van sommige leden, die over technische zaken, waarvan zij niets weten, meespreken en beslissen. De deelnemers der kleinere fabrieken moeten meer inzien, dat de kaas- en boterfabriek van heden een ander bedrijf is, dan het kaasfabriekje van een 30 jaren geleden, waarheen zij zelf 's-morgens de melk brachten, en meehielpen bij het lossen en zelf hun wei oppompen in hun melkbussen. Zij moeten in het belang der zaak, dus in hun eigen belang, wat meer over laten aan den kundigen bedrijfsleider, die te rade kan gaan bij daarvoor aangewezen personen, als den technicus van den Bond van Zuivelfabrieken en den Rijkszuivelconsulent.

In de groote fabrieken is de beslissing over technische kwesties van zelf sprekend bij den directeur; zoo noodig, wanneer het grootere uitgaven betreft, treedt hij in overleg met het bestuur. Die regeling is goed en de kleine fabrieken moesten ook wat meer in die richting gaan t.o.v, den bedrijfsleider en zijn adviseurs.

Een bedrijfsleider moet tijd hebben om het bedrijf te leiden en niet gedurende al de werkuren gebonden zijn door handenarbeid. Hij moet eens kunnen rondloopen om zijn oog en gedachten over de werkzaamheden van het personeel te laten gaan. Ook hierin is op sommige fabrieken wat te verbeteren.

We ontleenden het bovenstaand aan een lezing van Dr. L. T. C. Scheij voor den Nieuwen Bond van Zuivelfabrieken, in Noord-Holland.

Bijlage

Bron: Schager Courant 1901-05-03

ZUIVELBEREIDING.

Over de levering van melk aan de kaasfabriek.

Bij eens algemeene beschouwing van den toestand, waarin de fabriekmatige kaasbereiding in de provincie Noord-holland zich bevindt, moet men erkennen, dat er in verschillende opzichten verbeteringen kunnen en moeten komen.²

Bij de oprichting wordt al dikwijls de fout begaan dat het gebouw niet kan voldoen aan de eischen welke het bedrijf, dat daarin moet worden uitgeoefend daaraan stelt. Een dergelijke fout wordt dan ingezien wanneer het al te laat is, en hare verbetering gaat gepaard met groote kosten. Fabrieken, welke thans worden opgericht, kunnen met de ervaring, elders opgedaan, haar voordeel doen.

Maar wel kunnen en moeten de kaasfabrieken verbetering aanbrengen in de levering van de melk, zoodat de kaasmaker het geheele jaar door eene goede grondstof krijgt te verwerken. Gedurende de warme zomerdagen wordt er aan de fabriek wel melk geleverd, den vorigen avond gemolken, die door den kaasmaker mede verwerkt worden *moet*, al is hij er van overtuigd, dat zij geen deugdelijke kaasmelk is. Hij zou ze gaarne weigeren, maar hij heeft er niet de macht toe, en zij gaat met de betere melk in den kaasbak, afbreuk doende aan de kwaliteit van het geheele product van dien dag. Slechts *dán* kunnen de melkproducten van hun kaasmaker redelijkerwijze verlangen, dat hij een goed product maakt, wanneer zij hem eene goede grondstof verstrekken.

Wanneer veehouders, die vroeger ieder voor zich de melk hunner koeien verkaasden, zich te zamen vereenigen, eens fabriek oprichten, waar de melk van allen gezamenlijk verwerkt wordt, om de netto opbrengst onder elkaar te verdeelen, heeft het bedrijf een geheel anderen vorm aangenomen, en de nieuw ingetreden toestand brengt zijne eischen mede. Aan deze moet voldaan worden, zal de zaak goed gaan. Vroeger verwerkte ieder zijn eigen melk; hoe zijn buurman met de melk handelde, of hij ze al of niet koelde, wanneer zulks noodig was, daarmede had hij niet te maken; maar thans, nu beiden aan de fabriek leveren, heeft de eene leverancier er wél belang bij, hoe de andere de zaken behartigt. De een mag geen schade lijden door den ander. Op het bestuur der vereeniging rust de plicht zorg te dragen voor de gemeenschappelijke belangen der leden en daaronder behoort aan eene kaasfabriek wel in de eerste plaats de levering van goede melk.

Welke middelen nu kunnen tot dit doel voeren?

Aan de tegenwoordige kaasfabrieken is het de gewoonte, dat avondmelk tot den volgenden morgen op de boerderij blijft, gedurende welken tijd zij staat te rooimen. Gedurende geruimen tijd en juist gedurende dien tijd, in welken hare be-

2 *Note SC.* Men leze het hoogst belangrijke *Verslag van een onderzoek naar de uitkomsten der fabriekmatige zuivelbereiding in Noordholland*, ingesteld in opdracht van de Vereeniging tot Ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier, hetwelk pas is verschenen.

handeling de meeste zorg vereischt, is de melk aan den leverancier toevertrouwd. Van de moeite, die hij zich geeft, en aan de meer of minder goede inrichting van de boerderij wat eene doelmatige melkbehandeling betreft, vooral in den warmen tijd des jaars, hangt het onder anderen af, in welken toestand de avondmelk 's morgens aan de fabriek komt. De leveranciers, die de melk goed kunnen behandelen en zulks ook doen, lijden directe schade van degenen, die zich geen moeite geven of er slecht op zijn ingericht. Aangezien nu de behandeling van de avondmelk niet altijd aan alle leveranciers eener kaasfabriek kan worden toevertrouwd, ligt het voor de hand verbetering hierin te zoeken, door die behandeling van de boerderij over te brengen naar de daarvoor goed ingerichte fabriek.³

Doch in het algemeen zijn de fabrieken daarop niet gebouwd en de tegenwoordig in zwang zijnde gewoonte om met de morgenmelk de (af)geroomde avondmelk te leveren, zal de mees gebruikelijke, althans voorloopig, zijn. De belangrijkheid van de zaak brengt mede, dat alle belanghebbenden van de fabriek zooveel mogelijk moeten bevorderen, dat er goed behandelde melk wordt geleverd. Daartoe moet de melk en moeten de melkleveranciers gecontroleerd worden. De contróle op de geleverde melk brengt vele, moeilijkheden mede. Tusschen goede melk en absoluut ondeugdelijke liggen zoovele soorten. De melk is eenmaal in de fabriek, het terugzenden gaat zoo moeilijk.

En toch kan die twijfelachtige melk groote finantiëele schade aanbrengen. Het onderzoek van de melk zou tijd vereischen en het afkeurend oordeel zou komen als mosterd na den maaltijd. Nuttig kan die contróle zijn, om den slechten leverancier te leeren kennen, en hem te dwingen zich te beteren, doch men heeft dan nog niet genoeg gedaan. Doelmatiger is het, het kwaad in zijn hartader aan te tasten, de kwade gevolgen te voorkomen, en dit doel streeft men nader, door contróle uit te oefenen op de melkbehandeling op de boerderij zelve. Het is een teer punt; men is niet gaarne gecontroleerd; en toch zullen velen terstond toegeven, dat die ongewenschte contróle een noodzakelijk gevolg is van den gemeenschappelijken bedrijfsvorm. Bleef iedere boer voor zich kazen, dan is dit toezicht niet noodig. De goede leveranciers zullen geen bezwaren tegen eene contróle hebben en gaarne medewerken tot het instellen van eene nuttige bepaling voor den bloei der onderneming.

Zoo kan men verschillende bepalingen maken omtrent de afkoeling van de melk, omtrent de wijze waarop zij te roomen moet worden gezet, alle bedoelende eene goede behandeling der melk; hoofdzaak is nu maar de gestrenge doorvoering. Een fout van de Noordhollandsche kaasfabrieken doet zich ook in dit opzicht gelden. In het algemeen missen zij een krachtige opperste leiding, een directeur zooals zuivelfabrieken in andere streken dien bezitten. Bekleed met het noodige gezag, moet hij krachtig kunnen ten uitvoer brengen alles, wat het bestuur der fabriek goed heeft geoordeeld. De oontróle der melk en van hare behandeling zijn aan hem toevertrouwd. Men tracht nu hier en daar in die leemte te voorzien door een afzonderlijken contróleur aan te stellen, die de boerderijen bezoekt; ook wel wordt de kaasmaker daarmede belast.

3 *Noot SC.* De fabriek in aanbouw te Binnenwijzend, wordt daarop ingericht.

Langs verschillende wegen kan men een doel naderbij komen of bereiken; het doel is hier het verkrijgen van eene goede avondmelk en hoofdweg, die er heen voert, is het toezicht op de melkbehandeling op de boerderij.

Reinheid op het vaatwerk, zijne doelmatige en oordeelkundige reiniging en afkoeling der melk zijn de hoofdzaken daarbij. Juist omdat deze moeite meebrengen, werkt het voorbeeld van hen, die er zich niet druk mede maken, zoo licht aanstekelijk op anderen. „*Wanneer hij niet koelt, behoef ik het ook niet te doen*”, was 't antwoord op de klacht van den kaasmaker over de goore avondmelk. Wanneer die geest heerscht, dreigt er groot gevaar. Daartegen moet het bestuur van iedere kaasfabriek en allen, die er bij geïnteresseerd zijn, waken!

Dr. L. T. C. SCHEIJ,
Zuivelconsulent voor Noord-Holland.
Hoorn, Mei 1901.