

Jubileum Coöp. Melkproductenfabriek „Bergumerdam” (Bergum)

FEESTELIJKE HERDENKING.

Gisteravond werd in een speciaal voor dit doel opgestelde tent achter het fabrieksterrein het **35-jarig bestaan** van de Coöp. melkproductenfabriek „Bergumerdam” feestelijk herdacht. Niet alleen, dat de Coöperatie 35 jaar heeft bestaan, ook de heer Hartmans, directeur der fabriek en de 1^e botermaker, de heer H. Groen vierden tegelijk hun 35-jarig jubileum aan deze coöperatie.

De groote tent was op feestelijke wijze versierd, rondom hingen vlaggen en andere versierselen. Tot in alle hoeken van de groote tent waren de verschillende sprekers duidelijk te verstaan, dank zij de luidsprekerinstallatie van den heer S. Koopmans te Bergum. Het Bergumer strikje verzorgde de muzikale opluistering op verdienstelijke wijze.

Welkomstwoord.

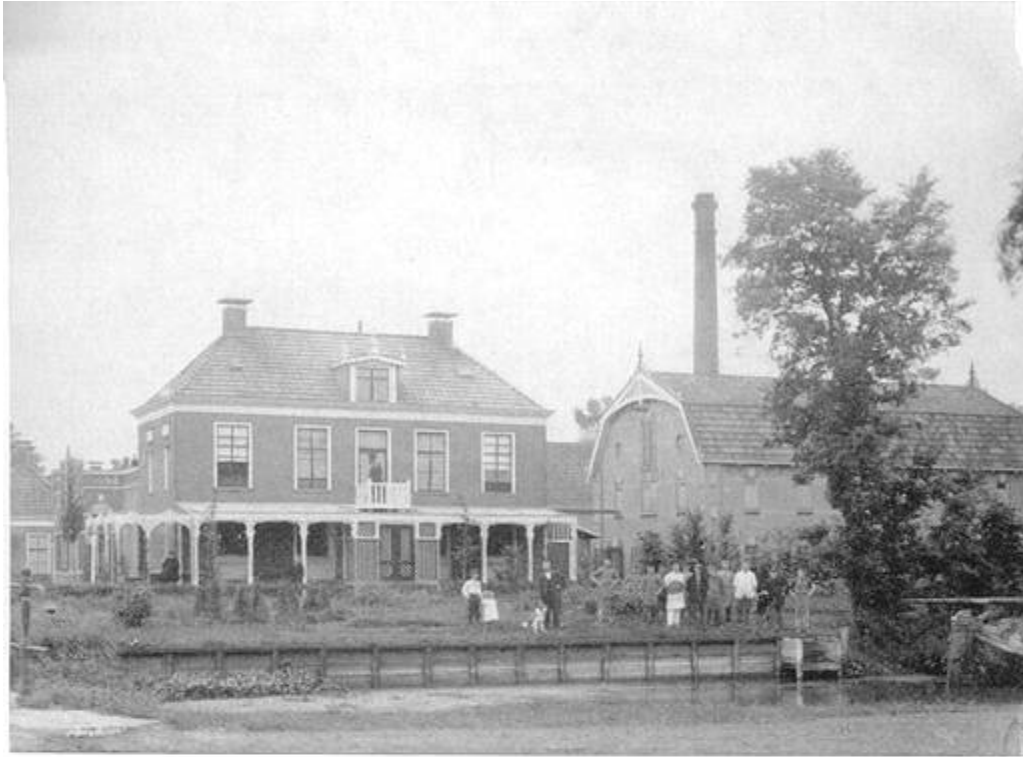
Het was ruim 8 uur toen de voorzitter van de Coöperatie, de heer VAN DER VEE, de ongeveer 1100 aanwezigen, die met tientallen autobussen uit alle delen van de omgeving, waar de fabriek haar leden heeft, waren gekomen om van dit jubileum getuige te zijn, welkom heette.

De voorzitter constateerde, dat er thans alle reden is om feest te vieren nu er een drievoudig jubileum te constateeren valt aan de fabriek, temeer daar het 25-jarig en 30-jarig jubileum niet is gevierd. De directeur is inmiddels 65 jaar geworden en zal spoedig met pensioen gaan. Een volgende mijlpaal zal de heer Hartmans dus als directeur niet meer meemaken.

Spreker roept vervolgens allen aanwezigen het welkom toe, speciaal den oud-leden, oudvoorzitters, oprichters enz. Het doet spreker genoegen, dat er zoovelen aan den oproep gehoor hebben gegeven om deze bijeenkomst bij te wonen, zooals gemeentebestuur van Tietjerksteradeel, Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken, Frico, Coöperatieve Zuivelbank, enz.

Gezien de vooruitgang van de fabriek en de toestand, waarin deze thans verkeert, is er alle reden om dankbaar te zijn en om feest te vieren.

Maar onze directeur, aldus de voorzitter, staat in het middelpunt van de belangstelling. Hij heeft zijn beste krachten gegeven aan het grootmaken van onze fabriek. Veel en moeilijk werk heeft hij moeten verrichten, vooral in den beginning het niet van een leien dakje.



De coöperatieve zuivelfabriek te Bergum

Bestuur en directeur van de coöperatieve zuivelfabriek te Bergum



En nu gaat de heer Hartmans ons binnenkort verlaten. Het scheiden zal zwaar vallen, maar we moeten hierin berusten. Van harte wenschen wij den heer Hartmans geluk met zijn jubileum en we danken hem voor alles wat hij voor de fabriek is geweest.

En dan is er nog een jubileum, aldus de voorzitter. De heer H. Groen, eerste botermaker, is n.l. ook 35 jaar hier werkzaam geweest. Hij neemt ook een voornaam plaats in in de fabriek. In zijn loopbaan heeft hij ongeveer één miljoen pond boter gemaakt, voorwaar geen kleinigheid. En wat voor boter. De laatste tien jaar kon door zijn werk de fabriek het diploma verwerven voor de beste boter. Steeds maakt onze fabriek den hoogsten prijs voor de boter. Spreker brengt dank aan den heer Groen voor wat hij voor de fabriek heeft gedaan en wenscht hem geluk met dit jubileum. Als blijk van waardeering overhandigt hij dezen jubilaris een enveloppe met inhoud. Daverend applaus.

Voorts maakt spreker er melding van, dat ruim twintig bloemstukken en vele gelukstelegammen zijn ingekomen.

Namens het bestuur en de feestcommissie brengt de voorzitter ook dank voor de buitengewone medewerking, welke steeds is ontvangen, aan mevrouw Hartmans. Deze medewerking is steeds op hoogen prijs gesteld. Als een blijk van erkentelijkheid biedt spreker aan mevrouw Hartmans een prachtige bloemenmand aan.

Rede van den directeur.

Vervolgens is het woord aan den directeur, den heer HARTMANS¹. Spreker geeft een verslag van het ontstaan en de wording van de tegenwoordige fabriek. Spreker memoreert, hoe hier in 1893 een fabriek werd opgericht als onderdeel van de Drachtster Maatschappij van Zuivelfabrieken en hoe de fabriek te Bergum al spoedig de belangrijkste van de drie fabrieken dezer maatschappij was. Hoe in den eersten tijd van zijn beheer de melk contractueel werd gekocht en tot welke strubbelingen dit soms aanleiding gaf. Van uitbetaling naar vetgehalte was geen sprake; de melk werd per liter gekocht.

In 1902 werd de fabriek overgenomen van de Drachtster Maatschappij van Zuivelfabrieken voor f 20.500. Met de noodzakelijkste vertimmering stond de fabriek toen op ruim f 50.000. Met het sluiten van de lening moesten nogal moeilijkheden worden overwonnen. Ook andere fabrieken hadden af en toe moeite met de financiën, zoodat men behoefte gevoelde aan een eigen bank. Zoo werd de fabriek hier in 1912 medeoprichter van de Coöperatieve Zuivelbank te Leeuwarden, die op voortreffelijke wijze in de credietbehoefte voorzag en

¹ A. Hartmans was daarvoor ook al directeur van de fabriek van Bergum, toen onderdeel van de „Dragtster Vereenigde Zuivelbereiders”. Met fabrieken in Surhuisterveen, Bergum en Dragten (LC 28 jan. 1902)

voorziet. Zoo moeilijk het vroeger ging met de kasmiddelen, zoo gemakkelijk gaat het nu. Trouwens ons standpunt is steeds geweest - aldus de heer Hartmans - zoo weinig mogelijk gebruik te maken van crediet.

Vervolgens komt spreker tot de uitbreidingen van de fabriek. In 1915 werd de fabriek belangrijk uitgebreid, evenals in 1925, toen de melkontvangst werd vergroot en de condensinstallatie werd gemaakt. Al spoedig werd de behoefte aan uitbreiding weer dringend, zoodat in 1927 een strook grond achter de fabriek werd aangekocht van den heer M. de Vries, waardoor de vaart - het z.g.n. Westersche Hei - moest worden omgelegd. In 1930 werd een nieuw ketelhuis gebouwd en een nieuwe stoommachine aangeschaft.

Ook de woningbouw is sterk bevorderd, zoodat de fabriek thans in eigendom heeft dertien personeelswoningen, buiten de directeurswoning. Hierna behandelde spreker nog het interne leven van de fabriek.

Toen was het woord aan de medewerkers van den heer Bulthuis voor het opvoeren van de eerste acte van de revue „Byld en Sang”. Op voortreffelijke wijze werden in deze revue eenige beelden gegeven van de fabriek, zoowel daar rondom als van de verschillende lokalen en machines, met behulp van de projectielantaarn van den heer van der Steeg. De verschillende tafereelen werden op schitterende wijze vertolkt.

Andere redevoeringen.

Hierna werden nog verschillende redevoeringen gehouden: allereerst door den VOORZITTER van den Bond van, Coöp. Zuivelfabrieken, uit naam van den Bond. Spreker brengt dank aan den heer Hartmans voor wat hij als bestuurslid van deze organisatie heeft gedaan en wijst er op, dat de vereeniging de plaats Bergum mee tot welvaart heeft gebracht. Hij wenscht den heer Hartmans met zijn gezin een welverdiende rust toe en hoopt, dat de vereeniging ook in de toekomst moge groeien en bloeien.

De heer STEENHUISEN, burgemeester van Tietjerksteradeel, spreekt woorden van waardeering namens het gemeentebestuur. Met voldoening constateert het gemeentebestuur, dat Bergum thans de grootste en financieel sterkste coöperatieve fabriek heeft, wat mede te danken is aan de bekwame leiding van den heer Hartmans en het bestuur. Met het overbrengen van de gelukwensen aan de jubilarissen Hartmans en Groen besluit spreker.

Verder voerden nog het woord de heeren VAN DER BERG, voorzitter van de Frico, als vertegenwoordiger van de Coöp. Zuivelfabrieken: de VOORZITTER van de Coöp. Zuivelbank namens de Coöp. Stremsel- en Kleurenfabriek, het Coöp. Verzekeringsfonds en de Coöp. Zuivelbank: de heer VAN DIJK namens den Bond

van Directeuren in Friesland: J. DOUMA, voorzitter van de Coöperatieve Zuivel-fabriek te Opende namens de besturen van zusterverenigingen in de omgeving. De heer J. BOUMA. 1^e kaasmaker aan de fabriek, sprak als voorzitter van het Onderling Pensioenfonds. Spreker feliciteerde de fabriek, den heer Hartmans en den heer Groen met het bereikte resultaat. Dat het bedrijf hier thans zoo'n grooten omvang heeft aangenomen, is ook voor het personeel van groot belang. Hij heeft alle waardering voor de volle medewerking steeds ondervonden van bestuur en directeur. Als blijk van erkentelijkheid biedt hij den heer Hartmans een wandelstok aan.

Voorts spreken nog de heeren L. SEINSTRA als oud-bestuurslid. F. HOOGHIEMSTRA namens de organisatie van zuivelbewerkeren. S. VEENSTRA te Bergum als mede-oprichter van de coöperatie. STEENSTRA als „Bergumer ingezetene” en als oud-buurman van den heer Hartmans en G. K. VAN DER VEEN als oud-voorzitter.

Alle sprekers huldigden zoowel vereeniging als haar directeur en spraken den wensch uit, dat het de familie Hartmans wel moge gaan en dat de vereeniging blijven groeien en bloeien.

De heer GROEN. 1^e botermaker, beklom het spreekgestoelte onder applaus. Deze sprak woorden van dank voor de goede woorden tot hem gericht en voor de enveloppe met inhoud. Gedurende 39 jaren heeft hij met den heer Hartmans samengewerkt en steeds in dezen een goeden patroon gehad.

Hierna bracht de VOORZITTER dank aan alle sprekers voor de goede woorden welke hier hedenavond zijn gezegd het adres van de vereeniging en haar directeur.

Thans werd de tweede acte van de revue van den heer Bulthuis voor het voetlicht gebracht.

De heer H. T. HAISMA dankte voor het gegevenen.

Het slotwoord werd gesproken door den VOORZITTER. Spreker constateerde, dat de feestavond schitteren was geslaagd en bracht dank aan allen die hadden medegewerkt tot het welslagen van dezen avond, in het bijzonder aan den heer Bulthuis met zijn staf en aan het Bergumer strikje voor de opluistering.

Bergumer zuivelfabriek in goud en in nieuw pak

De Coöperatieve melkproductenfabriek „Bergumerdam” te Bergum mag dan niet een van de eersten geweest zijn in Friesland, die aan haar gouden jubileum toe is, ze is niettemin een van de grootste fabrieken geworden en heeft op verschillende terreinen de voorstap genomen.

Dit bleek gistermiddag wel toen haar directeur, de heer W. Hartmans, ter gelegenheid van de klaar gekomen verbouwing en het jubileum, dat op 2 April valt, (*LC. 1953-04-01*) enkele feiten uit de geschiedenis van de fabriek mededeelde. In een zevental bezoeken van de leden en hunne dames zullen deze binnenkort nader aan de orde komen.

Enige tijd geleden is de zoveelste verbouwing van de fabriek gereed gekomen en daarbij is voor de eerste maal gebroken met het systeem, dat de fabriek vanaf de nieuwe brug zo'n merkwaardig aanzien geeft. Er staat immers een hoeveelheid gebouwen, waarin op het oog niet de minste samenhang is te ontdekken en ook wanneer men in de fabriek komt, zou men zonder geleide spoedig zijn pad bijster zijn en in ieder geval in de feitelijk onmogelijkheid verkeren hetzelfde pad precies zo terug te gaan, als men gekomen is. Bij de laatste verbouwing is men echter grondig te werk gegaan en zo konden kantoor, melkverkooplokaal, melkontvangst, laboratorium, roomzuurlokaal e.d., en niet te vergeten het schaft- en kleedlokaal geheel nieuw opgetrokken worden, waardoor de fabriek althans naar de oostkant één geheel vormt.

De melkontvangst is wel van de modernste in zijn soort geworden. Er is een transportband, waarop de melkbussen met een capaciteit van duizend stuks per uur lopen en waarbij een automatische monsternemer, een inrichting voor het schoonmaken van de bussen en het tappen van wei en ondermelk op vlotte wijze zijn ingeschakeld. Waar vroeger zes man op de melkontvangst stonden, kunnen er nu twee het werk af. Bovendien is deze afdeling nu bijna geheel van de buitenwereld afgescheiden, doordat de grote gaten in de muur, die vroeger de melkontvangst kenmerkten, zijn verdwenen.

20 miljoen kg melk

Voor de fabriek indertijd in een coöperatie werd omgezet, was ze in handen van een Drachtster maatschappij, die haar gedurende vier jaar exploiteerde. In 1902 ging ze met de directeur, een oom van de tegenwoordige, over in coöperatieverband. In het eerste jaar werd er 5½ miljoen kg. melk verwerkt. Dit liep gestaag op tot 24¾ miljoen voor de oorlog. In de oorlog kwam er een terugval tot 9,4 miljoen kg. en op het ogenblik is de aanvoer ruim 20 miljoen per jaar.

In 1936 was de fabriek de eerste coöperatieve fabriek in Friesland, die een toren bouwde voor het verstuiven van melk tot melkpoeder. Van 1925 tot 1950 had de fabriek bovendien een eigen productie van gecondenseerde melk. Ze is op dat gebied onder de coöperaties een eenling gebleven. In de laatste jaren werd echter wel duidelijk, dat zelfs een in Friese verhoudingen grote fabriek als die te Bergum niet op eigen gelegenheid voor een goede afzet kon zorgen. Daarvoor waren er te veel complicaties op de exportmarkten. Sedertdien is de fabriek weer lid van de Coöp. Condensfabriek te Leeuwarden. Bovendien staat het grote Fricobord op het dak, zodat ze geheel in het kader van de Friese coöperaties staat.

Geen reageerders

In 1933, toen de heer A. Hartmans nog directeur was, heeft de fabriek meegewerkt aan de liquidatie van de noodlijdende fabriek in Drachtster Compagnie. De leden gingen toen over naar Bergum en namen een deel van de schuld mee. In 1905 werd er de uitbetaling van de melk naar het vetgehalte toegepast. In 1948 was ze t.b.c.-vrij en in de afgelopen winter zijn geen nieuwe reageerder ontdekt. De uitbetaling van de melk naar kwaliteit heeft tot een aanmerkelijke vooruitgang in de kwaliteit van de melk geleid. De georganiseerde bestrijding van de abortus in fabrieksverband had hier gauw haar beslag gekregen. De productiecontrole werd in '50-'51 belangrijk uitgebreid.

Bron: Leeuwarder Courant 1964-04-10

Zuivelfabriek Bergum heeft primeur Van tien man naar twee op melkontvangst

De coöperatieve zuivelfabriek in Bergum heeft zijn tweede gemechaniseerde melkontvangsten in gebruik genomen, waarbij twee man de gehele ontvangst en aflevering van retourprodukten in bussen verzorgen. De hoofdwerktuigkundige van de Friese zuivelbond, de heer E. J. Annema, zei ons gister, dat hiermee het ideaal, dat zijn afdeling zich gesteld had, bereikt is. De melkontvangst in Bergum heeft nu een capaciteit van 20.000 kg melk per uur. (500 bussen á 40 l/uur)

De fabriek in Bergum kreeg zijn eerste gemechaniseerde melkontvangst in 1950, toen de heer Annema zijn ervaringen van een Amerikaanse reis hier voor het eerst in de praktijk bracht. Het aantal mensen op de melkontvangst is verminderde toen van tien in de drukste periode van het jaar tot vijf.



Melkontvangst ca. 1965

Bron: 75 jr Friese Bond

Dertien jaar heeft het Amerikaanse kettingsysteem het uitgehouden en kortgeleden is het vervangen door het nieuwe systeem, waarbij nog slechts twee man dienst doen. Het werk op de melkontvangst hoorde vroeger met dat bij de kaasbak tot het zwaarste in de fabriek. Twee man hesen de zware veertig-liter bus op de rand van de melkbaskule en kiepten de melk in de bak. Nu gaat dat automatisch. Het „bealgjen” is er niet meer bij. De man op de melkontvangst bedient een paneel met knoppen. Het werk vereist geen spierkracht meer, maar wel een grote oplettendheid. Het gevolg is uiteraard, dat de beide mannen op de melkontvangst, de ene bij het paneel en de andere bij de aflevering van de retourprodukten als ondermelk, wei en ook water, in een hogere loonklasse konden worden geplaatst.

De gemechaniseerde melkontvangst is gebaseerd op een ketting, die de melkbussen meeneemt. Eerst gaat de volle bus door een spoelmachine, die de bus van buiten schoonmaakt. De bus komt daarna bij de automatische stortinrichting en loopt vervolgens door de schoonmaaktunnel, waarna de bus bij de afgifte van de ondermelk en de wei komt. Ook de afgifte van wei is geheel geautomatiseerd. De wei-installatie, die op de Frisiana furore maakte, staat nu opgesteld in de fabriek in Bergum. Het ontwerp van dit apparaat is afkomstig van de chef-tekenaar van de afdeling werktuigkunde van de Friese Zuivelbond, de heer W. F. Swierstra.

Ongeveer 500 boeren leveren hun melk aan Bergum. Iedere boer heeft een gekleurde scotch-lite band om de kop van zijn bussen. Op de melkontvangst kan men dan onmiddellijk zien of een zending bussen bij elkaar hoort. Wanneer de bussen van een kleur gepasseerd zijn, volgt meteen een automatische registratie van het gewicht van de afgeleverde melk en tezelfdertijd wordt een monster van de melk genomen voor de vet- en eiwitbepaling. Ook dat gaat automatisch. De monsterflesjes komen er zelfs niet voor uit de gekoelde bewaarplaats.

De directeur van de fabriek in Bergum, de heer Th. Osinga, was indertijd bij de invoering van de eerste gemechaniseerde melkontvangst in Friesland assistent-directeur in Bergum. Hij heeft dus de gehele ontwikkeling meegemaakt van de gemechaniseerde ontvangst, die nu technisch zijn vervolmaking heeft gekregen. Verder kan men met de melkontvangst van bussenmelk niet gaan. Theoretisch zou er nog wel een man uitgespaard kunnen worden, doch dat is niet wenselijk. De heer Osinga vertelde ons, dat hij op het ogenblik een investering van 100.000 gulden in de fabriek verantwoord acht om een man uit te sparen. Van de vijf man op de melkontvangst zijn er nu door een investering van een kwart miljoen drie overbodig geworden. Bovendien is de capaciteit, opgevoerd. Bergum ontvangt ongeveer 22 miljoen kg melk rechtstreeks van de boeren. Deze melk wordt verwerkt tot

Cheddar-kaas in het kader van het Cheddar-programma van de Frico. Iedere week gaat er in de zomer 500.000 kg melk in de kaasbakken. De fabriek koopt daartoe melk bij Inmiddels is de coöperatie in Bergum een fusie aangegaan met de grote coöperatie in Twijzel, zodat een verdere specialisatie en gezamenlijke verwerking mogelijk is. Bergum beschikt bovendien nog over een verstuivings-toren.

In Bergum groeien klusjes uit tot grote specialisaties

Modernisering kaasfabrieken in eindfase

BERGUM - *Het moderniseringsprogramma van de Friese zuivelfabrieken loopt ten einde. Aan de fabriek in Bergum wordt in dit kader op het ogenblik de laatste hand gelegd en de excursies stromen al door de gebouwen om het geautomatiseerde wonder te bekijken. Het „kaaspakhuis”, het vroegere verbanningsoord voor zuivelbewerkers, die ook nog een plaatsje in de fabriek moesten hebben, is volkomen op drukknopbesturing overgegaan.*

Voor de oorlog was er een honderdtal fabrieken op het Friese platteland, die alle dezelfde kazen maakten en die alle boter karnden. Er is er een twintigtal overgebleven, waarvan de zeventien kaasfabrieken een gespecialiseerde produktie hebben met een uitwijk naar de bulkprodukten, Goudse en Edammer.

De specialisatie begon met het stichten van fabrieken voor gecondenseerde melk, lang geleden. Bergum was er een van, zij het dat er ook boter en kaas gemaakt werd. De kentering naar specialisatie kwam, toen de kaasfabriek van Warga, de eerste coöperatieve zuivelfabriek in Nederland, in de jaren dertig werd omgezet in een melkinrichting, waarin geleidelijk alle coöperaties hun melkconsumptie-produkten onderbrachten.

In de jaren vijftig van deze eeuw begon een fusie-proces op gang te komen van zuivelfabrieken en zuivelcoöperaties. Het aantal fabrieken verminderde minder sterk dan het aantal coöperaties, doordat een coöperatie twee of drie fabrieken ging beheren. Per coöperatie ontstond daaruit al de noodzaak om de fabrieken te specialiseren in de kaasproductie. Het proces begon geleidelijk tot men plotseling de fabrieken, wat de productierichting betreft, duidelijk uit elkaar zag groeien. De specialisaties in kaas namen naast het hoofdproduct een steeds grotere plaats in.

Balk en Wommels zijn bekende Edammerfabrieken geworden, Dronrijp maakt naam met blokkaas, Olterterp met nieuwe kaassoorten, Oudwoude is helemaal een pionier met kaas geworden en in die rij past ook Bergum, altijd een fabriek die in het voorste gelid van de moderniseringen heeft gestaan met een grote naam in de kwaliteit van de kaas.

In Bergum kwam een jaar of tien geleden als eerste een melkontvangst voor bussen tot stand, waarvan constructeur Annema van de Friese Zuivelbond zei, dat hij deze als het hoogst bereikbare op het terrein van de melkontvangst zag.

Het lawaaiige ding raakt geleidelijk in onbruik nu de ene bussenboer na de andere in de tank gaat of met melken stopt.

Klusje werd klus

De specialisatie is met hangen en wurgen op gang gekomen. De eerste directeuren, die niet meer mee mochten doen in de race van Goudse en Edammer, spraken smalend over hun klusjesfabriek. Naderhand zagen de zuiveldirecteuren en hun besturen in specialisatie een redmiddel om hun fabriek en hun coöperatie in stand te houden. Een heel duidelijk voorbeeld daarvan is de fabriek in Oudwoude. Het was een heel kleine fabriek, die iets nieuws aanpakte, waarvan het succes haar boven het hoofd dreigt te groeien.

De zuivelcoöperaties die hun afzet via de Frico leiden, gaan steeds verder met de specialisatie waanbij de „klusjes" tot grote producties zijn uitgegroeid. De zuivelcoöperatie „*De Foarûtgong*" is daarvan het duidelijke voorbeeld. Ze beslaat een groot gebied tussen Waddenzee en Drachten, in de noordelijke Wouden. De melkaanvoer en - verwerking is geconcentreerd in twee fabrieken, die in Bergum en Dokkum.

De fabriek in Bergum is ingericht voor de bereiding van 300 ton kaas per week en die in Dokkum voor 160 ton. De laatste uitbreiding van Bergum heeft de capaciteit daar van 140 op 300 ton gebracht, opdat Bergum de groei van „*De Foarûtgons*" in de melkaanvoer gedurende de jaren tachtig kan opvangen. De fabriek in Dokkum maakt voor de Frico Goudse van vier kilo, dieetkaas (4 kg), roomkaas, baby-Edammers en lunchkaasjes van drie en vier ons. Het is derhalve een arbeidsintensief bedrijf met een produktie, die kan variëren tussen de 130 en 160 ton. ,

Bergum zit nog niet op de volledige capaciteit, die de fabriek maximaal kan halen. De 200 ton kaas, die er nu wekelijks uit de fabriek komt, is verdeeld over Goudse van tien kilo, Leidse kaas en de nieuwe soorten Kollumer en Bergumer, rauwe kaas en gatenkaas. Voor de beide laatste soorten is een bactofuge met aanhang geïnstalleerd voor een miljoen gulden.

Dat miljoen was nog slechte het begin van de kosten in de uitbreiding van capaciteit. Aan de kaasmakerij zelf hoefde niet veel te veranderen, maar de uitbreiding moest komen in het pekellokaal en in de ruimte voor de kaasopslag.

De toename van de wei maakte een nieuwe indampinstallatie noodzakelijk, die uiteraard ook gebruikt wordt om de melk in te dikken voor aflevering aan de CCF. Een en ander vergde een investering buiten dat miljoen om van vijftien miljoen gulden. „Dermei binne wy klaar oant de jierren njogentich", zegt Arard Posthumus de directeur van „*De Foarûtgaeg*".

Het omvangrijkste deel van de nieuwe inrichting betreft de negen kaastreinen van Koopmans, die 560 ton kaas kunnen opvangen, tijdens de eerste rijpingsperiode van veertien dagen. Eerder waren soortgelijke treinen in Dronrijp geïnstalleerd maar Bergum is daarop toch weer een variant, omdat elke trein onafhankelijk van de andere kan draaien

De eerste trein vangt de kaas op die ziet uit de pekel komt, zodat het nadruppen van de pekel alleen onder die trein plaats vindt. De treinen zijn uitgerust met houten planken, omdat dat meer in overeenstemming met het levende produkt kans wordt geacht dan dode stalen platen. Als de ene trein kaas aflevert, kan een andere kaas aan de plastificatiemachine afgeven, terwijl de ander kaas-keren.

De nieuwe indamper heeft een capaciteit van 36 ton waterverdamping per uur. Bij de aanschaf van de nieuwe indamper speelde de besparing op energie ook een belangrijke rol. Het is een zeventrap vacuum-valstroom-verdamper geworden, waarbij de ene trap met energie uit de vorige werkt.

Ook dit onderdeel van de fabriek is geheel geautomatiseerd met een precieze controle op het verloop van het indamproces.

Eindpunt

Directeur Posthumus meent, dat er bij de mogelijkheden tot modernisering in de kaasindustrie voorlopig een mijlpaal bereikt is. Nog moderner? Hij zou het afgezien van de kaasmakerij zelf niet weten. Als de energie duurder wordt, dan zullen er ook weer investeringen volgen. Bergum is naar zijn mening toch eindstadium, althans op dit moment. De ontwikkeling van de techniek staat immers niet stil.

De kwetsbaarheid neemt echter ook toe van deze technologisch hoogstaande bedrijven. Als de stroom mocht uitvallen, dan dreigt een grote paniek in de fabriek, omdat allerlei processen komen stil te staan, die niet mogen stil staan. Er kan ook niet worden overgeschakeld op handbediening. In de Bergumer fabriek is daarom een noodstroomaggregaat opgesteld, dat door middel van een dieselmotor stroom kan opwekken. De fabriek kan ingeval het PEB het laat afweten voor de essentiële processen overschakelen op noodstroom.

Op de open dag van land- en tuinbouw, zaterdag 3 april, staat de Bergumer fabriek ook open voor bezichtiging. De meeste leden van „*De Foarûtgong*” hebben al een kijkje genomen om te zien, waar hun melk terecht komt.

Melk stroomt al eeuw in 'boterfabriek' Burgum

BURGUM - Met een open dag viert de Coöperatieve Zuivelfabriek in Burgum vandaag het honderdjarig bestaan. De pas gerealiseerde uitbreiding van het kaaspakhuis is bovendien reden voor het bedrijf om te feesten. Tot half vier vanmiddag mogen belangstellenden de fabriek komen bekijken.

Directeur Meint Scheenstra meldde gisteren dat medewerkers van de zuivelfabriek er zeker een jaar over hebben gedaan om uit te zoeken hoe lang het bedrijf nu werkelijk bestaat. De oprichter was de Drachtster boterfabrikant Jan Kingma. Hij diende op 31 januari 1893 bij de gemeente Tietsjerksteradeel een verzoek in voor de oprichting van een boterfabriek.

In 1902 namen de coöperatieve boeren van Burgum de fabriek over van de Dragtster Maatschappij en noemden hun aankoop Bergumerdam. Zestien mensen verdienden er hun boterham. Dat was destijds voor een tweede machinist f 4 per week en voor een eerste kaasmaker f 12, weet Scheenstra.

De Burgumer 'melkfabriek' is niet ontkomen aan de schaalvergroting en fusiegolf in de zuivelindustrie, maar bleef, in tegenstelling tot de meeste andere dorpsfabrieken, bestaan. In 1962 werd gefuseerd met De Eendracht van Twijzel en werd de coöperatie De Foarutgong gedoopt. Burgum maakt nu deel uit van de business-unit Frico kaas van Friesland Frico Domo (FFD). In deze bedrijfs-eenheid maken zes kaasfabrieken jaarlijks meer dan 100.000 ton kaas. De zeventig personeelsleden in Burgum staan dit jaar garant voor de produktie van zo'n 24.000 ton kaas.

Toename

Directeur Scheenstra verwacht een toename van de markt in Oost-Europa als daar de welvaart zal stijgen. „In Nederland vertoont de kaasconsumptie een stijgende lijn, alhoewel het eruit ziet dat die dit jaar stabiliseert. Er is veel doemdenken in de zuivel, maar ik denk dat de Nederlandse produkten door de kwaliteit een redelijke voorsprong hebben op de concurrenten.”

Maasdammer, Kollumer en Goudse kaas zijn enkele bekende kaassoorten die in Burgum worden gemaakt. Biologische kaas of een lightlijn komen niet uit de fabriek. Scheenstra: „De light-trend is er nog wel, maar dan heb je het wel over een vrij gering deel van de markt. Biologische kaas is voor ons ook niet rendabel. We zijn zo grootschalig dat de produktie van een kleine hoeveelheid van deze kaas onze bedrijfsvoering zou verstoren”.

De viering heeft een sober karakter vanwege de recente sluitingen en reorganisaties bij andere zuivelfabrieken van het FFD-concern. „We kunnen hier niet uitgebreid feest vieren, als mensen elders hun baan verliezen”, aldus Scheenstra. Onderdeel van de jubileumviering is een actie om geld in te zamelen voor de bouw van een zuivelfabriek in Kameroen. Er kwam f 5650,- bij elkaar.

Nabeschouwing ZHN

Bergum vierde 29 september 1993 zijn 100 jarig bestaan met een open dag. Daar kon men de pas gerealiseerde uitbreiding van het kaaspakhuis bezichtigen, ingeleid door bedrijfsdirecteur M. Scheensta Bergum had nog 70 personeelsleden die in dat jaar nog 24.000 ton kaas maakten. Dit was 25 % van de totale kaasproductie van de “Businis Unit Frico kaas” van de Friesland Frico DOMO (FFD). De viering was voor de rest sober gezien de recente sluiting van vier andere zuivelfabrieken binnen het FFD.-concern.

*Mei 2001 komt er een persbericht dat de zuivelfabriek Bergum (en Olterterp) medio 2003 dicht * gaan. Tegenover deze sluiting - onderdeel van een reorganisatie waarbij in 5 jaar 350 arbeidsplaatsen verloren gaan - staat een grote investering in de fabrieken van Bedum en Workum. In Bergum werkten nog 53 man vast personeel. (gedwongen ontslagen zullen niet plaats vinden!)*

** De laatste kaas werd woensdag 13 augustus 2003 gemaakt.*

Frico Burgum sluit woensdag

BURGUM – Van de vijftig werknemers van de Frico-kaasfabriek in Burgum zijn nog 35 over, nu de fabriek volgend week woensdag sluit. Volgens woordvoerder Rob van Dongen van Friesland Coberco is er voor de meesten werk in andere vestigingen. Voor tien mensen zoekt het bedrijf nog vervangende werkgelegenheid. Frico concentreert de kaasproductie in in Workum, Gerkesklooster en Bedum. Later dit jaar sluit ook de fabriek in en Olterterp en daarna is Oosterwolde aan de beurt. Daarna is de kaasopslag en distributie aan de beurt, zoals Friesland Coberco al in het jaarverslag van 2002 aankondigde. Dat kan de sluiting van de vestigingen in Drachten, Gerkesklooster of Wolvega betekenen. Vakbond CNV heeft al de alarmklok geluid. Wordvoerder Van Dongen vna Friesland Coberco kan nog geen concrete mededelingen doen.

Leeuwarder Courant 7 aug. 2003