

Uitgave Ambachtelijke Korenmolenaarsgilde, Postbus 3086, 3101 EB Schiedam
Mei/Juni 1992 - Nummer 106 - Verschijnt tweemaandelijks



De molen De Hoop in Wervershoof, waar de voorjaarsvergadering in mei werd gehouden.

De bezem door de molen!

Toegegeven, we zijn wat later dan anders. Soms is de materie weerbarstig en werken de omstandigheden wat minder goed mee. Onze excuses.

Dit nummer bevat, behalve de inmiddels gebruikelijke drie vaste rubrieken 'Bedrijf', 'Markt' en 'Roose', in de eerste plaats een verslag van de voorjaarsvergadering van ons gilde. Er is in Wervershoof duchtig gepraat over innovatie en dat is prikkelende stof voor beoefenaars van een zo oud, schilderachtig beroep als dat van de korenmolenaars.

Dan hebben we het over hygiëne. In de bakkerij is sinds enige tijd een actie gaande, 'Hygiëne Code', die de bakkers moet warm maken voor een grondiger schoonmaak-hou-

ding. Als de teugels in de bakkerij langzaam gaan worden aangetrokken heeft dat onherroepelijk zijn gevolgen voor de toeleveranciers, waartoe wij onszelf ook kunnen rekenen. Willem Theloossen van het IGMB/TNO in Wageningen stelt vast dat een beetje vegen in de molen niet genoeg is. Juist in de kieren en hoeken huist het kwaad. Eén keer per maand alle rommel van zijn plaats, dát is het parool. Vooruit dus, de bezem door de molen!

Rest ons nog, van deze plaats, iedereen die met groot verlangen uitzielt naar een paar weken luieren, een prettige vakantie te wensen. En wind voor de thuisblijvers.



Voorjaarsvergadering te Wervershoof in teken van innovatie

Op woensdag 20 mei jl. vond de traditionele voorjaarsvergadering van het AKG plaats. Ons bekende stekje in Maarsbergen hadden we voor deze gelegenheid geruild met het Westfriese Wervershoof: Geografisch misschien niet ideaal, maar er staat tenminste wél een molen.

Voordat de vergadering werd geopend, kon eerst molen De Hoop en het nieuwe silogebouw (dat op 31 maart jl. tijdens het derde lustrum van het bedrijf officieel werd geopend) worden bezocht. Als ik om 10 uur 's morgens arriveer, krioelt het er inmiddels van de molenaars. Speciale aandacht is er voor het computersysteem (!) waarmee de silokleppen en -schroeven bediend kunnen worden en waarop tevens een waarschuwingssysteem is aangesloten, voor het geval er een kaar ect. leeg is.

Wanneer voorzitter Jan Tollenaar om 10.15 uur de ochtendvergadering opent in het nabij de molen gelegen zaaltje "De Zwaan", ontlokt hem dit de opmerking dat het geheel weliswaar keurig verzorgd is door Stichting Molen De Hoop, maar dat na dergelijke investeringen ook niets anders te verwachten viel! Er wordt alvast vooruitgeblikt op het interessante middagprogramma dat geheel in het teken van de "innovatie" zal staan. De ochtendvergadering moeten we dan ook maar doorheen zien te komen, aldus de voorzitter.

Reguliere zaken

Tijdens de ochtend passeren een aantal reguliere zaken en de revue, zoals het financieel jaarverslag door penningmeester Cock den Uyl. Secretaris Bert v.d. Voet doet verslag van een "ontstuiting, chaotisch en/of saai 1991".

Verder een aantal heuglijke zaken zoals het benoemen van de heer Jochijms van (voorheen) "De Zuidmolen" te Groesbeek tot erelid. Jochijms, voor niemand meer een onbekende, maakte reeds vanaf de oprichting van het AKG, deel uit van het bestuur, waarvan enkele jaren als voorzitter. Thans treedt hij, na 16 jaar, uit het bestuur. "Het is nu aan de jonge generatie om de zaken voort te zetten", zo liet hij mij enkele maanden geleden nog weten. Als nieuw bestuurslid werd John van Ham

van Het Rode Hert te Oudorp voorgesteld. Hij zal op de aanstaande voorjaarsvergadering officieel als zodanig worden voorgedragen.

Omdat Leendert Sprong van molen De Vrijheid voldeed aan de drie toelatingseisen, werd hij tijdens de vergadering bevorderd tot "Gezel-molenaar".

Cock den Uyl trad af als penningmeester en met algemene stemmen werd Gerard Amersfoort van De Maagd in Hulshorst tot zijn opvolger verkozen. De stemming kon zondermeer doorgang vinden door de goede opkomst: Eén lid teveel, werd nog opgemerkt! Over het al dan niet verspreiden van poster-materiaal aan niet-(embleem gerechtigde) leden, ontstond een felle discussie in de zaal, waarop besloten werd om op de volgende vergadering met een nieuw, duidelijker voorstel te komen.

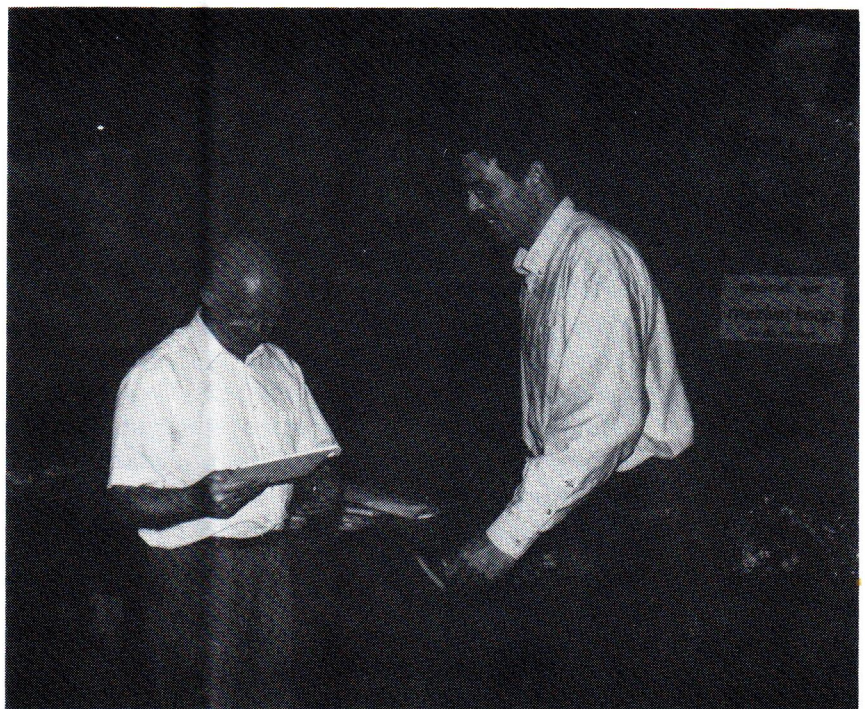
Tot slot van de ochtendvergadering, tijdens de rondvraag, vestigde John van Ham de aandacht op een recentelijk gehouden manifestatie over biologische produkten in Almere, waar het AKG schitterde door afwezigheid. Een gemiste kans, aldus John, hetgeen door het bestuur niet werd ontkend.

Middagprogramma

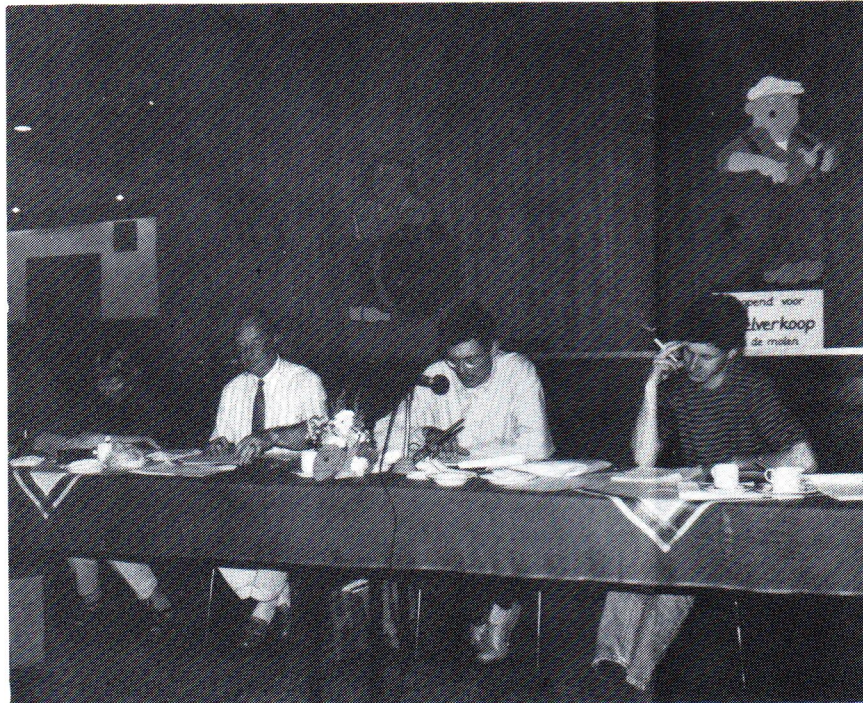
Na de uitstekend verzorgde lunch, werd de vergadering heropend voor het middagedeelte dat geheel in het teken van de zogenaamde "innovatie" stond. Wat betekent dat nou eigenlijk: Innovatie? Innovatie valt nog het best te definiëren als "vernieuwing in de breedte zin des woords". In hoeverre dat alles wat die middag ter sprake kwam ook werkelijk "nieuw" was, daarover valt te twisten; verhelderend was het zeker.

Het gedeelte voor de pauze was bestemd voor een algemene inleiding door de heer Wallet van het Innovatiecentrum Alkmaar (enige tijd geleden in de arm genomen door de molenaar van De Hoop in Wervershoof en "brein" achter deze middag, Adrie Peereboom). Vervolgens werd de "Technologie van de bakkerij in de laatste 100 jaar" belicht door de heer Gort van Buro Gort b.v. te Dordrecht, waarna het woord aan Adrie Peereboom zelf was.

Adrie ging zeer uitvoerig in op de kansen en bedreigingen van molenmeel in de ambachtelijke bakkerij. Verschillende facetten, zoals de daling van het ambachtelijk vakmanschap in de bak-



Van meet af aan was Jan Jochijms bij oprichting en bestuur van het AKG betrokken. In Wervershoof nam hij afscheid en Jan Tollenaar bedankte hem met een herinneringstegel.



In de middagbijeenkomst was een flink gezelschap sprekers uitgenodigd om over innovatie te praten. Foto onder: Het 'oude' bestuur aan de tafel tijdens de ochtendvergadering.

kerijen en de groeiende weerstand tegen nachtarbeid, kunnen als nieuwe ontwikkelingen worden bestempeld. Andere aandachtspunten, zoals het bijhouden van een goede debiteurenadministratie en het belang van een goede relatie met de meelafnemers, zijn daarentegen al (bijna) net zo oud als het molenaarsvak zelf.

Uitbreiding afzetmarkt?

Voor de middagpauze betrad de heer Boers van de Stichting Innobak (Technologisch samenwerkingsproject van

een aantal grotere bakkers) het spreekgestoelte. Boers, zelf werkzaam in een grote bakkerij in Rotterdam, ontpopte zich als een boeiend spreker en stal de show met een warm pleidooi voor molenprodukten. In het jaar 2000 zal nog slechts 30% van alle broodverwerkers uit ambachtelijke bakkerijen bestaan. Daarentegen zal bruinbrood (in alle mogelijke variaties) t.z.t. 70% van alle broodprodukten omvatten. De tijd is rijp voor de ambachtelijke korenmolenaar om zich niet meer uitsluitend op de ambachtelijke bakkerij te richten, maar daarnaast zijn marktaandeel bij de groothandel te vergroten, aldus

In de familie

Van Leendert en Nicoline Sprong kregen we bericht van de geboorte van hun dochtertje Thirza. Onze gelukwensen.

Molen in De Kijkdoos

In de serie kinderboekjes De Kijkdoos is bij uitgeverij De Ruiter een boekje uitgekomen met de molen als onderwerp. Voor het uiterst simpele verhaaltje - gezien de doelgroep is dat op zijn plaats - heeft het bedrijf van Marcel Koop en zijn prachtige molen De Roode Leeuw model gestaan. Trouwens de hele familie Koop is vertegenwoordigd op de mooie, duidelijke kleurenfoto's. Zoek er eens naar in de boekhandel, het is leuk.

Boers. Hij pleitte voor een overleg tussen het AKG en de SABA (Samenwerkende Bakkers). Zelf zag hij er letterlijk en figuurlijk wel brood in.

Na de pauze sprak de heer Van Steen van het Innovatiecentrum Amsterdam-Haarlem over technologische samenwerkingsprojecten ("voor groepen bedrijven, met een zelfde wens of probleem met betrekking tot produkten en productieprocessen"). De stichting Innobak stond hierbij model.

"Innomil"

Tot slot van deze middag deed de heer Gort, voornoemd, uit de doeken hoe wij (AKG) tot een gezamenlijk project onder de welluidende naam "Innomil" zouden kunnen komen. Laten we hierbij echter niet uit het oog verliezen dat de deelnemers (en belangrijke financiers) van Innobak zeer grote kapitaalcrachtige bakkerijen zijn en het nog maar de vraag is in hoeverre de "kleine" molenaars van het AKG in staat c.q. bereid zijn om grote bedragen in een project als "Innomil" te steken. Met andere woorden: Wegen deze financiële offers op tegen het uiteindelijke resultaat: afzethandhaving, of beter nog -uitbreiding?

'Be good and tell it, be aware and sell it,' aldus Adrie Peereboom. Om hier in het Nederlands aan toe te voegen: Bezint eer gij begint.

Willem Roose

Hygiëne-actie in bakkerij moet mulders nie

DE SPINSELS TE LI

Al enige tijd stapt in het kader van de actie 'Hygiëne Code' in de bakkerij Willem Theloosen rond om de bakkers raad te geven bij hun pogingen zo hygiënisch mogelijk te werken. De actie is een voortvloeisel uit het contact, dat de bakkerij - als een van de eerste bedrijfstakken - heeft gezocht met de Keuringsdienst van Waren om te komen tot richtlijnen, waaraan bakkers in hygiënisch opzicht moeten, maar vooral kunnen, voldoen. De samenwerking heeft geresulteerd in een code, die vorig jaar is geïntroduceerd. Van de kant van het Station voor Maalderij en Bakkerij is toen meteen een begeleidende dienst opgezet, zodat de bakkers alle gelegenheid hebben op die code in te spelen. Theloosen, eigenlijk onderdak bij het Instituut voor Graan, Meel en Brood, IGMB/TNO in Wageningen, leidt voor het SMB deze dienst. Vier dagen in de week is hij op stap en bezoekt hij tussen de 15 en 20 bakkerijen. Op vrijdag is hij in Wageningen, waar wij een afspraak hebben gemaakt.

Want, als er in de bakkerij zo doelbewust wordt gewerkt aan verbetering van hygiënische omstandigheden, hoe verhoudt zich uat dan tot de vereiste orde en netheid in het ambachtelijk korenmolenaarsbedrijf? Wanneer de bakkers de punten op de "i" zetten waar moet de mulder dan nu op letten?

Door de telefoon heeft Theloosen het al gezegd: ik ben geen kenner van de maalderij en al helemaal niet van het korenmolenaarsbedrijf. Theloosen kan haarfijn uitleggen wat er van de bakker wordt verwacht en een béetje aangeven wat in het verlengde daarvan het minimum is dat van de molenaar als toeleverancier van grondstoffen wordt verlangd. Dat moet voldoende zijn, vinden we. En op een zinderende hete vrijdagochtend rijden we naar de Lawickse Allee. Prima weertje voor de larven,



In de bakkerij demonteert Theloosen zelfs een slagroommachine om te tonen waar het kwaad kan nestelen!

motten en spinsels waarover Theloosen het gaat hebben....

Accent op banketbakkerij

"Het accent in ons werk ligt op de banketbakkerij", zegt Theloosen, "omdat daar de meeste problemen zich kunnen voordoen. Daar kan de microbiologische verontreiniging toeslaan. Aan een gebakje kun je namelijk zien of er in een bakkerij al of niet hygiënisch wordt gewerkt. Het niet goed schoonmaken van de slagroommachine heeft

gevolgen voor het produkt. De gevoelige bestanddelen zijn de slagroom, de gele room, de vruchtenvulling. Het gaat ook om bewaaromstandigheden. Als die onvoldoende zijn, er bijvoorbeeld niet genoeg wordt gekoeld, dan komt de bacterievorming op gang. Rond de 4 graden heb je die niet. Maar de koeltemperaturen in de bakkerij schommelen, van 4 tot wel 13 of 14 graden. Ook het meel is temperatuur-gevoelig. Hier in huis slaan we meel op bij 8-10 graden, maar bij de bakkers wordt meel bewaard bij omgevingstemperatuur. Als het dan zo warm is als de afgelopen dagen, dan gaat het ongedierte zich prettig voelen."

onberoerd laten:

JF!

Een ander deel van Theloosens taak is de algemene hygiëne-inspectie. Hij laat zijn oog gaan over alle aspecten van het bedrijf en vraagt de aandacht van de bakker voor de 'valkuilen'.

"Waar wij bijvoorbeeld veel mee te maken hebben zijn verontreinigingen in silo's. Daar vind je het ongedierte, de motten, de spinsels... het spul dat in het meel leeft. Het kan dan heel goed zijn dat de verontreiniging gekomen is, doordat de vulpijp van de bulkauto niet schoon is geweest, dat de koppeling en slangen niet zijn schoongemaakt. Bakkers die silo's hebben zeg ik het dan ook altijd: controleer die koppeling en slangen, hou altijd ingangscntrole. Want als die auto net van een 'vuil' bedrijf komt - óf misschien wel rechtstreeks van een molen, waar de molenaar het zo nauw niet neemt - en ze komen bij jou met hun vieze slangen, dan zit je voor je het weet met een hoop ellende. En dan hoor je nog wel eens roepen: het wordt toch gebakken. Maar dat is flauwekul!"

De molenkat 'mag' van Theloosen, alleen omdat muizen nog erger zijn.



Het is flauwekul, begrijp ik van Theloosen, omdat je je dan als bakker op een hellend vlak begeeft. Van een gebakken tor in het brood gaat de klant niet dood. Dat klopt. Hij blijft wél weg en hij vertelt het verhaal wel dóór. Dat is één kant van de zaak. De andere kant is, dat je op deze manier zo gemakzuchtig wordt dat ook andere dingen niet meer tellen. Schimmel in een rijkskast? Wordt tóch gebakken! Maar in zo'n geval heb je levensgrote kans dat het kwaad beslist niet wordt dood-gebakken. Sporen dood je niet en wat achterblijft is niet best. 'Het wordt tóch gebakken!' mag dan ook nooit van de kant van de molenaar worden gebruikt om verontreinigingen er maar tussendoor te laten lopen. Zegt Theloosen op zeer ernstige toon.

Met een blik naar buiten zegt Theloosen dat het in deze periode van het jaar best ernstig kan zijn. 'Die motten en larven ontwikkelen zich in de hoekjes en kieren waar het vuil is. Waar het schoon is vind je geen besmetting. En ze zitten op de meest ongelukkigste plekken. En ik weet wel: die molenaars vegen. Ze vegen de grote vlakken. Maar het gaat juist om die onooglijke hoeken. Webben.... In een produktieruimte horen geen webben, want daarin komen juist de schimmels te zitten. Heb je dát eenmaal in je produkt - en bloem is er gevoelig voor - dan zit je fout. De bakker is geheid de klos wanneer de Keuringsdienst in zijn bloem of meel spinsels tegenkomt. Die stuurt die controleur dan wel door naar zijn leverancier, alleen: hoe lang heeft de bakker het spul in huis en kan hij dat ook aantonen? Als bakker zou ik me zelf willen veilig stellen. Ik zou van die kleine molenaar méér eisen. Niet alleen 'volkomen' op het label, maar ook een leverdatum e.d.'

Juten balen niet optimaal

'Kijk, met dat meel van een windmolen zit een bakker toch met een wat kritischer grondstof te kijken. Hij moet meer bedacht zijn op de bewaaromstandigheden - het luistert wat nauwer. Dan mag zijn magazijn niet te warm zijn en niet te vochtig, want dat bevordert het groeien van schimmels. En dan moet hij attent zijn op de verpakking. Balen van juten met zo'n touwtje erom, dat noem ik niet optimaal. Die zakkenklopmachines zijn heus niet zo verschrikkelijk betrouwbaar. Dus zeg ik: papier. Eenmalige papieren verpakking. Dat is glad en hangt niet aan.'

Glad. Overzichtelijk. Netjes en ordelijk. Die woorden vallen voortdurend. Ook als het over het schoonmaken van een molen gaat. Een molen schoonhouden is meer dan vegen, hoor ik. Eigenlijk gaat het om een zuiverheidsconcept waarin alles zijn plek heeft. Theloosen noemt het melangeren. Wat heeft dat ermee te maken? Wel, hij kan zich voorstellen dat de molenaar een partijtje mindere kwaliteit binnen heeft. Wanneer hij die nu maar 'verdunt' en verspreidt over een grote hoeveelheid kwalitatief beter goed, dan kan het in verloop van tijd toch worden opge maakt. Maar wat is in dat verband 'verloop van tijd' - met andere woorden hoe oud mag dat te verwerken restje zijn? En met graan in de korrel valt het dan nog mee. Maar het gemalen produkt? Daar moet vaart achter zitten. 'Ik zou', zegt Theloosen, 'meel van een molen nooit langer dan twee tot hooguit drie weken op voorraad willen hebben'.

Troep in een hoek

Het schoonmaken dan. 'Ik denk dat de molenaar, net als de bakker, steeds oog moet hebben voor de plekken waar het ongedierte zich ongestoord kan nestelen. Restanten bijvoorbeeld - de restjes die zomaar ergens stilletjes staan. Webben en spinsels. Een molen betegelen is onzin natuurlijk, maar je moet wel een produktieruimte eisen die gemakkelijk en snel is schoon te houden. Naarmate een molen wordt voller gebouwd met apparatuur wordt dat lastiger. Je moet die apparaten in elk geval zo neerzetten, dat je altijd overal bij kunt. Want wat je in de bakkerij vindt - en dat zal in de molen niet anders zijn - : je hebt troep in een hoek staan en die komt er van zijn levensdagen niet meer uit! Dat is een bron van ellende. Je moet geen stapels in een hoek hebben en als dat wel zo is, dan moet je een

schema hanteren waarbij je zeker weet dat je één keer in de maand alles van zijn plaats hebt gehad. Zo geef je ongedierte en muizen en ratten minder kans. De molenkat? Ik ben geen voorstander. Maar je komt ook in bakkerijen wel eens een kat tegen. Ik zou zeggen: het is het mindere kwaad."

Zo goed als Theloosen gelooft in het winstgevend voortbestaan van de kleine ambachtelijke bakkerij, zo ziet hij ook de wind- en waterkorenmolenaar zijn functie blijvend vervullen. Maar orde en netheid in de molen zullen in de toekomst zeker nadrukkelijker voorwaarden worden: als de bakker op zijn huid wordt gezeten vanwege de hygiënische eisen bij de produktie, dan zal dat onherroepelijk zijn uitstraling hebben naar de gronstoffenleverancier.

Constance kwaliteit en netheid

Theloosen: "Ik denk dat twee dingen voornaam zijn. Het eerste is een constante kwaliteit en het tweede de netheid van het bedrijf. Met netheid bedoel ik niet dat een molenaar gaat vegen als hij een groepje bakkers op bezoek krijgt - want dan wil iedereen nog wel eens extra met de bezem rondgaan - maar netheid als constant onderdeel van de bedrijfsvoering. Daarvoor geldt hetzelfde als in de bakkerij: je moet een schoonmaakplan hebben. Vroeger werd in de bakkerij onder schoonmaken ook alleen maar verstaan dat er op zaterdag, na de produktie, met veel water werd geplast over de vloer. Eén keer per jaar de rijskast, dat was mooi zo. Dat is niet meer. Het schoonmaken gebeurt intensief en op een dag in de week dat er tijd is om het met aandacht te doen."

"Want schoonmaken is meer dan spelen met een beetje water. Schoonmaken is niet simpel. Daarom is het belangrijk dat de mensen van de produktie zélf het schoonmaakwerk doen. Schakel je namelijk anderen in, dan worden de produktiemensen nonchalanter - "ze komen het straks toch opruimen" - en voor die mensen is het aangenomen werk, zodat het hoeken en kierenwerk toch niet gebeurt. Het gaat om inzicht en het beseffen dat schoonmaken belangrijk is - het is het beseffen, dat het een cyclus is waarin de verontreiniging óf wordt doorgegeven naar de volgende fase óf wordt gestopt...."

JH

ROOSE

Het bijzondere van deze column is dat hij eigenlijk een complete bedrijfsreportage omvat, c.q. zou moeten omvatten. U weet wel: zo'n prachtverhaal van minstens drie pagina's met veel illustraties en veel informatie over de molen-geschiedenis, -techniek, de molenaar, zijn produkten en zijn klanten.

Het typische kenmerk van een column in het algemeen en het typische nadeel van deze column in het bijzonder, is dat hij kort is. Een complete bedrijfsreportage die de lezer dan weer zou moeten prikkelen om zélf eens een bezoek aan

de betreffende molen te brengen, wordt in deze column dus teruggebracht tot de essentie. En dat is niet eenvoudig. Wat moet ik schrijven? En wat niet? Dat ik naar Moulbaix ben geweest? Dat dit circa 50 km. ten zuiden van Gent ligt, vlakbij het stadje Ath? Dat hier de laatste, nog vrijwel dagelijks in bedrijf zijnde windmolen van Franstalig België staat? Dat het hier óók nog eens een standermolen (!) betreft? Dat deze molen voorzien is van een groot "kom-buis" waarin zich een buil bevindt, waar nog daadwerkelijk bloem mee wordt gemaakt? Dat één roede verdekkerd is? Dat zich naast de zeer fraai gelegen molen een interessant maalderijtje bevindt met een behoorlijke silocapaciteit? Prikelt er al iets? Prima, mijn column is weer geslaagd.

Willem Roose

Veroorzaken die vrolijk draaiende en gezond graan malende windkorenmolens milieuhinder? Wis en zeker volgens een groeiend leger milieuambtenaren, soms gesteund en soms gedwongen door omwonenden en andere 'belanghebbenden'. Er tekent zich een houding af van toenemende zakelijkheid die grenst aan ordinaire intolerantie ten aanzien van de werkende koren-molen, terwijl dat tot voor kort een nog alom bejubeld fenomeen was. Een nevenverschijnsel van de groeiende aandacht voor het milieu is een teruglopen de acceptatie van bedrijfsactiviteiten die in de privé sfeer te merken zijn. Daarnaast spelen onkunde, geldingsdrang en/of prestatiedwang schijnbaar een rol bij overheden met ambitieuze milieudoelstellingen.

Is het terecht dat ambachtelijk in bedrijf zijnde korenmolens aan de normen van de Hinderwet moeten voldoen? Gedacht moet worden aan met name lawaai- en stofemissionormen. Op grond waarvan echter menen wij een uitzondering te kunnen vormen? Heeft het romantische en nostalgische 'echte molenaars'-gevoel ons zoveel zand in de ogen gestrooid, dat we de eigentijdse bedreigingen van een ambachtelijk bedrijf maar liever negeren?

Investeren in milieuverbetering lijkt onvermijdelijk, als een bedrijf - en dus ook onze molen - in de toekomst wil blijven draaien. Het meel wordt er nauwelijks beter van, de kosten stijgen, maar wat zijn de risico's als we het niet doen?

BEDRIJF

Vooruitzien is regeren, maar negatieve publiciteit, slepende juridische procedures en verspeelde goodwill zijn bedreigingen van de jewelste voor de continuïteit. Teneinde de sympathie van zeer velen en de goodwill bij leveranciers, relaties en afnemers te behouden, is een smetteloos blazoen van milieuvriendelijkheid nodig. Ook wanneer de acceptatiegrenzen ten aanzien van wat hinder is teruglopen, is aanpassen de enige weg.

Milieu-investeringen zijn op korte termijn vooral interessant voor leveranciers (van bijvoorbeeld stoffilters). Op langere termijn verbetert het maatschappelijk draagvlak en vermindert een aantal sociale en financiële risico's. 'De Cost Gaet Voor De Baet'. Houd bij uw investeringsplannen terdege rekening met de snel toenemende druk op alle soorten bedrijven om milieuvriendelijk te werken. Als wij dat niet kunnen, wie dan wel?

A. Pandsel

Marcel Koop uit Gouda stuurde ons bijgaande belangwekkende, wetenschappelijke kijk op het maalproces in de korenmolen.

Ongekende kracht

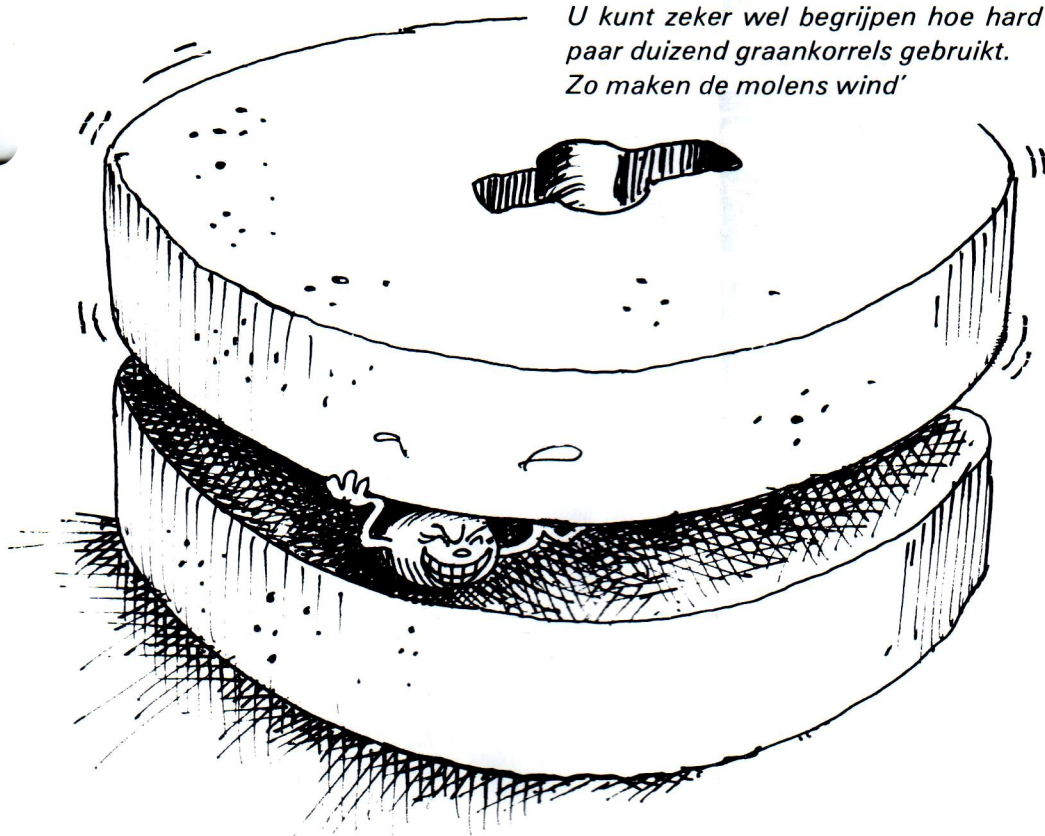
'Hooggeleerde heer, ik heb deze proef zelf genomen en ook zelf de metingen verricht. Ik ben op een nacht naar een graanmolen geslopen met een graankorrel in de hand. Die graankorrel heb ik op de onderste molensteen gelegd. Toen heb ik met een zware takel de tweede molensteen op de graankorrel laten zakken, zodat ik een stenen sandwich had verkregen: twee molenstenen met een graankorrel ertussen.

Nu heeft een graankorrel de merkwaardige eigenschap dat zodra hij tussen twee stenen wordt geklemd hij de neiging krijgt om de losliggende steen, en dat is altijd de bovenste, in beweging te willen brengen. De graankorrel wil zich wentelen, hij wil als het ware gemalen worden. Meel! wil hij worden. Maar dat gaat zo maar niet. Daartoe moet hij zich verschrikkelijk inspannen om één van die stenen, de bovenste, te laten draaien.

Maar op de lange duur heeft de korrel zich al een paar centimeter voortgewenteld. En dan gaat het proces steeds sneller en alléén maar door de wil en de macht van de graankorrel moet de bovenliggende molensteen de zware molenas in beweging brengen en door diezelfde wil worden de raderen in de kap van de molen in beweging gebracht, de as die naar buiten steekt en de wieken die eraan bevestigd zijn.

U kunt zeker wel begrijpen hoe hard het gaat waaien als je een paar duizend graankorrels gebruikt. Zo maken de molens wind'

J.M.A. Biesheuvel



MARKT

In ons spannende vervolgverhaal over marketing verlieten wij de lezer op het moment dat plannen, uitvoeren en meten aan de orde zouden komen. Daar pakken wij de draad dus nu weer op.

De planning hakken we in mootjes. Je hebt immers planning voor de korte termijn (deze maand, dit kwartaal), voor de middellange termijn (zeg maar dit jaar) en de lange termijn (tot een jaar of vijf).

Er wordt in het kleinbedrijf minder gepland dan zou moeten. Planning op korte termijn - dat wil meestal nog wel. Dat is afzienbaar. Maar plannen maken voor over een flinke poos, dat schiet er vaak bij in. Terwijl iedereen toch kan aanvoelen dat het oog richten op de toekomst noodzakelijk is. Hoe wil je anders alle veranderingen in de omgeving in het eigen bedrijf opvangen?

Voorts de uitvoering. Ook vóór de uitvoering van activiteiten in het bedrijf is informatie nodig. Zonder informatie kan een ondernemer niet aan marketing doen. Je moet daarbij vooral denken aan informatie over de mensen tot wie je je richt en hun omstandigheden.

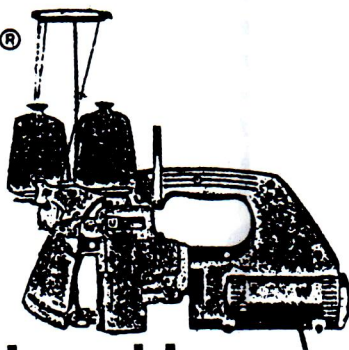
Stel dat je in een wijk rondom de molen een actie wilt voeren voor pannekoekenmeel. Dan moet je weten om hoeveel mensen het gaat, hoeveel pannekoeklustige kinderen er zijn en of die een gulden kunnen missen voor een zak. Zomaar een actie beginnen, duizend zakjes klaarzetten en maar wachten, is niet de goeie methode. Een onderzoekje brengt zijn geld wel op.

Punt drie is het meten, de controle. Na de actie van het pannekoekenmeel moet je evalueren wat er uit is gekomen: zijn er nieuwe klanten gekomen, wat heb je omgezet? Zo kom je aan de weet of je met dit soort acties kunt doorgaan of dat het vergeefse moeite is.

Volgend nummer hebben we het over 'de klant'.

Union Special®

Fa. DENA
Postbus 209
8250 AE Dronten
Telefoon 03210 - 187 26
Telefax 03210 - 187 28



**zakkennaaimachines
onderdelen en garens**

Graanhandel „Trigo” B.V.
POSTBUS 1174 - 3300 BD DORDRECHT (HOLLAND)

**Al 20 jaar leverancier
van goede baktarwe.**

Telefoon: 078-174233

PAPIEREN ZAKKEN

voor ambachtelijk
gemalen granen
uit voorraad leverbaar:
afm. 50 × 90 cm.,
onbedrukt.

Sterk concurrerende
prijzen voor het maken
van zakken volgens uw
opgave van afmeting en
druk.



Handelsson-
der-neming
M. de Cort B.V.
Beneluxstraat 10
5061 KE
OISTERWIJK
Telefoon:
04242-83125

Voor meelzakken
en zakband
naar

**Van Randeraad's
Zakkenhandel**

Zuidzijde 118 a
2411 RW BODEGRAVEN
Telefoon (01726) 16139
's Avonds na 18.00 uur:
telefoon (03488) 8614

Vele soorten hardhout o.a.

**AZIJNHOUT
GROENHART
POKHOUT**

AMSTERDAMSCH
FIJNHOUTHANDEL
Minervahavenweg 14
1013 AR Amsterdam
tel. 020-828079