

zaanklok

Speciale uitgave

ter gelegenheid van het 75-jarig
bedrijfsjubileum op

3 april 1986



Research : ing. K. Kok
Tekst : C. van Dalsem
Coördinatie : D. Vonk

Fotografie: Archief Cacao De Zaan, W.F. Peperkamp, KLM Aerocarto.
Eindredactie: drs. M. Bergmann



VOORWOORD

Cacaofabriek De Zaan is jarig.

Ter gelegenheid hiervan is een jubileumnummer van het personeelsorgaan "Zaanklok" samengesteld. Deze editie van de Zaanklok geeft in kort bestek een weergave van een reeks gebeurtenissen uit de 75-jarige geschiedenis van ons bedrijf.

Het verhaal neemt een aanvang in 1911. Op 3 april van dat jaar wordt Cacao De Zaan opgericht onder de naam Chocoladefabriek De Zaan. In de eerste jaren drukt Jan Huysman een duidelijk stempel op het bedrijf. Met zijn wilskracht en doorzettingsvermogen zorgt hij er voor dat De Zaan door de moeilijke beginperiode wordt heengeholpen.

De drie kwart eeuw historie van De Zaan laat ons een bedrijf zien dat zich voortdurend aan wisselende omstandigheden aanpast en daarop inspeelt. Vrijwel ononderbroken is er sprake van nieuwe ontwikkelingen en De Zaan groeit zeer sterk.

Dank zij de kwaliteit van onze produkten nemen wij op cacaogebied wereldwijd een vooraanstaande plaats in.

Om toonaangevend te worden en vooral te blijven moet het nodige gebeuren. Deze Zaanklok laat u onder meer een aaneenschakeling van uitbreidingen en vernieuwingen aan gebouwen en installaties zien. In de laatste 20 jaar bijvoorbeeld is er voor bijna 150 miljoen gulden in ons bedrijf geïnvesteerd, waarvan de laatste 5 jaar circa 70 miljoen gulden. De verwerkingscapaciteit van cacaobonen steeg in de genoemde 20 jaar van 35.000 ton in 1965 tot 68.000 ton in 1985. Deze groei en verandering is alleen mogelijk door de vakkennis, inzet en betrokkenheid van de medewerkers van De Zaan. Aan hen is en wordt zonder ophouden gevraagd in te spelen op veranderingen zowel in de markt als in technologieën, produktieprocessen, het produktenpakket en werksituaties. Dat vraagt een mentaliteit om te willen veranderen. Die mentaliteit is er gezien de wijzigingen in de loop van de Zaan-historie die in dit nummer van De Zaanklok aan ons oog voorbijtrekken.

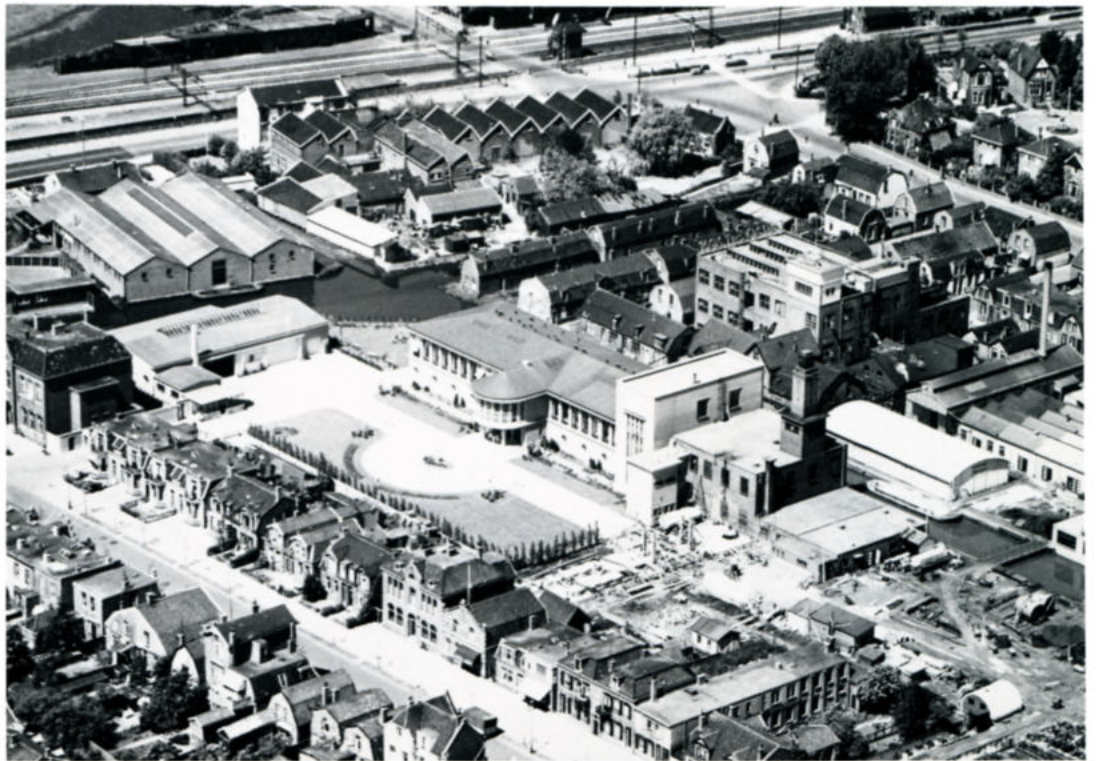
Bij dit 75-jarig bestaan kunnen we tevreden en met trots terugblikken op hetgeen tot stand is gebracht. De toekomst ligt als een uitdaging voor ons. Het succes in het verleden is geen garantie voor de toekomst, maar wel een gezonde basis om vol vertrouwen in onze eigen mogelijkheden "op te stomen" naar het jaar 2011.

Ik wens u veel genoegen bij het lezen van dit jubileumnummer van de Zaanklok - en natuurlijk ook bij het bekijken van de foto's.

*Ir. W.B. van Bergen
President-Directeur*



1938



1951

De beginjaren

De geschiedenis van de tegenwoordige "Cacaofabriek De Zaan B.V." begint officieel op 3 april 1911. Op die datum ontvangt Mr. Jan Walig, notaris te Zaandijk, vier van zijn plaatsgenoten. Het zijn Hendrik Zwart Hzn. (zonder beroep), Jan Zwart Hzn. (winkelier), Gerrit Schipper (tuinman) en Aart Smit (koffiehuishouder).

De vier komen voor de oprichting van de N.V. Chocoladefabriek "De Zaan" met als doelstelling: het maken van chocolade- en suikerwerken en aanverwante artikelen en de handel daarin.

De oprichters zijn leden van de Onderlinge Handelsvereniging "De Onderneming". In de vergadering van 9 november 1910 komt voor het eerst het idee ter sprake een chocoladefabriek te beginnen. Het voorstel is afkomstig van Jan Zwart.

Het bestuur van "De Onderneming" gaat voortvarend te werk. Op 7 december 1910 wordt aan de Wilhelminastraat te Zaandijk 1384 m² grond gekocht. De prijs is f 2.625,=. De grootte van de fabriek wordt dan ook al vastgesteld: 15 meter lang, 14 meter breed, tweehoog, een kelder van 7 x 9 meter en 2½ meter diep. De kosten van grond, gebouw, machines en goederen worden begroot op f 22.217,=.

Het lid C. Oosterhuis oppert het idee in de nieuwe fabriek ook cacaobonen te gaan branden. De andere leden van "De Onderneming" voelen daar niet voor "daar de kosten makkelijk hoger worden".

Op 5 januari 1911 zijn de tekeningen van de fabriek gereed. Men besluit dan van de chocoladefabriek een "Naamlooze Vennootschap" te maken "omdat de verenigingsvorm niet geschikt is voor het drijven van een fabriek".

Op 14 januari 1911 wordt Hendrik Zwart de eerste werknemer van het bedrijf. Als directeur verdient hij f 25,= per week, evenveel als zijn loon bij de chocoladefabriek Pette te Wormerveer bedroeg.

Het verkrijgen van kapitaal voor de N.V. is een groot probleem. De Zaandijker notaris Donker, die "De Onderneming" soms geld leent voor normale handelstransacties, lukt het niet voldoende aandelen te plaatsen.

"De Onderneming" neemt zelf voor f 10.000,= aandelen. De leden dienen privé voor f 16.000,= te zorgen. Niet iedereen is het met deze gang van zaken eens. Vier leden van de Onderlinge Handelsvereniging bedanken.

Toch gaan de anderen door. Op 16 maart 1911 heeft de aanbesteding van de bouw van het bedrijfspand plaats. Laagste inschrijver is aannemer H. Schenk Jzn. voor f 12.599,=. Als bouwkundig opzichter namens de N.V. treedt G. Schoone op.



Het pand met de eerste steen is nog steeds aanwezig.

Op 19 april 1911 is het een heuglijke dag voor de pas opgerichte vennootschap. Dan legt een der aandeelhouders, Jac. Gobielle Hz., bakker op het Corterspad, de eerste steen voor het fabrieksgebouw.

De oprichting

N.V. Chocoladefabriek "De Zaan" heeft een maatschappelijk kapitaal van f 100.000,= verdeeld in 200 aandelen van f 500,=. Bij de oprichting worden er 60 geplaatst. Deze zijn als volgt verdeeld:

Onderlinge Handelsvereniging "de Onderneming" 20; C. Oosterhuis 10; J. Zwart Hzn. 7; H. Neuhaus 2; D. Oly Jzn. 2; A. Smit 3; J. Gobielle 2; H. Zwart 2; J.J. Duyvis 2; D. Landsman Kzn. 1; P. Zwart 1; G. Schipper 2; J. Zwart Gerbr.zn. 4; J. Huysman Wzn. 1; J. Vredenduin Pzn. 1.

Tot commissarissen worden gekozen J. Huysman, A. Smit, J. Zwart, C. Oosterhuis en K. de Boer (secretaris).

Niet lang daarna is ook K. Woudt aandeelhouder (4 stuks, vermoedelijk overgenomen van "de Onderneming", die blijkens de notulen van 7 maart 1912 dan nog 16 aandelen van f 500,= in bezit heeft).

De eerste aandeelhoudersvergadering heeft plaats in café Zaanzicht op 27 april 1911. De heer J.J. Duyvis brengt in deze bijeenkomst hulde aan "De Onderneming" voor het genomen initiatief. Hij hoopt dat deze zaak, te Zaandijk gevestigd, moge groeien en bloeien. De benoeming van H. Zwart tot directeur wordt bekrachtigd.

In november 1911 is het zo ver dat de produktie kan beginnen. De eerste artikelen (repen en rum-bonen) vinden hun weg naar de consument. Om op een markt met veel concurrentie een plaats te veroveren zoekt "De Zaan" het in 1-cents-repen.

Het eerste boekjaar is niet direct succesvol. De aanloopkosten zijn hoog en de investeringen vergen meer geld dan men had becijferd. Er komt een verlies van f 4.690,= in de boeken te staan.

Aandeelhouder Jan Huysman is bereid "De Zaan" op de been te houden en te voorzien in het voortdurend tekort aan financiële middelen. De schuld van het bedrijf aan hem loopt snel op. In augustus 1912 heeft hij al f 17.000,= aan het bedrijf geleend; twee maanden later is dit opgelopen tot f 18.500,=.

Toch kan niet worden gezegd dat de onderneming een mislukking is. Het personeelsbestand groeit tot ongeveer 15 mensen (voornamelijk jonge mannen en enkele meisjes) in de fabriek.

Directeur Zwart wordt terzijde gestaan door een boekhouder; een reiziger bezoekt mogelijke klanten om de produkten te slijten. Dagelijks wordt 11 tot 12 uur gewerkt, maar dat is normaal in die tijd.

Het tweede boekjaar verloopt niet veel beter dan het eerste. Het verlies bedraagt f 5.859,=. Jan Huysman heeft dan al in totaal f 21.000,= als leningen aan het bedrijf verstrekt. Er komen klachten over directeur Zwart. Zo gebruikt hij bv. briefkaarten als kladpapier.

In mei 1913 doet Huysman een opmerkelijk voorstel: als mogelijkheid om de bedrijfsresultaten te verbeteren wil hij overgaan tot de aanschaf van persen om zelf cacao-boter te maken.

Als eigenaar van vier oliemolens op het schiereiland "De Hemmes" op het Kalf verwerkt hij cacao-afvallen. Hij weet uit ervaring dat hij met het zelf persen van cacao-boter meer geld kan verdienen dan wanneer hij uitsluitend chocolade-produkten blijft fabriceren.

Maar de gedachte van Jan Huysman vindt geen weerklank bij zijn mede-aandeelhouders. Het is niet moeilijk vast te stellen waar dit door komt: zij vinden het vereiste bedrag van f 40.000,= te hoog.

De leden van "De Onderneming" hebben al lang spijt dat zij ooit geld in een chocoladefabriek hebben gestoken. Op 19 juli 1913 besluiten zij te proberen de in het bezit van de vereniging zijnde aandelen te verkopen. Het voorstel is dat 12 leden ze individueel overnemen.

Op 17 december 1913 zitten de leden weer met sombere gezichten over "hun" bedrijf te praten. Commissaris J. Zwart vertelt dat de toekomst van "De Zaan" ongunstig is. Besloten wordt een commissie te vormen die met president-commissaris Jan Huysman een gesprek zal hebben over "wat er met de fabriek moet gebeuren".

De hoop op betere tijden én het optimisme van Huysman houden het bedrijf op de been. Het derde boekjaar (1913) eindigt ook in de rode cijfers: een verlies van f 4.609,=. Aandeelhouder Schipper meldt in de ledenvergadering van "De Onderneming" dat de heer Huysman "hoopvol is gestemd op betere resultaten".

Een korte onderbreking van de produktie in juli 1914 bij het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog heeft geen grote invloed op de gang van zaken. Men krijgt wat meer mogelijkheden door de aankoop van "een oud cacao-spitje en een aftands molentje" voor de produktie van z.g. "cacaobroden". Het vakmanschap om hiervan een succes te maken ontbreekt evenwel.

Toch verbeteren de bedrijfsresultaten tegen het eind van 1914. Op 16 december 1914 wordt gezegd, dat "de fabriek nog nimmer zo voordelig heeft gewerkt als de laatste drie maanden". De aandeelhouders menen nu een kans te hebben het bedrijf te verkopen. Onderhandelingen worden aangeknoopt met T.O.C. (Teun Oly & Comp.) te Zaandijk, maar deze heeft geen belangstelling.

Het vierde boekjaar levert de eerste winst op, zijnde f 3.907,= bij een omzet van f 65.000,=. Wellicht is dit een gevolg van de prijsstijgingen tijdens het eerste oorlogsjaar.

Jan Huysman probeert ook in die tijd de activiteiten van "De Zaan" uit te breiden. Hij stelt voor machines aan te schaffen voor de vervaardiging van cacao-poeder en -boter. De andere aandeelhouders voelen er niets voor. Desondanks zet hij zijn plannen in januari 1916 gedeeltelijk door: er worden voor f 600,= oude machines aangekocht. Financieel is het bedrijf al geheel afhankelijk van Huysman. Behalve zijn aandelen heeft hij er dan f 18.000,= ingestoken.

De jaren van Jan Huysman

Een beslissend jaar in de geschiedenis van "De Zaan" is 1916. Het voorgaande jaar is er een verlies van f 1.633,= en om een betere gang van zaken in de fabriek te verkrijgen, wordt Jac. Oly (afkomstig van de fa. Kamphuis & Oly) als chef aangesteld.

Jan Huysman blijft ondanks de verliezen mogelijkheden zien. In april 1916 doet hij een voorstel aan zijn mede-aandeelhouders de aandelen in het bedrijf aan hem te verkopen. Hij biedt 100% van de oorspronkelijke waarde, dus f 500,= voor een aandeel van f 500,=. Door de verliezen in de afgelopen jaren is een aandeel echter zeker minder waard.

Op 5 april 1916 brengt vice-voorzitter A. Smit, tevens commissaris van "De Zaan", het voorstel in de ledenvergadering. Men gaat er niet onmiddellijk op in; een commissie wordt afgevaardigd om over de prijs te praten.

Wat de heer Huysman de commissie meedeelt, is niet bekend. Vermoedelijk maakt hij duidelijk dat de aandeelhouders de handen mogen dichtknijpen met het bod, want al enkele dagen na de instelling van de commissie vergadert "De Onderneming" opnieuw. Er is enige discussie, maar dan volgt toch het besluit de aandelen aan Huysman te verkopen.

Nauwelijks een week later is Jan Huysman de enige eigenaar van "De Zaan". Een nieuw tijdperk kan beginnen. Huysman schaft machines aan voor de productie van cacao- en -poeder.

Er gebeurt meer. De directeur - vermoedelijk was dat nog steeds H. Zwart - neemt in december 1916 ontslag. Jan Huysman is niet alleen eigenaar, hij is nu ook directeur. Formeel wordt hij benoemd in de aandeelhoudersvergadering van 12 mei 1917. Hij is dan 57 jaar.

Zoon Willem Huysman, die dan in militaire dienst is, wordt commissaris. Deze functie krijgen ook de schoonzonen H.H. Obertop en W.E. de Jager. Willem Huysman komt met zakenverlof uit militaire dienst en wordt in de zaak opgenomen.

Door de oorlogsomstandigheden doen zich forse prijsstijgingen voor. Mede daardoor wordt over het boekjaar 1918 een behoorlijke winst gemaakt. De verliezen uit de voorgaande jaren worden daarmee weggewerkt. De naam wordt in verband met de uitbreiding van de activiteiten gewijzigd in N.V. Cacao- en Chocoladefabriek "De Zaan". Het goede resultaat zet zich niet voort. Het in 1919 eindigende boekjaar brengt een verlies met

zich van f 24.790,=. Het kost vaak moeite de gewenste kwaliteit te halen, hetgeen de afzet bemoeilijkt.

Regeringsrepen en thee-surrogaat

Ook in het neutrale Nederland bemerkt men in 1918 terdege, dat de Eerste Wereldoorlog al enige jaren aan de gang is. Allerlei artikelen worden schaars. "De Zaan" moet op last van de regering in mei de productie van cacao- en -poeder staken. In juni komt er een nieuw artikel voor in de plaats: regeringsrepen.

Maar in augustus raakt de suiker op. Het bedrijf blijft gaande door over te stappen op de productie van thee-surrogaat.

Nauwelijks is daar enige ervaring mee opgedaan of het is november: vrede. "De Zaan" bleef zitten met grote voorraden (dure) grondstoffen voor thee-surrogaat.

Jan Huysman (1860-1942)

Jan Huysman, die beschouwd kan worden als de man die "De Zaan" door de moeilijke beginjaren heeft heengeholpen, wordt op 13 april 1860 geboren. Hij woont met zijn ouders op "de Schans", het meest noordelijke buurtje van Zaandijk. Zijn vader, Willem Huysman, is olieslagersknecht bij de familie Honig. Dat verklaart waarschijnlijk wel waarom Jan na zijn schooltijd gaat werken bij fa. Claes Honig, eigenares van oliefabriek "De Kroon" aan het Broodkorfspad te Koog aan de Zaan.

Jan Huysman volgt avondcursussen en werkt zich op tot procuratiehouder. Ook gaat hij voor eigen rekening in zaken. Daarin heeft hij een gelukkige hand en verwerft zo enig kapitaal. Dat stelt hem in staat in het begin van deze eeuw enige windmolens aan te kopen, alle op het schiereiland "De Hemmes" aan het Kalf te Zaandam. De eerste is "d'Oranjeboom" die hij koopt van de fa. Honig & Koning. In zijn molens verwerkt Jan Huysman cacao-afvallen tot z.g. schillenboter, die hij goed weet te verkopen.

Jan Huysman trouwt in juni 1882 met Kaatje Krijt. Met hun drie kinderen Agathe (1883), Cornelia (1885) en Willem (1894) wonen zij aan het Sluispad 1 te Koog.

De zaken met de cacao- en -poeder gaan zo goed, dat hij in 1907 oliefabriek "Wilhelmina" te Zaandam (naast de Mallegatsluis) kan kopen. De oliehandel is zijn vak. Vermoedelijk omstreeks die tijd heeft hij zich geheel zelfstandig gevestigd en zijn baan bij Claes Honig er aan gegeven. Het gezin verhuist omstreeks 1905 naar het mooie

Koopmanshuis Lagedijk 114 in de Gortershoek te Zaandijk.

In 1911 bezit Jan Huysman in elk geval vier (volgens sommige bronnen zes) oliemolens en een oliefabriek. Hij is nu een man van aanzien, een bekend fabrikant. Vandaar dat de leden van de Onderlinge Handelsvereniging "de Onderneming" hem benaderen met het verzoek deel te nemen in de nieuwe cacao- en chocoladefabriek die zij willen stichten. Na enige aarzeling stemt hij toe. Hij neemt deel met enige aandelen en wordt benoemd tot commissaris.

Van hoeveel belang zijn deelname is blijkt spoedig. Het gaat niet best met "De Zaan" in de eerste jaren van haar bestaan. Jan Huysman zuivert de verliezen aan in de vorm van leningen aan de jonge onderneming. In 1916 heeft hij al f 30.000,- te vorderen. Dan neemt hij alle aandelen over, wordt directeur en benoemt zijn zoon en twee schoonzonen tot commissarissen. Dan koopt hij machines voor de verwerking van cacao bonen, voor de productie van boter en poeder. De zaak bloeit op. In 1920 treedt hij om gezondheidsredenen af als directeur en wordt president-commissaris. Zijn zoon Willem wordt nu directeur. Naast het bedrijf heeft Jan Huysman nog een liefhebberij: het rijden in een open rijtuig, gespannen met twee paarden. Op de bok koetsier Romein. De stal voor de paarden bestaat nog steeds, op het bedrijfsterrein naast de Bagijnesloot. Het pand dateert uit 1916. In de bovenwoning woonde de koetsier.

Jan Huysman heeft ook tijd vrijgemaakt voor het verrichten van diensten aan de plaatselijke gemeenschap. Dat blijkt uit zijn lidmaatschap van achtereenvolgens de gemeenteraden van Koog aan de Zaan en Zaandijk.

*De laatste 20 jaar van zijn leven heeft Jan Huysman veel last van reumatiek. Maar ondanks dat blijft hij met grote aandacht de gang van zaken volgen bij het bedrijf, dat hij heeft laten voortbestaan en dat zijn "kind" mag worden genoemd: Cacaofabriek "De Zaan". **

Op 12 mei 1920 treedt Jan Huysman om gezondheidsredenen af als directeur. Hij wordt commissaris. Zijn zoon Willem Huysman volgt hem op.

Een echte cacaofabriek

In de fabriek volgen de chefs elkaar op. Daaraan komt pas een einde in 1921 met de aanstelling van Jan Mulder, een echte "cacaovakman". Deze levert een belangrijke bijdrage tot verbetering van de kwaliteit en het rendement.

Dat komt tot uiting in het financiële resultaat over 1922. Op de oude verliezen wordt langzaam ingelopen. Om de boterproductie op te voeren wordt overgegaan tot uitbreiding van het aantal persen.

De cacao boter krijgt de naam "Astra" en begint bekendheid te krijgen. De cacao poeder wordt door afnemers als "goed" beoordeeld.

De heer D.M. Bus treedt als "eerste medewerker" in dienst. In de fabriek werken 10 mensen tegen een gemiddeld loon (voor een volwassen arbeider) van ongeveer f 25,- per week. Enige meisjes doen het inpakwerk.

Een belangrijke maatregel om de productie op te voeren is de overgang van dagdienst naar een drie-ploegendienst. Dat is het duidelijkste bewijs dat "De Zaan" de moeilijkste periode achter de rug heeft.

Het kantoor bevindt zich aan de Lagedijk 110. Hier zetelen de heren W. Huysman (directeur), D.M. Bus, een boekhouder, een reiziger en een jongste bediende.

Het fabriekscomplex ondergaat voor het eerst na jaren enige uitbreiding. Naast de toegangsweg tot "de Stal" (koetshuis van Jan Huysman) komt een houten pakhuis.



Het koetshuis met paardestal. Nu nog in gebruik als werkplaats E & I.

Het kost weinig hoofdbrekens de boterproductie van ongeveer 9 ton per week af te zetten.

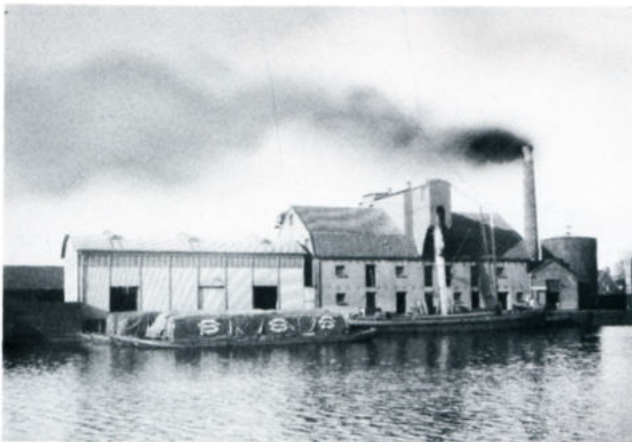
Het jaar 1923 is een succesjaar. Cacaomakelaar Lentink pousseert het merk "Astra" op de beurs te Amsterdam. De productie gaat naar 20 ton per

Het blijkt een korte inzinking te zijn; op het complex blijft men bouwen. In november 1927 komt de eerste uitbreiding van de fabriek tot stand. De poedermalerij kan nu behoorlijk worden ingericht met een "moderne poedermaalinstallatie". De fabriek wordt voorzien van een liftschacht voor verticaal transport, vermoedelijk van koeken.

Het lukt aan de Wilhelminastraat twee woonhuizen aan te kopen. Hierin worden ondergebracht een laboratorium en het kantoor van chef J. Mulder, wiens kantoor tot dan in de Stal was gehuisvest. Ook voor dit alles is geld nodig. Het geplaatste kapitaal gaat naar f 168.000,=.

In 1928 wordt het gehele maatschappelijke kapitaal van f 200.000,= volgestort. De groei van het bedrijf gaat verder. De moeilijke beginjaren liggen in een v.w. verleden.

De aanschaf van de eerste koolzuurkoelmachine geeft evenwel veel stagnatie en ergernis, maar deze problemen worden overwonnen.



De brekerij "Wilhelmina" bij de Mallegatsluis in Zaandam.

De directie koopt de stilgelegde oliëfabriek "Wilhelmina" en richt deze in voor het reinigen en breken van cacao-bonen.

Er zijn nog meer aankopen. Vier woningen langs de Bagijnesloot worden ingericht als schaftlokale voor het toenemend aantal personeelsleden (75 man in de fabriek).

Van Jan Huysman, wiens vrouw is overleden, worden aangekocht het woonhuis Lagedijk 112, het kantoor Lagedijk 110 en de molen "d'Oranjeboom" op de Hemmes.

Het loon van een eerste brander ligt dan op f 33,= per week, een eerste perser verdient f 30,=.

N.V. Cacaofabriek "De Zaan" verwerkt in 1928 in totaal 6000 ton bonen.

Het jaar 1929 brengt goede bedrijfsresultaten. Het dividend is 20%. Maar in het jaarverslag wordt al iets merkbaar van de naderende moeilijke crisisjaren: "De cacaoboterprijzen, die tot 1929 f 2,= per kg of meer bedroegen, gaan dalen".

Maar het bedrijf expandeert nog. Aan de Bijenkorfstraat worden vier woningen als "bergruimte" aan het bezit toegevoegd. De directie "springt over de Bagijnesloot" door aankoop van een stuk land.

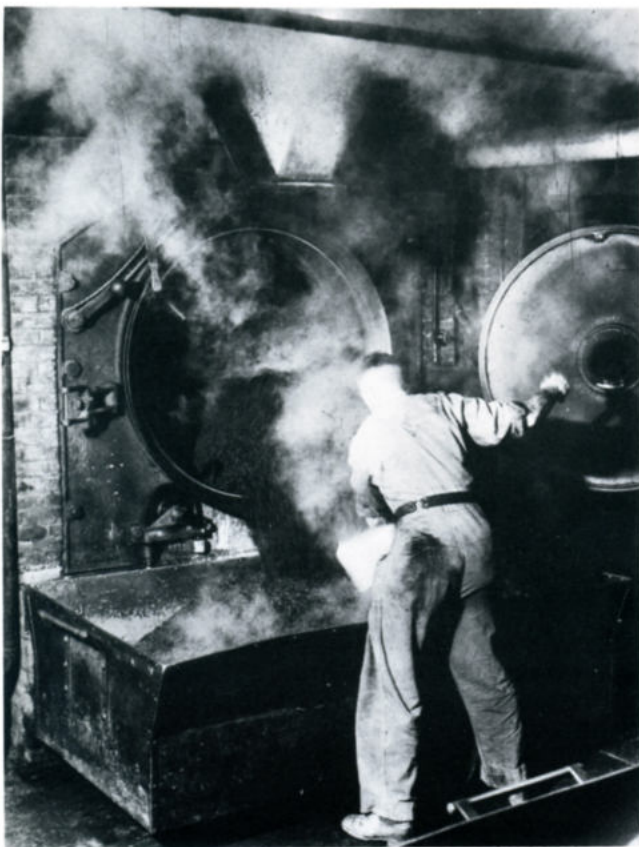
Een nieuw ketelhuis komt in 1930 gereed, alsmede een smederij. Pers 7 komt in gebruik. Het houten pakhuis gaat dienst doen als onderkomen voor een hogedrukpompinstallatie voor persen. In het pand "Wilhemina" wordt de derde breek- en reinigingsmachine ondergebracht, waardoor men daar per week 150 ton bonen kan verwerken. Daar is men nog niet helemaal aan toe, al is men er met 6300 ton niet ver vanaf. De jaaromzet (boter en poeder) komt op f 6 miljoen.

De jaren '30

De N.V. Cacaofabriek "De Zaan" is wat uitrusting en accommodatie betreft gereed om van de jaren '30 een succes te maken. Maar in 1929 zet in de Verenigde Staten de crisis in. "Deze doet zich langzamerhand ook in de cacao- en boterbranche gelden" schrijft de directie. "De concurrentie wordt scherper, temeer daar een nieuwe produktiemethode, het wringen, steeds meer wordt toegepast". Het bedrijf blijft niet achter bij deze ontwikkelingen. Het "persgebouw" verrijst in 1930, begane grond en twee verdiepingen. Hierin vinden de zes persen en 12 wringers een plaats, evenals de inpakafdeling. Aannemer C. Hartog uit Zaandijk is zowel ontwerper als bouwer van het nieuwe pand.

De verwerking stijgt in 1930 tot 7.350 ton cacao-bonen. De bedrijfsresultaten zijn redelijk. De export wordt in eigen hand genomen en dat leidt ertoe, dat vorderingen in vreemde valuta ontstaan.

Als op 21 september 1931 het Engelse pond in een koersval geraakt verliest de Nederlandsche Bank op haar pondenbezit liefst f 40 miljoen. "De Zaan" ziet haar vorderingen in ponden met f 30.000,= in waarde dalen.



Brander Jaap Smit laat de inhoud van een spit leeglopen in een koelwagen.

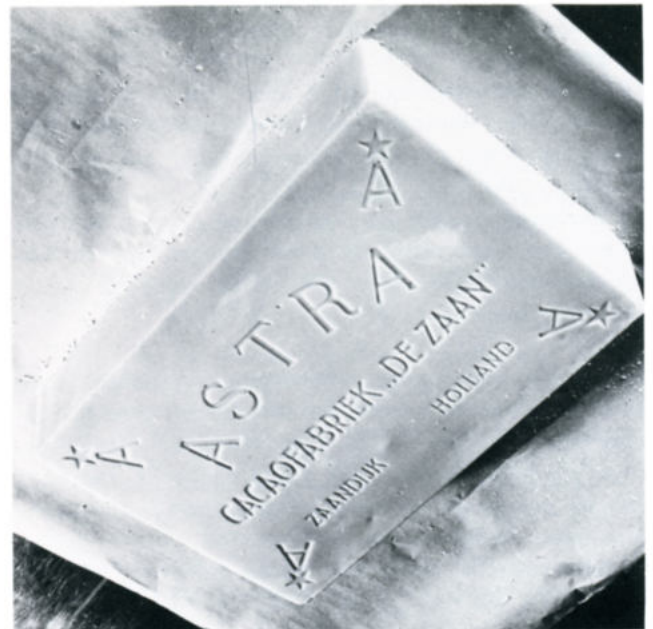
Dat mag nooit meer gebeuren, stelt de directie vast en besluit: "In het vervolg zullen naast de bonenpositie, ook de valuta's worden ingedekt."

Hoewel de verwerking in 1931 toeneemt tot 8.600 ton bonen, zijn de bedrijfsresultaten matig. Het dividend is 4%. Er wordt dus nog winst gemaakt. Gewenste aanpassingen van de bedrijfsmiddelen behoeven daardoor niet achterwege te blijven, zoals uitbreiding van de koelinstallatie en de bouw van een waterontijzeringsinstallatie.

Belangrijker is - en dat tekent het vertrouwen in de toekomst - het besluit om ten zuiden van de Bagijnesloot een nieuwe fabriek te bouwen. In deze raffinerij met boterkelder zal f 300.000,= worden gestoken. Het kantoor aan de Lagedijk is te klein en wordt vergroot.

De bouw van de fabriek verloopt vlot en op 8 januari 1932 kan de produktie in de nieuwe Raffi beginnen. "Dat is een uitkomst", zegt de directie "want de kosten per eenheid vallen nu lager uit". "Het is een moeilijke tijd, maar we kunnen nu weer best meekomen", concludeert de directie niet ontevreden.

Dat is dan ook dringend gewenst, gezien de zeer grote concurrentie van bedrijven als T.O.C., Kamphuis & Oly en Van Houten. "De Zaan" weet de verkoop weer op te voeren en in 1932 verwerkt men 9.000 ton cacao-bonen.



Het botermerk "Astra", dat sedert 1923 wordt gevoerd, is zeer succesvol.

In de fabriek ontstaan problemen door het uitvallen van de stoomketel. Met twee locomobielen wordt de produktie gaande gehouden. Om soortgelijke moeilijkheden in de toekomst te voorkomen

wordt besloten een tweede stoomketel aan te schaffen.

De crisisjaren lijken weinig vat op de cacao-fabriek te hebben. Voor een belangrijk deel is dat te danken aan het streven naar een produktie van hoge kwaliteit. De nieuwe Raffi voldoet wat dat betreft volledig aan de verwachtingen.

Mede daardoor wordt 1933 een jaar van records. In december wordt de 1000e "charge" ingetrokken. In oktober wordt 1.250 ton boter verkocht, een nog niet eerder in één maand bereikte hoeveelheid. Voor het eerst worden in één jaar 10.000 ton cao-bonen verwerkt.

De uitbreidingen en modernisering gaan door. Een tweede stoomketel doet zijn intrede, alsmede een installatie voor reiniging van het ketelvoedingswater (ontharding en ontijzering). Drie nieuwe wringers vergroten de produktiecapaciteit.

Ondanks de felle concurrentie - boter uit Amerika komt tegen spotprijzen op de markt - weet het bedrijf de groei erin te houden. In 1934 gaat de verwerking naar 16.000 ton bonen.

Hoe snel de groei gaat blijkt uit de aanschaf van vijf en kort daarna nog twee wringers. De Brandrij stapt over van kolen op oliestook. Nabij de Boterkelder wordt een nieuwe waterbron geslagen. Het aantal personeelsleden neemt geleidelijk toe. In 1935 zijn 150 mensen in dienst, waarvan 140 in de fabriek.

De arbeidsvoorwaarden zijn voor die tijd goed te noemen. Een eerste perser verdient f 35,= per week. Het loon van een sjouwer/breker aan de Wilhelmina (brekerij) is f 28,=.

De werkweek is 48 uur. In ploegen maakt men zes dagen van acht uur. De drie ploegen werken van zondagavond 24.00 uur tot zaterdagavond 24.00 uur. De vakantie is één week per jaar.

Belangrijk voor een stabiele gang van zaken is de spreiding van de afzet. De cacao-boter gaat hoofdzakelijk naar het buitenland (België, Frankrijk, Engeland + Dominions, de Scandinavische landen). Ook de poeder wordt naar vele landen verscheept, o.a. naar de Verenigde Staten.

De hoeveelheid verwerkte bonen bereikt in 1935 een nieuwe top van 21.000 ton. Een record-aflevering is 306 ton boter in één week.

In de boterkelder worden vier grote boterkoelketels geplaatst. Het complex wordt uitgebreid door de aankoop van twee woningen aan de Wilhelminastraat en een stuk Bagijnslot. Op kantoor verwelkomt men de boekhoudmachine, waardoor de administratie machinaal kan worden verwerkt.



Feestelijke viering van het 25-jarig bestaan in "Bellevue".

Het jaar 1936 is de eerste mijlpaal in de geschiedenis van N.V. Cacao-fabriek "De Zaan". Wat de aandeelhouders van het eerste uur, de ondernemende Zaandijkers van de Onderlinge handelsvereniging "De Onderneming" niet hebben durven denken is toch bereikt: hun geesteskind is een bloeiend bedrijf geworden.



Het feestmenu.

Geen wonder dat het 25-jarig bestaan in opgewekte sfeer wordt gevierd. Met 11 bussen worden de feestgangers - het voltallig personeel met wederhelft - naar Bellevue te Amsterdam vervoerd.

Het jubileumfeest op 11 april duurt tot 4 uur in de morgen van 12 april. Jaren later is iedereen die er was nog opgetogen over dit gebeuren. Afhankelijk van het aantal dienstjaren wordt bovendien een gratificatie gegeven. Deze loopt uiteen van f 12,50 tot f 60,=. Ten huize van J. Huysman is er een receptie voor relaties. De gang van zaken laat de extra uitgaven toe. De winst is stabiel. Er wordt een dividend uitgekeerd van 25%.

Een extra voordeel ontstaat door nieuwe ontwikkelingen op valutagebied. De gulden wordt gedevalueerd (minder waard ten opzichte van andere geldsoorten) en dit leidt tot een koersstijging van het pond sterling. Juist op dat moment is er een vordering in de Engelse munteenheid en daardoor pakt deze ontwikkeling in het voordeel van "De Zaan" uit.

Toch worden de tijden moeilijker. De verwerking van 22.800 ton bonen, het cijfer van 1936, weet men in de volgende jaren niet te halen. In 1937 noteert men een verwerking van 17.800 ton. Het jaar 1938 brengt, ondanks concurrentie van Engelse en Amerikaanse zijde, een redelijk herstel tot een niveau van 21.800 ton.

De tweede wereldoorlog

Dan breekt in 1939 de Tweede Wereldoorlog uit. Aanvankelijk is Nederland er nog niet bij betrokken. Maar de strijd tussen Duitsland enerzijds en Engeland, Frankrijk en Polen anderzijds is toch van invloed op de afzetmogelijkheden. De produktie ondervindt enige terugslag, al gaat de aanvoer van cacao bonen vrij normaal door. De prijs van de bonen loopt flink op, ook die van de boter, het voornaamste eindprodukt. Het is het laatste jaar waarin op normale manier kan worden gewerkt. In 1940 wordt ook Nederland rechtstreeks betrokken bij de wereldbrand, die na vijf jaar een andere wereld zal doen ontstaan.

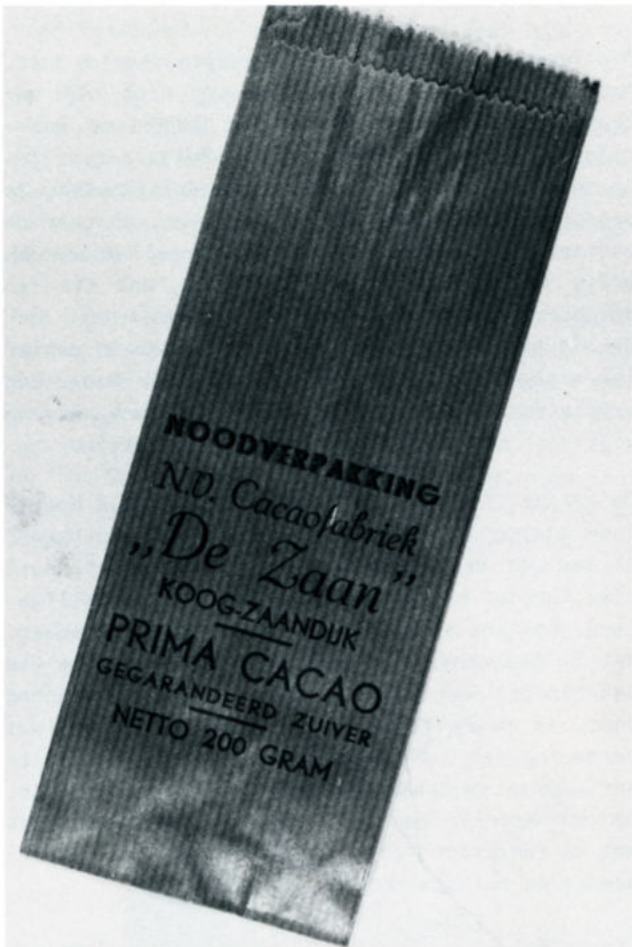
Op 10 mei 1940 valt Duitsland het neutrale Nederland binnen en overweldigt het in enkele dagen. De aanvoer van bonen valt geheel weg. Het duurt niet lang of het wringbedrijf moet worden stilgelegd. Ook het stomen kan niet meer worden gedaan. Met de bestaande voorraden gaat de produktie van cacao poeder en vette poeder nog enige maanden door. In de herfst van 1940 valt de grote klap: vordering van 3.200 ton cacao bonen door de Duitsers. Deze voorraad verdwijnt over de oostgrens. Om het bedrijf gaande te houden wordt begonnen met de fabricage van koffie-surrogaat, cacao melkpoeder en anijsmelkpoeder.

Financiële wikkelen de Duitsers alles "netjes" af, waardoor het jaar met een grote winst wordt afgesloten. Het dividend bedraagt 100%. Het geplaatste kapitaal neemt toe tot f 500.000,=. Van de mogelijkheid aan de Bijenkorfstraat acht woonhuizen aan te kopen wordt met graagte gebruik gemaakt.

Hoewel de produktie van cacao boter geheel stilstaakt, is er ook in 1941, 1942 en 1943 nog activiteit. De Nederlandse distributie-organisatie schakelt "De Zaan" in bij de produktie en distributie van cacao poeder met suiker. Dat gaat door tot het najaar van 1943. Dan zijn alle voorraden cacao koek en -poeder op.

Midden in deze donkere periode overlijdt de heer J. Huysman, 81 jaar oud. Meer dan iemand anders mag hij worden beschouwd als de man die "De Zaan" overeind heeft gehouden en uiteindelijk tot bloei heeft zien komen.

Het kapitaal van de vennootschap wordt verdubbeld en op f 1 miljoen gebracht. De financiering van nieuwe aankopen aan de Bijenkorfstraat levert geen problemen op.



Noodverpakking uit de 2e wereldoorlog.

Oorlogsprodukten

In de oorlogsjaren 1940-45 zijn enige bijzondere produkten vervaardigd. Het meest opmerkelijke artikel is wel koffie-surrogaat, dat uit gebrande tulpebollen wordt bereid.

Andere produkten uit de oorlogstijd zijn cacaomelkpoeder, anijsmelkpoeder en een kinderdrankpoeder.

In 1944 is er bijna niets meer te doen. Er wordt alleen nog een kinderdrankpoeder (cacaomelkpoeder) in distributie gebracht.

De fabriek wordt stilgelegd. De werknemers krijgen een wachtgelduitkering. Uit de "cacaopot" wordt f 218.000,- uitbetaald.

Het nog overgebleven personeel zorgt zo goed mogelijk voor het onderhoud van de machines, die men ooit weer hoopt te kunnen gebruiken voor het doel waarvoor zij zijn aangeschaft.

De "Gijzeling"

Het is begin 1945. De Tweede Wereldoorlog is nog niet afgelopen en West-Nederland lijdt onder de "hongerwinter". Zaan-werker Piet Speijer weet van een collega voor een redelijke prijs een stukje gist te bemachtigen. Hij vergeet het mee naar huis te nemen, maar na werktijd gaat hij het nog even halen. Dat moet voor 20.00 uur gebeuren, want vanwege de door de Duitsers ingestelde "spertijd" mag na dat tijdstip niemand meer op straat.

Om even over half acht komt Speijer bij het fabriekscomplex aan. De bewaker opent de poort en laat hem binnen. Ze maken nog even een praatje. Plotseling komen twee mannen met getrokken pistolen het kantoortje binnen en klinkt het: "Handen omhoog". Het telefoonsnoer wordt doorgesneden. Als de eerste spanning enigszins is geweken mogen de armen van de twee personeelsleden weer omlaag.

Mevrouw Speijer is ongerust geworden, omdat haar man "veel te lang" wegblijft. Zij vraagt haar buurman W.P. Slegers (ook een Zaan-werker) op de fabriek te gaan kijken. Deze doet dat en nauwelijks is hij bij de poort of hij wordt ook ingerekend. Zo is hij wel snel bij zijn collega Speijer gekomen, maar thuis zijn ze nog lang niet. De dames Slegers en Speijer besluiten uiteindelijk niet langer in onzekerheid af te wachten en gaan op onderzoek uit. Het gevolg is voorspelbaar: zij komen bij hun echtgenoten terecht als mede-gevangenen! Tegen 10 uur in de avond komen twee mensen naar het bedrijf om als bewaker op te treden. Ook zij hebben geen kans tegen de overvallers, die nu al zeven mensen hebben "gegijzeld".

Het is dit zevental inmiddels wel duidelijk, dat zij te maken hebben met een actie van de "ondergrondse", die op zoek is naar suiker, cacao en cacaoboter.

De afvoer van hetgeen zij willen meenemen vergt geruime tijd en pas omstreeks kwart voor twaalf, midden in de nacht, mag iedereen weer naar huis. De Duitse bezetters merken deze overtreding van de "spertijd" gelukkig niet op, zodat er voor de betrokkenen geen onaangename gevolgen uit voortvloeien. *

Op 5 mei 1945 klinken de bevrijdingsklokken, een onvergetelijke zonnige zaterdag. Overal wapperen de vlaggen. Vijf verschrikkelijke jaren zijn voorbij. Het bedrijf heeft zich redelijk staande weten te houden. Maar groot is de verslagenheid als na enige tijd bekend wordt, dat heer B. Turksma, vertaler en correspondent, in Duitsland is omgebracht.

Wederopbouw

Al zijn de Duitsers verdreven, het duurt nog geruime tijd voor het normale leven weer op gang komt. In juli krijgt het bedrijf een toewijzing van 80 ton kolen.

Begin september een mijlpaal: de aanvoer van de eerste bonen na de oorlog. Op 12 september is de fabriek weer in bedrijf met vier persen. De prijzen van boter en poeder zijn "bevredigend".



Het jaar 1946 is een jaar van herstel. De handel komt weer op gang en "De Zaan" richt zich evenals vroeger weer in belangrijke mate op het buitenland. Via het ingestelde "Cacaobureau" komen de eerste exportorders binnen.

De vroegere samenwerking met het Engelse concern Gill & Duffus wordt hersteld in mei 1946. Een maand later komen de heren Spice en Kamphuis van Gill & Duffus op bezoek om verslag te doen van een reis naar Bahia; zij hebben het plan in Brazilië een cacaofabriek op te richten. Overeengkomen wordt dat De Zaan een aantal wringers ter beschikking van het nieuwe bedrijf aldaar zal stellen.

Het Zaanse bezit wordt uitgebreid door aankoop van molen "De Zaadzaaijer" op de Hemmes. Enige percelen grond op het schiereiland aan het Kalf worden geruild met het Zaanse Veem.

De bedrijfsresultaten zijn heel goed. De winst bedraagt f 400.000,= en kan grotendeels aan het eigen vermogen worden toegevoegd.

Het sociale beleid dat de onderneming tracht te voeren ten aanzien van het personeel, krijgt meer gestalte door de aanstelling van mej. T. de Goede als (eerste) maatschappelijk werkster.

De Twentse Bank toont haar vertrouwen in het bedrijf door het "krediet-plafond", het hoogste bedrag dat "De Zaan" in het rood mag staan, te verhogen van f 1 miljoen tot f 2 miljoen.



De oude hand-verpakking wordt al grotendeels door de machine overgenomen.

Om het gebruik van cacao-poeder te bevorderen gaat een grote reclame-campagne van start. De promotor daarvan is D. Wissink. Cacao-poeder wordt in kleinverpakking verkocht. Het lukt een invoervergunning te verkrijgen voor een automatisch werkende inpakmachine.

De maand december van 1947 brengt voor elk personeelslid een plezierige verrassing: er wordt met St. Nicolaas een pakket met "nuttige cadeau's" uitgereikt.



Het binnenbrengen van de halfronde tafel in de "blauwe kamer" lukte niet en daarom zaagt men hem in twee delen.

In 1948 begint de bouw van het oostelijke deel van het nieuwe kantoor, waarvoor de plannen al geruime tijd aanwezig zijn. Architect is de heer Anton Hamaker; de nieuwbouw omvat het laboratorium, de hal en vier kantoorruimten. Het woonhuis Lagedijk 46 te Zandijk wordt aangekocht.

Ook 1949 is zakelijk een goed jaar. Internationale samenwerking vraagt de aandacht. De directieleden D.M. Bus en W. Huysman reizen naar

Gill & Duffus om samenwerking in West-Afrika te bespreken. Men wil een fabriek oprichten in Takoradi in Ghana. Men meent dat de positie van de Westeuropese cacaoverwerkende industrie in de toekomst kan worden aangetast door de stichting van cacao fabrieken in de oorsprongslanden en de opkomst van cacao boter vervangende vetten.

Het aandeel van "De Zaan" in deze investering wordt - als de plannen doorgang vinden - gesteld op £ 50.000,=. De afvaardiging vraagt en krijgt drie jaar bedenktijd. De Zaan neemt uiteindelijk geen deel in dit project.

Een ander plan heeft betrekking op samenwerking met zeven andere wringbedrijven om in Suriname vethoudende pitten in te zamelen en te verwerken.

Ondanks enige moeilijkheden in de aanvoer van cacao bonen blijft men driftig bouwen op het complex. Het westelijke deel van het nieuwe kantoor wordt in aanbouw genomen (op de boterkelder).

De jaren '50

Het Surinaamse plan krijgt in 1950 vastere vorm door de oprichting van "Octo". De vooruitzichten zijn evenwel niet best, zo meent de directie.

In november is de feestelijke opening van het nieuwe kantoor. Hierbij wordt een borstbeeld van J. Huysman (1860-1942) onthuld. Kunstenaar J.F. Doeve penseelt een fraaie wandschildering.



Onthulling borstbeeld Jan Huysman door F.W. Doehring, R. Dieters, W. Huysman en D.M. Bus bij de opening van het kantoor.

Voor het eerst is er een aankoop van panden aan de Koogse zijde van het fabriekscomplex. De woonhuizen Stationsstraat 74 en 76 worden aangekocht. De nieuwe Raffi wordt afgebouwd en 1950 is derhalve een waardig jaar in de geschiedenis van de expanderende onderneming.

Hoezeer de oorlog van invloed is geweest op de cacao branche blijkt uit het verwerkingscijfer van 11.778 ton bonen in 1951. Dat is nauwelijks de helft van het cijfer van 1938. Het wringbedrijf ligt grotendeels stil omdat dit niet lonend is. De vraag is echter groot, waardoor de prijzen oplopen. Boter brengt f 7,= per kg op, poeder f 3,= per kg.

Het 40-jarig bestaan van de N.V. gaat gepaard met een groot feest in Krasnapolsky te Amsterdam. Het personeel biedt een gebrandschilderd raam aan voor het nieuwe kantoor.

Hoewel de oorlogsdreiging (Korea) de vooruitzichten voor een op overzeese importen gericht bedrijf als "De Zaan" in ongunstige zin lijken te beïnvloeden, blijft het bedrijf voortgaan met modernisering en verbeteringen.

Aan de Bijenkorfstraat - woonhuis nr. 2 is daar ook aangekocht - komen nieuwe kleed- en douche-lokalen voor het personeel. Men bouwt een tankgebouw voor boteropslag, alsmede een voorreiniging.

De garage verrijst. In een plaatijzeren loods wordt een "korrellijn" geïnstalleerd en korte tijd later is Cacaofabriek "De Zaan" fabrikant van chocoladekorrels.



Met deze machine worden de heerlijke chocoladekorrels van Cacao De Zaan gemaakt.

Het aantal medewerkers neemt toe tot 221 (per 31 december 1951). De omzet bedraagt f 45,5 miljoen en de winst bereikt het cijfer van f 1 miljoen.

"De Zaan" in ronde van Nederland

In 1952 doet "De Zaan" mee aan de wielervedstrijd "Ronde van Nederland". Een reclamewagen rijdt mee met een wielerploeg die onder de naam van het bedrijf meedoet. De wagen is gesierd met een groot pak cacao, dat overal de aandacht trekt. Het pak is echter te hoog voor het viaduct in de spoorlijn Haarlem-Leiden. Tot ontzetting van chauffeur Ploeg rijdt hij met het reclame-object tegen het viaduct aan, waarna het pak cacao van de wagen valt. In 1957 sponsort het bedrijf een wielerploeg van Zaanse jongens van 13-19 jaar, die als "Tour De Zaan" door Nederland trekt. *

In 1952 doet zich een economische depressie voor. De theobromineprijzen zakken van f 42,= tot f 16,= per kg. Daardoor kan men de schillen van de wringers vrijwel niet meer verkopen voor de produktie van deze theobromine. Het gevolg daarvan is dat boterproduktie op wringbasis bijna niet meer mogelijk is.

Geprobeerd wordt de schillen te vermalen tot wringpoeder. Dat levert aanvankelijk problemen op. Er zijn veel branden. De brandweer treedt meermalen handelend op, geholpen door een detectiesysteem en een blussysteem met koolzuur.

Het nieuwe was- en kledlokaal wordt 11 oktober 1952 in gebruik genomen. Hierin zijn ook ondergebracht een portiersloge, een E.H.B.O.-ruimte en een kantine voor dames. De heren hebben hun onderkomen op de eerste etage van de Stal.

Door de internationale situatie stijgen de prijzen van de grondstoffen. Bovendien weert de concurrentie uit Engeland, Brazilië en Westafrikaanse oorsprongslanden zich geducht. Over het eerste halfjaar valt het bedrijfsresultaat nog mee, maar het tweede halfjaar van 1952 is ronduit slecht.



Reclame voor Zaanhagel.

Het daaropvolgende jaar gaat het belangrijk beter.

Vanuit de wens om het assortiment te verbreden, wordt besloten hagelslag op de markt te brengen. De afdeling Binnenlandse Verkoop brengt het nieuwe produkt "Zaanhagel" op de markt. Het veelhoekige doosje (inhoud 150 gram) is een fraai ontwerp van Tom de Heus.

Het bedrijf biedt 270 mensen werk, waarvan 50 in de eigen Technische Dienst. Op kantoor zijn ruimteproblemen. Door aankopen in de naaste omgeving worden mogelijkheden voor verdere expansie ge-

schapen. Aangekocht worden de voormalige haver-moutfabriek "De Grootvorst" aan de Lagedijk te Zaandijk, 10 percelen aan de Bijenkorfstraat, Guisweg en 2e Guiswegdwarsstraat.

De poederproductie neemt een steeds belangrijkere plaats in. Er wordt veel uitgevoerd naar de Verenigde Staten (o.a. zwarte poeder).

Het ziet er naar uit dat een verdere uitbreiding van de produktie noodzakelijk is om aan de vraag naar de kwaliteitsprodukten te kunnen voldoen. Er komt een perspectieftekening van een nieuwe fabriek aan de Bijenkorfstraat ter tafel. Het duurt niet lang of de bouwwerkzaamheden nemen een aanvang. In 1954 is een deel al klaar.



De nieuwe fabriek in aanbouw. Vervoer van boter heeft per schip en ook reeds per auto plaats.

Maar er gebeurt meer in dat jaar: de bouw van een hoog- en laagspanningsgebouw met daarboven een tekenkamer en een kantoor Technische Dienst, en het zetten van een opbouw op de Stal voor de droge poedermalerij.

Guisweg 79 wordt aangekocht, evenals de buitenplaats "Woestduin" voor de heer H.J.R. Huysman. Een heel belangrijke ontwikkeling is de samenwerking met Gill & Duffus door middel van aandelenruil. W. Huysman zal daarbij een zetel krijgen in de Board of Directors van het Engelse concern. Hij wordt tevens - na een statutenwijziging - president-directeur van "zijn" bedrijf.

De bezetting van het produktie-apparaat is hoog en mede daardoor kan een winst van ruim f 1 miljoen worden genoteerd. De omzet is bijna f 65 miljoen.

In 1955 heeft de aandelenruil met Gill & Duffus plaats. Cacaofabriek "De Zaan" verwerft een belang van 9% in het Engelse bedrijf, de Engelsen nemen voor 33% deel in het kapitaal van "De Zaan".

De heren D.M. Bus en H.J.R. Huysman reizen naar de Verenigde Staten voor het onderzoeken van verdere afzetmogelijkheden voor cacaopoeder. Na de oorlog is steeds meer poeder naar dat land verscheept, hetgeen mede te danken is aan eigen agenten. Uit het reisverslag van de twee directieleden blijkt dat men in de U.S.A. veel belangstelling toont voor de produktcontrole gedurende dag en nacht in het eigen laboratorium van De Zaan.

De resultaten ondervinden de nadelige invloed van hoge grondstofprijzen en slechte oogsten in Afrika, waardoor cacaoboter duur is.

De verkoop van poeder neemt voortdurend toe. Daarom stapt de directie in 1956 af van het plan de in aanbouw zijnde fabriek uit te rusten met wringers. Er komen twee horizontale 12-pots persen van Carle & Montenari, die bijdragen tot de hoge kwaliteit van de geproduceerde poeders. Een probleem dat sterk de aandacht vraagt, is dat van verscheidene (kleine) branden in de poedermalerij.

In "de Grootvorst" wordt de nieuwe brekerij ondergebracht, vanaf dat moment bekend als de "Wilhelmina II".



De inrichting van "Wilhelmina II" wordt op de tekenkamer ontworpen. Bij de maquette P. Speijer.

Het personeelsbestand passeert het aantal van 300, de groei gaat door. Dat het bedrijf nog altijd een typisch familiebedrijf is blijkt uit de gratificatie (een weekloon) die wordt uitgekeerd bij het huwelijk van directeur H.J.R. Huysman.

President-directeur W. Huysman denkt met enige weemoed terug aan de tijd dat het aantal medewerkers kleiner was. "Nu is de organisatie zo groot dat ik minder contact met de mensen heb".

Nieuwe medewerkers roemen in het personeelsorgaan de persoonlijke sfeer in het bedrijf, de prettige omgang met chefs, de goede betaling en de sociale zorg.

Voor het lagere fabriekspersoneel komt een winstregeling tot stand. De eerste uitkering bedraagt 3% + 1/100e deel van het winstaandeel per dienstjaar.



Onze eigen technische dienst plaatst de naam op het dak. Links A. Smit, vooraan N. Beekman.

Op het dak van de nieuwe fabriek komt in grote letters "Cacao De Zaan" te staan.

Van het onroerend goed wordt de Wilhelmina I te Zaandam verkocht; opbrengst f 150.000,=. Aangekocht worden de percelen "De Ster" aan de Stationsstraat, Wilhelminastraat 36 en Stationsstraat 38 en 40 (voor het toekomstig Lab). In 1957 koopt men ook Stationsstraat 44 en 46.

Om voorbereid te zijn op de mogelijke toepassing van vervangende vetten voor cacao boter (substituten) wordt opgericht de N.V. Twincon. De proeffabriek, geprojecteerd op de plaats van gebouw "De Ster", vergt een investering van f 1,6 miljoen.

De deelneming in de onderneming "Octo" in Suriname verdwijnt uit de boeken. Ondanks tevredenstellende uitkomsten achten de deelnemers de toekomstmogelijkheden toch te onzeker om er mee door te gaan.

Met de verkoop van "Zaanhagel" loopt het niet slecht. Wekelijks wordt 4 ton afgezet. Drie inpaksters en twee produktiemensen kunnen dit verzorgen.



In 1954 was het laboratorium gevestigd in het Technisch Kantoor. V.l.n.r. de heer C. Oosthuizen, de heer G. v. Pelt en de heer H. Slot, alsmede een tijdelijke medewerkster.

Een opmerkelijke uitbreiding van het bezit is de aankoop van de koekfabriek van Van Delft aan de Hoogstraat 54-56 te Koog. Het is de bedoeling hier een boterkoelafdeling en laboratorium te huisvesten. Uiteindelijk komt er alleen een gedeelte van het Lab.

De samenwerking met Gill & Duffus wordt in 1958 inniger op het gebied van het onderzoek naar cacao botersubstituten. Voor de fabriek van N.V. Twincon gaat de eerste paal de grond in. Er zijn enige moeilijkheden met patenten ten behoeve van de Twincon.

Aan de Hoogstraat komen nog 4 panden in het bezit van het bedrijf. De aankopen zijn verantwoord met het oog op de toekomstplannen. De winst is f 1,5 miljoen bij een omzet van ruim f 76 miljoen. Toch spreekt de directie voorzichtig van "een moeilijk jaar voor de cacao-industrie".

Men heeft veel last, zeker in 1959, van scherpe concurrentie. Italië beschermt de eigen markt. Brazilië manipuleert met de prijzen van cacao bonen.

De aandacht voor "kwaliteit" blijft hoog in het vaandel staan. Dat blijkt uit de uitbreiding van het Laboratorium. Hierdoor krijgt - naast kwaliteitscontrole en applicatie - de research duidelijk gestalte. Ook bedrijfshygiëne krijgt veel aandacht.

Diversificatie

De verpakking van Zaanhagel in het typerende doosje wil men graag machinaal laten verlopen. Proefnemingen hebben echter geen succes, waardoor de aanmaak van dit doosje handwerk blijft.

In 1960 lijkt de groei te versnellen. Er is vooral veel vraag naar droge poeder via het persproces. Het aantal medewerkers stijgt van 364 tot 408, een niet eerder bereikt cijfer.

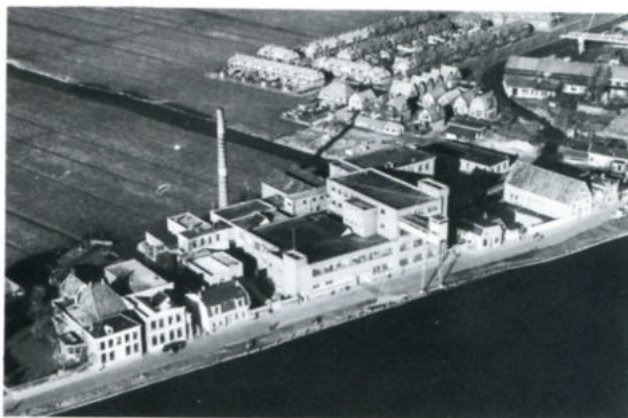
Overgegaan wordt tot de vestiging van het eerste buitenlandse kantoor, een Vermittlungsagentur te Bremen. De belangrijke Westduitse markt kan daarvoor intensiever worden bewerkt.

Het jubileumjaar 1961 is een bijzonder jaar. Het bedrijf bestaat 50 jaar. De bedrijfsresultaten zijn zeer goed. De verwerking stijgt tot 28.900 ton bonen, de omzet tot f 86,7 miljoen.

De directie onderzoekt mogelijkheden om activiteiten buiten de cacaosector te ontplooiën. Men meent dat de positie van de Westeuropese cacao-verwerkende industrie in de toekomst kan worden aangetast door de stichting van cacao-fabrieken in de oorsprongslanden en de opkomst van cacao-otter-ervangende vetten.

Het onderzoek leidt tot de aankoop van de advocaat- en limonadefabriek Bruinsma te Amsterdam. Er wordt f 1 miljoen voor betaald. Het bedrijf wordt ondergebracht in het oude Van Delft complex en de naam wordt voortaan N.V. Drankenindustrie "Raak". De heer Bus is het niet eens met het te voeren diversificatiebeleid en neemt in januari 1961 ontslag.

Voor de opslag van cacao-bonen (om veemkosten te besparen) weet men het fabriekscomplex "Zaan-



Een opname van 1946 van het complex Erven de Jong.



In "Treslong", Hillegom, wordt het 50-jarig bestaan op grootse wijze gevierd.

stroom", waarin tot 1957 chocoladefabriek Erven De Jong was gevestigd, van oudpapierhandel Van Venme aan te kopen. Ook dit is een investering van ruim f 1 miljoen.

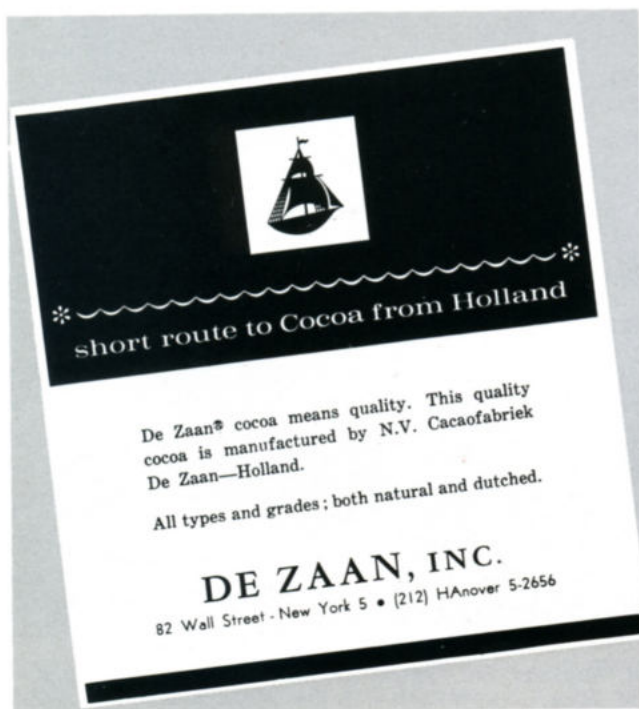
Ook op sociaal-economisch gebied is er veel beweging. De vrije zaterdag verovert Nederland. "De Zaan" blijft niet achter. Om dat mogelijk te maken wordt de arbeidstijd verkort van 48 uur tot 45 uur per week. De ploegendienst gaat van 46 uur naar 44 uur.

De produktiemiddelen worden verbeterd en uitgebreid om aan de toenemende vraag naar vooral poeders te voldoen.

Het Zaanse loonpeil is vaak hoger dan elders in het land. Het bedrijf valt onder de bepalingen van de collectieve arbeidsovereenkomst voor de suikerverwerkende industrie. Het College van Rijksbemiddelaars geeft toestemming lonen te betalen volgens de (hogere) normen van de procesindustrie in de Zaanstreek.

Ook in 1962 doen zich opmerkelijke ontwikkelingen voor. De wens van de directie om minder afhankelijk te worden van de cacao-activiteiten krijgt nader gestalte door de oprichting van een fabriek voor de fabricage van eiprodukten (eipoeder) te Nunspeet. De samenwerking met Lukken Oostzaan gaat niet door.

De internationale ontwikkeling van de onderneming gaat ook verder. Zeer belangrijk is de oprichting, midden 1962, van dochter De Zaan, Inc. te



New York. De afzet in de Verenigde Staten wordt dan vanuit een rechtstreeks steunpunt behartigd.

Het vervoer van onze eindprodukten over het water wordt beëindigd. Drie grote DAF-vrachtwagens doen hun intrede voor het vervoer van boter en poeder. Wat dit betreft maakt men niet langer van dek-schuiten gebruik. Het fabriekscomplex kan aan de nieuwe situatie worden aangepast door overklui-zing van de Bagijnslot.

Nieuwbouw betreft een Poederopslag- en menggebouw (009) en een Laboratorium.



Nieuwbouw oostelijke vleugel laboratorium. De middenvleugel is al in gebruik.

Cacao De Zaan staat mede aan de wieg van de Stichting Bedrijfsgeneeskundige Dienst voor de Zaanstreek. Directeur Dr. H. van Brederode is daarvan de eerste voorzitter.

Met het kwalitatief uitstekende produkt Zaanhagel blijft het bedrijf zich op de consumentenmarkt bewegen. Een promotie-campagne met humoristische tekeningen van Guus Boissevain (GUB) moet de afzet bevorderen. De verkoop van cacao-poeder in kleinverpakking verloopt naar volle tevredenheid.

Aan de Hoogstraat verdwijnt het eeuwenoude pand "De Haremakerij" van het complex. Het is geschonken aan de Stichting De Zaanse Schans en wordt verrold naar de nieuwe plek op de Zaandamse oever van de Zaan naast de Julianabrug, waar de buurtschap "De Zaanse Schans" met voorbeelden van de historische houtbouw van de streek verrijst.

Dochteronderneming Drankenindustrie Raak komt met iets nieuws op de markt en boekt daar zeer veel succes mee: de gezinsfles (inhoud 1 liter). Raak mag zich dan gunstig ontwikkelen, de frisdranken-fabricage legt wel beslag op ruimte, die eigenlijk dringend nodig is voor de cacao-fabriek.

De pakkamer ondergaat modernisering door de aanschaf van een inpak-cellophaan-verzamelmachine en een glasverpakkingslijn voor potjes met een inhoud van 100 gram cacao-poeder.

In West-Duitsland wordt gewerkt aan versterking van de positie door de opening - in juli 1962 - van Cacao De Zaan Import G.m.b.H. te Hamburg. Deze "dochter" brengt cacao in karton en glas in consumentverpakking (100 gram) op de markt. Het kantoor te Bremen richt zich vooral op de industriële afnemers.



Het assortiment van Raak omvatte vele soorten dranken.

De strenge en langdurige winter van 1962/63 brengt de aanvoer van cacao-bonen in problemen. De vaargeul van de Zaan wordt met veel moeite opengehouden. Vrachtwagens nemen voor een deel de aanvoer van bonen over van de traditionele dek-schuiten.

In Amerikaanse handen

Het belangrijkste nieuws van 1964 en een van de meest ingrijpende gebeurtenissen uit de geschiedenis van "De Zaan" is het beëindigen van de samenwerking met Gill & Duffus (Engeland) en de overneming van alle aandelen van de vennootschap door het Amerikaanse concern W.R. Grace & Co. Deze onderneming bezit ook reeds Van Houten te Weesp.

Achtergronden van de overdracht van de onderneming aan Grace is de vrees van president-directeur (en groot-aandeelhouder) W. Huysman, dat de cacao-industrie voor moeilijke jaren staat. Spreiding van belangen zal grote bedragen vergen. Daarnaast zal naar verwachting de concurrentie vanuit de oorsprongslanden toenemen en zullen wellicht substituten de positie van cacao-oter op de wereldmarkt bedreigen.

Het "wapen" waarmee "De Zaan" zich tegen de toenemende concurrentie wil en zal verweren heet, zoals dat altijd al het geval is: kwaliteit. De nieuwe president-directeur H.J.R. Huysman benadrukt dat meerdere malen. De heer W. Huysman neemt afscheid van de onderneming op welke ontwikkeling hij gedurende 44 jaren een belangrijk stempel heeft gedrukt.



W. Huysman Jzn. neemt in 1964 afscheid van Cacao De Zaan.

De nieuwe eigenaar, W.R. Grace & Co. uit New York, benoemt een oud-Zaankanter tot president-commissaris: J. van Delft, directeur van Van Houten Weesp en eens de eigenaar van het complex waarin nu Raak is ondergebracht.

Bij dochterbedrijf Zaan Spray te Nunspeet komt een "spray-toren" in gebruik voor de vervaardiging van ei-poeder.

Ook op het eigen "erf" gebeurt weer het nodige, zoals de ingebruikneming van een afvul- en koelinstallatie voor 10 kg broden, een automatisering van de glasverpakkingslijn voor cacao-poeder, vergroting van de korrelafdeling in het pand te Wormerveer. Drankenindustrie Raak start een notenafdeling (pinda's).

De bedrijfsbrandweer verlaat het oude plaatijzeren onderkomen en betreft een nieuwe en ruime kazerne.

Het belang van de afdeling "kleinverpakking" blijkt uit de productiecijfers van 1964: 1200 ton in 100 grams verpakking, 350 ton in 200 grams verpakking, 150 ton in andere kleinverpakkingen.

Grace bundelt in 1965 de belangen in de cacao-sector in een Chocolate and Confectionery Division onder leiding van de heer L.R. Cook. Hierin zijn ook de Nederlandse dochters Cacao De Zaan en Van Houten ondergebracht.

Het Amerikaanse concern besluit tot een samenvoeging van de productie van beide bedrijven. De grote vraag is: waar wordt de verwerking van cacao-bonen geconcentreerd. "De Zaan" met ruim 35.000 ton per jaar lijkt betere papieren te hebben dan Van Houten (ruim 10.000 ton). De beslissing valt dan ook ten gunste van "De Zaan" uit.

Van Houten houdt de verkoop van het "eigen" product zelf in handen.

Apparatuur van Van Houten wordt overgebracht naar Koog-Zaandijk. Wie betrokken is bij productiewerkzaamheden voor het uit Weesp afkomstige bedrijf dient schriftelijk geheimhouding te beloven inzake de toegepaste receptuur. Tijdens productie voor Van Houten is de toegang tot de branderij voor "buitenstaanders" gesloten.



De perserij in 1964 is geheel uitgerust met automatisch werkende horizontale persen.

De heer H.J.R. Huysman treedt af als president-directeur. De vroegere directeur D.M. Bus keert na vijf jaar terug bij het bedrijf en volgt hem op.

De verwerkte hoeveelheid bonen stijgt door de overname van de productie van Van Houten fors en komt in 1966 op 45.000 ton. Het aantal medewerkers is thans 563. De omzet belooft f 82 miljoen. De samenwerking met de mensen van Van Houten is nog niet optimaal. Zaankanters en Weesperen moeten aan elkaar wennen. Opvallend is de scherpe controle door "Van Houten" op de onder haar receptuur door "De Zaan" vervaardigde producten.

Bij de "Zaan Spray" in Nunspeet gaat het naar wens. De weekproductie belooft 60-70 ton ei-pro-

WIN WAT JE ZO GRAAG HEBBEN WILT!

De Zaanhagel Hersengymnastiek van Cacaofabriek **DE ZAAAN**

Laat eens op! Hieronder staan zes leuke vragen die elk maximaal en elke jongen gemakkelijk aan het puzzelen kunnen komen. Het gaat er nu in de eerste plaats om die vragen goed te beantwoorden om mee te dingen naar een van de vele fijne prijzen. Ruiken wij je zo graag hebben wilt!

HER KOMEN DE VRAGEN:

1. Wat betekent dit verkeersbord?
2. Waterpolo! Hoeveel spelers heeft een waterploeg?
3. Hoe heet deze toren?
4. Welke Nederlandse stad heeft dit wapen met sleutels?
5. Hoe lang werd er gevochten in de 80-jarige oorlog?
6. Hoe heet zo'n afbeelding bij skiën?

WAT JE MOET DOEN
Heel je de naar je mening juiste antwoorden gevonden, stuur die dan vóór 15 april a.s. in op een briefkaart naar:
Bureau Schippers, Postbus 841, Amsterdam.
Plus naar dan ook herdeeltje van het pakje Zaanhagel op.

1e prijs: koppen wat je wilt tot max. f 100.-
2e prijs: koppen wat je wilt tot max. f 75.-
3e - 7e prijs: koppen wat je wilt tot max. f 50.-
8e - 12e prijs: koppen wat je wilt tot max. f 25.-
13e - 22e prijs: koppen wat je wilt tot max. f 15.-
23e troostprijs: koppen wat je wilt tot max. f 5.-

Bob Wainagh beoordeelt alle inzendingen. Iedereen die meedoet krijgt van Cacao de Zaan in de vorm van een briefkaart de uitslag. We hopen dat dan ook jouw naam bij de gelukkige winnaars staat...

En nu:
aan het werk en...
veel succes!

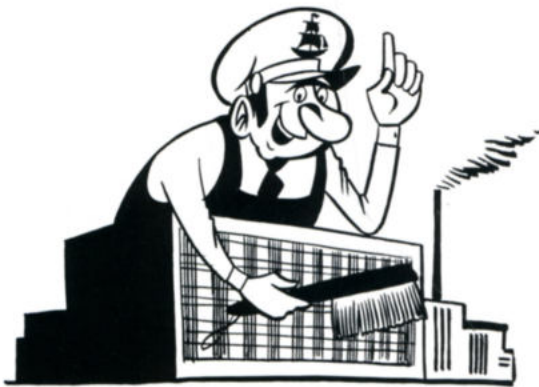
Zaanhageladvertentie in "Donald Duck" van 21 maart 1964.

dukten (grondstoffen voor verdere verwerking in voedingsmiddelen) per week. Ook Raak doet het goed en neemt steeds meer ruimte in beslag.

In het pand "Zaanstroom" te Wormerveer komt in 1966 een nieuwe ontwikkeling op gang: de productie van instant-poeder. "Zaanhagel", de chocoladekorrel, wordt verpakt in een goedkopere verpakking, waardoor men beter in staat is het concurrerend aan te bieden.

Het aantrekken van goed personeel begint problemen op te leveren. De arbeidsmarkt is gespannen. Er is veel verloop. Met interne opleidingen worden het vakmanschap en de kundigheid van de mensen vergroot.

De "leefbaarheid" in het bedrijf krijgt veel aandacht: goede en schone kledkamers, waslokalen, kantine, verbetering van werkomstandigheden.



Op 2 januari 1967 start de actie "Schoon schip". Het doel daarvan is te voldoen aan de hoogste eisen op het gebied van bedrijfshygiëne die aan een levensmiddelenindustrie gesteld mogen worden. Als gevolg van de actie besluit men de poederfabriek zodanig af te sluiten, dat deze alleen toegankelijk is via een "hygiënische sluis".

Een door de mensen als onplezierig ervaren maatregel wordt afgeschaft. Het betreft de klok, die bij de uitgang aanwijst welk personeelslid zich aan een visitatie moet onderwerpen als onderzoek naar mogelijke diefstal. Sedert de oorlog is dit zo gebeurd, maar het wordt steeds meer als een onsympathieke werkwijze beschouwd.

Cacao De Zaan richt zich steeds meer op de industriële afnemers. Een voorbeeld daarvan is de introductie van een nieuw type poeder voor de zuivelindustrie "Mel-0-Zaan".

De omzet van 1967 overschrijdt met f 98,9 miljoen nog net niet de mijlpaal van f 100 miljoen. Daar komt men in 1968 al ver boven met f 135 miljoen. De verwerking neemt toe tot 48.000 ton.

President-directeur D.M. Bus neemt 19 april 1968 afscheid. Zijn opvolger is B.H.A. Schmeink, sersert 1964 commercieel directeur.

"Chocolademelk uit Oceaan"

Naar aanleiding van de introductie van Mel-O-Zaan verscheen in het blad "De Kruidenier" in maart 1968 een artikel onder de kop "Chocolademelk uit Oceaan".

CHOCOLADEMELK UIT OCEAAN

De laatste jaren denkt men steeds meer aan de rijkdommen van de oceaan als voedselbron voor de bestrijding van het wereld-voedseltekort en als onuitputtelijke voorraadschuur voor vele andere waardevolle grondstoffen.

Het is echter lang niet algemeen bekend, dat de wereldzeeën reeds vele jaren kostelijke en unieke hulpmiddelen voor de zuivelindustrie leveren, namelijk zeewier-extracten, die — in sterk gezuiverde vorm — een gewichtige rol spelen bij de bereiding van chocolademelk.

Deze stoffen — stabilisatoren — maken het namelijk mogelijk chocoladen te produceren, welke aan paramedische eisen voldoet: dun genoeg te zijn om aan het verlangen van de consument naar een verfrissende chocoladedrank te voldoen en toch zodanig gestabiliseerd, dat de cacaoeeltjes niet naar de bodem zinken.

De zuivelfabriek geeft er veelal de voorkeur aan, de stabilisator innig gemengd met de cacao-poeder te ontvangen. Op de cacao-fabriek rust dan de taak uit de vele voor dit doel aangeboden bindmiddelen een keus te maken, deze als natuurproducten variabele grondstoffen rigoureuze te controleren en zo nodig te standaardiseren, en er voor te zorgen, dat de gekortom, ervoor te zorgen, dat de

stabiliseerde cacao-poeder een constante en hoogwaardige kwaliteit heeft. Het is duidelijk, dat dit slechts op een voor dit doel ingericht, gespecialiseerd laboratorium kan gebeuren. Zo'n laboratorium kan tevens het moderne begrip „integrale kwaliteitszorg" in praktijk brengen: de „begeleiding" van de grondstof tot en met het gereede eindproduct bij de verwerking.

De N.V. Cacao-fabriek De Zaan, een van de grootste cacao-fabrieken ter wereld, is ook als leverancier van de stabiliseerde cacao-poeders voor de zuivelindustrie in binnen- en buitenland reeds vele jaren geleden deze weg ingeslagen en men acht thans het moment gekomen om de kwaliteits- en service-aspecten te onderstrepen door het door hen na jarenlange research ontwikkelde nieuwe gestabiliseerde cacao-poeder een eigen naam, Mel-O-Zaan, en een eigen verpakking te geven.

Voor de Nederlandse markt, aangepast aan de Nederlandse behoeften, is Mel-O-Zaan, als grondstof voor de bereiding van chocolademelk, chocolade-tabletten en chocolade-afvallen, verkrijgbaar in twee typen: Mel-O-Zaan 23 en Mel-O-Zaan 23M.

Beide producten worden onder nauwkeurig omschreven kwaliteits-specificaties geleverd; een belangrijk aspect waar het gaat om bedrijfszekerheid en microbiologisch veilige grondstoffen. Met de lage dosering, eenvoudige bereidingswijze en functionele verpakking biedt dit nieuwe product ook een aantal belangrijke voordelen aan de cacao-verwerkende zuivelindustrie.

De nieuwe energiedrager, aardgas, wordt ook bij "De Zaan" toegepast: alle spitten worden van aardgasbranders voorzien.

De boneninkoopafdeling beleeft spannende tijden door de discussie over de z.g. cacao-overeenkomst tussen producenten en afnemers van bonen. Het gaat om een minimumprijs (garantieprijs) voor de oorsprongslanden.

Door automatisering moet de geschooldheid van de mensen toenemen. Maatschappelijke ontwikkelingen doen de mondigheid toenemen. In september 1968 start een opleiding voor bazen in het vak "leidinggeven".

De commerciële afdeling Marketing komt met een voortreffelijke gedachte om de bekendheid van Cacao De Zaan in de gehele wereld te vergroten. Dat gebeurt door de uitgifte van een boekje, waarin niet alleen specificaties van cacao-poeder worden vermeld, maar ook de analysemethoden om deze te controleren. Ook begint men met de verzending van "Technische Informatiebladen", waarin wordt ingegaan op de samenstelling en verdere

verwerking van de hoge kwaliteit poeders die de onderneming op de markt brengt.

In het bedrijf doet men alles om deze kwaliteit te waarborgen. In de fabriek dient men voortaan papieren mutsen te dragen. In de afdelingen Poeder-malerij en -mengerij is het dragen van plastic overschoenen verplicht.

De werkomstandigheden in de fabriek ondergaan een verbetering door het inrichten van verblijfcabines in de Branderij en Malerij.

Drankenindustrie Raak floreert, maar er is geen ruimte om uit te breiden. Verhuizing naar een industrieterrein in de gemeente Utrecht is noodzakelijk. Op dat moment wordt Raak een afzonderlijk onderdeel binnen de Grace organisatie. De verhuizing van Raak naar Utrecht betekent tevens meer mogelijkheden voor de cacao-fabriek, die ook ruimtelijke problemen heeft.

Het bedrijf heeft steeds sterker te maken met de zorg voor het milieu. Lozing van afvalwater en het verspreiden van geuren zijn in toenemende mate afhankelijk van vergunningen. Het Hoogheemraadschap van de Uitwaterende Sluizen in Kennemerland en West-Friesland schrijft een centrifuge voor afvalwater uit de discontinu-ontslijming van de Raffi voor. Anders is geen lozingsvergunning mogelijk. De oude bezinkvijver vervalt daardoor.

Enige jaren zomer bij De Zaan

Het Financiële Dagblad publiceert op 7 oktober 1969 een groot artikel over Cacao De Zaan. De verslaggever werd kennelijk geïnspireerd door herfstbladeren in de wind en zomerse tafereelen. Het artikel begint namelijk als volgt:

"Als men bij Cacao De Zaan vindt, dat het bedrijf het goed maakt, dan is dat opmerkelijk, want de Nederlandse chocolademarkt lijdt al enige tijd aan een lichte verkoudheid. Het kopje chocolade is al lang niet meer wat het is geweest. De ouderwetse reep heeft sterke concurrentie gekregen van chips, patat frites en gevulde chocoladeproducten, waar volgens de reclame veel "energie", maar in ieder geval weinig chocolade in zit. De landen, waar de cacao-bonen vandaan komen, zijn enkele jaren geleden begonnen er zelf cacao-boter en cacao-poeder van te maken. Bovendien waaien de prijzen op de cacao-markt nog steeds heen en weer als herfstbladeren in de wind.

En toch vindt men bij Cacao-fabriek De Zaan, dat het al enige jaren zomer is. De

resultaten van de NV in 1967 worden "goed" genoemd, in 1968 "zeer goed" en zij zullen, voorzover men nu kan beoordelen, in 1969 "uitzonderlijk goed" zijn.

Cacaofabriek De Zaan is volgens eigen zeggen het grootste bedrijf ter wereld op het gebied van de verwerking van cacao-bonen tot cacao-eter en cacao-poeder. Daarbij ondervindt men veel steun van de omstandigheid, dat het bedrijf een 100% dochter is van het grote Amerikaanse concern W.R. Grace & Co. Cacaofabriek De Zaan verwerkt jaarlijks zo'n 48.000 ton cacao-bonen, dat is ongeveer 45% van de totale Nederlandse import van 105.000 ton."

Elders in het artikel wordt De Zaan uitgebeeld als een atleet die dank zij zijn goede benen "export" en "kwaliteit" moeiteloos de horden neemt.

"Hoe komt het nu, dat Cacaofabriek De Zaan onverstoort over hindernissen schijnt te springen, waar anderen in dezelfde branche bijna struikelen? Heel kort samengevat komt het antwoord van president-direkteur B.H.A. Schmeink hierop neer: export en kwaliteit." *

Anno 1969 is er een nijpend tekort aan arbeidskrachten. Incidenteel zijn reeds buitenlandse werknemers bij het bedrijf in dienst getreden. Nu gaat het om grote aantallen. Het begint met zes Marokkanen, een aantal dat in 1970 sterk toeneemt.

Een periode van discussie over de plaats van de Technische Dienst wordt afgesloten met de beslissing, de onderhoudsafdeling onder te brengen bij de bedrijfsleiding en een nieuwe afdeling Projecten in het leven te roepen voor nieuwbouw.

De produktie van Mixfertig (instantpoeder) in het complex te Wormerveer verloopt voorspoedig. Het is nodig de installatie uit te breiden om aan de vraag te kunnen voldoen.

De Zaanhagelproduktie (de nieuwe verpakking is geen succes) wordt gestopt.

De arbeidstijd gaat omlaag van 45 naar 42 uur per week; de ploegendiensten werken nu 42 uur in plaats van 44 uur.

De produktie overschrijdt voor het eerst de mijlpaal van 50.000 ton (50.279 ton). De omzet in 1970 is dan f 169 miljoen.

De arbeidsvoorwaarden voor kantoor- en fabriekspersoneel worden grotendeels gelijkgetrokken. In 1971 voert men een nieuw beloningssysteem in volgens functie-classificatie.



Het blik Mixfertig zoals het in 1969 in Duitsland op de markt is.

Het 60-jarig bestaan, gevierd met een feestavond in Krasnapolsky te Amsterdam (en voor elk personeelslid een gratificatie van f 60,=) brengt tevens ongeveer het einde van het betalingssysteem van tientallen jaren. De loonzakjes vervallen en voortaan gaat de betaling van loon of salaris per bank of giro.



In 1971 wordt gestart met de bouw van de brekerij, die in 1973 gereed is.

De start van de bouw van de nieuwe Brekerij op het terrein dat Raak verlaten heeft is de eerste aanzet naar een produktie van 60.000 ton. Het Laboratorium krijgt een westvleugel en bij het Twincongebouw monteert men het derde "bijkantoor". Het streven naar kostenbesparing en het produceren van de beste kwaliteit leidt tot plannen voor verdergaande automatisering van de produktie door middel van een centraal besturings-systeem.

Het Algemeen Secretariaat haakt in op de nieuwe ontwikkelingen. De magneetkaartschrijfmachine wordt in gebruik genomen.

De loonkosten stijgen sterk door een "loongolf" van f 400,=, die Nederland overspoelt. De arbeidsmarkt is zeer gespannen met een werkloosheid van 2%. In de produktie ontstaat de functie van "bedieningsvakman" waarvoor bijscholing veelal noodzakelijk is.

De "oud-gedienden" die zich nog steeds met het bedrijf verbonden voelen - en daar ook daadwerkelijk bij betrokken worden - richten de Ouderencommissie op, de tegenwoordige Vereniging van Zaangepensioneerden.

Automatisering doet het personeelsbestand in 1972 iets teruglopen. De sterk stijgende kosten dwingen daartoe. Men signaleert tevens het begin van een economische recessie.

Een plan uit 1961, opslag van cacaokoek in bunkers, komt in 1972 weer ter tafel. De mogelijkheden van pneumatisch transport maken het nu uitvoerbaar. In oktober gaat de eerste paal de grond in voor een koekenopslag- en menggebouw.

Ingesteld wordt een reiskostenvergoeding voor alle medewerkers met een salaris beneden f 23.500,=. Een commissie bestudeert het voor en tegen van variabele werktijden, die op 1 mei 1973 voor het kantoorpersoneel worden ingevoerd.

De energievoorziening vraagt in dat jaar grote aandacht door de produktiebeperking in de OPEC-landen. Schaarste aan brandstoffen doet de prijzen van olie, aardgas en elektriciteit sterk

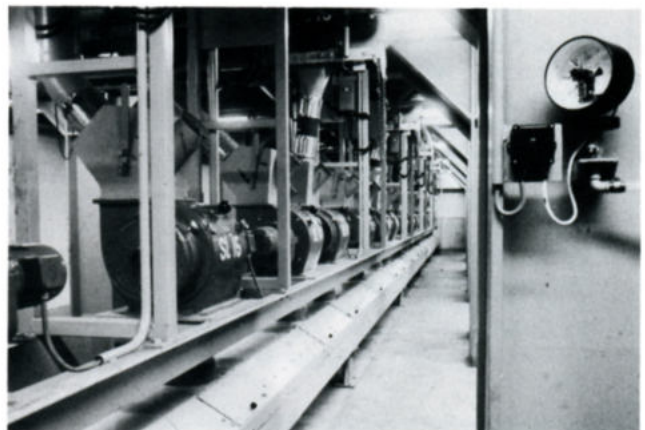


Licht en ruimte in het in 1973 geopende personeelsrestaurant.

stijgen. Er wordt een plan ontwikkeld om een plotselinge uitval van de produktie als gevolg van energietekorten op te vangen.

De kantine wordt aan de eisen van de tijd aangepast en omgebouwd tot een modern Personeelsrestaurant.

In december 1973 wordt de nieuwe brekerij officieel in gebruik genomen. Aan de bouw, waarmee een investering van rond f 10 miljoen is gemoeid, is tweeënhalf jaar besteed.



Sluizen onder de silo's in de nieuwe brekerij.

Van de 460 medewerkers (m/v) komen er 40 uit Marokko. Een deel hiervan wordt gehuisvest in het pand Krijt aan de Hoogstraat.

Ingevoerd wordt de vijfdaagse werkweek voor ploegen (40 uur). De dagdiensten gaan eveneens naar 40 uur.

De administratie neemt de eerste computer, een Burroughs 800, in gebruik. Bij de portier Guisweg wordt een centrale signaleringseenheid geplaatst. Rapportage naar moederbedrijf Grace wordt steeds belangrijker. Door de goede kosten/winst verhouding blijven investeringen steeds weer mogelijk.

De mogelijkheid dat oorsprongslanden zelf meer en meer de verwerking van cacaobonen ter hand zullen nemen, is niet uitgesloten. Vandaar in 1974 een studie naar verwerking van massa die dan uit die landen in de vorm van broden zou kunnen worden ingevoerd.

Het belang in N.I.V.E. (Nederlandse Industrie Veredeld Ei) te Harderwijk (Zaan Spray) doet men van de hand. In die richting wil men niet verder gaan.

Investerings en Personeelsbestand

In de jaren 1972 tot en met 1975 wordt in totaal een bedrag van circa 25 miljoen gulden geïnvesteerd. De rij van investeringen wordt in 1972 geopend met de vernieuwing van de kantine. Dit wordt gevolgd door de bouw van de nieuwe brekerij en de vernieuwing en uitbreiding van de koek- en poederfabriek. Tenslotte wordt in september 1975 het nieuwe kantoor geopend.

*In deze periode van forse investeringen daalt het personeelsbestand van 544 in 1971, tot 470 in 1975. Dit laatste aantal komt overeen met het huidige aantal. De vermindering van het aantal personeelsleden hangt samen met de verdere mechanisering en automatisering van het produktieproces. Door een geleidelijke afvloeiing van personeel in tijdelijke dienst en door natuurlijk verloop kan deze personeelsvermindering zonder al te grote problemen worden opgevangen. Interne overplaatsingen en herscholingscursussen spelen hierbij eveneens een belangrijke rol. **

In de produktie komt een vergaande automatisering tot stand: centrale regelkamer voor Perserij, Koekenopslag en Poedermalerij, evenals van het koekenopslag- en menggebouw. Dat leidt tot een nieuwe functie voor het bedienend personeel, die van process operator.



Automatisering in de produktie: de centrale regelkamer met process operator F. Rem.

De boter wordt steeds meer in vloeibare toestand per tankauto geleverd. De produktie van 10 kg broden vervalt. Voortaan is alleen nog de verpakking van 25/30 kg leverbaar.

September 1975 wordt aan de Stationsstraat een

nieuw hoofdkantoor in gebruik genomen. Het op de Boterkelder gebouwde kantoor wordt Technisch Kantoor voor Bedrijfsleiding en Projectenafdeling.

Op het terrein is steeds meer verkeer, er is een komen en gaan van vooral tankauto's. Er wordt éénrichting verkeer ingesteld van de Hoogstraat naar de uitgangen Guisweg en Stationsstraat.

Mede door de sterk gestegen bonenprijzen bereikt de omzet in 1977 een niveau van f 519 miljoen. Voor het eerst in de geschiedenis overtreft de prijs van poeder die van boter. Tot in 1986 zal dat niet meer voorkomen.

De CAO-onderhandelingen in de Suikerverwerkende Industrie hebben in 1977 een duidelijke invloed op Cacao De Zaan. In februari worden tweemaal op een maandagmorgen van 7 tot 9 uur prikacties gehouden, om kracht bij te zetten aan de eisen van de vakbeweging.

De milieuproblematiek is actueel. De gemeente Zaanstad dringt aan op één nieuwe vergunning in plaats van de bestaande "lappendeken" aan vergunningen. Er komen diverse voorschriften voor geluidstoot, geur-emissie en stofoverlast. Met de omwonenden wordt een zo goed mogelijk contact onderhouden, o.a. door bedrijfsbezoeken tijdens "open avonden".

Eind november 1978 verlaat het bedrijf de consumentenmarkt. De produktie van kleinverpakking poeder (100 en 200 gram) wordt stopgezet. De afzet is onbevredigend en het blijkt moeilijk zowel het grote publiek als de grootverbruikers te bedienen. Er wordt duidelijk voor laatstgenoemde categorie gekozen. De kleinverpakking van het instantpoeder Mix-fertig blijft in West-Duitsland nog bestaan.

In Emmerich bouwt het bedrijf op het terrein van AKZO een proeffabriek voor "edible oil fractionation" met het doel een cacaobotervervangend vet te ontwikkelen.

De bonenprijs stijgt tot f 8,- per kg en mede daardoor belooft de omzet in 1978 (verwerking 57.000 ton) ruim f 603 miljoen.

In het kader van het personeelsbeleid is men actief om door cursussen de vakbekwaamheid van de mensen te vergroten. De toenemende automatisering noodzaakt daartoe.

Een andere ontwikkeling is die van het werkoverleg. Groepen personeelsleden bespreken onderling problemen die in de werksituatie bestaan en hoe die het beste kunnen worden opgelost.



Brand in het continu-spit.

Op 8 september 1978 ontstaat er vrij grote schade bij een brand in het continu-spit. Doeltreffend optreden van bedrijfsbrandweer en gemeentelijke vrijwillige brandweer voorkomt een ramp.

Van "Kern" tot OR

In 1944 wordt een zogenaamde fabriekskern in het leven geroepen. Deze kern bestaat uit fabrieksarbeiders die op gezette tijden met de directie overleggen over de werk-omstandigheden en de lonen van de Zaan-medewerkers uit de fabriek. Chefs en bazen zijn in dit orgaan niet vertegenwoordigd. Van de eerste kern maken deel uit: D. van Braam, M. Blank, R. de Jong, W. Mars en J. Mooi.

De Ondernemingsraad, zoals die bij de eerste wet op de Ondernemingsraden van 1950 wordt geïntroduceerd, is bedoeld als een orgaan van overleg tussen de leiding van de onderneming en het daarin werkzame personeel.

In 1956, zes jaar nadat deze wet van kracht werd, wordt bij ons bedrijf de eerste OR opgericht. De kern heeft aan-

vankelijk nogal wat bezwaren tegen de installatie van een OR. Zij vreest dat de OR een instrument van de directie zou worden. In februari 1956 gaat de OR bij Cacao De Zaan van start. Een van de resultaten uit de eerste OR-jaren is de oprichting van het Sociaal Fonds.

De wet van 1950 is kort. Veel wordt er overgelaten aan de goede wil van de overlegpartners. Geleidelijk aan wordt in ons land aangedrongen op een duidelijk en juridisch meer verantwoord formuleren van de rechten van de OR en de verplichtingen van de ondernemer. Dit heeft tot gevolg dat in 1971 de herziene wet op de Ondernemingsraden van kracht wordt. In de wet van 1950 heeft de OR tot taak naar vermogen bij te dragen tot een zo goed mogelijk functioneren van de onderneming. Volgens de Wet op de Ondernemingsraden van 1971 is de OR er ten behoeve van het overleg met en de vertegenwoordiging van de in de onderneming werkzame personen. In de nieuwe wet is een aantal onderwerpen opgenomen waarvoor instemming van de OR is vereist. Daarnaast krijgt de OR ook een adviesrecht ten aanzien van economische onderwerpen.

De overgang naar de nieuwe wet verloopt in ons bedrijf soepel. Het karakter van het overleg verandert er niet sterk door. De nadruk ligt op de individuele belangenbehartiging.

Het contact met de achterban wordt geïntensiveerd. Verslagen van vergaderingen worden op een uitgebreide wijze gepubliceerd en later doet het "bulletin" zijn intrede.

Tot 1979 maakt de bestuurder deel uit van de OR. In dat jaar wordt de wet op de Ondernemingsraden wederom herzien. Een belangrijke verandering is dat de OR voortaan alleen uit gekozen leden zal bestaan. In de nieuwe wet wordt de overlegvergadering ingevoerd. In deze overlegvergaderingen komen twee organen van de onderneming bij elkaar namelijk de ondernemer en de OR. In mei 1979 voeren de OR en de directie een driedaags overleg over de gevolgen van de nieuwe wet en het functioneren van de OR in de toekomst. De OR onderstreept daarbij zijn zelfstandige positie binnen ons bedrijf en ziet een belangrijke taak in het kritisch volgen van het ondernemingsbeleid.

In de eerste jaren na 1979 wordt veel aandacht besteed aan het opstellen van allerlei regelingen, reglementen en procedures om het overleg in goede banen te leiden. In mei 1980 wordt een notulist, ambtelijk secretaris OR in dienst genomen. Vanaf 1981 brengt de OR een eigen jaarverslag

uit. Zes keer per jaar verschijnt de Achterbannier, het orgaan van de OR.

In het begin van de 80-er jaren komt de wijze van overleg tussen de ondernemingsraad en de bestuurder geregeld aan de orde. Over het verstrekken van informatie en het afhandelen van afspraken blijken geregeld verschillen van mening te bestaan. Ook de Nederlandse commissarissen zijn er actief bij betrokken om het overleg tussen de directie en OR op een betere leest te schoeien. In het overleg met de OR komen vele en belangrijke zaken aan de orde zoals adviesaanvragen over diverse investeringsprojecten, reorganisaties, benoeming van bestuurders. Een greep uit de agenda's van de OR- en overlegvergaderingen laat voorts onderwerpen zien als De Zaan Far East, de WAO-problematiek, functieclassificatie, werkoverleg, arbeidsduurverkorting, administratieve automatisering.

In november 1985 is in een bijzonder overleg tussen de OR en de directie het onderwerp "Relaties Directie/OR/Personeel" aan de orde geweest. Daarbij is een reeks knelpunten naar voren gebracht en is getracht om op een positieve wijze oplossingen naar voren te brengen die kunnen bijdragen aan een verbetering. Het verbeteren van het onderlinge vertrouwen, het luisteren naar elkaar en het zich proberen te verplaatsen in het standpunt van de ander en andere partij, het doorbreken van alleen maar een vechtersmentaliteit zijn punten die daarbij naar voren kwamen. Met de bij de OR en Directie aanwezige goede wil en gestuurd door de gemaakte afspraken lijkt de goede weg te zijn ingeslagen.



Bij het Bonen Ontvangst Station aan de Zaanoevers komt per jaar bijna 60.000 ton bonen per dek-schuit aan.

In 1979 worden enige wijzigingen van de 2e Wet op de Ondernemingsraden van kracht. De personeelsvertegenwoordiging krijgt meer bevoegdheden. Directie en O.R. volgen in mei een driedaagse studiediebijeenkomst om tot regels voor een goede samenwerking te komen.

Het aanbod van werkzoekenden op de arbeidsmarkt is zo ruim geworden dat een regeling wordt ingesteld voor vrijwillige vervroegde uittreding, bekend als de VUT-regeling. Voortaan mag men op 63-jarige leeftijd de actieve dienst, met een korting van 10% op het bruto jaarsalaris, verlaten.

In 1980 ziet het er naar uit, dat "De Zaan" door Grace wordt overgedragen aan het Engelse concern Gill & Duffus (dat voor de overname door Grace een belang had van 33% in de onderneming). De prijs blijkt uiteindelijk een struikelblok te zijn; het bedrijf blijft onderdeel van het Grace-concern.

De aankopen van panden en terreinen in de naaste omgeving is vrijwel voortdurend doorgegaan. Nu verwerft men de panden van de fa. Musch aan de Bijenkorfstraat 1, waardoor later - na sloop - een verbinding kan worden gemaakt tussen Bijenkorfstraat en het parkeerterrein aan de 2e Guiswegdwarsstraat.

President-directeur B.H.A. Schmeink neemt begin 1980 afscheid. Zijn opvolger is ir. W.B. van Bergen, sedert 1975 technisch directeur.

Het aantal medewerkers is ongeveer 460. Hoewel de werkloosheid nog is toegenomen is het moeilijk bekwame mensen aan te trekken. De afdeling Personeelszaken staat met een mobiel kantoor op enkele markten voor de werving van process operators en onderhoudsmonteurs.

De Ondernemingsraad heeft behoefte aan regelmatig contact met degenen die hij vertegenwoordigt. Naast het personeelsorgaan "Zaanklok" verschijnt "De Achterbannier", waarin de O.R. zijn mening kan uiteenzetten en informatie kan verstrekken over hetgeen in de vergaderingen aan de orde komt.

In deze bijeenkomsten loopt het niet altijd even soepel tussen directie ("de ondernemer") en O.R. Het is een zoeken en tasten naar de juiste weg.

Het Grace-concern geeft in 1981 toestemming tot de bouw van een nieuwe Branderij en Malerij Oost (B.M.O.). De investering is ca. f 25 miljoen. Burgemeester drs. A.J. Lems van Zaanstad slaat de eerste paal.



De eerste paal voor de nieuwe BMO.

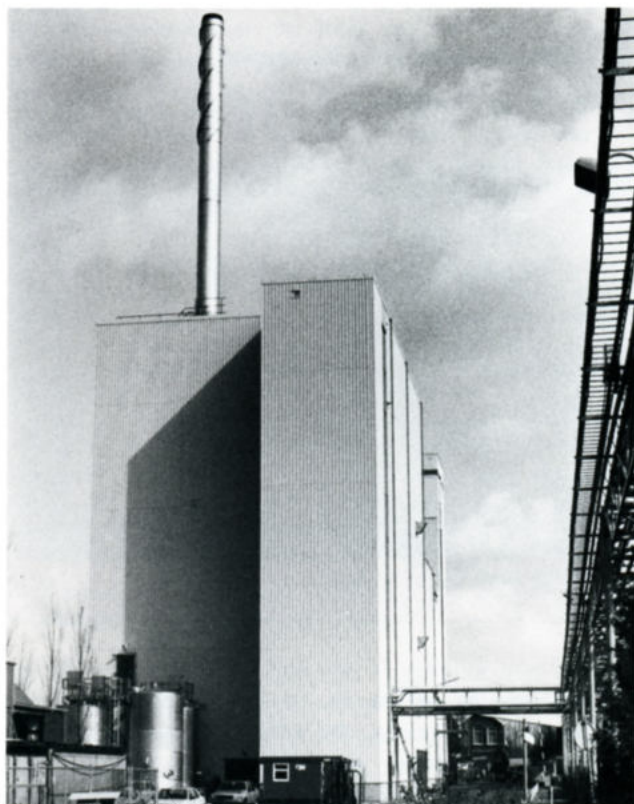
De Perserij II wordt uitgebreid en de Technische Werkplaats komt in een nieuw gebouw. Dit zijn investeringen ter grootte van nog eens f 6 miljoen. De prijs van cacao bonen is laag in vergelijking met voorgaande jaren. De omzet is f 437 miljoen, maar de toegevoegde waarde neemt gestaag toe. Er worden 64.578 ton bonen verwerkt tot 28.000 ton poeder, 26.000 ton boter en 3000 ton massa. Gezien de marktsituatie met betrekking tot de vervanging van cacao boter door substituten ziet de directie geen reden meer zich op dat terrein te gaan bewegen.

In "De Meervaart" te Amsterdam wordt het 70-jarig bestaan gevierd.

De bedrijfsfilm "Cocoa", in 1978 vervaardigd, verwerft een eervolle derde prijs op een festival van industriële films te 's-Hertogenbosch.

In 1982 komen de panden van de naastgelegen Drukkerij Bakker in handen van het bedrijf; ruimte voor toekomstige uitbreiding.

Het nieuwe complex B.M.O. wordt voorzien van een 60 meter hoge schoorsteen om de geuroverlast voor omwonenden te beperken. De wijze waarop aan de voorschriften ingevolge de Hinderwet moet worden voldaan is onderwerp van goed overleg met de Dienst Milieubeheer van Zaanstad.



In 1983 komt het complete BMO-gebouw gereed.

Met het zusterbedrijf Ambrosia (Verenigde Staten), ook een dochteronderneming van Grace, wordt samengewerkt in het Grace Cocoa Center te Milwaukee (Verenigde Staten) bij de bouw van een fabriek voor cacao poeders. De poeders die in deze fabriek geproduceerd worden, vormen een aanvulling op de bestaande produktlijnen.

"De Zaan" komt zelf met nieuwe poeder typen, rood van kleur en een lage zuurgraad. Dit vindt een goed onthaal bij de afnemers.

Een stukje "discriminatie" verdwijnt uit de bepalingen voor het personeel. Vrouwelijke personeelsleden gaan voortaan ook bij het bereiken van de 65-jarige leeftijd met pensioen. Tot nu toe was dat 60 jaar.

De bedrijfsbrandweer bestaat 35 jaar. De wakkere blussers vieren dat met een driedaagse trip naar Londen. Het korps krijgt de beschikking over een nieuwe autospuit met een lage-druk-pomp en hogedruk-voorzieningen.

"Minister wijkt voor Koningin"

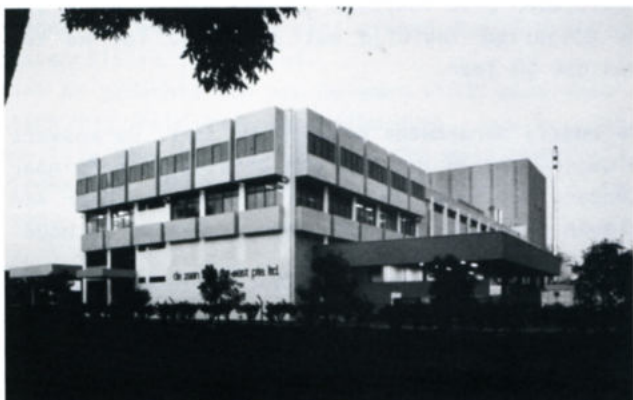
Op 1 juni 1983 krijgt Cacao De Zaan minister Braks van Landbouw en Visserij op bezoek om de nieuwe branderij-malerij oost te openen. Met deze nieuwbouw - kosten 25 miljoen gulden - wordt een periode van 10 jaar afgesloten waarin in totaal rond 80 miljoen gulden in nieuwe installaties en gebouwen werd geïnvesteerd. De minister zou aanvankelijk op 19 mei de nieuwe fabriek in gebruik stellen. Op deze dag opent koningin Beatrix evenwel de Hemspoortunnel en het nieuwe station van Zaandam. Twee hoogwaardigheidsbekleders op één dag op bezoek is blijkbaar toch wat te veel voor de Zaanstreek. Bij nader inzien blijken nogal wat officiële personen bij beide gebeurtenissen aanwezig te willen zijn. De directie verplaatst de opening van BMO dan naar 1 juni.

De economische situatie is in de recente jaren '80 niet rooskleurig. De kosten dienen scherp in de gaten te worden gehouden. Toch is 1983 een feestelijk jaar. Minister van Landbouw ir. G.J.M. Braks opent de nieuwe B.M.O.

Het verkoopkantoor te Hamburg wordt gesloten. Alle activiteiten in West-Duitsland lopen nu via het kantoor Bremen.

De VUT-leeftijd gaat omlaag van 62 naar 61 jaar. Als nieuw fenomeen in het personeelsbeleid krijgen men te maken met "roostervrije dagen". De prijscompensatie wordt niet uitbetaald maar gebruikt voor financiering van extra vrije dagen die volgens een bepaald rooster worden opgenomen.

In juni 1984 vindt de formele overdracht van eigendommen (de gebouwen en machines) van Allied Cocoa te Singapore aan Grace plaats. Het bedrijf te Singapore wordt opnieuw gestart onder de naam



De Zaan Far East Pte. Ltd. te Singapore.

De Zaan Far East. Enige personeelsleden van Cacao De Zaan worden bij deze zusteronderneming tijdelijk tewerkgesteld om het "opstarten" te begeleiden.

Het hoofdkantoor wordt uitgebreid om in ruimteproblemen te voorzien. Het complex van het aangrenzende garagebedrijf Inverdan wordt aangekocht.

De verwerking neemt in 1984 toe tot 67.108 ton. De bonenprijs is gemiddeld f 7,20 per kg. De omzet stijgt tot bijna f 674 miljoen.

De Zaan bij de "Top-100"

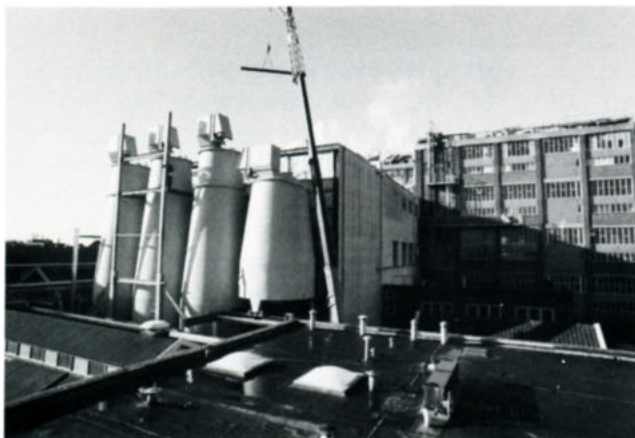
Met een omzet van 674 miljoen gulden komt ons bedrijf op de 91e plaats op de ranglijst van Nederlandse bedrijven naar omzetten in het jaar 1984. Het Financiële Dagblad stelt jaarlijks zo'n ranglijst op van omzetten van ondernemingen uit de sectoren industrie, handel en transport. In 1983 kwam De Zaan met een omzet van 485 miljoen gulden op de 117e plaats. Met een omzet van 201 miljoen gulden voegde ons bedrijf zich in 1973 bij de 200 grootste bedrijven van ons land. Het bereikte daarmee de 195e plaats.

In 1985 bereiken de bonenprijzen een "piek" met f 8,= per kg. Mede daardoor wordt een omzet geboekt van f 721 miljoen. De verwerking beloopt 68.000 ton. De directie spreekt van een "goed jaar", waarin de budgetten gehaald zijn.

De prijscompensatie wordt voor een deel besteed voor de financiering van de arbeidstijdverkorting (ATV).

De enige werkstaking in de 75-jarige geschiedenis van "De Zaan" doet zich voor op 24 en 25 juni 1985. De aanleiding is een verschil van mening over de aanvulling op de wettelijke uitkering ingevolge de W.A.O. (Wet op de Arbeidsongeschiktheidsverzekering).

De uitvoering van het investeringsprogramma wordt voortgezet. In de fabriek "West" vinden vele verbeteringen en aanpassingen plaats zoals de ombouw van continuspit I en de besturing ervan. De investeringsaanvraag voor de uitbreiding van het koekenopslag en -menggebouw, een project van circa f 5 miljoen wordt goedgekeurd. Aan de uitvoering van dit project met onder meer de installatie van een viertal bunkers met een totale opslagcapaciteit van 200 ton wordt druk gewerkt. Er



Plaatsing van de bunkers in het nieuwe koeken opslag- en menggebouw.

wordt gestart met de installatie van een warmtekrachtcentrale. Voor de financiering, constructie en exploitatie van de centrale werkt De Zaan samen met de Shell. Minder voorspoedig gaat het met de bouw van het Guisgebouw voor de uitvalverwerking. De procedure voor het verkrijgen van de bouwvergunning neemt veel tijd in beslag. Er worden enige aankopen verricht aan de Guisweg, Wilhelminastraat en Wilhelminadwarsstraat (o.a. panden Hartog).

President-Directeur Van Bergen merkt in zijn nieuwjaarstoespraak van 6 januari 1986 verheugd op dat een groot deel van de leden van de oude ondernemingsraad in de nieuwe ondernemingsraad terugkeert. Er kan daardoor een goed gebruik worden gemaakt van de opgebouwde ervaring met het ondernemingsraadswerk.

Hij constateert eveneens het verheugende feit dat de animo voor het OR-werk toeneemt, gezien de noodzaak om eind 1985 in enkele groepen echte verkiezingen te houden.

Nu schrijven we 1986. Een vreugdevol jaar. Cacaofabriek De Zaan B.V. is een bloeiend bedrijf en viert in april het 75-jarig bestaan van de onderneming. Dit hadden de oprichters in 1911 niet kunnen bevroeden. Maar het is gelukt en de toekomst wordt met vertrouwen tegemoetgezien.

In de eerdergenoemde nieuwjaarstoespraak zet president-directeur Van Bergen de lijnen voor de toekomst uit. "Wat is onze algemene doelstelling" of met andere woorden "wat willen we" zo vraagt hij zich af. We willen:

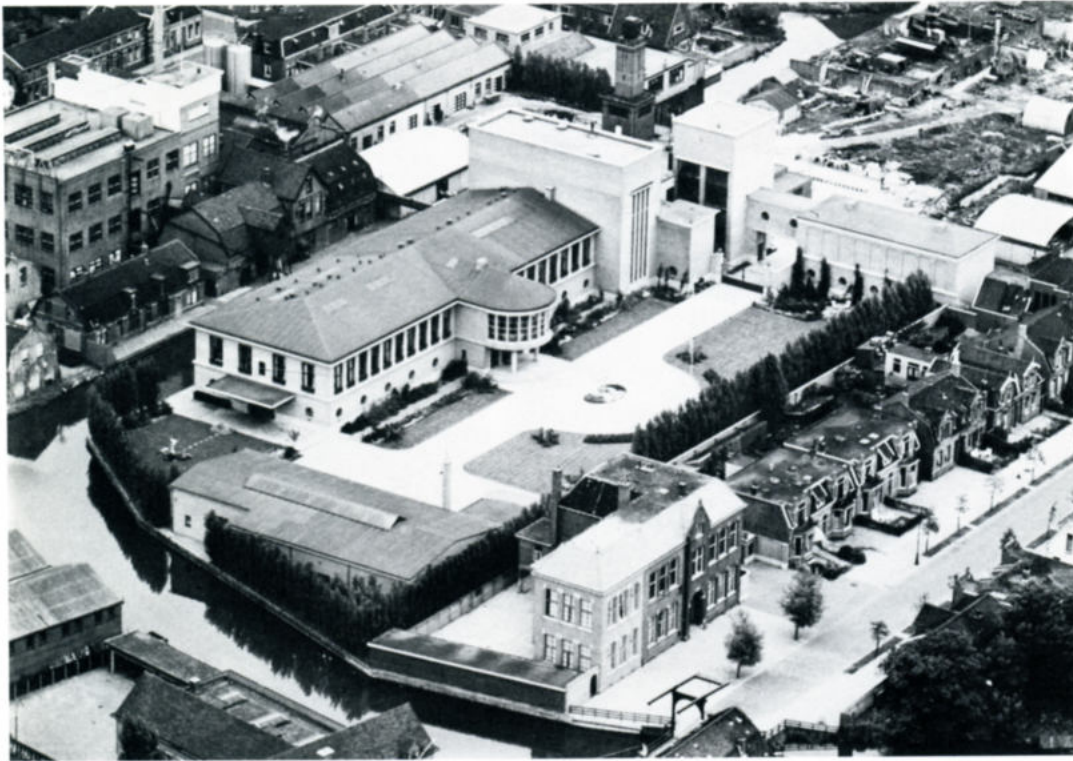
- *Kwalitatief hoogwaardige en vooral veilige producten fabriceren, gecombineerd met een grote service.*
- *De positie van Cacaofabriek De Zaan als marktleider voor haar producten, zowel op het gebied van innovatie als van kwaliteit handhaven.*
- *De laagste kostprijs.*
- *Een rendement op het eigen vermogen na belastingen van minimaal 15%.*

In dit alles in de context van: "respect voor de mens en zijn omgeving".

Om deze doelstelling te bereiken moeten wij alle produktiemiddelen zo optimaal mogelijk benutten voor de fabricage van cacaomassa, cacaoboter en cacao-poeder. Bovendien moeten we voortdurend aandacht besteden aan de minimalisering van de kosten. De inbreng van alle medewerkers is daarbij onmisbaar.

Daarmee is de koers voor de komende periode uitgezet.

Aan de totstandkoming van deze jubileumuitgave hebben een aantal Zaanemployés meegewerkt. Zonder aan hun inzet te kort te doen willen wij, naast onze dank aan hen, in het bijzonder onze erkentelijkheid betuigen aan de heer ing. K. Kok voor het door hem geheel belangeloos uitgevoerde tijdrovende onderzoek in de historie van ons bedrijf, op grond waarvan dit nummer werd samengesteld.



1952



1956



1960



1983