

Zuivelfabriek Herwen en Aerdt uitgebreid en gemoderniseerd

(Van onze correspondent)

HERWEN EN AERDT, 24 Oct. - Tengevolge van de steeds stijgende melkaanvoer en de daarmee verband houdende uitbreiding der fabricage van diverse zuivelproducten, heeft het bestuur der Coöp. Zuivelfabriek alhier moeten overgaan tot een noodzakelijke bedrijfsuitbreiding. Het heeft van de gelegenheid gebruik gemaakt om tegelijkertijd nieuwe inzichten en moderne productie- en verwerkingsmethoden in toepassing te brengen, welke ook elders reeds hun praktische doelmatigheid hebben bewezen. Het mag tot verheugenis stemmen dat ook dit bedrijf in een gezonde groei zijn gunstige ontwikkeling demonstreert. Onze export immers bestaat voor verreweg het grootste gedeelte uit agrarische- en zuivelproducten en het is zaak de voorwaarden om deze zo groot mogelijk te doen zijn, te vervullen, zoals men dan ook in Herwen en Aerdt heeft ingezien.

Waar het onderzoek der producten in dit opzicht vooral ook zeer belangrijk is, moest een nieuw laboratorium worden ingericht. Ook overigens kwam het tot een uitbreiding en modernisering, met als eindresultaat dat het bedrijf nu aan hoge eisen voldoet en met de best geoutilleerde in de streek kan wedijveren. Wat **Architect Feenstra uit Arnhem**, in samenwerking met het plaatselijke aannemersbedrijf der **Gebrs. Verkerk**, dank zij vakbekwame arbeiders en onderaannemers, ervan gemaakt heeft, verdient aller waardering, zoals ook wel ondubbelzinnig bleek bij de wederingebruikstelling van liet vernieuwde bedrijf.

MODERNE OUTILLAGE

Bij die gelegenheid heeft onze correspondent eens een kijkje genomen en zijn bevindingen geeft hij hieronder weer.

Voor de gehele voorgevel van de nieuwbouw is een bordes aangebracht, op gelijke hoogte als die der voorrijdende wagens. Drie, geheel in aluminium uitgevoerde deuren en ramen verschaffen vanaf het bordes toegang tot de verschillende afdelingen. Op het ruime, lichte en rustig gehouden kantoor, werd onze correspondent ontvangen door de directeur, de heer D. Haker, die in de korte tijd, dat hij nog maar het directoraat bekleedt, heel wat tot stand heeft gebracht en niet weinig heeft bijgedragen tot de verwezenlijking van de plannen tot uitbreiding.

Gaarne was hij bereid ons de nodige inlichtingen te verschaffen.

Vanuit het kantoor heeft men uitzicht op de melkontvangplaats en op de melkinrichtingen, alsmede op drie kanten van het omliggende terrein.

In de melk ontvangplaats zien we naast het weegapparaat, een rollenbaan, waarop de geledigde bussen ondersteboven geplaatst worden. Door middel van een eenvoudig systeem voert men de bussen door de gehele ruimte, nadat een lekapparaat de achtergebleven, nog goede melk, heeft opgevangen. Op het eerste gezicht is men geneigd te veronderstellen dat dit „niet veel zoden aan de dijk brengt", maar ook hier ervaren we toch weer dat vele kleintjes één grote maken. De voortrollende bussen worden weer gekeerd en desgewenst gevuld met wei- of ondermelk, welke naar de boerderij teruggaat. Langzaam „rollen" de bussen dan weer op de wagen, welke ze eerder ver-

lieten. Aan de lopende band moet er door het personeel „aangepakt" worden, zoals trouwens overal elders in dit bedrijf de handen uit de mouwen - figuurlijk en letterlijk - gestoken worden.

Hygiëne is een van de voornaamste factoren in een Zuivelfabriek en daaraan werken de geheel van tegels voorziene vloeren en wanden zeker mee. Verderop draait de melkinrichting op volle toeren. De voornaamste producten zijn: pap en gesteriliseerde melk in flessen.

Op de eerste verdieping komt men, vanuit de melkinrichting; in een ruim tanklokaal, waar tevens de opslagruimte is voor melkpoeder, welke des winters opgelost en als veevoeder aan de leveranciers wordt teruggeleverd. De dan aangevoerde melk kan dan geheel worden verkaasd.



LABORATORIUM

Grenzend aan het tanklokaal bevindt zich het royaal en naar de eisen des tijds ingerichte laboratorium.

Sinds enige maanden wordt de melk, uitbetaald naar, kwaliteit. Daartoe moest men wel beschikken over een goed laboratorium om de proeven nauwkeurig te kunnen uitvoeren. Hier wordt ook het vetgehalte van de aangevoerde melk vastgesteld en vindt het onderzoek op vocht en droge stof van de verschillende eindproducten plaats.

Na deze rondgang namen we nog even een kijkje in het oude gedeelte en ook daar bleken vele verbeteringen te zijn aangebracht.

Zo is er b.v. een nieuwe elektrische waterpomp met een capaciteit van 20.000 L. per uur en een nieuwe kaasbak met mechanische bewerking. Naast een nieuwe weipomp treffen we een nieuwe roestvrije stalen roompasteur, welke de room voert naar een, eveneens nieuwe, roestvrije stalen roomtank.

In, de botermakerij wordt een product gemaakt dat helaas, vanwege de hoge prijs, niet binnen ieders bereik ligt. Naast deze afdeling bevindt zich de boter-ompakafdeling, waar ook des zomers een winterse temperatuur heerst. Deze ruimte dient ook als opslagplaats voor flessenproducten. In de machinekamer blinkt en glimt de machtige stoommachine, welke er voor zorgt dat alles op volle toeren draait.

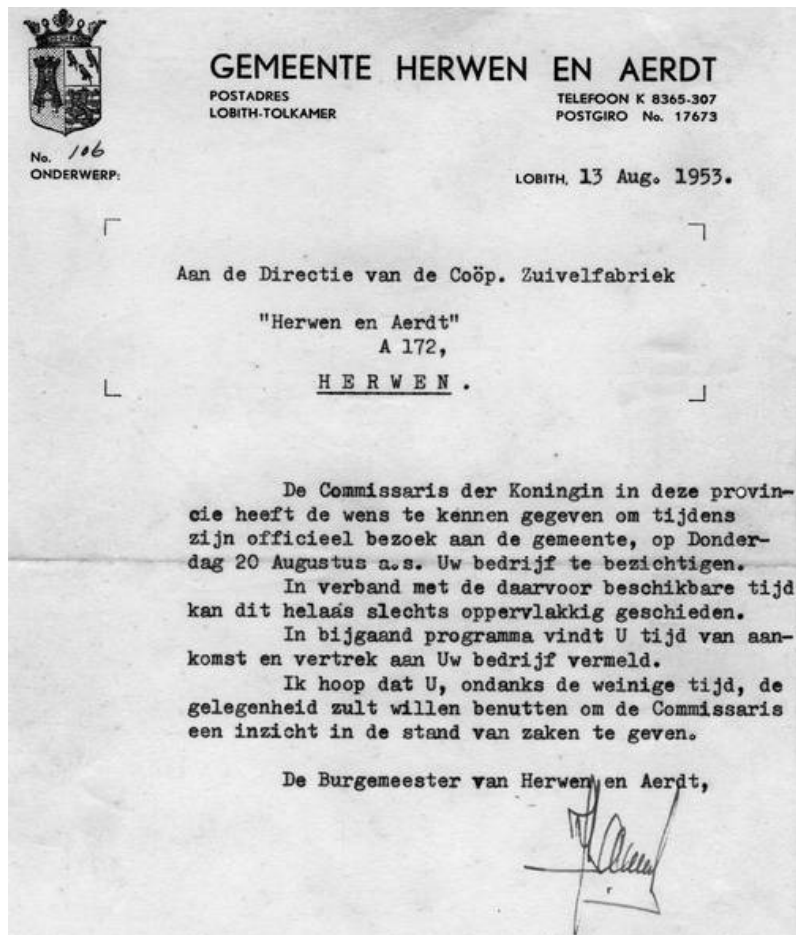
Als we menen nu toch alles wel gezien te hebben, dalen we nog verder af, naar de kaaskelder. Metershoog liggen daar in lange rijen, naast elkaar, de volvette- en andere kazen opgestapeld. En als de directeur ons vertelt dat al die kazen regelmatig gepoetst moeten worden, dan concluderen we dat alléén daarom al geconstateerd mag worden dat er in dit bedrijf werk aan de winkel is. Bij hinderden drijven verderop de verse kazen nog in de pekelbakken.

Overall waar we komen zien we geheel nieuwe door de firma Vermaeten uitgevoerde, elektrische leidingen.

Het was werkelijk een aangename en leerzame excursie en vele bewoners van ona "Eiland" zullen niet weten welk een prachtig en tegelijk degelijk ingericht industriebedrijf ze rijk zijn. Hier wordt Nederlands meest geroemde product vervaardigd door met toewijding werkend personeel onder leiding van een even bekwame als vooruitstrevende directeur * .

*Een klein jaar later war er be-
zoek van de Commissaris van de
Koningin!*

*Hier heb ik geen verslag van
Ook niet van de 'Officiële ope-
ning'.*



** Toevoeging Jaap Haker 2007:
Mijn vader kennende heeft deze man
vast een kaasje meegekregen, om te zor-
gen dat hij een mooi stukje schreef....*