

nijvertijd



Veertiende nummer

Na het nummer over de zuivelindustrie opnieuw een nummer over een andere tak binnen voedingsmiddelenketen: de vleeswarenindustrie. Hier zien we eenzelfde ontwikkelingslijn, van ambacht via de stormachtige, grootschalige industrie tot de huidige hoogwaardige procesindustrie. De industriële ontwikkeling begon in de tweede helft van de negentiende eeuw, expandeerde rond de voorlaatste eeuwwisseling, waarna in de jaren zestig de grote sprong naar de schaalvergroting en (verdere) automatisering werd ingezet. Aan de wieg stond een verwante technologische ontwikkeling: opwarming (sterilisatie) en koeling van het product. Door deze techniek is vlees langdurig houdbaar geworden.

Grote bedrijven, zoals Anton Hunink en Stegeman, hebben lange tijd het imago van Deventer mede bepaald. Tapijt, koek en vlees waren voor Deventer gezichtsbepalende industrieën, vooral dankzij hun overal bekende producten. Opmerkelijk is, dat hier - anders dan bij de zuivel - de landbouwcoöperaties in de vleessector geen rol hebben gespeeld. Wel was de overheid een spelbepaler, eerst met regionale keuringsdiensten, later met de rijkskeuringsdienst. Nu is de voedselveiligheid een Europese zaak geworden.



De vleesindustrie heeft tot in de jaren zestig in groten getale werknemers werkgelegenheid geboden. In de jaren zestig werd het steeds moeilijker om werknemers aan te trekken. Geen wonder dat Stegeman 30 jaar geleden tot de bedrijven hoorde die veel buitenlandse arbeiders in dienst hadden. Met name op het platteland van Turkije had de vleesverwerking - hoewel lichamelijk zwaar - nog wel aantrekkingskracht.

Van de "groten" is alleen Stegeman, thans Meester Stegeman, nog over. Het gaat hier om een technologisch hoogwaardig bedrijf met drie vestigingen: in St. Michielsgestel, Wijhe en Deventer. De hoofdvestiging is in Deventer. Daarnaast zijn er nog diverse bedrijven in Deventer en regio die zich met de handel en distributie van vlees bezig houden. Ze zijn nationaal en internationaal georiënteerd.

Ik wens u veel leesplezier.

Gijs van Elk, voorzitter.



De Stichting Industrieel Erfgoed Deventer, is opgericht in juli 1995. Doel is het behoud van industrieel erfgoed in Deventer en omgeving. Ons werkgebied omvat Bathmen, Deventer, Diepeveen, Olst, Twello, Voorst en Wijhe. Gegevens vastleggen, historisch onderzoek doen en daarover publiceren zijn belangrijke onderdelen van ons werk. We organiseren excursies, bijeenkomsten en lezingen en geven advies op het gebied van hergebruik van industrieel erfgoed. Natuurlijk zetten we ons in voor hergebruik van monumenten van bedrijf en techniek. Voor meer informatie kunt u onze brochure aanvragen, bel (0570) 641151 of mail info@sied.nl. U kunt ook onze Internetsite bezoeken: www.sied.nl

Vriend van de SIED

- Architectenburo Ghijsen Partners
- Rabobank Zuid-Salland
- Impress
- Obdeijn Bouwbedrijf
- Schaap Bliksembeveiliging en Ontstoringstechniek



'Fabricatie van vleeschwaren' ooit een grote bedrijfstak



Machines

De firma's Aberson en Veerman, beide gevestigd te Olst en de firma Eysink te Deventer hebben heel wat machines voor de vleesbewerking geleverd, de meeste voor het worstmaken.



Zo snijdt een wolf of gehaktmachine de grote stukken en perst het maassel door een plaat met gaatjes ter grootte van 1 tot 14 mm. Voor het samenstellen van het 'deeg' voor de verschillende worstsoorten gebruikt men de mengmachine, waarbij allerlei ingrediënten worden toegevoegd. De vacuüm-karnmachine zorgt voor een goede worstvulling met zo min mogelijk luchtbellen. Tenslotte de stopmachine voor het vullen van de worst en de clipmachine voor het sluiten van de 'verpakking', meestal (kunst-)darm. In de autoclaaf (eigenlijk een hogedrukpan) kunnen vleeswaren in blik of glas worden gesteriliseerd.

Grote expansie en snelle teloorgang

Vanaf ongeveer 1880 begonnen exportslachterijen vers, gezouten en gekoeld vlees uit te voeren. Tussen 1890 en 1915 steeg de productie van 17,5 tot 100 miljoen kilo. Door de bouw van koelinstallaties en de toenemende welvaart kon men steeds meer vlees verwer-

De vleesindustrie is uit het ambacht voortgekomen: de spekslager stond aan de wieg van menig bedrijf. Het begon meestal met verzendingen van vleeswaar naar de grote steden van ons land en spoedig ook naar het buitenland. In de tweede helft van de negentiende eeuw steeg de vraag naar vleesproducten vooral vanuit Engeland en Duitsland. De 'zandboeren' in Nederland gingen zich meer toeleggen op vleesproductie en zo nam de vleesverwerkende industrie een steeds hogere vlucht, zowel in de stad als in de streek.

Conservering

Vlees is een bederfelijk product. Eeuwenlang heeft men het daarom gezouten of gepekeld en gedroogd. Dat laatste kon ook in rokerijen, wat extra smaak gaf (rookvlees). Ook koelde men met natuurijs, dat soms zelfs uit Noord-Europa werd geïmporteerd.

Lang bleef daardoor de industriële vleesbewerking seizoensarbeid: in de winter werkten de slaggers bij lage temperatuur in het bedrijf; 's zomers hingen zij het product zo koel moge-

lijk weg. De arbeiders in de vleesindustrie werkten dan op het land of bij voorbeeld in de steenfabrieken. Zo wisselden bij de firma Bakhuis (foto voorpagina) dezelfde arbeiders tweemaal per jaar van werkplek: van vlees naar klei en andersom.

Daaraan kwam een einde door de uitvinding en invoering van koelmachines. Voor het eerst toegepast in de jaren tachtig van de negentiende eeuw, op schepen die vlees importeerden uit Australië en Argentinië, voorzagen men pakhuizen spoedig van koelcellen en in 1898 volgde het eerste abattoir.



Stegeman fabriek aan de Laan van Borgele, Deventer. Foto ca. 1925

ken. Doordat Nederland in de Eerste Wereldoorlog neutraal bleef, kon het van de vraag uit Engeland en Duitsland blijven profiteren. Pas in de crisisjaren zakte de productie in.

Opvallend was de rol die blik speelde als verpakking voor de uitvoer naar de tropen (Indië) en Zuid-Afrika. Thomassen en Drijver was vaak de leverancier (vanaf 1919); toch had onder anderen



Sjoonvleeschwarenfabriek (a. G. IJsseldijk & Zonen Twello)

Anton Hunink een eigen blikfabriek.

Kenmerkend was ook het brede assortiment dat sommige fabrieken opbouwden in de eerste helft van de twintigste eeuw: groenteconserven waren een belangrijk onderdeel. Hunink meldt in 1907 liefst 164 artikelen, waaronder pasteten, soepen en sauzen. Er vonden meer dan 61.000 verzendingen plaats.

Eind jaren zestig kwam de ommekeer. De oorzaken zijn divers: de Nederlandse wetgever en sommige buitenlandse afnemers stelden steeds hogere eisen aan kwaliteit en hygiëne. De vaak verouderde bedrijven in de IJsselstreek konden moeilijk concurreren tegen het door fusies ontstane grootste vleesbedrijf van Nederland, Unox, dat eigendom was van Unilever. Voor de sluiting in de jaren zeventig waren Olba en

Hunink ook nog enige tijd in handen van Unilever. Slechts twee bedrijven ontkwamen aan sluiting: Stegeman en Meester.



Vleeskeuring

In vroeger eeuwen keurde men het vlees voornamelijk op uiterlijke kenmerken; op echte hygiëne werd niet gelet. Toen in de tweede helft van de negentiende

eeuw de vraag naar vlees toenam, kwam er veel 'verdacht' vlees op de markt: 'vilders', annex worstmakers, kochten vlees uit noodslachtingen op, een

bron van ziekten bij de consument. Er waren er na 1850 (particuliere) gezondheidscommissies, maar de gemeenten deden weinig met hun adviezen. Het heersende economisch liberalisme en onenigheid tussen slagers, veeartsen en ambtenaren verhinderen lang centrale wetgeving. Weliswaar kwam in 1907 een wettelijke exportkeuring tot stand, maar pas in 1922 waren alle gemeenten verplicht een vleeskeuringsdienst in te stellen.

Het Gemeentelijk slachthuis van Deventer



Veel particuliere slachterijen konden niet voldoen aan de eisen van hygiëne in de nieuwe wet.

De gemeentelijke keuringsdienst voert in 1923 bijna 15.000 keuringen uit en er wordt besloten tot de bouw van een



Reclame Anton Hunink, jaren dertig

slachthuis. Daartoe werd het terrein op de hoek van de Mr. de Boerlaan en de Snippelingsdijk, de voormalige Turfhaven, opgehoogd en in 1929 opent het door gemeentearchitect Uytendhout ontworpen pand zijn deuren. Slagers moesten voortaan daar hun vee laten slachten, waarna het meteen gekeurd werd. Er was een spooraansluiting en vleesbedrijven konden vriescellen huren. In de loop der tijd is de vleeskeuring steeds belangrijker geworden (industrie, ziekenhuizen, horeca, markt enz.) en deze blijft gemeentelijk, tot in 1985 de Rijksdienst voor Vee en Vlees de controle overneemt. Het slachthuis gaat over in particuliere handen maar in 1996 wordt het complex gesloopt (hier staat nu o.a. de Sociale Verzekeringsbank aan de Mr de Boerlaan).

MACHINES IN DE VLEESVERWERKENDE INDUSTRIE



Worstvulmachine

Vleesmolen





STOOM-VLEESCHWAREN-FABRIEK
 vorige eeuwwis- 1979 gedaan met Olba; alleen de
 seling was een schoorsteen en een oude gevel
 bedrijf ontstaan, staan er nog. Al in 1974 moest
 dat van Polstraat ook Zendijk sluiten- alle sporen
 68 doorliep naar zijn uitgewist...
 de Zandpoort en Al meer dan anderhalve eeuw
 waar ongeveer 30 staat in Wijhe de vleesfabriek van
 tot 50 mensen
 werkzaam waren.
 In 1916 werd de
 productie overge-
 bracht naar het



DARMENINDUSTRIE H. VAESSEN
 DEVENTER - ZANDPOORT 10 - TELEF. 6247-6248

Meester, die in de moeilijke jaren zestig is 'gered' door Albert Heijn en in 2000, evenals Stegeman, eigendom werd van de Sara Lee Corporation. Het andere grote vleesbedrijf, dat van Gerrit Hunink (een neef van Deventer'Anton), moest wel sluiten.



Bronnen:
 Het artikel werd samengesteld door Ipe de Graaf. Hij gebruikte o.a. de volgende bronnen:
 - P.A. Koolmees, Vleeskeuring en openbare slachthuizen in Nederland, 1875-1985
 - J.D. Hilferink, Bedrijvigheid in Olst, 2003
 - Techniek in Nederland in de 20e eeuw, dl. III
 - N.J.M. Faber e.a., Worst en vleeswaren, 1991
 - Deventer Industrie en Nijverheid, edities 1907 en 1931
 - SAB Deventer
 - Archief Rene Berends
 Met dank aan de heren J. en W. Hoogstraten, Meester en Stap, firma Veerman te Olst en Historische Kring Voorst.



Impressies Stoomvleeschwarenfabriek fa. G. IJsseldijk & Zonen, Twello

Het waren eens grote bedrijven...

In de gloriejaren, globaal tussen 1880 en 1960, zijn er wel 20 à 30 grote en kleinere vleesbedrijven in Deventer en omgeving werkzaam geweest. We noemen er enkele.

In de stad behoorden Hunink en Stegeman tot de groten. Anton Hunink opende in 1884 een spekslagerij in de Broederenstraat. Vanaf het eerste begin had export plaats van 'toebereide vleeschwaren in hoofdzak Geldersche Rookworst'. De zich snel uitbreidende zaak verhuisde via de Nieuwstraat in 1900 naar de

Zwolschestraat (nu Gibsonstraat). Er werkten toen al meer dan 100 mensen. Het bedrijf had filialen in Utrecht, Zutphen, Arnhem en Groningen. Tenslotte vestigde Hunink zich in 1912 op 'De Heuvel' aan de Diepenveenscheweg in de gebouwen van de voormalige brouwerij Davo.

Na decennia van voorspoed moest het bedrijf daar in 1972 sluiten. Het enige dat nog rest is de in 1867 voor Davo gebouwde directiewoning, die oorspronkelijk vaststond aan het fabrieksgebouw

Een vergelijkbare ontwikkeling maakte Stegeman door, die in 1858 als slager in Deventer begon. Ook hij stichtte een aantal slagerijen in de stad en rond de

pand van de voormalige vlees- en conservenfabriek Geist aan de Laan van Borgele in het toenmalige Diepenveen. Tenslotte verhuist Stegeman in 1981 naar industrieterrein Kloosterlanden; sinds 2000 vindt de productie plaats onder de naam Meester Stegeman, eigendom van de Sara Lee Corporation.

De werkgelegenheid in Olst is lange tijd sterk bepaald door de twee grote vleesverwerkende bedrijven, die ieder ook verbonden waren met twee families van industriëlen: R. Bakhuis en Zonen (later Olba) en Zondijks' Exportslachterijen en Fabrieken. Samen boden zij in 1926 aan bijna 200 mensen werk, na de Tweede Wereldoorlog waren dat er zelfs 400. Na een met de andere grote vleesfabrieken vergelijkbare geschiedenis, was het in

'n Pa
 Linthorst
 verbeter
 elke jus!

Filiaal en Fabriek van 'NV Fijne Vleeschwaren- en Conservenfabriek Anton Hunink' met nog bestaande villa 'De Heuvel'.



Colofon

Nijvertijd is een halfjaarlijks verschijnend bulletin van de Stichting Industrieel Erfgoed Deventer (SIED), bestemd voor donateurs en andere betrokkenen en geïnteresseerden. Donateur kan men worden door overmaking van: € 15,- (of meer) voor particulieren, € 25,- (of meer) voor organisaties, € 50,- (of meer) voor bedrijven op Postbankrekening 415141 t.n.v. de Stichting Industrieel Erfgoed Deventer. Adres: Vonderstraat 111, 7419 BN Deventer. Vormgeving: Allison, grafische vormgeving en reclameadvies, Deventer.

ISBN 1388-2759