

# De cacao-industrie in de Zaanstreek

door ing. K. Kok

De Zaanse cacao-industrie is van betrekkelijk jonge leeftijd, als men deze vergelijkt met de hout-, papier-, olie-, gort- of rijstindustrie. De reden zal wel geweest zijn, dat cacao pas in de 17e eeuw enige bekendheid in West-Europa kreeg, en lange tijd een schaars en duur produkt was.

Daar komt bij dat de 'chokolaad' – zoals het produkt van de cacaoboön werd genoemd – vóór ca. 1830 niet de kwaliteit bezat dat het een aantrekkelijk consumptie-artikel genoemd kon worden. Het verbruik bleef dan ook ver achter bij dat van thee en koffie en men krijgt de indruk dat het in goede kringen werd gedronken, omdat het in de mode was. Chokolaad werd toen nog vrijwel uitsluitend als drank genuttigd en met behulp van een zoetstof en soms met specerijen genietbaar gemaakt.

De uitvinding van Coenraad Johannes van Houten bracht in 1828 verbetering. Hij zag kans om een deel van het vet (cacaoboter genoemd) uit de chokolaad te verwijderen door deze eruit te persen. Door het lagere vetgehalte was deze chokolaad lichter verteerbaar. Bovendien wist hij als eerste de cacao tot poeder te vermalen. Nadat hij ook de smaak had weten te verbeteren door de cacao te alkaliseren, werd cacaodrank meer populair.

Nog lange tijd – wellicht de hele 19e eeuw – werden er naast poeder, chokolaadbroden of -koeken gefabriceerd, zoals voor de vinding van van Houten gebruikelijk was. Daarbij werd geen vet aan de cacao onttrokken. Ten dele omdat het moeilijke persen dan vermeden kon worden en deels omdat het van Houten-proces met een octrooi beschermd was. Bovendien waren er gebruikers, die ontvette cacao als 'onecht' beschouwden en de drank uit pure cacaokoek wensten te bereiden.

Er zijn berichten dat chokolaadkoekjes ook wel uit de hand werden gegeten. Vermoedelijk werden ze gezoet met suiker om de sterke cacao-smaak te verzachten.

Een belangrijke verbetering was de vinding van

de Engelse firma Fry & Sons. Die begonnen in 1847 aan de cacao behalve suiker, ook cacaoboter toe te voegen, hetgeen de populariteit van 'chokolaad' sterk bevorderde.

## Wat deden de Zaanse ondernemers?

Degenen, die zich in het begin van de 19e eeuw met de handel van cacao-producten bezig hielden, begonnen omstreeks 1840 met een min of meer regelmatige produktie. Weliswaar werd voor die tijd ook wel cacao verwerkt – de namen van de molens 'Cacaoboön' en 'Chokolaatje' duiden daarop – maar dat had geen blijvend karakter.

Hoe de cacaobonen op de molens werden verwerkt is (mij) niet bekend, maar waarschijnlijk maakte men gebruik van een brandertrommel of vuister (?), een breekwals of houten kantsteen (?), een waaiertje en een maalsteen.

Enkele bekende bedrijven rond 1850 waren D&M Grootes Gebroeders te Westzaan, W.J. Boon en Erven H. de Jong, beide te Wormerveer. In 1870 kwam daarbij J. Pette Hzn, eveneens te Wormerveer. Zij allen fabriceerden toen chokolaad in broden of koekjes en cacao-poeder. Dit laatste min of meer uit noodzaak, omdat cacaokoek overblijft, als men cacaoboter uit de cacao perst en vervolgens de koek vermaalt tot poeder.

In de 70-er jaren ging men op stoomkracht over en langzamerhand kwamen er ook betere machines voor de verwerking van cacao beschikbaar.

Vele tientallen jaren bleef de produktie van chocolade en cacao-poeder in dezelfde fabriek een voor de hand liggende zaak.

Omstreeks 1900 kwam daarin enige verandering. Er ontstonden bedrijven, die cacao-afval van de chocoladefabrieken gingen verwerken tot cacaoboter en voor een deel tot cacao-poeder, beide van tweede kwaliteit.

Deze 'specialisatie' had zoveel succes, dat er spoedig een tekort aan afvallen ontstond en deze bedrijven ertoe overgingen ook cacaobonen te verwerken. Niet tot chocolade evenwel, maar

tot cacaoboter en poeder.

Bekende bedrijven die tot wasdom kwamen zijn: Cacaofabriek 'De Zaan' (opgericht in 1911) en Stuurman Cacao (opger. 1908). Later kwamen daarbij: Wessanen Cacao in 1921 en Gerkens Cacao in 1963.

De oorspronkelijke cacaoverwerkende bedrijven gingen zich steeds meer specialiseren in chocolade en choc. artikelen. Dit was mogelijk, omdat de nodige cacaoboter in goede kwaliteit op de markt te koop was gekomen. Bekende voorbeelden van bedrijven die zich hebben weten te handhaven zijn: Firma W.J. Boon & Comp. en Verkade, die omstreeks 1920 met de produktie begon. Tussen 1890 en 1960 zijn er vele cacao- en chocoladebedrijven in de Zaanstreek opgericht en weer verdwenen, de meesten in de 30er jaren. Een aanwijzing, dat het een moeilijke industrietak is, waarin de concurrentie groot is. Toch heeft de Zaanstreek, wat de cacao verwerking betreft, zich weten te handhaven. In 1985 werd naar schatting 132.000 ton cacaobonen aan de Zaan verwerkt. Dit is ong. 80% van de in Nederland in dat jaar verwerkte hoeveelheid.

## DE HISTORIE VAN CACAOFABRIEK DE ZAA N B.V.

### 1. Wat doet Cacaofabriek De Zaan

Het bedrijf fabriceert cacaopoeder en cacaoboter. Dit zijn grondstoffen voor de levensmiddelenindustrie, zoals bij enkele melk- en chocoldefabrieken.

Cacaofabriek De Zaan heeft zich gespecialiseerd in het leveren van produkten op specificatie, overeenkomstig de wensen van de afnemer. Het assortiment is dientengevolge groot. Meer dan 60 soorten cacaopoeder worden geproduceerd; soorten, die onderling verschillen in kleur, vetgehalte of mate van alkalisering. Het bedrijf heeft thans 417 medewerkers in vaste dienst, en zij verwerkt jaarlijks 83.000 ton cacaobonen (1989). Het is daarmee het grootste cacao-verwerkend bedrijf in de wereld.

### 2. Wanneer ontstond het bedrijf?

Het ontstond in 1911, toen de Onderlinge Handelsvereniging 'De Onderneming' een chocoldefabriekje oprichtte in de Wilhelminastraat te Zaandijk. 'De Onderneming' bestond uit een 12-tal Zaandijkse middenstanders, die sinds 1902 voor gezamenlijke rekening handel dreven. Zij meenden in 1910 goede zaken te kunnen doen met de produktie van chocolade- en suikerwerken en hadden vrij snel tot oprichting van een fabriek besloten.

Met het bijeenbrengen van de financiële middelen hadden zij echter moeite en zij waren genoodzaakt buiten hun vereniging naar geldverschaffers te zoeken. Eén van deze latere 'aandeelhouders' was Jan Huysman, die op de eerste aandeelhoudersvergadering tot commissaris en tot voorzitter van de Raad van Commissarissen werd benoemd.

*Jan Huysman werd geboren op 13 april 1860 te Zaandijk, als zoon van Willem Huysman, die olieslager bij de familie Honig was.*

*Na zijn schooltijd was Jan werkzaam bij de heer Claes Honig, sedert 1889 eigenaar van oliefabriek 'De Kroon' aan het Broodkorfspad te Koog aan de Zaan. Door zelfstudie in zijn vrije tijd wist hij zich op te werken tot procuratiehouder. Ook begon hij in de jaren 90 voor eigen rekening zaken te doen. Daarmee had hij zoveel succes, dat hij in 1897 de oliemolen 'd'Oranjeboom' kon aankopen. In een tijdsbestek van 10 jaar breidde hij zijn bezit uit met nog 5 molens en werd in 1907 tevens eigenaar van oliefabriek 'de Wilhelmina' te Zaandam. Hij was toen al zelfstandig ondernemer.*

*Jan Huysman trouwde in 1882 met Kaatje Krijt, die hem drie kinderen schonk, twee dochters en zoon Willem. Deze volgde hem in 1920 op als directeur van het familiebedrijf.*

*Jan Huysman woonde met zijn gezin in Koog a/d Zaan van 1882-1906.*

*Hij verhuisde toen naar Zaandijk, waar hij woonde in het huis Lagedijk 112/114. Hij stierf aldaar op 22 februari 1942. (zie ook de MBTZ-Nieuwsbrief van mei 1987)*





In 1924 werd de chocoladeproduktie beëindigd. Voortaan zou men zich hoofdzakelijk bezighouden met de fabricage van cacaopoeder en -boter. Om aan de toenemende vraag te kunnen voldoen werd het machinepark voortdurend uitgebreid, zodat de produktiecapaciteit in 1925 was gestegen tot 50 ton/week.

In 1926 werd als gevolg van het één en ander de naam van het bedrijf nogmaals gewijzigd. Deze zou voortaan 'N.V. Cacaofabriek De Zaan' luiden.

De vergroting van de capaciteit had tot gevolg dat de fabriek te klein was geworden en in 1927 kwam de eerste uitbreiding gereed. Een nieuwe poedermakerij werd erin ondergebracht. Bovendien werd in 1928 oliefabriek 'de Wilhelmina' te Zaandam aangekocht van J. Huysman. De fabriek was in 1925 stilgelegd en deze werd na aankoop verbouwd tot een 'moderne' brekerij voor cacaobonen.

In 1929 werden reeds 6500 ton bonen verwerkt en geheel voor de produktie van cacaoboter (en poeder) gebruikt. In de fabriek waren 80 mensen werkzaam.

#### 4. De 30-er jaren

In 1920 werd de economische crisis van de 30-er jaren ingeleid met de beurskrach in Amerika en de gevolgen werden in 1930 in de cacao-branchemarkbaar. Ook was de concurrentie in de 2e helft van de 20-er jaren scherper geworden ten gevolge van een nieuwe produktiemethode voor cacaoboter. Deze bestond uit het gebruik van wringers uit de olieaard-industrie, waardoor een goedkopere produktie mogelijk werd.

Ook de directie van Cacao de Zaan besloot tot de produktie van wringboter over te gaan, en in 1930 werd een geheel nieuw pers- en wringgebouw ten westen van de bestaande fabriek opgericht. De bestaande 6 persen en een 12-tal nieuwe wringers werden daarin ondergebracht.

De hoeveelheid verwerkte bonen werd snel groter en bereikte in 1931 reeds 8600 ton/jaar.



*Fabriek na de uitbreiding van nov. 1927*



*Voorgrond: boterkelder, Raffi I (oude Raffi, gebouwd 1931)  
Over de Begijnslot:  
Fabriek na de uitbreiding van 1930*

De bonen kwamen hoofdzakelijk uit Afrika: Nigeria (Accra) en Ghana (Lagos). Later ook uit Kameroen. Ze werden gekocht van handelaars te Amsterdam of via makelaars van elders. Om zich tegen verliezen ten gevolge van de fluctuerende bonenprijs te wapenen, was het de gewoonte pas de vereiste hoeveelheid bonen voor de produktie van de verkochte cacaoboter en -poeder te kopen op het moment dat de verkoop gesloten was. Sedert 1931 werd ook ingedekt tegen koersverschillen van Engels pond en dollar.

De boter ging naar afnemers overal in Europa, maar hoofdzakelijk naar Engeland (Gill & Duffers), Frankrijk en België. Veelal werd van agenten gebruik gemaakt.

De wringboter was kwalitatief niet gelijkwaardig aan persboter en behoefde een nabehande-



ling. Dit had tot gevolg, dat in 1931 een nieuwe fabriek ten zuiden van de Begijnslot ('over de slot') werd gebouwd, waarin apparatuur voor het stomen, resp. raffineren van boter werd opgesteld. Tegelijk werd een nieuwe boterkoelafdeling gebouwd, die de oude verving. Deze afdeling was sedert 1926 ondergebracht in het oude koetshuis (beter bekend als 'de Stal'), maar zij had door de steeds groter wordende boterstrom dringend behoefte aan meer ruimte. De 'schillen' uit de wringerij werden verkocht aan een extractiebedrijf voor de winning van cacao-vet, omdat schillen voor poeder niet geschikt waren.

Het zelf extraheren was voor een fabrikant van kwaliteitsboter niet aantrekkelijk en is dan ook niet serieus overwogen.

Reeds in 1933 bleek de wringerij, alsmede de raffinage-afdeling een groot succes te zijn. In 1934 werd nog een aantal wringers aangeschaft, terwijl de persen met één werden uitgebreid. Intussen was de stoomvoorziening tijdig aangepast. In 1930 werd een nieuw ketelhuis betrokken waarin een stoomketel met een

capaciteit van bijna 3 t/uur geplaatst, gevolgd door een tweede ketel met een capaciteit van 4 t/uur in 1933/34. Aldus toegerust werd het bedrijf met succes door de crisisjaren heengeloodst.

De hoeveelheid verwerkte bonen steeg geleidelijk tot 22.000 ton in 1938. Het aantal produktie-medewerkers groeide mee en was in 1936 gestegen tot ca. 150. Naar de tijd gerekend werd er bij 'de Zaan' goed verdiend. De dagelijkse leiding was wat autoritair, maar de werksfeer was van gemoedelijke aard en men had veel vertrouwen in Willem Huysman als directeur. Het 25-jarig bestaan kon dan ook in 1936 op grootse wijze worden gevierd!

#### 5. De oorlogsjaren 1939/1945

Reeds in 1939 ondervond de produktie enige terugslag door het uitbreken van de Tweede Wereldoorlog (sept.), maar de aanvoer van cacao-bonen ging nog door. Dat veranderde drastisch in mei 1940 toen Nederland door Duitsland werd bezet en er geen bonen meer het land binnen kwamen. Het bedrijf had nog wel een voorraad van 3.200 ton, maar deze werd door de Duitsers gevorderd. De produktie van cacao-poeder en -boter kwam tot stilstand. Al spoedig werd begonnen met de fabricage van koffiesurrogaat en cacao melkpoeder.

Vanaf 1941 was het bedrijf ingeschakeld bij de aanmaak en distributie van cacao poeder met suiker. Dit eindigde in het najaar van 1943 toen alle voorraden cacao poeder waren verbruikt. Wel werd in 1944 nog een kinderdrankpoeder in distributie gebracht, maar veel cacao poeder zal het niet hebben bevat. Daarna lag het bedrijf stil tot na de bevrijding.

Wat er nog in het bedrijf aan cacao produkten was, had de belangstelling van velen. Er was gebrek aan voedsel en er werd wel eens wat meegenomen. In 1944 gebeurde dat door de Binnenlandse Strijdkrachten (de georganiseerde 'Ondergrondse') waarbij een aantal medewerkers, die wakersdienst hadden, of toevallig aanwezig waren, tijdelijk werden vastgezet.

*Koetshuis en Paardenstal van Jan Huysman, eigenaar van chocolade-fabriek 'De Zaan'*



## DE CACAO-INDUSTRIE IN DE ZAA NSTREEK

De meeste werknemers waren in een wachtgeldregeling. Sommigen werden gedwongen tewerkgesteld in Duitsland.

In het voorjaar van 1942 overleed op 81-jarige leeftijd de grondlegger van het bedrijf, de heer Jan Huysman.

### Bronnen:

*Vakliteratuur*

*Encyclopedie van de Zaanstreek*

*N.C.C.V.*



*Cacao De Zaan  
foto: KLM Aerocarto*