



campina



Een **eeuw** kaasmaken
aan de **Graafstroom**

**Een eeuw kaasmaken aan de
Graafstroom 1908 - 2008**



INHOUD

Voorwoord	3
1908 - 1918	4
1918 - 1928	6
1928 - 1938	9
1938 - 1948	10
1948 - 1958	14
1958 - 1968	16
1968 - 1978	18
1978 - 1988	20
1988 - 1998	22
1998 - 2008	24
Kaasmaken	26
Over Campina	27
Bronnen	28

Versie 2011-08-06

Dit is een *versoberde* internet versie van het gedenkboekje „Een eeuw kaasmaken aan de Graafstroom” wat in 2008 werd uitgegeven door de Coöperatieve zuivelorganisatie CAMPINA. Dit n.a.v. het 100 jarig bestaan van Campina Holland cheese in Bleskensgraaf.

Gezien de nieuwe – *Neelie Kroes* - status van de huidige kaasfabriek te Bleskensgraaf, leek het ZHN. zinvol om door middel van deze zg. „heruitgave” iets meer over deze zuivelfabriek te publiceren.

Het bevat een transcriptie van de tekst met aanvulling van een deel van de oorspronkelijke afbeeldingen. Het resultaat is *minder artistiek* geworden dan het origineel. Hiervoor is gekozen gezien het oorspronkelijke boekje nog leverbaar is!

Het originele boekje was – juli 2011 - nog te bestellen bij de [Historische vereniging Binnenwaard](#) voor Eu. 9.95

De © berust volgens slotopmerking op de binnenzijde van de achterpagina, in het oorspronkelijke boekje, bij Campina Holland Cheese Bleskensgraaf. Gezien deze niet meer bestaat is het mij niet duidelijk tot wie ik mij op dit moment moet richten voor toestemming van deze „heruitgave”.

Daarom via deze weg de opmerking:

„Indien er bezwaar voor plaatsing is kan dan gemeld worden dmv. een Mail aan www.zuivelhistorienederland.nl „ - zie site

Voorwoord

‘**De fabriek in Bleskensgraaf**’. Daar gaat dit boekje over.

Een verdere aanduiding is voor veel mensen uit de omgeving niet nodig om te weten dat hiermee de kaasfabriek van **Campina Holland Cheese** bedoeld wordt. Hiermee is al duidelijk hoe verbonden de fabriek is met haar omgeving. ‘Dichtbij’, één van de kernwaarden van **Campina**, wordt hier wel heel duidelijk mee ingevuld.

Het verbaast dan ook niet dat veel materiaal over de geschiedenis van de fabriek bewaard is gebleven. Dit materiaal is dankbaar gebruikt om een overzicht van de afgelopen 100 jaar samen te stellen.

Dit boekje geeft met beelden en woorden in vogelvlucht een indruk van de ontwikkeling van de zuivelproductie in Bleskensgraaf gedurende de afgelopen eeuw. En die ontwikkeling is enorm geweest: de hoeveelheid melk die in 1908 in een heel jaar verwerkt werd, wordt in 2008 in twee dagen verwerkt.

De geschiedenis van de fabriek leert ons dat een aantal aspecten voortdurend terugkomt: de intense relatie tussen leden-melkveehouders en de coöperatie, de zorg voor kwaliteit, schaalvergroting en automatisering, en de relatie met de omgeving. En niet te vergeten de medewerkers: betrokkenheid en jarenlange inzet kenmerken velen die hier gewerkt hebben. Vooral dankzij hen is het bedrijf in staat geweest zich te ontwikkelen tot de moderne en vitale kaasfabriek die er vandaag staat, klaar om het verhaal van kaasmaken aan de Graafstroom door te laten gaan.



Teunis-Jan Bikker
plant manager



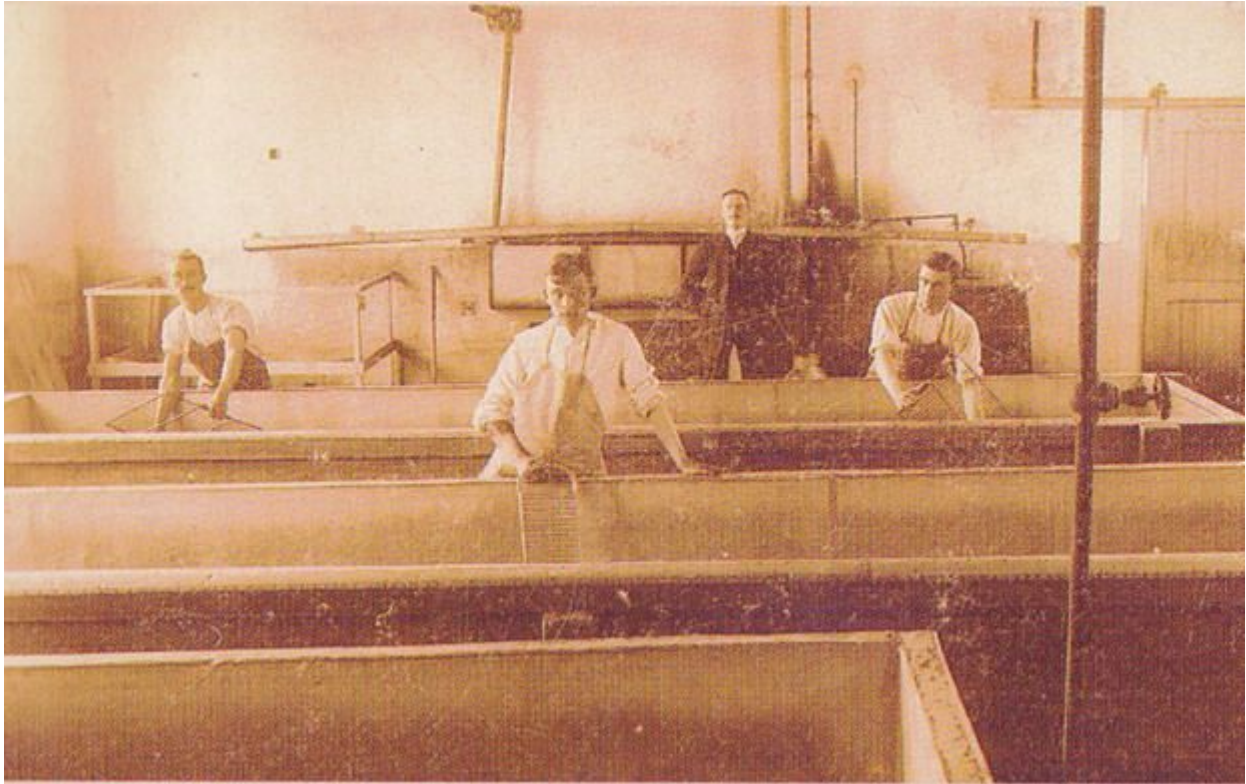
1908 - 1918

Oprichting in 1908

In maart 1908 sloegen vijftien melkveehouders uit Bleskensgraaf en omgeving de handen ineen. Ze richtten op 7 mei van dat jaar een zuivelfabriek op: *de N.V. Zuivelfabriek De Graafstroom*, genoemd naar de rivier die door Bleskensgraaf stroomt. Deze melkveehouders beloofden ongeveer 1.000.000 kilo melk te leveren aan de fabriek in het jaar na de opening. Op 10 september 1908 werd de eerste steen gelegd van de fabriek en de directeurswoning er naast. Op 21 december van datzelfde jaar ontving de nieuwe fabriek de eerste melk en verwerkte die tot kaas. Tot die tijd leverden de veehouders hun melk aan Rotterdamse fabrieken. De melk ging ongekoeld met paard en wagen naar Alblasterdam, daarna met de boot naar Rotterdam en verder naar de fabriek. Ontving de fabriek te veel melk, dan werd de melk uit Bleskensgraaf teruggestuurd met de opmerking: 'zuur'.

Zondag rustdag

Om de zondagsrust zoveel mogelijk te handhaven, werd de melk van zondagmorgen wel bij de boeren opgehaald, maar niet verwerkt in de fabriek. Deze melk werd gekoeld opgeslagen, zodat de kwaliteit goed bleef. Melkrijders haalden op maandagmorgen de melk van zondagavond apart op, daarna was de melk van maandagmorgen aan de beurt.



Sanering nodig in 1914

De prijs die de fabriek in haar beginjaren aan de boeren voor hun melk betaalde, lag (te) hoog. Ook liepen de kosten om de melk te verwerken op. De concurrentie van de Rotterdamse zuivelfabrieken was groot. Het financiële beleid van de directie liet te wensen over; er was sprake van verliezen. Dit waren de oorzaken voor de slechte financiële situatie van de zuivelfabriek in 1914. De toestand leek hopeloos, maar dankzij een saneringsplan én de moedige opstelling van de aandeelhouders van het eerste uur kon de fabriek blijven voortbestaan. De aandeelhouders namen er genoeg mee dat de waarde per aandeel met 90 procent daalde. Pas in 1946 kregen zij een vergoeding voor de verliezen die ze in 1914 hadden geleden. Verstandig financieel beleid van bestuur en directie van De Graafstroom hielpen de onderneming er na 1914 weer bovenop.

Schaarste in de Eerste Wereldoorlog

Nederland was in de Eerste Wereldoorlog (1914-1918) neutraal; de regering regelde de export van land- en tuinbouwproducten en de import van grond- en hulpstoffen. Dit was gunstig voor de zuivelfabriek. Dat het oorlogsjaren waren, merkte de fabriek aan de schaarste van steenkolen. Hout en turf vormden in deze jaren een aanvulling op de steenkolen. De zuivelfabriek bezat in deze jaren 7 wagens, 9 hitten en 2 paarden, 3 schouwen en 2 schuiven.



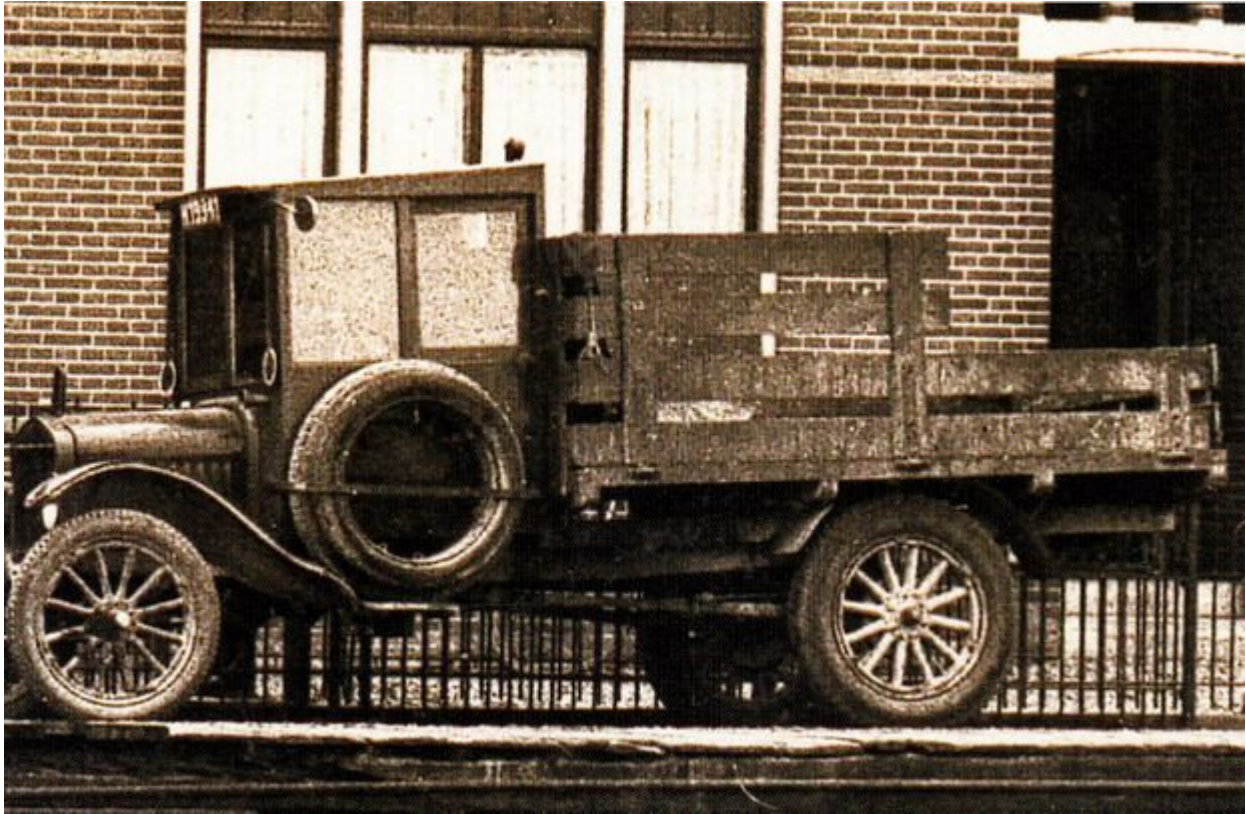
1918 - 1928

Uitbreiding van de fabriek

Er werd steeds meer melk geleverd aan Zuivelfabriek *De Graafstroom*. In 1927 besloot het bestuur van de N.V. de fabriek uit te breiden. Er kwam een nieuwe kaasmakerij, aan de oostkant van de fabriek. De oude kaasmakerij kreeg een nieuwe bestemming als perslokaal en het oude perslokaal werd aanvullende pekelruimte. Ook de opslagruimte werd vergroot. *De Graafstroom* schafte diverse nieuwe machines aan. Daardoor was het 'handroeren' van gestremde melk niet meer nodig, wat leidde tot lagere kosten. De uitbreiding was klaar in 1928.

Melkwinkels in Dordrecht en Rotterdam

Om te voorkomen dat melkfabrieken in Dordrecht's winters melk kochten van veehouders in de Alblasserwaard, ging *De Graafstroom* zelf melk verkopen in Dordrecht. Zo had de fabriek meer invloed op deze markt. In 1920 startte de verkoop van melk, karnemelk en kaas in een melkwinkel aan de Dordrechtse Voorstraat, en ook via een handkar. Vanuit de winkel werd verkocht aan particulieren en aan andere melkbezorgers. De winkel en de handkar waren succesvol. Dezelfde formule werd in 1929 toegepast in Rotterdam, aan de Oranjeboomstraat. Ook deze winkel draaide goed.

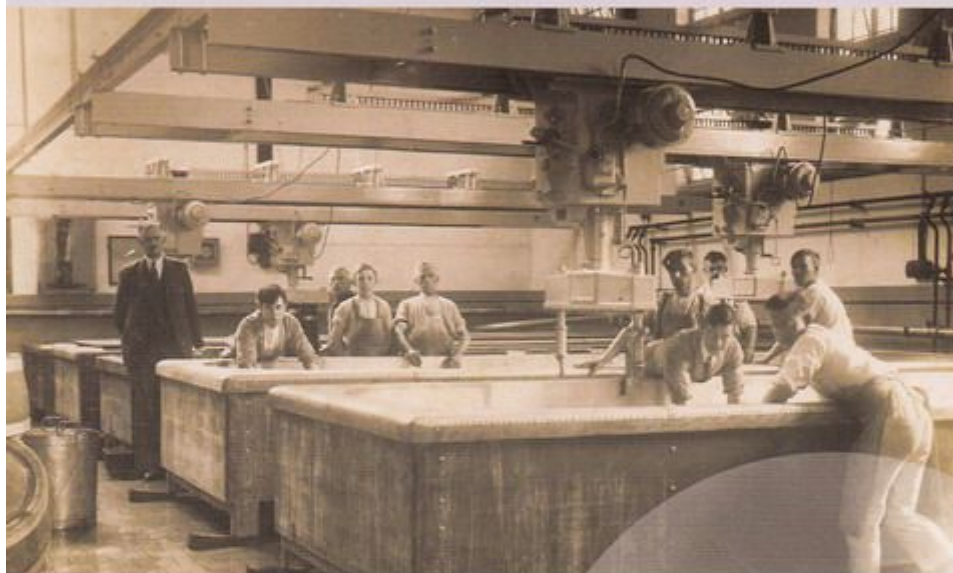


Veel aandacht voor kwaliteit

Directeur Van Dam wees de aangesloten boeren vaak op de noodzaak van goede voeding voor hun koeien, voldoende hygiëne in de stal, zorgvuldige schoonmaak van het melkgerei en een alerte houding met betrekking tot de gezondheid van de koeien. Om de kwaliteit van de geleverde melk verder te verbeteren konden boeren melkbussen huren bij *De Graafstroom*. De fabriek bood de boeren ook melkerscursussen aan; ze bleken daar nog wat van op te kunnen steken. Een premiestelsel moest de boeren stimuleren om de hygiënevoorschriften voor hun stal na te leven.

Vrachtauto vervangt paarden

In 1920 kocht *De Graafstroom* zijn eerste vrachtauto. Het vervoer van melk per vrachtwagen beviel goed. In 1926 verkocht de fabriek de laatste paarden. Alleen de melk van de veehouderijen die langs de Graafstroom lagen werd nog per boot opgehaald.





1928 - 1938

Melk ophalen over de Lek

De nieuwe kaasmakerij die in 1928 gereedgekomen was, voorzag in een behoefte, want de aanvoer van melk bleef stijgen. Lag het gebied waarin *De Graafstroom* melk ophaalde aanvankelijk onder de Lek, vanaf de herfst van 1928 werd dit anders. Toen leverden ook boeren uit de Lopikerwaard hun melk aan *Bleskensgraaf*. Het was het begin van een jarenlange samenwerking. De 'Overleakse' boeren hadden zelfs een eigen melkrijder.

25-jarig bestaan

Het jaarverslag van het jaar 1933 verscheen met een zilverkleurige omslag: *De Graafstroom* bestond toen immers 25 jaar.

Botermakerij

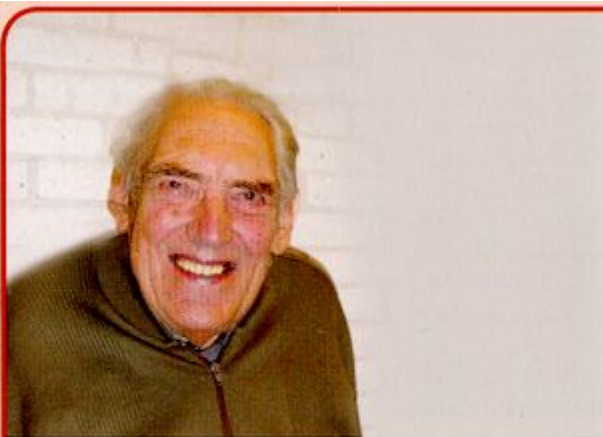
In 1933 nam *De Graafstroom* een nieuwe botermakerij in gebruik. De melkontvangst kreeg er een tweede melkbascule (weegschaal) bij. Er kwam een nieuwe laboratoriumruimte en de pek- en opslagruimte voor kaas werden uitgebreid. Verder schafte *De Graafstroom* machines aan, zoals een nieuwe 'pasteur'. Twee jaar later volgde de aankoop van een melkbussen-spoelmachine. In 1938 deden de rollenbanen hun intrede, waardoor de melkbussen gemakkelijker de vrachtwagens op- en afgeladen konden worden.

Aansluiting bij een melkcontrolestation

Van het begin af aan controleerde *De Graafstroom* de kwaliteit van de geleverde melk. Eenmaal per week werd een monster van de aangeleverde melk op de samenstelling beoordeeld. Was er bijvoorbeeld geen water bij de melk gedaan? De prijs die de fabriek aan de boeren voor de geleverde melk betaalde, hing niet alleen af van het aantal liters, maar ook van het vetgehalte. In 1925 stelde directeur Van Dam een bedrijfscontroleur aan die in de fabriek zelf zijn werk deed. Daarna volgde in 1933 de aansluiting bij het melkcontrolestation in Breda. Het streven van *De Graafstroom* was er steeds op gericht kwalitatief goede kaas te produceren.

De crisisjaren

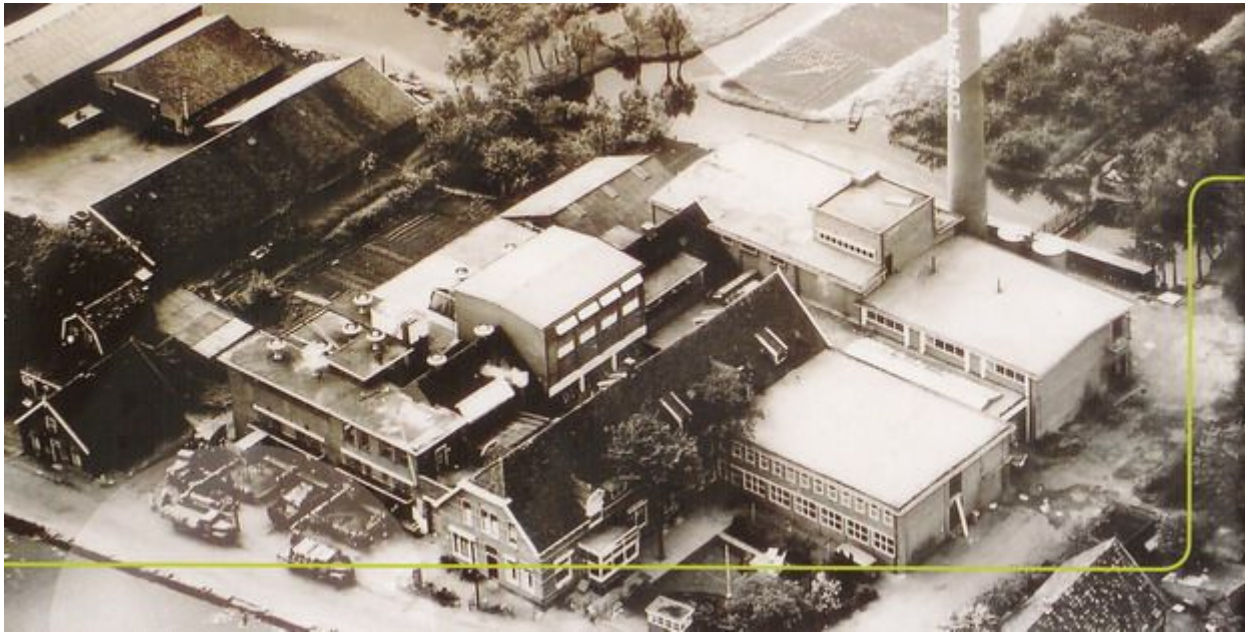
De koopkrachtdaling in de jaren dertig had ingrijpende gevolgen voor de zuivelindustrie. De afzet daalde en er ontstond overproductie van boter en kaas. Daardoor daalde de melkprijs, wat ongunstig was voor de boeren. De regering stelde in 1932 een Crisis Zuivelcentrale in, die maatregelen trof voor de zuivel. De maatregelen voor consumptiemelk vielen sterk in het nadeel van *De Graafstroom* uit. De fabriek kreeg namelijk een contingent toegerekend, een voorgeschreven productiehoeveelheid, op basis van verkopen in 1932. Hierdoor kon de omzet niet meer groeien, terwijl de verkoop in de voorgaande jaren ieder jaar met sprongen was toegenomen.



Hans de Wit, oud-medewerker:

'Toen ik in 1956 begon als melkschrijver bij de melkontvangst kwam alle melk nog in bussen per auto

naar *De Graafstroom*. Op maandagmorgen stond er een lange rij auto's van de fabriek naar het dorp! Alle melkbussen werden op de baan gezet; ze gingen naar een bascule. Eén man trok de deksels van de melkbussen af, en rook en keek of de inhoud goed was. Er kwam namelijk wel eens een bus zure melk of karnemelk tussen de melkbussen terecht. Boeren mochten ook geen biest leveren, de eerste melk van een koe na het kalven. Die zou gaan schiften bij het verhitten. Er gingen circa tien bussen in een bak. Als de bak vol was, woog ik de melk en noteerde het gewicht. Daarna haalde ik een handel over, waarna de melk naar de tank stroomde. Dan konden de volgende bussen in de bak geleege worden. Later kwam er een automatische storter, waardoor dit eentonige werk verviel.'



1938 – 1948

Consumptiemelk in de Tweede Wereldoorlog

Op de morgen van 12 mei 1940 - Eerste Pinksterdag - bombardeerden de Duitsers de dorpskern van Bleskensgraaf. Zeven burgers kwamen om, en de kerk, het gemeentehuis en veertig woonhuizen werden volledig verwoest. De zuivelfabriek bleef gespaard, er waren alleen ruiten beschadigd.

Ook op andere manieren merkte *De Graafstroom* het uitbreken van de oorlog. Vier van de vijf kaasmakers werden in de meidagen onder de wapenen geroepen. Ook stond de aanlevering van melk twee dagen stil. De benzineauto's van de fabriek kregen gasgeneratoren op hout of steenkool. En de levering van melk daalde omdat er een tekort was aan krachtvoer voor de koeien. Boter, margarine en melk gingen al snel in 1940 op de bon; iedere burger kreeg een bepaald rantsoen.

In de oorlogsjaren draaide alles om de productie van consumptiemelk. Kaas werd alleen gemaakt als er te veel melk was voor de consumptie. In de laatste oorlogsjaren lag de kaasmakerij zelfs vrijwel stil.

Machineonderdelen konden niet vervangen worden; alleen door machines steeds te repareren kon de fabriek blijven functioneren. De Duitsers vorderden alle wagens in december 1944. Het melktransport werd van januari tot mei 1945 gedaan met één wagen en één schouw.

De fabriek hield regelmatig melk achter onder het motto dat toch vooral de moffen zo min mogelijk moesten hebben:

Toen de bevrijding op 5 mei 1945 kwam, was het bedrijf uiterlijk niet beschadigd maar technisch verkeerde het in slechte staat.

Afscheid van directeur F. van Dam

Na 32 jaar leiding gegeven te hebben aan *De Graafstroom* werd F. van Dam per 1 januari 1946 opgevolgd door zijn zoon A.A. van Dam. Deze had al 2,5 jaar in de zuivelfabriek gewerkt als assistentdirecteur. Na de oorlog mocht hij het uitgeleefde bedrijf vernieuwen en de capaciteit vergroten. Directeur F. van Dam heeft veel betekend voor *De Graafstroom*; hij loodste de fabriek op een moedige en verstandige manier door moeilijke tijden.

Investeren na de oorlog

'Het einde van den oorlog is een grooten zegen; kon de nieuw aangetreden directeur A.A. van Dam schrijven in zijn nawoord in het jaarverslag over 1945. Er konden weer wagens en nieuwe melkbussen aangeschaft worden. Benzine was weer gewoon verkrijgbaar. De fabriek richtte een afdeling in voor producten in flessen. Daarvoor werden een flessenspoelmachine, twee papketels, een koelcel, een koelmachine, een homogenisator voor gesteriliseerde melk en een weegbrug gekocht.

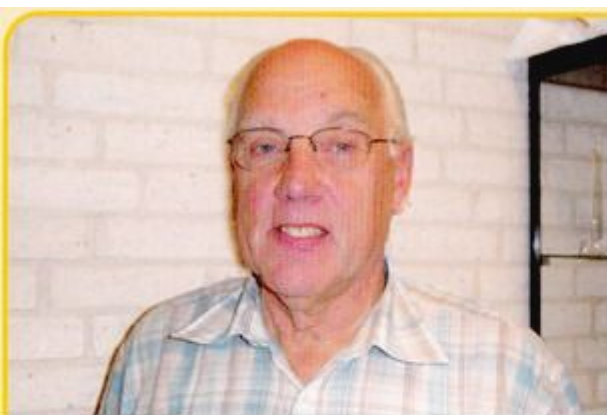
De melklevering steeg weer, de kwaliteit van de melk eveneens. In 1948 kwam er in de fabriek een eigen laboratorium voor bacteriologisch onderzoek. De wederopbouw was duidelijk merkbaar op *De Graafstroom*.



Huizen voor vakmensen

De Graafstroom liet in 1946 zes woonhuizen in Bleskensgraaf bouwen. De fabriek kocht en bouwde ook in latere jaren nog huizen voor medewerkers van de fabriek. In totaal liep het woningbezit van de fabriek op tot 25 huizen. Ook waren er enkele gemeentewoningen beschikbaar voor Graafstroommedewerkers.

Het tekort aan vakmensen vormde een grote zorg voor de directie. Het werk in de zuivelbranche was in die tijd niet aantrekkelijk vanwege lage lonen en avond- en weekendwerk. Door voor huisvesting te zorgen wist de fabriek goede kaas- en botermakers en ander vaktechnisch personeel uit andere delen van het land te interesseren voor een baan in Bleskensgraaf, in een tijd van woningnood.



Rinus Abbring, oud-medewerker:

'Eind augustus 1960 ben ik begonnen in de auto-werkplaats. Een garage kon je die verbouwde vee-schuur niet noemen. Ik wist amper hoe een auto in

elkaar zat, maar fijne collega's namen alle tijd en hadden de rust om het mij uit te leggen.

De maatschappij was minder gestrest dan nu, en economisch was het rustiger. We haalden ook regelmatig een lolletje uit als de chef weg was.

Ik verdiende in het begin f 28,10 per week.

Dit bedrag werd elke vrijdag netjes uitbetaald in een bruin zakje. Ik tikte dan op het ruitje van het kantoor, het klepje ging omhoog en het loon werd aangereikt. Van 1972 af heb ik 8 jaar in mijn eentje in de garage gewerkt. Daardoor beleefden mijn gezin en ik soms hectische momenten.

Als ik soms in de winter nachts gebeld werd voor een auto met pech in Rotterdam, dan ging ik er met de plattegrond en de gereedschapskist op af.'

MELK



1948 - 1958

Omzetting in een coöperatie

In 1948 werd de wijziging van de rechtsvorm van *De Graafstroom* voorbereid. Het was beter om van de naamloze vennootschap met een beperkt aantal aandeelhouders een coöperatieve vereniging met een paar honderd leden (toeleverende boeren) te maken.

De reden was het draagvlak voor de fabriek: *'te weinig aandelen zijn in boerenhanden'*

In 1949 was de omzetting in de coöperatieve zuivelfabriek *De Graafstroom* G.A. een feit. De vereniging begon dat jaar met 346 leden, een aantal dat uitgroeide tot 470 in 1961. Van de melk die *De Graafstroom* in 1949 ontving kwam 65 procent van leden van de coöperatie. Dit percentage werd nauwellettend in de gaten gehouden. In 1969 steeg het percentage *'ledenmelk'* tot ruim 94 procent, het hoogste percentage in de geschiedenis van de coöperatie. Om de coöperatie een goede kans van slagen te geven, huurde zij in de eerste jaren de gebouwen en inventaris van de naamloze vennootschap. Zo kon ze beginnen met de zuivelproductie zonder hoge lasten. In 1952 nam de coöperatie de inventaris van de N.V. over, en in 1964 de resterende eigendommen. Daarmee kwam er een einde aan de N.V.

De eerste zuivel-cao en ondernemingsraad

De eerste collectieve arbeidsovereenkomst in de zuivel kwam in 1948 tot stand. Ook de medewerkers van *De Graafstroom* profiteerden hiervan. Voortaan zou er jaarlijks of tweejaarlijks een nieuwe zuivel-cao worden afgesloten. Elke onderneming in Nederland met 25 of meer werknemers was verplicht een ondernemingsraad in te stellen. In 1956 trad bij *De Graafstroom* de eerste ondernemingsraad aan, bestaand uit zeven leden. Directeur Van Dam was voorzitter van de OR.

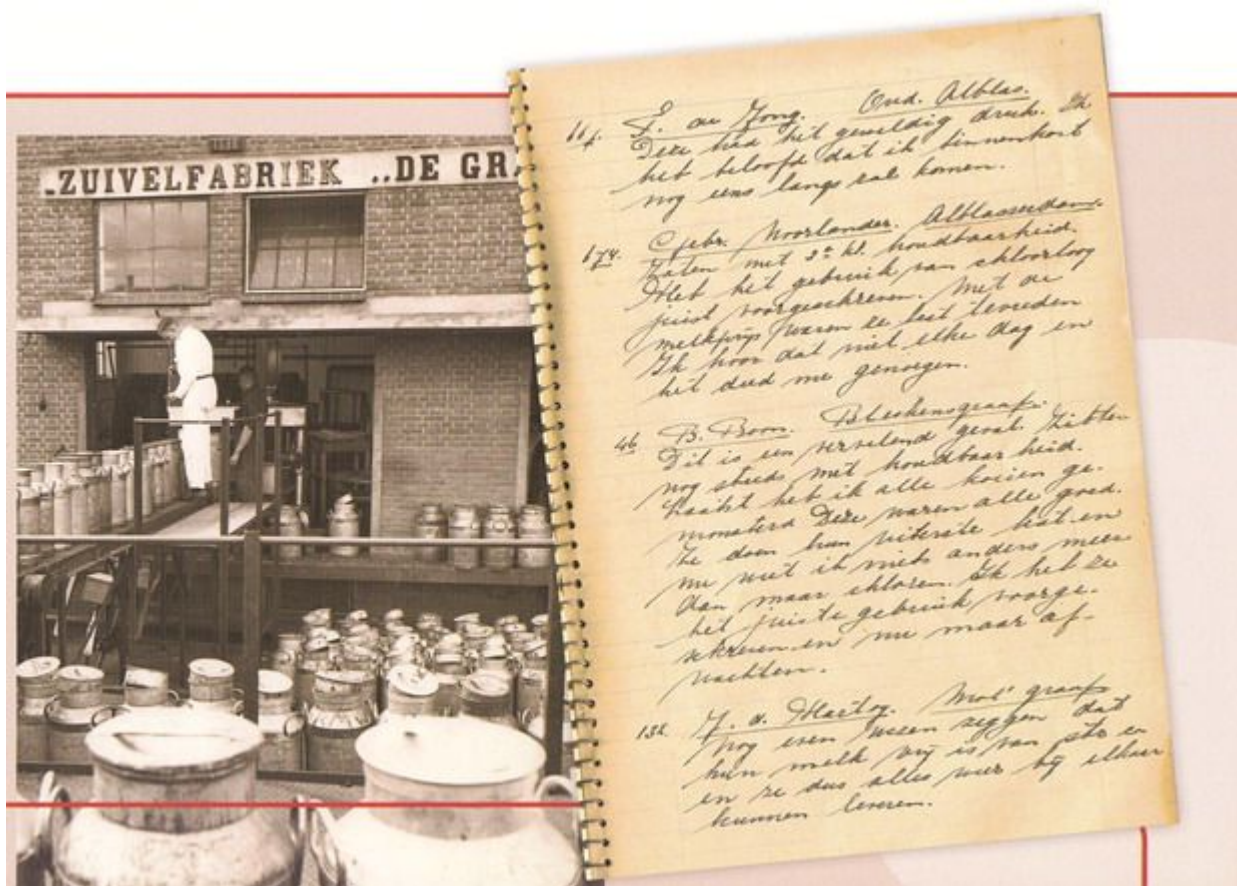
Uitbreiding van de fabriek

In 1949 en 1950 bouwde *De Graafstroom* een garage voor de vrachtwagens, een autowerkplaats, kaasopslag, pekelruimte, ketelhuis en schoorsteen. Er kwam ook een nieuwe flessenvulinstallatie.

In 1952 werd er een tweede melkontvangeenheid gerealiseerd, waardoor twee ploegen tegelijk konden werken. In 1957 beschikte *De Graafstroom* over 20 vrachtwagens, 4 trekkers met opleggers en 4 aanhangwagens.

De watersnoodramp in 1953

De watersnoodramp van 1 februari 1953 had ingrijpende gevolgen voor *De Graafstroom*. Door een dijkdoorbraak bij Papendrecht stond het opkomende water al snel in het ketelhuis en in de kaasmakerij. Daardoor werd alle verwerking onmogelijk. Collega-fabrikanten zorgden ervoor dat de melk bij de Graafstroomboeren in de Alblasserwaard en 'Overlek' werd opgehaald en verwerkt. De fabriek kon dankzij de inspanningen van de medewerkers op 25 februari weer in bedrijf genomen worden. Dit was een paar weken eerder dan het geval zou zijn geweest wanneer men gewacht had op het leegmalen van de hele polder.





1958 – 1968

Nieuw tanklokaal, grotere kaasmakerij

Op grond ten oosten van de fabriek werd in 1960 een tanklokaal gebouwd, waarin zes grote melktanks geplaatst werden. Doordat hier 225.000 kilo melk opgeslagen en gekoeld kon worden, was er minder personeel nodig voor werk in de weekends en 's morgens vroeg. In 1963 kwam er een nieuwe consumptiemelkafdeling bij. Geïnstalleerd werden diverse nieuwe machines, bijvoorbeeld om papieren verpakkingen te vullen. Op het nieuwe 'papbordes' konden medewerkers diverse papproducten bereiden. Ook kon er yoghurt gekweekt worden. Vloerbanen transporteerden de kratten door de nieuwe afdeling. Het laden en lossen van de kratten gebeurde voortaan op vrachtwagenhoogte:

In 1966 en 1967 schafte *De Graafstroom* twee wrongelbereiders en een draineerbak aan. Ook werd de pekruimte groter gemaakt. Zo kon de fabriek in de zomer meer melk tot kaas verwerken en hoefde er minder ondermelk (afgeroomde melk) doorgeleverd te worden.

Schoolmelk

Vanaf eind jaren vijftig ontvingen bijna alle Nederlandse lagere scholen schoolmelk. De subsidies werden toen verstrekt door het Rijk. Ook *De Graafstroom* leverde hiervoor flesjes melk in kratjes van 20 stuks. In 1961 leverde *De Graafstroom* voor het eerst schoolmelk in driehoekige papieren verpakkingen van een kwart liter, voorzien van een rietje. Daarvan gingen er 18 in een kratje.

Prijzen voor kaas

De Graafstroom won in de loop van de jaren veel medailles voor het kaasmaken. De kazen werden ingeleverd voor de centrale kaaskeuring van de Koninklijke Nederlandse Zuivelbond. In de jaren '50 scoorde De Graafstroom goud, zilver en brons. Ook in latere jaren werden er nog talloze prijzen in de wacht gesleept.

Sinaasappelsap

Een importeur van vruchtensappen kwam met De Graafstroom overeen dat hij de verouderde vulmachines één dag per week zou gebruiken voor het bottelen van vruchtensappen. Deze Graafstroommachines waren te oud voor de nieuwe consumptiemelkproductie.

Zo startte in 1966 het afvullen van flessen sinaasappelsap. Ook werden er kruikjes gevuld met sherry. Het werk nam in omvang toe, en er werd zelfs een nieuwe productiehal voor deze lijn gebouwd. Ook kwamen er op het terrein twee loodsen bij voor opslag en emballage. Toen echter bierbrouwers in deze nieuwe markt stapten en goedkoper vruchtensappen konden produceren, moest *De Graafstroom* met deze nevenactiviteit stoppen.

Het ging goed met *De Graafstroom*. Daarom werd het 50-jarig bestaan in 1958 feestelijk gevierd. Het feest nam drie dagen in beslag en vond plaats in het kaaspakhuis dat voor de gelegenheid ontruimd was. Personeelsleden leverden met zichtbaar veel plezier een bijdrage door middel van een toneelstuk. Ruim tweeduizend mensen kwamen op de activiteiten af.



Jos Vlot, voorman technische dienst:

'Toen ik 35 jaar geleden begon bij de technische dienst, was hier 1 baantje en een inpakmachientje. Door de komst van nieuwe productielijnen is er veel

veranderd. We kregen te maken met de PLC-techniek, een automatische besturingstechniek.

Daar zaten in het begin veel fouten in, waardoor we 10 procent wrongelverlies hadden.

In de weekends onderzochten we hoe we dit moesten verbeteren, want doordeweeks moesten de machines draaien.

Dat lukte! De directeur was zo blij, dat onze vrouwen een bosje bloemen kregen en wij een doos jenever!

Ik vond dat een prachtige tijd, ik genoot van de techniek en van zelf iets ontwikkelen en aan de gang krijgen. Ik heb het altijd prima naar mijn zin gehad, en nu nog steeds.

Ik ben een bedrijvig mannetje, ook 's avonds. Dan verzorg ik mijn veertig schapen, die op het land rond de fabriek grazen. Dat scheelt Campina aardig wat onderhoud!'



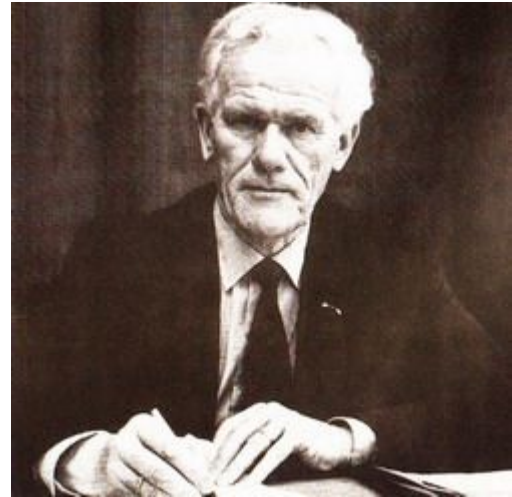
1968 – 1978

Rijdende Melkontvangst

De melklevering werd een stuk gemakkelijker voor boeren toen ze op de eigen boerderij een melktank lieten plaatsen waarin de melk na het melken direct gekoeld werd. Deze tank kon de melk van zes melkbeurten bergen. Speciale tankauto's van *De Graafstroom* haalden de gekoelde melk op. Deze auto's heten Rijdende Melkontvangst (RMO), omdat de chauffeur meteen een monster van de melk kan nemen en de hoeveelheid kan bepalen, net zoals bij de melkontvangst op de fabriek gebeurde. Deze ontwikkeling kwam in 1971 op gang. Het vervoer in melkbussen stopte hierdoor definitief op 4 november 1984.

Afscheid van directeur A.A. van Dam

Op 1 januari 1978 ging directeur A.A. van Dam met pensioen. Hij gaf het directeursstokje na 32 jaar door aan zijn zoon F. van Dam. De leden van vereniging *De Graafstroom* benoemden de scheidende directeur tot erelid van de vereniging om zijn verdiensten voor het bedrijf. Zoon F. van Dam was het jaar daarvoor al in de fabriek werkzaam geweest.



Zuiver water in de sloot

Het lozen van het afvalwater uit het productieproces gaf de jaren door de nodige problemen. Tot 1956 loosde *De Graafstroom* al het afvalwater ongezuiverd in de wetering achter de fabriek. Pogingen om het afvalwater in de rivier de Graafstroom te lozen mislukten door verzet van een beroepsvisser.

Het water in de wetering en aangrenzende sloten begon hoe langer hoe meer te stinken. In 1956 werd geprobeerd dit probleem te verminderen met behulp van een betonnen bezinkingsvijver. Eerst vormde dit inderdaad een verbetering, maar in de jaren zeventig werd de toestand vrijwel onhoudbaar. De koeien die op de aangrenzende weilanden liepen, konden haast geen goed drinkwater meer vinden. Om definitief uit de problemen te komen, werd in 1972 besloten een complete waterzuiveringsinstallatie te bouwen volgens de zogeheten Pasveermethode. Dat hield in dat ronddraaiende borstels zuurstof in het afvalwater brachten, waardoor de bacteriën de verontreinigingen in het afvalwater konden afbreken. Daarna werd in de nabezink-tank het schone water van het slib gescheiden. Het water kon daarna vrijwel zuiver in de wetering worden geloosd. Commissaris der Koningin M. Vrolijk stelde de waterzuivering in gebruik.



Helma Lakerveld, administratief medewerkster:

'Ik werk nu 7 jaar op de administratie; mijn man werkt al 27 jaar in de kaasmakerij. Er heerst hier een hele goede sfeer, het is gezellig. Nieuwkomers worden

snel in de groep opgenomen. Het gaat er gemoedelijk aan toe; iedereen is gelijk.

Ik had het hier meteen naar mijn zin, hoewel ik geen ervaring meebracht. Ik heb wel mijn drogistendiploma en ben ook gediplomeerd leidster van een peuterspeelzaal. Het administratieve werk bij Campina bevalt me goed en is destijds door mijn collega's prima uitgelegd.

Ik bemens de telefoon en de receptie en klop productiegegevens van de kaas in die onze productie-medewerkers en bedrijfstechnoloog aanleveren. De samenstelling van de kaas, de melk- en weigegevens worden maandelijks aan ons kantoor in Tilburg gerapporteerd. Als het niet klopt, moeten wij er achteraan. Dat Campina misschien nog groter wordt, maakt voor mij niet zoveel verschil. Ik werk in een kleine vestiging; daar voel ik me mee verbonden.'



1978 – 1988

75-jarig bestaan

Het 60-jarig bestaan van de fabriek in 1968 en het 70-jarig bestaan in 1978 waren niet aangegrepen voor een jubileumfeest. Het 75-jarig bestaan daarentegen werd in september 1983 groots gevierd met een receptie, een ontvangst voor alle afnemers en een ontvangst voor alle leden en leveranciers. Een personeelsfeest met een buffet, een bandje, een sneltekenaar en een goochelaar vormde het slot van de festiviteiten. Bij deze gelegenheid werd het jubileumboek '*75 jaar Graafstroom*' door C.A. de Bode gepubliceerd.

Overname door Melkunie Holland

Na de feestelijkheden in 1983 noodzaakte de financiële situatie van *De Graafstroom* de directie om met Melkunie Holland te gaan overleggen over overname. Alternatieven, zoals samenwerking met andere melkfabrieken, kwamen niet van de grond. Het resultaat van deze gesprekken was dat het bestuur van *De Graafstroom* aan de leden-veehouders de overname door Melkunie Holland voorlegde. De ledenvergadering keurde dit voorstel met 78,4 procent van de stemmen goed.

In april 1984 nam Melkunie Holland *De Graafstroom* officieel over. Alle producten kregen voortaan de Melkunie Holland-huisstijl. In 1986 kwam een einde aan het tijdperk met een Van Dam als directeur.

Einde aan de boter- en melkproductie

In oktober 1984 werd de boterbereiding (jaarlijkse productie 1.000.000 kg boter) verplaatst van Bleskensgraaf naar Gouda. De consumptiemelkinrichting in Bleskensgraaf (jaarlijkse productie 18.000.000 liter) sloot in november 1985. De productie werd overgeplaatst naar Maasdam. De consumptiemelkchauffeurs verzamelden zich na afloop van hun laatste ritten achter op



het fabrieksterrein en reden al toeterend in colonne door de nieuwbouw van Bleskensgraaf naar Maasdam. Zo werd een periode van productie en vervoer van consumptiemelk (producten) afgesloten. Medewerkers uit de fabriek in Bleskensgraaf gingen aan de slag in Gouda en Maasdam, of kregen werk in andere bedrijven van Melkunie Holland. Omgekeerd kwamen medewerkers van bedrijven te Arkel, Buren, Bodegraven en Peursem in Bleskensgraaf werken.



Peter de Wit, procesoperator en voorzitter van de ondernemingsraad:

'Ik ben in de kaasverkoop begonnen, als vakantie-werker. Dat baantje kreeg ik via mijn vader, Hans de Wit. Iedere ochtend was de winkel van de fabriek

open. De keurkazen en ook alle beschadigde kazen werden er verkocht, tegen lagere prijzen dan bij de kaasboer. In 1982, na de mavo, kreeg ik werk in het kaaspakhuis en de kaasmakerij en nog weer later in de voorfabriek, als centrifugist. Toen ik begon werden alle afsluiters en pompen nog met de hand bediend. Nu is vrijwel alles geregeld met computerprogramma's. Als het productieproces niet goed gaat, krijgen we een alarmpje op het beeldscherm. Inmiddels ben ik allround operator. Als voorzitter van de ondernemingsraad overleg ik regelmatig met de bestuurder, Teunis-Jan Bikker. We komen er over het algemeen goed uit met elkaar. We spreken vooral over investeringen en roosters, en over veiligheid en welzijn, een speerpunt van de bestuurder. Die streeft ernaar dat iedere medewerker zich hier thuis en prettig voelt, en gezond en veilig 65 jaar kan worden.'



1988 – 1998

Nieuwe kaasfabriek

Van januari 1988 tot juni 1989 zijn er studies verricht voor de bouw van een nieuwe kaasfabriek die de twee bestaande bedrijven in Giessenburg en Bleskensgraaf moest vervangen. Naast Bleskensgraaf maakte Gouda als vestigingsplaats een goede kans. In april 1989 kwam een einde aan de onzekerheid: Melkunie Holland koos ervoor om de nieuwe kaasfabriek te bouwen in Bleskensgraaf. Deze fabriek kwam er niet zonder slag of stoot: de plaatselijke actiegroep *Tegen Industrie Graafstroom* (TIG) wist velen te mobiliseren in haar strijd tegen de komst van de nieuwbouw. Tot op het hoogste niveau werden processen gevoerd. De Raad van State stelde de actiegroep echter in het ongelijk, waarna de bouw kon beginnen.

Op 9 juni 1989 sloeg de burgemeester van Graafstroom, de heer G.W. Abbring, de eerste paal voor de nieuwe kaasfabriek. De nieuwbouw zou ongeveer een jaar gaan duren. Na gereedkoming zou de fabriek circa 160 miljoen kg melk kunnen verwerken tot kaas. De fabriek bood werk aan ongeveer vijftig medewerkers. Ter vergelijking: De Graafstroom verwerkte in 1983 60 miljoen kg melk tot kaas. De nieuwe fabriek was in mei 1990 klaar. De nieuwbouw betekende het einde van het karakteristieke aanzicht van de fabriek: het woonhuis van de directeur en de hoge schoorsteen die als baken in de omgeving fungeerde kwamen onder de slopershamer.

Fusie Melkunie Holland en DMV Campina

Op 1 januari 1990 fuseerden Melkunie Holland en DMV Campina. De naam van de nieuwe kaasfabriek werd: Campina Melkunie Bleskensgraaf. De fusie had als bijkomend voordeel dat de nieuwbouw nog meer omvatte: er kwamen naast een nieuwe kaasfabriek ook een nieuw centrifugelokaal,

nieuwe kantoren en nieuwe personele voorzieningen. Ook werd de technische ruimte gerenoveerd. De Melkuniefabriek in Giessenburg ging dicht en de meeste medewerkers kregen werk in Bleskensgraaf.

Aanleg van de Melkweg

Om de dorpskern van Bleskensgraaf te ontzien werd er - opnieuw na een bezwaarprocedure door TIG - in 1989 een nieuwe ontsluitingsweg aangelegd naar de kaasfabriek. De ontsluitingsweg bood ook bedrijven uit de andere kernen van de gemeente Graafstroom de mogelijkheid van verplaatsing. Nieuwe bedrijven konden zich er eveneens vestigen. Daardoor werd werkgelegenheid behouden en gecreëerd.





1998 – 2008

Van ronde naar rechthoekige kaas

Na de introductie van het nieuwe Campina-merk heet de kaasfabriek *Campina Holland Cheese Bleskensgraaf*. Gemak is inmiddels een van de trends in de consumentenwereld. De afzet van kaas in kleinverpakking heeft een enorme vlucht genomen. Om in deze trend te kunnen voorzien, worden sinds 2006 in Bleskensgraaf vooral zogeheten euroblokkazen gemaakt. Dit zijn rechthoekige kazen die weinig snijverlies geven bij de verwerking tot kleinverpakte kaas voor de consument.

Robots in het kaaspakhuis

Als gevolg van de automatisering is veel handmatig werk door machines overgenomen. Het laatste voorbeeld hiervan is de introductie van de *Automatisch Geleide Voertuigen* (AGV's) in het kaaspakhuis. In 2008 zijn deze AGV's in gebruik genomen. Waar eerst de chauffeur zelf op de heftruck zat en deze bestuurde, worden nu met behulp van de computer opdrachten aan de zelfrijdende heftrucks gegeven. De AGV's halen en brengen volledig zelfstandig de kazen in en uit het kaaspakhuis om ze te laten keren, te laten voorzien van een plastic coating, of af te leveren.

Opnieuw waterzuivering

Met de waterzuiveringsinstallatie uit 1972 kon niet meer voldaan worden aan de strengere eisen die gesteld worden aan het te lozen water. Daarom is in het jaar 2000 besloten om deze uit gebruik te nemen en het afvalwater te rioleren. Op dit moment wordt geïnvesteerd in een installatie die het afvalwater kan voorzuiveren. Door het gebruik van deze installatie kan een constantere en minder vervuilde stroom afvalwater aan de zuiveringsinstallatie in Sliedrecht aangeboden worden.

Fusie met Friesland Foods?

Campina en Friesland Foods kondigden eind 2007 aan te willen fuseren tot FrieslandCampina. FrieslandCampina zal nog beter kunnen inspelen op de behoeften van afnemers en consumenten, en een steviger basis bieden voor het inkomen van de leden-melkveehouders. Omdat dit een grote fusie betreft, onderzoekt de Europese Commissie of de nieuwe zuivelonderneming

een dominante positie in de zuivelmarkt krijgt. Eind 2008 - na het ter perse gaan van dit jubileumboek - maakt de Commissie bekend of ze akkoord gaat met de fusie van Campina en Friesland Foods.

De toekomst ligt open: net als na het 75-jarig bestaan toen *De Graafstroom* opging in Melkunie Holland, staat er na het 100-jarig bestaan van *Campina Holland Cheese Bleskensgraaf* weer een belangrijk moment voor de deur: een nieuwe periode in de geschiedenis dient zich aan om ingevuld te worden door de medewerkers van *Campina Holland Cheese Bleskensgraaf*.



Kaasmaken

Kaasmaken is het concentreren van de meeste vaste stoffen in de melk (eiwitten, vetten en mineralen), ofwel het scheiden van deze stoffen van het vocht. Tien liter melk levert één kilo (Goudse) kaas op.

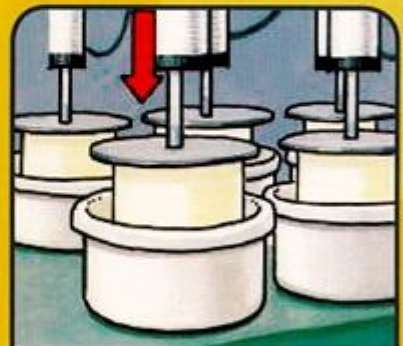
Stremsel en zuursel

Door stremsel en zuursel aan de melk toe te voegen, klonteren de eiwitdeeltjes samen. Zuursel geeft de kaas tevens een lekkere smaak en zorgt ervoor dat deze langer houdbaar is. Doordat het vet en het vocht ingesloten worden, vormt zich na verloop van tijd een dikke massa: de wrongel.



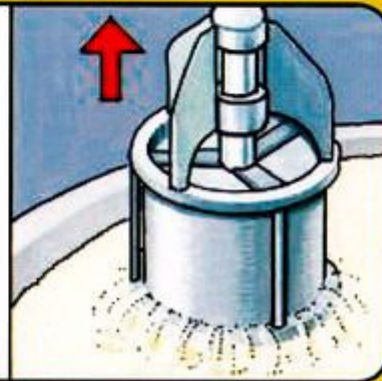
Wrongel

De wrongel wordt tot kleine korrels gesneden en verwarmd tot circa 35 graden Celsius. Daardoor wordt er als het ware steeds meer vocht uitgeknepen.



Van wrongel tot kaas

De wrongel drijft in vocht, dat 'wei' wordt genoemd. Dit vocht, de wei, bevat onder andere nog melksuiker (lactose), mineralen en vet. De wrongeldeeltjes worden overgebracht in een vat en samengeperst, waardoor er nog meer vocht wegloopt. De wei wordt afgetapt en naar overige fabrieken vervoerd.



Persen

De nog korrelige wrongel wordt verzameld in een rond vat en wordt hierin stevig geperst. Zo krijgt de kaas haar vorm.

Pekelbad

Na enkele uren persen wordt de kaas in een bad met zout water (pekkelbad) gedompeld. Daardoor dringt er zout in de kaas, dat de stevigheid en korstvorming bevordert en ook smaak geeft.



Rijpen

De kaas heeft nu haar definitieve vorm gekregen, maar ze is nog slap en heeft een dunne korst. Ze moet nog minimaal vier weken rijpen. Dit gebeurt in het pakhuis, waar de kazen tevens een plastic beschermlaagje ('coating') krijgen waardoor ze minder vocht verliezen en niet gaan schimmelen.



Over Campina (2008)

Actief van Londen tot aan Moskou en van de Verenigde Staten tot aan Japan én sinds vele generaties stevig verankerd op het platteland van Nederland, Duitsland en België: dat is de internationale coöperatieve zuivelonderneming Campina. De 8.000 melkvee-houders die samen eigenaar zijn van Campina, zorgen dagelijks voor hun koeien, het landschap en de beste kwaliteit melk. Deze melk, vol natuurlijke bouwstoffen voor het menselijk lichaam, vormt de basis voor melk, zuivel dranken, yoghurts, desserts, kaas en boter, die consumenten herkennen aan de merken Campina, Landliebe en Mona. Daarnaast is Campina wereldwijd een toonaangevende aanbieder van ingrediënten die hun toepassing vinden in voedingsmiddelen en farmaceutische producten. Met hun passie voor zuivel realiseren de 6.800 medewerkers een jaar-omzet van meer dan € 3,6 miljard.

Campina Holland Cheese in Bleskensgraaf is een van de vijf Nederlandse kaasfabrieken die hoort bij de groep *Cheese & Butter* van Campina.

Met een team van zo'n vijftig mensen draait *Campina Bleskensgraaf* bijna volcontinu en produceert circa 40 miljoen kilo kaas per jaar. De kaas wordt vooral verkocht in Nederland, Duitsland en België. Daarnaast is er een groeiende afzet in zuidelijk Europa, zoals Frankrijk, Griekenland en Spanje, en buiten Europa.

De kernwaarden van Campina staan ook op de productielocatie in Bleskensgraaf hoog in het vaandel: Campina is dichtbij, natuurlijk, gezond en duurzaam.

Bronnen

- 75 jaar Graafstroom - Wel en wee van een zuivelcoöperatie in de Alblasserwaard-West van 1908-1983; C.A. de Bode, Goudriaan 1983.
- Historisch archief van De Graafstroom
- Archief Historische Vereniging Binnenwaard

Colofon

Uitgave: Campina Holland Cheese Bleskensgraaf
Dorpsstraat 18
2971 AD Bleskensgraaf

T xxxxx

F xxxxx

Redactie

T-J. Bikker, J. Hakkesteegt, A.J. Munneke, C.M.A. Schelle

Tekstproductie en eindredactie:

Communicatieadviesbureau Anja de Zeeuw, Gouda

Foto's: • archief Campina Holland Cheese Bleskensgraaf,
• verzameling R.G. Kappen, Bleskensgraaf

Vormgeving en druk:

Drukkerij Verloop, Alblasserdam

© Campina Holland Cheese Bleskensgraaf
December 2008



In dit **jubileumboek** presenteert de productielocatie van **Campina Holland Cheese in Bleskensgraaf** hoogte- en dieptepunten uit haar **honderdjarig** bestaan. De oprichting van zuivelfabriek De Graafstroom N. V., de Tweede Wereldoorlog, de watersnoodramp en de ontwikkelingen onder **Melkunie Holland** en **Campina** komen aan bad. Er is ook aandacht voor de menselijke kant van het verhaal: (oud-)medewerkers vertellen over hun werk in de fabriek.

