

De historie van Cacaofabriek 'De Zaan' (deel 2)

6. Herstel en ontplooiing

In de 2e Wereldoorlog was er ontzettend veel vernield en het land zag er bedroevend uit. In de Zaanstreek viel het nog wel mee, ofschoon enkele bedrijven door de Duitsers waren leeggeroofd.

Cacaofabriek 'De Zaan' kwam redelijk goed uit de oorlog vandaan.

Het machinepark was intact gebleven en men had het goed onderhouden.

Mensen die door de Duitsers waren weggevoerd kwamen bijna allen terug (correspondent B. Turksma niet) en zij namen hun plaatsen weer in.

In juli 1945 werd 80 ton kolen aangevoerd en in september kwam de eerste partij cacao-bonen. De fabriek ging weer draaien op beperkte schaal (4 personen in bedrijf) en dat was het begin van een opgaande lijn van steeds grotere produktie, van steeds betere produkten...

Toch was de wereld niet meer dezelfde als vóór 1940. De maatschappelijke verhoudingen waren in de oorlogsjaren veranderd. Ze waren minder gebaseerd op afkomst en traditie en meer op de sociale verbondenheid van mensen. Ook bij Cacao De Zaan was dit merkbaar. In 1944 was er in het bedrijf een overlegorgaan tussen directie en personeelsvertegenwoordiging in het leven geroepen. Dat was de zgn. 'Kern', welke in 1956 werd omgezet in een eerste Ondernemingsraad (zoals de wet toen voorschreef). De zorg voor 'de oude dag' kreeg gestalte in 1946 toen het J. Huijsmanfonds werd gesticht, een pensioenfonds met aantrekkelijke voorwaarden voor de deelnemers. De aandacht voor de mens in het bedrijf werd in 1946 ondersteund door de aanstelling van een maatschappelijk werkster (mej. T. de Goede). Dit mondde in de 50-er jaren uit in een afdeling Personeelszaken. De onderlinge band van de werknemers werd versterkt door de oprichting van een per-

door K. Kok

1964
Luchtfoto van Cacaofabriek 'De Zaan'
foto: KLM Aerocarto





Zaanhagel op de ontbijttafel (1956)

soneelsvereniging (omstr. 1946) en de uitgave van het personeelsblad 'De Zaanklok' in 1951. Door scholing van leidinggevendenden veranderde de wijze van leiding geven en deze verloor het autoritaire karakter van vóór de oorlog.

Maar ook in het zaken doen traden veranderingen op. In 1946 werd reeds een samenwerkingsverband met een Engels bedrijf aangegaan om de eigen positie te versterken.

Op de binnenlandse markt werd grote activiteit ontplooid door het pousseren van poeder in kleine doosverpakking van 100 gr. (1947). Dit werd gevolgd door het op de markt brengen van een nieuw produkt in 1953. Het betrof hier chocoladekorrels onder de naam 'Zaanhagel' in een kenmerkende verpakking met een veelkantige doos.

De goede kwaliteit van alle produkten werd scherp in het oog gehouden en dit maakte het noodzakelijk het oude laboratorium uit 1929 te vervangen en uit te breiden. Dit gebeurde in 1949 toen het nieuwe kantoor werd betrokken.

De bedrijfsgebouwen moesten bij de nieuwe ontwikkelingen worden aangepast. Ondanks de moeilijkheden die het bouwen van de Overheid ondervond (de bouw van woonhuizen kreeg voorrang), werd er in een periode van 10 jaar (1947-1957) veel gebouwd en uitgebreid.

In 1948/49 werd – zoals gezegd – het kantoor en laboratorium op de Boterkelder gebouwd, en min of meer gelijktijdig een nieuwe Raffinaderij (1949/1950). Vervolgens Tankgebouw (voor boter) en de Voorvereniging (1951), een garage en een nieuw was- en kleedlokaal (1952) en ketelhuis (1953). In 1954 begon de bouw van een geheel nieuw produktiegebouw aan de Bijenkorfstraat. Deze kwam in 1956 gereed en dat gaf het bedrijf de noodzakelijke ruimte voor uitbreiding van de produktie. Het 4-verdiepingen-gebouw werd ontworpen door architectenburo Romeyn in samenwerking met ingenieursburo H.A. Bals (voor de staalconstructie). De inrichting werd door eigen technische mensen getekend en uitgevoerd.

Was het oorspronkelijk de bedoeling de wringcapaciteit te vergroten, de verkoop van cacao-poeder verliep zo succesvol, dat uiteindelijk besloten werd om de beschikbare ruimte te gebruiken voor uitbreiding van het aantal persen. De hoeveelheid verwerkte bonen was intussen regelmatig gestegen. Van 12.000 ton/jaar in 1951 groeide deze tot 16.000 ton in 1956. Zij werd grotendeels tot poeder en persboter verwerkt. Het aantal medewerkers groeide mee. In 1946 nog 150 man, was het aantal in 1951 toenomen tot 221 en in 1959 tot 365 mensen.

Het machinepark breidde zich eveneens regelmatig uit. De poeder werd sedert 1948 mechanisch verpakt.

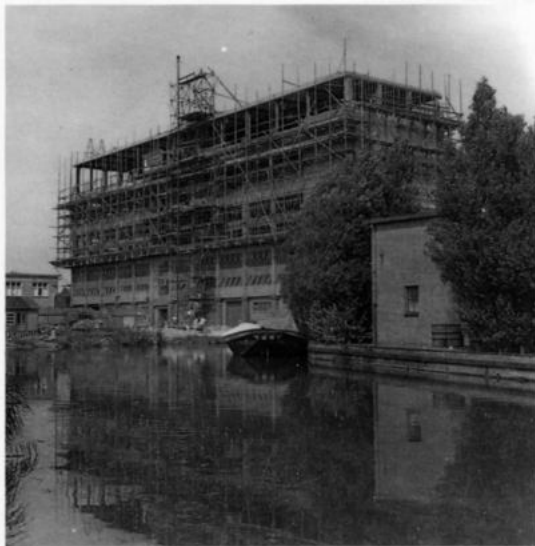
In 1953 werd een nieuwe stoomketel met een cap. van 6 t/uur aangeschaft en in het nieuw gebouwde ketelhuis aan de Bagijnslot geplaatst. De afdeling Brekerij verhuisde per 1 jan. 1956 naar Zaandijk-Noord naar een bestaand gebouw, dat de naam Wilhelmina II kreeg.

De inrichting was geheel nieuw en opgezet volgens een plan, dat gebaseerd was op een grotere capaciteit, maar vooral op een beter rendement.

De grootste uitbreiding van het produktie-apparaat vond echter plaats in 1956 en volgende jaren, in de nieuwe fabriek. Daarin werden verschillende nieuwe typen machines geïnstalleerd.

Een continu-spit in de Branderij (1958), Pennenmolens voor de massamalerij en poedermalerij (1956/58), horizontale cacao persen (12 pots) (1957) en mengers voor het prepareren, zijn voorbeelden van de ontwikkeling in de cacao-industrie.

De wringerij bleef hiermede vergeleken wat op achter. Oorzaak zal wel zijn geweest, dat het wringbedrijf sedert 1952 om verschillende redenen niet meer zo lonend was. Dit leidde ertoe, dat geprobeerd werd van schillen zwarte poeder te maken. Dat lukte en commercieel was het wel een succes, maar produktietechnisch



*Bouw fabrieksgebouw II door fa. J. Kuyt, Westzaan
Zomer 1955*



Winter 1955-'56

gaf het veel problemen door de brandbaarheid van het produkt (veel branden).

Een uitgesproken moeilijk jaar was 1954, toen de bonenprijs flink steeg (invloed Korea-oorlog) en de leveringscontracten niet werden nagekomen.

Tegen het einde van de 50-er jaren was Cacao De Zaan een gezond bedrijf. Ze was van moderne produktiemachines voorzien en ze had een bekwame bezetting. Er was vraag naar haar produkten en ze kon de concurrentie aan. De omzet was gestegen tot 85 miljoen gulden en de vooruitzichten waren gunstig.

7. Periode 1960-1970

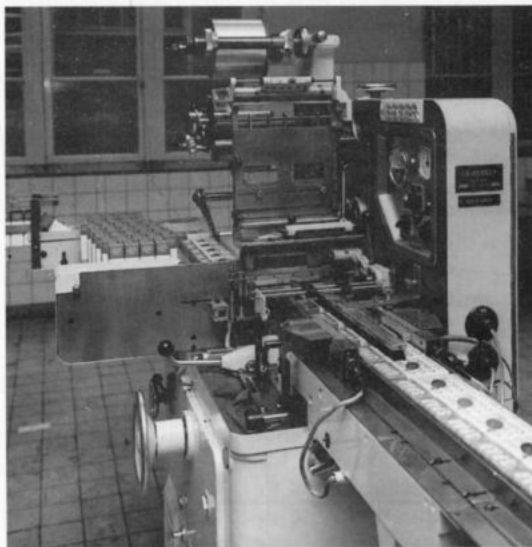
Het goedlopende bedrijf uit de 50-er jaren groeide in de beginjaren 60 door. De produktie nam met de regelmaat van een klok toe en de resultaten waren goed tot uitstekend (1961). Het bedrijf behoorde tot de grootste cacao-fabrieken in de wereld en het had een bekende naam als producent van cacao poeder en -boter. Het 50-jarig bestaan werd dan ook in 1961 op grootse wijze gevierd.

De toekomst zag er voorspoedig uit. En toch was er twijfel of de groei wel altijd door zou gaan. Daar was een aantal redenen voor. In de eerste plaats waren er in de zgn. oorsprongslanden, zoals Brazilië, Ghana en Nigeria cacao-fabrieken opgericht, die een bedreiging voor de cacao-industrie in Europa zouden kunnen vormen. En verder had men bij enkele olieaad-

verwerkende bedrijven ontdekt, dat door fractionering uit plantaardige olie een cacaoboter-substituut kon worden gemaakt. Dit laatste leek een zware concurrent voor cacaoboter te zullen worden, een reden om zelf onderzoek op dit terrein te verrichten. Het leidde tot de oprichting van N.V. Twincon in 1958 (een samenwerkingsverband met de firma Gill & Duffus) en tot uitgebreide proefnemingen in de jaren 1959 en 1960. Er waren dus enkele wolken aan de cacao-hemel gekomen en de directie meende dan ook zijn belangen te moeten spreiden. Zo werd in 1962 drankenindustrie Raak overgenomen en werd er samenwerking gezocht en verkregen met een bedrijf voor eierprodukten. Dit had tot gevolg dat een verstuiwingsinstallatie in Nunspeet werd opgericht, die onder de naam 'de Zaan Spray' in bedrijf kwam (1964). Dit zoeken naar diversificatie had natuurlijk ook zijn bezwaarlijke kanten. Men begaf zich op onbekende terreinen en niet iedereen was het met dit beleid eens. Dit streven naar een ander beleid had (waarschijnlijk) in 1960 het vertrek van een commercieel directeur tot gevolg.

De bedreiging van de cacaobotersubstituten bleek mee te vallen dankzij de lage prijs van cacaoboter en de beperkte markt voor substituten (5%-regel slechts in enkele landen geldig). De cacaobonen waren in de beginjaren 60 goedkoop, zodat ook cacaoboter goedkoop kon worden aangeboden.

Toch hield de lage prijs van de bonen een gevaar in. De verwerkingskosten hadden de neiging voortdurend hoger te worden door stijgende loonkosten. Door de noodzaak meer aan produktcontrole en aan research te doen, steeg het aantal personeelsleden nogal snel. In 1959 waren er 364 medewerkers, in 1964 reeds 505 medewerkers. Dit drukte het rendement van de onderneming en 1963 en 1964 waren in dit opzicht moeilijke jaren. Ook de noodzakelijke investeringen vergden veel van het vermogen van de onderneming, resp. aandeelhouders. Dit is ongetwijfeld van invloed geweest, toen de aandeelhouders het aanbod van W.R. Grace, New York, accepteerden om het aandelenpakket van Cacaofabriek De Zaan over te nemen.



*Cellophaneer-
machine voor
doosjes cacaopoeder*

*Cacaomolens
zgn. 3-ling-molens
algemeen in gebruik sedert ± 1900
Foto: R. v.d. Meulen*



W.R. Grace & Co. is een internationale onderneming met belangen in energie-chemische produktie- en dienstverlenende bedrijven. W.R. Grace werd gesticht in 1854 in Peru door William Russell Grace. Gedurende bijna 100 jaar deed de firma zaken in scheepvaart, handel en fabricage, hoofdzakelijk in Latijns-Amerika. In de jaren na de 2e Wereldoorlog besloot de Grace-leiding te gaan investeren in de Noord-Amerikaanse industrie, met name in bedrijfstakken met een duurzame groei en ontwikkeling.

Aldus startte Grace in de jaren 50 een chemische onderneming met o.a. een ammoniakfabriek. Door voortdurende uitbreidingen werd Grace de grootste fabrikant van chemische specialiteiten in de wereld.

De energietak van Grace is dienstverlenend aan de petroleumindustrie en is producent van olie, aardgas en steenkool. Grace Speciality Businesses omvat een veelheid van industrie, waaronder cacao- en chocoladebedrijven.

Het had tot gevolg dat het samenwerkingsverband met Gill & Duffus werd opgeheven en dat W. Huysman afscheid nam van het bedrijf, waaraan hij gedurende 44 jaar leiding had gegeven. Zijn zoon, H.J.R. Huysman, die sedert 1954 directeur was, bleef aan en werd president-directeur. Echter slechts kort, want reeds in februari 1965 werd hij opgevolgd door D.M. Bus, die het bedrijf in 1960 als directeur had verlaten en na bijna 5 jaar als president-directeur terugkeerde.

Cacaofabriek De Zaan was in 1964 niet het enige cacao bedrijf van W.R. Grace in Nederland. Reeds 2 jaar eerder (in 1962) was de Cacao- en chocoladefabriek C.J. van Houten te Weesp overgenomen door Grace. De vroegere concurrenten, waar het



cacao betreft, werden nu zusters. Ondanks dat bleven de bedrijven mededingers met hetzelfde doel – niet alleen commercieel, maar ook op produktietechnisch gebied.

Al spoedig stelde W.R. Grace de vraag, of de produktie van cacaopoeder- en boter niet in één van de twee bedrijven kon worden ondergebracht. Na Amerikaans onderzoek bleek dat Cacao de Zaan de beste papieren had. Zij had verweg de grootste produktie en was het best toegerust. In 1965 viel het besluit, dat Cacao de Zaan de produktie van Van Houten zou overnemen. Dit betekende een capaciteitverhoging van 10.000 ton bonen/jaar die met enige vindgrijpheid in ongeveer een half jaar kon worden gerealiseerd.

De controle op het Van Houten-produkt (die afweek van die van De Zaan) bleef in handen van mensen van Van Houten. Ook de werkwijze tijdens het branden bleef een Van Houten-zaak, die in verband met het geheime procédé leidde tot afsluiting van een deel van de Branderij.

*Nieuw laboratorium
personeel v.l.n.r.:
C. van Oosthuizen, ?
G. van Pelt en H. Slot*

De branders, die het werk voor het Van Houten-produkt deden moesten een geheimhoudings-contract tekenen!

Het was een situatie, die Cacao De Zaan in 't geheel niet gewend was. Het was dan ook niet verwonderlijk, dat er de eerste tijd over en weer frustraties ontstonden, die een echte belasting voor de bedrijfsleiding en personeel betekenden. Toch werd de verstandhouding langzamerhand beter en groeide het begrip voor elkanders standpunt. Deze situatie duurde tot 1972, toen Van Houten werd verkocht aan de firma Monheim.

De produktie steeg in de jaren zestig voortdurend, los van de sprong in 1965/66 door overname van de Van Houten produktie. In 1960 was deze nog 24.400 ton bonen/jaar en in 1969 het dubbele, nl. 48.800 ton. Ook het produktenpakket werd uitgebreid of aangepast aan de wensen van klanten. Zo werden cacaopoeders gestandaardiseerd en werden nieuwe produkten op de markt gebracht, instant-cacao in 1966 en zwarte cacaopoeder van persmassa in 1968. Het produkt 'Zaanhagel' verdween tot verdriet van velen uit het leveringspakket (1968).

Ook de dochterbedrijven met hun cacao-vreemde produkten verdwenen uit het gezichtsveld van Cacao de Zaan. Dochter 'Raak' werd in 1969 zelfstandig onderdeel van het Grace-concern en verhuisde naar Utrecht, waar meer ruimte voor uitbreiding was. Het verstui-vingsbedrijf 'de Zaan Spray' werd ondergebracht bij fa. N.I.V.E. te Harderwijk.

Ondanks de produktie-uitbreiding m.b.t. cacaopoeder en -boter was de uitbreiding van gebouwen niet spectaculair. De fabriek, gebouwd in de 50-er jaren, was ruim opgezet en zou nog vele jaren de nodige produktiemiddelen herbergen, zij het soms met pijn en moeite. Alleen de opslagruimte voor poeder werd drastisch vergroot met de bouw in 1962 van een poederopslaggebouw, tevens poedermengerij. In 1969 kreeg het gebouw een 2e etage erbij. Voor de activiteiten m.b.t. produktcontrole, research en applicatie-onderzoek (een service-

verlening aan klanten) was een nieuw laboratorium noodzakelijk. Dit werd in de periode 1962-1964 gebouwd en in gebruik genomen. Als gevolg van de toename van het personeel werd het was- en kleedlokaal uitgebreid en verbeterd (1967).

De uitbreiding van de produktiemiddelen hield gelijke tred met de hoeveelheid te verwerken bonen per uur. Daarbij werd uiteraard gekozen voor de modernste machines, maar de ontwikkeling bleef beperkt tot het automatiseren van bekende werkwijzen en handelingen. Een uitzondering in dit verband kan het gebruik van kogelmolens voor de namaling van cacaomassa genoemd worden. De eerste kogelmolens werden in 1965 in gebruik genomen voor produktie.

Veel onderzoek werd in de tweede helft van de 60-er jaren naar minder energievergende voormalers verricht, maar dit leidde niet tot het gewenste doel. De Alpine- en Schoenenberger molens moesten voorlopig nog gehandhaafd blijven. Ook het zoeken naar selectieve maalmethoden met behulp van zeven gaf niet het gewenste resultaat.

In 1967 kwam aardgas beschikbaar en dit had tot gevolg dat alle spitten binnen een jaar van aardgasbranders werden voorzien. Dit betekende vooral voor de continu-spitten een grote verbetering, die de kwaliteit van het gebrande produkt ten goede kwam.

Tegelijk met de vervanging van de oliebranders van de spitten, werden de beide stoomketels van gasbranders voorzien. Dat was uit milieuhygiënisch oogpunt een verbetering en maakte een einde aan klachten over roet-uitstoot.

In de zestiger jaren begon de hoog-conjunctuur, die zich in de zeventiger jaren zou voortzetten. Er was volop werk, de werknemers kregen een hoog loon, de arbeidstijd werd desondanks verkort (eerst tot 45 uur/week in 1961 en later tot 42 uur/week in 1970) en de sociale verzekeringswetten beschermden de niet-werkers op ongekende wijze.

Goed personeel werd schaars en was moeilijk te

krijgen. Dat noodzaakte de bedrijven om zelf personeel op te leiden, teneinde de vereiste vakbekwaamheid te verkrijgen. Ook in ander opzicht kregen de medewerkers steeds meer aandacht van de leiding en de afd. Personeelszaken was dan ook een van de snelst groeiende afdelingen. De factor 'arbeid' vereiste zoveel zorg en werd van zodanig belang voor het bedrijf, dat het zou leiden tot de aanstelling van een directeur Personeelszaken (1972).

In 1963 begon de Stichting Bedrijfsgeneeskundige Dienst voor de Zaanstreek haar werkzaamheden, een instituut, aan de totstandkoming waarvan Cacao de Zaan had medegewerkt. Ze zou uitgroeien tot een dienst die niet alleen de gezondheid van de werkers in de bedrijven zou bewaken, maar ook de werkomstandigheden, die van invloed waren op deze gezondheidstoestand in het oog hield. Waar deze een zeker gevaar voor de werker inhield, drong zij op verandering aan. Zo kwamen de eerste verblijfs-cabines voor het bedienend personeel in Brandrij en Malerij (1968) en werd een onderzoek gestart naar de mogelijkheden van temperatuurverlaging in de Perserij (1969).

De directie onderging in de jaren 60 nogal wat wijzigingen (zie ook hiervoor). Na de 'overname' door W.R. Grace kwam als financieel directeur, D.J.M. Mitchell, financieel deskundige van Grace, bij het bedrijf. D.M. Bus, die in 1965 president-directeur werd, ging in 1968 met pensioen en werd opgevolgd door B.H.A. Schmeenk (voorheen commercieel directeur). In 1969 verliet D. Mitchell weer het bedrijf en C. de Leeuw den Bouter volgde hem op. Technisch directeur was sedert 1956 H. van Brederode en commercieel directeur A.A. Vink (sedert 1964).

De '60-er jaren laten zich voor het bedrijf kenschetsen als moeilijk, maar met redelijk succes verlopen. Er was veel gebeurd en er was hard gewerkt. De omzet was gestegen tot 175 miljoen en de financiële resultaten waren aan het eind, in 1969, zeer tevredenstellend. De dreiging uit de oorsprongslanden – namelijk, dat deze de verwerking van cacao's zouden overnemen – was afgezwakt. Het bedrijf kon met vertrouwen een nieuw decennium tegemoet zien.