

Uitgave Ambachtelijk Korenmolenaarsgilde, Postbus 3086, 3101 EB Schiedam
Juli/Augustus 1992 - Nummer 107 - Verschijnt tweemaandelijks



Enorme capaciteit tegen minimale kosten: de volautomatische bloemmolen van Meneba-Rotterdam.

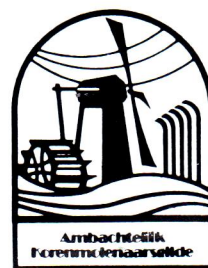
Naar één Nederlandse meelfabriek?

Begin juli 1992 veroorzaakte het bericht van de overname van Wessanen Meel door Meneba een reactie als het neerplonzen van een molensteen in een tuinvijver: een golf van emoties, van schrik, verwarring en onzekerheid was het onmiddellijke gevolg.

Broodindustrieën, ambachtelijke bakkers, molenaars... ze zagen zich plotseling gedwongen na te denken over de consequenties van het gebeuren voor hun eigen bedrijven. Drie weken later kwam de mededeling dat Meelfabriek De Waal van de gebroeders Van der Zande was opgekocht door Rank Hovis McDougall. Dit Engelse meel- en broodconcern was ook al eigenaar van Moorlach B.V. in Uithuizermeeden en van Kruyt in Ameide. De heer F. van der Zande

sprak van een 'regelrechte stoelendans'.

De vraag is dus of er uiteindelijk dan ook echt maar één winnaar overschiet. Adrie Peereboom houdt zich in dit nummer met deze vraag bezig, maar niet alleen daarmee. Hij heeft zich verdiept in de maalindustrie en doet in ons lijfblad een paar behartenswaardige aanbevelingen. Alles met het oog op het 'Europa zonder binnengrenzen' en in het licht van de aanstormende 21e eeuw.



Menslievendheid gaf ons land zijn meelfabrieken

In oktober verschijnt het eerste deel uit een serie van zes, getiteld 'Geschiedenis van de techniek in Nederland'. Het is een uitgave van de Stichting Historie der Techniek. Uit het eerste deel is deze voorpublicatie gelicht, hier en daar aangepast aan onze behoefte.

Het jaar 1856 speelt een sleutelrol in de ontwikkeling van de fabrieksmatige meelproductie in ons land. In dat jaar werden door middel van een wet korte metten gemaakt met een reeks wettelijke bepalingen die de graanmaaldert tot dan toe hadden beheerst. Zo kon in een tiental jaren tijds het aanzien van de graanmaaldert fors veranderen: in 1866 stonden er tenminste elf meelfabrieken en negen meel- en broodfabrieken. Nieuwe maalmethoden werden geïntroduceerd, een nieuw produkt werd afgeleverd: bloem, en de broodprijzen daalden. Een schets van de graanmaaldert in de voorafgaande periode maakt duidelijk waarom de wet uit 1856 zo'n geweldige betekenis had.

In Nederland domineerden de windmolens. In 1850 waren er daarvan 1800.

Daarnaast stonden er 200 watermolens, 1300 paardenmolens (boekweit!) en 400 handmolens geregistreerd. Weliswaar telde ons land in die tijd ook ongeveer dertig met stoom aangedreven maalinstallaties, maar vaak ging het daarbij om een hulpenergiebron bij een gewone windmolen. En bij de zelfstandig opgestelde stoommaalstoelen, die er ook waren, was de eigenlijke maalinstallatie niet anders dan die van andere maalinrichtingen. Wat de technische kant van het molenbedrijf betreft: in dat opzicht was er eeuwenlang nauwelijks iets veranderd.

Onbeweeglijk

Er waren nog andere zaken die tot onbeweeglijkheid in de bedrijfstak leidden. Voor een deel was dat de vergaande overheidsbemoeienis en voor een ander deel de zelf gekozen ordening van de bedrijfstak. Beide hadden gezorgd voor een uitgebreid stelsel van regels, plichten en verboden. Zelfs toen met de Franse Revolutie, rond 1795, de gilden en de molendwang werden afgeschaft, betekende dat nog niet dat

de monopoliepositie van de gevestigde molenaars werd doorbroken. Dramatische saneringen in het molenaarsbedrijf bleven uit, omdat de graanmolenaars, op plaatsen waar ze zich concentreerden, zorgden voor nieuwe vormen van samenwerking met als voornaamste doel onderlinge afspraken om de maallonen hoog te houden. Op het platteland was er vaak al helemaal geen keus in molens: als graanleverancier was je aangewezen op de molen in de buurt en die kon dus de prijs vrijwel zelfstandig bepalen.

De daardoor veroorzaakte afhankelijkheid van de aanbieders van graan werd nog door andere factoren in de hand gewerkt. In de eerste helft van de negentiende eeuw was de meelhandel strak bij wet geregeld. Bepaald was, dat de molenaars niet in meel mochten handelen en bakkers niet mochten malen. Er zat voor een bakker niets anders op dan naar de molen te stappen om zijn graan na bewerking weer als meel naar huis mee terug te kunnen nemen.

Achter deze en andere regels stak de heffing van accijns op het meel bij de



molenaar. Over elke kilo tarwe- en roggemeel werd belasting geheven en dus zag de overheid er nauwgezet op toe dat niemand zonder toestemming maalde.

Stoom hielp niet

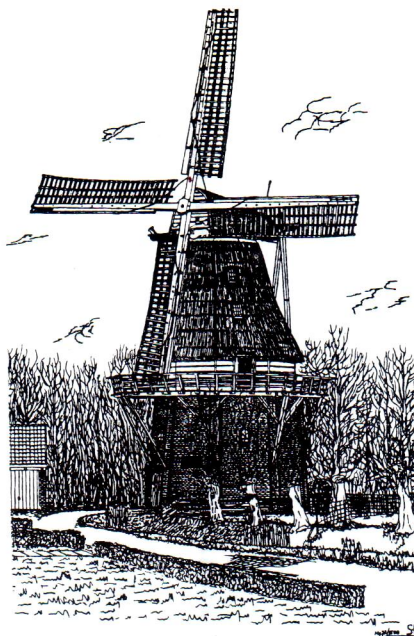
Het is duidelijk dat onder een dergelijk regime een grootschalige produktie uitgesloten was: het graan moest immers zak voor zak zijn weg door de molen volgen. Het produceren op voorraad of voor afzetmarkten buiten de directe omgeving was per definitie onmogelijk. Voor de molenaar was er geen reden om zijn werkwijze te verbeteren: het mocht niet en zelf had hij geen voordeel bij het produceren van mooier en dus duurder meel, want hij mocht er niet in handelen. Het is dus zonneklaar dat innovaties uitbleven. De dertig genoemde stoommaalinstallaties kunnen in elk geval nauwelijks als innovaties worden aangemerkt: stoomaandrijving verkleinde slechts de afhankelijkheid van de wind en kon zorgen voor een regelmatige maalsnelheid; het procédé bleef eender.

Bedrijfseconomisch waren deze installaties bijna niet rendabel te maken. Door de hoge exploitatiekosten moest een stoomkorenmolen in 1830, om concurrerend te zijn, bijna driemaal zoveel produceren als een windkorenmolen. Dit was 25 jaar later, als gevolg van het gestegen rendement van stoominstallaties en een gedaalde steenkoolprijs, teruggebracht tot een verhouding 2:1. Maar hier zat ook de zwakke plek. Technisch was een grotere produktie zonder meer mogelijk, maar de druk die molenaars op de aanbidders van graan uitoefenden, en vooral de genoemde accijnswetgeving, verhinderden die.

Lastenverlichting

In 1856 werd het anders. De regering beoogde met haar maatregel te komen tot een lastenverlichting voor het broodetende volk. Ogenblikkelijk werden in een aantal steden initiatieven genomen om meelfabrieken te bouwen die een ander maalprocédé zouden hanteren. In andere Europese landen bestond dat andere procédé al vele decennia.

De eerste meelfabrieken werden met een uitgesproken filantropisch oogmerk opgericht. Zo ook die in Amsterdam, waar begin 1856 de NV Maatschappij voor Meel- en Broodfabrieken in het leven werd geroepen. Het startkapitaal voor de naamloze vennootschap werd door de welvarende burgerij bijeengebracht door de aankoop van duizend aandelen van f 100,-. De broodfabriek



Storten voor Stiens

Wat voor velen de start van een 'gelukkig 1992' zou worden, werd voor de molen De Hoop in Stiens een ramp.

vormde het uitgangspunt; door er een meelfabriek aan te binden was men verzekerd van een geregelde aanvoer van meel en had men controle op de kwaliteit ervan.

Volgens een dergelijk patroon werden in de jaren zestig vervolgens ook in andere grote steden meel- en broodfabrieken opgericht. Vestiging in een grote stad was een vereiste: alleen daar kon de afzet groot genoeg zijn en dus de omzet, om de hoge investeringen terug te verdienen. In tegenstelling tot het houdbare fabrieksmeel moesten de bederfelijke broden snel in de directe omgeving, dus in de steden, afgezet worden. De combinatie meel- en broodfabriek was fnuikend voor de kartels van molenaars en bakkers in de grote steden. Waar deze de prijzen tot dusverre kunstmatig hoog hadden kunnen houden, gingen de kartels snel ten onder omdat de fabrieken ver onder hun prijs gingen.

Molens blijven draaien

Betekenden de meelfabrieken het einde van de Nederlandse windgraanmaaldereij? Nee, want lang niet overal werd het beeld door de meel- en broodfabrieken beheerst. Nog lange tijd kochten de kleinschalige bakkers zelf hun graan in, dat in de omgeving geproduceerd werd. Voor het malen bleven zij aangewezen op de kleinschalige maalderij. Bij de meelfabrieken konden zij hiervoor niet terecht. Nog rond de eeuwwisseling

Het nieuwe jaar was nog maar enkele minuten oud, toen de molen werd getroffen door een afgestoken vuurpijl. Op de gemetelde onderbouw na brandde de molen totaal af.

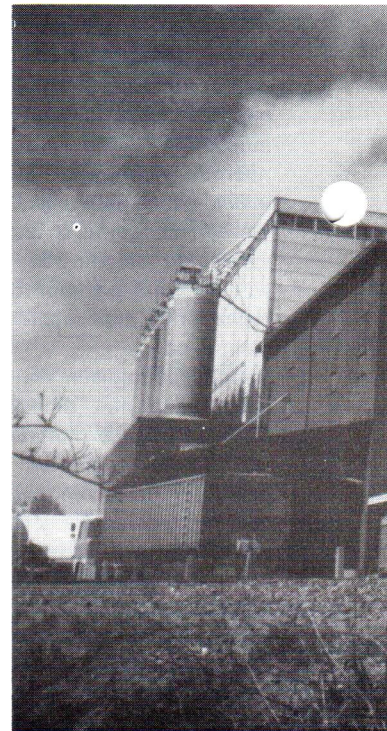
Nu we een half jaar verder zijn, worden voorbereidingen getroffen voor de herbouw van de molen: de gemeente kan dat als eigenaresse met het geld van de verzekeringsmaatschappijen prima doen. Maar de molenaars van De Hoop zijn met een extra-wens gekomen. Ze willen het wieksysteem verbeteren en straks draaien met Ten Have-kleppen. Daarmee zal een extra bedrag gemoeid zijn van 25.000 gulden. Het actiecomité 'Help molen De Hoop' is in maart begonnen met daartoe een fraaie pen-tekening van de molen aan de man te brengen. Daarvan zijn al aardig wat exemplaren verkocht, maar nog niet genoeg. Door 12,50 gld. (inclusief verzendkosten) te storten op rek.nr. 29 66 05 050 t.n.v. actie Help Molen De Hoop krijgt men de tekening in bezit en draagt men bij aan de aanschaf van de begeerde kleppen.

waren er circa 1900 molens in bedrijf. Het windmolenbedrijf was hecht verankerd in de lokale infrastructuur met kleinschalige graanverbouwing en kleinschalige broodproduktie. Het leverde tevens een eindprodukt dat aansloot op het consumptiepatroon ter plaatse. Het rogge- en tarwebrood van ongebuild of enigszins gebuild meel had de voorkeur in het grootste deel van Nederland. Wittebrood van fijne bloem, het domein van de meel- en broodfabrieken, werd hoofdzakelijk in het westen en in de grotere steden gegeten.

De zware crisis die de meelfabrieken tussen 1880 en 1900 trof en die de bedrijfstak ingrijpende reorganiseerde, bracht de graanmolenbedrijven evenmin in moeilijkheden; Onder invloed van een sterke toename van de invoer van goedkope meel en bloem, vergezeld door een fundamentele verandering van het fabrieksmatige maalproces in het buitenland, moesten in deze periode maar liefst 56 meelfabrieken de poorten sluiten. Het nieuwe maalprocédé, waarbij het graan gewalst werd, versterkte daarentegen de positie van het windmolenbedrijf nog, omdat de nieuwe methode zich minder leende voor de produktie van roggemeel, ongebuild tarwemeel en andere produkten die nog steeds bij een groot deel van de Nederlandse consumenten de voorkeur hadden. Zo kon het molenbedrijf zich tot in de twintigste eeuw handhaven.

NAAR ÉÉN NEDERLANDSE MEELFA

In het kruimelwerk liggen de kansen voor



Ondernemingen in de voedingssector worden de laatste jaren met geweldige ontwikkelingen geconfronteerd. Die kunnen ingrijpende gevolgen hebben voor hun continuïteit. De belangrijkste daarvan zijn voor de sectoren meel en brood:

A. De gelijkstelling van de wet- en regelgeving die er, in het kader van de Europese eenwording, zit aan te komen beëindigt het concurrentievoordeel die regionale en nationale warenwetten nogal eens te bieden hebben. In de toekomst - en de toekomst begint in 1993! - mag elk in de EG geproduceerd meel in elk EG-land vrij worden verkocht tegen elke prijs, uiteraard mits het aan de EG-normen voldoet. Hetzelfde geldt voor brood, hoewel brood als produkt met een korte houdbaarheid over minder grote afstanden gebracht kan worden en meer regionale verschillen zal blijven vertonen.

B. Veroorzaakt door een aantal ontwikkelingen, zoals dalend vakmanschap, verschuivingen in het aankooppatroon, milieuvorwaarden en groeiende kapitaalbehoefte, neemt in de hele EG het aantal bakkerijen af. De gemiddelde produktie per bakkerij stijgt, met name in ons land in het grootbedrijf, de broodfabrieken. De verdere teruggang in de ambachtelijke bakkerij en de voortgaande concentratie in de broodindustrie reduceert het aantal afnemers van meel en bloemen enorm! Meelfabrieken trachten op allerlei manieren hun afzetkanalen af te schermen en te beveiligen, variërend van spaaracties en silo- en ovenfinancieringen tot het neerzetten van eigen broodfabrieken toe. Het verlies van afnemers kan anders wel eens rampzalige gevolgen krijgen.

C. De Nederlandse meelmarkt staat al een aantal jaren onder forse druk van buitenlandse (Belgische en Duitse) importeurs. Dit door grote overcapacitei-

ten veroorzaakte 'dumpen' leidt in ons land tot een voortdurende daling van de marges, met andere woorden: tot steeds lagere maallonen. Langs diverse wegen heeft de maalindustrie getracht de kostprijs te drukken o.a. door de vervanging van derde-landentarwe door gluten en enzymen. Aan het kwaliteitsverlies paste de bakkerij zich ongemerkt aan, het hoge kwaliteitsniveau van de jaren '70 werd echter ingeleverd om staande te kunnen blijven.

Om de continuïteit te handhaven kan echter op een bepaald moment nog slechts een forse omzetvergroting en de daarmee gepaard gaande daling van de vaste kosten perspectief bieden. Want het teruglopend aantal afnemers én de toenemende concurrentie bij grote afnemers van buitenlandse meelfabrieken vormen met elkaar ingrijpende ontwikkelingen. De opheffing van de minimum-broodprijs in juni '93 vergroot de noodzaak tot aanpassen en herstructureren nog.

BRIEK?

de molen



Om een beeld te krijgen van de snelle veranderingen in de structuur van de Nederlandse maalindustrie is een ver-

gelijking tussen 1985 en 1992 op globale cijfers al voldoende. Uitgaande van stabiel inlands verbruik:

1985	Geschatte marktaandeelen	(sept.) 1992	
Wessanen - Wormerveer		Meneba - Rotterdam	
Wessanen - Weert	26%	Alkmaar - Alkmaar	
Wessanen - Rotterdam		Wessanen - Wormerveer	59%
Meneba - Rotterdam	26%	Wessanen - Weert	
De Sleutels - Leiden		Wessanen - Rotterdam	
Koopmans - Leeuwarden	8%	Walsenmolen - Sas van Gent	
Alkmaar - Alkmaar	6%	Moorlach - Uithuizermeeden	
Moorlach - Uithuizermeeden	4%	Kruyt - Ameide	10%
v.d.Zande - Beneden-Leeuwen	4%	v.d.Zande - Beneden-Leeuwen	
Walsenmolen - Sas van Gent	2%	Koopmans - Leeuwarden	7%
Kruyt - Ameide	3%	Krijger - Renesse	2%
Krijger - Renesse	1%	Verhagen - Fijnaart	1%
Verhagen - Fijnaart	1%	De Jong - Kruisland	0,5%
Höcker - Heemstede	1%	Goudriaan - Ouderkerk a.d. IJssel	0,5%
De Jong - Kruisland	0,5%	Mulder - Terschuur	0,5%
Goudriaan - Ouderkerk a.d. IJssel	0,5%	Ambachtelijke korenmolens	2,5%
Mulder - Terschuur	0,5%	Import	17%
Ambachtelijke Korenmolens	2,5%		
Import	13%		

Bij de foto's, van links af aan:

In Beneden-Leeuwen staat de meelfabriek 'De Waal'. Die moest zijn zelfstandigheid afstaan aan een Brits concern.

In mei 1987 stond de vlag bij Moorlach in Uithuizermeeden nog in top. Voor hoe lang wordt daar nog gemalen?

Koopmans Meelfabriek in Leeuwarden is de laatste zelfstandige meelfabriek in ons land. Maar opnieuw rijst de vraag hoe lang dat nog zo zal zijn.

Buitenlandse molens

Zoals uit het overzicht blijkt, bevindt circa 70 procent van de meelmarkt zich in handen van twee eigenaars. Goodman Fielder Wattie, een Australisch graanconcern, is voor 100 procent eigenaar van Meneba. Rank Hovis McDougall is eigenaar van Moorlach, Kruyt en Van de Zande. Rank Hovis behoort tot de drie grootste meel- en broodindustrieën van Groot-Brittannië. Goodman heeft overigens ernstig geprobeerd Rank Hovis over te nemen. In ons land was Meneba dan in het bezit

gekomen van ca. 70 procent van de meelmarkt. Maar dat is (nog) niet gelukt. De stoelendans lijkt evenwel nog niet geheel ten einde. Ook Koopmans in Leeuwarden zou nog wel eens uit de familie kunnen raken! De natuurwet 'eten of gegeten worden' geldt met name de middelgrote bedrijven, niet alleen in de maalindustrie, maar ook in de bakkerij, de slachterijsector, de zuivel, enzovoorts.

Op een klein krukje

Op een markt die zo sterk wordt bepaald door grote concerns is weinig ruimte voor kleine industrieën. Maar kunnen ambachtelijke molens de strijd dan wel aan?

In de totale voedingssector zijn in elk segment deelmarkten te onderscheiden voor speciale produkten: delicatessen, huis- en streekspecialiteiten, gelegenheidsprodukten, traditionele artikelen e.d. Deze deelmarkten zijn qua volume en produkteisen niet interessant voor grote bedrijven. Dáár liggen de kansen voor onze molens, in het kruimelwerk zogezegd. Niet op een grote stoel zittend in de stoelendans, maar achter de grote jongens op een klein krukje azend op enkele krenten uit de pap...

Nog voor de oorlog beweerde een topman van Meneba, dat in Nederland eigenlijk alleen maar ruimte was voor één meelfabriek en één broodfabriek. Nu is dan ruim 50 procent van de meelmarkt en meer dan 25 procent van de industriële broodsector bij Meneba gekomen. Het gaat dus al aardig die kant op. De huidige consumptietrends worden in belangrijke mate bepaald door gemak, life-style en milieu. Een zeer gevarieerd aanbod aan voedingsmiddelen (daarbij ook het brood) in alle denkbare variaties past daarin veel beter dan een eenheidsworst. Voor amateurs is in de toekomst op de voedingsmarkt geen plaats meer, wel voor professionele molenaars, die moderne meelprodukten produceren voor speciale doeleinden!



Krijger B.V. heeft zijn bedrijfsgebouwen in Renesse, Zeeland. De onderneming, die is voortgekomen uit een windmolen, groeit snel.

De walsenvloer bij Krijger, een flexibele maalinstallatie voor de moderne bakkerij.

MARKT

De 'klant' - over wie we het ditmaal zouden hebben - bestaat natuurlijk niet. Alle mensen zijn zo verschrikkelijk eigenwijs, dat ze nimmer over één kam zijn te scheren. De zakenman heeft dus een probleem: hoe kan hij zijn klant kennen? De molenaar heeft een extra probleem. Hij heeft niet alleen dat on-grijpbare publiek tot klant, hij heeft ook nog bakkers die hij zijn klanten noemt. Het is bar ingewikkeld allemaal. Terwijl het er toch om gaat beleid te maken dat is afgestemd op de wensen van... daar is-tie weer... de klant!

Laten we er de moed toch inhouden en het eerst hebben over de grote groep, het Nederlandse kooppubliek. Daar kunnen we algemene dingen over vaststellen.

Dat publiek groeit jaarlijks steeds minder. Een gevolg daarvan is de vergrijzing. Meer ouderen betekent toename van een groep die over het algemeen conservatief is in het vertoende aankoopgedrag. (Eenmaal bakker Jansen, altijd bakker Jansen!). In vergelijking met jonge mensen hecht deze groep ook wat meer waarde aan kwaliteit. De groep heeft ook zo haar eigenaardigheden: wil licht verteerbare kost, wil kleinere broden, suikervrij gebak, vetarm en zoutarm...

Een volgende vaststelling is, dat het aantal huishoudens toeneemt, maar het aantal personen per huishouden af. Ook dat betekent toename van de vraag naar kleinere hoeveelheden.

Dan: het aantal werkende vrouwen neemt toe en dus zijn er steeds meer huishoudens met extra-inkomen. Voor deze groep is tijd geld. Moeder heeft geen tijd meer om oma's appeltaart zelf te bakken of een uitgebreide en bewerkelijke broodmaaltijd te bereiden. Maar geld compenseert dat gemis. Er kan duur worden gekocht. Kant-en-klaar producten, en bij de bakker hartige taarten, gevulde stokbroden enzovoorts.

Trouwens, in het algemeen hebben de mensen meer geld te besteden. Ze zijn ook kritischer dan voorheen en laten zich geen knollen voor citroenen verkopen. Wat dan wél hoort u in nummer 108.

Aanvragen ballotage

Van de volgende collega-molenaars is een aanvraag binnen gekomen voor ballotage van gezelschap. Dhr. W.J.Vrieze te Wapenveld en Dhr. A.J.W.Hanekamp te Wapenveld, beiden werkzaam op de molen "De Vlijt" te Wapenveld.

Dhr. P.Reitsema heeft een aanvraag ingediend om geballoteerd te worden voor meester-molenaar. Collega's die gegronde bezwaren hebben tegen deze ballotages wordt verzocht deze zo spoedig mogelijk in te dienen op het secretariaat te Schiedam.

Voor de WOeb-mensen ligt er nog reclame-materiaal tegen sterk gereduceerde prijs. Zij die interesse hebben kunnen bellen naar het secretariaat (alleen op vrijdag).

In de familie

Als er geen kink meer in de kabel is gekomen dan zijn vanaf begin september Willem Roose en Tonny Wierdsma samen meester op de molen De Roode Leeuw in Gouda. Tonny, die al langer op de Goudse molen werkt, en Willem die vanuit het Zeeuwse komt, nemen het bedrijf van Marcel Koop over, die er voorlopig de vang oplegt. Voor alle drie welgemeende wensen voor alle geluk van de wereld.

Ook veel geluk voor Reintje Klijnstra, de jongste boreling in ons gilde. Gebooren in Stiens, een blommige dochter.

Even recht zetten

In Van Haver Tot Gort nummer 105 (maart/april) is een ongelukkige formulering gebruikt, waar molenaar J. van Ham ons terecht op wijst. Zijn molen 't Roode Hert' in Alkmaar is geenszins 'de molen van Meneba'. De molen is een zelfstandig onderdeel van de meelfabriek 'Alkmaar' en deze is eigendom van Meneba. Organisatorisch is er veel contact met de meelfabriek Alkmaar, maar niet met Meneba. Waarvan acte. Overigens verkeren molen en molenaars van 't Roode Hert in een niet te benijden positie, gezien de grote veranderingen in de eigendomsverhoudingen in de maalindustrie en de aangekondigde herstructureringen.

JH

ROOSE

Waar zouden we zijn zonder acties? Neem ons eigen AKG: Al sinds de oprichting in 1976 voeren we continue actie om ons heerlijke molenbrood meer bekendheid te geven en zo meer afzet te verkrijgen voor onze produkten. Om dit alles wat meer structuur te geven is er in dit blad sinds kort zelfs een eigen marketing-rubriek. Het heeft zijn vruchten afgeworpen: Wie had beginjaren '70 kunnen denken dat er thans weer tientallen korenmolens volledig in bedrijf zijn?

Ook op andere fronten in de molenwereld wordt vaak op succesvolle wijze actie gevoerd. In belangrijke mate hierdoor werden er de laatste jaren weer tientallen molens gerestaureerd of soms zelfs herbouwd. En het einde is nog niet in zicht.

Begin dit jaar ontving ik een schrijven van een actiecomité te Aarlanderveen dat een handtekeningactie had opgezet teneinde de hier staande "Molenviergang" in bedrijf te houden. Het lijkt te lukken... Een goede bekende van mij zette een geldinzamelingsactie d.m.v. een kettingbrief op, om de in maart van dit jaar verbrande molen te Dussen weer hersteld te krijgen.

Ook voor de met sloop bedreigde molen (romp) "De Eendracht" te Wageningen werd actie gevoerd. Wellicht tevergeefs, maar we laten het er niet bij zitten, zo liet de bekende Wageningse beroepsmolenaar mij weten.

Zelf zette ik vorig jaar, samen met een collega, een actie op touw om de molenromp in het Zeeuwse Sint Laurens weer gecompliceerd te krijgen. Actie voeren is gewoon een goede zaak. Althans...

Waar zouden we zijn zonder de trein? Ik niet in Stiens in ieder geval. Die dag, dit voorjaar, dat ik naar het hoge noorden wilde afreizen om mij daar op de hoogte te stellen van de laatste vorderingen van de herbouw van de begin dit jaar verbrande molen, kwam ik niet verder dan het perron. Ook spoorwegpersoneel houdt zo af en toe een actie, maar dan wel met het gevolg dat het hele Nederlandse treinverkeer lam ligt. "Niet zeuren Roose, je hebt al lang genoeg gratis openbaar vervoer gehad", zei ik nog tegen mezelf. Maar toch.

Inmiddels maakt de herbouw in Stiens goede vorderingen. Achtkant en kap zijn bij de molenmaker al bijna gereed, zo liet molenaar Gert Klijnstra mij recent telefonisch weten. De molen was immers goed verzekerd. Aan één persoonlijke wens van de molenaars kwam de verzekering echter niet tegemoet: het aanbrengen van Ten Havekleppen op één roede. De molenaars gingen er voor op de bres en behaalden succes.

Wéér zo'n actie, maar wél geslaagd!

BEDRIJF

Wanneer je als ambachtelijk molenaar de formidabele zetten aanschouwt die Meneba en Rank Hovis zetten op het schaakbord van Europa '92, waar blijf je dan met je molentje?

Enkele consequenties liggen voor de hand, andere zijn nog in de toekomst verborgen. In de eerste plaats wordt, mijns inziens, de zaak er voor de ambachtelijke bakkerij niet beter op. Het brede assortiment van de vaderlandse maalindustrie zal verschromelen door het verdwijnen van fabrieken, keuzemogelijkheden nemen af. De afstand, zowel letterlijk als figuurlijk, tot 'de fabriek' zal ongetwijfeld toenemen, met gevolgen voor bijvoorbeeld de service en het 'maatwerk'. De dalende tendens in hun marktaandeel en het aantal ambachtelijke bakkerijen maakt hen als doelgroep minder aantrekkelijk voor 'de grote jongens'. Wie wil er immers investeren in een teruglopende markt? Daarmee wordt die teruggang verder bevorderd.

Het overgrote deel van onze ambachtelijke molens opereert juist op deze markt en de teruggang in het aantal bakkers is of wordt voor ieder merkbaar. Een zeer voorname vraag is in dit verband welke bakkerijen er een goede uitgangspositie hebben om te overleven. Dáár zullen we het in de toekomst van moeten hebben! Leefijd en onder-

nemerskwaliteiten van de bakker zijn zéér belangrijk, maar ook positionering, vestigingspunt, assortiment en collegialiteit.

Eén van de heel weinig mogelijkheden voor een bakker om zich duidelijk te onderscheiden van andere 'brood aanbieders' is het inschakelen van de molen. Voorop gesteld dat de molenaar de verleiding weet te weerstaan aan een regionale broodfabriek te leveren, is hij een zeer interessant leverancier voor plaatselijke bakkers. Weinig bakkers hebben daarvoor nog een open oog, weinig molenaars beseffen hun kansen om partner te zijn van hun bakkers in de strijd om het brood. Met name door molenspecialiteiten kan een bakker zich profileren, maar hoeveel specialiteiten-meelsoorten levert hem de molenaar? Hoe is het met de continuïteit van diens molen gesteld?

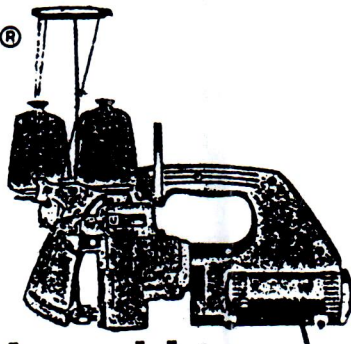
Grotendeels dezelfde voorwaarden die het voortbestaan van een bakkerij raken zijn ook van toepassing op ons als ambachtelijke molenaars. Wie meent met een voedingsmiddel anno 1900 in het 'Europa zonder binnengrenzen' een bestaan te kunnen vinden, of zelfs maar te mogen leveren, lijkt een hachelijk avontuur tegemoet te gaan.

Door een bundeling van alle krachten kunnen we als molenaars een sterk alternatief zijn voor de ambachtelijke bakkerij. Een 'deltaplan' om alle zelfstandige, autonome dorpsmolenaars met elkaar te verbinden tot een reële en serieuze partner voor bakkers zou Innomill kunnen worden. De tijd dringt om door samenwerking te trachten het hoofd boven de opkomende EG-golven te houden.

A. Pandsel

Union Special[®]

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



**zakkennaaimachines
onderdelen en garens**

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.



Handelsonder-
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