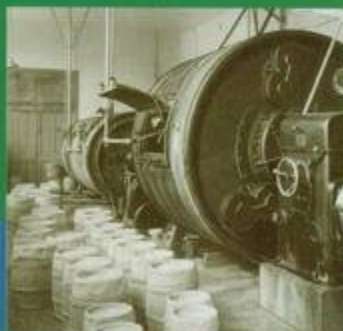
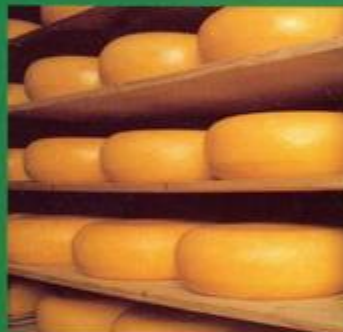
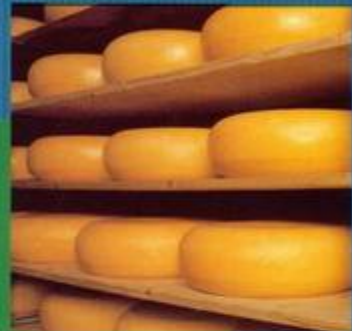


Boter, Kaas en Winterswijk



'n Volle eeuw zuivel

Dit is en 'heruitgave' van het boekje „Boter, Kaas en Winterswijk”, eerder uitgegeven bij het 100 jarig bestaan van de Coöperatieve Zuivelfabriek Winterswijk in 1995.

De eerder op de Zuivelhistorienederland.nl site geplaatste beschrijving uit 1966 is als bijlage toegevoegd, waardoor een beter overzicht ontstaat over de beginperiode van de CZ. Winterswijk.

Deze heruitgave sluit af met enkele krantenknipsels over de technische aanpassingen van de kaasmakerij eind jaren zeventig en midden jaren tachtig. Met als laatste enkele 'knipsels' uit De Gelderlander over de onverwachte sluiting in 2001.

Colofon:

Redactie: Ad Arentsen
Hilma Besaris
Jan Feenstra

Teksten: Hilma Besaris

Fotografie: Foto Hofstee, Winterswijk (oud)
Foto Ribbink, Winterswijk (oud)
Henk Eertink, Markelo (oud)
Jan Wamelink, Arnhem (nieuw)

Ontwerp: Gerrit J. Heinen, Rouveen

Productie: Buro GHR, Staphorst

Druk: Ten Brink Meppel B.V

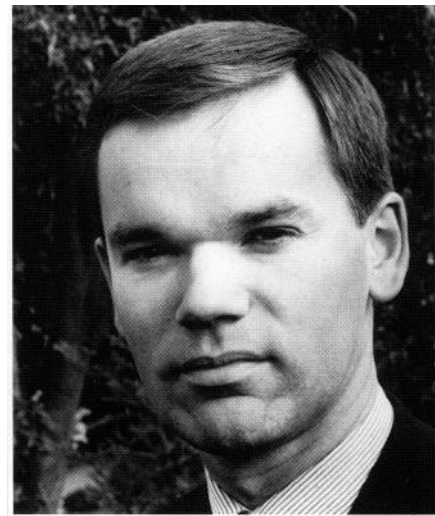
Uitgegeven door Coberco Kaas,
de kaasdivisie van de Verenigde Coöperatieve Melkindustrie Coberco BA.

Voorwoord

Honderd jaar... een voorrecht

Boter, Kaas en Winterswijk. De titel van het jubileumboekje van ons bedrijf is alleszeggend. Winterswijk als trotse kip, door de jaren heen steeds wakend over haar gouden eieren: van boter tot kaas.

Dankzij de inzet en moed van hen die eind vorige eeuw het initiatief namen tot de oprichting van de Winterswijkse Coöperatieve Zuivelfabriek, zijn wij thans in de bevoorrechte positie het honderdjarig bestaan te gedenken. Want dat het een voorrecht is, mag duidelijk zijn als we kijken naar het kleine aantal zuivelfabrieken dat de stormachtige ontwikkelingen in zuivel-Nederland heeft kunnen overleven.



Directeur Ad Arents okt. 1995

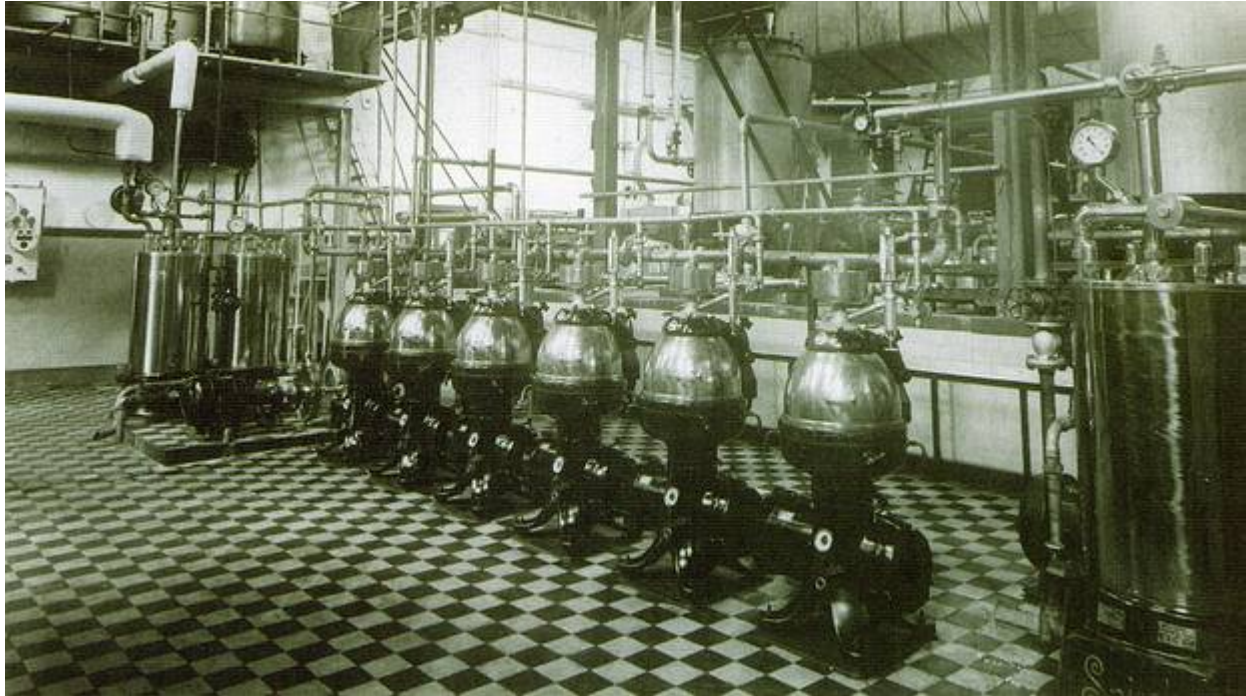
Juist nu is het van belang om hetgeen bereikt is te gebruiken en te versterken voor blijvend toekomstig bestaansrecht. Het in toenemende mate ter discussie stellen van de coöperatieve gedachte en ontwikkelingen op nationaal niveau, maar met name ook op internationaal niveau, laten ook Coberco Kaas in Winterswijk niet onberoerd. Doch met een steeds weer uiterste inzet en flexibiliteit van alle betrokkenen kunnen we deze ogenschijnlijke bedreiging omzetten in een uitdagende kans!

U zult merken dat dit jubileumboekje slechts een relatief kort geschiedkundig overzicht bevat. Bewust is het accent gelegd op de beleving van en de verhalen achter honderd jaar zuivel in Winterswijk. Door betrokkenen van toen en nu hun ervaringen te laten vertellen, ontstaat een beeld van de ontwikkelingen door de jaren heen. Voor een deel nog niet eerder gebruikt fotomateriaal zet deze ontwikkelingen in het bijbehorend tijdsbeeld.

Hopelijk zult u veel plezier beleven aan het lezen van dit boekje. Velen waren betrokken bij de totstandkoming hiervan, waarvoor vanaf deze plaats mijn hartelijke dank.

1895-1995

'n Volle eeuw zuivel in Winterswijk



Het centrifugelokaal in de dertiger jaren.

Coberco Kaas in Winterswijk is gevestigd aan de rand van het dorp.

Het pand aan de Tuberweg stamt uit de veertiger jaren, maar is sindsdien regelmatig opgeknapt en uitgebreid, zodat er nu een modern ingericht en volautomatisch productiebedrijf staat. Wie dit moderne kaasbedrijf van Coberco Kaas in Winterswijk bezoekt, zal dan ook niet gauw vermoeden dat er achter dit bedrijf een historie van honderd jaar schuil gaat. Een historie, die, als het aan de medewerkers en veehouders ligt, nog lang niet ten einde is.

De eerste Nederlandse coöperatieve zuivelfabriek is in 1886 opgericht in het Friese Warga. Sindsdien heeft de coöperatieve zuivelbereiding zich in een rap tempo verspreid over heel Nederland.

De oprichting

Aangespoord door het succes van de coöperatieve zuivelfabrieken besluit de Coöperatieve Winterswijkse Landbouwersbond in 1893 met 106 stemmen voor en vier tegen een roomboterfabriek op te richten. Er wordt daarvoor een commissie opgericht, die bestaat uit 42 leden van alle buurtschappen van Winterswijk. Deze commissie zal de plannen van de oprichting van een coöperatieve roomboterfabriek uitwerken.



De boterkarnen in de fabriek aan de Gasthuisstraat.

De commissie slaagt erin 1022 aandelen van tien gulden te verkopen en kan daarmee rekenen op melk van 764 koeien. Tijdens een vergadering op 3 juli 1893 kan dan ook worden meegedeeld dat de oprichting van de zuivelfabriek definitief doorgaat.

Allereerst wordt er in het dorp een stuk grond gekocht aan de Gasthuisstraat. Vervolgens worden er werktuigen besteld en krijgt een plaatselijke architect opdracht een tekening van de fabriek te maken. Als dit rond is, blijkt er niet genoeg geld beschikbaar te zijn, maar het tekort wordt tijdens een spoedvergadering alsnog aangevuld.

Uiteindelijk wordt op 29 september 1894 de oprichtingsakte officieel bekrachtigd en wordt de 23-jarige Stienstra benoemd als eerste directeur. Op 5 maart 1895 kan de fabriek officieel worden geopend.

Directeur J. Stienstra heeft de fabriek vanaf 1895 ruim 32 jaar bestuurd, waarna in 1927 deze functie werd overgedragen aan zijn zoon H. Stienstra. Deze Stienstra-telg is in 1948 eervol ontslagen.

Vervolgens heeft Klaversma begin 1949 de functie van directeur van de zuivelfabriek in Winterswijk op zich genomen en heeft deze functie vervuld tot 1972. Tijdens zijn afscheidsreceptie is J. Kolhoff geïnstalleerd als directeur. Deze heeft in 1992 gebruik gemaakt van de VUT-regeling. Sindsdien is A. Arentsen bedrijfsdirecteur van Coberco Kaas in Winterswijk.

Het begin

Op dinsdag 5 maart 1895 vertrekken dertien melkrijders met paard en wagen om de melk van de 820 koeien van 265 samenwerkende boeren op te halen. Er wordt de eerste dag in totaal 5.106 liter melk opgehaald. Uit de room wordt de volgende dag 172 kilo boter bereid; de ondermelk wordt via de melkrijders weer teruggegeven aan de veehouders. De boeren krijgen voor hun melk 2,5 cent per liter. De geproduceerde boter wordt voor 94 cent per kg. verkocht aan Engeland en Schotland. De winkelprijs ligt zes cent hoger.

Aan het eind van 1895 is de gemiddelde melkprijs al gestegen tot 3,025 cent per liter. De gemiddelde boterprijs is dan f 1,06 per kg. In 1896, het eerste volledige boekjaar, ontvangt de zuivelfabriek ruim 4,4 miljoen liter melk met een gemiddeld vetgehalte van 2,90 procent.

Bijna honderd jaar later, in 1994, heeft Coberco Kaas in Winterswijk ruim 250 miljoen liter melk ontvangen met een gemiddeld vetgehalte van 4,44 procent.

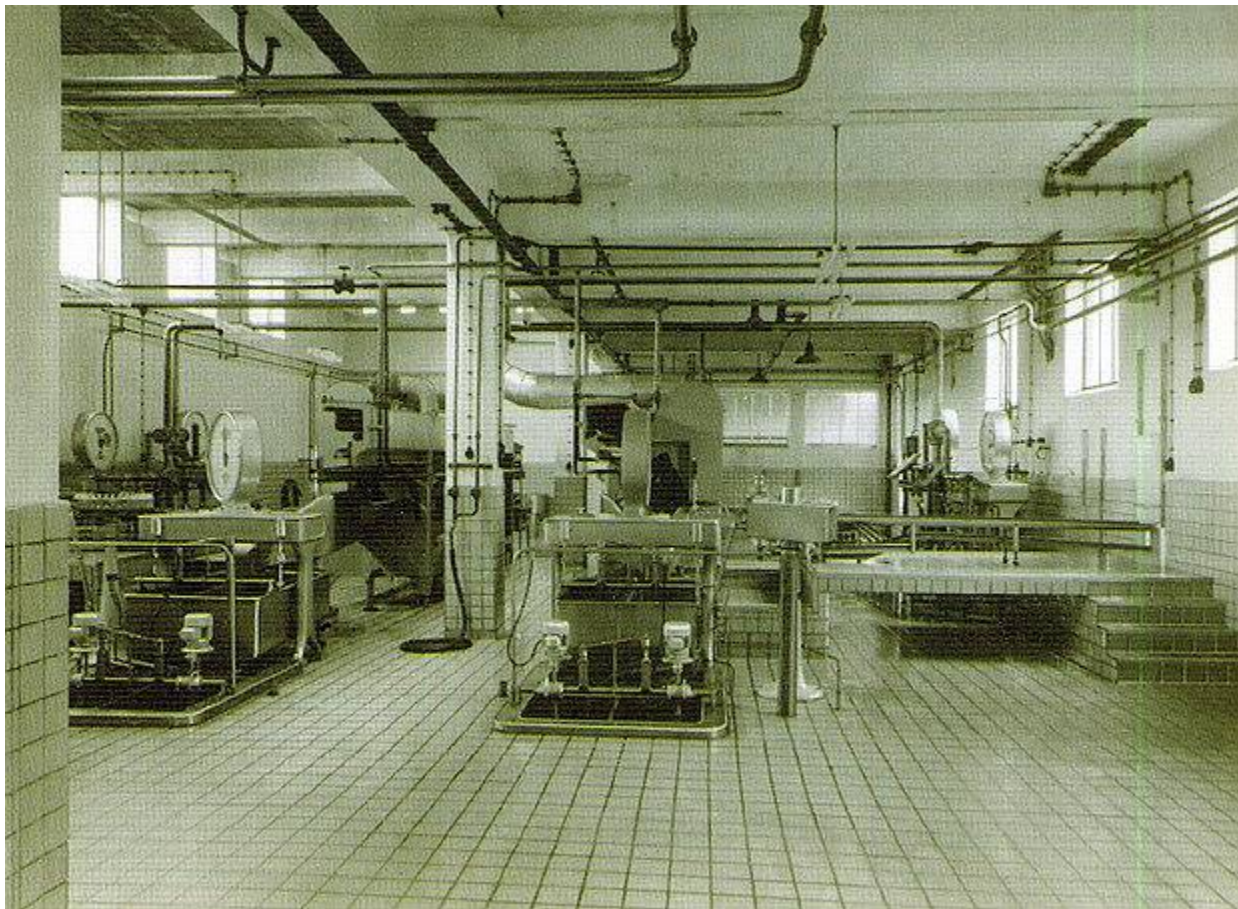
Goede start

Het aantal leverende boeren verdubbelt zich binnen een jaar tot 510 leden met 1.720 koeien. Gemiddeld beschikt ieder aangesloten bedrijf dus over drie koeien. Door de voortdurende stijging van de hoeveelheid aangevoerde melk wordt de zuivelfabriek na een jaar noodgedwongen uitgebreid en drie jaar later, in 1899, al voor de tweede keer.

In het district Aalten / Dinxperlo / Winterswijk bevinden zich momenteel 460 leden. Samen leveren zij jaarlijks zo'n 140 miljoen liter melk.

Het vervolg

De fabriek groeit in de eerste twintig jaar van de twintigste eeuw gestaag door. In 1924 is het hoog tijd voor een aanpassing en uitbreiding van de totale fabriek. Er wordt een nieuw ketelhuis gebouwd en een derde stoomketel en nieuwe stoommachine aangeschaft. Na diverse andere tussentijdse aanpassingen wordt in 1939 het voorstel gedaan een totaal nieuwe fabriek te bouwen op het Arriësveld aan de rand van het dorp. Er wordt 2,6 hectare grond gekocht, maar door onenigheid tussen het bestuur en de gemeente over de watervoorziening blijft het nieuwbouwplan tot 1940 op de plank liggen.



Het melkontvangstlokaal in het pand aan de Tuberweg.

Omdat er hoe dan ook wat moet gebeuren, worden er in april 1940 voor de tweede keer voorstellen ingediend voor zowel aanpassingen en veranderingen van de oude fabriek als voor nieuwbouw op het Arriësveld. Op 15 mei 1940 is een vergadering gepland om officieel tot nieuwbouw te besluiten, maar door het uitbreken van de oorlog gaat deze vergadering niet door en komt het plan opnieuw in de doofpot terecht. Uiteindelijk besluit het bestuur ruim een jaar later alsnog tot nieuwbouw over te gaan. Het is dan geen probleem meer een bouwvergunning te krijgen, maar het vergaren van alle materialen verloopt vanwege de oorlog wel erg moeizaam. Uiteindelijk kan de eerste melk op 5 april 1943 in de nieuwe fabriek worden ontvangen. Hoewel het bedrijf tijdens de oorlog op een gevaarlijke plaats is gevestigd, namelijk vlak naast een spoorlijn die regelmatig doelwit is van bombardementen, heeft de fabriek deze moeilijke periode toch zonder schade overleefd.

De voorfabriek, het kantoor en de opslagruimte zijn nu gevestigd in de fabriek uit 1943. Een deel van het huidige pakhuis en de produktieruimte zijn in 1963/1964 en in 1977 achter het pand uit 1943 gebouwd.

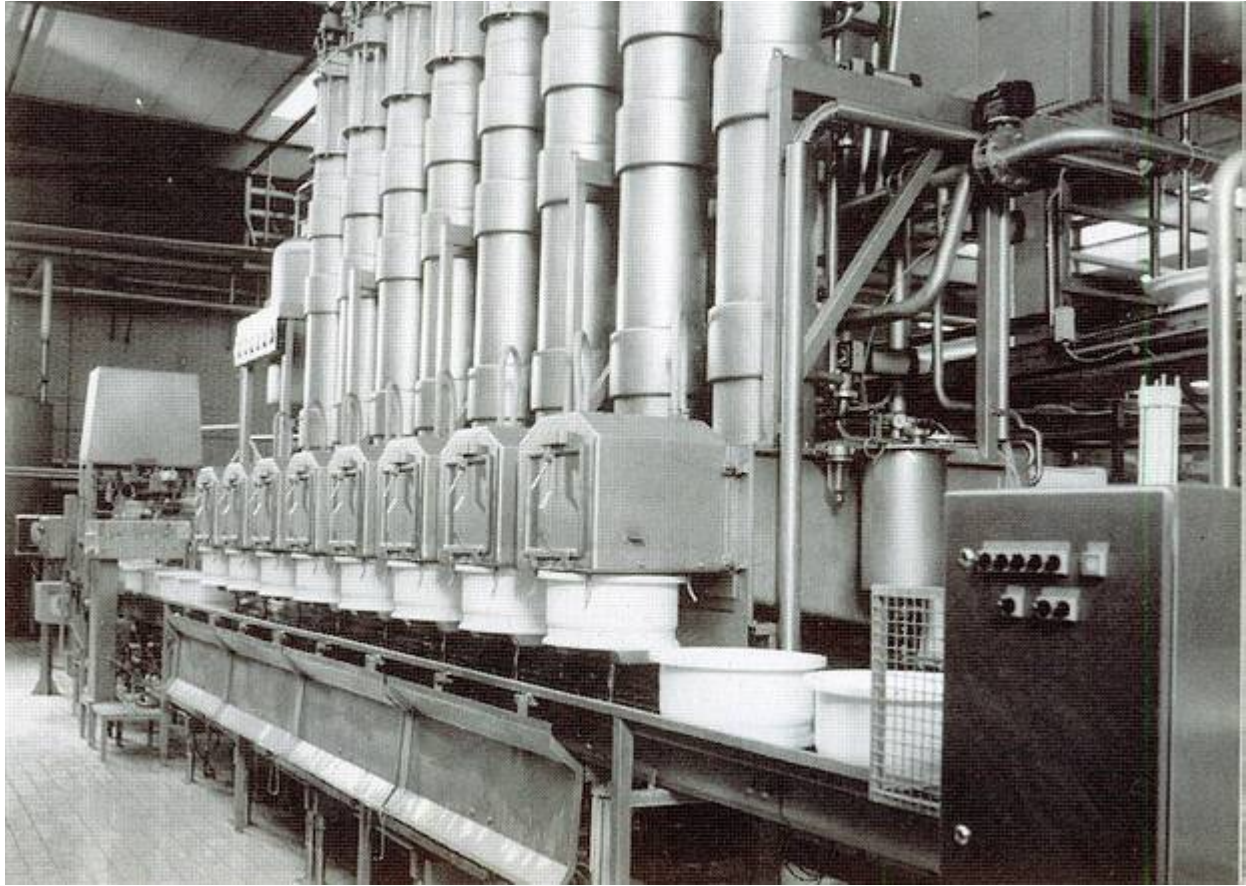


In de jaren vijftig beschikte het bedrijf over een compleet produktassortiment.

Boter, poeder, melk en kaas

Na de moeilijke oorlogsjaren heeft men niet veel tijd nodig voor het herstel van de fabriek. Na de bevrijding worden de melkaanvoer en de produktie in hoog tempo opgevoerd en in 1948 wordt het assortiment uitgebreid met consumptiemelkprodukten. Het produktieassortiment bestaat daarmee uit boter, poeder en melkprodukten.

Aan het eind van de jaren veertig maakt het handmelken geleidelijk aan plaats voor machinaal melken en dat leidt wederom tot een toenemende melkproduktie. In 1950 overschrijdt de dagelijkse melkaanvoer zelfs de 100.000 liter. Om de groeiende melkproduktie en de dreigende overproductie van boter het hoofd te kunnen bieden, besluiten de districtsbesturen van Winterswijk, Beltrum en Lichtenvoorde tot de oprichting van een coöperatieve centrale kaasfabriek. Nadat de poederproduktie is opgevoerd en de melkinrichting is gemoderniseerd, wordt begonnen met de bouw van deze kaasfabriek. Op 12 april 1951 rollen de eerste kazen van de band.



De huidige casomatic

Hoewel de kaasfabriek en de melkinrichting op hetzelfde terrein zijn gevestigd, is er tot het eind van de zelfstandigheid sprake van twee verschillende bedrijven onder verantwoordelijkheid van twee afzonderlijke besturen, maar onder leiding van één directeur. Deze bedrijven zijn de Winterswijkse Coöperatieve Zuivelfabriek (WCZ) en de Coöperatieve Centrale Kaasfabriek (CCK).

De oprichting van een kaasfabriek in het oosten van Nederland was voor die tijd een zeer vooruitstrevende beslissing. Amper vijftig jaar geleden heerste er in Nederland namelijk nog de gedachte dat alleen de melk van koeien, die grazen in Friesland en Noord-Holland, geschikt was voor de produktie van kaas.

Explosieve groei

De vijftiger en zestiger jaren kenmerken zich door een explosieve groei, die leidt tot diverse opmerkelijke veranderingen en ontwikkelingen, die lang stand houden. Zo richt de vaste personeelskern in 1954 een eigen ondernemingsraad op. Enkele jaren later, in 1958, besluit de directie een bestelwagen aan te schaffen voor de bezorging van de geproduceerde kaas aan winkels. Aansluitend op de produktiegroei wordt het bedrijf in de zestiger jaren aanzienlijk uitgebreid.

Deze uitbreiding begint met het graven van een waterkelder onder het grasveld voor de fabriek en vervolgens wordt er geïnvesteerd in de bouw van een nieuw pekellokaal, een nieuwe inpakafdeling en een ruime ontvangstzaal. Ook worden plastic kaasvaten aangeschaft, wat voor die tijd heel modern is.

Oprichting Coberco

Op 18 december 1969 draagt de coöperatieve kaasfabriek CCK in Winterswijk de exploitatie over aan Coberco en op 4 januari 1970 volgt de melkinrichting WCZ. De twee bedrijven worden na het uitbesteden van de exploitatie samengevoegd tot één onderneming, die de naam Coberco Zuivelbedrijf Wincoz krijgt. Wincoz doet nog enige tijd dienst als zelfstandige onderneming, maar besluit tenslotte in 1971 tot een volledige fusie met Coberco. Onder deze paraplu verwerkt het bedrijf in 1972 maar liefst 50 miljoen liter melk; bijna vier miljoen liter meer dan in het jaar daarvoor.

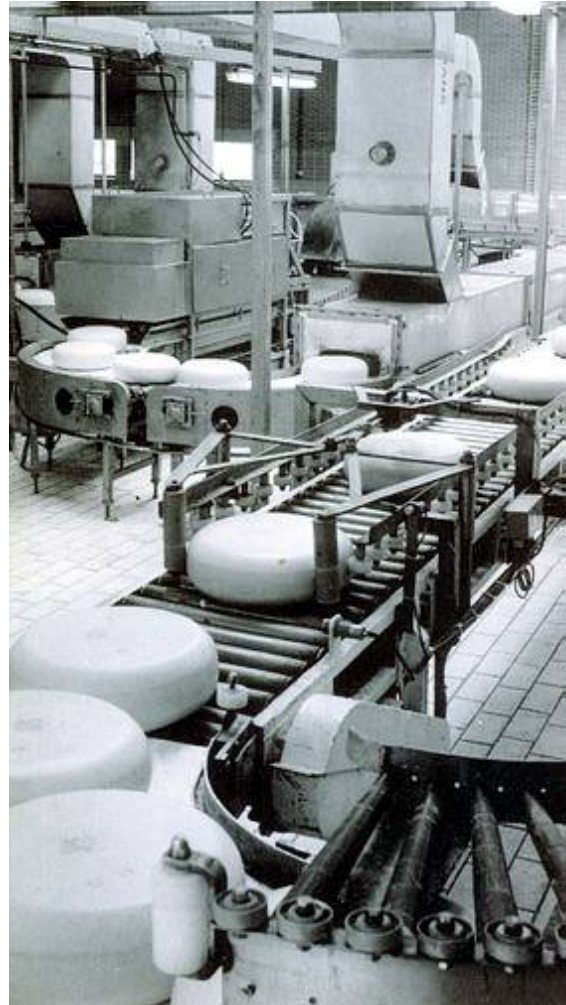
Coberco is als vennootschap onder firma officieel op 10 januari 1965 opgericht. Vijf jaar later, in 1970, is Coberco een coöperatie geworden.

RMO

Vlak na de fusie met Coberco doet de rijdende melkontvangst (RMO) zijn intrede in Winterswijk. In eerste instantie gebeurt dit nog maar mondjesmaat, maar al vrij snel wordt de aanvoer van bussenmelk naar de achtergrond verdrongen en maken steeds meer veehouders gebruik van een koeltank. Nog geen tien jaar later, op 22 december 1979, ontvangt de fabriek de laatste bussenmelk. Sindsdien is er in Winterswijk uitsluitend RMO-melk verwerkt tot kaas.

Monoproduktie

Hoewel Coberco in 1971 al aankondigt dat de fabriek in Winterswijk zich meer moet gaan richten op de produktie van kaas, duurt het uiteindelijk toch nog een aantal jaren voordat de melkinrichting wordt gesloten. Tenslotte wordt er pas in 1977 geïnvesteerd in de nieuwbouw van een kaasmakerij. De Winterswijkse kaasfabriek produceert een jaar later al 15 miljoen kg. Goudse kaas en mag zich daarmee de grootste kaasproducent van Nederland noemen. Op 1 fe-



De plastificeerlijn in de nieuwe fabriek.

bruari 1984 wordt de botermakerij gesloten en sindsdien richt het bedrijf in Winterswijk zich helemaal op de produktie van Goudse kaas van 12 kg.

Anno 1995, precies honderd jaar na de oprichting, produceert Coberco Kaas in Winterswijk zo'n 28 miljoen kg. kaas per jaar en behoort daarmee tot één van de grootste produktiebedrijven van de divisie Coberco Kaas.

Oud-laborant Henk ten Pas

“Het waren spectaculaire jaren in de oorlog”



Bijna 50 jaar bevond de zuivelfabriek zich in dit pand aan de Gasthuisstraat.

Toen Henk ten Pas in 1942 als 15-jarige in dienst trad bij Coberco Kaas in Winterswijk, was het oorlog en bevond de zuivelfabriek zich in een enigszins benarde positie. Het bedrijf stond op het punt om te verhuizen naar een nieuw en groter pand vlak langs een spoorweg, die regelmatig doelwit was van bombardementen. Het beschikbare produktiemateriaal was sterk verouderd en er dreigde een nijpend tekort aan reinigingsmiddelen. Maar het bedrijf kwam de moeilijke oorlogsjaren vrij snel te boven en Ten Pas kan terugzien op een loopbaan van ruim veertig jaar bij een honderdjarige fabriek.

“Ondanks de vele bombardementen heeft het bedrijf wonder boven wonder de oorlog vrijwel ongeschonden overleefd. Het enige aandenken is een granaatscherf in de muur van het oude laboratorium”, zo weet Ten Pas te vertellen. Hij heeft in zijn lange loopbaan heel veel meegemaakt; de moeilijke oorlogsjaren, het herstel en de explosieve groei van het bedrijf in de vijftiger en zestiger jaren, de oprichting van een ondernemingsraad, het begin van de kaasproductie, de fusie met Coberco, de overstap naar monoproduktie, de opkomende automatisering en mechanisering en het invoeren van de 57,5 regeling, waar hij in 1985 als één van de eerste Coberco-medewerkers gebruik van heeft gemaakt, zodat zijn jongere collega's in dienst konden blijven.

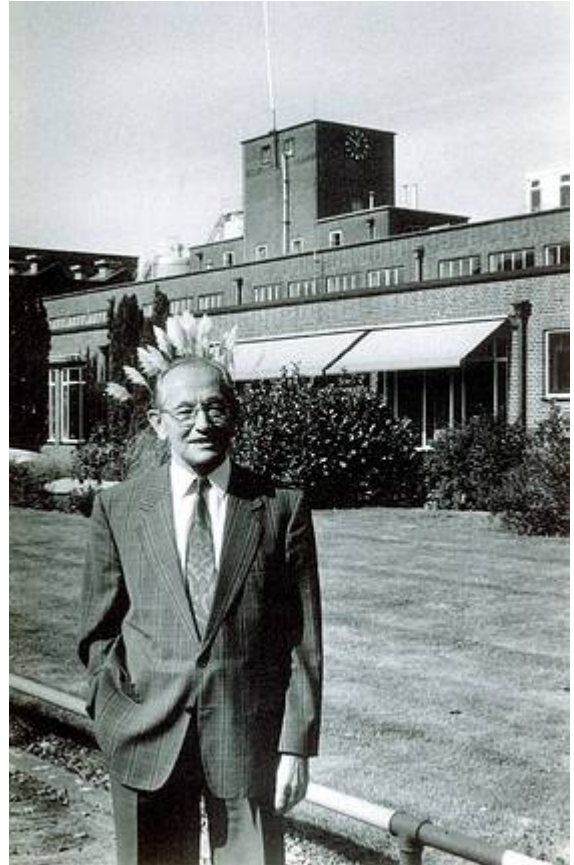
Tot en met het eind van zijn 43-jarige loopbaan heeft Ten Pas dus de vele veranderingen en ontwikkelingen van nabij meegemaakt.

Avontuur

Temidden van de vele ervaringen zijn de eerste jaren bij de zuivelfabriek Ten Pas het meest bijgebleven. “De oorlog heeft een onuitwisbare stempel gedrukt op mijn tienerjaren en op mijn eerste jaren als melkontvanger bij WCZ. Het gevaar lag continu op de loer en niemand kon zich echt vrij en onbekommerd bewegen. Dankzij mijn jeugdige leeftijd heb ik het gevaar destijds niet zo beseft, want als ik nu terugkijk, ben ik af en toe behoorlijk roekeloos geweest. Zo ben ik samen met een collega in de winter van 1945 met paard en wagen van Winterswijk naar Meppel gereden om daar chemicaliën voor de fabriek op te halen. De wagen was op de heenweg volgeladen met zuur, loog en voer voor het paard en op de terugweg met voldoende reinigingsmiddelen voor een half jaar. We reisden vaak 's nachts en het grootste deel van de tocht heb ik lopend afgelegd. Ik vond het als 17-jarige jongen vooral een spannend avontuur. Bovendien had de directeur het persoonlijk aan mij gevraagd en niemand sprak de baas destijds tegen. Ik vraag me nu wel eens af of mijn ouders me ook hadden laten gaan als iemand anders dan de directeur het had gevraagd”.

Bommen

“Ondanks dat het oorlog was, is de fabriek in 1943, na veel heen en weer gepraat, alsnog verhuisd naar het nieuwe pand buiten het dorp. Een groot voordeel was dat we van een klein en ouderwets gebouw naar een nieuw en ruim pand gingen. Bovendien was op de nieuwe plek meer water beschikbaar voor het koelen van de melk en het reinigen van de apparatuur. De plek was daarentegen wel gevaarlijker. De spoorbaan naast de fabriek was overdag regelmatig doelwit van bombardementen. De medewerkers hadden instructies gekregen om, zo gauw iemand een vliegtuig hoorde, alarm te slaan en in de gegraven eenmanskuiten buiten de fabriek te duiken. Omdat de melkrijders wel aan het gevaar bloot stonden, is tegen het eind van de oorlog nog besloten om de melk 's nachts bij de boerderij op te halen en 's morgens voor vier uur bij de fabriek af te leveren, zodat zij overdag niet meer op pad hoefden. Dat was toen echt te gevaarlijk”.



Henk ten Pas heeft de verhuizing van het oude pand naar de nieuwe fabriek nog meegemaakt.

Terwijl men na de oorlog alles op alles zette om de fabriek weer goed te laten draaien, ging Ten Pas als dienstplichtige in 1947 naar Indië. Bijna drie jaar later kwam hij terug naar Nederland en kon hij direct weer aan de slag bij WCZ. In eerste instantie was er werk voor hem als stal- en voederadviseur, maar na een jaar kwam hij terecht op het bacteriologisch laboratorium, dat hij helemaal opnieuw heeft opgezet. De fabriek kreeg steeds meer melk; het productie-assortiment boter, poeder en consumptiemelk werd uitgebreid met kaas en het bedrijf groeide gestaag. “Terugkijkend op honderd jaar zie ik pieken en dalen, maar de fabriek heeft zich er altijd doorheen geslagen. Dat is tekenend voor de kracht van het bedrijf. Ondanks de leeftijd van honderd jaar is Coberco Kaas in Winterswijk nog steeds springlevend”.

Oud-veehouder Henk Vruwink

“De overname in 1970 leidde uiteindelijk tot produktspecialisatie”



Een voor de jaren vijftig uiterst moderne boerderij.

Na 75 jaar zelfstandigheid als coöperatieve zuivelfabriek werd aan het eind van de jaren zestig besloten in te stemmen met een samenwerking met de zuivelcoöperatie Coberco. In eerste instantie werd alleen de exploitatie van de kaasfabriek en de melkinrichting overgedragen, maar na een paar jaar besloot het bestuur alsnog tot een volledige fusie. “Een verstandig besluit”, aldus oud-veehouder Henk Vruwink, die gedurende twintig jaar diverse bestuurlijke functies heeft bekleed. “Als zelfstandig bedrijf hadden we de honderd jaar vast en zeker niet gehaald”.

Halverwege de jaren zestig kwam Henk Vruwink terecht op de boerderij van zijn schoonouders in de buurtschap Miste. Al snel werd hij lid van de jongerenadviesraad van de plaatselijke, zelfstandige coöperatie en schoof een paar jaar later door naar het bestuur. “Het leuke van een bestuursfunctie is dat je als individu altijd goed geïnformeerd bent. Als bestuurslid ben je tenslotte verantwoordelijk voor het besturen van een onderneming”.

Emotioneel

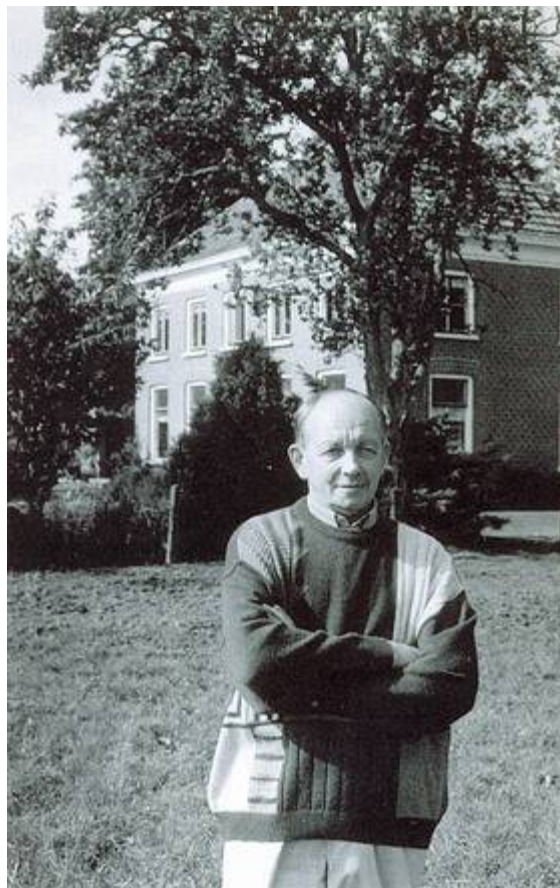
In principe kan een veehouder maximaal twaalf jaar bestuurslid zijn. Door de organisatie-veranderingen in de beginperiode heeft Vruwink uiteindelijk zestien jaar een bestuursfunctie bekleed en is hij vier jaar lid geweest van de financiële commissie van de Raad van Commissarissen. Hij is in al die jaren betrokken geweest bij diverse ingrijpende beslissingen, maar bewaart uiteindelijk toch de meeste herinneringen aan de beginperiode.

“Het besluit om lid te worden van Coberco is de belangrijkste en verstandigste, maar ook de meest emotionele beslissing geweest van het toenmalige bestuur. Het valt niet mee om je zelfstandigheid vrijwillig op te geven, zeker niet als het bedrijf na 75 jaar nog steeds goed draait. Gelukkig waren we verstandig genoeg om in te zien dat we geen volledig zuivelpakket konden blijven produceren en dat we als zelfstandig bedrijf met een monoproduktie te afhankelijk zouden worden van de pieken en dalen in de afzet van het produkt.

Door lid te worden van een grote coöperatie met een volledig pakket was dat gevaar geweken. Persoonlijk heb ik het trouwens niet zo moeilijk gehad met die beslissing. Ik was nog maar een paar jaar lid van de Winterswijkse coöperatie en had niet zo'n sterke emotionele band met het bedrijf. Maar voor de ouderen, die zichzelf als de grondleggers van het bedrijf beschouwden, was het daarentegen wel heel moeilijk. Welgeteld vijf veehouders hebben zelfs in eerste instantie niet ingestemd met de fusie, zodat de melkleveringsvereniging noodgedwongen nog een paar jaar moest blijven bestaan”.

Nieuwsbrief

“In de beginjaren zeventig werd de melk nog iedere dag in bussen opgehaald en de melkrijder fungeerde zo'n beetje als nieuwskoerier. Elke mededeling werd via een circulaire aan de melkbus bij iedereen bekend gemaakt. Toen de fabriek een Coberco-bedrijf was geworden, werd dit contact er niet minder om. De komst van de RMO is wat dat betreft veel ingrijpender geweest. De afstand tussen bestuur en bedrijf is geleidelijk aan groter geworden. Vroeger werden er in de verschillende buurtschappen praatmiddagen gehouden en tijdens de algemene ledenvergadering werd er gesproken over het plaatselijk gebeuren. Het reilen en zeilen van de fabriek had ook na de fusie onze bijzondere belangstel-



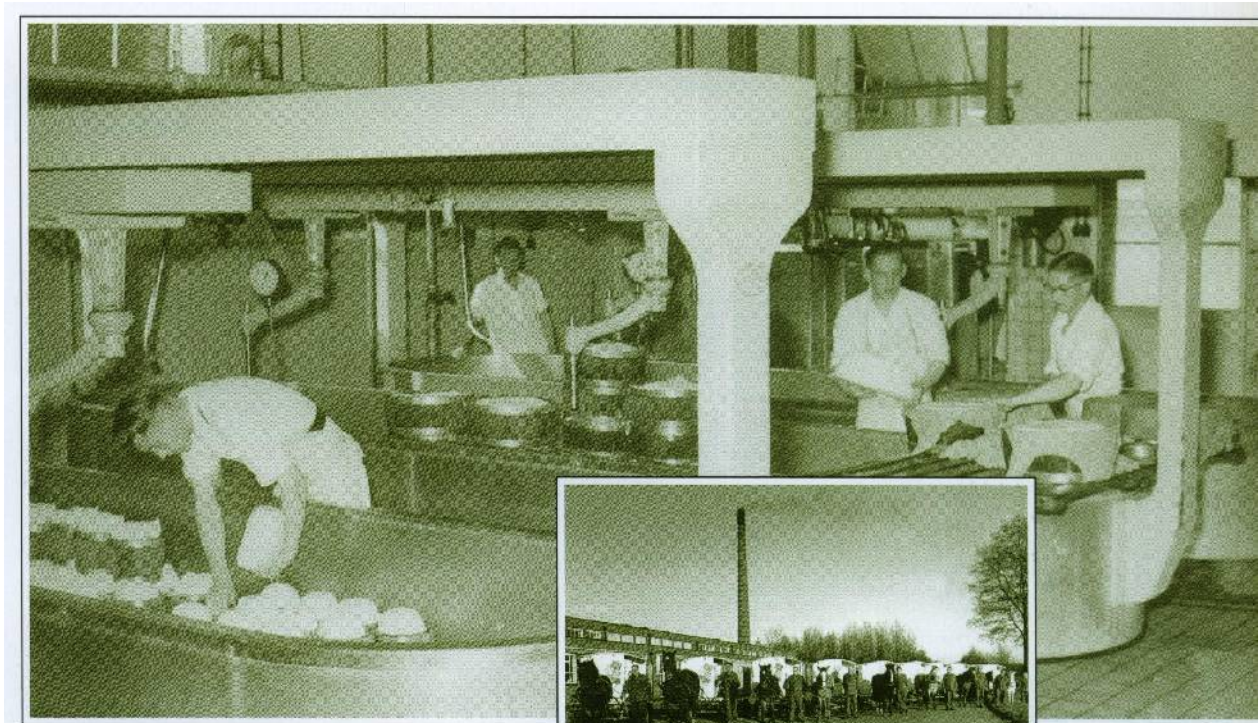
De boerderij van Henk Vruwink, gelegen in de buurtschap Miste.

ling en de bedrijfsdirecteur kwam in die tijd dan ook als adviseur naar de vergaderingen. Maar die oude hechte en emotionele band tussen de veehouders en het bedrijf is nu praktisch verdwenen. Persoonlijk vind ik dat geen probleem; het is een logisch gevolg van de ontwikkelingen in de afgelopen 25 jaar”.

“Hoewel ik nooit een hechte relatie heb gehad met Coberco Kaas in Winterswijk, vind ik het toch prettig dat we beschikken over een eigen, plaatselijke fabriek. Deze streek is de ideale plek voor een zuivelbedrijf. Gezien de grote veedichtheid en de hoeveelheid melk die Coberco uit dit deel van de Achterhoek haalt, kan ik niet anders dan concluderen dat Coberco Kaas in Winterswijk nog heel lang recht van bestaan heeft”.

**Centrifugist/standaardiseerder Martien Overkamp en
centrifugist / kaasmaker Henk Mensinck**

“Groei en uitbreiding zijn kenmerkend voor de zestiger jaren”



*Bij de oude wrongelbereiders kwam
veel handwerk te pas*

*Na de oorlog beschikte de fabriek
over een eigen corps melkbezorgers*

Martien Overkamp en Henk Mensinck zijn alle twee in de jaren zestig in dienst getreden bij de Winterswijkse Zuivelfabriek. “Het was een sterk groeiend bedrijf met een toenemende behoefte aan personeel. Niet voor niets werd er gezegd dat, als je eenmaal bij “de botterfabriek” werkte, je zeker was van vast werk. Omdat die zekerheid ons toch wel wat waard was, namen we de matige verdienste maar op de koop toe”, aldus de twee produktiemedewerkers van Coberco Kaas.

Overkamp kon in 1962 als jongste bediende aan de slag op het kantoor van de melkinrichting. Mensinck kwam een jaar later in dienst als medewerker in de

kaasmakerij van de kaasfabriek. “We zaten in hetzelfde gebouw, maar het contact tussen de medewerkers van de melkinrichting en kaasfabriek was in die tijd minimaal”, weten de heren zich te herinneren. “De ouderen plagen elkaar daar nu nog wel eens mee, maar van een splitsing is gelukkig allang geen sprake meer”.

50 Cent per uur

Overkamp herinnert zich zijn eerste jaren bij de fabriek als een tijd vol groeimogelijkheden voor zowel het bedrijf als de medewerkers. “Kenmerkende voordelen van de jaren zestig zijn het grote aanbod van werk en de mogelijkheden om je in het bedrijf verder te ontplooiën. Het loon was daarentegen minder gunstig; ik kreeg in het begin 25 gulden bruto per week en werkte daarvoor gemiddeld zo'n 50 uur. Omgerekend verdiende ik dus nog geen 50 cent per uur”.

“In mijn eerste functie als kantoorbediende heb ik allerlei klussen gedaan, tot en met het uitbetalen van het melkgeld toe. Ik zat dan op zaterdagmorgen in een speciaal hokje met de deur op slot en allemaal bruine enveloppen met geld. Het is één keer voorgekomen dat ik op één dag in totaal 1,2 miljoen gulden heb uitbetaald. Er waren toen nogal wat nabetaalingen en de melkrijders kregen ook net hun weksalaris. Omdat het kantoorwerk mij beslist niet lag en ik ook niet zo goed voldeed als kantoorbediende, kreeg ik



Martien Overkamp heeft zich in het bedrijf verder ontplooid

in 1967, na mijn militaire dienst, een baan aangeboden als centrifugist/standaardiseerder. Eén van de taken, die ik nooit zal vergeten, was het keuren van de melk. Vooral tijdens de warme zomermaanden zijn er regelmatig bussen met zure melk teruggestuurd naar de betreffende veehouders. Dat probleem was een paar jaar later, met de komst van de RMO, gelukkig van de baan”.

Gevraagd

Mensinck is door toedoen van de toenmalige directeur terecht gekomen op de kaasmakerij. “Ik werkte op de boerderij van mijn vader, maar daar zat niet veel toekomst in. Toen de directeur dus zei dat hij wel werk voor me had op de kaasfabriek, hoefde ik niet lang na te denken. De eerste jaren ben ik overal inzetbaar geweest, maar na verloop van tijd kreeg ik een baan als centrifugist/kaasmaker”.

De vele ontwikkelingen in de jaren zestig, die elkaar in rap tempo opvolgden, zijn niet uit Mensinck's herinneringen verdwenen. “Er zijn in die tijd diverse opvallende en ingrijpende veranderingen in gang gezet. Denk alleen maar eens aan het invoeren van de kaasproduktie. Men ging er in die tijd immers nog van uit dat er alleen in het noorden kaas kon worden gemaakt. Desondanks heeft de fabriek in Winterswijk tijdens de bloeiperiode de kans gewaagd. Wat in die tijd trouwens wel opviel, was dat er vooral in de eerste jaren vrijwel allemaal Friezen en Noord-Hollanders in de kaasfabriek werkten”.

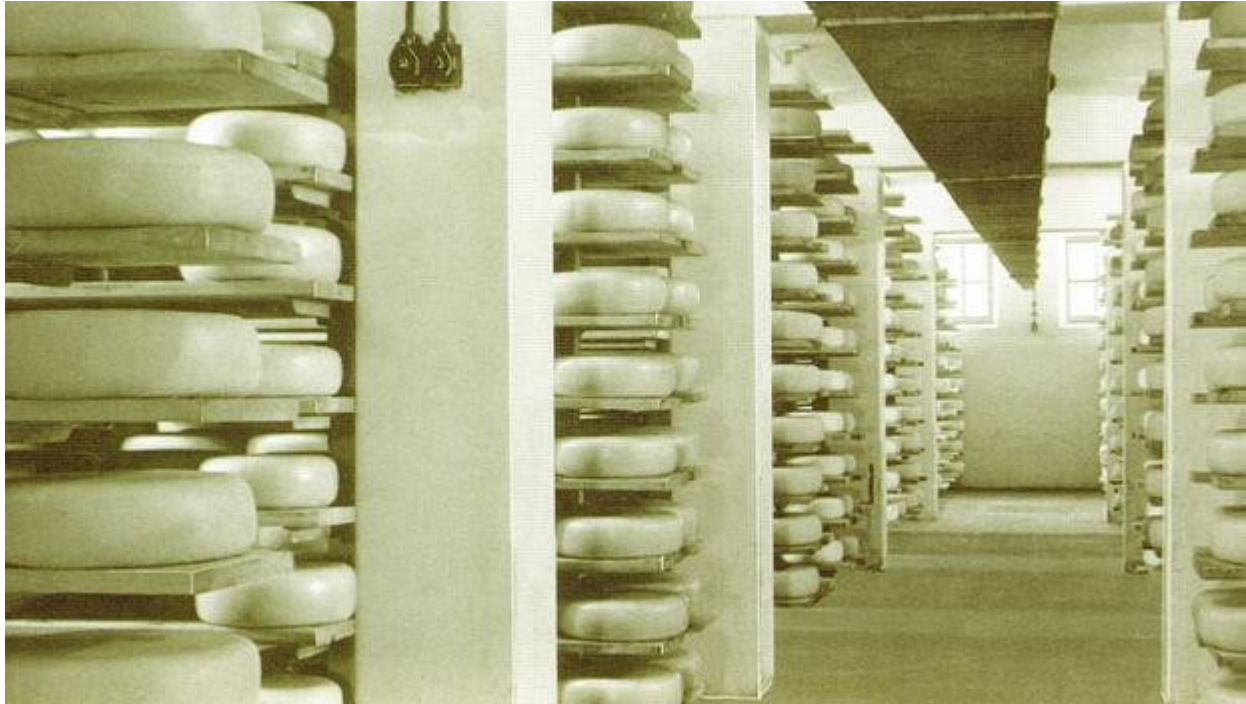
Te midden van alle veranderingen heeft de aanschaf van de **holvrieka**, de voorloper van de **casomatic**, in die tijd de meeste indruk gemaakt op Mensinck. “Toen ik begon, gebeurde vrijwel al het werk nog handmatig. De eerste machine, die ons wat werk uit handen nam, was de voorloper van de casomatic. Met dit apparaat werd de wrongel in de kaasvaten gedaan, zodat we niet meer zelf de wrongel hoefden te snijden en in de kaasvaten te tillen. Sindsdien hebben de veranderingen wat betreft het productieproces zich in een snel tempo opgevolgd. Ik besef de voordelen heel goed, maar vond het vroeger wel gezelliger in de fabriek. Het werk, waar twintig jaar geleden nog vijf man voor nodig waren, wordt tegenwoordig door één persoon geregeld”.



Henk Mensinck kan het werk, waar vroeger vijf man voor nodig waren, sinds de automatisering alleen aan.

Oud-directeur Jelte Kolhoff

“Het jaar 1984 was een gouden keerpunt”



Het kaaspakhuis voor de ingrijpende verbouwing.

Voor oud-directeur Jelte Kolhoff was het jaar 1984 een gouden keerpunt in de geschiedenis van Coberco Kaas in Winterswijk. “De periode 1978-1984 staat het diepst in mijn herinneringen gegrift. Het was een zware en soms ontmoedigende tijd. De verbouwingen en aanpassingen van 1978 leidden niet tot het verwachte resultaat. We slaagden er weliswaar in om de gestelde 150 miljoen liter melk te verwerken, maar er schortte kwalitatief en technologisch nog wel het één en ander aan de produktie. Uiteindelijk heeft het zes jaar geduurd voordat we erin slaagden de gewenste kwantiteit en kwaliteit kaas te kunnen produceren”.

Ruim twintig jaar is Kolhoff directeur geweest van de kaasfabriek in Winterswijk, die sinds 1971 deel uitmaakt van de zuivelcoöperatie Coberco. “Toen ik in 1971 naar Winterswijk kwam, was het, met een verwerking van 40 miljoen liter melk per jaar en 125 medewerkers, een groot bedrijf met een compleet assortiment. Als kersverse directeur ging ik met twee opdrachten aan de slag. De eerste was om van de twee bestaande bedrijven een eenheid te maken. Daarnaast moest ik een uitbreiding realiseren van de kaasproduktie. Deze moest van 30 miljoen worden opgeschroefd naar 100 miljoen liter melkverwerking per

jaar. Voor die tijd was dat een gigantische hoeveelheid en een vrijwel onmogelijke opgave. Maar ik hield wel van een beetje uitdaging”.

Het eerste uitbreidingsplan, waar Kolhoff ruim een jaar aan heeft gewerkt, leidde tot een teleurstellend antwoord. “Ik had een afgerond plan liggen toen Coberco te kennen gaf dat ze voorlopig nog prioriteit gaf aan de productie van consumptiemelk. De kaasproductie zou daarentegen moeten inkrimpen. Dat was weliswaar een tegenvaller, maar ik was er toen al van overtuigd dat het ook in de kaasproductie ooit tot een reorganisatie zou komen. Toch heb ik nog vijf jaar moeten wachten op groen licht. In 1976 besliste Coberco dat de kaasbedrijven in Balkbrug en Winterswijk zouden worden gemoderniseerd en uitgebreid”.

1978-1984

“Het plan uit 1971 werd uit de kast gehaald en geactualiseerd. Vervolgens werd een opzet gemaakt, waarbij werd uitgegaan van een melkverwerking van 150 miljoen liter per jaar. Om zoveel melk tot kaas te kunnen verwerken, moesten alle handmatige handelingen gemechaniseerd en geautomatiseerd worden. Er is toen voor de hele kaasfabriek nieuwe apparatuur aangeschaft. Een deel van de apparatuur uit die tijd wordt ook nu nog gebruikt. Alleen de capaciteit is niet meer gelijk; deze is in de loop der jaren aanzienlijk opgekrikt.

Ondanks alle aandacht hebben de aanpassingen in 1978 toch niet geleid tot het verwachte resultaat. Problemen met de drainage en de persen maakten het onmogelijk om de gewenste kwaliteit te produceren. We hadden geen vergelijkingsmateriaal en geen ervaring. Dus wat dat betreft was het logisch dat niet alles in één keer perfect liep. Ik heb het nooit laten merken, maar ik heb het in die jaren regelmatig behoorlijk pessimistisch ingezien.



Onder leiding van Jelte Kolhoff is een gigantische uitbreiding van de kaasproductie gerealiseerd.

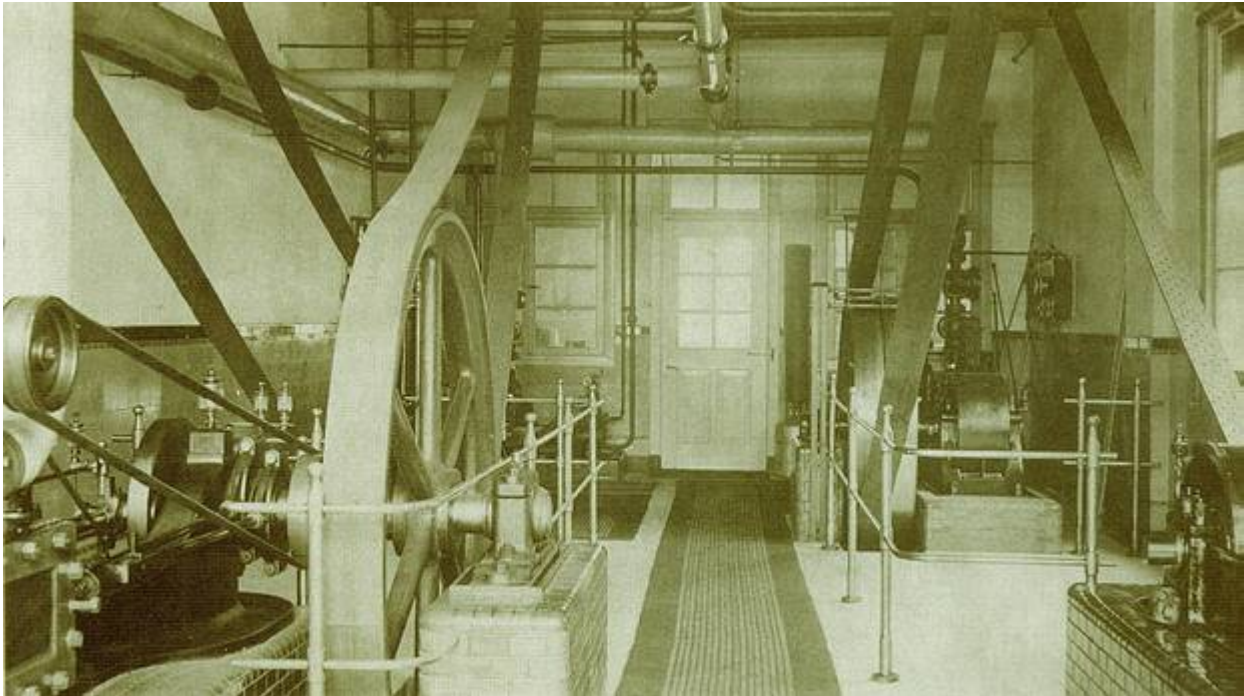
Ik voelde me ondanks alles verantwoordelijk voor de mankementen en besepte maar al te goed hoe belangrijk het voor Winterswijk was een herkansing te krijgen en deze ook te benutten. Ruim vijf jaar hebben we moeten wachten voordat we toestemming kregen de benodigde nieuwe apparatuur aan te schaffen. Maar daarna was het ook allemaal perfect voor elkaar. Zo produceerde Coberco Kaas

in Winterswijk in 1984 zonder problemen maar liefst 15 miljoen kg. Goudse kaas met een uitstekende kwaliteit”.

“De positieve lijn, die in 1984 werd ingezet, kon in de daarop volgende jaren worden doorgetrokken. De werksfeer was goed en we beschikten over een prima groep medewerkers. Hoewel ik het qua werkuren nooit rustiger heb gekregen, was het werk sinds 1985 voor mij geestelijk toch wat minder belastend geworden. Dit nam echter niet weg dat het voor mij altijd een uitdaging is gebleven iedere dag opnieuw te streven naar zo goed mogelijke bedrijfsresultaten”.

Chef technische dienst Jan Stemerding

“Huidige produktiemethode functioneert al ruim tien jaar”



De machinekamer in de fabriek aan de Gasthuisstraat.

Chef technische dienst Jan Stemerding is al meer dan veertig jaar betrokken bij de installatie en het onderhoud van alle produktie-apparatuur van Coberco Kaas in Winterswijk. Naar eigen zeggen heeft hij gedurende zijn veertigjarige loopbaan gemiddeld eens in de twee jaar een aanpassing of verbouwing meegemaakt. “Ons bedrijf heeft wat betreft het aanpassen en moderniseren van de apparatuur altijd voorop gelopen. Sommige van die projecten namen een paar jaar in beslag; andere aanpassingen waren minder tijdrovend. In totaal kom ik uit op zo’n twintig jaar verbouwingen en aanpassingen”.

Temidden van alle ingrijpende aanpassingen van onder meer de melkinrichting, de koelcel en de weiverwerking is de nieuwbouw en inrichting van de nieuwe kaasfabriek in 1977 verreweg het meest indrukwekkende project geweest. Over de keuze van de nieuwe apparatuur in dit jaar zegt Stemerding echter niet zo veel. Des te spraakzamer is hij daarentegen over de vervanging van de verschillende machines en produktielijnen in het begin van de jaren tachtig, waar hij heel nauw bij betrokken is geweest. Als hoogtepunt en meest dierbare tijd uit zijn hele loopbaan noemt hij dan ook 1984; het jaar waarin Coberco Kaas in Winterswijk voor het eerst sinds jaren weer zonder problemen kaas kon produceren.

Terugverdiene

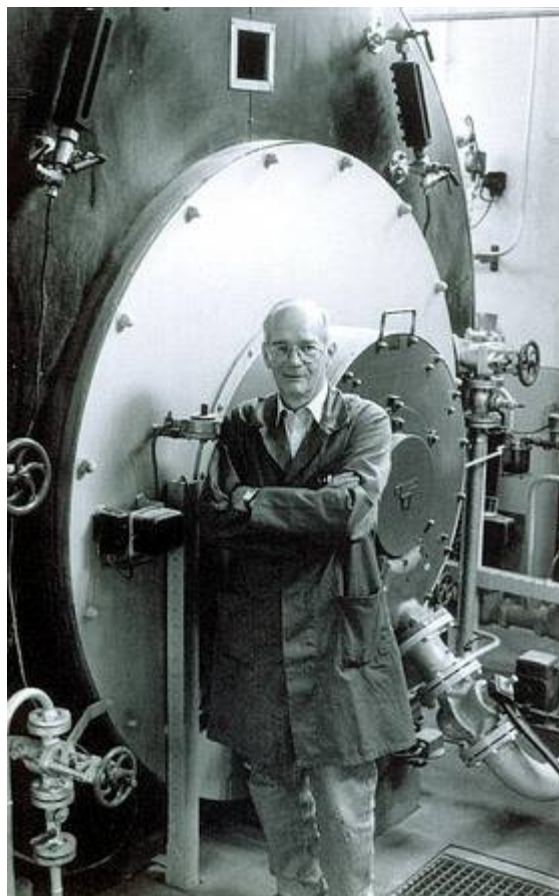
“De produktie-apparatuur is in 1978 van het begin tot het eind vervangen door nieuwe, moderne produktielijnen en machines. Toen de nieuwe, moderne apparatuur eenmaal was geïnstalleerd, is er een paar keer proefgedraaid en vervolgens is de produktie definitief opgestart. Het leek in eerste instantie goed te gaan, maar al binnen een paar maanden begonnen de eerste mankementen de kop op te steken.

Dat was het begin van een periode die zich kenmerkte door veel storingen, een schommelende kwaliteit en veel ergernis onder de medewerkers. We hebben in de eerste jaren diverse mankementen kunnen verbeteren, maar op een gegeven moment was ook dat afgelopen. We hadden alles gedaan en konden de apparatuur niet nog meer aanpassen. Omdat de plastificeerlijn continu slecht liep, is deze binnen vijf jaar als eerste vervangen.

Het was een investering, waarvan iedereen wist dat die zich snel terug zou verdienen, omdat er direct bespaard kon worden op onderhoud en op het gebruik van plastic. Daarna hebben we nog twee jaar moeten wachten alvorens de andere investeringsaanvragen goedgekeurd werden”.

Van wrongelbereider tot pekellokaal

“De aanschaf van een nieuwe casomatic in 1984 was het begin van de goede periode. Uiteindelijk is binnen een jaar bijna alles vervangen; alleen de oude wrongelbereiders, het pekellokaal en het kaaspakhuis zijn, min of meer noodgedwongen, gehandhaafd. Voor die aanpassingen zouden we namelijk moeten uitbreiden en dat was te kostbaar. Ik ben deze keer heel nauw betrokken geweest bij de aanschaf van de nieuwe machines en produktielijnen. We zijn daarbij heel zorgvuldig te werk gegaan. We hebben bijvoorbeeld eerst diverse bedrijven bezocht om te kijken hoe de apparatuur daar functioneerde en al onze opmerkingen en gewenste aanpassingen duidelijk doorgegeven aan de leverancier. Nadat we een definitieve keuze hadden gemaakt, is alle benodigde nieuwe apparatuur besteld. Het hele produktieproces vanaf de wrongelbereider tot het pekellokaal is toen vernieuwd. Om het produktieverlies zo beperkt mogelijk te houden, is er een hele strakke planning gemaakt. Na het slopen zijn we op maandag begonnen met de opbouw en drie weken later moest de nieuwe ap-



Jan Stemerding is tevreden over de moderne stoomketels.

paratuur opgestart worden. We draaiden weken van tachtig uur, maar niemand mopperde. Uiteindelijk waren we op zondagavond om half zes klaar met het installeren. Ik ben toen naar huis gegaan en heb die nacht heel goed geslapen; ik was ervan overtuigd dat alles goed zou lopen”.

Voldoening

“De huidige kaasproduktie verloopt nog steeds op de manier, zoals bij de start op die bewuste maandagmorgen in november 1984 het geval was. Er zijn wel een paar onderdelen verder geautomatiseerd en de produktiecapaciteit is aanzienlijk opgeschroefd, maar het proces op zich is nog steeds gelijk. Het jaar 1984 was het drukste jaar uit mijn loopbaan, maar ook het jaar waar ik met de meeste voldoening op terug kijk”.

Veehouder Henk Ormel

“De fabriek heeft ons honderd jaar welvaart gebracht”



Nog geen 25 jaar geleden werd alle melk in bussen opgehaald. In de jaren dertig gebeurde dat dagelijks met paard en wagen.

Veehouder Henk Ormel is ruim vijftien jaar lid van Coberco en bekleedt sinds januari 1995 de functie van bestuursvoorzitter van het district Aalten/Dinxperlo/Winterswijk.

Hoewel Henk na zijn middelbare school in eerste instantie koos voor een opleiding tot laborant, heeft hij uiteindelijk in 1980 toch een maatschap gevormd met zijn vader. Als jonge boer heeft Henk de groeiende en bloeiende tachtiger jaren volop meegemaakt. Hoewel er voor de Nederlandse zuivelindustrie nu een wat minder florissante periode lijkt aan te breken, laat Henk zich niet zomaar uit het veld slaan. "Na alle welvaart moeten de boeren, juist nu het wat moeilijker gaat, blijven volhouden. De gekende welvaart is tenslotte mede te danken aan de activiteiten van Coberco".

De eerste aanpassing die de maatschap Ormel in 1980 realiseerde was de bouw van een nieuwe ligboxenstal. Vervolgens werd het aantal melkkoeien uitgebreid van twintig in 1980 tot negentig in 1984. "Dankzij deze tijdige bedrijfsuitbreiding kwam de superheffing in 1984 niet zo hard aan voor ons. We kunnen een goede boterham verdienen. Gezien de huidige ontwikkelingen bereid ik me nu voor op een paar moeilijke jaren, maar dat is geen reden om het hoofd te laten

hangen. De veehouders, maar ook Coberco moeten juist actief reageren op de nieuwe situatie”.

Betrokkenheid

Henk Ormel is van mening dat ieder jaar zijn eigen uitdaging heeft. Hij kan zich geen periode voor de geest halen waarin niets aan de hand was. “De invoering van de melkquota in 1984 zal me natuurlijk altijd bijblijven. Ook de periode 1986-1990, waarin het niet op leek te kunnen, zal ik niet gauw vergeten. De huidige resultaten en veranderingen bij Coberco hebben op dit moment mijn bijzondere aandacht, zeker nu ik er als bestuurslid zo nauw bij betrokken ben. De huidige stand van zaken wat betreft de relatie tussen de veehouders en de onderneming is bijvoorbeeld een onderwerp dat ik heel belangrijk vind”.

Drieduizend

“Coberco Kaas in Winterswijk is voor de omliggende bewoners van het buitengebied een onmisbaar bedrijf. De fabriek is in dit gebied een belangrijke werkgever. Er is eens berekend dat 3.000 mensen in dit district direct of indirect afhankelijk zijn van Coberco Kaas in Winterswijk. Het bedrijf biedt niet alleen werkgelegenheid aan de medewerkers en de leden-veehouders, maar ook aan bijvoorbeeld de leveranciers van veevoer en de winkeliers die kaas van Coberco verkopen. Meer dan de helft van de hoeveelheid melk, die Coberco Kaas in Winterswijk verwerkt, wordt overigens geleverd door de veehouders in dit district en dat is weer in het belang van de fabriek. Ik vind deze betrokkenheid van de veehouders en de fabriek een goede zaak. Het persoonlijk contact is dan wel minimaal, maar het gezamenlijke belang houdt de speciale band toch nog enigszins in tact. We hebben respect voor elkaar en dat is prettig”.



Tegenwoordig haalt de RMO-chauffeur de melk op bij Henk Ormel.

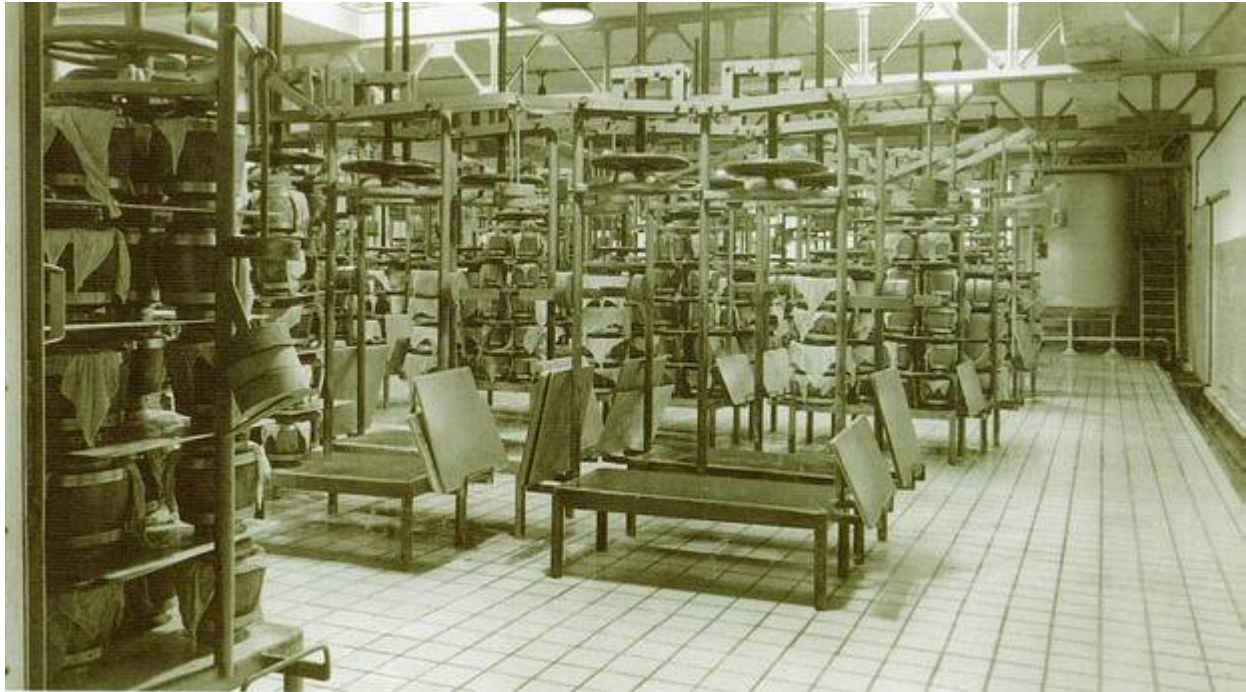
Onze eigen fabriek

“Sinds de belangen van de veehouders behartigd worden door de stafafdeling Verenigingszaken & Melkaanvoer hebben de leden in principe alleen nog maar contact met de ledenadviseurs en de RMO-chauffeurs. Als bestuurslid kom ik nu regelmatig bij de fabriek voor districtsvergaderingen, maar ik heb nog geen contact met de directeur en de medewerkers. Op zich zou ik het

wel leuk vinden om de directeur ook eens te begroeten op de bestuursvergaderingen, maar tegenwoordig werkt dat niet meer zo. Echt contact is er dus niet. Toch draag ik Coberco Kaas in Winterswijk een warm hart toe. Al honderd jaar zorgt de fabriek ervoor dat de melk van alle veehouders in de omgeving wordt verwerkt met het doel hiervoor een zo hoog mogelijke opbrengst te realiseren. Door die speciale band en de lange historie van een eeuw beschouwen we Coberco Kaas nog steeds als onze eigen fabriek, waar we trots op zijn”.

Directeur Ad Arentsen

“De laatste jaren zijn vooral stabiele jaren geweest”



Het perslokaal in de jaren vijftig.

Toen Ad Arentsen in 1990 assistent-directeur werd van Coberco Kaas in Winterswijk, wist hij dat hij bij een bedrijf kwam, waar alles goed voor elkaar was. Als managementtrainee was hij in 1984 al een halfjaar betrokken bij het bedrijf, dat toen bezig was met het installeren en opstarten van de nieuwe produktie-apparatuur. “De problemen waren na alle aanpassingen en vernieuwingen van de baan en de produktie liep op rolletjes. Sinds die tijd heeft Coberco Kaas in Winterswijk dan ook geen noemenswaardige problemen meer gehad bij de produktie van de Goudse kaas van 12 kg., de kaassoort die hier vijfenhalve dag per week continu geproduceerd wordt”.

Na twee jaar ervaring als assistentdirecteur volgde Ad Arentsen zijn voorganger Jelte Kolhoff in 1992 op als directeur van Coberco Kaas in Winterswijk. “Als assistent-directeur kwam ik regelmatig in de fabriek en heb het bedrijf en de medewerkers op die manier goed leren kennen. Toen ik in 1992 directeur werd, was ik dus al vertrouwd met het bedrijf en hoefde ik niet meer ingewerkt te worden. Ik wist de weg al”.

Krap

Arentsen omschrijft de afgelopen vijf jaar als een rustige periode. “Als assistent en als directeur heb ik weinig spectaculaire veranderingen meemaakt. Na de ingrijpende verbouwing in 1984 was het de beurt aan de andere kaasbedrijven om uitgebreid en gemoderniseerd te worden. Onze apparatuur is sinds 1984, afgezien van een paar kleine vervangingen, nog helemaal in tact. Ingrijpende aanpassingen zijn ook nu nog niet nodig, want het productieproces is nog steeds modern.

De laatste tien jaar is het dan ook in de eerste plaats onze taak geweest om ieder jaar opnieuw de gewenste hoeveelheid kaas te produceren. We verwerken op dit moment ruim 250 miljoen liter melk per jaar. Qua productiecapaciteit zou Coberco Kaas in Winterswijk op jaarbasis zelfs wel 400 miljoen liter melk kunnen verwerken, maar dan hebben we wel een nieuw pakhuis nodig. Ons pakhuis is bij de huidige productie namelijk al aan de krappe kant”.

Nummer één

Tot 1994 was Coberco Kaas in Winterswijk verreweg het grootste kaasproductiebedrijf van Coberco. Vanwege de verbouwingen en uitbreidingen van andere productiebedrijven staat het bedrijf qua productie-omvang de laatste twee jaar niet meer op de eerste plaats. “De kaasproductie heeft de afgelopen jaren een behoorlijke groei doorgemaakt”, aldus Arentsen.

“In Winterswijk is de productie sinds 1978 opgevoerd van 150 naar 250 miljoen liter melk per jaar, maar er zijn ook bedrijven die de productiecapaciteit in een paar jaar tijd verdubbeld of zelfs verdrievoudigd hebben.

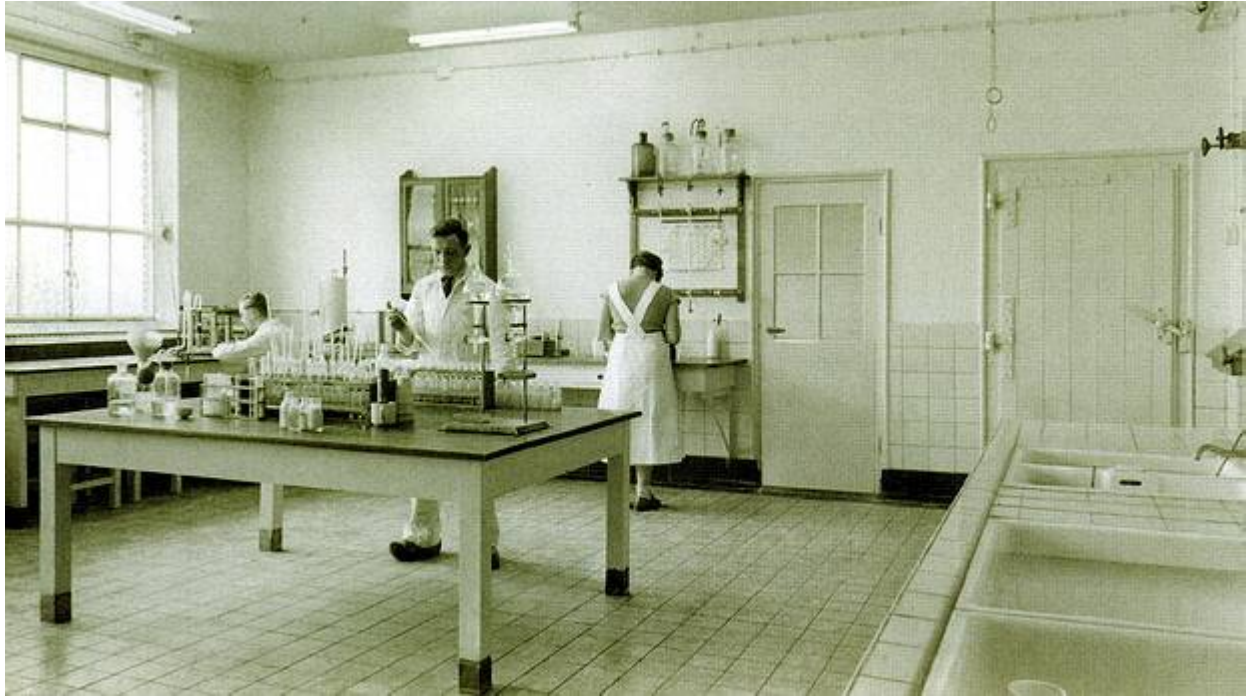
Het zou mij overigens niet verbazen als er voor Coberco Kaas in Winterswijk ook een verhoging aan zit te komen. Wij werken nu nog vijfeneenhalve dag per week, maar er zijn al een paar kaasbedrijven waar de zevendaagse werkweek is ingevoerd. Onze belangrijkste bottleneck is het kaaspakhuis. Er ligt wel een voorstel voor een investeringsaanvraag klaar, maar deze zal in het kader van het dit jaar op te stellen reallocatieplan voor de divisie Coberco Kaas beoordeeld worden”.



Ad Arentsen verwacht een uitbreiding van de kaasproductie in Winterswijk

Hoewel Arentsen de laatste jaren niet beschouwt als de stilte voor de storm, beseft hij wel dat de aangekondigde bezuinigingen vast en zeker niet aan Coberco Kaas voorbij zullen gaan. “De toekomst ziet er op dit moment inderdaad wat minder rooskleurig uit dan een paar jaar geleden, maar wat betreft de vooruitzichten van Coberco Kaas in Winterswijk ben ik positief gestemd. Dankzij onze monoproduktie van Goudse 12 kg. kunnen we continu en tegen een lage kostprijs produceren. Dat is in deze tijd van bezuinigingen en groeiende concurrentie een heel groot voordeel. Bovendien beschikken we over een vergaand geautomatiseerd productieproces en maken we de kaassoort die het meest verkocht wordt. Daarnaast hebben we ook nog voldoende groeimogelijkheden, zowel in als rondom het bedrijf. Gezien deze voordelen ben ik er dan ook van overtuigd dat er voor Coberco Kaas in Winterswijk nog heel veel goede jaren in het verschiet liggen”.

“Dit moment is bepalend voor de toekomst”



Het laboratorium voor bedrijfs- en chemisch onderzoek in de vijftiger jaren.

Volgens laborant en voorzitter van de plaatselijke ondernemingsraad Chris Hörning moet de periode bij Coberco Kaas in Winterswijk, waaraan hij later de meeste herinneringen zal hebben, nog aanbreken. Afgaand op de ervaringen van de laatste negen jaar heeft hij op dit moment het gevoel dat er binnen afzienbare tijd diverse veranderingen aan zitten te komen. “Ik ben binnengekomen tijdens de gouden jaren en merkte het direct toen het even wat minder ging. Zonder me echt zorgen te maken, vraag ik me wel eens af of het net zo leuk blijft als nu. Ik vermoed namelijk dat de veranderingen van de laatste tijd op de een of andere manier toch hun weerslag zullen hebben op de sfeer”.

Hörning baseert zijn vermoeden op het feit dat volgens hem de mentaliteit in het bedrijf de laatste jaren enigszins aan het veranderen is. “Ik heb het idee dat de betrokkenheid bij de onderneming wat minder wordt. De gemoedelijkheid lijkt enigszins plaats te maken voor een meer zakelijke opstelling. Deze mentaliteitsverandering is volgens mij het gevolg van de maatregelen van de laatste jaren. We moeten nu bijvoorbeeld met minder mensen evenveel produceren als een jaar geleden. De verschuiving naar meer efficiency en meer zakelijkheid is daarmee naar mijn idee definitief ingezet. Maar goed, nog steeds kan er bij Coberco heel veel en zelfs meer dan bij menig ander bedrijf. We mogen dus niet klagen”.

Toekomst

“Ik denk dat juist dit jaar me heel lang bij zal blijven. Er gebeuren op dit moment diverse dingen, die heel bepalend zijn voor de toekomst van de zuivelindustrie. Coberco moet bezuinigen en daar wordt Coberco Kaas vanzelfsprekend ook mee geconfronteerd. Ik ben bijvoorbeeld heel benieuwd naar de uitslag en de gevolgen van de reallocatie-onderzoeken binnen de kaasdivisie. Ik hoop dat de veredeling en opslag van kaas zoveel mogelijk wordt ondergebracht bij de produktiebedrijven”.

Hectische jaren

“Afgaand op de laatste ontwikkelingen ben ik niet zozeer bang voor de toekomst van Winterswijk, maar ik voorzie wel een paar hele drukke en hectische jaren. Als bijvoorbeeld de opslag en veredeling wordt gedecentraliseerd, betekent dat voor de produktiebedrijven een aanzienlijke hoeveelheid extra werk. Het is de laatste maanden al regelmatig gebeurd dat we zes in plaats van vijf dagen per week moesten draaien om aan de vraag te kunnen voldoen. Als het aan mij ligt, wordt er zo snel mogelijk definitief een zes- of zelfs zevendaags werkrooster ingevoerd. Dan weten we tenminste waar we aan toe zijn. Al met al denk ik dat ons nog wel het een en ander te wachten staat”.

“Ondanks de op handen zijnde veranderingen en de wat minder gemoedelijke sfeer, blijf ik positief over de toekomst. We produceren een goede kaas met een constante kwaliteit en qua ligging valt er op Coberco Kaas in Winterswijk niets aan te merken.

Winterswijk ligt wel midden in een agrarisch gebied, maar ook vlak langs een grote weg en niet ver van de Duitse grens. Bovendien hebben we rondom de fabriek nog genoeg ruimte om eventueel uit te breiden. Wat mij betreft blijft Coberco Kaas in Winterswijk nog heel lang bestaan. Ik werk hier nu zo'n negen jaar en ben echt verknocht geraakt aan de fabriek, de medewerkers en de omgeving. Ik hoop dan ook niet dat hier ooit het doek valt”.



Chris Hörning is verknocht aan zijn werk en aan het bedrijf.

Bijlage

Bron: Gedenkboek 'Honderd jaar Geldersche Maatschappij van Landbouw te Winterswijk'-1966

Hoofdstuk Winterswijkse Coöperatieve Zuivelfabriek (W.C.Z.)

Door Directeur J. KLAVERSMA¹

De Oprichting

Het is een bekend feit, dat in ons land tegen het einde van de vorige eeuw tal van Coöperatieve Zuivelfabrieken tot stand zijn gekomen. De eerste werd in 1886 gesticht te Warga in Friesland. Vandaar breidde de Coöp. Zuivelbereiding zich spoedig over het gehele land uit en ook Oost-Gelderland bleef niet achter. Het was in 1891, dat Didam als eerste in Gelderland zijn Coöp. Zuivelfabriek kreeg².

De eerste bespreking om in Winterswijk tot een Coöperatieve Melkverwerking te komen vinden we in de notulen ener ledenvergadering van de Coöp. Winterswijkse Landbouwersbond, gehouden in 1893. Het bestuur van deze Bond stelde toen voor, een roomboterfabriek te stichten, welk voorstel werd aangenomen met 106 stemmen vóór en 4 stemmen tegen.

Op 24 april 1893 schreef de Gelders-Overijsselse Maatschappij van Landbouw een vergadering uit, waarbij belangstellenden voor de stichting van een roomboterfabriek werden opgeroepen. In die vergadering waren 62 personen aanwezig en werd een commissie benoemd om de stichtingsplannen uit te werken. Deze commissie heeft in korte tijd veel werk verricht, want zij plaatste reeds spoedig 1022 aandelen à f 10, -, terwijl de melk van 764 koeien werd toegezegd. In de vergadering van belanghebbenden op 3 juli 1893 kon de commissie mededelen, dat de oprichting van de fabriek verzekerd was. Tevens werden in deze vergadering de statuten vastgesteld, waarbij de naam „Roomboterfabriek" werd vervangen door „Zuivelfabriek".

Het bestuur zette vaart achter de zaken, want reeds op 18 juli werd besloten een perceel grond van ongeveer 4.000 m², gelegen aan de Gasthuisstraat, van de heer te Siepe aan te kopen voor een prijs van 50 ct. per m². Later werd nog een aangrenzende strook van de heer D. Umland bijgekocht. En zo werd op 25 juli 1893 voor een bedrag van f 7.620, - aan werktuigen voor de nieuwe fabriek besteld, terwijl op 22 september de bouw van de fabriek werd gegund aan W. J. Streek voor f 9.589, -.

In de geschiedenis van de W.C.Z. is 29 september 1894 een belangrijke datum geworden, want op die dag werd de oprichtingsakte ten overstaan van notaris Roelvink verleden en vond de benoeming plaats van de eerste directeur, de heer J. Stienstra. Hoewel allicht meer personen genoemd zouden kunnen worden, mogen bij de oprichting enkelen niet ongenoemd blijven, n.l.:

E. Haitsma Mulier, de eerste voorzitter,

¹ J. Klaversma; zuivelschool Bolsward 1931, was van 1937 tot 1949 directeur van de CZ. Rogat (dr.)

² Dit is niet juist volgens , '150 jr. GMVL uit 1995 - blz 88 - "in 1883 werd in Terwolde de Stoomzuivelfabriek 'Emstermate' opgericht". Bij Geluk en De Wit is Didam de 1^o Coöp. en op 'Lijst De Wit' start Terwolde pas in 1893!

H. J. Oonk, de eerste secretaris,
J. G. ten Houten, de eerste penningmeester.

Het was dinsdag 5 maart 1895, dat de eerste melk aan de fabriek werd ontvangen, n.l. 5.106 kg. waaruit 172 kg. boter werd gemaakt. De verkregen ondermelk ging in hete toestand naar de boerderijen terug. Het aantal leden-veehouders was toen 265, houdende 820 melkkoeien. In deze 10 maanden van 1895 werd 2.495.947 kg. melk aangevoerd met een vetgehalte van 2.99 %. De gemiddelde melkprijs was toen 3,025 ct. per kg. en de boterprijs f 1.06 per kg.

De eerste groei

Het boekjaar 1896 begon met 510 leden en 1720 melkkoeien. Gemiddeld per bedrijf dus ruim 3 koeien. In dat jaar werd ontvangen 4.424.493 kg. melk met 2.98 % vet. Het bestuur was op 5 maart 1895 nog niet definitief gekozen. Dit vond plaats op 4 juni 1895. Aangewezen werden de heren H. J. Oonk, Meddo; L. D. Bessinkpas, De Ravenhorst ; G. Rosen, Miste ; J. A. te Peele, Corle ; G. J. Koldewey, Meddo en J. B. Nijenhuis, Brinkheurne. In 1899 was een verbouwing noodzakelijk, welke f 10.000, - kostte. Over het boekjaar 1900 werd bijna 7 miljoen kg. melk ontvangen met 3.10 % vet.

De verdere gebeurtenissen

In 1924 bleek, dat het gehele gebouwencomplex veranderd en uitgebreid moest worden. Dit alles kostte f 110.000, -. Dat jaar werd reeds bijna 16 miljoen kg. melk ontvangen met 3.14 % vet. Zo is het doorgedaan, telkens veranderingen en uitbreidingen.

In 1927 trof de W.C.Z. een zware slag door het plotseling overlijden van haar eerste directeur, de heer J. Stienstra. Deze werd opgevolgd door zijn zoon, de heer H. Stienstra.

In februari 1939 werden de eerste plannen gemaakt tot verplaatsing van de fabriek naar het Arriësveld. Hierbij speelde de watervoorziening aan de bestaande fabriek een grote rol. Immers de plaatselijke textiel fabrieken en de zuivelfabriek hadden steeds meer water nodig en dit was ter plaatse onvoldoende in de grond aanwezig. Wel had de gemeente Winterswijk inmiddels een eigen Waterleidingbedrijf gesticht, doch de vrij hoge temperatuur van dit leidingwater vormde een groot bezwaar voor de Zuivelfabriek. Op het Arriësveld waren intussen proefboringen verricht en toen die gunstig uitvielen, werd aldaar een perceel grond van 2,6 ha. aangekocht. Zo stonden de zaken in maart 1939.

In buurtvergaderingen werd de verbouw in het dorp of nieuwbouw op het Arriësveld besproken, maar er werd toen nog geen beslissing genomen. Doch na besprekingen met Architect Feenstra uit Arnhem en Rijkszuivelconsulent Hijlkema uit Zutphen werd in een buitengewone ledenvergadering van de W.C.Z. op 29 april 1941 het bestuursvoorstel tot verplaatsing van de fabriek naar het Arriësveld met 130 stemmen vóór en 31 stemmen tegen, aangenomen.

Dit alles speelde zich dus af in de bezettingstijd 1940 - 1945. Op 25 juli 1941 werd de bouwvergunning ontvangen en werd direct met de nieuwbouw begonnen. De levering van materialen stagneerde wel eens, maar het kwam steeds weer voor elkaar. Een belangrijk voordeel was het, dat een groot deel van de machines en inventaris uit de oude fabriek kon worden overgebracht naar de nieuwe fabriek. En zo slaagde men er in, op 5 april 1943 de eerste melk op het Arriësveld te ontvangen. Vooral het laatste jaar van de bezetting was het gevaarlijk werken aan de nieuwe

fabriek. Herhaaldelijk werden in de omgeving bommen afgeworpen, welke voor de spoorlijn bedoeld waren. Doch wonder boven wonder heeft de fabriek geen schade opgelopen.

In de bezettingsjaren 1940 - 1945 daalde de melkaanvoer aan de W.C.Z. van ruim 20 miljoen kg. in 1939 tot ruim 11 miljoen kg. in 1945.

Vanaf 1945.

Na de bevrijding in 1945 bleek alras, dat zich op Zuivelgebied ingrijpende wijzigingen voltrokken. Bij de snelle stijging van de melkproduktie kwam er na enkele jaren reeds een teveel aan boter, terwijl als gevolg van goedkope mengvoeders niet alle ondermelk meer op rendabele wijze een plaats kon vinden op de boerderij. Noodgedwongen moest steeds meer melk voor een te lage prijs op de melkmarkt worden verkocht. Dit gold vooral de fabrieken in Oost-Nederland en wel in het bijzonder in Oost-Gelderland. De fabrieken in Noord- en West-Nederland maakten reeds van oudsher kaas en voor een kleiner deel poeder en condens. Daarnaast speelde in West-Nederland uit de aard der zaak de afzet van consumptiemelk ook een grote rol, in tegenstelling tot Oost-Gelderland.

Kaasbereiding.

In augustus 1948 beëindigde directeur H. Stienstra, die in 1927 zijn vader was opgevolgd, zijn functie. Als opvolger werd benoemd, de heer J. Klaversma uit De Wijk (Dr.), die op 24 februari 1949 in dienst trad.

Bij de uitbreiding van de verwerkingsmogelijkheden heeft de W. C.Z. in 1950 het produkt kaas gekozen. Kaas is een der belangrijkste pijlers, waar zuivelbereidend Nederland op rust. Aangezien de buurtfabrieken te **Aalten**, **Beltrum** en **Lichtenvoorde** er ook zo over dachten, werd in juni 1949 het nodige contact tot stand gebracht. Na enige besprekingen trok de fabriek te Aalten zich uit dit overleg terug. In september 1949 werd besloten tot de bouw van de Coöperatieve Centrale Kaasfabriek (C.C.K.), welke geëxploiteerd zou worden door de bedrijven te Beltrum, Lichtenvoorde en Winterswijk en die in 1950/51 werd gebouwd op het terrein van de W.C.Z.

Met ingang van het boekjaar 1965 is ook de C. Z. „Lonneker-Haaksbergen" te **Enschede** als lid van de C.C.K. toegetreten.

De leveringsplicht van de kaasmelk is voor elk der vier leden gekoppeld aan hun plaatselijke melkaanvoer. Op deze basis wordt de kaasmelk door elk lid slechts administratief geleverd en verrekend, doch in werkelijkheid levert uitsluitend de W.C.Z. Voordelen van deze samenwerking zijn:

1. Beter verantwoorde investeringen en technische aanpassingen.
2. Grotere risico-spreiding.
3. Zomer en winter voldoende melk, waardoor betere bezetting.
4. Diverse voordelen, welke het grote produktiebedrijf eigen zijn.

De kaasproduktie van de C.C.K. is inmiddels gestegen van 1,4 miljoen kg. in 1952 tot 2,8 miljoen kg. in 1965.

De afzet.

In Oost-Gelderland vindt de afzet van boter, kaas en poeder bijna geheel plaats via Centrale Verkoopverenigingen.

Ook de W.C.Z. maakt hiervan gebruik, doch heeft daarnaast een belangrijke detailverkoop van boter, consumptiemelk en flessenprodukten in eigen omgeving.

De C.C.K. heeft eveneens een belangrijke eigen verkoop van kaas, zowel in het melkwinningsgebied der vier deelgenoten, als naar West-Duitsland.

In verband met de vraag naar kwaliteitsprodukten heeft de W.C.Z. altijd veel aandacht besteed aan de kwaliteit van de ontvangen boerenmelk en de daaruit gemaakte produkten. En er kan gezegd worden, dat de W.C.Z. met de kwaliteit steeds in de voorste gelederen heeft gestaan.

MELKAANVOER W.C.Z.

Jaar	kg. Melk	% Vet	% Eiwit
1895	2.5 miljoen	2.99	onbekend
1925	16.4 miljoen	3.09	„
1940	19.3 miljoen	3.27	„
1945	11.1 miljoen	3.20	„
1950	26.9 miljoen	3.61	„
1965	40.4 miljoen	3.85	3.32

Dienstverlening.

De W.C.Z. heeft tot doel de aangevoerde melk harer leden te verwerken en tot de hoogste waarde te brengen. Daarnaast bewijst zij haar leden velerlei diensten, o.a. :

1. Het organiseren van melkcursussen en stalwedstrijder..
2. Steunverlening, zowel organisatorisch, als financieel aan de dierziektenbestrijding.
3. Hulp- en subsidieverlening aan de Fok- en Controlevereniging en K.I.-vereniging.
4. Eigen bezorgingsdienst van flessenprodukten bij de leden.
5. Subsidieverlening bij verharding of verbetering van zandwegen.
6. Reiniging der melkbussen aan de fabriek
7. Financiële voorschotten bij aankoop van trekkers door melkrijders.
8. Tweemaal per dag melkaanvoer in de zomermaanden.

Bijzondere gebeurtenissen.

Het 25-jarig jubileum der W.C.Z. werd in 1920 op zeer sobere wijze herdacht.

In 1935 is het 40-jarig bestaan op grootse wijze gevierd.

Het 50 jarig bestaan viel in de moeilijke en zeer gevaarlijke bezettingsperiode 1940 - 1945 en wel enkele weken voor de bevrijding van Winterswijk. Aan feestvieren kon toen niet worden gedacht.

Daarentegen kon het 60-jarig jubileum weer vrij en blij worden gevierd, n.l. op 5 maart 1955. Ter gelegenheid hiervan werd een Gedenkboek samengesteld. Voorzitter Z. G. van Eerden schreef daartoe een Voorwoord, terwijl de toenmalige Secretaris, wijlen de heer J. G. Overkamp, en Directeur J. Klaversma een historisch overzicht samenstelden. De tekst werd verlucht met een aantal prachtige foto's van het bedrijf. Een aantal historische gegevens uit die tekst zijn thans verwerkt in dit overzicht.

Personeel.

Uit de aard der zaak heeft het personeel er in belangrijke mate toe bijgedragen, dat de W.C.Z. tot grote bloei is gekomen. Vele personeelsleden hadden en hebben een lange staat van dienst en van de gepensioneerden is zelfs een groot deel meer dan 40 jaar werkzaam geweest.

W.C.Z. en C.C.K. hebben thans respectievelijk ongeveer 80 en 45 personen in dienst.

Leidinggevende colleges.

Het spreekt vanzelf, dat in de loop der jaren de leidinggevende colleges voor een groot deel hun stempel hebben gedrukt op de richting, welke de W.C.Z. heeft ingeslagen.

Hoewel de leden hebben gezorgd voor een steeds groter wordende melkaanvoer, hebben bestuur, commissarissen en directie moeten aangeven op welke wijze de melk tot de de hoogste waarde kon worden gebracht. Dit is steeds een moeilijke opgave, daar nu het ene en dan weer het andere produkt het beste in de markt ligt. Dit is ook de reden, waarom de belangen van de W.C.Z. zijn verdeeld over velerlei produkten, z.g. risicospreiding. Men zit dan nooit voor één gat gevangen.

De tijd heeft geleerd, dat in de loop der jaren in het belang van de W.C.Z., goed overwogen en vaak juiste beslissingen zijn genomen, want haar jaarlijkse melkprijs aan de leden ligt relatief gunstig. Daarnaast is er steeds ruim afgeschreven en verkeren gebouwen en inventaris van W.C.Z. en C.C.K. in een uitstekende staat.

Ook de leden zelf hebben hierin een belangrijk aandeel gehad, daar het de ledenvergadering is, die uiteindelijk de zeer belangrijke bestuursvoorstellen al dan niet goedkeurt. Wat dit betreft, zullen ook in de toekomst nog vaak moeilijke beslissingen moeten worden genomen. Dit neemt echter niet weg, dat de resultaten van de toekomstige medewerking in Winterswijk met vertrouwen kunnen worden tegemoet gezien.

Toevoeging enkele gegevens

(bedrijfs) Directeur

1895 – 1927: J. Stienstra
1927 – 1948: H. Stienstra
1948 – 1971: J. Klaversma
1971 – 1992: J. Kolhoff
1992 – 1996: Ad. Arentsen
1996 – 2001 P. Nederhoed

1943 Fabriek stond eerst aan de Gasthuisstraat, na 1943 aan de Tuberweg 6
1950 Bouw nw kaasfabriek voor Winterswijk, Beltrum en Lichtenvoorde
1955 60 jarig bestaan gevierd.....uitgave van gedenkboek.
1971 Volledige opgaan in Coberco G.A. Wordt weer één fabriek Wincoz
1977 Begonnen met vernieuwing van – geautomatiseerde - kaasmakerij
1978 Kaasmakerij was klaar en de grootste van ons land - 150 mln. melk/ jaar
1979 Laatste melkbus – RMO/melktank begon omstreeks 1970
1984 Botermakerij afgestoten. Grote modernisering kaasmakerij
2001 Stoppen productie 1 april 2001 / melkontvangst half juni 2001
de reden van dit extra respijt was.....de mond en klauwzeer crisis

Melk-verwerking

1895	2.5 mln.		
1909	niet lid van GOZ.!		
1917	9.674.574	voorzitter J. Nijenhuis	
1923	niet lid van GOZ !		
1925	16,5 mln.		
1940	19,3 mln.		
1944 /'45	niet lid van GOZ.?		
1945	11,1 mln.		
1948	23.142.805	Voorz. Z.G. Van Eerden (grootste GOZ-gebied)	
1949	26.169.402	„	„ (niet meer grootste)
1950	26.884.806	„	„
1951	26.434.892	„	„
1958	32.789.738	„	„
1959	32.873.838	„	„
1960	34.611.057	„	„
1965	40,4 mln.		
1971 ca.	40 mln.		
1972 ca.	50 mln.		
1995 ca.	250 mln.		
1998 ca.	280 mln.		

Extra toevoeging krantenknipsels

1975-06-25 Leeuwarder Courant:

Coberco bouwt meer nieuw kaasfabrieken - Balkbrug en Winterswijk

1976-03-01 Tubantia:

Kaasmakerij in hal van vierduizend vierkante meter. Uitbreiding Coberco Winterswijk begint eerste helft maart

1976-03-24 Leeuwarder Courant:

Koopmans bouwt voor 8 mln. nieuwe kaasfabriek in Winterswijk

1978-07-04 Tubantia:

Nieuwe kaasfabriek Winterswijk maakt 12 miljoen kilo Goudse

1978 10-21 Tubantia:

5000 kazen per dag. Kaasfabriek Winterswijk de grootste van Europa

1984-10-10 Leeuwarder Courant:

Hele kaasfabriek van Tebel op trucks naar Winterswijk

1988-12-22 XXXXX:

Kaasmakers van Coberco door magische grens - 25 mln. 'ste kilo kaas

1988-12-22 XXXXX:

Kaasmakers van Coberco door magische grens - 25 mln. 'ste kilo kaas

2001-02-20 Gelderlander:

Frico sluit kaasfabriek Winterswijk ---2x

Coberco bouwt meer kaasfabrieken

Meer melk in kaasbak

ZUTFEN - De Coberco heeft vorig jaar ruim 31 procent van de aangevoerde melk (1784 miljoen kg) tot kaas verwerkt. Het streven van deze zuivelcoöperatie in Overijssel en Gelderland is er op gericht de nog steeds stijgende melkaanvoer voor 35 procent (het landelijk gemiddelde) tot kaas te verwerken. Voorzitter en directie verweerden zich gister tegen de gedachte dat een verdere uitbreiding van de kaasproductiecapaciteit een ongunstige invloed op de kaasmarkt en de melkprijs zou hebben.

In **Balkbrug** is Coberco bezig met de bouw van een nieuwe kaasfabriek voor 100 miljoen kg melk en de ledenraad nam vanmorgen het voorstel aan om voor tien miljoen gulden de kaasfabriek in **Winterswijk** in te richten voor de verwerking van 100 miljoen kg melk tot kaas, terwijl twee miljoen gulden besteed zal worden aan de herinrichting van de kaasfabriek in **Steenderen** voor de verwerking van 60 miljoen kg melk. Tegenover de inrichting van nieuwe kaasfabrieken staat de sluiting van enkele anderen. De productiecapaciteit gaat wel sterk omhoog. (Behalve de Coberco heeft ook de Domo plannen om een nieuwe kaasfabriek in te richten te Bedum)

In de ledenraad van de Coberco zei de voorzitter van deze grootste zuivelcoöperatie van Nederland, de heer H. P. Prangma, dat de uitbreiding van de capaciteit tijdens de kaasproductiebeperking wel een aantal vragen oproept. De Coberco meent echter, dat de kaasconsumptiestijging, hoewel op dit moment wat stokkende, toch zal doorgaan. De consumptiestijging zal mogelijk wat minder zijn dan in voorgaande jaren.

De kaasfabrieken in **Zelhem** en **Aalten** zullen echter worden gesloten op januari 1977. De Coberco verwacht verder geen uitbreiding in de afzet van condens en consumptiemelk, terwijl zij al zeer sterk is in de sector boterpoeder. Bij de planning op lange termijn is gesteld, dat minstens 35 procent van de Coberco-melk in de kaasbakken moet en dat achtte de heer Prangma nog geen gewaagd experiment.

In een toelichting deelde de heer Prangma mee, dat hij het voor een onderneming als de Coberco griezelig vond alles op de kaart van boter en poeder te zetten. „Stel, dat de EEG de brui geeft aan het zuivelbeleid, dan ben je helemaal afhankelijk.” Hij achtte de voorgenomen uitbreiding van de kaasproductiecapaciteit mede daarom een verstandig beleid.

De hoofddirecteur voor de kaasoep, de heer G. Tjallema, deelde ons mee dat Coberco nog vijftien kaasfabrieken heeft. Men streeft naar een lager aantal productieplaatsen met elk een zodanige capaciteit, dat het meest voordelige samenspel wordt gevonden in produktiviteit, technologie en verwerkingskosten. Gemiddeld per bedrijf zal er een 7500 tot 9000 ton kaas gemaakt moeten worden, hetgeen overeen komt met 75 tot 90 miljoen kg melk. Op het ogenblik is de gemiddelde verwerking per bedrijf 37 miljoen kg en in 1977 hoopt men te komen op 60 miljoen kg melk per bedrijf. Niet alle kaasfabrieken zullen grote bedrijven worden wegens de productie van speciale kaas.....

Bron: Tubantia 1-3-1976

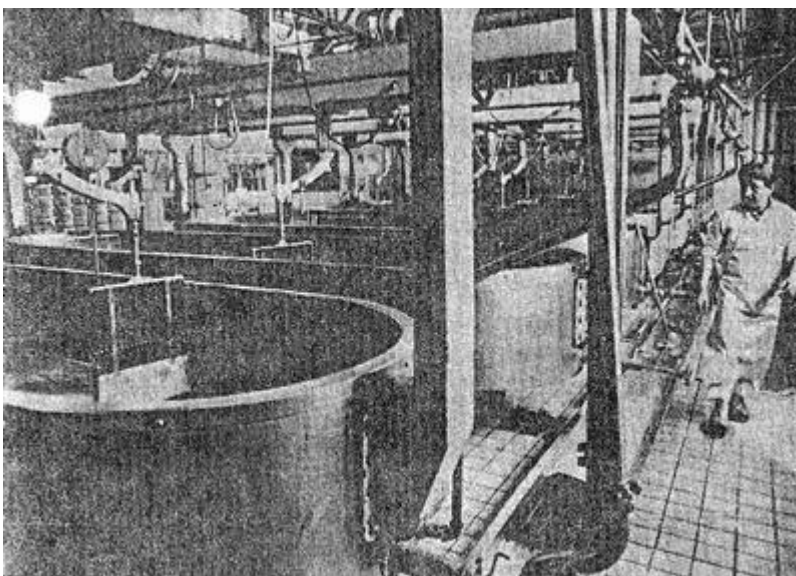
Kaasmakerij in hal van vierduizend vierkante meter:

Uitbreiding Coberco Winterswijk begint helft maart

WINTERSWIJK - De uitbreiding van de Coberco zuivelfabriek **Wincoz** aan de Tuberweg is vorige week aanbesteed. De gunning, van het werk waar tien miljoen gulden mee is gemoeid, komt een dezer dagen af. Overigens gaat die tien miljoen investering hoofdzakelijk in de te plaatsen apparatuur zitten en niet in de bouwkosten, die maar twintig tot vijfentwintig procent van het totaalbedrag opslokken.

In de eerste helft van maart wordt begonnen met de uitbreiding. Het gaat om de bouw van een nieuwe fabriekshal van vierduizend vierkante meter, waar eind 1977 met de kaasproductie kan worden begonnen.

Volgens de heer G. Tjallema, directeur produktgroep kaas van de Coberco-organisatie, kan in de nieuwe kaasmakerij honderdertig tot honderdveertig miljoen liter melk per jaar tot kaas worden verwerkt. „Theoretisch is dat althans mogelijk, maar we hebben een zekere inlooperperiode nodig. We moeten allerhande kinderziektes overwinnen. Daarom zal het stapsgewijs gaan”, vertelde de heer Tjallema gistermiddag:



Deze kaasbakken zijn in de nieuwe fabriekshal niet meer te gebruiken. Ze moeten waarschijnlijk plaats maken voor de voorverpakafdeling, die op het ogenblik erg krap gehuisvest is.

De nieuwe topcapaciteit van de kaasmakerij is het drievoudige van de huidige productie. De uit 1953 daterende apparatuur in de bestaande kaasfabriek wordt voor een deel gebruikt in de nieuwe hal. Wel te gebruiken in de nieuwe produktieruimte zijn de melktanks, acht kaasbakken van elk 4200 liter worden echter vervangen. Per week wordt op het ogenblik 588.000 liter kaas in deze bakken gemaakt. Op de plaats waar deze bakken staan wordt waarschijnlijk de voorverpakafdeling ondergebracht.

In de magazijnen van de Winterswijkse kaasfabriek liggen permanent zo'n 11.000 kazen (132.000 kilo) die ouder zijn dan vijftien dagen en nog eens ongeveer 9800 kazen (117.600 kilo), in de „leeftijd” van nul tot vijftien dagen. Jonge kaas blijft rond de acht weken in de fabriek voor zij de deur uit gaat, iets belegen kaas drie tot vier maanden, belegen kaas een half jaar en oude kaas een jaar.

De nieuwe bedrijfsruimte is een ontwerp van architectenbureau Feenstra uit Arnhem. In de Winterswijkse fabriek werken ongeveer 75 mensen.



CZ. Winterswijk voor de verbouwing jr. 50

Bron: Leeuwarder Courant 1976-03-24

Koopmans b.v. bouwt twee kaasfabrieken

Twintig miljoen in apparatuur

BOLSWARD – Koopmans Engineering bv. in Bolsward heeft haar orderportefeuille in de kaassector in maart zien groeien met twintig miljoen gulden. Koopmans kreeg opdracht tot de inrichting van twee complete kaasfabrieken.

Voor de Coberco betekent dit de inrichting van een nieuwe kaasfabriek in **Winterswijk** tot een bedrag van acht miljoen gulden. Voor een Ierse onderneming bouwd Koopmans kaasbereidingsapparatuur voor zeven miljoen gulden. Aan Zuid-Afrika wordt een conventionele kaasfabriek geleverd van twee miljoen. Verder zijn er nog verschillende opdrachten tot een bedrag van drie miljoen gulden.

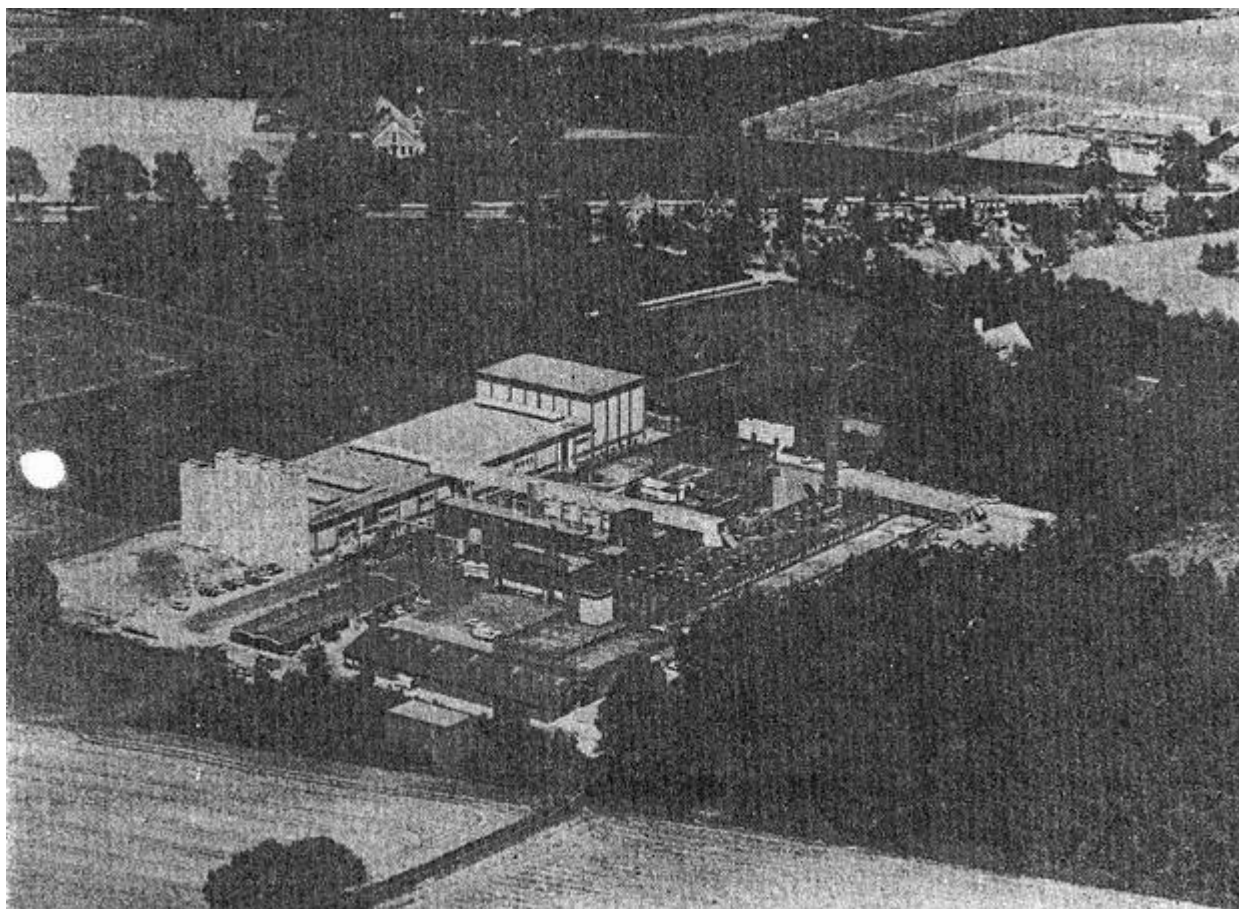
De beide fabrieken die Koopmans levert zijn geautomatiseerde kaasfabrieken, waar van er nu drie in bedrijf zijn, een in Australië, een in Ierland en een in **Balkbrug**. De fabriek in Balkbrug is net geheel in bedrijf opgeleverd aan de Coberco. De mogelijkheden in deze eerste fabriek zijn aanleiding geweest om meteen een tweede te bestellen, welke evenals de andere orders bij Koopmans in de komende twaalf, maanden geleverd moeten worden.

De fabriek in Winterswijk krijgt een capaciteit van 45.000 kg. kaasmelk per uur (600.000 kg. per dag). De fabriek in Ierland krijgt productielijnen voor Nederlandse kaassoorten als Goudse, Edammer en blokkaas. Het is de bedoeling, dat de installatie grotendeels in een zusterbedrijf van Koopmans Engineering in Bolsward gemaakt zullen worden. Een deel van het werk zal worden uitbesteed.

Bron: Tubantia 4-7-1978

Nieuwe kaasfabriek Winterswijk maakt 12 miljoen kilo Goudse

WINTERSWIJK - Met een maximum-capaciteit van 120 miljoen liter melk per jaar is de nieuwe kaasfabriek van de Coberco in Winterswijk één, van de grootste in West-Europa. Jaarlijks zal er in deze ultra moderne fabriek 12 miljoen kilo Goudse kaas van de planken kunnen worden gehaald.



Luchtfoto nw fabriek Winterswijk

(luchtfoto eigen dienst Tubantia)

Met de bouw van de nieuwe kaasfabriek werd in 1976 begonnen. Afgelopen voorjaar kon de Coberco met proefdraaien beginnen en momenteel is men zover, dat de fabriek op volle toeren kan draaien.

De proefperiode is zonder noemenswaardige problemen verlopen en dat is, volgens de Coberco, mede te danken aan de ervaringen in de kaasfabriek in **Balkbrug**. In deze één jaar oudere fabriek heeft Winterswijk de nodige ervaring kunnen opdoen en dat bleek uiteindelijk goed uit te pakken.

Op deze luchtfoto is het nieuwbouwgedeelte te zien op de achtergrond van het Coberco-complex. De opslag en de koeling van de melk geschieden in de grote tanks, links van de fabriek. Het procédé van het kaasmaken speelt zich af in het middengedeelte. De kaas wordt tenslotte opgeslagen in het hogere gedeelte aan de rechterzijde van de fabriek.

Bij de Coberco in Winterswijk kan men momenteel drie maal zoveel melk verwerken als vroeger in de oude fabriek. De maximum-capaciteit kan mogelijk nog uitgroeien met tien à twintig miljoen liter melk per jaar. (luchttoto eigen dienst)

Bron: Trabantia 21-10-1978
Tekst: Joop Willink Foto's: Jan Venema

5000 kazen per dag

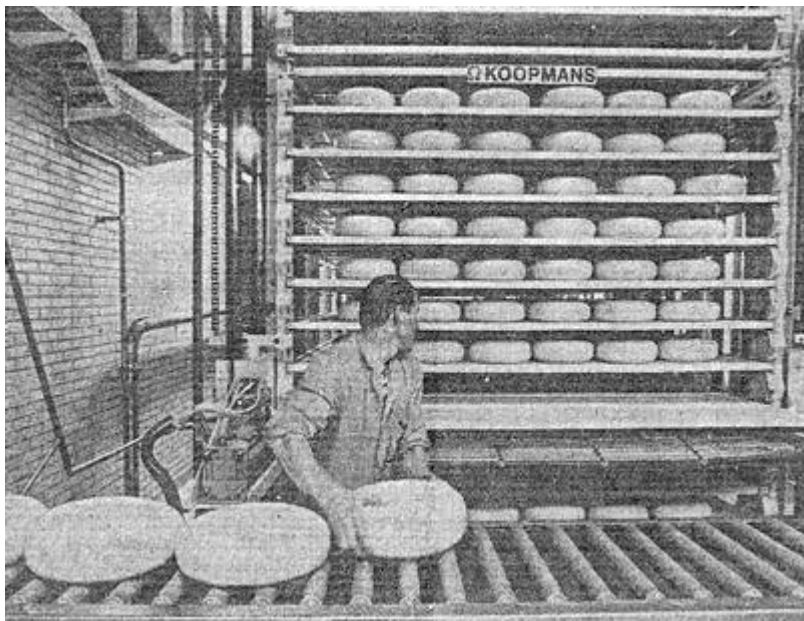
Kaasfabriek Winterswijk grootste van Europa

Deel I

WINTERSWIJK - . Aan het hoofd van de Coberco-kaasfabriek van Winterswijk staat directeur J. Kolhoff (45) voor wie de keus van Coberco de kaasproductie mede te centraliseren in Winterswijk een enorme uitdaging betekent. De vernieuwing van de kaasproductie betekende echter meer dan alleen een miljoeneninvestering op gebouwen en apparatuur. Het betekende ook dat een flink stuk handwerk, dat de kaasmakerij nog altijd was, verdween en de mensen moesten worden omgeschoold op het machinale werk. Een ingreep die in het bedrijf goed is opgevangen.

Van de andere kant, is de omschakeling wellicht wat vereenvoudigd door het feit, dat het besluit van Coberco, in 1975 genomen, een eind maakte aan de onzekerheid, die er bij het personeel leefde over het blijven voortbestaan van de Winterswijkse zuivelfabriek.

In Winterswijk werken thans 125 mensen, dat is ongeveer de zelfde bezetting als voor de bouw van de nieuwe kaasfabriek. Van deze bezetting zijn 25 mensen werkzaam in de buitendienst (in Winterswijk, Aalten, en Groenlo) 20 chauffeurs en 80 mensen in de fabriek. De kaasproductie ten opzichte van de oude fabriek verdrievoudigd is. Nu het bedrijf zo langzamerhand op topcapaciteit gaat draaien zullen nog enkele mensen in de technische sfeer worden aangehouden.



Kazen komen uit de pers om de weg door het bedrijf te gaan

Vanaf 1895

Winterswijk kent reeds een zuivelfabriek vanaf 1895. De eerste fabriek gebouwd aan de Boterstraat, werd door de uitbreiding van het centrum opgeslokt. In 1943 werd de nieuwe zuivelfabriek gebouwd aan de Tuberweg op een gunstige plek juist buiten de bebouwde kom. Daar werd in 1952 door de toenmalige voorzitter van de Kon. Ned. Zuivelbond mr. dr. J. Linthorst Homan de officiële ingebruikname verricht voor een nieuwe kaasfabriek. Die was ook in die tijd al toonaangevend en de grootste in Europa. Later werden nieuwe fabrieken gebouwd en verdween Winterswijk van de top van de productieranglijst.

Men bleef echter goed meedraaien, mede omdat de melkaanvoer in deze streek erg, groot is. Ook al door het weg vallen van zuivelfabrieken in omliggende plaatsen '(onder meer **Aalten** en **Beltrum**) werd de melkstroom naar de Winterswijkse zuivelfabriek steeds groter. Er wordt thans aan de fabriek per jaar 140 miljoen kg. melk per jaar geleverd. Mede door deze grote melkstroom is, bij de plannen voor de bouw van een nieuwe Coberco-kaasfabriek de keus gevallen op Winterswijk, de gunstige ligging en het feit dat men voldoende grond in eigendom had, heeft de. rest gedaan.

Nieuwe vinding

De nieuwe kaasfabriek is een fabriekshal van 110 bij 32 meter. Aan het begin staan langs de muur een viertal enorme opslagtanks opgesteld, ieder met een capaciteit van 325.000 liter melk. Via deze opslagtanks stroomt de melk via een uitgebreid buizenet en allerlei apparatuur naar een van de zes wrongelbereiders met een capaciteit van 16.000 liter elk. Hier wordt uit de melk de wrongel, het wezenlijke bestanddeel voor kaas, gehaald. De overgebleven melk, de wei, wordt, voor verdere verwerking afgevoerd en de wrongel komt via een verrijdbaar doséerapparaat in de gereedstaande vaten om te worden geperst.

In Winterswijk wordt gebruik gemaakt van een nieuwe vinding op dit gebied. De perscombinatie heeft een vierledige functie, namelijk als pers, als reiniger, van de vaten, de omloop, van de kaas en tenslotte het transport, naar de pekelsloot.

Tussen het moment dat de melk in bewerking wordt genomen en het moment dat de kaas in de pekelsloot valt ligt een tijdsduur van ongeveer 5 uur. In de pekelsloot wordt de kaas voortgestuwd naar een kooi. Is de kooi vol, dan wordt deze een week lang ondergedompeld in het pekelpad met een inhoud van maar liefst anderhalf miljoen liter pekelpad.



Via de pekelsloot "zwemmen" de kazen naar een grote kooi om een week lang in de pekelpad te worden gedompeld en zo op smaak te komen

Zonder dat iemand er met de hand aan is geweest komt de ruim 12 kilo wegende kaas in de opslagruimte, ook al weer voorzien van een uiterst ingenieuze apparatuur die onder meer zorgt voor het regelmatig keren van de kaas. De opslagruimte heeft 18 kilometer planklengte. Hier blijft de kaas tenminste 15 dagen om dan verder te worden vervoerd naar de opslag van de verkoopvereniging in Meppel. Van hieruit wordt de kaas verder gedistribueerd..... over de hele wereld.

Behalve de kaas produceert de fabriek, door oudere Winterswijkers nog altijd de „botterfabriek” genoemd ook nog zo'n vier miljoen kilo boter per jaar. Die gaat voor het merendeel in kleinverpakking naar Engeland.

Milieuvriendelijk

Een erg aantrekkelijk bedrijf om te bekijken, met al de roestvrijstalen en dus blinkende apparatuur en machines. Een aantrekkelijk bedrijf ook voor de gemeente Winterswijk, die hier mee een belangrijke en milieuvriendelijke industrie heeft.

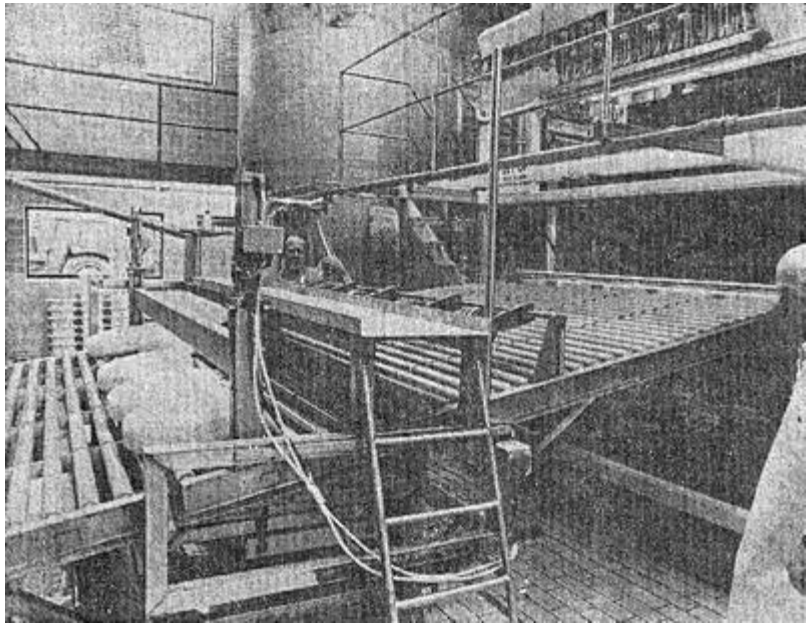
Maar de milieuvriendelijkheid mag er niet toe leiden dat meteen naast de gebouwen een streekziekenhuis of woningen worden gebouwd, zoals in de gemeentelijke plannen wordt aangegeven. De heer Kolhoff vertelt dat via het bedrijf een TNO-onderzoek heeft plaatsgehad en dat naar aanleiding hiervan aan de gemeente is verzocht een bufferzone van 100 meter in acht te willen nemen. „Het bedrijf zelf veroorzaakt geen stank- of lawaaihinder. Maar de dag en nacht doorgaande aan en afvoer van producten geeft wel lawaai. We willen in de toekomst niet steeds weer klachten horen van mensen, die te dicht bij het bedrijf wonen. Wij zitten hier immers al zo lang, daar kan toch rekening mee worden gehouden” aldus de heer Kolhoff, die als kersvers raadslid van Winterswijk hierin overigens nu zelf een woordje kan meespreken.

Deel II

WINTERSWIJK - Bijna 5000 grote, platte, ronde kazen rollen dagelijks van de band in de nieuwe Coberco kaasfabriek in Winterswijk. Wie, waar dan ook ter wereld, een stuk, Goudse volvette kaas koopt, maakt een goede kans dat die in deze fabriek is gemaakt. De kaasfabriek in Winterswijk, sinds het begin van dit jaar niet alleen de grootste in Nederland, maar zelfs in heel Europa..

De nieuwe kaasfabriek heeft een topcapaciteit van 300 ton kaas per week. Op dit moment draait men ongeveer op driekwart van deze capaciteit met een productie van 215 ton per week. Dat nog niet op topcapaciteit wordt gedraaid is te wijten

aan het feit dat men de productie vanaf het begin van dit jaar langzaam heeft opgeschroefd, terwijl men daarnaast oog houdt op de vraag naar kaas. Deze grootste Europese kaasfabriek; die ultra-modern is ingericht en geheel via de computer wordt bestuurd, trekt,, sterk de aandacht. Niet alleen in zuivelkringen, maar ook daar buiten. Ver daarbuiten zelfs. Zo was een dezer dagen een groep vrouwelijke journalisten, van, Engelse damesbladen bij het Winterswijkse bedrijf op bezoek.



Om de, houdbaarheid te bevorderen wordt de kaas voorzien van een laagje plastic en wordt dan via de band naar een enorme opslagruimte getransporteerd.

Hele kaasfabriek Tebel op trucks naar Winterswijk

Installatie in twintig weken gebouwd

LEEUWARDEN - Met veertien trailers en diepladers van de PAX verhuist deze week een vrijwel complete kaasbereidingstallatie van machinefabriek Tebel naar de kaasfabriek van de coöperatie Coberco in Winterswijk. Als alle veertien truckladingen in de Achterhoek zijn aangekomen, begint daar in hoog tempo de installering en de daaraan voorafgaande afbraak van de huidige kaasfabriek. Aan de produktie van de 'Casomatic'-kaasfabriek ter waarde van vier miljoen gulden is bij Tebel met man en macht overgewerkt. Het karwei moest in twintig weken zijn geklaard, inclusief het maken van het ontwerp.

Directeur Jan Wim Botterop van Tebel: „Essentieel aan de order is de strikte termijn die Coberco stelt. Het oponthoud in de kaasproduktie dient zo kort mogelijk te zijn, drie weken. Daarom wordt de oude installatie in Winterswijk pas weggehaald als onze nieuwe fabriek daar compleet is gearriveerd. Men neemt wat dat betreft geen enkel risico”. De Coberco-melk die gedurende de drie weken niet naar Winterswijk kan, wordt over andere vestigingen verdeeld.

Projectleider Guus Wolters: „Tebel staat ervoor dat de nieuwe fabriek na drie weken kan draaien. Daartoe is zij in onze produktiehal volledig getest”. Het Overijsselse zuivelconcern zocht een fabriek die in vijf maanden nieuwe installaties kon leveren voor drainage, docering en ‘vatbehandeling’, de kern van de kaasproduktie. Tebel heeft werkelijk alle zeilen moeten bijzetten om de order volgens afgesproken schema te leveren. Dat leidde niet alleen tot overwerk en tijdelijke overschakeling op ploegenarbeid, maar ook moest tijdelijk personeel worden gehuurd. Dat de operatie-Winterswijk in korte tijd zonder haperen is gelukt, is volgen de betrokken managen te danken aan de flexibiliteit die Tebel als sinds kort zelfstandig klein bedrijf heeft

In totaal hebben meer dan honderd mensen aan de fabricage van de casomatic gewerkt. Met trots vertellen Wolters en produktieleider Ype van der Velde dat de grotendeels roestvrijstalen installatie compleet met de micro-elektronische besturing en de bijbehorende computerprogramma's in eigen huis wordt gemaakt „De kaasmakers en technici van Coberco zijn ruim van te voren door ons opgeleid, zodat meteen de produktie van 5500 kilo kaas per uur kan worden gehaald.” De kaasfabriek van Tebel in Winterswijk kan vijftigduizend liter melk per uur verwerken.

Als voordelen van de nieuwe installatie gelden het geringere energieverbruik de lagere onderhoudskosten en de benodigde hoeveelheid mankracht voor bediening, die ook lager uitvalt. Tegenover werkgelegenheid bij Tebel staat dus het risico van ontslagen in de zuivelindustrie. Directeur Botterop daarover. „In dit geval geldt dat niet. Weliswaar vervallen er in Wintetswijk mogelijk arbeidsplaatsen, maar Coberco heeft aangekondigd dat door interne overplaatsingen geen gedwongen ontslagen nodig zijn”.

Bij Tebel ondervindt men inmiddels duidelijk hinder van de in EG-verband afgekondigde superheffing op overproduktie van melk. „Wij merken dat investeerders met uitbreidingsplannen aarzelen, omdat zij niet goed weten wat het effect van de superheffing zal zijn. Anderzijds groeit de kaasconsumptie en is de kaasprijs vrij vast”, aldus directeur Botterop. Juist vandaag heeft Tebel een nieuwe order in de wacht gesleept voor kaasbereidingsinstallaties in Workum.

Bron: Gelderlander(?) 22 december 1988

Kaasmakers van Coberco door magische grens

WINTERSWIJK - De 25 miljoenste kilo kaas van dit jaar is gistermiddag in het pekelbad van Coberco Winterswijk gegleden. Het is voor het eerst in de geschiedenis van de Nederlandse coöperatieve zuivelindustrie dat door één bedrijf in één jaar zoveel kilo kaas wordt gemaakt. Voor de Coberco was dat aanleiding van de doopplechtigheid van de 13 kilo zware Goudse kaas volvet, die de 25 miljoen volmaakte, tot een feestelijke gebeurtenis te maken.

Het betekent dat de kaasfabriek Winterswijk, waar alleen Goudse volvet van 13 kg per kaas wordt gemaakt; de capaciteit nu optimaal gebruikt: Met de dagen die van 1988 nog resten, zal de totale productie kaas uitkomen op circa 25,2 miljoen kg, goed voor bijna 2 miljoen kazen. Daarmee worden de beschikbare pekelbaden optimaal benut. „Iedere acht seconden duikt er een kaas het pekelbad in”, omschrijft bedrijfsdirecteur J. Kolhoff de hoge productie.

Een forse produktiesprong heeft Coberco medio 1986 gemaakt bij de invoering van een drieploegendienst gedurende vijf dagen per week. De kaasproductie steeg vorig jaar tot 24,3 kg. In 1980 bedroeg die nog maar 13 miljoen. De produktiestijging is ook mogelijk geworden door sluiting van de Coberco-**kaasfabriek in Borculo**, waardoor een deel van die melk ook naar Winterswijk ging.

Meer kaas betekent, door de beperkingen op de melkproductie door de superheffing, dat de benodigde melk bij andere Coberco bedrijven moet worden weggehaald. De afzet van de Goudse kaas noemt bedrijfsleider J.H. Wiederholt zonder voorbehoud erg goed. Winterswijk is goed voor 5% van de Nederlandse kaasproductie.

Inzet en vakkennis van het personeel hebben volgens J. Kolhoff het overschrijden van de magische produktiegrens mogelijk gemaakt. Hij noemde de werksfeer in zijn bedrijf, waar 72 mensen werken, uitstekend. De forse investeringen in de afgelopen jaren kunnen hierdoor optimaal worden benut. Een belangrijke rol speelt bovendien de



Voorzitter hoofdbestuur Coberco, E. Meilink, bedrijfsdirecteur J. Kolhoff en burgemeester C. de Vries dopen de kaas, die de 25 miljoen kilo volmaakte, in het pekelbad.

goede kwaliteit van de 240 miljoen kg aangevoerde melk, afkomstig van 900 veehouderijbedrijven in de Oost-Achterhoek.

Om nog efficiënter te kunnen werken hoopt Kolhoff in februari te kunnen beginnen met de vervanging van de kleine melkopslagsilo. De vijf melktanks hebben dan alle een inhoud van 325.000 liter. Het komt nu voor dat melk elders voor een korte periode moet worden opgeslagen in afwachting van transport naar Winterswijk. „Het wachten is op de bouwvergunning van de gemeente”, aldus Kolhoff „bovendien kunnen we na plaatsing van de grotere melksilo het probleem van de wei verbeteren. Elke dag 900.000 liter dunne xxxxxxxx roming, naar Borculo getransporteerd”.

Frico sluit kaasfabriek

Winterswijkse vestiging van kaasproducent Friesland Coberco Dairy Foods blijkt te duur

Door onze verslaggever

WINTERWIJK - De hoofddirectie van Friesland Coberco Dairy Foods heeft besloten om de kaasfabriek in Winterswijk te sluiten. De 64 werknemers van de kaasfabriek hebben maandagmiddag te horen gekregen dat de productie per 1 april wordt stilgelegd. Er wordt niemand ontslagen: het bedrijf, biedt alle werknemers een baan aan in een andere vestiging.

Vakbondsbestuur Harry Vellenga was er maandag bij toen de werknemers over de sluiting werden ingelicht. Die reageerden „verslagen”, laat Vellenga weten, „ook al omdat alles zo snel gaat.” Die datum dan 1 april heeft te maken met het aflopen van contracten voor de levering van Goudse kaas.

In Winterswijk wordt alleen ‘bulkkaas’ geproduceerd, goedkope kaas in grote hoeveelheden. Volgens een toelichting van de hoofddirectie in Meppel gaat het om de ‘platte cilindrische Goudse kaas’ van twaalf kilogram’. Per jaar wordt er 20.000 ton kaas geproduceerd, hoofdzakelijk voor de Duitse markt. Volgens woordvoerder Rob van Dongen van Friesland Coberco Dairy Foods is het niet mogelijk om de Winterwijkse kaas in Duitsland opeens onder een merknaam te verkopen. „We zijn bezig met de introductie van merk-kaas in Duitsland. De productie van Winterswijk viel daar niet onder”.

Niet duidelijk

De vakbondsbestuurders praten donderdagmiddag met de directie over de voorgenomen sluiting. Bestuurder Joke Hubert vindt niet alle argumenten even duidelijk. „Je kunt de Winterswijkse fabriek niet los zien van de andere bedrijven van Frico Cheese. Er komt nog een studie over alle kaasbedrijven. En ineens los van dat onderzoek, word er nu gezegd dat het Winterwijkse bedrijf dicht, moet.”

Volgens een bericht van het hoofdkantoor zou er in Winterswijk op korte termijn flink moeten worden geïnvesteerd. En dat is moeilijk omdat er weinig wordt verdiend. Daarom kan de melk die nu naar Winterwijk wordt gebracht, beter worden omgezet in producten met een hogere opbrengst

John Besseling, voorzitter van de onderdeelcommissie van de fabriek in Winterswijk, geeft toe dat er onder het personeel al langer over de sluiting werd gesproken. „Er zou óf fors moeten worden geïnvesteerd, óf het bedrijf zou sluiten.” Sinds de fusie, Coberco ging eind 1997 met Frico verder, werd de productie al ingekrompen van een vier naar een drieploegendienst.

Het bericht over de sluiting is desondanks hard aangekomen bij de werknemers. Besseling kan niet , schatten hoeveel, van zijn collega's bij het concern zullen blijven en wie er probeert om in de buurt een andere werkgever te vinden. De Winterswijkse werknemers kunnen waarschijnlijk terecht bij de collegabedrijven in Varsseveld, Steenderen, Borculo, Lochem en Rijssen. „Wat ik proef is dat enkele jongeren zeggen dat ze in Winterswijk willen blijven werken. Vooral de ouderen, mensen die 25 jaar of langer bij het bedrijf werken, willen bij het concern blijven.”

Vervolg voorgaande

Sluiting past in beleid Coberco

Minder kaas produceren

van een onzer verslaggevers

WINTERSWIJK - De sluiting van de Winterswijkse kaasfabriek sluit naadloos aan bij het beleid Van Friesland Coberco Dairy Foods om meer melk om te zetten in producten die beter renderen. „Het gaat niet om een efficiencyverbetering, maar om een echte vermindering van de kaasproductie”, zegt R. van Dongen.

Frico, Cheese, werkmaatschappij van Friesland Coberco produceert in Winterwijk Goudse kaas. „Op zich een goed product, maar geen eigen merknaam, waarmee we ons op de markt kunnen onderscheiden en waarmee we echt geld kunnen verdienen.”

Dat de voorgenomen sluiting al per 1 april moet worden doorgevoerd houdt volgens Van Dongen verband met het feit dat per dezelfde datum een aantal slechte contracten voor de levering van Goudse kaas door Frigo Cheese is opgezegd. Door de beschikbare melk voor andere zuivelproducten te gebruiken, dan kaas, hoopt men er meer winst uit halen

Sluiting valt personeel rauw op het dak

van een onzer verslaggevers

WINTERSWIJK „Wat onrust over de toekomst was de laatste tijd wel merkbaar. Maar dit valt wel héél rauw op ons dak” Voorzitter John Besseling van de ondernemingsraad zegt waar het op staat: de figuurlijke klap die de leiding van Frigo Cheese gisteren in Winterswijk heeft uitgedeeld is bij het personeel hard aangekomen.

Dat er wat met de Winterswijkse kaasfabriek moest gebeuren, was ook de meeste medewerkers wel duidelijk, blijkt uit de woorden van Besseling. Het was volgens de OR-voorman helder dat er flink moest worden geïnvesteerd. Toch kon het kwartje kort geleden nog twee kanten opvallen: behalve sluiten ook investeren. „Helaas voor ons is het de verkeerde kant opgevallen”, zegt hij.

De voorzitter van de OR binnen de kaasfabrieken van Frigo Cheese officieel onderdeelcommissie geheten - constateert dat er de laatste tijd wel wat onrust onder het personeel viel te bespeuren. Maar dat vond hij op zich niet vreemd. „Want dat is ook binnen andere kaasfabrieken wel het geval”, aldus Besseling, wijzend op het zogenoemde reallocatieplan dat Frigo Cheese nog zal presenteren en waarmee het een nieuwe efficiëncyslag wil slaan. Aan de onderdeelcommissie, is het nu om nog te redden wat er te redden valt. Vandaag al is er een eerste-overleg. „Natuurlijk zullen we proberen om sluiting te voorkomen”, zegt Besseling. „De eerlijkheid gebiedt wel te zeggen dat het verhaal van de bedrijfsleiding goed is onderbouwd. Het zal niet meevallen om daar gaten in te schieten.” Ook bij het Winterswijkse gemeentebestuur is de sluiting van het voormalige Coberco hard aangekomen. PvdA-burgemeester C. Stigter kreeg, gisteren het nieuws als eerste lid van het gemeentebestuur te horen.

Zij seinde B. Uffink, de wethouder van economische zaken en werkgelegenheid in. „Heel vervelend en ook heel jammer”, zo luidt diens eerste reactie.

Toch komt het voorgenomen besluit voor de PvdA-bestuurder niet als een volslagen verrassing. Geruchten dat het mis zou gaan met de kaasfabriek, zijn volgens de wethouder wel vaker te horen geweest. Uffink wil zo snel mogelijk met de bedrijfsleiding om de tafel.

=====

