

# "De Ommelanden" *een kennismaking*



Op de omslag: o.a. de condensfabriek van "De Ommelanden" in Groningen.

# "De Ommelanden"

*een kennismaking*



Melkvervoer van boerderij naar fabriek.

## Inhoud

**"De Ommelanden"**

**"Stad en Lande"**

**Opnieuw begonnen**

**Ontwikkeling**

**Verder met ccFriesland en DOMO**

**De leveranciers**

**Gekoelde melk**

**Melkontvangst**

**Producten**

**Condenseren**

**Eindstation**

**De fabriek**

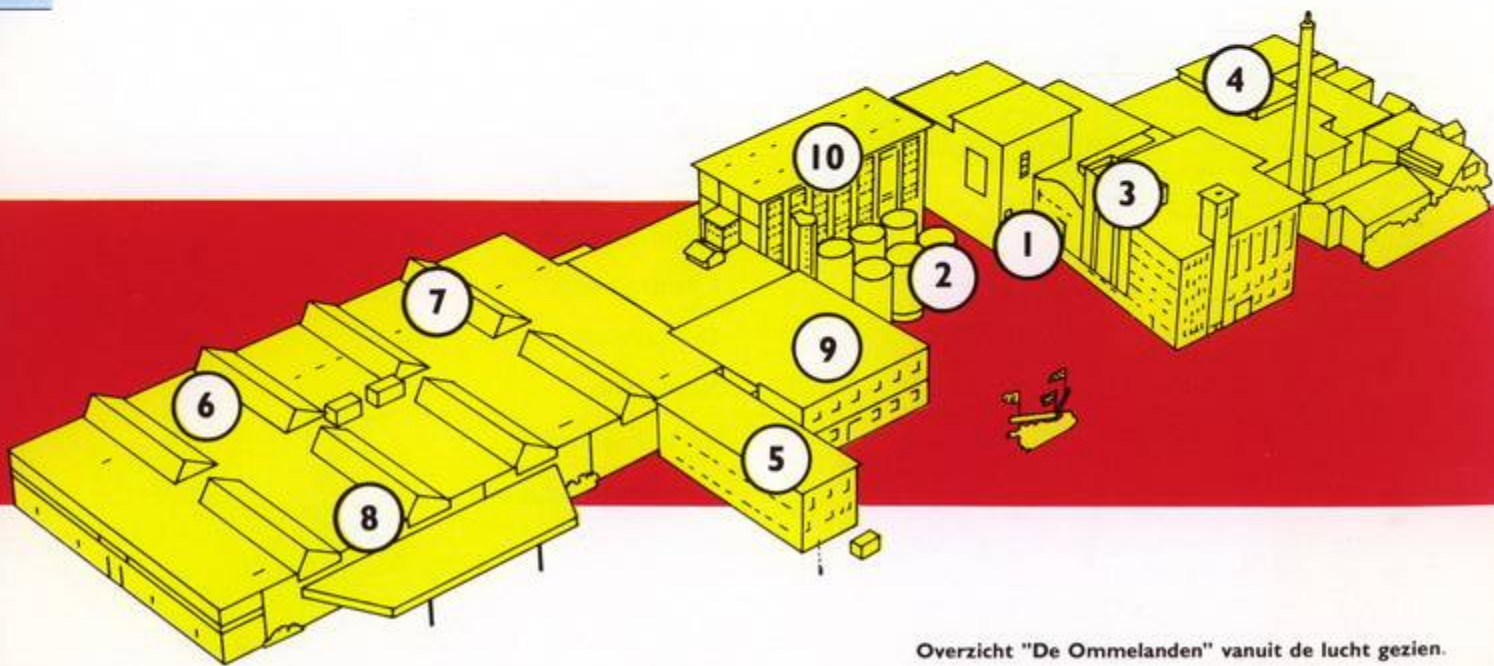
**Sneltrein**

**Er is nog meer!**

**Andere producten**



Het wapenschild is dat van "De Ommelanden". In vergelijking met het wapen van het gewest de Ommelanden, zoals dat is te zien in het Groninger provinciewapen, zijn de blauwe en de zilveren banen onderling verwisseld.



Overzicht "De Ommelanden" vanuit de lucht gezien.

## "De Ommelanden"



Midden in een buitenwijk van de stad Groningen staat een melkproductenfabriek. Een moderne fabriek, voor gecondenseerde melk. In gebruik genomen in 1983.

Het is "De Ommelanden", een coöperatieve melkproductenfabriek, die overigens niet in dat jaar voor het eerst van zich liet horen. Dat was al in het begin van deze eeuw en de meeste gebouwen, die uit de beginjaren dateren, staan naast die nieuwe fabriek nog recht overeind. Alleen de boerderij, waarin het op 20 februari 1924 allemaal officieel als "De Ommelanden" begon, is in 1968 afgebroken.

"De Ommelanden", die destijds midden in de weilanden lag ten westen van de stad Groningen aan de weg die naar Friesland voerde, is inmiddels meer dan volwassen geworden. Het bedrijf kan bogen op een goede gezondheid.

En het kwaliteitsproduct dat in grote hoeveelheden uit de fabriek rolt is daar het bewijs van. Het gaat voornamelijk slechts om één hoofdproduct: gecondenseerde melk (koffiemelk) in blik. Maar dan wel om

zo'n 150 miljoen busjes per jaar, waarvoor een kleine 125 miljoen liter verse melk nodig is. Daarnaast wordt sinds enkele jaren ook gesteriliseerde melk en chocolademelk in busjes verpakt.

In Nederland zullen we van dat product maar nauwelijks iets merken, want het wordt vanuit de fabriek rechtstreeks naar een zeehaven getransporteerd en vervolgens verscheept naar tal van landen in de hele wereld. In ons land wordt de gecondenseerde melk — in vaktermen EVAP genoemd — van "De Ommelanden" niet verkocht.

"De Ommelanden" verzorgt en regelt de productie en de export van die blikjes melk niet helemaal in haar eentje.

"De Ommelanden" maakt deel uit van de ccFriesland-groep, die haar hoofdvestiging heeft in Leeuwarden.

De ccFriesland-groep heeft in het EEG-gebied nog twee andere melkverwerkende bedrijven: in Leeuwarden en in het West-Duitse Appeldorn.

- 1 melkontvangst
- 2 opslagtanks
- 3 condenseerafdeling
- 4 energieafdeling
- 5 laboratorium
- 6 bussenfabriek
- 7 bussenvulafdeling
- 8 expeditie
- 9 kantoren/kantine
- 10 technische dienst

## "Stad en Lande"

—**D**at de toekomst moge geven dat zij immer met voldoening op hun werk mogen terugzien—. Die wens staat te lezen in het eerste jaarverslag van "De Ommelanden" en was gericht aan de Commissie Stad en Lande - Ommelanden. Dat was het instituut dat uit de failliete boedel van "Stad en Lande" uiteindelijk een nieuw en springlevend bedrijf wist te realiseren: "De Ommelanden". Een wens kon vervuld worden.

"Stad en Lande", of voluit de Coöperatieve Stoomzuivelfabriek en Melkinrichting "Stad en Lande", werd in 1906 opgericht. De fabriek stond op het hoekje van de Noorderhaven en de Werfstraat in Groningen. Het was een bloeiend en snel groeiend bedrijf dat van aanpakken wist.

Acht jaar later al werd een tweede fabriek door "Stad en Lande" gevestigd aan de Friesestraatweg ten westen van de stad. Uit de oude jaarverslagen blijkt dat er steeds meer melk verwerkt werd.

In het verslag over 1916 lezen we, dat er ruim 11 miljoen kilogram melk werd verwerkt "tot prima producten tegen de meest zuinigen prijs. Melkpoeder werd verscheept naar het toenmalige Nederlandsch- en Britsch-Indië, naar Engeland en Amerika en bovendien vervoerd naar België".

Melkpoeder werd tevens verwerkt in tabletten met koffie- en thee-essence en cacao-poeder. Met die tabletten konden koffie, thee en chocolademelk worden bereid. Onder de naam Melko vond dit product grote aftrek. Bij "Stad en Lande" werd verder nog kaas, boter, gepasteuriseerde dagmelk en kort daarna ook gesuikerde gecondenseerde melk geproduceerd.

Het leek allemaal niet op te kunnen, maar dat kon het wel. In 1923 viel het doek voor "Stad en Lande": onvoldoende financiële draagkracht en een slecht beheer. Een faillissement bleek niet te voorkomen.

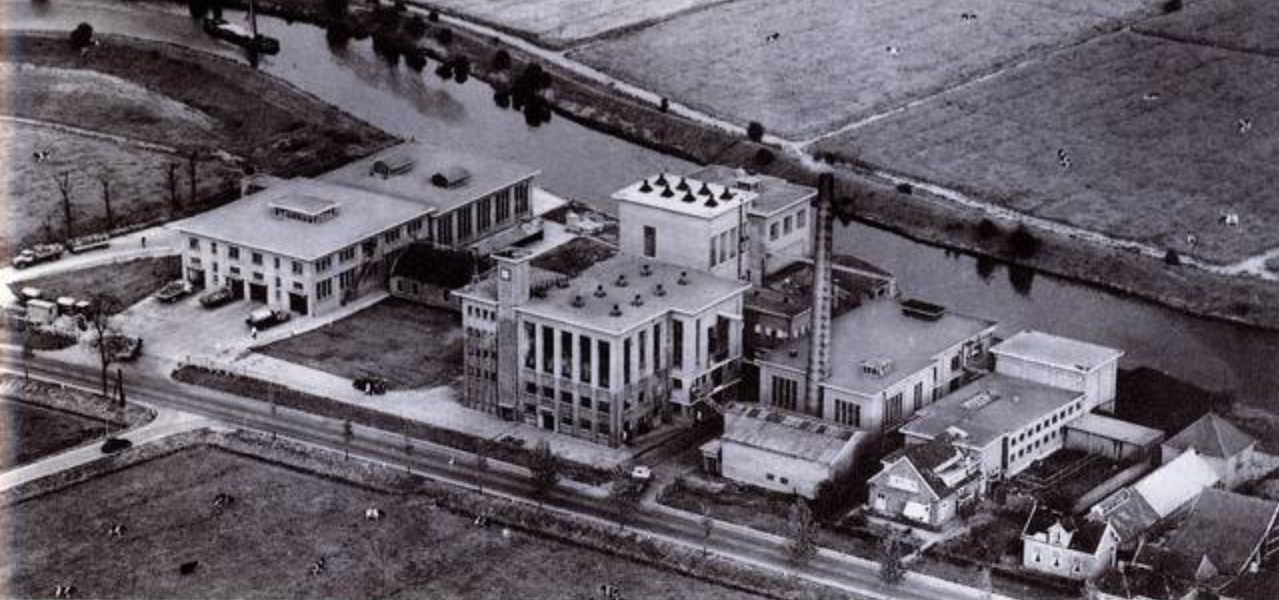
4

Melken in 't land (1950).



"Stad en Lande".





"De Ommelanden" (± 1940).

## *Opnieuw begonnen*

**H**et mag op het tegoed van de Friezen bijgeschreven worden dat op de plaats van de tweede "Stad en Lande"-fabriek, die aan de Friesestraatweg dus, de draad weer opgepakt werd.

De Groninger Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken zag er weinig heil meer in, maar de Friese des te meer. En zo kon het gebeuren dat uitgerekend op het Groninger land door toedoen van de Friezen een melkfabriek opnieuw begon te draaien. De Staatscourant van 20 februari 1924 vermeldt de stichting van "De Ommelanden". Gebouwen, terrein en inventaris waren kort tevoren verkocht voor f 271.350,- aan die nieuw op te richten coöperatie.

De Friesche Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken zond bondscontroleur F. de Boer naar het Groningse. Deze werd directeur en bleef dat tot in 1955. Hij gaf de aanzet tot wat uit zou groeien tot een bedrijf van

formaat. Daarin niet in geringe mate bijgestaan door de heer Kooistra, die ook afkomstig was van de Friesche Zuivelbond. Aan dat bedrijf waren in de beginjaren zo'n 25 vaste medewerkers verbonden, die werden bijgestaan door een aantal jongens en meisjes in los dienstverband. De losse krachten bleven aan en het aantal vaste arbeiders steeg tot ruim 70.

In de na-oorlogse jaren waren door het vele handwerk wel vijf maal zo veel mensen nodig, maar de daarop volgende automatisering van de fabriek reduceerde dat aantal weer tot ruim 125 werknemers. De volledige vernieuwing van het bedrijf met een tot het uiterste doorgevoerde automatisering heeft overigens geen enkele arbeidsplaats gekost. Sterker nog, wanneer niet tot modernisering zou zijn overgegaan, zou de werkgelegenheid van die ruim 125 werknemers lang niet zo veilig zijn geweest.

## Ontwikkeling



In 1925 bedroeg de aanvoer van melk bijna 7 miljoen kilo en in 1928 werd al ruim 13 miljoen kilo melk verwerkt. Naast kaas en melkpoeder werden boter en gesuikerde gecondenseerde melk in het productenpakket opgenomen.

In die twintiger jaren werd ook een begin gemaakt met de fabricage van busjes ten behoeve van de gecondenseerde melk.

"De Ommelanden" ontwikkelde zich. In 1937 kwam er al bijna 29 miljoen kilo melk de fabriek binnen. Twee jaar daarna was er al sprake van 31 miljoen kilo.

Voor de leveranciers van de grondstof betekende die indrukwekkende melkstroom overigens geen vetpot, hoewel het vetgehalte in de melk steeds toenam. In de jaren 1930-1940 schommelden de prijzen per liter tussen de 4½ en 6 cent, terwijl in de

twintiger jaren nog prijzen werden uitbetaald van 8 à 9 cent per liter.

De Tweede Wereldoorlog deed de aanvoer van melk vanzelfsprekend weer dalen. Veel melkvee werd gevorderd om te worden geslacht en de boeren gingen bovendien ook melk direct aan particulieren leveren. Het was in die jaren ook niet zo eenvoudig om de melk op tijd in de fabriek te krijgen. Omdat veel paarden en auto's gevorderd waren, was het transport nogal ingewikkeld.

Na de oorlog kwam het bedrijf andermaal in de lift. In het boekjaar 1952/1953 werd er 50 miljoen kilo melk verwerkt, maar een onmiddellijk daarop volgende staking in het bedrijf, die maar liefst negen maanden duurde, deed de aanvoer weer fors dalen.

Die staking is van grote invloed geweest op de verdere gang van zaken bij "De Ommelanden". De fabriek draaide met kunst- en vliegwerk in die negen maanden.

Leveranciers haakten af, andere boeren trokken naar de fabriek om mee te helpen de melk te verwerken. Werkwilligen werden met de nek aangekeken door hun stakende collega's. "Onderkruipers" werden de in der haast aangetrokken jonge werkrachten genoemd, hoewel ze in de fabriek zelf gewoon "leerlingen" heetten. Er werd uiteindelijk een oplossing gevonden, maar beide partijen leden pijn. En met de zelfstandigheid van "De Ommelanden" was het enige jaren daarna afgelopen.

Het laboratorium.





## Verder met ccFriesland en DOMO

In 1956 traden de Friese ccFriesland en de van oorsprong Drentse DOMO toe als partners in "De Ommelanden".

Het ontstaan van de DOMO heeft nog al wat invloed gehad op "De Ommelanden". Vóórdat DOMO bestond, werd Drentse ondermelk aan "De Ommelanden" doorverkocht, waardoor de fabriek beschikte over een uiterst goedkope grondstof voor gecondenseerde magere melk.

De vele kleine coöperaties in het Drentse land begonnen echter in de na-oorlogse jaren de ondermelk zelf te verwerken en toen de veehouders in Drente besloten tot de oprichting van een overkoepelende zuivelcoöperatie, de DOMO, kreeg "De Ommelanden" gebrek aan grondstof.

Inmiddels heeft de positie van "De Ommelanden" in de zuivelwereld al weer een verandering ondergaan.

Toen de DOMO in 1980 lid werd van ccFriesland werd het DOMO-belang in de "Ommelanden" aan ccFriesland overgedragen waardoor ccFriesland nu de grootste deelgenoot van "De Ommelanden" is. De rest, 3½ procent, is in handen van de Coöperatieve zuivelvereniging "Melkstation voor De Ommelanden", waarvan de meeste melkleveranciers lid zijn. Maar daarover elders in dit boekje meer.

"De Ommelanden" als dochteronderneming van ccFriesland is sinds 1956 vaster in het zadel komen zitten dan ooit. Een gegarandeerde melktoevoer en een regelmatige bezetting van het productie-apparaat maakten "De Ommelanden" tot een efficiënt werkend bedrijf. De bouw van een compleet nieuwe blikmelkfabriek in 1983, waarin nu nog het hoofdproduct van het bedrijf — gecondenseerde melk — wordt gemaakt, mag het bewijs zijn van het rendement van dit Groningse bedrijf. Een bedrijf dat kon ontstaan door de leiding van de Friezen, de ondermelk van de Drenten en het uiteindelijke doorzettingsvermogen van de Groningers.



Melkpoeder-oplosinstallatie.

## De Leveranciers

**M**elkfabriek "De Ommelanden" krijgt de benodigde melk van ruim 320 veehouders uit de omgeving van de stad Groningen. Zo'n 17.000 koeien leveren jaarlijks circa 90 miljoen liter melk. Door de produktiebeperkende maatregelen van de EEG in de jaren 1984 en later, is de melkaanvoer reeds 20% afgenomen. Meer dan 75% van de veehouders is lid van de Coöperatieve zuivelvereniging "Melkstation voor de Ommelanden". De rest staat te boek als "losse" leverancier. Deze coöperatieve vereniging dateert van 1957. De vereniging is in zijn geheel lid van "De Ommelanden", en bezet twee van de vijf plaatsen in het bestuur van "De Ommelanden". De andere drie bestuursleden worden geleverd door ccFriesland.

De band tussen de melkleveranciers en "De Ommelanden" is een hechte. Misschien zijn er niet eens zo veel zakelijke argumenten te bedenken waarom deze boeren beslist aan "De Ommelanden" willen leveren.

Nu "De Ommelanden" deel uit maakt van een veel groter geheel, nl. de ccFriesland-groep, zijn de boeren zeker van de afzet van hun melk tegen een gegarandeerde prijs. Die prijs is gelijk aan wat de zuivelgigant "Noord-Nederland" in de drie noordelijke provincies aan al haar 7000 veehouders/leden betaalt. En of de melk nu per Rijdende Melk Ontvangst (RMO) naar Groningen vervoerd wordt of bijvoorbeeld naar Leeuwarden, daar wordt het voor de melkveehouders ook al niet anders van.

En toch is die band er. Het is een gevoelsmatige band. "Daar staat ONZE fabriek. Daar kunnen Wij altijd aan leveren". Toen er sprake was van een vervanging van de complete blikmelkfabriek aan de Friesestraatweg in Groningen, werd die nieuwe fabriek haast vanzelfsprekend naast de oude gebouwd. Een andere plaats was eigenlijk niet denkbaar. Dat hebben ze bij ccFriesland in Leeuwarden heel goed begrepen.



In de roterende melkstal.



"De Basis".



## Gekoelde melk



**E**en karrespoor of een weggetje vol hobbelkeien. Een wagen, getrokken door een paard, hobbelt of ratelt er over heen. Op de bok de melkrijder, die de verschillende boerderijen langs gaat om de volle melkbusen op te laden en ze naar de melkfabriek te brengen.

Met een beetje goede wil komt die melkrijder op zijn weg door de Ommelanden nog één of meer collega's van andere melkfabrieken — concurrenten dus eigenlijk — tegen. En kort tevoren hebben de boer, de boerin, de knechts en de meiden, gezeten op hun melkkrukjes, de koeien nog eigenhandig gemolken. Het is een beeld uit vervlogen tijden.

Wat nu alleen nog geldt is efficiëntie. De veehouders, die aan "De Ommelanden" leveren, melken hun koeien met behulp van een melkmachine. De melkbus is vervangen door een boerderij-koeltank en daarin kunnen maar liefst enkele duizenden liters tijdelijk bewaard blijven. Slechts drie keer per week komt de Rijdende Melk-Ontvangst (RMO) langs. De chauffeurs van die RMO's maken samen per dag zo'n 25 ritten volgens een vaste route.

Zo'n RMO is in feite niets anders dan een tankauto voor melk. Per dag wordt op die manier gemiddeld 320.000 liter melk naar "De Ommelanden" vervoerd. In de zomer is de melkgift van de koe hoger en komt er ongeveer 385.000 liter binnen en in de wintermaanden loopt dat terug tot circa 265.000 liter.

Voordat de melk uit de koeltank bij de boerderij in de RMO stroomt controleert de chauffeur de melk op geur en kleur. Bovendien wordt een monster van de melk genomen, zodat het vet- en eiwitgehalte en de kwaliteit van de door de boer geleverde melk kan worden vastgesteld. Dergelijke bepalingen zijn van belang voor de uitbetaling aan de veehouder.



De indampinstallatie.

## De melkontvangst

De melkontvangst bij de fabriek.

Wanneer de chauffeur bij de melkontvangst van "De Ommelanden" is aangekomen wordt de melk in slechts enkele minuten overgepompt in één van de ontvangsttanks. Er wordt een monster genomen dat onmiddellijk naar het bedrijfslaboratorium gaat. "De Ommelanden" beschikt over een uitgebreide kwaliteitsdienst, die zorg draagt voor talloze controles op verschillende punten in de fabriek. Pas wanneer het laboratorium de inhoud van de RMO heeft goedgekeurd mag de aangeleverde melk beginnen aan de kilometers lange bewerkingsreis door de fabriek. Intussen is de RMO-chauffeur begonnen met het van binnen en buiten grondig schoonmaken van zijn tankwagen. Hygiëne staat bij alles voorop.



deksel/bodem  
perscabine

bussen  
stapelaar

tester

deelmachine

borgelmachine

rompen  
lasmachine

feismachine

deksel/bodem  
depalletiseer  
machine





sterilisatieafdeling

etiketter  
machine

inpakmachine

dozen  
pakkmachine

buffertafel

stapelaar  
volle dozen

dozen  
opzetmachine



## Producten

**B**ij "De Ommelanden" in Groningen wordt als hoofdproduct gemaakt: gecondenseerde melk in blik (koffiemelk of EVAP genoemd). Condensering van melk berust op een eenvoudig principe: de koemelk wordt onder vacuüm verhit, waardoor een deel van het water verdampst. Het ingedikte produkt dat dan overblijft, tap je in een busje. Er komt een dekseltje op. En tenslotte wordt de inhoud van het busje gesteriliseerd. Klaar is Kees. Of eigenlijk: klaar was Gail.

Gail Borden was een Amerikaan die in 1856 bovenstaand principe van condensering van melk uitvond en er patent op aanvroeg. Wie zelf thuis de melk zou willen condenseren zal overigens tot de ontdekking komen dat er nog wel wat meer bij komt kijken, alvorens je de melk ingedikt en ingeblikt hebt. Maar daar over straks meer. Eerst keren we even terug naar die Amerikaan met zijn zo belangrijke ontdekking.

Borden ontwikkelde de condenseermethode om op die manier lang houdbare melk te krijgen. Dergelijke melk verloor niets aan voedingswaarde, nam relatief weinig ruimte in en bleef, zelfs onder de meest ongunstige weersomstandigheden, haast onbeperkt goed.

Kort na de ontdekking van Gail Borden brak in Amerika de Burgeroorlog uit. En de ingeblikte gecondenseerde melk bleek een geweldige uitkomst voor het voedselprobleem in die roerige jaren.

Je hebt er trouwens geen oorlog voor nodig om te beseffen dat gecondenseerde melk in heel wat omstandigheden een uitkomst is: in tropische en subtropische gebieden, waar vers voedsel snel aan bederf onderhevig is, blijft de ingeblikte — maar niet minder voedingsrijke — melk zonder koeling lang houdbaar. Niet voor niets vinden jaarlijks miljoenen blikjes gecondenseerde melk van "De Ommelanden" hun weg in de wereld. In Griekenland heeft de Groningse EVAP de naam "Noy-Noy". In Afrika heet de noord-Nederlandse condens "Peak". In het Midden-Oosten wordt met succes "Rainbow" aan de man gebracht. En in Hong-Kong is "Black & White" een sterk merk, maar het gaat nog steeds om gecondenseerde melk van noord-Nederlandse koeien.

Sinds enkele jaren worden ook gesteriliseerde melk en chocolademelk bij "De Ommelanden" verpakt in busjes.



Gereed product.



## Condenseren

**W**illen we weten hoe de verwerking van de melk in "De Ommelanden" nu eigenlijk plaats vindt, dan is het goed om het schema op de pagina hierna eens te raadplegen. Stap voor stap volgen we het proces en dan kunnen we meteen al vaststellen dat er toch iets meer vakkennis om de hoek komt kijken dan de eenvoudige theorie van de Amerikaan Gail Borden in eerste instantie deed vermoeden.

We hadden de melk vanaf de boerderij al in de RMO laten stromen en de chauffeur van de tankauto had inmiddels een monster van de melk genomen en was reeds met de melk naar de fabriek gereden. De melk werd vervolgens in de ontvangsttank gepompt, bemonsterd en op kwaliteit beoordeeld. Was de melk door het laboratorium in orde bevonden dan begon de weg door de fabriek.

Het proces vangt niet onmiddellijk aan met het eigenlijke condenseren. Daar gaan nog twee bewerkingen aan vooraf. Allereerst is er het standaardiseren. De in het fabricage-recept voorgeschreven gehalten aan vet en vetvrije droge stof worden berekend. En

waar nodig wordt de verhouding tussen die twee bestanddelen gecorrigeerd.

De samenstelling van melk verandert door de jaargetijden heen. En wie een constant eindproduct van hoge kwaliteit wil afleveren zal op zijn minst met een gestandaardiseerd beginproduct moeten starten.

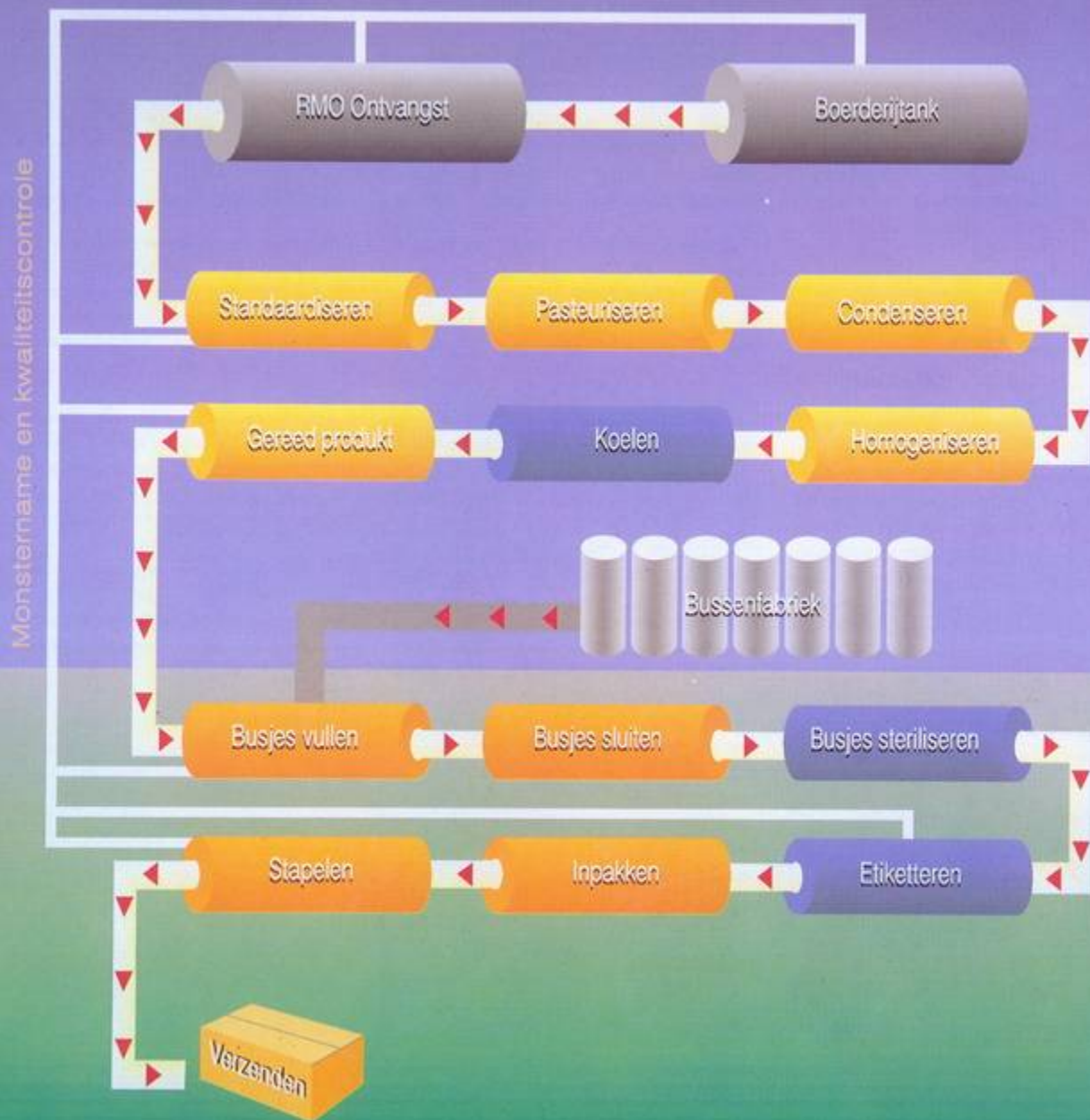
De zo op peil gebrachte melk vervolgt zijn weg door de fabriek en komt terecht bij de pasteurisatie-afdeling, die ervoor zorgt dat de groei van bacteriën tijdens het productieproces wordt tegengegaan. Nu is de melk de indampers dicht genaderd.

Het eigenlijke condenseren neemt een aanvang. Melk bevat heel veel water en tijdens het condenseringsproces wordt tweederde van dat water aan de melk onttrokken. De melk wordt met stoom, onder vacuüm en lage temperatuur, verhit. De vrijkomende waterdamp wordt weggezogen en de gecondenseerde melk die dan overblijft en waarin alle vitamines behouden zijn gebleven door die lage temperatuur, vervolgt zijn weg door de fabriek.



Het laboratorium neemt een centrale plaats in.





Schema van de melkverwerking en kwaliteitscontrole bij "De Ommelanden".



## Eindstation

**W**e naderen inmiddels het einde van het proces. In een zogenaamde homogenisator worden de vetdeeltjes in de condens zo fijn verdeeld dat ze blijven zweven en niet meer kunnen gaan opromen. Dat homogeniseren houdt in dat de ingedampte melk onder hoge druk door uiterst fijne gaatjes wordt geperst met het gevolg dat de vetbolletjes in hele kleine deeltjes uiteenvallen. Vervolgens wordt de melk gekoeld. Uiteindelijk zijn we dan beland op een plaats in de fabriek waar twee productielijnen elkaar ontmoeten: de melklijn en de buslijn.

De gecondenseerde melk wordt in de, in eigen beheer gefabriceerde, busjes getapt. Die busjes worden gesloten, waarna sterilisatie plaats vindt: de busjes met inhoud worden blootgesteld aan een temperatuur van omstreeks 120° C. en daar kunnen eventuele nog aanwezige bacteriën niet tegen.

Het product is klaar. Er gaat nog een etiketje omheen, de busjes worden in dozen verpakt en voor verzending gereed gemaakt. Onnodig te zeggen, dat bij voortduring tijdens het gehele melkverwerkingsproces de kwaliteit van het produkt nauwlettend in de gaten wordt gehouden. Telkens weer neemt de kwaliteitsdienst van de fabriek monsters en controleert die. En daarbij gaat het niet alleen om de melk in al haar fasen van bewerking, maar ook om het verpakkingsmateriaal. Schort er iets aan melk of materiaal, wanneer dit de fabriek binnenkomt, dan stuurt de kwaliteitsdienst onverbiddelijk de waar terug naar de leverancier.



Dozen klaar voor verzending.



Lege busjes opstapelen.



## De Fabriek

**D**e Coöperatieve Melkproductiefabriek "De Ommelanden" in Groningen is geheel gemoderniseerd. In het voorjaar van 1983 werd de nieuwe fabriek officieel in bedrijf gesteld. Enkele maanden eerder werd deze produktielijn opgestart. Er staat zeer geavanceerde apparatuur opgesteld voor de fabricage van busjes, terwijl ook een nieuwe vul- en verpakingslijn werd geïnstalleerd. Met de bouw en inrichting was een bedrag van maar liefst 28 miljoen gulden gemoeid. De nieuwbouw kon worden gerealiseerd op het eigen terrein. Tijdens de nieuwbouw ging de productie van de EVAP in busjes gewoon door in de oude fabriek. Wie in de gelegenheid is geweest om beide fabrieken te zien en vooral te horen functioneren tijdens de opstartperiode kan weten wat een vooruitgang de nieuwe fabriek betekent. In de inmiddels stilgelegde oude fabriek was het een lawaai van jewelste. In de nieuwe fabriek worden de busjes als het ware vol "gefluiserd". Door de ruimte kon volop aandacht besteed worden aan bijvoorbeeld het terugdringen van geluidsoverlast. De nieuwe apparatuur is bovendien zuinig met energie. Er zijn meer verbeteringen doorgevoerd. Zo is het inmiddels "ouderwets" geworden gesoldeerde busje vervangen door de bus van het zogenaamde "gelaste felstype". Bij dit nieuwe busje, die aan de binnenzijde geheel is voorzien van een laklaag, zijn metaalsporen in de melk geheel uitgesloten.



Busrompjes.

## Sneltrain



**V**an door het moederbedrijf ccFriesland geleverde platen vertind blik, die eenzijdig gelakt zijn, worden bij "De Ommelanden" in sneltreinvaart, busjes gemaakt. Het blik wordt gesneden en gevormd tot rompen en deksels. Die gebogen rompen worden vastgelast en de onder- en bovendeksels worden in de rand voorzien van een laagje rubber, voordat ze aan de romp gefelst worden. Per minuut worden op deze manier ruim 500 aan één kant gesloten busjes geproduceerd. Het tweede deksel wordt pas aangebracht, wanneer het busje met de standaardinhoud van 410 gram is gevuld met EVAP. Als het busje is gesloten wordt de inhoud gesteriliseerd. Volautomatisch schuiven de busjes over lopende banden van kunststof naar de automatisch gevouwen dozen waarin ze, met behulp van kleine zuigertjes worden neergezet. Er komt nog nauwelijks een hand aan te pas. Aan het einde van de verpakkinglijn worden de gevulde dozen automatisch op een pallet gestapeld. En tenslotte wordt de volle pallet met de heftruck naar de expeditieruimte gereden.

Middels een vast systeem ondergaan ook de producten op deze pallets nog weer een kwaliteitscontrole.

De fabriek "De Ommelanden" beschikt over een magazijnruimte van bijna 2000 m<sup>2</sup>. Vanuit dat expeditiegebouw worden de in dozen verpakte busjes afgevoerd naar de verschillende havens.

Via Amsterdam, Rotterdam en Eemshaven kiezen heel wat busjes EVAP aan boord van schepen het ruime sop. Vooral van de dichtbij gelegen Eemshaven wordt veel gebruik gemaakt. Vanuit de havens bereiken de "Noy-Noy", de "Peak", "Rainbow" en "Black & White" hun eindbestemming elders in deze wereld, waar ze een welkome aanvulling vormen op de daar ter plaatse beschikbare voedingsmiddelen.



In de haven.





Het productieproces wordt continu nauwlettend gecontroleerd.

*Er is nog meer!*



Het kantoor van ccFriesland in Leeuwarden.

**N**a een wandeling door de verschillende afdelingen van "De Ommelanden" blijkt wel duidelijk dat er bij het verwerken van melk tot gecondenseerde melk in blik een heleboel apparatuur en mensen nodig zijn. De jaaromzet aan gecondenseerde melk belooft ongeveer 180 miljoen gulden. "De Ommelanden" behoort tot de ccFriesland-groep. ccFriesland staat voor

Coöperatieve Condensfabriek "Friesland", een internationaal gespreide zuivelcoöperatie die haar hoofdkantoor in Leeuwarden heeft. Daar is ook de exportafdeling voor "De Ommelanden" gevestigd. ccFriesland heeft in de wereld 5000 personeelsleden en een jaaromzet van bijna twee miljard gulden.



## Andere producten

**B**ehalve gecondenseerde melk in blik en gesuikerde "condens" leveren de bedrijven van de ccFriesland-groep nog een grote reeks andere producten:

### **Koffiemelk in flessen, kartons en cups.**

Voor de Nederlandse markt wordt de koffiemelk met het overbekende "Friesche Vlag" etiket gemaakt in Leeuwarden. Daar worden de flessen en de kartons met volle of halfvolle koffiemelk gevuld.

### **Melk in Poedervorm**

De fabricage van melkpoeder vindt hoofdzakelijk in Leeuwarden plaats. Melkpoeder is in een gesloten bus, ook buiten de koelkast, vrijwel onbeperkt houdbaar. Het is dus een ideaal product voor tropische landen. In Europa wordt melk in poedervorm veel gebruikt in de horecasector, ziekenhuizen en instellingen.

### **Baby- en kleutervoeding**

Op basis van melk werden diverse babyvoedingen in poedervorm ontwikkeld.

ccFriesland maakt en exporteert o.a. de complete babyvoeding "Frisolac".

Als vervolvoeding voor peuters en kleuters levert ccFriesland in een aantal landen voedingsmiddelen op rijst- of graanbasis.

### **Ijsmix en ijsbiscuits**

Voor de verkoop van "soft" ijsmachines, ijsmix en andere produkten voor cafetaria en ijssalons is er in Hoofddorp een centraal verkoop- en servicekantoor.

### **Gedroogde Groenten**

De "Summer Season" gedroogde groenten worden ook door de ccFriesland-organisatie op de markt gebracht. Ze worden in Elburg gedroogd onmiddellijk nadat ze van de akkers zijn aangevoerd. Een ingenieuze droog-procédé zorgt ervoor dat de verse smaak én de voedingswaarde behouden blijven.

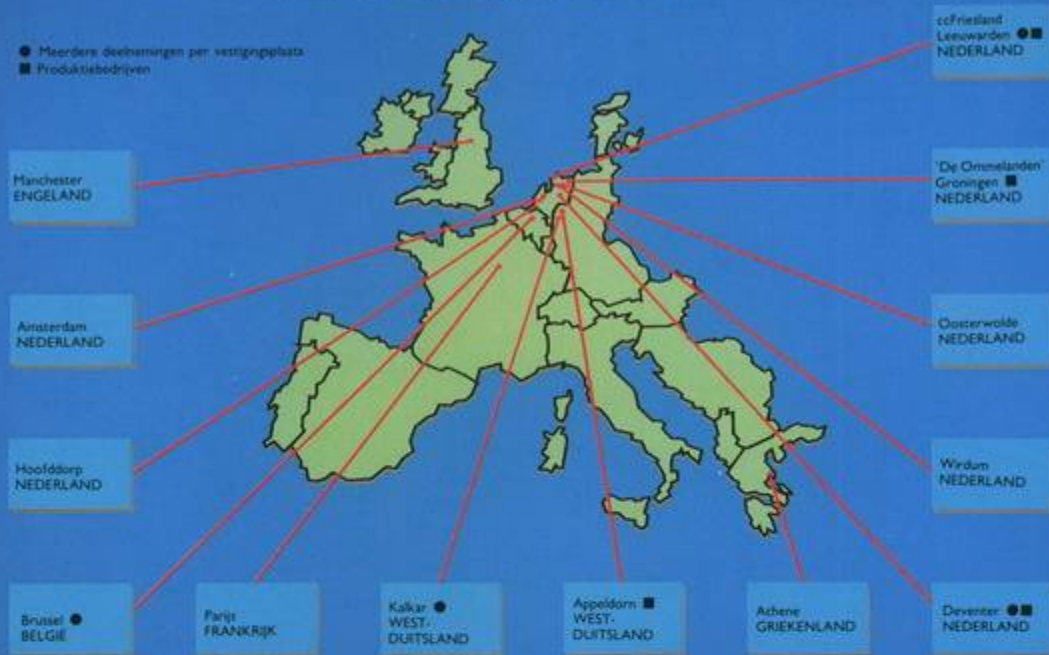
Producten die over de gehele wereld worden geëxporteerd.





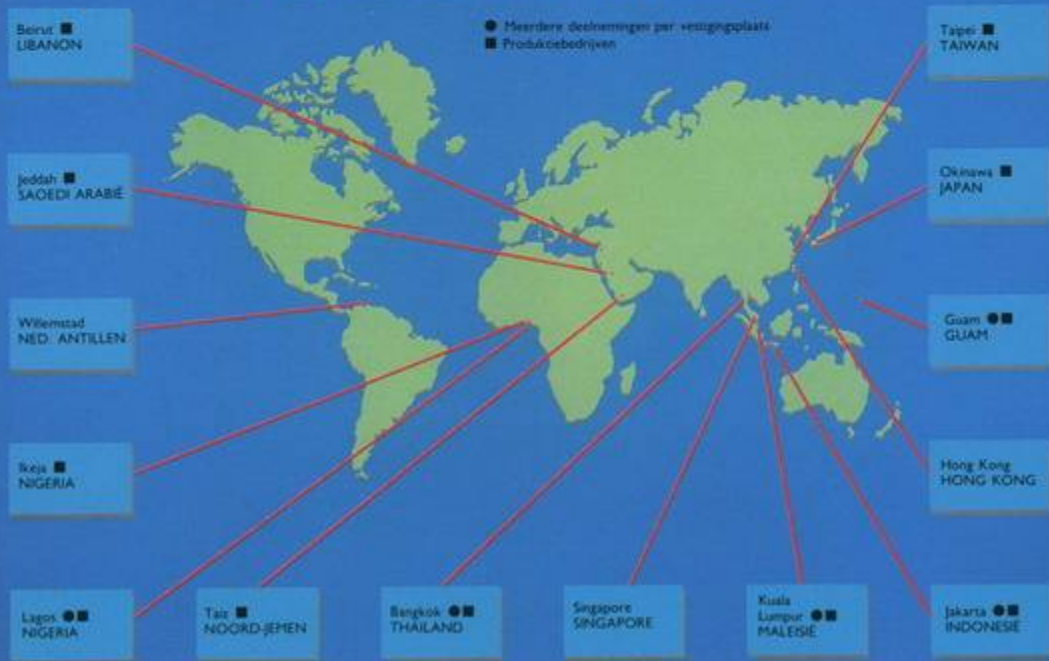
## DEELNEMINGEN IN DE EEG:

- Meerdere deelnemingen per vestigingsplaats
- Productiebedrijven



## DEELNEMINGEN BUITEN EUROPA:

- Meerdere deelnemingen per vestigingsplaats
- Productiebedrijven



### **Voor inlichtingen betreffende groepsbezoeken:**

"De Ommelanden" Coöp. Melkproductenfabriek w.a.  
Postbus 73, 9700 AB Groningen  
Friesestraatweg 221, 9743 AE Groningen  
Telefoon: 050-744911  
Telefax: 050-715941  
Telex: 46122 ccf. nl (omela)

### **COLOFON**

#### **Ontwerp en productie:**

De Jong & Partners BNO  
Bureau voor grafische vormgeving, Heerenveen

#### **Fotografie:**

Marcel Hectors, Workum  
Bert Wieringa bfn, Hoogeveen  
KLM Aerocarto

#### **Druk:**

Agroopers bv, Sneek

#### **Coördinatie:**

"De Ommelanden", Groningen.



