

De werkers in het zuivelbedrijf 1968

Altijd is in de zuivelindustrie grote waarde gehecht aan de vakkennis van hen die de melk verwerken.

De heer N. J. W. Hofsté Ing., secretaris van de Permanente examencommissie van de FNZ. beschouwt de ontwikkeling in de opleiding van de werkers in het zuivelbedrijf van nu en van morgen.

Bij de beschouwing van de grote verscheidenheid in apparatuur voor de verwerking van de melk en vooral ook van de veelal ingewikkelde constructie daarvan, komt men in een stil ogenblik onvermijdelijk tot de vraag hoe het mogelijk is geworden dat de bediening ervan dag in dag uit zo onberispelijk en zonder noemenswaardige storingen kan verlopen. Storingen, die in ons zuivelbedrijf tot grote verliezen kunnen leiden, omdat de grondstof, die dagelijks in nieuwe kwanta wordt aangevoerd en zo gemakkelijk kan bederven, direct moet worden verwerkt.

Onwillekeurig gaan dan de gedachten terug naar de tijd dat deze technische hulpmiddelen er nog niet waren en de aangevoerde melk toch werd verwerkt tot voor export en voor langere bewaring geschikte producten. Het was de tijd van de overgang van het handbedrijf op de boerderij naar de handkrachtfabriekjes van een half miljoen liter melk per jaar, al spoedig gevolgd door de oprichting van stoomzuivelfabriekjes met een verwerkingscapaciteit van 2 à 3 miljoen liter melk per jaar.

Dat was ook de tijd, waarin van de melkverwerker werd verlangd dat hij een goed produkt tegen lage kosten maakte, want de grote onderlinge concurrentie zorgde er wel voor dat alleen met goede producten een lonend bestaan zowel voor de boer, de leverancier van de grondstof, als voor de verwerker van die grondstof mogelijk kon worden gemaakt. Het is dan ook niet te verwonderen dat in het begin van deze eeuw, zowel van de zijde van de toen reeds bestaande gewestelijke bonden van coöperatieve zuivelfabrieken als van de zijde van de werkers in de bedrijven, werd gezocht naar middelen om de vakkennis in de zuivelbereiding te verbeteren.



Westfalia separator - zelflossend

De zuivelbonden, als vertegenwoordigers van de boeren, om de geldelijke opbrengst te verhogen; de werkers, om hun plaats in het productieproces veilig te stellen. Tekenend hiervoor zijn bijv. berichten in dit blad van 1908, volgens welke in vergaderingen van de Bond van Directeuren in Drenthe en van de Bond van Assistenten in Gelderland en Overijssel werd aangedrongen op cursussen ter verbetering van kennis over

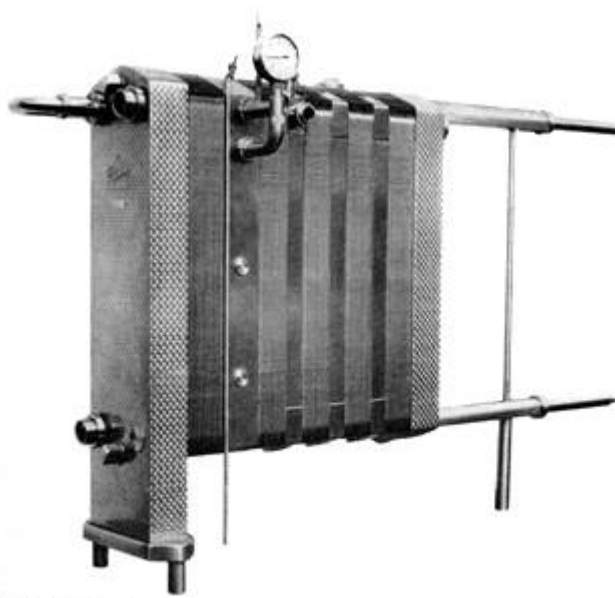
zuivelbereiding, boekhouden en ook bijv. van de Duitse taal; cursussen, die in de avonduren moesten worden gegeven, omdat men overdag in de fabriek niet kon worden gemist. Immers, ook directeurs en assistenten waren vooral 's morgens volledig bezet met eigenhandige verwerking van de melk in de nog zeer sober gemechaniseerde fabriek.

De aandrijving van pompen, centrifuges, pasteurs, karns en kneders gebeurde met de stoommachine, waarvoor de machinist de verantwoordelijke en belangrijke man was. Soms was er al een koelmachine, welke hij ook moest bedienen. Zijn weekloon was dan f 7,50 plus gemiddeld f 1,50 premie als de boter goed was. Verder meestal vrij wonen en wat emolumenten in de vorm van een paar liter melk per dag en een stuk tuin.

Een botermaker kon f 9,- à f 10,- verdienen, vaak met een premie van f 0,50 per week als de boter 60 punten of meer bij de bondskeuring behaalde, terwijl een belangrijk man als de centrifugist tot f 10,- per week in zijn loonzakje vond.

Een assistent werd beloond met f 8,-, terwijl voor een vacature van directeur, met een salaris van f 1.000, per jaar en vrij wonen, meestal voldoende belangstelling was, ook bij bezitters van het diploma Rijkszuivelschool Bolsward.

Dit zijn slechts flitsen uit een tijd, 60 jaar geleden, waarin de behoefte aan meer kennis van de zuivelbereiding allerwegen werd gevoeld. De werkers in die tijd op de meer gewichtige posten waren vrijwel altijd de meest pientere jonge krachten uit de omgeving, die al enige jaren landwerk achter de rug hadden en vaak op voorpraak van een lid van de coöperatie tot het werk in de fabriek werden toegelaten. Toentertijd waren boter en kaas produkten, waaruit de opbrengst van de melk moest worden geput, want melkinrichtingen zoals wij ze kennen, waren er toen nog niet. Met de boter en de kaas was het echter vrij slecht gesteld, omdat beide produkten onder invloed van vervalsing en bedrog stonden, nog daargelaten de veel voorkomende afwijkingen in de kwaliteit.



Paasch & Silkeborg Platenpasteur

Een van de vele voorbeelden van vervalsing van boter in die tijd lezen wij in een uitspraak van de kantonrechter te Rotterdam op 9 april 1908, waarbij een „boterhandelaar " met margarine vervalste boter tegen f 1,70 per kg aan zijn afnemers verkocht (de marktnotering lag op ca. f 1,40) en dit reeds 20 jaar bleek te hebben kunnen doen. De maximum straf van f 300,- of 40 dagen zitten was de tegenprestatie die de rechter vroeg. Een straf van één maand hechtenis eiste de kantonrechter op 22 mei 1908 tegen een handelaar die „een vat met een op boter gelijkend vet-artikel, dat kon dienen om boter te vervangen" naar Duitsland had doen transporteren, zonder dat het vat, noch de waar zelf, van het woord „margarine" was voorzien.

De vervalsing bij kaas was van geheel andere aard en betrof het maken en leveren van kaas met een lager vetgehalte in de drogestof dan gebruikelijk voor de betreffende soort. Vooral de naar Engeland uitgevoerde Cheshirekaas was hier in het geding. Van de kaasmakers werd dus gevraagd uit min of meer ontroomde melk een kaas te maken die voor de volvette Cheshirekaas kon doorgaan.

Exameneisen in ontwikkeling

In de toenmalige situatie van de opkomende bedrijven, de onderlinge concurrentie en de vele aan het produkt klevende gebreken, was het dan ook niet verwonderlijk dat de FNZ een commissie belastte met het ontwerpen van eisen voor examens, af te nemen aan de voornaamste functionarissen van de bedrijven met de bedoeling daarvoor diploma's beschikbaar te stellen nog ondersteund door een vooruitgang in loon van de gediplomeerden om zo de zucht naar meer kennis van het vak aan te moedigen. De eerste examens werden in 1908 afgenomen aan totaal 57 kandidaten (zie overzicht).

Eerste FNZ. examens in 1908	geëxamineerd	geslaagd
Melkcontroleur	8	3
Botermaker	8	5
Kaasmaker	10	8
Centrifugist	7	4
Assistent boter- en kaasfabriek	22	3
Assistent boterfabriek		
Hoofdwerkman	2	2
Totaal	57	25

Om te worden toegelaten, moesten de kandidaten een bepaalde leeftijd hebben en een naar de aard van het diploma verschillende praktijktijd van 1 tot 3 jaar hebben doorgemaakt. Zij werden praktisch, schriftelijk en mondeling geëxamineerd, evenals in latere jaren, met dit verschil dat ook de botermakers, kaasmakers, centrifugisten en hoofdwerklieden in de praktijk van het bedrijf aan de tand werden gevoeld. Dit is een uitermate nuttige maatregel geweest om de kandidaat op zijn praktische waarde te testen; toch is dit in volgende jaren niet voortgezet wegens de grote bezwaren van het reizen naar het bedrijf van iedere kandidaat, het daarmee gepaard gaande tijdverlies en de in bepaalde gevallen veroorzaakte stagnatie in het bedrijf. Daarvoor in de plaats is toen de verklaring over de praktische bekwaamheid van de kandidaat gekomen, getekend door de directeur van het bedrijf, een noodzakelijke achteruitgang in de objectieve beoordeling uiteraard, welke echter in de praktijk, voor zover bekend, nimmer tot grote vergissingen heeft geleid.

Niettemin is het juist, dat bij de huidige opleiding volgens het leerlingstelsel een goed geleide en gecontroleerde praktijk is inbegrepen en dat de leertijd door de nu zoveel betere reisgelegenheid zonder stagnatie in de zoveel grotere bedrijven met een praktisch examen kan worden afgesloten.



Stork's wrongeldoseermachine

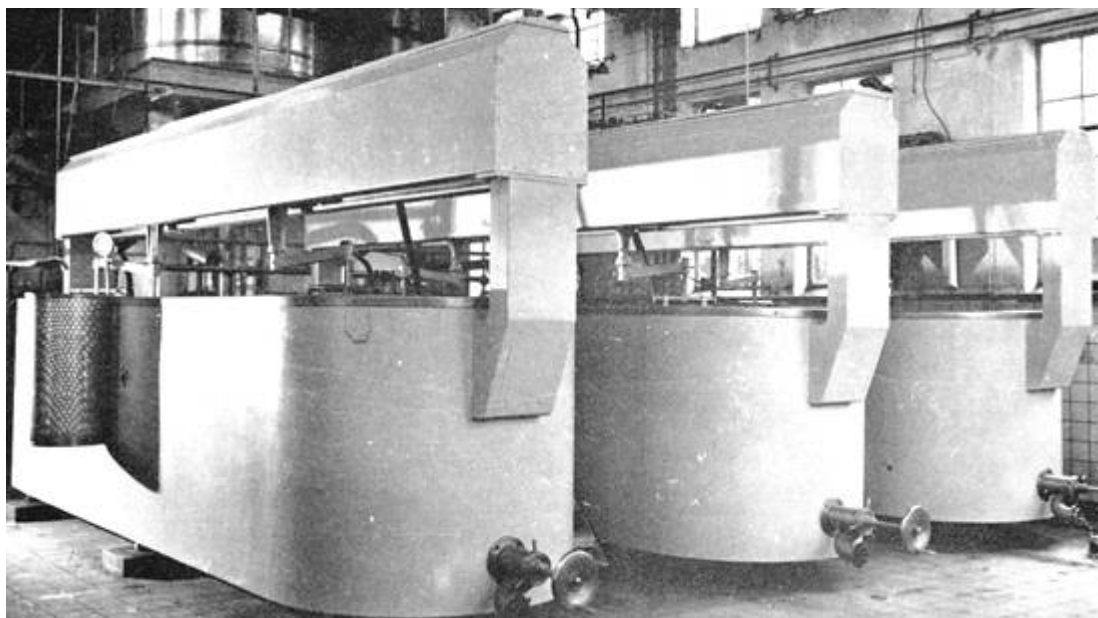
Nog even stilstaande bij dat eerste FNZ-examenjaar mag het volgende gedicht, weergegeven in het Officieel Orgaan van 18 augustus 1908, dienen als bewijs dat de examinatoren in de praktijk van 1908 bij de botermakers een nuttige ervaring hadden opgedaan (zie laatste blz .)

Kunt u hem zich voorstellen, die examinator, in de voordsjokkende trein op weg naar huis, zijn indrukken, overdag opgedaan bij het examineren van een botermaker in een afgelegen dorp, toevertrouwd aan het geduldige papier in de hoop daarmee bij te dragen tot een betere kwaliteit en een smettenvrij houden van onze boter als nationaal produkt? Dit is blijkbaar lang geleden, want behalve op personeelsavonden vinden wij in onze bedrijven nergens meer die romantiek, waarvoor men toen de tijd vond.

Structuurverandering

Het is nu produceren in steeds grotere bedrijven met steeds grotere en ingewikkelder machines, bediend door steeds minder mensen met steeds grotere hoeveelheden per man tot steeds meer variatie in het produkt. De sprong is groot en in werkelijkheid natuurlijk zeer geleidelijk gegaan. De examencommissie van 1908 heeft gestadig voortgewerkt, gezorgd dat er betere leerboeken kwamen en in de loop der jaren het aantal diploma's, waarvoor men kon worden opgelei uitgebreid met die waaraan behoefte bleek te bestaan. Vooral na 1945, toen het aantal melkinrichtingen sterk was toegenomen en nieuwe apparatuur het maken van nieuwe produkten mogelijk maakte, zijn de hierop gerichte vakdiploma's ingesteld, soms voorafgegaan door de mogelijkheid een aantekening voor specifieke kennis te behalen op een eerder verkregen diploma.

De opleiding voor deze op de praktijk gerichte diploma's was al spoedig na 1908 in handen van de bonden van coöperatieve zuivelfabrieken en de rijkszuivelconsulenten in de diverse provincies. Men moet bewondering hebben voor de grote zorg die hieraan werd besteed, waardering ook voor al die cursisten, die vaak lang na de lagere school de moed hadden hun vakkennis door studie op te voeren, meestal in de avonden na een dag van hard werken.



Machinefabriek Koopmans Bolsward wrongelbereiders.

Weliswaar werd de opleiding in de wintermaanden gegeven, een periode dus van lagere productie maar de examens werden altijd in de maanden april t/m juni afgenomen, de drukke maanden dus, waarin van de niet zo jonge cursist werd verlangd de laatste hand te leggen aan zijn voorbereiding tot het examen. Veelal hoofd van een gezin met een drukke werkkring en op een leeftijd van soms boven 50 jaren, werd van de cursist gevraagd zijn kennis en bekwaamheid zowel schriftelijk als mondeling te etaleren, voor bepaalde diploma's voorafgegaan door een praktisch examen op een laboratorium, waarbij elke handeling op routine en nauwkeurigheid werd gecontroleerd.

Geen wonder dat menigeen weken van spanning en onrust moest doormaken alvorens het bevrijdende of teleurstellende woord „geslaagd" of „afgewezen" werd uitgesproken. Ruim 11.000 vakdiploma's en ruim 1.200 daarop behaalde aantekeningen konden in deze 60 jaren worden uitgereikt; in heel veel gevallen na een tweede of derde examen. Aan deze werkers is onze zuivelindustrie veel verschuldigd, want zij hebben er mede voor gezorgd dat de nieuwste inzichten in de wijze van melkverwerking in de praktijk werden toegepast.

De nieuwe tijd

Aan dit beproefde systeem van opleiding is nu een einde gekomen. Door de verhoging van de verplichte leertijd, de invoering van het leerlingstelsel in de levensmiddelenindustrie en de betere begeleiding van de leerling in de praktijk, zal het in de toekomst mogelijk zijn de toevoer van vakbekwame krachten in de bedrijven op jongere leeftijd veilig te stellen.

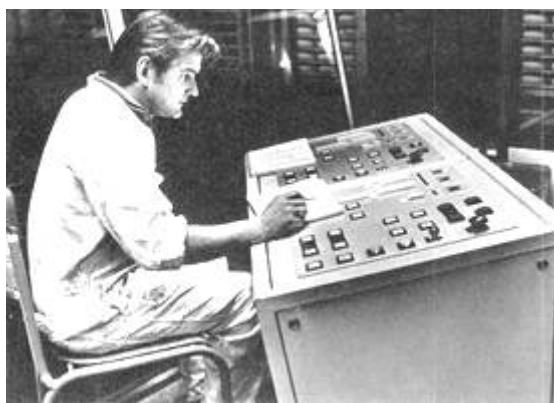
Er is wel eens beweerd, dat het voortaan voldoende zal zijn als de man die de apparatuur bedient, weet wanneer hij welke kraan of handel van een apparaat moet bedienen en dat zulks vooraf wordt vastgesteld in de vorm van geprogrammeerde instructie. Het zou jammer zijn als de opleiding hierop zou worden afgestemd, want dan mist deze man de kennis van de achtergronden van de bereiding, hetgeen het vak juist zo aantrekkelijk maakt.

Vandaar dat bij vrijwel elk FNZ-diploma een daarop afgestemde kennis van de melk als grondstof in het programma is begrepen benevens in vele gevallen wat men met melk wel en niet kan doen.

Hoe eenvoudig de bediening van de op de Machevo getoonde apparatuur ook wordt voorgesteld, de bedieningsman behoort „het hoe en het waarom" van zijn handelingen te weten.

De noodzaak van bijscholing van ouderen zal wel steeds minder worden, maar mag naar onze mening nimmer worden uitgesloten, al was het alleen maar wegens het bewijs dat de ouderen hebben geleverd ook op latere leeftijd bereid en in staat te zijn hun vakbekwaamheid door studie op te voeren. Evenals dit vroeger het geval was zullen ook in de toekomst nog velen uit andere industrieën naar het zuivelbedrijf willen overgaan en daarvoor zijn ook veel motieven aan te wijzen.

Onze industrie bewerkt het tot nu toe belangrijkste voedingsmiddel voor de mens, waarvan de productie nimmer tijdelijk kan worden gestaakt, mede ook uit hoofde van de aard van de grondstof. Het werken met deze levende grondstof levert steeds



Opkomst van het bedieningspaneel

nieuwe verrassingen op en houdt de aandacht gespannen. Het zuivelbedrijf is een op reinheid ingesteld bedrijf, waarin het, meer nog dan vroeger het geval is geweest, prettig is te werken, mede door de zoveel verbeterde werkomstandigheden en arbeidsvoorwaarden.

De apparatuur waarmede wordt gewerkt, is vaak een lust voor het oog en nodigt uit tot een zorgvuldig onderhoud. Onze bedrijven zijn nog niet zo groot dat de mens in de massa verloren gaat. Allemaal factoren, die bij een goed beleid ook de jonge mens kunnen aanspreken. Tenslotte is onze industrie over het gehele land verspreid en nog niet in slechts enkele gebieden geconcentreerd.

Wel gaat de samenvoeging tot grotere eenheden steeds verder, maar daarbij worden de belangen van de werkers behoorlijk gewaarborgd, hetgeen waarschijnlijk mede te danken is aan de vaak nauwe verbondenheid van deze werkers in het bedrijf met de eigenaren van dat bedrijf, die beiden belang hebben bij een goede uitkomst en daarop beiden invloed kunnen uitoefenen.

Zij spreken dezelfde taal en wonen veelal in elkaars omgeving. Gezien deze feiten kan de werker in de zuivelindustrie aanspraak maken op de titel „nuttig lid van de maatschappij" met alle rechten en plichten van dien.

Officieel Orgaan van 18 augustus 1908

Aan de boterbereiders!		
Wilt gij goede boter maken? Let vooral dan op de zaken Die 't Bestuur van den Zuivelbond Wel uwe aandacht waardig vond.	Karn bij lage temperatuur Ongeveer in een half uur; Houdt de boterkorrel fijn, 't Mag geen pap of erwten zijn.	Waardeer de boterkeuringlijst, En als die op gebreken wijst, Blijft dan voor geen raadselen staan, Pak de zaak zeer ernstig aan.
Pasteuriseer de room tot tachtig; Koel direct - en liefst zoo krachtig Dat geen thermometer rijst Als hij eenmaal dertien wijst.	Wasch in koel en zuiver water Uwe boter, opdat later Geen gebrek naar voren treedt, Waarvoor gij geen reden weet.	Gebruik steeds kalk in overvloed, Een open venster doet veel goed; De fijnste boter wordt bereid Bij frissche lucht en zind'lijkheid.
Kies met zorg de melk voor 't zuur, Pasteuriseer die ruim twee uur; Laat het zuur u onvoldaan, Vraag van FNZ dan aan.	Laat steeds uwe kneder langzaam gaan, De boter - na 't zouten - staan; 't Vochtgehalte kan bestreden Alle haast dient dan vermeden.	Vermijd de klacht van onderwicht, Neem de verpakking niet te licht; En wat een knoeier u ook biedt, Verkoop aan hem, uw boter niet.