

# FrieslandCampina Cheese

*DRONRIJP*



**EPILOOG**  
**1992 - 2011**





# EPILOOG

1992 - 2011



**INHOUD**

<b>▼ Voorwoord</b>	5
<b>▼ Inleiding</b>	7
<b>▼ Samenvatting 1892 - 1992</b>	8
<b>▼ Het Eeuwfeest</b>	13
<b>Van bulk naar specialiteiten 1992 -2000</b>	
<b>▼ 1. Algemeen</b>	16
<b>▼ 2. In en om de fabriek</b>	23
<b>De specialiteitenfabriek 2000 - 2011</b>	
<b>▼ 1 Algemeen</b>	27
<b>▼ 2. In en om de fabriek</b>	32
<b>▼ Epiloog</b>	39
<b>▼ Collage</b>	41
<b>▼ Productenpakket 2009</b>	42
<b>▼ Producten die kwamen en gingen...</b>	44
<b>▼ Foto's van het personeel</b>	46
<b>▼ Verantwoording</b>	52
<b>▼ Trefwoordenregister - extra</b>	

## Voorwoord

"Aan alles komt een eind." Dat geldt nu ook voor de kaasproductie in Dronrijp.

Sinds 1893 is in Dronrijp kaas geproduceerd. In het eerste jaar was de melkaanvoer 2,5 miljoen kg van 54 leden met 754 koeien. Er werd boter, karnemelk, Leidse, Goudse en Edammers geproduceerd.

In 2009, het laatste volledige jaar met volcontinue kaasproductie, was de melkaanvoer 162 miljoen kg koemelk en 38 miljoen kg geitenmelk. Deze melk werd verwerkt tot 18,5 miljoen kg reguliere kaas en 4,5 miljoen kg geitenkaas. In de tussenliggende jaren is er jaar in, jaar uit melk verwerkt tot kaas. Een onvoorstelbare hoeveelheid kaas die door miljoenen mensen over de gehele wereld is geconsumeerd.

Wanneer we terugkijken op de historie is het eigenlijk een unicum dat het bedrijf in Dronrijp menige zuivelfabriek heeft overleefd. Al direct na de oprichting en bouw van zuivelfabrieken eind 19e eeuw begon de reeks van fusies, reorganisaties en bedrijfssluitingen in de zuivelindustrie. Het begon in Dronrijp met de *Coöperatieve Stoom-Zuivelfabriek 'De Volharding'* (opgericht 1891) en het eindigt nu als vestiging van *FrieslandCampina Cheese*.

Het voorlaatste reorganisatieplan dat grote impact op het kaasbedrijf heeft gehad, is het eerste locatieplan van *Frico Cheese* in 1999. Toen stopte de productie van bulk rechthoekkaas en werd het kaasbedrijf omgebouwd voor de productie van specialiteitenkazen. Hiermee ontstond een uniek bedrijf met een zeer breed productenpakket.

Een bedrijf met erg veel technologische mogelijkheden en een hoge mate van automatisering in voorfabriek en kaasmakerij. Maar liefst vier verschillende kaasvormen konden op één kaaslijn worden geproduceerd. *De Casomatic Multi Column (C.M.C.)* vormde het hart van de lijn. Er werd gestart met Commissiekaas. Hierna volgden de Friese en Leidse, de 20+ Slankie, de 50+ Subenhara, kruidenkazen, de 50+ Geitenkaas, de rechthoekspecialiteiten, etc., etc..

In 10 jaar tijd zijn ruim 100 verschillende recepturen geproduceerd. Soms bleef het beperkt tot enkele proefproducties. Andere recepturen groeiden uit tot 'blijvers'. Er kwamen nieuwe smaken, maar er verdwenen er ook. De kaasmarkt van de specialiteiten bleek een markt van veranderingen.

De wekelijkse variatie in het productenpakket maakte dat geen enkele werkdag hetzelfde was. Nooit was een dag gelijk, niet in de voorfabriek, niet in de kaasmakerij, niet in het pakhuis. Een bedrijf met veel dynamiek. Een bedrijf waar variatie routine werd.

Het werk, de kaas, de dynamiek en het vakmanschap werd er gedeeld. Er moest kwaliteitskaas geleverd worden. Helaas, het lukte niet om het bedrijf vol te krijgen met enkel de productie van kaas met hoge toegevoegde waarde. De variatie in productie van specialiteiten werd met circa 40% van de capaciteit opgevuld met Goudse rechthoek foliekaas.

Na de fusie tot FrieslandCampina in december 2008 werd opnieuw gekeken naar de toekomstige inrichting van de productiebedrijven. De strategische keuze werd gemaakt om niet verder te groeien in de 'nichemarkt' van de specialiteitenkazen. Verder speelde er ook dat er nog grote vervangingsinvesteringen gedaan moesten worden in Dronrijp en dat er weinig mogelijkheden waren

voor uitbreidingen en efficiencyverbeteringen. Dit samen betekende het einde voor de kaasproductie in Dronrijp.

Het voorgenomen besluit om de kaasproductie per medio 2011 te sluiten, werd 10 december 2009 bekend gemaakt aan de medewerkers. Dit kwam niet onverwachts, maar het kwam toch hard aan. Het besluit werd 22 april 2010 definitief na een positief advies van de ondernemingsraad. Met de sluiting verloren 87 vaste medewerkers hun werkplek. Hiernaast ging het werk voor een equivalent van 20 uitzendkrachten verloren.

In juni 2010 besloot *FrieslandCampina DOMO* dat de productie van deelontzout weipoeder voor de komende jaren in Dronrijp blijft doordraaien. Daarmee komt dus nog geen definitief einde aan de zuivelactiviteiten ter plekke. Wei wordt vanaf de andere kaasbedrijven aangevoerd.

Met de aankondiging van de sluiting veranderde de focus in het bedrijf. Natuurlijk moest er kwaliteitskaas gemaakt blijven worden, maar nu richtte een ieder zich ook op zijn of haar toekomst: een nieuwe werkplek, ander werk, binnen of buiten *FrieslandCampina*. Gelukkig heeft de zuivelindustrie een goede traditie van Sociaal Plannen en ook ditmaal hebben velen binnen dit kader een nieuwe toekomst gevonden.

De kaasproductie in Dronrijp stopt en wanneer u dit leest, is dat moment waarschijnlijk al even achter de rug. Wat blijft zijn de ervaringen en herinneringen van een ieder die in het bedrijf mocht werken. Koester vooral de positieve zaken.

Met dit boek hopen wij de herinnering hoog te houden. Het is een vervolg op het jubileumboek van 1992. Wederom is het samengesteld en geschreven door Jacob H. Dijkstra, de voormalige administrateur van het bedrijf.

Na 118 jaar kaasproductie stopt het dan....

Ik wens een ieder alle goeds toe na dit tijdperk in Dronrijp. Tot ziens.

Hette Bouma, locatiemanager *FrieslandCampina Cheese* Dronrijp

## Inleiding

Precies honderd-twintig jaar geleden werd besloten tot de oprichting van een Coöperatieve Zuivelfabriek in Dronrijp. Toen dit in 1891 werd overeengekomen, besloot men tot de naam '*De Volharding*'.

Na dit besluit is de fabriek gebouwd en eind 1892 is de '*De Volharding*' in werking gesteld. Zeker achteraf een toepasselijke naam, want de zuivelfabriek in Dronrijp, weten we nu, heeft het 120 jaar '*Volhard*'. Na 2011 zijn alleen de zuivelfabrieken in Workum en Gerkesklooster, als 'primaire' zuivelfabriek, en de voormalige *C.C.F.* te Leeuwarden nog in bedrijf in Friesland. Oorspronkelijk waren dat er maar liefst 173 zuivelfabrieken(jes).

Eind 2009 viel dus het besluit de kaasfabriek in Dronrijp in 2011 te sluiten. Dit boekje is bedoeld om én de geschiedenis van de laatste twintig jaar weer te geven én om de beweegredenen van de sluiting te vertellen. Niet dat een onderbouwde verklaring de 'pijn' voor de betrokkenen zal wegnemen, maar er zal wellicht meer begrip komen voor dit besluit.

Het eerste gedeelte van dit boekje is, voor degenen die het jubileumboekje uit 1992 niet hebben gelezen, een samenvatting van de eerste honderd jaar. Het feest rond het 100 jarig bestaan vormt de overgang naar de laatste periode van de locatie Dronrijp, welke wordt beschreven in de rest van het boekje.

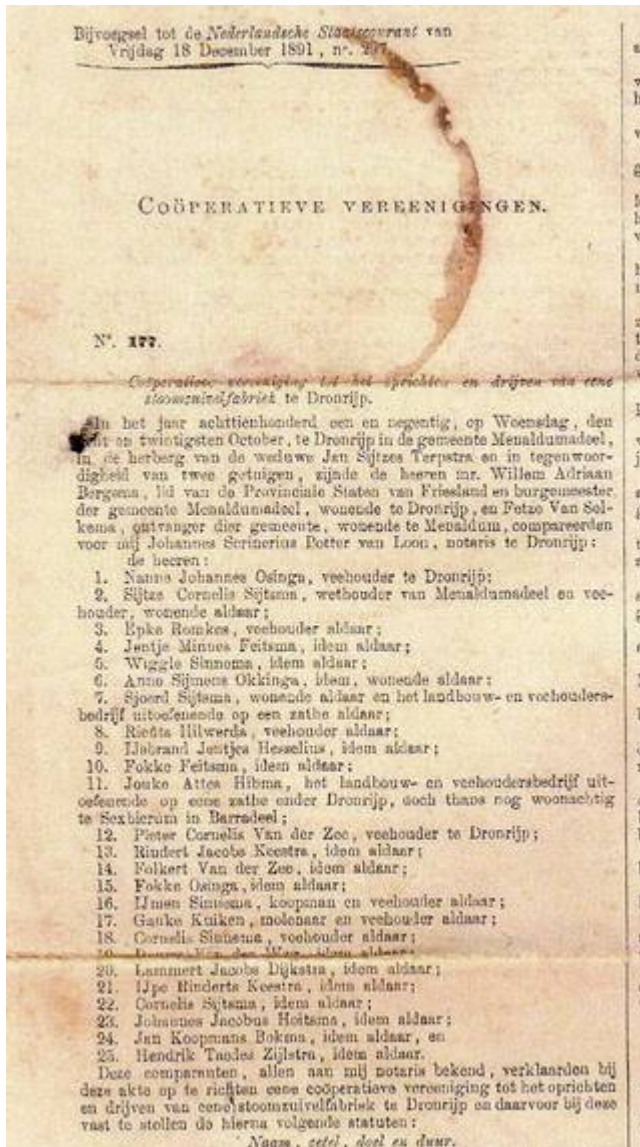
Het is deze keer meer geschreven vanuit de optiek van de medewerkers dan vanuit die van de veehouders. Immers, de vorm van de zuivelcoöperatie heeft in de loop van de jaren een dusdani-ge verandering ondergaan, dat de directe betrokkenheid van de veehouders met de fabriek in het dorp veel minder is geworden. Bij een sluiting van de zuivelfabriek in het dorp zijn de gevolgen voor de medewerkers veel voelbaarder.

Maar een fabriek wordt niet zomaar gesloten. Een grote onderneming als *FrieslandCampina* zal altijd in beweging blijven en naar de toekomst moeten kijken. Het is een doorlopend proces om zo goed mogelijk te renderen in het belang van de aangesloten veehouders en met behoud van werkgelegenheid voor de medewerkers. Want nog steeds gelden de economische wetten, zoals die eerder ook van toepassing waren op andere fabrieken: de melk zal daar verwerkt worden, waar het rendement het hoogst is.

Jacob H. Dijkstra April 2011.

## Samenvatting 1892 - 1992

Een jaar na de start in 1892 van de zuivelfabriek in Dronrijp was het aantal veehouders al gegroeid van 25 naar 54. Er was een melkaanvoer van 2.500.693 kg melk die uitbetaald werd per twee kg met een prijs van f 0,08. In 1899 werd ook het vetgehalte volgens de 'Gerbermethode' meebepalend voor de uitbetaling.



De oprichtingsakte in de Staatscourant van vrijdag 18 december 1891.

het fonds werd gestort. In 1913 werd dit Ziekenfonds opgeheven en kwamen de risico's van ziekte en ongevallen voortaan geheel voor rekening van de fabriek.

De in 1906 van fabriekswege ingestelde bedrijfs-C.A.O. vermeldt o.a.:

"Art. 4: De werktijd zal onder gewone omstandigheden hoogstens per dag bedragen: In de maanden Mei, Juni en Juli twaalf uren. In de maanden December, Januari en Februari acht uren en in den overigen tijd tien uren.

Een jaar eerder werd de *Friesche Coöperatieve Zuivel Export Vereeniging (FRICO)* opgericht, met als deelgenoten de zuivelfabrieken in Achlum, Akkrum, Bartlehiem, Dronrijp, Giekerk, en Marssum.

Rond 1900 waren er al 80 aangesloten veehouders met in totaal 1160 koeien. Dat jaar overleed ook Mr. W.A. Bergsma, die mede de aanzet tot de oprichting van de fabriek had gegeven. Ook vonden de eerste aanpassingen en uitbreidingen plaats i.v.m. de toename van de melkaanvoer. In die tijd bedroegen de wettelijke uitgaven voor salarissen en werklonen f 152

In diezelfde tijd staat in het jaarverslag een opmerking die ook al eerder was geplaatst namelijk: "...Dat het ons een genoegen doet mee te delen, dat gedurende het gehele jaar hetzelfde personeel werkzaam was", met de toevoeging: "Het is stellig niet in het belang van de fabriek indien af en toe wisseling van werkkrachten plaats heeft, doch bekendheid met het werk bevordert ongetwijfeld zeer een geregeld verloop der werkzaamheden." Dat getuigde toen al van een goed inzicht.

In die periode was duidelijk al sprake van een zeker sociaal beleid, want in deze 'beginfase' had de fabriek zelf al een soort ziekenfonds opgericht. De contributie voor deelname was bepaald op 2% van het werkloon. Terwijl door de *Vereeniging* een evenredig bedrag in



Art. 5: Als de werkzaamheden zulks toelaten zal het personeel minstens om de acht dagen een vrijen dag genieten en om de vijf weken een vrijen zondag." Wellicht passend in die tijd, maar wel een verschil met vandaag de dag.



Fabriekswoningen aan It Holpaed anno 1920.

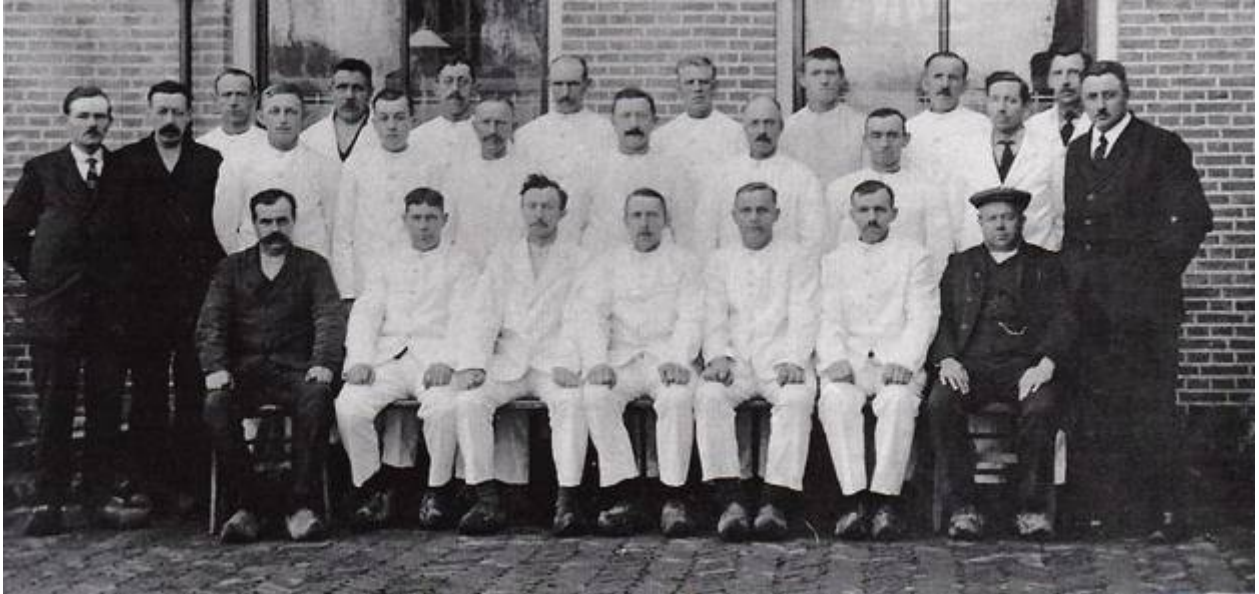
In een enquête uit 1907 van het toenmalige N.V.V. met betrekking tot die arbeidstijd maakt een werknemer de volgende opmerking: "Door de eigenaardige omstandigheden van ons bedrijf is het niet mogelijk in kort bestek een beeld te geven van de werktijd. Een normale arbeidsdag bestaat in ons bedrijf niet. In de regel wordt zolang gewerkt tot het werk, in het vak waarin men werkzaam is, gedaan is. D.w.z. dat na het verwerken van de melk, de gereedschappen schoon zijn." Dat hield in dat de werkdag ook wel eens 14 uren duurde. Volledigheidshalve moet wel vermeld worden, dat het in andere bedrijfstakken niet veel beter was.

In 1911 werden twee nieuwe ketels geplaatst, in 1913 een elektrische installatie en in 1916 een elektromotor voor het aandrijven van een koelmachine en als reserve van de stoommachine. Intussen waren in 1914 aan It Holpaed vier fabriekswoningen gebouwd. De huurprijs werd vastgesteld op f 1,50 per week.

In die periode ontkwam Nederland door de effecten van de uitgebroken Eerste Wereldoorlog niet aan een zekere malaise. De mobilisatie onttrok verscheidene vakmensen aan de fabriek. Door het ontbreken van voldoende krachtvoer en het verstrekken van te weinig ruwvoer, daalde het vet- en eiwitgehalte behoorlijk. In die tijd werd er dispensatie verleend voor het voederen van rapen, knollen en het loof daarvan, in verband met die voedselschaarste. De prijs van hulpgrondstoffen steeg behoorlijk en dat had weer invloed op de melkprijs.

Intussen was het in 1918 zover dat er een pensioenregeling werd afgesloten. Er werd afgesproken dat de fabriek zich bij het *Coöperatief Verzekeringsfonds* zou aansluiten voor een pensioenverzekering van f 5,- per week. Het personeel verzekerde zich zelf bij voor f 2,- per week.

Een jaar later waren er plannen om de fabriek rigoureuus te verbouwen. Deze plannen werden echter uitgesteld, omdat in de toekomst een geheel nieuwe fabriek ook aan de orde zou komen. Daarom werd eerst alleen het pekellokaal aangepakt.



Personeelsfoto 'De Volharding' rond 1925. Achterste rij: Douwe Dijkman, Jacob Advocaat, Durk Buwalda, Oebele Dijkstra, Anne Jel/esma, Ingbert Feenstra, Wiebe van Ruiten, en Tjeerd Bouma. Tweede rij: Sake Sietsma, Jaap de Haan, Kees Halma, Hendrik Kerkhof, Okke de Bruin, Bouke Groothof, Sjerp Terluin, Jan van der Veen, Jacobs Meijer, directeur Rienks. Derde rij zittend: Mindert Buikstra, Pieter Riemdersma, Broer Terpstra, Kees de Groot, Evert Hiemstra, Tabe Dijkstra, Fokke Hoekstra.

Dat jaar was als gevolg van de voedselschaarste de melkaanvoer nog maar 4.685.807 kg melk. Na 1920 werd dat beter en steeg de melkaanvoer naar 5.186.956 kg melk.

In 1927 vond uiteindelijk de al in 1919 aangekondigde en gewenste grote verbouwing plaats. Deze verbouwing heeft de fabriek een nieuw uiterlijk gegeven. De beeldbepalende puntaken verdwenen en maakten plaats voor platte daken. Daarnaast werden ook interne verbouwingen en noodzakelijke aanpassingen uitgevoerd. Het resultaat was een grotere fabriek met meer productiecapaciteit.

In het jaar 1935 vond de eerste fusie plaats. De fabriek te Ried (opgericht in 1889) ging samen met de fabriek in Dronrijp. Meerdere fusies volgden. Niet alleen Ried voegde zich dat jaar bij Dronrijp. Ook een deel van de leden van de fabriek Hoptille te Hijlaard ging, wegens sluiting van het bedrijf, over naar Dronrijp. Dat laatste gebeurde wederom in 1939 bij het sluiten van de fabriek in Winsum (opgericht in 1897). De reden voor deze fusies was dezelfde als die indertijd ten grondslag lag aan de oprichting van de fabriek in Dronrijp, namelijk "het behalen van groter economisch voordeel door samenwerking".

De afschuwelijke periode van de Tweede Wereldoorlog heeft, naast alle andere ellende, ook een zekere economische stilstand met zich meegebracht. Na deze periode werd er al gauw aangegeven dat er nieuw materiaal aangeschaft moest worden i.v.m. slijtage. Dat was echter wegens de heersende schaarste en duurte niet gemakkelijk. Er werd medegedeeld dat direct verbouwd zou worden zodra er weer behoorlijk materiaal te krijgen was tegen normale prijzen.

Uit het jaarverslag van 1951-1952 blijkt, dat de melkaanvoer 11.540.410 kg bedroeg. De directie schreef: "Voor de samenwerking met het personeel hebben we niets dan lof." Tot slot vermeldde de directie vol trots dat de fabriek verbouwd zou worden en dat de opdracht voor f 167.845,- (be-groot f 182.650,-) aan de *Fa. Westerbaan* te Leeuwarden was gegund. "De hoop is", aldus direc-

teur Jansma: "dat het volgende jaar alles klaar zal zijn en er excursies georganiseerd kunnen worden." Het is dan 1952 en de fabriek bestaat 60 jaar.

Toen de verbouwing in 1952 klaar was, had deze verbouwing en modernisering van apparatuur totaal f460.000, gekost. Een groot bedrag voor die tijd. Maar de fabriek kon zich op dat moment meten met de modernste fabrieken in Europa.

De grootste primeur was de poederinstallatie. Deze bestond uit een vacuumverdamer met een capaciteit van 2000 liter per uur en een drooginstallatie van het type 'één walsenprocedé'.



Boekje 60 jarig jubileum

Op 27 april 1959 ging Dronrijp een maatschapovereenkomst aan met Sexbierum (opgericht in 1888) en Marssum (opgericht in 1897). Ook ging de melk van de leveranciers van Berlikum naar Dronrijp.

In de vijftiger jaren werd het steeds duidelijker dat men meer moest samenwerken en eventueel moest fuseren. Er waren teveel zuivelfabrieken. Meerdere malen werd in directeursbijeenkomsten door dhr. A. Heida, voorzitter van de *Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland* (B.v.C.Z.F.), gepleit voor verdere samenwerking en concentraties in het belang van de Friese Zuivelindustrie.

Dhr. Heida vond dat men de zuivelfabriek nog te veel zag als iets wat behoort bij het eigen dorp en dat men dat het liefst zo wilde houden. Zo zei dhr. Heida: "De economie zal op den duur de sterkste factor blijken te zijn en wie dat negeert, zal daarvoor een hoge tol moeten betalen."

In die tijd werden dhr. Heida en dhr. Jansma, de directeur van de fabriek in Dronrijp, als idealisten beschouwd. Wat hebben ze later het gelijk aan hun kant gekregen. Verscheidene fusies die later ontstonden, kwamen voort uit armoede en niet uit rijkdom, wat geen stevige basis gaf.

Op 5 oktober 1961 werd de maatschap tussen Sexbierum, Marssum en Dronrijp omgezet in een fusie. De nieuwe coöperatie kreeg de naam *C.V. De Maatschap* en was op dat moment het grootste zuivelbedrijf in Noordwest Friesland. De fabrieken Sexbierum en Marssum sloten hun deuren respectievelijk in 1962 en 1965.

Door deze fusies en sluitingen werd het duidelijk dat *De Maatschap* in Dronrijp weer aangepast en uitgebreid moest worden. Het resulteerde in een volledig nieuwe fabriek. Op 24 maart 1967 werd de nieuwe fabriek in Dronrijp geopend. Door deze nieuwbouw had de fabriek in Dronrijp één van de modernste kaasmakerijen van Europa gekregen. De verwerkingscapaciteit bedroeg maar liefst 200.000 kg melk per dag. In diezelfde tijd startte de omschakeling van de melkaanvoer in bussen naar tankmelkvervoer. Twee jaar later werd bekend gemaakt, dat met terugwerkende kracht per 1 januari 1969 de fabrieken in Leeuwarden (*L.M.I.*), Marrum en Weidum, samen *Fresia* geheten, een fusie met de *C.V. De Maatschap* in Dronrijp aangingen. Deze nieuwe combinatie kreeg de naam *Fresia G.A.* gevestigd in Dronrijp.

De fabriek in Weidum werd in 1970 gesloten. Het personeel ging, zoals op dit moment nog steeds gebruikelijk is, over naar de overgebleven fabriek(en), in dit geval die in Dronrijp. Slechts drie jaar na de vorming van *Fresia G.A.* vond er alweer een fusie plaats. *Fresia G.A.* te Dronrijp fuseerde op 17 juli 1972 met de *CZ. De Takomst* te Wolvega.

Waarschijnlijk is mede de melkprijs debet geweest aan deze fusie, want het jaarverslag van *Fresia G.A.* over 1971 geeft aan dat: "het afgelopen melkprijsjaar teleurstellend was geweest". De naam van de nieuwe gevormde coöperatie werd *C.Z. De Takomst* met als vestigingsplaats Wolvega.

Tengevolge van aansluitingen van meerdere kleine fabrieken bij *De Takomst* moest de fabriek in Dronrijp weer uitgebreid worden. Ook nu besloot men om een volledig nieuwe fabriek te bouwen. In het jaarverslag lezen we: "De grote investering van 20 miljoen gulden die hiermee gemeoid is, is gezien de arbeidsbesparing die daarbij ontstaat, alleszins verantwoord. In een dergelijke kaasfabriek blijven alleen nog toezichthoudende taken over, waarvoor weinig, maar technisch goed geschoold personeel nodig is."



Koningin Juliana bij de opening van de nieuwe fabriek in 1979.

Op 12 september 1979 opende Koningin Juliana het nieuwe bedrijf. Daarmee had Dronrijp weer één van de grootste, modernste en meest geautomatiseerde fabrieken in West-Europa. Na een moeilijke aanloopperiode werd een jaar na de start al een productie van 360 ton kaas per week behaald. Dat was 20 ton per week meer dan was gepland.

Drie jaar na de opening van deze nieuwe fabriek was het weer raak. Na langdurige besprekingen werd de fabriek in Dronrijp op 16 december 1982 onderdeel van de nieuwe coöperatie *C.M. Noord-Nederland* gevestigd te Leeuwarden.

In datzelfde jaar viel Dronrijp internationaal in de prijzen. Een '*Second Award*' viel ons ten deel in de categorie foliegerijpte vierkante Goudse op het Wereldkampioenschap voor kaasmakers in Wisconsin (U.S.A.).



Vergadering afdelingchefs midden tachtiger jaren.

In de tachtiger jaren polariseerde de verhouding in de maatschappij enigszins. Dit had ook zijn weerslag op de C.A.O. onderhandelingen. Zowel in 1986, als in 1992 was de zuivelfabriek in Dronrijp betrokken bij een C.A.O. conflict. Deze werden elk, na een paar dagen werkonderbreking, weer opgelost.

Daarna werd direct weer met de werkzaamheden begonnen en zonder rancunes van betrokkenen de productie hervat.

In diezelfde tachtiger jaren rommelde het ook op andere zuivelfronten. Er kwamen besprekingen op gang over een samengaan van *C.M. Noord-Nederland B.A.* met *C.C.Friesland*. Een proces dat, met de nodige commotie, enkele jaren heeft geduurd. Uiteindelijk resulteerde dat op 24 november 1990 in de nieuwe coöperatie Friesland Frico Domo.

Na deze roerige periode werd het dan mei 1992. Het eeuwfeest van de zuivelfabriek werd een feit. Na een klein half jaar van voorbereiding door het organisatiecomité kon op 23 mei 1992 het honderd jarig feest gevierd worden.

## Het Eeuwfeest



Op 23 mei 1992 werd het jubileum gevierd van het honderdjarig bestaan van de zuivelfabriek in Dronrijp. Een eeuw eerder werd de fabriek in Dronrijp onder de naam De Volharding in bedrijf gesteld. Deze jubileumdag had een geweldige start. Het was prachtig weer en de zon scheen volop. Bij diverse gebouwen in het dorp hing de vlag uit.

Het fabrieksterrein was voor deze gelegenheid verdeeld in verschillende vakken. Een vak voor en achter het fabrieksterrein om auto's te parkeren en een vak voor de melkontvangst voor diverse demonstraties. Hier zou 's middags o.a. de ponyclub Lyts mar Kriegel een demonstratie geven.

Uiteraard stonden voor op het fabrieksterrein de masten vol met vlaggen. Bij de ingang naar de receptie zorgde het (privé) draaiorgel van Fa. Van der Meer voor een vrolijk deuntje. Bij binnenkomst in de hal stond op de overloop een foto expositie opgesteld van de fabriek door de jaren heen. Als grootste blikvanger stonden daar de foto's van de opening van de nieuwe fabriek in 1979 door Koningin Juliana.

Kortom een schitterend begin van wat een mooie dag zou worden.

Er werd begonnen met een toespraak van de toenmalige bedrijfsdirecteur dhr. Sietze Folkerts. Daarin vertelde hij o.a. dat de *C.Z. De Volharding* een eeuw geleden werd opgericht met als doel



De ontvangstzaal vol met personeelsleden en genodigden.

de melk van 25 leden veehouders, met in totaal 300 koeien, te verwerken tot boter en kaas. Verder dat de toenmalige burgemeester van Menaldumadeel Mr. W.A. Bergsma mede de aanzet had gegeven voor de oprichting van de zuivelfabriek.

Na deze openingstoespraak werd het eerste exemplaar van het jubileumboekje door de bedrijfsdirecteur aan de burgemeester dhr. Goeman Borgesius overhandigd.

De burgemeester gaf in zijn dankwoord aan dat de coöperatieve gedachte als voorbeeld mocht dienen voor de zoekende overheid. Veehouders zochten ruim honderd jaar geleden al samenwerking. De provincies proberen elkaar nu pas te vinden.



Het jubileumboekje wordt uitgereikt.



Laborant Durk Stapersma aan het werk.

Hierna werd het jubileumboekje aan de aanwezigen uitgereikt.

Na dit feestelijke gebeuren werd de film vertoond met de opnamen van de fabriek voor de verbouwing, de nieuwbouw met de opening door Koningin Juliana en de nieuwe fabriek in bedrijf.

Vooraf de oudere beelden leverden veel reacties van herkenning op bij de aanwezigen.

's Middags werd ervoor veehouders, dorpsbewoners en geïnteresseerden 'Open Huis' gehouden. Hiervoor was van alles georganiseerd. Zo was er een complete rondleiding door de fabriek met op belangrijke punten een bord met daarop aangegeven de afdeling en informatie over de apparatuur. Overal in de fabriek waren kraampjes ingericht met (zuivel) hapjes en drankjes. In de kaasmakerij werd een kaaskeur-wedstrijd en een 'raad het kaasgewicht wedstrijd' gehouden. De prijzen waren respectievelijk een grote zuivelmand en een hele Goudse kaas.



Kaaskeurwedstrijd in de kaasmakerijhal.

Kortom, met inzet van haast het voltallige personeel kon men op een bijzonder geslaagde dag terugzien. Honderden bezoekers hadden op dit eeuwfeest een fabriek gezien die op dat moment nog een goede en lange toekomst voor zich leek te hebben.

## Van bulk naar specialiteiten 1992 - 2000

### 1. Algemeen

Totaal gezien, is deze periode voor een ieder die in de zuivel werkte redelijk hectisch geweest. Als we deze periode stapsgewijs doorlopen, dan zien we dat het een tijd is geweest van C.A.O perikelen, fusies, reorganisaties en sluitingen met de daaruit voortvloeiende sociale onrust.

Tot het eeuwfeest was het voor de fabriek in Dronrijp een periode van opbouw, fusies aangaan en uitbreiden. Kortom een periode van toekomst. Echter, dat zou niet zo blijven.



Frico Kaas Dronrijp 1992.

Na de fusie in 1990 van *C.M. Noord-Nederland* tot *Friesland Frico Domo* bleek al gauw dat er te veel capaciteit en overlappings in de nieuw gevormde coöperatie zaten. Hard gezegd, er zou gesaneerd moeten worden. Ook begon in de eerste helft van de jaren negentig een voorzichtige toenadering met *Coberco*.

Voor het zo ver was, kwamen er eind 1991 al berichten vanuit de concerndirectie dat er fors ingegrepen zou gaan worden. Begin 1992 kwam de directie van *Friesland Frico Domo* daadwerkelijk met de al verwachte mededeling dat er een grootscheepse reorganisatie zou komen. Deze reorganisatie kreeg de naam: *Huis op Orde*. Ze hield in dat om efficiency redenen er binnen het gehele concern 1200 arbeidsplaatsen gingen verdwijnen. De kaasdivisie werd verhoudingsgewijs het ergst getroffen. Men was van mening dat er o.a. productiecapaciteit in stand werd gehouden voor producten met een te lage bijdrage aan het resultaat.

Het gevolg was, dat de fabrieken in Tuk en Oosterzee respectievelijk 1 januari en 1 juli 1993 dicht zouden gaan. De fabriek in Kolderveen zou voor '*Eb en Vloed*' gaan functioneren. Het distributiecentrum in Eefde werd per 1 januari 1993 gesloten en de sluiting van *De Hemrik* in Leeuwarden werd vervroegd, van 1995 naar medio 1993.

Totaal zouden er 415 arbeidsplaatsen in de kaassector verdwijnen, waarvan voor ongeveer de helft nog een oplossing gezocht moest worden. De rest van de verloren arbeidsplaatsen was flexibel of kon door natuurlijk verloop opgelost worden. Er bleven daarna nog 795 arbeidsplaatsen over.

Alleen de productiebedrijven in Dronrijp, Bergum, St. Nicolaasga, Bedum, Marum en Kolderveen bleven open. De overgebleven productielocaties gingen voortaan 50% van de beschikbare ledenmelk verwerken. Dat leverde een reductie op van 20.000 ton kaas. De productie van 120.000 ton kaas werd verminderd tot 100.000 ton kaas per jaar.



De totale besparing over het hele concern werd geraamd op 94 miljoen gulden per jaar. Eind 1994 zouden er dan nog 3000 medewerkers zijn voor de verwerking van 1,8 miljard kg melk.

De reorganisatie hield tevens in dat er een 'smalle top' en een 'platte organisatie' zou komen en dat de divisiestructuur werd vervangen door werkmaatschappijen. Dat betekende voor de kaassector dat deze werd opgesplitst in *Frico Kaas*, *Frico Nederland*, *Frico Internationaal* en *Bontje Kaas*.



Melkontvangst Frico Kaas Dronrijp.

Er werd naast afslanking ook geïnvesteerd. In Bergum, St. Nicolaasga en Bedum werd voor 11,8 miljoen aangepast en verbouwd. In het opslagbedrijf Wolvega werd voor 16 miljoen geïnvesteerd. Kortom, 'het Huis moest op Orde'. Gelukkig bleef Dronrijp grotendeels buiten schot. Het enige gevolg van de 'plattere organisatie' voor Dronrijp was dat de centrale administratie het jaar daarop gedecentraliseerd werd. Per vestiging werden voortaan de financiële resultaten op een vast moment per maand aan de controller van de werkmaatschappij aangeleverd en onderbouwd. Daarna rapporteerde de directie van de werkmaatschappij *Frico Kaas* aan de centrale directie. Door voor deze opzet te kiezen, kon de centrale directie direct consolideren om zo een sneller inzicht te krijgen in de totale financiële resultaten.

Zo kon er bij problemen direct gereageerd en eventueel ingegrepen worden. Tevens werd er veel aandacht aan de automatisering van de administratie besteed. Er kwamen ten gevolge van deze veranderingen meer computers en nieuwe systemen. Dat dit in de beginperiode veel stress en problemen gaf, spreekt voor zich. Echter, na een aanloopperiode begon alles beter te draaien en liep het zoals het bedacht was.

Midden 1992 kwam het bericht naar buiten, dat er geen fusie kwam met *Coberco*, maar alleen een samenwerking op deelterreinen. Uit het fusieonderzoek kwam dat op dat moment uit de markt onvoldoende voordelen op korte en middellange termijn konden worden behaald en dat het nauwelijks zou bijdragen aan verbetering van de melkprijs om een fusie te rechtvaardigen.

De directievoorzitter André Olijslager meldde dat door het fusieonderzoek 'ons inzicht is verdiept'. Dat leidde ook tot een meer diepgaande benadering van het project *Huis op Orde*. "We hebben eens bij een ander in de keuken kunnen kijken en zo een betere indruk gekregen van hoe we het op onderdelen doen."

Uit onderzoek bleek onder meer dat *Coberco* en *Friesland Frico Domo* in opbouw en marktbenadering flink van elkaar verschilden, maar dat voor beide concerns een intensievere samenwerking zeer nuttig en winstgevend kon zijn. Samen konden de concerns de kracht ontwikkelen die nodig was om op de zwaar bevochten Duitse markt succes te boeken. Kortom, er zou nu nog geen fusie, maar wel een andere vorm van samenwerking plaatsvinden.

Op 16 juni 1992 viel het besluit dat de B.v.C.Z.F. (*Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland*) zichzelf ging opheffen. Het opheffen van de B.v.C.Z.F. was een gevolg van de concentratie in de zuivel en van de veranderingen bij de *Koninklijke Zuivelbond F.N.Z.*



Centrifugelokaal Frico Kaas Dronrijp

De op dat moment nog vijf Friese zuivelorganisaties, te weten: *Friesland Frico Domo* te Leeuwarden, *De Zuid-Oost Hoek* te Oosterwolde, *De Goede Verwachting* te Workum, *De Twee Provinciën* te Gerkesklooster en *Huisternoord* te Oudwoude, voelden er weinig voor een instituut in stand te houden dat eigenlijk alleen nog een functie vervulde als regionaal platform. Zo viel dus het doek voor de in 1897 opgerichte *Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland*.

Terug naar *Huis op Orde*. Door de sluiting van de locatie op *de Hemrik* in Leeuwarden verhuisde de staf van *Frico Kaas* naar Marum. Hier werd een kleine staf voor zes kaasfabrieken gevormd.

Met de start van Frico Kaas in 1993 ging men verder op de al eerder ingeslagen weg, zoals het afschudden van historische ballast van o.a. overbodige informatiesystemen en dubbele handelingen. Kortom, er moest een cultuuromslag gemaakt worden.

Dat werd ook merkbaar op het gebied van opleidingen. Johan Bachman, manager van *Frico Kaas*, ging bij de vestigingen langs om alle medewerkers te overtuigen van de noodzaak tot een nieuwe aanpak. Ieder individu kreeg meer verantwoordelijkheid en moet daar op aangesproken kunnen worden. "Dat lukt echter alleen als de medewerkers goed voor hun nieuwe taak zijn opgeleid", aldus Johan Bachman. *De Landelijke Stichting Beroepsopleiding* (L.S.B.L) werd gevraagd cursussen op te zetten. Achteraf gezien is deze tijd redelijk hectisch geweest, waarin van een ieder een behoorlijke inzet gevraagd werd. Een opmerking enkele jaren later van een medewerker was daarover treffend: "Deze afgelopen jaren heb ik meer cursussen gevolgd en bijgeleerd dan mijn hele werkzame periode daarvoor. Ik heb een veel beter inzicht in ons bedrijf gekregen en voel me er ook meer bij betrokken." Wat betekende dat het nieuwe beleid zijn vruchten begon af te werpen.

Begin 1993 kwam de gedachtevorming rond de *Friese Kaasprijs* in een stroomversnelling. De *Friese Kaasprijs* was indertijd ingesteld om dit noordelijke product onder de aandacht van de consument te brengen. Die opzet was eigenlijk nooit goed van de grond gekomen. De kosten bedroegen jaarlijks rond de 200.000 gulden. De uitstraling van het geheel naar de consument bleek gering. Dit waren de redenen waardoor de overige zuivelondernemingen ook geen brood meer zagen in een voortzetting van deze *Friese Kaasprijs*.

Februari 1994 startte binnen *Frico Kaas* een nieuw project met de naam: *Frico KICK*. De naam KICK was een afkorting van *Frico Kaas Is Continue Kwaliteit*. Het doel van het project was om niet alleen over kwaliteit te praten, maar ook daadwerkelijk aan de klanten continue kwaliteit te leveren. Wellicht zou dat een voorsprong kunnen geven op de concurrenten. Het was de bedoeling dat iedereen hieraan mee ging werken, van productie tot administratie. Het uiteindelijke doel was het behalen van het ISO-certificaat.

Ondertussen werd het steeds duidelijker dat een reductie van 1200 arbeidsplaatsen voor de gestelde datum in 1995 nauwelijks tot niet haalbaar was. Daarbij kwam dat *Frico Warga* op 1 juli 1994 de deuren sloot. Men bedacht een oplossing door oudere werknemers op "vrijwillige" basis gebruik te laten maken van de zogenaamde 'Seniorenregeling'. Dit hield in dat medewerkers boven de 55 jaar met een aanvulling op hun uitkering vervroegd konden uittreden. Zo kon voorkomen worden dat er gedwongen ontslagen zouden vallen. In totaal ging het om 225 medewerkers. Voor Dronrijp betrof het 5 à 6 medewerkers. De opengevallen plaatsen in Dronrijp werden opgevuld door medewerkers van vestigingen die dicht gingen.



Jan Kamminga, winkelman: "toen Dronrijp nog een eigen winkel(tje) had".

Tussen al deze veranderingen en drukte door, had de fabriek in Kolderveen in het kader van de reorganisatie *Huis op Orde* voor 'Eb en Vloed' gefunctioneerd. Echter, al gauw bleek dat er toch te weinig productie voor Kolderveen overbleef. Medio 1995 werd Kolderveen gesloten.

Op 17 oktober 1995 werd als gevolg van het project *Frico KICK* het ISO 9002 certificaat gehaald. Een mooie prestatie. Na het behalen van dit resultaat was het nu de bedoeling om het ISO 9001 certificaat te behalen. *Frico Kaas Research* werd verantwoordelijk voor het grootste gedeelte van dit project. Het ISO 9001 project hield dan ook het meeste verband met het proces van kaasontwikkeling en de vaste procedures daarvan. Op 10 mei 1996 was het zover. *Frico Kaas* kreeg als eerste kaasproducerend bedrijf het ISO 9001 certificaat in bezit. Een mooie beloning voor al de inspanningen, maar vooral belangrijk naar de markt toe, want klanten verlangen gegarandeerde kwaliteit. Het gaf meteen een stukje extra uitstraling naar buiten toe.

September 1997 vond eindelijk het voorstel tot de grote fusie plaats. Niet alleen *Friesland Frico Domo* (inmiddels *Friesland Dairy Foods* geheten) had de afgelopen jaren het '*Huis op Orde*' gebracht. *Coberco* had de afgelopen jaren ook niet stilgezeten. Nadat hier, net als bij *Friesland Frico Domo*, enkele fabriekssluitingen en reorganisaties hadden plaatsgevonden, was het in 1997 zover. Deze fusie betrof niet alleen deze twee grote zuivelcoöperaties, maar ook *De Twee Provinciën* te Gerkesklooster en de *Zuid Oost Hoek* te Oosterwolde sloten zich aan. De nieuwe Coöperatie

kreeg de naam *De Zeven Provinciën U.A.* met als onderneming *Friesland Coberco Dairy Foods Holding N. V.*

Deze naam zou in 2004, na koninklijke goedkeuring, worden omgezet in *Koninklijke Friesland Foods*. Deze fusie is per op 17 december 1997 ingegaan.

Als je landelijk en zeker mondiaal wilt concurreren, dan was deze fusie onvermijdelijk en noodzakelijk. Echter, een opmerking van werknemerskant gaf aan dat niet alles een zonnige kant had: "De schrik is na de eerste aankondiging afgenomen, de onzekerheid is gebleven. Wat echter overheerst, is de wil om er



Kaasmakerij Frico Kaas Dronrijp midden negentiger jaren.

het beste van te maken." Een dergelijke uitspraak is logisch en begrijpelijk, want tegenover de voordelen van een fusie staat meestal een minder plezierig aspect. Dat aspect had de afgelopen decennia al vaak meegespeeld en daar had men ruimschoots ervaring mee.

Door samenvoeging, overproductie en overcapaciteit, ontkwam men niet aan weer reorganiseren. Met als gevolg een verlies van arbeidsplaatsen en de daarbij behorende onzekerheid. Dat, terwijl *Huis op Orde* net achter de rug was. Maar zoals gezegd, de wil overheerste om er het beste van te maken.



Het pekelbassin in Dronrijp.

Dat deze fusie voor Dronrijp ook gevolgen kon hebben werd al gauw duidelijk. Dronrijp was geen grote productielocatie meer, eerder één aan de onderkant van de middenmoot. Het jaar daarop liet zich dat blijken. In dezelfde tijd, eind 1997, vond eindelijk de harmonisatie van arbeidsvoorwaarden plaats. Door de eerdere fusie van *C.M. Noord-Nederland* met *C. C. Friesland* was er een ongelijkheid betreffende de arbeidsvoorwaarden. Het bleek dat *C. C. Friesland* een ander (beter) ar-

beidsvoorwaardenbeleid had dan *C.M. Noord-Nederland*. Dat werd nu rechtgetrokken. Iedereen kreeg dezelfde arbeidsvoorwaarden, waarbij de vroegere *C.M. Noord-Nederland* - en sommig ex-*C.C. Friesland* - medewerkers een uitkering ineens kregen. Dit was ter compensatie van de verschillen die er waren in deze voorwaarden. De bedragen varieerden, afhankelijk van een ieders arbeidsverleden, van 3000 tot 10.000 gulden.

Midden 1998 kwam de *Strategische Studie Kaasfabrieken* uit (*Locatieplan I*).

De uitkomst was dat er teveel productiecapaciteit en overlappingsen waren. De totale productiecapaciteit was 400.000 ton kaas. Deze wilde men terug brengen naar 360.000 ton kaas. Niet alle bedrijven bleken even modern. Gezien de kostprijs moest er ook gestroomlijnd worden. Voor Dronrijp leek dit niet gunstig uit te vallen. Hier produceerde men rechthoek folie en natuurkaas. Ze bleek de kleinste productie-eenheid met de hoogste kostprijs binnen de groep met Balkbrug, Assen en Gerkesklooster. Het beleid was op dat moment om niet meer uit te breiden in de foliekaas. Vanuit dat perspectief betekende dat, dat Dronrijp onvoldoende loading had en dat de sluiting nabij was.



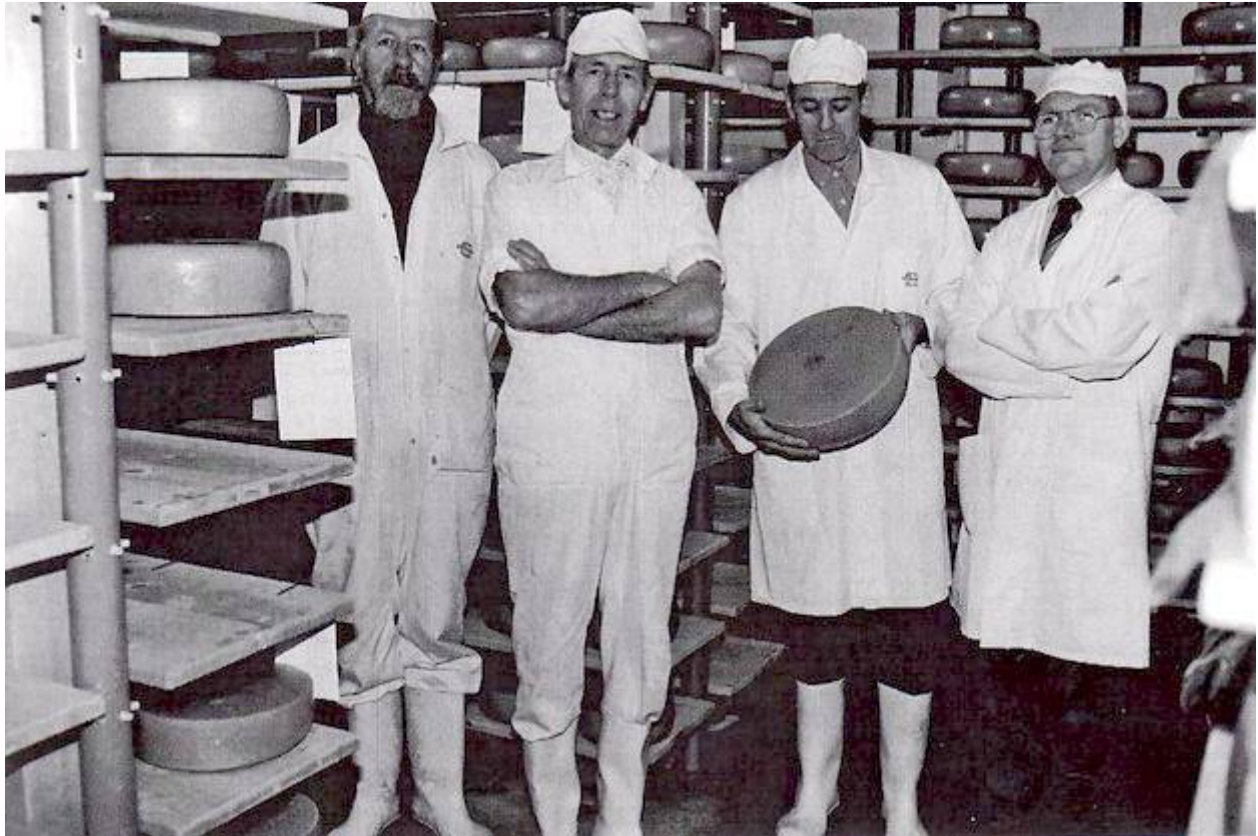
Natuurkaaspakhuis Frico Kaas Dronrijp.

*Frico Cheese* had op dat moment tevens drie kleine fabrieken met speciaalsoorten, te weten: Balk, St. Nicolaasga en Markelo. Alle drie de bedrijven hadden beperkte productievolumes. Ook hier zou men moeten investeren als men verder wilde, zonder dat dit een beter economisch perspectief bood. Hieruit kwam het plan naar voren om Dronrijp om te bouwen tot specialiteitenfabriek. Deze fabriek zou immers voor een groot deel zonder productie komen te zitten vanwege de reductie van foliekaas.

Mee speelde dat Dronrijp een groot oppervlakte-pekeldbad had. Dat was gunstig voor kleine producties van speciaalsoorten met verschillende pekeltijden. Verder was in Dronrijp vanaf 1989 de afdeling Research & Development gevestigd. In het plan paste deze afdeling mooi bij de ontwikkeling van nieuwe kaassoorten in de productielocatie. Zo werd besloten om Dronrijp open te houden en om te bouwen tot specialiteitenfabriek. Een onverwachte positieve ontwikkeling voor het personeel van Dronrijp. Er waren vestigingen die er niet zo goed afkwamen. Het betrof de vestigingen in Elsloo en Vollenhove, die in juli 1999 werden gesloten. Januari 2000 volgden de vestigingen in Balk en Wierden en juli 2000 de vestigingen in Markelo en St. Nicolaasga. Er verdwenen in totaal 276 arbeidsplaatsen. Door uitbreidingen kwamen er 56 arbeidsplaatsen bij. Effectief verdwenen er 220 arbeidsplaatsen. Op deze medewerkers was het Sociaal Plan van toepassing.

De duur van dit Sociaal Plan werd staande een gezamenlijke vakbondsbijeenkomst in Staphorst eind 1997 van drie naar vijf jaar gebracht, een goede ontwikkeling.

In oktober 1998 vond er nog een (kleine) overname plaats. De Kievit in Meppel werd overgenomen.



Personeel proeffabriek Van 1.>r Jan Kamminga, Jouke Punter Dominicus Ketelaar en Eef van Arum. Afwezig: Gerard Hup.

Dat er goede keuzes waren gemaakt, bleek begin 1999. Frico Kaas was inmiddels Frico Cheese geworden en de resultaten gaven aan dat er weer aan kaas werd verdiend. In het laatste jaar voor de fusie werd er door geen van de fusiebedrijven een goed resultaat geboekt met kaas.

Er werd veel kaas geproduceerd, maar als je aan het eind van de rit keek wat er aan was verdiend, was dat "volstrekt onvoldoende", aldus algemeen directeur van *Frico Cheese* Luc Dalhaus. Eerder dat jaar werd het 2YK project gestart. Dit project hield in dat alle informatiesystemen getest werden of ze 'Milleniumproof' waren. Men was er op voorhand namelijk niet zeker van of de systemen op 31 december 1999 automatisch op 1 januari 2000 zouden overschakelen. Ook dit is achteraf, door aanpassingen en maatregelen, gelukkig vlekkeloos verlopen.

Eind 1999 was het zover. Er werd gestart met uitbreidingsinvesteringen in Workum, Gerkesklooster en Marum. Dronrijp kwam stil te liggen voor de ombouw van de fabriek.

## 2. In en om de fabriek.

Zoals eerder is gebleken, werden er centraal vaak ingrijpende besluiten genomen. Deze hadden grote gevolgen voor locaties, groepen en/of individuele medewerkers. Daarbij ging het alledaagse werk op de locaties als vanzelfsprekend gewoon door, ook in Dronrijp.

Naast de reguliere werkzaamheden waren er op onze locatie diverse sociale activiteiten, georganiseerd door een grote groep medewerkers.

Dronrijp had door de jaren heen een reputatie opgebouwd met een kritische vakbondsafdeling en ondernemingsraad. Deze instellingen hebben door de jaren heen altijd actief meegedacht over de vestiging en de belangen van het personeel. Dat werd nog eens benadrukt door de voormalige locatiemanager Sietze Folkerts, die bij zijn afscheid in 1993 het volgende opmerkte: "Met kritische mensen bereik je het meest. Geld is belangrijk, maar kwaliteit is de basis voor een goed resultaat. En kwaliteit begint bij de mensen op de werkvloer. De medewerkers van Dronrijp staan bekend als kritisch. Ik heb dat juist ervaren als erg opbouwend. Met kritische mensen bereik je het meest, want zij denken mee! We hebben elkaar niet gespaard, maar we kwamen er altijd samen uit. Wat dat betreft, lopen er een flink aantal waardevolle mensen rond in Dronrijp." Aldus Sietze Folkerts in het personeelsblad *Uitweiden*.



Ondernemingsraad rond 1990: Van l>r: Wietze Bles, sijbren Lijzenga, Jan Niehof, Jacob H. Dijkstra, Jelke Hoekstra, Tseard Oosterhof en Dictus de Jong.



Takomst kaatspartij.

Ook was er een actieve personeelsvereniging, *Meiinoar len* geheten. Deze is door de jaren heen door een vaste kern van personeelsleden, onder leiding van de voorzitter Tseard Oosterhof, bestuurd. De personeelsvereniging was op allerlei gebieden actief, bijvoorbeeld: de winterse kaartavonden, de gezamenlijke jaarlijkse personeelsavond en excursies naar andere bedrijven.

Maar we mogen zeker niet de jaarlijkse terugkerende *Takomst*-kaatspartijen in september vergeten. Met inzet van verscheidene personeelsleden werd op het kaatsveld van

Dronrijp deze kaatspartij opgezet. Deze duurde de gehele dag met meestal een grote deelname. Aan het slot van de dag was, afhankelijk van het weer, de prijsuitreiking op het kaatsveld of in de fabriekskantine.



Werkplaats technische dienst na de renovatie.

In de zomer van 1993, om precies te zijn 2 juni, was er groot alarm op de locatie. Na weken van voorbereiding vond er in samenwerking met de plaatselijke jubilerende kaatsvereniging *Sjirk de Wal*, een rampenoefening plaats. Deze oefening had de toepasselijke naam *Smeltende Kazen*. Talrijke hulpverleningsinstanties rukten massaal uit naar de zuivelfabriek, waar zich zogenaamd ontploffingen hadden voorgedaan. Het leverde spectaculaire beelden op, waarbij het haast niet te geloven was dat de fabriek gewoon bleef doordraaien.

Investeringen en verbeteringen binnen de kaaslocatie gingen ondertussen gewoon door. In mei 1993 was de verbetering van de werkplaats van de technische dienst gereed. Na een volledige renovatie was de werkplaats helemaal bij de tijd. De werkplaats was zo praktisch mogelijk ingericht, rekening houdende met de laatste ARBO eisen. Iedere medewerker had zijn eigen vaste werkplek waarvoor hij verantwoordelijk werd gesteld. Een hele verbetering met vroeger.

Naast de locatie *Frico Kaas* bestaat er ook een afdeling Poederverwerking in Dronrijp; in die tijd officieel *Borculo Domo Ingredients* (BDI) Dronrijp geheten. Deze is tot nu toe nog niet besproken. Niet dat deze afdeling onbelangrijk is, integendeel. Deze afdeling produceert een hoge kwaliteit weipoeder, geschikt voor menselijke consumptie. Het is daarom zeker vermeldenswaard dat in september 1993, met de sluiting van Tuk, de poedersfilterkast naar Dronrijp werd overgebracht.



Bhv-er Wietze Bles met een brandweerman verlenen eerste hulp.





Bouw filterpoederkast.

"Als deze gaat werken, voldoet de vestiging aan de verzwaarde milieu-eis die aan afgewerkte drooglucht uit poedertorens wordt gesteld", aldus de berichtgeving. Een plezierige bijkomstigheid van deze installatie was dat de klachten van onze burens dan ook over zouden zijn. Bij het opstarten van de poedertorens gebeurde het namelijk vaak dat er in het begin een wolk van brokjes poeder over het dorp werd uitgeblazen. Er werd een compleet gebouw bij de al bestaande poedermakerij aangebouwd. Indertijd een hele operatie.

In 1995 werd er bij het centrifugelokaal ook een gebouw aangezet. Hierin werden twee *bactofuges* geplaatst. Dit was een behoorlijke investering. Met *bactofuges* worden bacteriën en bacterie-sporen uit de rauwe melk verwijderd. Deze sporen geven de kaas op latere leeftijd scheuren en een slechte smaak. Door ze te verwijderen, hoefde er minder natronalpeter aan de kaasmelk toegevoegd te worden.

Medio 1995 viel ook het besluit om de in 1979 in gebruik gestelde melkpijpleiding van Ameland naar Holwerd buiten dienst te stellen en op te ruimen. Deze pijpleiding werd onderhouden door de technische dienst van Dronrijp.

De melk die op Ameland geproduceerd werd, is jarenlang met hoge druk door deze leiding naar de vaste wal gepompt. Vanaf het pompstation werd deze melk naar Dronrijp getransporteerd en verwerkt. Echter, deze melkleiding was moeilijk schoon te houden en gaf zoveel onderhoud, dat werd besloten deze op te heffen. Vanaf dat moment reed er weer een R.M.O. vanaf Ameland naar Dronrijp..



Personeelsbijeenkomst midden negentiger jaren

In 1996 werd het gerenoveerde pekellokaal weer volledig in gebruik genomen. De oude constructie zorgde voor klachten bij de afnemers. Er werden zwartbruine puntjes, zgn. 'black spots', op de korstloze Gouda- en Edamkazen gevonden. Deze kleine 'speldenpuntjes' werden veroorzaakt door verontreiniging in de pekels en het onvoldoende reinigen van de vaten en de volgers. Onderzoek had dan wel uitgewezen dat de puntjes niet schadelijk waren voor de gezondheid, maar de klachten konden niet genegeerd worden. Naast de renovatie van het pekellokaal werden ook de reiniging van de vaten en volgers verbeterd.



Prins Willem Alexander en locatiemanager Willem de Boer

Het jaar 1997 bracht verschillende verrassingen met zich mee. Allereerst was daar op 25 maart het onverwachte bezoek van Prins Willem Alexander aan onze vestiging.

"Bezoek bestuur en directie *Friesland Dairy Foods*", stond er in de agenda genoteerd. Alleen direct betrokkenen wisten van dit bezoek. Willem de Boer, toenmalig locatiemanager: "We liepen door de fabriek met het hele gezelschap en de meeste medewerkers zag je denken: die meneer ken ik wel, maar het zal wel nietwaar zijn."

Prins Willem Alexander bezoekt Frico Kaas in het kader van zijn opleidingstraject.



Stoomfluit 'eigen fabricaat' gefloten i. v m. sluiting op 11-11-1999 voor de ombouw in Dronrijp.

Juli dat jaar was er weer een heuglijk feit. Na de eerder behaalde certificaten, werd Dronrijp nu ook COKZ gecertificeerd. Dit als eerste bedrijf binnen *Frico Kaas*. Bij het COKZ-certificaat mogen er geen afwijkende producten in een partij zitten. Ook is het heel belangrijk dat bij alles aan strikte hygiënische voorwaarden wordt voldaan. Een onderdeel van deze certificering was het opzetten van zgn. 'restricted areas'. Dat zijn gebieden in de fabriek die niet zomaar betreden mogen worden. Weer een mijlpaal in het verbeteren van de kwaliteit van het productieproces.

In de herfst van 1997 kwam de mededeling van de aanstaande fusie met Coberco. De gevolgen van deze fusie voor Dronrijp zijn hiervoor al beschreven. Op 11 november 1999 kwam Dronrijp stil te liggen. Er was de dag ervoor voor het laatst blokkaas geproduceerd. De start van de ombouw tot specialiteiten fabriek kon beginnen. Zo werd voor Dronrijp de millenniumwissel positief ingegaan. Meer daarover in het volgende hoofdstuk.

## De specialiteitenfabriek 2000 - 2011

### 1. Algemeen

Eind 1999 werd voor de ombouw naar specialiteitenfabriek het productieproces gestopt. Direct daarna werd begonnen met de sloop van de apparatuur in de kaasmakerij. Hier zou de grootste verandering gaan plaatsvinden. De verbouwing en aanpassing duurden tot en met april 2000.

Centraal was men al eerder begonnen met het zgn. *Frico Enterprise Project*. Dit project had als doel om het hele proces op het nieuwe automatiseringssysteem SAP te zetten. Iedereen zou merken dat we allemaal nieuwe artikelnummers, kaascodes, artikelomschrijvingen, hulpstofcodes, debiteuren- en crediteurennummers, grootboekrekeningen e.d. zou krijgen. Zo kon men, als het SAP systeem was geïmplementeerd, alle relevante gegevens uit één systeem halen i.p.v. uit meerdere systemen (Fis 2000, FARAO, etc.). Een hele klus, waarbij alle eindgebruikers op- en begeleid moesten worden. Dat was de enige manier om alles binnen *Frico Cheese* onder één noemer te brengen.

Op 27 april 2000 draaide Dronrijp de eerste productie Mimmolettes (Commissiekaas). Dit was het begin van de specialiteitenfabriek en een nieuwe fase in het bestaan van de locatie Dronrijp.

Eind 2000 kon de concernleiding mededelen dat de winst over 2000 t.o.v. 1999 meer dan verdubbeld was: van 80 naar 170 miljoen gulden.

"Ondanks de verbetering van de kaasprijs van f6,52 naar f7,48 per kg had *Frico Cheese* nog niet positief aan de winst bijgedragen", aldus Rinke Koopman, algemeen directeur *Frico Cheese*.

Voor veel veehouders begon 2001 desastreus. Op 21 maart brak MKZ (Mond en Klauwzeer) uit. Dit had grote gevolgen voor de bedrijven die door deze ziekte getroffen werden. Hele veestapels werden geruimd en de melk van de besmette bedrijven en grote gebieden eromheen kon niet aan de fabrieken geleverd worden. Deze MKZ periode duurde gelukkig niet heel lang. Op 25 juni 2001 was Nederland weer MKZ-vrij.

Medio 2001 bleek dat *Frico Cheese* nog steeds niet uit gereorganiseerd was. De gevolgen van *Locatieplan 11* werden bekend. Nu waren het de locaties Burgum en Olterterp die het teleurstellende nieuws kregen dat hun vestigingen medio 2003 zouden sluiten. De productie van deze locaties werd overgeheveld naar Bedum en Workum. In deze locaties werd daardoor fors geïnvesteerd (f120 miljoen).

Niet alleen in de kaassector was men aan het herstructureren en reorganiseren. Ook bij BDI was men op dat vlak druk bezig. Tegelijkertijd met het *Locatieplan II* van de kaassector kwamen de toekomstplannen van de poedersector naar buiten. De conclusie van deze herstructureringsplannen was dat er te weinig rendement op de weipoederproductie werd gemaakt. Deze productie zou daarom worden gestaakt. Dat betekende concreet dat in Borculo de helft van de arbeidsplaatsen kwam te vervallen, te weten 145 in aantal. Verder, dat de locaties Dronrijp en Oosterwolde zouden worden gesloten. Dit leverde een reductie van 26 arbeidsplaatsen op. Het hoofdkantoor in Zwolle leverde 20 arbeidsplaatsen in. BDI zou zich voortaan richten op de productie van grondstoffen voor de baby- en diëtvoeding, medicijnen en pillen. Daartoe wilde men 40 miljoen gulden in de vestiging Borculo investeren. Gerkesklooster zou dan het 'deelontzout'-weipoeder uit Dronrijp gaan produceren. Deze hele operatie had ten doel, om een opbouw van merkproducten met onderscheidend vermogen te krijgen en om het aantal standaardproducten terug te brengen.

Voor de locatie BDI Dronrijp betekende dat slecht nieuws. De in 1963 begonnen poederproductie zou na 39 jaar worden gestaakt.

Een argument tegen de sluiting was dat BDI Dronrijp een nanofiltratieinstallatie had waarmee een goede kwaliteit 'Food'-poeder geproduceerd kon worden. Deze productie zou bij de overdracht naar Gerkesklooster minimaal dezelfde kwaliteit moeten opleveren.



Poederlocatie Dronrijp in de herfst van 2010.

Bij *Frico Cheese* was gebleken dat er op meerdere vlakken overlappings zaten. Zo had de voormalige *Frico Kaas* research-afdelingen in Dronrijp, Oosthuizen en Wolvega. Coberco had een

research-afdeling in Deventer. Om dit beter en efficiënter te laten functioneren, werd in september 2001 besloten om een nieuwe research-afdeling met proeffabriek in Wolvega te bouwen. De sloop van het oude pakhuis waar de nieuwe proeffabriek zou komen, werd in 2001 gestart. De bouwactiviteiten begonnen in maart 2002. De research-afdeling werd begin 2003 in Wolvega in bedrijf gesteld. Door deze ontwikkelingen zou Dronrijp, naast de poederlocatie, ook de research-afdeling kwijtraken. Bij die stand van zaken zou in Dronrijp alleen de kaaslocatie nog functioneren. Dat zou een behoorlijke inkrimping van activiteiten op de locatie zijn.

Begin 2002 vond er wederom een kleine fusie plaats. De coöperatie Dinkelland ging een fusie aan met F.CD.F.. Deze coöperatie produceerde op haar locatie in Losser langhoudbare producten, zoals koffiemelk en chocolademelk. Ook werden er ecologische producten geproduceerd. De totale omzet bedroeg 16 miljoen euro.

Dit jaar had ook een aangename verrassing voor de medewerkers van BDI Dronrijp in petto. Na een heroverweging van het eerder genomen besluit, werd aangekondigd om de poedertoren van Dronrijp open te houden. Deze heroverweging kwam voort uit het feit dat er in het oorspronkelijke plan onvoldoende capaciteit overbleef om de pieken in de melkaanvoer op te vangen. De poedertorens werden in de nieuwe plannen alleen ingeschakeld bij pieken in de melk- en wei-aanvoer.

Bij de heroverweging is bovendien gebleken dat uitbreiding van de productie van 'deelontzout'-weipoeder in Dronrijp goedkoper was dan overplaatsing naar Gerkesklooster. De aangekondigde investering in Gerkesklooster was hiermee van de baan. In plaats daarvan kwam er een investeringsplan om de productiefaciliteiten van de locatie BDI Dronrijp te moderniseren. De insteek was om een auditwaardig Foodbedrijf te realiseren. Een prachtige ontwikkeling voor de medewerkers van poederlocatie Dronrijp.

In juni 2002 was er een confrontatie over het arbeidsvoorwaardenbeleid. Men kon het op centraal niveau niet eens worden over de nieuwe C.A.O.. Bij verschillende vestigingen, waaronder Dronrijp, vonden werkonderbrekingen van enkele dagen plaats. In de tussentijd werd onder druk van deze werkonderbrekingen alsnog een C.A.O. afgesloten. Hierna ging men weer aan het werk.

C.A.O.- perikelen gingen nooit om materiële zaken, zoals directe loonsverhogingen. De breekpunten lagen altijd in de "immateriële" sfeer, zoals invoering van ATV (arbeidstijdverkortung) ten gunste van het in stand houden van werkgelegenheid, of het in stand houden of verbeteren van het ouderenbeleid (VUT). Deze zaken kosten natuurlijk ook geld, maar gaven nooit een direct financieel voordeel. Ze konden eerder gekwalificeerd worden als 'ideële' punten.



Sietze Leijenaar bij de oude afzakinstallatie.

In 2003 kwam *Locatieplan III* uit. Daarin werd besloten om de productieactiviteiten in Assen en Oosterwolde medio 2005 te beëindigen. Men vond dat beide locaties te beperkt van omvang waren en dat er geen reële uitbreidingsmogelijkheden waren. De kaasproductie werd respectievelijk naar Bedum en naar Gerkesklooster, Marum, Workum, Dronrijp en Varsseveld overgeheveld. Oosterwolde is een half jaar eerder dicht gegaan dan gepland. De aanpassingen in de andere vestigingen gingen sneller dan verwacht en dus kon Oosterwolde eerder worden gesloten.

Het zuivelconcern jubileerde in 2004. Een heugelijk feit dat gevierd werd met het predicaat 'Koninklijk'. *Friesland Coberco Dairy Foods* heette voortaan *Koninklijke Friesland Foods*.

Aan het eind van dat jaar verliet André Olijslager, na veertien jaar algemeen directeur te zijn geweest, het concern. Onder zijn leiding is het concern, na alle onderlinge problemen in de Friese Zuivel eind tachtiger en begin negentiger jaren, goed op de rails gezet. Het is een zuivelconcern geworden met concurrerende activiteiten op mondiaal niveau. Robert van Ballegooijen, algemeen directeur *Frico Cheese*, kondigde datzelfde jaar het *Closing the gap together*-programma aan. Dit gaf aan waar *Frico Cheese* in 2010 wilde staan. Tussen de actuele situatie en de gewenste situatie in 2010 zat een kloof (gap).

De te ondernemen activiteiten en initiatieven werden gericht op het overbruggen van deze kloof. Vandaar de titel *Closing the gap together*. Voor de algemeen directeur betekende dat: "Samen van *Frico Cheese* een leidend en duurzaam winstgevend kaasbedrijf maken".



Paneelkamer kaasmakerij / centrifugelokaal.

Met de introductie van de naam *Koninklijke Friesland Foods* veranderde de naam *Frico Cheese* in 2005 in *Friesland Foods Cheese*. De twee jaren die nu volgden waren een paar van relatieve rust. Buiten de in maart 2006 voorgenomen sluiting van locatie Meppel medio 2007, ging alles op de ingeslagen weg verder.

In 2007, bij de periodieke rondgang langs de productielocaties, zei Klaas de Jong, directeur productie, o.a.: "Er zijn momenteel geen sluitingen in het vooruitzicht. In de locatie Bedum is ruimte voor extra productiecapaciteit. De locatie Steenderen is in eerste instantie uitgekozen om te groei-

en. Alternatieve groeilocaties zijn Balkbrug, Gerkesklooster en Workum." "Maar", zo zei hij: "vergeet niet dat de wereld er over een paar jaar weer heel anders kan uitzien en dat we dan onze strategie enigszins moeten aanpassen." De locatie Dronrijp werd in zijn bijdrage niet met naam genoemd. Wel zei hij: "De laatste jaren heeft Friesland *Foods Cheese* veel energie gestoken in de ontwikkeling van nieuwe producten, terwijl het in verhouding te weinig heeft opgeleverd." Achteraf gezien, was dit wellicht al een signaal over de toekomstige positie van de locatie Dronrijp.



Wronge/bereiders.

Eind 2007 kwam het bericht over de voorgenomen fusie tussen *Koninklijke Friesland Foods* en *Campina*. Als dit doorging, ontstond er een internationale zuivelreus met een omzet van 8,3 miljard euro, met 22.000 medewerkers, waarvan 8.500 medewerkers in Nederland, en met ongeveer 17.000 melkveebedrijven. De onderneming zou de naam *FrieslandCampina* krijgen.

Na onderzoek van de Europese Commissie, onder leiding van mevrouw Kroes, kreeg de nieuwe vorm coöperatie december 2008 het fiat om met de fusie door te gaan. Voorwaarde was

dat twee locaties, te weten Nijkerk en Bleskensgraaf afgestoten zouden worden. De fusie is met terugwerkende kracht per 1 januari 2008 ingegaan. Nederland had nu, algemeen gezien, één grote nationale zuivelcoöperatie die internationaal opereerde. Per 2009 mocht de nieuwe zuivelreus zich *Koninklijke FrieslandCampina* noemen. *Friesland Foods Cheese* werd de *Businessgroup FrieslandCampina Cheese & Butter*.

Deze laatste grote nationale zuivelfusie was een mooi sluitstuk van de jarenlange onderlinge concurrentie van coöperatieve zuivelondernemingen. Maar voor de medewerkers zou het hier niet bij blijven. Een fusie betekende altijd herstructureren, reorganiseren, kostenreductie en arbeidsplaatsenvermindering. Een logische ontwikkeling, maar voor de betrokken medewerkers minder plezierig. Dat zou aan het eind van 2009 blijken.



Kaaslocatie Dronrijp anno 2010 "geen kleurige toekomst meer"

Eerst kwam het bericht naar buiten dat *R&D* met de proeffabriek in Wolvega zou sluiten. Deze activiteiten werden overgenomen door de R&D-afdeling in Tilburg. Daarna kwam het bericht dat binnen *Cheese & Butter*, voor de onderdelen Productie (kaas), *Supply Chain* (kaasverpakken) en Butter, een zgn. Footprint studie uitgewerkt was.

Uitgangspunt was het bepalen van het benodigde aantal locaties, het assortiment en de omvang daarvan. Er werd besloten om binnen Butter de locatie Klerken (België) en binnen *Supply Chain* de locaties Tilburg en Drachten te sluiten. Binnen *Productie* zouden de locaties Dronrijp en Tilburg medio 2011 gesloten worden. In Dronrijp kwam dit behoorlijk hard aan.

Eind 2010 werden al weer vervolgplannen bekend gemaakt: *Footprint II*. Besloten is dat het veredelings- en verpakkingsbedrijf in Leerbroek in het 3e kwartaal van 2011 gesloten gaat worden, zo ook de locatie Varsseveld eind 2012. Het pakhuis in locatie Marum zal worden geautomatiseerd, wat een verlies van ongeveer 40 arbeidsplaatsen betekent. De locatie Workum wordt uitgebreid tot een capaciteit van 115.000 ton kaas (!) op jaarbasis. De locatie Balkbrug zal aangepast worden voor de groei in productie van 48.000 naar 57.000 ton kaas op jaarbasis.

Voordat we verder gaan met de sluiting van Dronrijp, vertellen we eerst nog iets over het dagelijks leven in het afgelopen decennium rond de 'Specialiteitenfabriek'.

## 2. In en om de fabriek

De ombouw van de fabriek, die direct na het stopzetten van de productie was begonnen, bleek geen sinecure. De producties van de diverse soorten uit verschillende locaties, moesten in één kaasmakerij geconcentreerd worden. Het projectteam, onder leiding van Dirk Gorter en Jentje Hiemstra, stond voor een grote uitdaging. Ze waren al direct in 1998, na de bekendmaking van de herstructurering in de kaassector, met dit project gestart. Er moest een volstrekt nieuw te ontwikkelen kaasmakerij met diverse kaasvormen komen. Het betekende veel overleg met de medewerkers van de locaties Balk, Markelo en St. Nicolaasga. Daar was de kennis aanwezig van de diverse kaassoorten die de locatie Dronrijp de komende jaren ging produceren. Zo moest er met allerlei punten rekening worden gehouden: aanpassingen aan het gebouw, het verkrijgen van vergunningen, levertijden van nieuwe apparatuur, etc. Er moest veel apparatuur in een betrekkelijk beperkte ruimte komen. De oplossing hiervoor was de installatie van een Multicolumn Casomatic. Deze kon werken met meerdere 'inserts' en variabele cassettes, zodat de 3,5 kg Commissie, de 4,5 kg kleine Goudse en de 8 kg Kanter op één lijn geproduceerd konden worden. De wrongelbereiders van de oude installatie konden als enige blijven staan. Alle andere oude apparatuur ging weg. Gekozen werd verder voor een hoge mate van automatisering d.m.v. een automatisch receptuurbeheer voor de diverse soorten kaas.



Multi Column Casomatic (C.M.C.).

Verder werd de voorfabriek aangepast, zoals tanken voor geitenmelk, een nieuw aangepast zuursellokaal en een lokaal voor het oplossen van *Domovictus* (weipoeder), welke aan de kaassoort Slankie werd toegevoegd. Het pekellokaal werd van twee naar vier baden opgedeeld. Eén bad voor Commissie, één voor dieetkaas (dit is later een bad voor overige soorten geworden), één voor knoflookkaas en één voor kruidenkaas. In het pakhuis ging de oude 'Koopmans Unit' eruit en werd deze afdeling helemaal aangepast aan de nieuwe kaassoorten. Toen dit project van start ging, werd het productiepersoneel, veertig medewerkers in totaal, zo veel mogelijk gedetacheerd naar de vestigingen waar de over te nemen kaassoorten geproduceerd werden. Zo kon men al een behoorlijk stuk kennis op doen van de te maken speciaalsoorten.

Eind 1999 was de planning als volgt: De laatste productie Commissie in Balk: juli 2000; start Dronrijp: mei/juni 2000. Laatste productie Markelo: november 2000; start Dronrijp: augustus/oktober 2000.

Laatste productie St.Nicolaasga: december 2000; start Dronrijp: oktober/ november 2000.

Een probleem op de te sluiten vestigingen was dat, door de wetenschap van sluiting, er verscheidene medewerkers op voorhand al vertrokken naar elders. "Daardoor was het", volgens een ge-



detacheerde medewerker uit Dronrijp: "vaak meer zaak het huidige productieproces draaiende te houden, dan dat er echt ruimte was om aan kennisoverdracht te doen. Maar algemeen gezien is het toch een vruchtbare en zinvolle periode geweest, waar voldoende kennis is opgedaan."

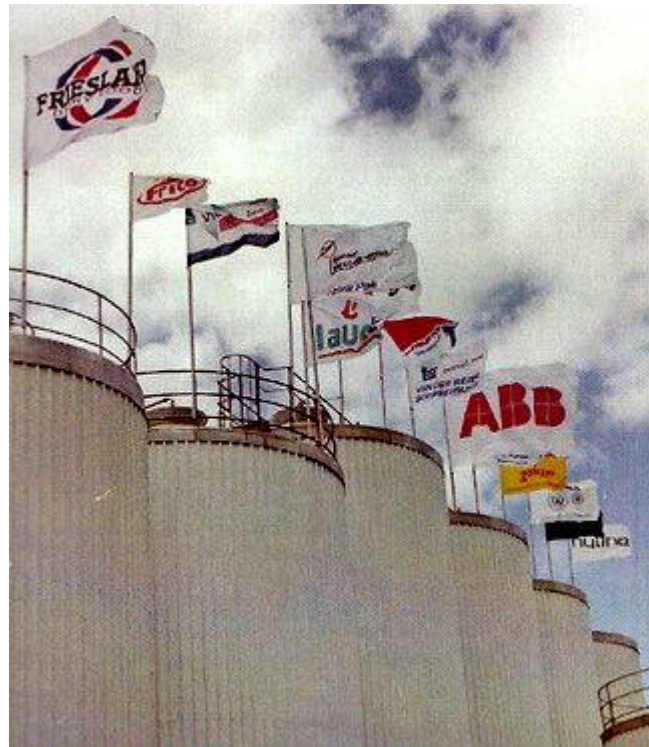
Na een klein half jaar van ombouw was het eind april 2000 zover. De eerste proefproductie Mimmolettes liep van de baan. In deze be-  
ginfase bleken er toch nog wat problemen met de apparatuur. Deze werd waar nodig aangepast en verbeterd. Op 26 mei rolden de eerste gekleurde Mimmolettes van de baan.

In de testperiode waren ze eerst zonder de kenmerkende oranje kleur gemaakt. Vanaf 1 juni hadden de Dronrijper Mimmolettes dezelfde kwaliteit als die van Balk. Dat bleek tijdens een keuring door het COKZ en VVL Leerdam. Rients Siderius, toenmalig locatiemanager in Dronrijp, wilde zijn collega's uit Balk niets te kort doen, maar volgens hem waren de vorm en doorsnede van de in Dronrijp geproduceerde kaas 'minstens zo mooi' als die van Balk. "De smaak is identiek", aldus Siderius.

Na overname van de productie Commissiek-  
aas uit Balk, volgde op 1 oktober 2000 de overname van de Friese Nagelkaas en de 8 kg speciaal-  
soorten uit St. Nicolaasga. Dit proces werd begeleid door Gerrit Ploegh, voormalig locatiemanager in St. Nicolaasga en nu opvolger van Rients Siderius in Dronrijp. Op 1 november werd de productie van de 5 kg soorten uit Markelo overgenomen. Na afloop van dit hele ombouwproces in Dronrijp, zei projectmanager Jentje Hiemstra in een interview: "Het waren tropenjaren, maar wel plezierige." De ombouw had een half jaar geduurd, maar het projectteam was een kleine twee jaar bezig geweest.

In 2001 werd men vertrouwd met het nieuwe productieproces. Er waren geen onoverkomelijke problemen met de aanpassing naar dit nieuwe proces. De enige dissonant bleek de vraag naar deze speciaal-  
soorten. Dronrijp was ingericht om 300 ton te produceren. De actuele vraag uit de markt bleek maar 60% van de productiecapaciteit; te weinig vraag dus.

Er was ook een opsteker in 2001. *Frico Cheese* Dronrijp werd klasse-winnaar bij de kaas-  
keuringen. Onze fabriek had met haar *Pan Pan* (Leidse 20+) voor de drie keuringsonderdelen het hoogste aantal punten gescoord. Een goede prestatie.



Vlaggenparade april 2000.



Afvoerbanen me het kaasmerkenapparaat.



Afvoerbaan bij de C.M.C. in de kaasmakerij.

Het volgende jaar werd onder leiding van locatiemanager Hette Bouma, die Gerrit Ploegh was opgevolgd, deze opgaande lijn gecontinueerd. Er kwamen rechthoekige vaten en een foliemachine. Zo werd de specialiteitenproductie aangevuld met een gedeelte bulk foliekaas. De kwaliteit werd nog verder verbeterd en de productiecapaciteit werd beter en nu volledig benut.

In 2002 behaalde Dronrijp bij de DLG keuring in Dresden een gouden medaille voor de soort *Frico Senf*, verder een zilveren medaille voor *Frico Brennessel* en ook een zilveren plak voor *Frico Belle Blanche Brennessel* (geitenkaas). Opnieuw werd de *Frico Kaasprijs 2002* gewonnen met de *Pan Pan*. Een goede score dat jaar.



Kaasboxen in het Elten pakhuis.

In het jaar daarop werd een *Multivac* foliemachine aangekocht. Deze machine verhoogde de inpakcapaciteit van de foliekaas. Door deze aanschaf kon de fabriek eventueel nog meer bulkkaas produceren als aanvulling op de productie van specialiteiten.

Elk jaar werd er traditiegetrouw in de personeelskantine van de fabriek aan het begin van het jaar, een Nieuwjaarsbijeenkomst gehouden. Alle (oud-) medewerkers werden hiervoor uitgenodigd.

Naast de gebruikelijke toespraken en Nieuwjaarsborrel, werd er met de binnengekomen relatiegeschenken een veiling gehouden. Ze werden afgestaan aan de jaarlijkse 'Nieuwjaarsveiling' onder leiding van 'veilingmeester' Geert Venema.



'Veilingmeester' Geert Venema.

De ingebrachte artikelen werden bij opbod verkocht en de opbrengst ging naar één of meerdere goede doelen, zoals bijv. *Foster Parentsplan*, *Clinic Clowns*, etc. Het grappige was, dat de ingebrachte artikelen op de veiling vaak meer oprachten dan de normale winkelprijs. Een lovenswaardig initiatief.

In 2004 won Dronrijp, bij de Wereldkampioenschap voor kaasmakers in *Wisconsin*, een bronzen medaille in de klasse Geitenkaas met de geitenkaas met brandnetel. Weer een goede prestatie van het team uit Dronrijp.

Eind dat jaar sloot de vestiging Oosterwolde haar poorten. Een deel van de productie, de 4,5 kg Goudse komijn, werd naar Dronrijp overgeheveld. Op deze manier werd het assortiment specialiteiten weer iets aangevuld.



Brand in de poedertoren maart 2005.

Begin 2005 sloeg men alarm in de fabriek. Op 4 maart ontstond 's ochtend vroeg een brand in de filterkast van de poedermakerij. Er werd direct groot alarm geslagen. Het blussen werd behoorlijk bemoeilijkt door de kou: het bluswater bevroor, waardoor het spekglad werd op het terrein. De poedermakerij heeft door deze brand een tijdje stil gelegen, maar kon daarna weer gewoon haar productie hervatten.

De jaren die nu volgden brachten weinig veranderingen met zich mee voor Dronrijp. Op zich, zeker gezien de investeringen t.g.v. *Locatieplan III* in andere vestigingen en de eerder genoemde opmerking van de directeur Productie Klaas de Jong in 2007, een veeg teken.

De grote fusie tussen de *Koninklijke Friesland Foods* en *Campina* werd een feit. Deze fusie ging met terugwerkende kracht op 1 januari 2008 in. Een fusie die bepalend zou worden voor de toekomst van de locatie Dronrijp.

In 2008 werd er in *Wisconsin* opnieuw een prijs gewonnen. Onze locatie scoorde daar goud met de *Cablanca* jonge Geitenkaas 4,5 kg en de Goudse Komijn 4,5 kg.

In juni 2008 vond er bij diverse locaties van FrieslandCampina, waaronder Dronrijp, iets curieus plaats. Een groep veehouders, die ontevreden waren over de hoogte van de uitbetaalde melkprijs, blokkeerden de fabrieksinangang. Daartegenover was er een grote groep veehouders die door deze blokkade hun melk niet afgeleverd konden krijgen. Het leek even uit te lopen op een botsing tussen de veehouders onderling. Gelukkig is door overredingskracht van diverse kanten een echte

confrontatie achterwege gebleven. Een triest feit bleef, zoals een aanwezige veehouder zei: "Boeren tegen boeren, een treurige zaak en een jammerlijke aangelegenheid."



De Cablanca van Dronrijp die in Wisconsin Goud won.

Toen brak het jaar 2009 aan. Na enkele jaren van betrekkelijke rust in en voor Dronrijp, is dit het jaar geworden waarin de toekomst van de locatie Dronrijp is bepaald.

Maar eerst was er in de herfst van dat jaar nog een geweldige opsteker voor locatiemanager Hette Bouma. Op het vijftigste Nederlands Nationaal Kaaskeur Concours (NNKC) won Hette Bouma

als vijfde persoon in het bestaan van dit concours, voor de tweede maal de Gouden Kaasboor. De eerste keer was in 1998 en nu dus weer. Een schitterende prestatie die blijk gaf van een geweldige kennis van zaken op dit gebied. Vermeldenswaard is tevens dat Jacob Heida, voormalig bedrijfsdirecteur van Dronrijp, de verguld zilveren medaille won.



Blokkade door ontevreden veehouders bij fabrieksiningang locatie Dronrijp.



Hette Bouma, voor de tweede keer winnaar van de 'Gouden Kaasboor'.

In de herfst van 2009 vond er een, naar zich in eerste instantie liet aanzien, grote calamiteit plaats achter de fabriek. Op 6 november loste een tankwagen geladen met salpeterzuur zijn lading achter het fabrieksterrein in een opslagtank. Doordat er een breuk in de slang ontstond, spoot de lading salpeterzuur over het fabrieksterrein. Een nevel salpeterzuur dreef over een deel van het dorp. Met spoed werd de brandweer gealarmeerd, die met groot materieel uitrukte.



De brandweer in actie bij het weglopen van salpeterzuur

Verkeer in en om Dronrijp werd omgeleid of stilgelegd. Door een misverstand werd bij het centrale coördinatiecentrum niet alleen de regio gealarmeerd, maar de hele provincie.

Na twee uur kon het sein 'Veilig' worden gegeven. Er was 24 ton salpeterzuur weggelopen. Al met al een hele consternatie in Dronrijp. Gelukkig zijn er naast de tijdelijke schade aan het milieu, geen persoonlijke ongelukken gebeurd. Achteraf is de hele situatie geëvalueerd en heeft men geleerd van de gemaakte fouten.

Toen werd het december 2009. Op 10 december werd bekend gemaakt waar men al voor vreesde.

Immers, de laatste jaren was er niet echt meer geïnvesteerd in Dronrijp. De fusie met Campina was een feit en daardoor zouden er weer aanpassingen en herstructureringen komen. Dat dit alles geen goed gevoel gaf, bleek bewaarheid. Het bericht was dat Dronrijp medio 2011 zou sluiten.

## Epiloog

Rond deze tijd, april 2011, breekt de slotfase aan voor de kaaslocatie Dronrijp. Die fase, vlak voor de definitieve sluiting, verloopt op vrijwel precies dezelfde manier als eerdere sluitingen van zuivelfabrieken. Ook deze sluiting vereist een flexibele houding naar de mogelijkheden van het moment. Door vroegtijdige overplaatsingen binnen het concern of verkregen functies bij andere bedrijven, is er al enig personeelsverloop. Door de overdracht van kaasproductie en het personeelsverloop worden de werkschema's aangepast. Tot het moment van definitieve sluiting wordt het een periode van een constante aanpassing en flexibiliteit.

Wat betreft de sluiting van 'onze fabriek', zijn de gevoelens ambivalent. De reden om deze locatie te sluiten is de volgende: De Kaassector moet door schaalvergroting efficiënter en effectiever worden ingericht. Dronrijp heeft weinig tot geen uitbreidingsmogelijkheden. Mocht men toch met de locatie Dronrijp verder willen, dan zou er fors geïnvesteerd moeten worden. In principe zou alles 'plat' moeten en er zou een twee maal zo grote fabriek moeten komen. Qua ruimte en infrastructuur ligt de huidige locatie daarvoor zeer ongunstig.

Dronrijp is ingericht om speciaalsoorten kaas te produceren. In de praktijk is nu gebleken dat de markt vraag kleiner is dan de beschikbare productiecapaciteit. Hierdoor werd de productie van speciaalsoorten aangevuld met bulk foliekaas, welke 40% van het totaal uitmaakte.

De strategie van de concernleiding is die van *cost-leadership*. Binnen die strategie zijn specialiteiten, qua volume en complexiteit, geen optie meer. Eenvoudig gezegd: de marges op de specialiteiten zijn goed, echter het volume is zo beperkt dat het economisch gezien niet aantrekkelijk is om te investeren in kaassoorten met een dergelijke hoge kostprijs. Vandaar dat 'dubbele' gevoel bij het personeel.

Na de sluiting van Dronrijp wordt een groot deel van de kaasproductie door andere vestigingen overgenomen. De meeste specialiteiten worden tegen kostprijs in de opdracht van *FrieslandCampina* elders geproduceerd en een klein gedeelte wordt afgestoten.

In Dronrijp zal voorafgaand aan de sluiting van de kaaslocatie, nog 125.000 euro geïnvesteerd worden in de poederafdeling van *FrieslandCampina DOMO*. Door deze investering kan die zelfstandig doorfunctioneren. Hierna zal periodiek bekeken worden of de DOMO locatie door kan blijven draaien. Zeker is dat er nooit meer kaas op deze locatie gemaakt zal worden. Een positief punt is dat het merendeel van het personeel vroegtijdig elders werk heeft gevonden.

Als afsluiting van het tijdperk kaasfabriek Dronrijp, is sinds de zomer van 2010, onder leiding van de locatiemanager, een groep medewerkers bezig een 'Slotdag' te organiseren. Deze wordt op 16 april 2011 gehouden. Iedereen is welkom die op de locatie Dronrijp werkt of gewerkt heeft (en nog te traceren is).

De dag zal geopend worden met een rondleiding door de fabriek, gevolgd door de presentatie van dit gedenkboekje en een dvd film van de fabriek met beelden van het laatste jaar. Daarna volgt een gezamenlijk buffet en een avond met entertainment en muziek. Op deze dag krijgt iedereen de gelegenheid om én (oud) collega's te ontmoeten én de fabriek nog één keer volledig in bedrijf te zien.

Zo zijn er na tientallen jaren van fusies, reorganisaties, herstructureringen en afslankingen, nog twee productiebedrijven in Friesland over. Het is navrant dat Dronrijp daar na 120 jaar op de valreep niet meer bij hoort. Met de grote landelijke concentratie in de zuivel, sneuvelt Dronrijp in de laatste fase.

De kaasfabriek van *FrieslandCampina Cheese* in Dronrijp kan, wanneer de overdracht van de kaasproductie gerealiseerd is, medio 2011 gesloten worden.





LEEWARDER COURANT

Boerenbonden:  
twee adviseurs  
bij Frico/Domo

Vierde adviseur  
Noord-Nederland

Frico/Domo komt  
met luxe toetjes

Frico mogelijk in  
zee met Gullit

Dure melkleiding  
Ameland afgeschaff

Voor oud Frico-personeel f 9000

voorspellen de vakbonden. In  
Dronrijp en Burgum is het zeer  
waarschijnlijk dat de arbeiders  
het werk neerleggen om een be-  
tere cao af te dwingen. Perso-

Proefafdeling Frico in  
fabriek van Dronrijp

REORGANISATIE: 1218 BANEN WEG

Speciale kaas  
komt voortaan  
uit Dronrijp

Zeker duizend man  
ingezet tegen mkz

Poedertorens Friese  
fabrieken blijven open

LEEWARDEN - Friesland Foods en Campina willen fuseren.

Gouden kaasboor naar Dronrijp

FrieslandCampina koninklijk

Acht maal goud Frico kaas

Fout alarm na lek  
salpeterzuur in Dronrijp

Kaasfabriek Dronrijp  
vrees reorganisatie

Dronrijpster kaasfabriek niet zeker van bestaan.

Van onze economiedirectie

LEEWARDEN - Friesland wordt hard getroffen door de reor-  
ganisatie van zuivelcoöperatie Friesland Campina. Van de  
624 banen, die in totaal verdwijnen, sneven er 174 in deze  
provincie. Vooral in Dronrijp komt de sluiting in 2011 van  
de kaasfabriek met 86 werknemers 'as in dreun' aan.

Dronrijp en Drachten dicht

Stoom-Zuivelfabriek te Dronrijp.

De Oudergestambonden noodigen de Verban-  
den te Dronrijp en Oudergestambonden en de Stroom-  
ren van de stroom gelezen Zaken en Landen  
en het lot van de stroom van een Stroomkomst  
op Woensdag 23 April o.k., des avonds te  
het uur, in de herberg van de WOL, VER-  
EER, te Dronrijp. Het einde vóór de be-  
reidings en een mogelijk te hebben tot  
de opslating van een COOPERATIEVE  
STOOM-ZUIVELFABRIEK te Dronrijp.

- A. BODDEMA.
- B. VERBEEK.
- C. BUIJELA.
- D. van der WED.
- Mr. W. A. BODDEMA.

Dronrijp, 9 April 1931.

Friessch Dagblad

Spannend hoofdstuk  
in zuiveltrilogie

SS proberen te  
bemiddelen  
bij Frico/Domo



Leitste: Suvel op suvel jout ge-  
duvel.

DRONRIJP - De zuivelfabriek  
Dronrijp heeft zaterdag haar  
100-jarig bestaan op sobere wijze  
gevierd met 's morgens een offici-  
eel gedeelte in de kantine van  
de fabriek en 's middags open  
huis. De herdenking was sober  
en plaatselijk, gezien de huidige  
situatie in de zuivel.

DRONRIJP - In de kaasfabriek van  
Friesland Foods in Dronrijp  
heeft vanmorgen korte tijd  
brand gewoed. Rond zes uur

Bij zuivelfabriek Frico Cheese aan It  
Heech in Dronrijp was de stroomuitval rond half  
twee goeddeels verholpen.

MEPEL - Friesland Coberco  
Dairy Foods heet voortaan  
Koninklijke Friesland  
Foods. Dat maakte directie-  
voorzitter André Oijlslager

## Productenpakket 2009

<b>Pr.no.:</b>	<b>Commissiekaas (Mimmolette)</b>	
1331	3,5 kg reguliere Commissiekaas	2624 ton
1332	3,5 kg droge 'olie' Commissiekaas	106 ton
	<b>Friese &amp; Leidse Kanterkaas</b>	
1370	20+ Leidse (Pan Pan)	520 ton
1371	40+ Leidse	585 ton
1420	20+ Friese nagelkaas 4	11 ton
1373	40+ Friese nagelkaas	402 ton
	<b>8 kg Kantermodel</b>	
1369	45+ Proosdij (Vincent)	245 ton
	<b>4,5 kg kleine Goudse model</b>	
1375	20+	24 ton
2054	20+ (DVD receptuur)	135 ton
2205	30+ (DVD receptuur)	69 ton
1374	60+ roomkaas	32 ton
1162	48+ Gouda komijn	1272 ton
1269	50+ brandnetel/knoflook	134 ton
1270	50+ knoflook	69 ton
1272	50+ tuinkruiden	74 ton
1274	50+ fenegriek/koriander (Oriental)	62 ton
1528	50+ zwarte peper	40 ton
1530	50+ sambal	89 ton
2055	50+ Italiaanse kruiden	135 ton
	<b>15 kg Rechthoek natuurgerijpte kaas</b>	
2222	20+	204 ton
2223	20+ Slankie natuur (DVD en MF-retentaat)	1217 ton
1983	30+ (Cantenaar receptuur)	60 ton
2331	20+ komijn	108 ton
2442	30+ komijn	211 ton
2282	40+ Edam komijn	59 ton
<b>Pr.no.:</b>	<b>15 kg Rechthoek foliekaas</b>	
1749	0+ (grondstofkaas voor Slankie smeerkaas)	513 ton
1645	20+ Slankie	580 ton
2363	45+ Boterkaas	183 ton
2018	48+ Gouda	7119 ton
2384	50+ Holdammerkaas (Galaxy)	734 ton
1961	20+ Slankie komijn	147 ton
2172	20+ Slankie Mediteranee (Italiaanse kruiden)	158 ton
2300	20+ Leicht & Lecker Beerlook	69 ton
2380	20+ Leicht & Lecker Ruccola	35 ton

1683	40+ Edam sambal (Red Hot Dutch)	138 ton
1113	48+ Gouda komijn	180 ton
1659	50+ brandnetel/knoflook	61 ton
1732	50+ tuinkruiden	82 ton
2114	50+ Italiaanse kruiden	60 ton

### **Geitenkaas**

1531	50+ 4,3 kg geitenkaas	2170 ton
1533	50+ 4,3 kg geitenkaas brandnetel/knoflook	56 ton
2712	50+ 4,7 kg geitenkaas	42 ton
1712	50+ 8 kg geitenkaas (kantermodel)	488 ton
1660	50+ 15 kg geitenkaas rechthoek folie	1762 ton

## Producten die kwamen en gingen...

### **Commissiekaas**

- 40+ Commissiekaas (MF-receptuur)
- 40+ Commissiekaas droog (MF-receptuur)

### **Friese & Leidse Kanterkaas**

- 40+ Blanke kanterkaas
- 48+ Peperkaas

### **8 kg Kantermodel**

- 20+ Slankie
- 20+ Slankie SBB
- 20+ Super
- 20+ Super komijn
- 30+ Wellness
- 35+ komijn
- 50+ mosterd
- 50+ tuinkruiden
- 50+ tuinkruiden/paprika
- 50+ Italiaanse kruiden
- 50+ Columbus Spaans Zuivel

### **4,5 kg kleine Goudse model**

- 20+ 3,3 kg
- 20+ 3,8 kg
- 30+ (traditionele receptuur)
- 30+ brandnetel
- 30+ Italiaanse kruiden
- 48+ Staphorster Wit
- 50+ (standaard receptuur)
- 50+ kummel
- 50+ mosterd
- 50+ groene peper 50+ uien
- 50+ walnoten
- 50+ tuinkruiden/paprika 50+ Drentse kruiden
- 60+ roomkaas (Ramice) 6-dammer

### **15 kg Rechthoek natuurgerijpte kaas**

- 20+ Slankie pittig
- 30+ Proosdij
- 30+ Halfvoller (Wellness)
- 35+ (standaard receptuur)
- 35+ Proosdij 45+ Proosdij
- 48+ Gouda 50+ Landana
- 50+ mosterd 50+ brandnetel
- 50+ tuinkruiden

### **15 kg Rechthoek foliekaas**

- 10+ (SBB receptuur)

20+ Super  
30+ vegetarisch  
30+ Halfvoller (Welness)  
30+ walnoot  
40+ Edam  
40+ Edam laag zout EKO  
48+ Gouda laag zout EKO  
48+ Gouda extra laag model  
48+ No melt  
48+ Follow Up  
50+ Frico boterkaas  
50+ Columbus (Spaans Zuivel)  
50+ mosterd  
50+ tuinkruiden/paprika  
50+ zwarte peper  
50+ fenegriek/koriander (Oriental)  
50+ Rosa Beeren

### **Geitenkaas**

50+ geitenkaas 6-dammer  
50+ geitenkaas 6-dammer brandnetel  
50+ geitenkaas 4,3 kg wit  
50+ geitenkaas rechthoek folie lysozymvrij



**Administratie**, van l>r: Johannes Bakker, Roel Robertus a. i., Gerard Hendriks, Henriëtte Smit, Sytske Wagenaar H. R. en Heffe Bouma locatiemanager Afwezig Pieter Renkema.



**Poedermakerij DOMO**. Achterste rij van l>r: Hans Gerritsma, Simone vd. Velde, Johannes Glazema, Kiemke Sloop, Thaeke Kuipers, Dictus de Jong, Gerhard Kolenbrander, Broer Abma, Emile Snijder, Marcel Hoekstra, Henk de Vries en Lybrich Dubois. Voorste rij: Wouter Hiemstra, Marco Zieverink en Karst Tol.



*Centrifugelokaal, van l>r: Hendrik Hiemstra, Anne v.d. Kooy, André v.d. Wal, Freddy Terpstra, Homme Bouma, Hessel Dijkstra en Wiebe Tamminga.*



*Kaasmakerij, van l>r: Bert Westerhof, Willem de Weerd, Hielke Bootsma en Andries de Haan.*



*Kaasmakerij, van l>r: Fedde Kooyker Jan Niehof, Gepke Bakker en Pieter Postma.*



*Kaasmakerij van l>r: Riemer Smeding, Jan Holtrop, Pieter v. d. Weide en Wiebe en Wiebe Tamminga.*





*Kaasmakerij: Wouter Osinga en Meint Riemersma*



*Kaasmakerij, van l>r: Hessel Rolsma, Klaas Overal, Klaas Kooistra en Riekele v.d. Merk.*



*Laboratorium, van l>r: Johannes Paulus, Johannes Hoekstra, Jelle Roersma en Homme Bouma.*



*Kaaspaknuis, van l>r: Siebe Braaksma, Herman van Deinse, Marinus Kamminga, Jouke Jousma, Pieter Hielkema, Wietze Kooistra, Jelte Landman, Tjeerd Idsinga, Eddy de Roos, Tjeerd de Jong, Jacob de Haas, Peter Deelstra, Jouke Hoekstra, Cor Koezema, Einte v.d. Meer, Hoite Buma, Wim Zijlstra, Daniel Dijkstra, Anne v.d Berg, Ielmer Stappert, Johan de Jong en Wouter Wuite.*



*Laboratorium, van br: Hans vd. Ploeg, Johannes Paulus en Johannes Hoekstra,*



*Technische dienst, van l>r: Jan Leijenaar Piet Mulder Fred ia '~ïpe idier~e u' s, Geert Venema, VVieger Elsinga, Tseard B, Oosterhof, René de Swart, Sjoerd van der Schaar, Tjerk van der Vegt, Harrie van der Wal, Age Okkema en Jan de Vries (z.z.p.).*

## Verantwoording

Leeuwarder Courant	diverse publicaties
Personeelsbladen:	Uitweiden Frico Kick Friesland Coberco Infomail Op Locatie
Veehoudersbladen:	De Melkspiegel Friesland Coberco Koerier Koerier
De Bakermat van de Nederlandse Zuivelindustrie:	Piet Willemse en Klaas de Wit, 1995
100 jaar Coöperatieve Zuivelindustrie Dronrijp:	J.H. Dijkstra, 1992
Groepsfoto's personeel blz. 43 t/m 48:	Jantine van der Knaap
Groepsfoto Technische Dienst blz. 48:	Age Okkema
Foto omslag:	René de Swart

Meer informatie:

YouTube > Gouden Kaasboor 2009

[www.zuivelhistorienederland.nl](http://www.zuivelhistorienederland.nl) > teksten > lijst van gedenkboeken  
[www.itpaadwerom.nl](http://www.itpaadwerom.nl) > suvel

### Colofon

Dit boekje is een uitgave naar aanleiding van de sluiting van de kaasfabriek in Dronrijp. Samenstelling, vormgeving, tekst en overig fotomateriaal: Jacob H. Dijkstra.

Tekstcorrecties: Renske Bouma

Druk: SMG-groep Hasselt

April 2011



## Trefwoordenregister

Ameland Melkleiding.....	25
André Olijslager.....	17, 29
B.v.C.Z.F.....	17
Balk.....	21, 32p.
Balkbrug.....	30p.
Bedum.....	16, 27, 29
Bergum.....	16
Berlikum.....	11
Bleskensgraaf.....	30
Borculo.....	27
Borculo Domo Ingredients.....	24
Burgum.....	2
C.C.Friesland.....	13, 20
C.M. Noord-Nederland.....	16, 13, 20
Campina.....	5pp., 30, 36, 38pp.
Coberco.....	16p., 19, 26, 28
De Goede Verwachting.....	18
De Hemrik.....	16
De Kievit.....	21
De Maatschap.....	11
De Takomst.....	12
De Twee Provinciën.....	18p.
De Zeven Provinciën.....	20
De Zuid-Oost Hoek.....	18
Dinkelland.....	28
Drachten.....	31
Dronrijp.....	29
Eefde.....	16
Elsloo.....	21
F.N.Z.....	17
Fresia.....	11p.
Friesland Coberco Dairy Foods.....	20, 29
Friesland Dairy Foods.....	19, 26
Friesland Frico Domo.....	16pp.
FrieslandCampina.....	30
FrieslandCampina DOMO.....	6, 39
Gerkesklooster.....	18p., 22, 27p., 29, 30
Gerrit Ploegh.....	33, 35
Hemrik.....	18
Het Eeuwfeest.....	14, 16
Hette Bouma.....	6, 35, 37
Hijlaard.....	10
Huisternoord.....	18
Klerken.....	31
Kolderveen.....	16, 19
Koningin Juliana.....	12, 14p.
Koninklijke Friesland Foods.....	20, 29p., 36

L.M.I.....	11
Leerbroek.....	31
Leeuwarden.....	11, 16, 18
Losser.....	28
Markelo.....	21, 32
Marrum.....	11
Marssum.....	8, 11
Marum.....	16, 18, 22, 29, 31
Meppel.....	21
Nijkerk.....	30
Olterterp.....	27
Oosthuizen.....	28
Oosterwolde.....	18p., 27, 29, 36
Oosterzee.....	16
Oudwoude.....	18
Personeelsvereniging.....	23
Ried.....	10
Rients Siderius.....	33
Sexbierum.....	11
Sietze Folkerts.....	23
St. Nicolaasga.....	16, 21, 32p.
Steenderen.....	29
Tilburg.....	31
Tuk.....	16, 24
Varsseveld.....	29, 31
Vollenhove.....	21
Weidum.....	11p.
Wierden.....	21
Winsum.....	10
Wisconsin.....	13, 36
Wolvega.....	12, 17, 28, 31
Workum.....	18, 22, 27, 29pp.
Zuid Oost Hoek.....	19
Zwolle.....	27



"De Volharding" rond 1900

1891	<i>De Volharding</i>	1961
1961	<i>C.V. De Maatschap</i>	1969
1969	<i>C.Z.I. Fresia</i>	1972
1972	<i>C.Z. De Takomst</i>	1982
1982	<i>C.M. Noord Nederland</i>	1990
1990	<i>Friesland Frico Domo</i>	1997
1997	<i>Friesland Coberco Dairy Foods</i>	2004
2004	<i>Koninklijke Friesland Foods</i>	2008
2008	<i>Koninklijke FrieslandCampina</i>	2011

