

**VRUCHT
VAN
„DE TAKOMST”**

Bijvoegsel van de Nederlandse Staatscourant van
vrijdag 27 juli 1962, nr. 144

Nr. 208

COÖPERATIEVE VERENIGING: Coöperatieve Zuivel-
industrie „De Takomst“ G. A., te Heerenveen.

Heden de tweede mei negentienhonderd twee en zestig verscher-
p voor mij, meester Wibo Herman de Boer, notaris ter standplaats
gemeente Heerenveen in tegenwoordigheid der na te noemen getu-
gen:

1. de heren Tjeerd Wietsma, veehouder, wonende te Oude-
pieter Sierdsma, veehouder, wonende te Oudehaske, te
aan verklaring handelende voor zich zelf en als s

te Vegelinsoord, Tjalle de Jong te
Jan Hemminga te Vegelinsoor
Bakker te Ouwsternijega
veen, Hendrik M
Rin

ge ste
van de verenig
ge wettelijke voorste

Waarvan akte is verleden te Heerenveen op de da-
hoofd dezer gemeld, in tegenwoordigheid van de heren Nicolaas Zuid-
hoff en Johannes Jan Bleeker, beide notarisklerk en wonende te Heeren-
veen, als getuigen evenals de comparanten aan mij notaris bekend.

Onmiddellijk na voorlezing is deze minuutakte door de comparanten
de getuigen en mij notaris getekend.

(Getekend:) T. Wietsma; P. G. Sierdsma; E. Gaastra; IJ. I. Kroon-
M. de Vries; S. Brandenb- N. Zuidhoff; J. J. Bleeker; V. H. de

COÖPERATIEVE ZUIVELINDUSTRIE „DE TAKOMST” G.A.

DE EERSTE SCHREDEN.

Tot de meest markante wijzigingen van het veehouderijbedrijf in de jaren tachtig moet ongetwijfeld de overgang van de melkverwerking van de boerderij naar de fabriek worden beschouwd. Economische, sociale en kwalitatieve factoren maakten deze overgang noodzakelijk, al werd de ingreep veelal slechts schoorvoetend aanvaard. Bovendien was de maatschappelijke positie van de veehouder in deze crisistijd niet van dien aard, dat aan zijn belangen en behoeften grote voorrang werd verleend.



C.Z. te Akmarijp

Ook in het gebied waaruit de Coöperatieve Zuivelindustrie „De Takomst” de melk betreft, kwam de boer in aanraking met deze ontwikkelingen.

Verskillende pioniers op het terrein van de fabriekmatige zuivelbereiding kwamen naar voren. Tot de eersten moeten de gebroeders Eelke, Jelle en Gerben de Boer te **Snikzwaag** worden gerekend, die in 1884 het margarinefabriekje van hun vader ombouwden tot een stoomzuivelfabriek. Ook Jeep Riekeles Heida uit Katlijk waagde de stap in 1887 met het stichten van een handkrachtfabriekje aan de voormalige Pastoriesingel te **Heerenveen**. Lang hield deze zaak niet stand. Verskillende initiatieven werden nog ondernomen. In 1888 bouwde Isaäk de Haan een fabriekje op het erf van zijn boerderij onder **Langezwaag**, waarin hij met zijn dochter Popkje de melk van de eigen boerderij én die van omliggende bedrijven verwerkte.

Bernhard Woltman, een zoon van de burgemeester van Aengwirden, stichtte in 1889 een zogenaamde koopfabriek te 't **Meer** (Veensluis); in 1893



C.Z. te Haskerhorne

begonnen de veehouders H. A. Siebenga, H. S. Siebenga, W. U. de Jong en A. U. de Jong een fabriek op particuliere grondslag in **Bovenknijpe**, welk bedrijf tot in het begin van de jaren dertig stand wist te houden.

Zo tekende zich in dit gebied de ontwikkeling van de fabriekmatige zuivelbereiding al enigszins af. De handkrachtfabriek van W. Holwerda te **Wolvega** (1894), de particuliere fabriek van Klijzing te **Oldeholtpade** (1896) zijn er nog voorbeelden van, evenals de N.V. Handkracht-zuivelfabriek „**Tjalleberd**” van Jan Jans Wuite, J. J. de Jong, Th. Pijlman en Jan Jac. Wuite, de zuivelfabriek van Brouwer en De Boer in **Wolvega** en de stoomzuivelfabriek van Bruin Y. Agricola te **St. Nicolaasga**, alle gesticht in 1896. Zelfs in 1902 begon de bakkersknecht Wiebe van der Meer in **Nijeholtpade** nog een eigen zuivelbedrijf, dat in 1912 in andere particuliere handen overging.



C.Z. te Bontebok

DE HAND ZELF AAN DE PLOEG.

Inmiddels rijpten echter bij de veehouders andere ideeën. De ervaringen met de „koopfabrieken” waren soms minder goed. In de discussies kwam het Deense voorbeeld van „eigen” fabrieken naar voren; de oprichting en de resultaten van „Warga” (1886) stimuleerden het nodige zelfvertrouwen.

Toch had men tijd nodig om de consequenties van deze groeiende inzichten te aanvaarden. De landeigenaar jonkheer C. van Eysinga kon de boeren nog niet overtuigen van het nut van een eigen fabriek en stichtte daarom zelf in 1887 in **Boornzwaag** voor zijn pachters een zuivelbedrijf. Deze (zes) boeren betaalden hun landheer een bescheiden rente voor het oprichtingskapitaal en verdeelden de rest van de opbrengst onder elkaar. We kunnen deze opzet wel als een voorloper van de coöperatieve zuivelfabrieken in dit gebied beschouwen.



C.Z. te Delfstrahuizen



C.Z. te Oudeschoot

Hendrik Franzes Pasma, twee van zijn zonen en drie bevriende burens waagden de stap in 1888 wel en richtten in **Haskerdijken** bij de Hooibrug een coöperatieve fabriek op. De zaak liep goed en tot uit Tjalleberd, Terband, Gersloot en zelfs uit Terhorne werd de melk aangevoerd.

Ook de boeren uit de Grote Veenpolder in Weststellingwerf ondernamen in 1889 een actie, maar de verschillen in inzichten bleken nog te groot te zijn. Wel kwam men in **Oldeholtpade** tot resultaten. In 1892 stichtte een aantal boeren een coöperatief handkrachtfabriekje, dat werd gevestigd in de boerderij van een der deelnemers : Hendrik Westerhof. Het bestuur bestond uit Baeke Jellema, Geert Westerkamp en Joh. van Wijland. Felle concurrentie met de vier jaar later opgerichte fabriek van Klijzing noopten deze coöperatoren van het eerste uur echter in 1900 de zaken van de hand te doen.

Ook in Akmarijp, Goëngarijp en Terkaple ging een aantal veehouders, ondanks tegenwerking en moeilijkheden in eigen kring, in 1896 van start met de C.Z. „De Lege Wâlden“ te **Akmarijp**. Twee jaar later kwamen de boeren van **Bontebok** in verzet tegen de praktijken van de particuliere fabrikanten

in hun rayon en werd daar de C.Z. „De Gemeenschap” opgericht. In **Haskerhorne** werd in 1898 met steun van burgemeester Vegelin van Claerbergen een coöperatieve zuivelfabriek gesticht, toen men de manipulaties van een tweetal particuliere fabrieken in Joure moe was.

C.Z. te Luinjeberd



De veehouders, die jarenlang onder uitermate moeilijke omstandigheden hadden geleefd, kregen meer zelfvertrouwen. Men durfde de toekomst weer aan; de volgende initiatieven getuigen ervan :

- 1899 C.Z. „De Eendracht” te **Delfstrahuizen**;
- 1900 C.Z. „Jagtlust” te **Oudeschoot**, gestimuleerd door de landeigenaar Bieruma Oosting, die gratis bouwterrein beschikbaar stelde;
- 1901 C.Z. „Aengwirden” te **Luinjeberd**, waarbij zich in 1904 de voormannen van het handkrachtfabriekje „Tjalleberd” aansloten;
- 1903 C.Z. te **Jubbega**;
- 1907 C.Z. **'t Meer**, door overname van de fabriek van Bernhard Woltman;
- 1908 C.Z. **Langweer**, waarin de fabriek van jonkheer C. van Eysinga werd opgenomen;
- 1911 C.Z. te **St. Nicolaasga**;
- 1914 C.Z. te **Wolvega**.

C.Z. te Jubbega



VERDER BOUWEN.

Zo zetten de samenwerkende veehouders hun stempel op de fabriekmatige melkverwerking in dit gebied. Twee wereldoorlogen en een ingrijpende crisis gaven uiteraard de nodige zorgen, maar lieten de opzet van de zuivel-industrie als zodanig ongemoeid.

Groter was de invloed van de zich sterk wijzigende sociale en economische omstandigheden na 1945. Vooral ook de toenemende technische mogelijkheden (mechanisatie en automatisering) maakten een aanpassing van de (zuivel-)industrie onvermijdelijk. Voorboden waren de sluiting van de Lijempf-fabriek in Wolvega en de fusie tussen St. Nicolaasga en Langweer, waarbij de melkontvangst en -verwerking in de fabriek te St. Nicolaasga werd geconcentreerd (1956).



C.Z. te 't Meer

Nog meer speelde de neiging tot verdere samenbundeling bij de liquidatie van de C.Z. 't Meer in 1961. De poging tot fusie met de omliggende verenigingen mislukte in eerste instantie, maar toch kwam het een jaar later zo ver: op 2 mei 1962 werd de notariële akte tot oprichting van „DE TAKOMST“ gepasseerd en kwam de coöperatieve melkverwerking in dit gebied in een stroomversnelling. Oprichters waren het overgrote deel van de leden van de verenigingen te Haskerhorne, Luinjeberd en Oudeschoot.

Een jaar later sloot Wolvega zich bij „De Takomst“ aan, waarop de melkontvangst en -verwerking verder geconcentreerd werden in Haskerhorne en Wolvega. De verenigingen Akmarijp, Jubbega en Delfstrahuizen (hierbij was ook de „NOVAC“ te Oosterzee betrokken) fuseerden per mei 1965 met „De Takomst“, Bontebok volgde een jaar later. Tenslotte nam de vereniging „De Iendracht“ te St. Nicolaasga per mei 1968 het besluit tot samenwerking met de reeds gevormde groepering.

Werd de fabriek te Delfstrahuizen direct na de fusie gesloten, in begin 1968 werden ook de werkzaamheden in Akmarijp, Jubbega en Bontebok beëindigd.

De veehouders van „De Takomst“ beschikken nu over verwerkingsmogelijkheden te Haskerhorne (kaas), St. Nicolaasga (kaas en weipasta) en Wolvega (kaas, melk- en weipoeder). De boterbereiding vindt plaats in het centrale bedrijf van de Frico te Warga.



C.Z. te St. Nicolaasga

De vereniging is aangesloten bij de Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland (voor algemene vertegenwoordiging, specialistische stafdiensten, enzovoort), de Friesche Coöperatieve Zuivel-Export-Vereeniging (voor de afzet van boter, kaas en poeder en de produktie van consumptiemelkartikelen) en de Coöperatieve Condensfabriek „Friesland“ (voor de produktie van gecondenseerde melk en vele speciale produkten).

Al deze activiteiten zijn erop gericht de samenwerkende veehouders de zo noodzakelijke economische zekerheid voor de uitoefening van hun bedrijf te geven. Daarbij gaat het niet alleen om het heden, maar ook om de toekomst. Met de modernisering van het bedrijf te Wolvega is de continuïteit van de melkverwerking én van de te verwachten resultaten gewaarborgd. Het mag dan ook stellig een VRUCHT VAN „DE TAKOMST“ worden genoemd.



C.Z. te Wolvega

DE FABRIEK TE WOLVEGA

In het kader van de reorganisatie van de melkverwerking besloot de ledenvergadering van „De Takomst“ op voorstel van bestuur en directie tot een ingrijpende uitbreiding van het bedrijf te Wolvega. Onderstaand wordt in woord en beeld een korte rondgang door het gemoderniseerde bedrijf gemaakt. Onze gids daarbij zal de melkstroom zijn.

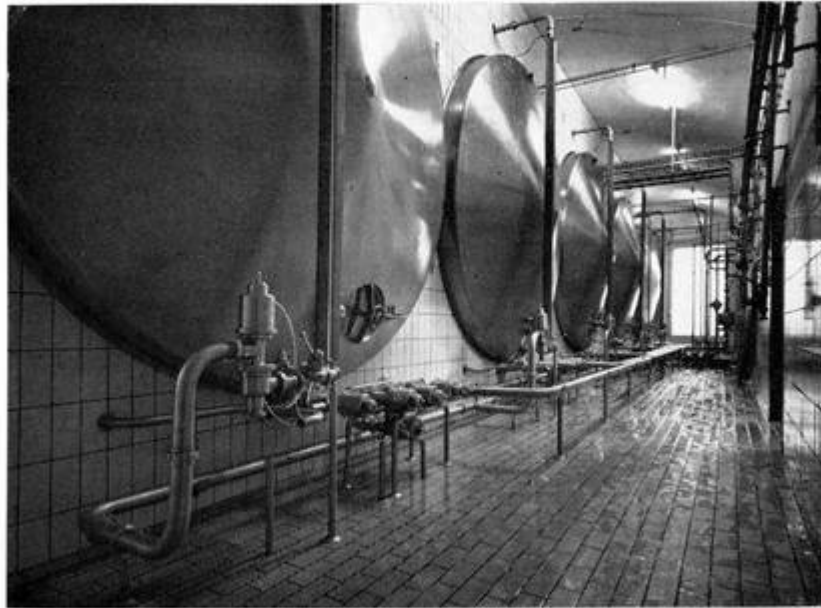
DE MELKONTVANGST (1).

Door middel van een 23-tal transportcombinaties wordt de melk aangevoerd. Op aanvoerbanen komen de bussen voor de bascule, worden mechanisch geleegd en via een bussenspoelmachine getransporteerd. Zij passeren daarbij een afgifte-apparaat (voor de afgifte van wei en karnemelk/ondermelk) en komen weer bij het inmiddels lege transportmiddel terug.

De melk wordt gewogen, na intensieve menging bemonsterd (voor het onderzoek op vet- en eiwitgehalte en de hygiënische kwaliteit) en gekoeld naar opslagtanks gepompt. Eventueel kan de melk — alvorens te worden opgeslagen — een lichte pasteurisatie ondergaan (het zogenaamde thermiseren), gevolgd door koeling tot opslagtemperatuur.

1. De melkontvanger „bespeelt“ zijn bedieningspaneel voor de automatische melkontvangst, gewichtsregistratie en bemonstering.





2. Een vijftal liggende tanks (à 85.000 liter)
met op afstand bediende pneumatische afsluiters.

HET TANKLOKAAL.

De opslagcapaciteit van melk is zodanig groot, dat de weekendmelk kan worden opgeslagen. Beschikt wordt over vijf nieuwe tanks van ruim 85.000 liter elk, zodat 425.000 liter kan worden geborgen (2). Bovendien is er nog opslagruimte voor ongeveer 200.000 liter in kleinere tanks, die tevens voor de aflevering aan de Frico en de CCF worden gebruikt.

Naast het tanklokaal is een ruimte, waarin zijn opgesteld :

- a. de apparatuur voor de centrale persluchtvoorziening. Deze perslucht wordt onder andere gebruikt voor de automatische bediening van afsluiters, het persen van kaas en het verwijderen van vloeistofresten uit leidingen;

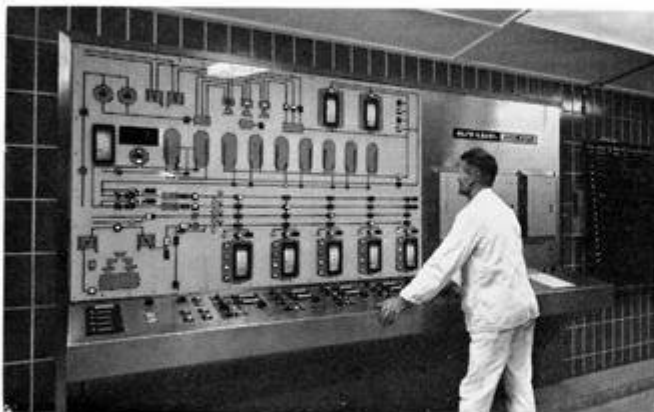
- b. de apparatuur voor de geautomatiseerde reiniging van tanks, werktuigen en leidingen in een gesloten circuit. Bediend vanaf het paneel in het centrifugelokaal vindt circulatie plaats met achtereenvolgens water (50° C), loog (80° C), water (50° C), zuur (80° C) en water (10 - 15° C).

HET CENTRIFUGELOKAAL.

Het centrifugelokaal bestaat uit twee delen. In de grootste ruimte vindt de meer algemene melkbehandeling plaats, zoals verhitten (thermiseren), koelen en ontromen (centrifugeren). Voorts is hier apparatuur voor de zuurselbereiding ten behoeve van de kaasbereiding opgesteld. Ook voor de roombehandeling (de room wordt aan de centrale botermakerij van de Frico geleverd) is apparatuur aanwezig.

Opmerkelijk is het centrale bedieningspaneel (met blindschema) (3) en de apparatuur voor

- a. het geheel automatisch standaardiseren van de kaasmelk in tanks met voorinstelling van de te kiezen volgorde van vullen en legen van de tanks en het vullen van de kaasbakken;
- b. het programmeren van de automatische reiniging van tanks, apparatuur en leidingnetten.



3. Het schakelpaneel voor het automatisch vullen en legen van de tanks, het vullen van de wrongelbereiders en de automatische reiniging.

De andere ruimte is vooral op de kaasmakerij afgestemd. De pasteurisatie van kaasmelk en het centrifugeren van de bij de kaasbereiding vrijgekomen wei, vindt hier plaats. Voor deze laatste bewerking wordt beschikt over een tweetal zelfreinigende centrifuges (4). Dit betekent, dat het overtollige slib op geregelde tijden door het apparaat zelf wordt gelost, zodat continu kan worden gewerkt. Ook kunnen de centrifuges in het reinigingscircuit worden opgenomen.



4. Zelflossende centrifuges voor wei.

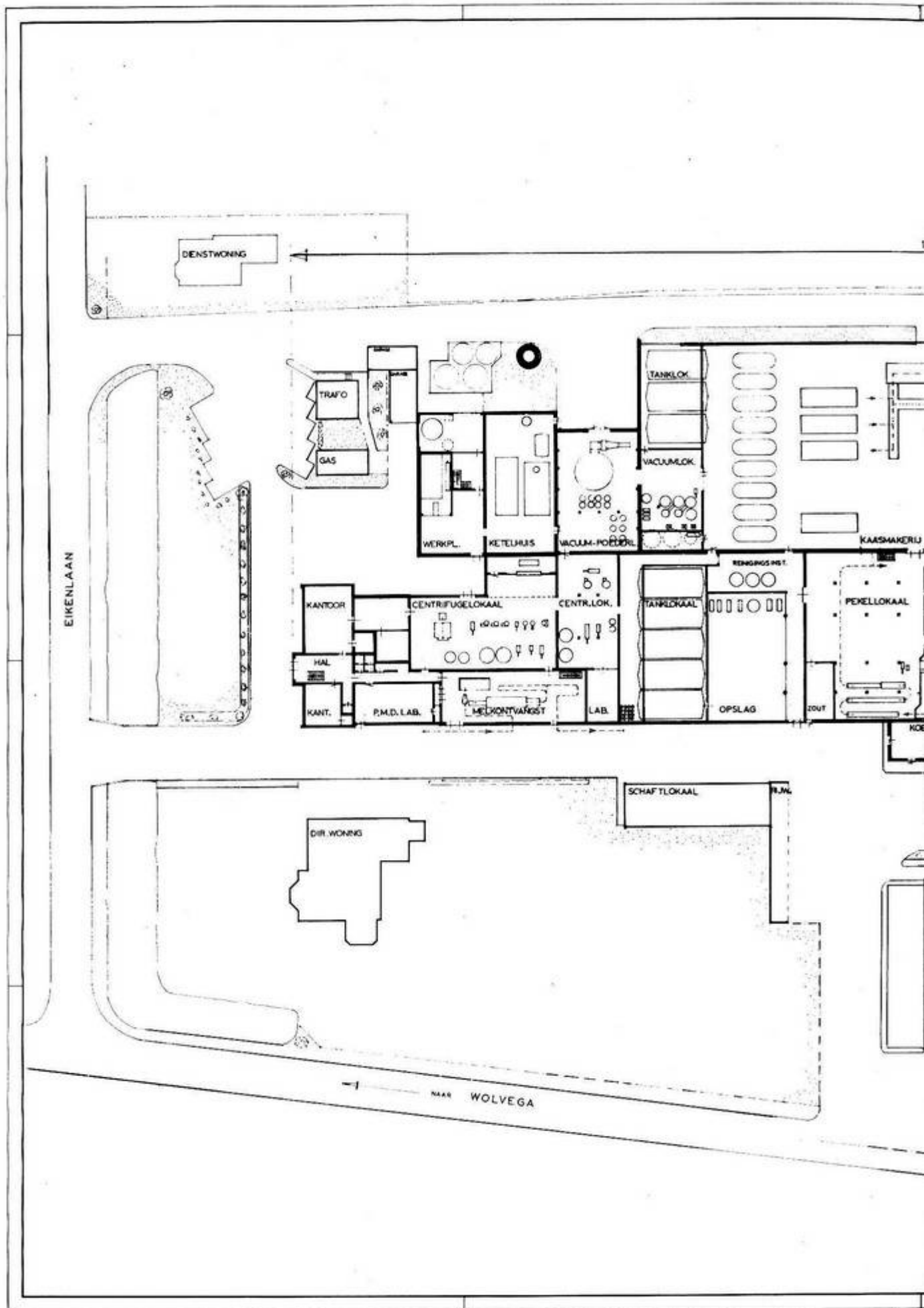


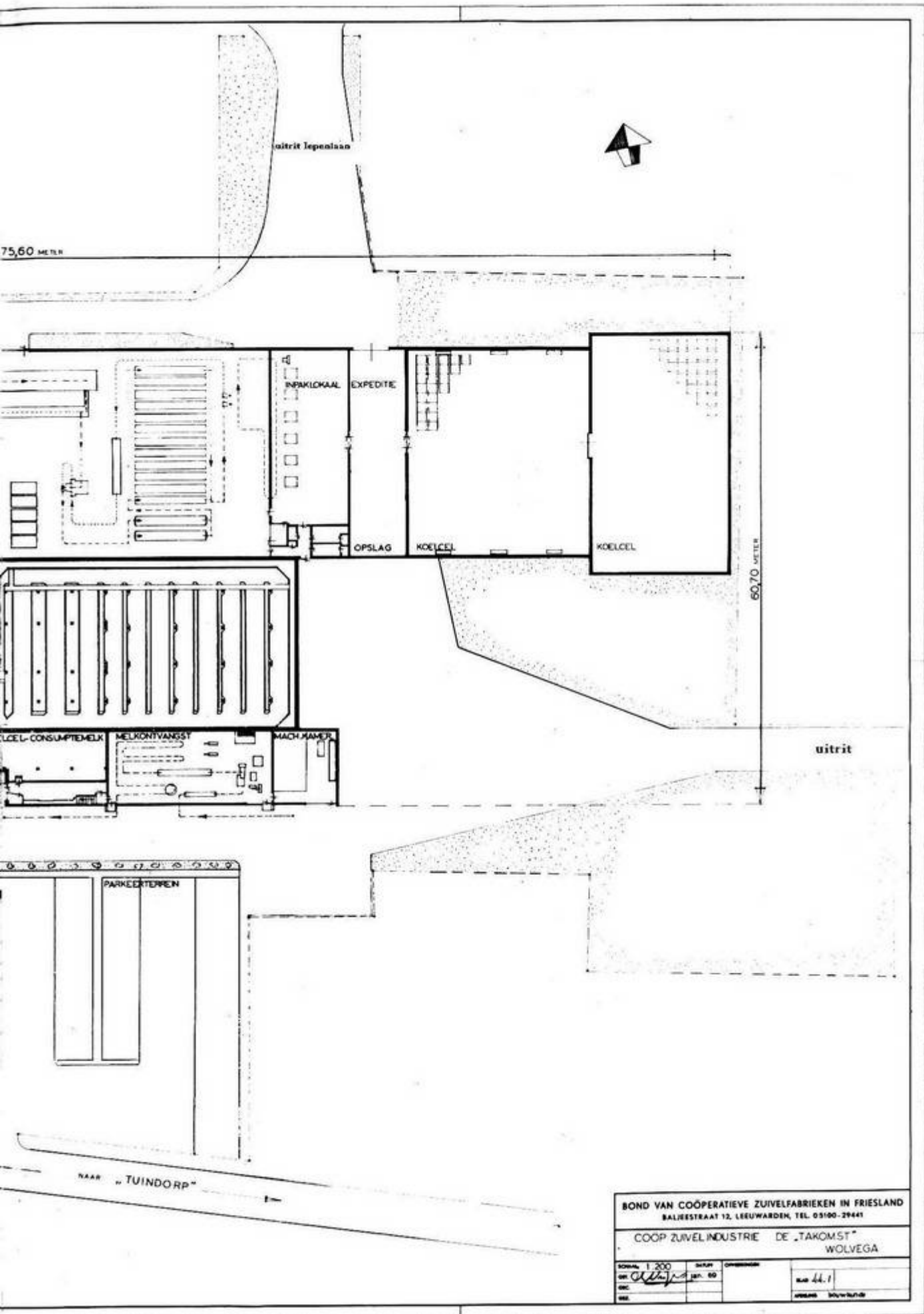
5. Overzicht kaasafdeling (draineerbakken, cheddarboxen en persen).

DE KAASAFDELING.

Als resultaat van de zuiveltechnische en de werktuigkundige ontwikkeling kon voor de belangrijke uitbreiding van de kaasmakerij worden uitgegaan van hallenbouw. De „kaashal” is ruim 26 meter breed en 113 meter lang, met een getoogde dakvorm, die 5 tot 8 meter hoog is. Deze dakconstructie is uitgevoerd als één overspanning met gelijkde houten spanten, zodat naar behoefte tussenwanden kunnen worden geplaatst (en zonodig weer verwijderd). De grote ruimte zonder kolommen vergemakkelijkt de opstelling van de apparatuur. Bovendien zijn de bouwkosten lager dan bij de traditionele bouw.

De hal is verdeeld in tanklokaal (voor wei), kaasmakerij, perslokaal, inpakafdeling en opslag(koel-)ruimte. Voorts is aansluitend nog een koelhuis voor kaas gebouwd. Het is voor het eerst in Nederland dat hallenbouw voor een kaasfabriek werd toegepast.





BOND VAN COÖPERATIEVE ZUIVELFABRIEKEN IN FRIESLAND BALIJESTRAAT 12, LEEUWARDEN, TEL. 05100-29441			
COOP ZUIVELINDUSTRIE DE "TAKOMST" WOLVEGA			
SCALA: 1:200	DATE: 1969	OPDRACHT: 44.1	VERBODEN TOEGANG
DR: <i>[Signature]</i>	1969		
DR:			
DR:			

De kaasmakerij.

De kaasmakerij heeft twee produktielijnen, namelijk voor cheddarkaas en voor edammer kaas. De bereiding is geheel geprogrammeerd, evenals — voor de cheddar-lijn — de vulling van de kaasbakken en de zuurseldosering.



6. Het boxenvulapparaat (cheddar-lijn).

De cheddar-lijn (5).

De bereiding vindt plaats in zeven wrongelbereiders en drie draineerbakken. Via een speciale machine (6) worden boxen gevuld met de voorgeperste wrongelstukken. In de boxen vindt het zogenaamde „cheddaren” plaats, een verzuring van de wrongel-massa. Deze „cheddarstukken” worden in een boxenlosinstallatie uit de boxen verwijderd en komen verdeeld in repen op een

lopende band, die naar een snijmachine en zoutdoseringsinstallatie voert.

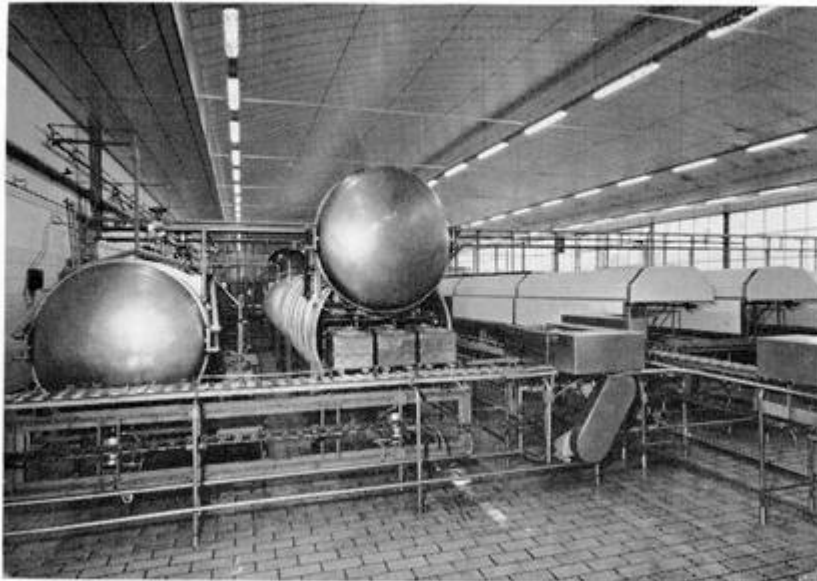
De lege boxen doorlopen een reinigingsmachine en komen weer bij de boxenvulmachine voor de draineerbak terug. Dit gehele systeem is speciaal ontwikkeld.

De wrongelsnij- en zoutdoseringsinstallatie (7) is afkomstig uit Australië en wordt voor het eerst op het Europese continent toegepast. De gezouten wrongelreepjes komen in vaten, die op een lopende band naar een tweetal vacuumpersen (8) gaan. Na deze vacuumbehandeling worden de chaddarkazen (in blokvorm) nog op de normale wijze geperst, waarna verpakking (9) in kratten en opslag in de koelruimte (10) plaatsvindt.

De hier toegepaste werkwijze vanaf de draineerbak tot en met het persen mag als uniek worden beschouwd.



7. De Bell-Siro wrongelsnijmachine en zoutdoseringsinstallatie.



8



9

16

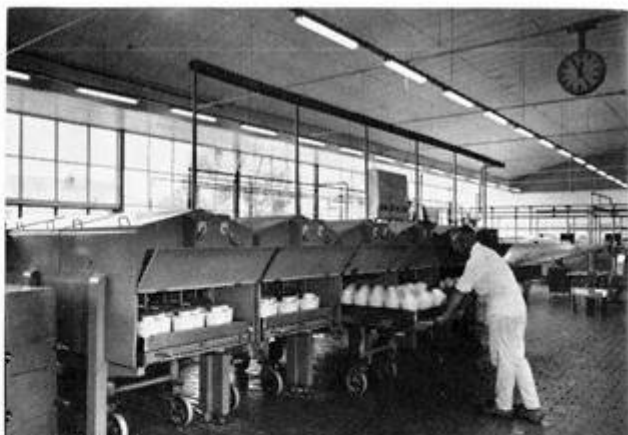


10

-
8. Vacuumpersen voor cheddarkaas.
 9. De cheddar-inpakafdeling.
 10. Opslag van cheddar in de koelruimte.

17

11. Tafelpersen
(edammer-lijn).



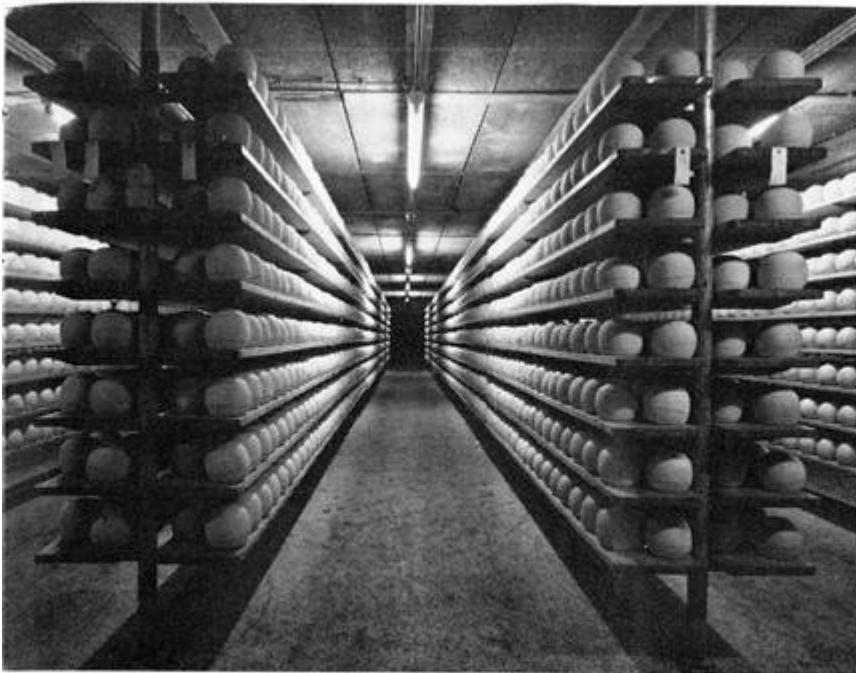
De edammer-lijn.

Voor de edammer-lijn wordt beschikt over een tweetal wrongelbereiders en één draineerbak. Daarachter is een langwerpig voorpersapparaat opgesteld. Met behulp van perswagens worden de geproduceerde edammer kazen in de tafelpersen (11) gebracht. Bij het pekelen wordt het „drijfpekelsysteem” toegepast, waar de kaas „met de stroom mee” wordt verplaatst. Aan het eind van de „pekelsloot” (12) worden de kazen in één arbeidsgang mechanisch uit de pekelsloot gehaald, afgespoeld, gedroogd, geplastificeerd, gedroogd en naar het bovengelegen pakhuis (13) getransporteerd.

Hoewel het drijfpekelen als zodanig niet nieuw is, is de combinatie van handelingen tot de opslag in het pakhuis nog niet eerder toegepast.

12. „Pekelsloot” met spoel-,
droog- en plastificeer-
banen (edammer-lijn).





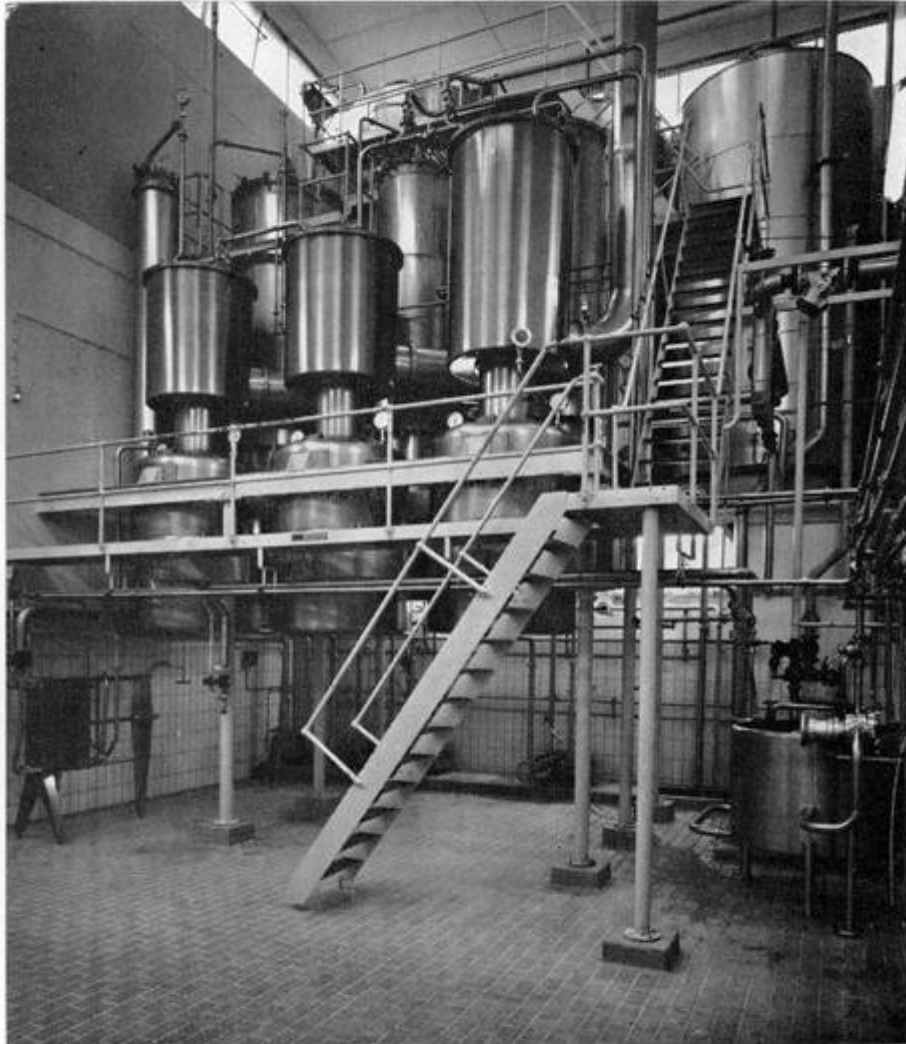
13. Opslag van edammer kaas.

DE POEDERAFDELING.

Opgesteld staan een tweetal indampinstallaties (14) met een totale verdampingscapaciteit van 14.000 kg water per uur. Deze zal op 20.000 kg worden gebracht.

De bestaande poedertoren (400 kg waterverdamping per uur) wordt vervangen door een Niro-installatie met een capaciteit van 1.430 kg waterverdamping per uur. Met de vernieuwde installatie is het mogelijk de weekend-melk in de periode met de hoogste melkaanvoer een rationele bestemming te geven en de bij de kaasbereiding vrijgekomen wei tot waarde te brengen in de vorm van weipasta of weibloem (= weipoeder).

Hiermee zijn de verwerkingsafdelingen de revue gepasseerd. Rest ons nog een bezoek te brengen aan de „toeleveringsafdelingen“.



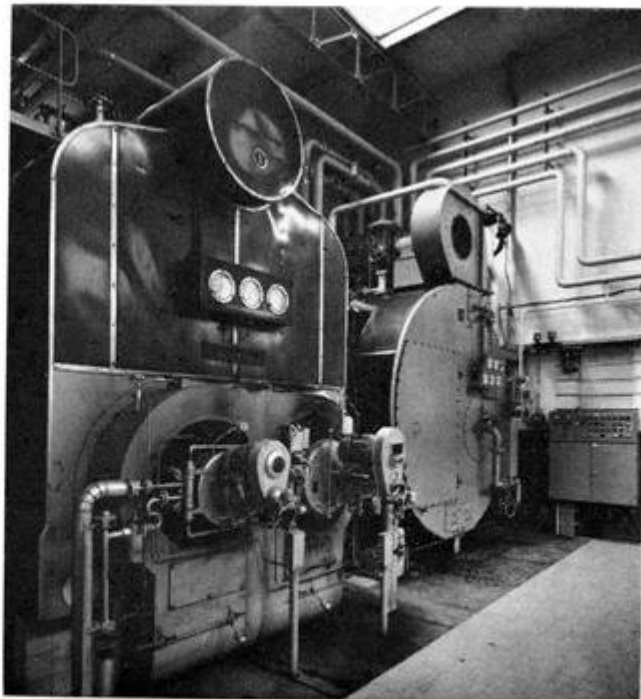
14. Indampinstallatie.

HET KETELHUIS.

Hier staan de ketels (15) opgesteld, die het bedrijf van stoom-energie voorzien. Een grote, gasgestookte ketel is continu in werking. Een tweede, oliegestookte ketel is als reserve aanwezig. Voorts treft men hier een voedingswatertank en een onthardingsinstallatie aan.

DE MACHINEKAMER.

Naast de mogelijkheid tot verhitting (pasteurisatie) is in een zuivelbedrijf de koeling van de grondstof melk en de daaruit bereide produkten van uitermate groot belang. Daarvoor is een tweetal koelinstallaties aanwezig met een capaciteit van totaal 320.000 kilocalorieën per uur. Bovendien kan in afzonderlijke lokalen nog over aparte koelmogelijkheden worden beschikt. Voor de ontijzering van nortonwater is een installatie met een capaciteit van 40.000 liter per uur opgesteld.



15. Ketelhuis.

HET LABORATORIUM.

Hierbij kunnen het bedrijfslaboratorium en het laboratorium voor de produktiecontrole worden onderscheiden.

In het **bedrijfslaboratorium** vinden onder meer de bepalingen van het vet- en eiwitgehalte van de (kaas-)melk plaats, nodig voor een efficiënte produktie. De verkregen uitslagen worden grafisch verwerkt en de resultaten maken het mogelijk noodzakelijke wijzigingen in het produktieproces onmiddellijk door te voeren.

Het **controlelaboratorium** is belast met de organisatie van de melkcontrole en het onderzoek van de melk van individuele koeien. Hiermee wordt de veehouder een belangrijk middel verstrekt om het produktievermogen van zijn vee te beoordelen en door selectie en bewuste teeltkeuze te verbeteren.



16. Koelruimte voor consumptiemelk.

DE CONSUMPTIEMELKAFGIFTE.

Ten behoeve van de melkslijters is een koelcel voor de consumptiemelk-artikelen aanwezig. Iedere slijter heeft hierin een van buiten bereikbare afgesloten ruimte (16) ter beschikking voor zijn retourprodukten.

De drie K's.

Bedoeld worden de **kledruimte**, de **kantine** en de **kantoren**. Natuurlijk moeten deze er ook zijn. Het personeel moet zich kunnen verkleden en een verblijf ter beschikking hebben voor de pauze-perioden en dergelijke.

Voorts de kantoren. Wie schrijft, die blijft, zegt het spreekwoord. De zaken moeten worden geadministreerd, of dit nu de veeziektebestrijding is met de afgifte van gezondheidscertificaten voor het vee of de opstelling van de melkrekening (waarvan de verwerking overigens op een centrale computer in Leeuwarden gebeurt). Er moet archief ruimte zijn en plaats voor besprekingen.

Wij zullen echter niet verder in details gaan. We hopen met het bovenstaande een goede indruk te hebben gegeven van de omstandigheden, waaronder in een moderne zuivelindustrie wordt gewerkt. Gesteld mag worden, dat het bij nieuwbouw van een kaasfabriek nog niet eerder is voorgekomen, dat zoveel nieuwe technische en bouwkundige toepassingen zijn ingevoerd als in het bedrijf te Wolvega het geval is geweest.

Coöperatieve Zuivelindustrie „DE TAKOMST“ G.A.
Heerenveen, 16 september 1969.

ENKELE GEGEVENS.

Verenigingen, die „De Takomst“ vormden :

	fabriek/vereniging : opgericht :	gefuseerd :	fabriek gesloten :
1.	't Meer 23 april 1907		29 januari 1961
2.	Haskerhorne 4 juni 1897	} mei 1962	7 december 1963
3.	Luinjeberd 5 maart 1901		
4.	Oudeschoot 28 april 1900	} mei 1963	7 december 1963
5.	Wolvega 3 februari 1914		
6.	Akmarijp 4 mei 1896	mei 1965	4 maart 1968
7.	Jubbega 23 december 1902	mei 1965	11 april 1968
8.	Delfstrahuizen *) 22 november 1899	mei 1965	29 oktober 1965
9.	Bontebok 4 april 1898	mei 1966	11 mei 1968
10.	St. Nicolaasga 20 maart 1911	mei 1968	

*) bij deze fusie was ook de „NOVAC“ (Oosterzee) betrokken.

„DE TAKOMST“ per mei 1969.

Aantal leden/leveranciers	1.480
Melkaanvoer over 1968/1969	135,1 miljoen kg
afd. Haskerhorne	39,5 „ „
afd. St. Nicolaasga	22,5 „ „
afd. Wolvega	73,1 „ „
gemiddeld vetgehalte	4,02 %
gemiddeld eiwitgehalte	3,33 %
gemiddelde dagaanvoer	370.000 kg
hoogste dagaanvoer	546.000 kg
laagste dagaanvoer	206.000 kg
Aantal werknemers	183
afd. Haskerhorne	28
afd. St. Nicolaasga	39
afd. Wolvega	116

CAPACITEITEN :

	Hasker- horne	St. Nico- laasga	Wolvega	Totaal
melkontvangst (kg/uur)	22.500	22.500	45.000	90.000
melkopslag (liter)	440.000	250.000	610.000	1.300.000
kaasproductie goudse (kg/dag)	—	10.000	—	10.000
edammer („)	—	—	12.000	12.000
cheddar („)	10.000	—	24.000	34.000
pekeloppervlak (m ²)	180	225	550	955
kaasopslag, goudse (kg)	50.000	150.000	—	200.000
edammer („)	—	—	150.000	150.000
cheddar („)	—	—	3.500.000	3.500.000
indampcapaciteit (kg water/uur)	10.000	6.000	14.000	30.000
poedercapaciteit (kg/dag)	—	—	8.500	8.500

Foto's gebouwen : Rollema - Akmarijp, Oudeschoot
J. D. de Jong - Haskerhorne, Bonfebok,
Delfstrahuizen, Wolvega
F. Popken - Jubbega, St. Nicolaesga
Onbekend - Luinjeberd, 't Meer

Foto's interieur Wolvega : F. Popken

Tekening plattegrond : Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland

Druk : Folkertsma, Drachten

Leidingnet.

Het leidingnet is geleverd en gemonteerd door de firma Hoeksma & Velt te Leeuwarden.

Elektrisch net.

Het elektrisch net is geleverd en gemonteerd door de firma Joh. Beenen te Gorredijk.

Reinigingsinstallatie.

zuur- en loogtanks met toebehoren
persluchtvoorziening

Alfa Laval
Atlas Copco

Isolatie leidingnetten.

De isolatie is verzorgd door de firma Kooy te Enschede.

BOUW.

N.V. v/h Aannemersbedrijf Firma Gebr. Heida, Wolvega

adviseur beton- en staalconstructies	Ingenieursbureau J. A. Kielman en J. Bootsma, Leeuwarden
glas- en verfwerk	Gebr. Van Veen, Wolvega
isolerend glas	Firma Kuiken, Leeuwarden
grond- en straatwerk	Firma Pruntel en Zn., Wolvega
erfscheidingen	B. & G. Hekwerkindustrie N.V., Best
stalen ramen, enzovoort	N.V. v/h Firma B. Mohrmann & Co., Leeuwarden
	N.V. Radeko, Holwerd
koelceldeuren	Navep, Groningen
	Markus, Krimpen aan de IJssel
tochtdeuren	Eriks N.V., Vlaardingen
ijzerwerken	Gebr. Nederhoed, Heerenveen
spanten hal	N.V. Heko-spanten, Scherpenzeel
dakplaten	Durox N.V., Gorinchem
	Durisol Mevriet N.V., Leiderdorp
vloertegels	D.L.M., Arnhem
wandtegels	N.V. Intercodam, Amsterdam
voegvulling	J. D. Banting N.V., Amsterdam
pallets en kaasplanken	Halbertsma, Grouw
gasreducerstation	N.V. Mavobouw, Voorst

Wolvega, 3 september 1969.

Coöperatieve Zuivelindustrie „DE TAKOMST” G.A.

AFDELING WOLVEGA

TECHNISCHE GEGEVENS.

	Fabrikaat
Melkontvangst I. (capaciteit 21.000 liter/uur)	
bussenreinigingsmachine	Bijlenga
bascule	Van Berkel
monsterneemapparaat	Zeiler
afgifte-apparaat	Alfa Laval
Melkontvangst II. (capaciteit 24.000 liter/uur)	
bussenreinigingsmachine + banen (900 bus/uur)	Hubert & Co.
bascule	Van Berkel
monsterneemapparaat	Hubert & Co.
weeg-, nastort- en ontvangtanks	Hoeksma & Velt
afgifte-apparaat voor wei	Hubert & Co.
afgifte-apparaat voor karnemelk	Alfa Laval
melkkoeler (cap. 25.000 ltr./uur)	Alfa Laval
thermiseur (cap. 25.000 ltr./uur)	Alfa Laval
koelinstallatie (cap. 200.000 k.cal./uur)	Grasso
Centrifugelokaal.	
2 zuursmelkpasteurs (inhoud 1.000 liter)	Kolding
2 zuursmelktanks (inhoud 3.300 liter)	Kolding
1 vollemelkkoeler (cap. 20.000 ltr./uur)	Stork-Volma
1 thermiseur (cap. 20.000 ltr./uur)	APV
1 ondermelkkoeler (cap. 10.000 ltr./uur)	APV
1 roompasteur (cap. 3.000 ltr./uur)	Stork-Volma
2 koudontromers (cap. 10.000 ltr./uur)	Alfa Laval
1 voorwarmer-pasteur (cap. 10.000 ltr./uur)	Alfa Laval
2 weiroompasteurs (inhoud 3.000 liter)	Van der Ploeg
1 kaasmelkpasteur (cap. 10.000 ltr./uur)	Alfa Laval
1 kaasmelkpasteur (cap. 30.000 ltr./uur)	Alfa Laval
2 zelfreinigende centrifuges voor wei (cap. 15.000 ltr./uur)	Alfa Laval
1 weikoeler	Paasch & Larsen
1 weikoeler (cap. 36.000 ltr./uur)	Alfa Laval

bedieningspaneel met blindschema en apparatuur voor het automatisch vullen en legen van de tanks met voorinstelling van de te kiezen volgorde. Tevens programmering van de automatische reiniging van tanks, apparatuur en leidingnetten.

Alfa Laval

Botermakerij.

De room wordt geleverd aan de centrale botermakerij van de Frico.

Kaasmakerij.

3 weitanks (inhoud 75.000 liter) Stork-Volma
meters voor kaasmelk- en zuurseldosering Oving

Voor **edammer** kaasbereiding .

2 wrongelbereiders (inhoud 10.000 liter) Bijlenga
1 draineerbak Bijlenga
1 voorpersapparaat Bijlenga
6 tunnelpersen (à 33 cylin.) en 20 perswagens Bijlenga

Voor **cheddar**-kaasbereiding.

7 wrongelbereiders (inhoud 10.000 liter) Bijlenga
3 draineerbakken Bijlenga
boxenvulinstallatie Bijlenga
cheddarmachine Bijlenga
boxenlosinstallatie Bijlenga
boxenreinigingsinstallatie Bijlenga
wringelsnijmachine en zoutdoseringsinstallatie Bell Briant
2 vacuumpersen Bijlenga
12 persen Bijlenga
banen en vatenreinigingsmachine Bijlenga
schommeltransporteur Holrail
luchtbehandelingsinstallatie Navep

cheddarinpakafdeling (ingericht door de Frico).

luchtbehandelingsinstallatie Navep
pakhuis I (voor cheddarkaas; opslagcapaciteit 1.500 ton)
pakhuis II (voor cheddarkaas; opslagcapaciteit 2.000 ton)

koelinstallaties	Navep
heftruck (hefvermogen 2.500 kg)	Yale
Pekellokaal.	
vijzel	Hubert & Co.
afsluitschotten stroomkanalen	Frimafa
pekkelkoeler	Stork-Volma
transportinstallatie voor edammer kazens	Postma & Feenstra
was- en drooginstallatie (\pm 1.000 kazens/uur)	Postma & Feenstra
plastificeerinrichting (Mucop)	SRI
Pakhuis voor edammer kaas (opslagcap. 150 ton).	
luchtbehandelingsinstallatie	Navep
bascules	Van Berkel
Ketelhuis.	
1 ketel gasgestookt (stoomproduktie 12 ton/uur)	Stork
1 ketel oliegestookt (stoomproduktie 4 ton/uur)	„Breda“
voedingwatertank (inhoud 5.600 liter)	Bij de Leij
onthardingsinstallatie (cap. 12.000 ltr./uur)	Van Wijk & Boerma
Machinekamer.	
koelinstallatie (cap. 120.000 k.cal./uur)	Grasso
ontijzeringsinstallatie (cap. 40 m ³ /uur)	Reineveld
Poederinstallatie (capaciteit 400 kg waterver-	
verdamping/uur)	Volma
indampinstallatie (I. 4.000 kg waterver-	
damping/uur)	Van der Ploeg
indampinstallatie (II. 10.000 kg waterver-	
damping/uur)	Stork-Volma
Tanklokaal (boven).	
7 tanks (inhoud 15.000 liter)	
4 tanks (inhoud 19.000 liter)	
Weilokaal (boven).	
11 tanks (inhoud 10.000 liter)	
Tanklokaal (beneden).	
5 tanks (inhoud 85.000 liter)	Stork-Volma

