



ROYAL WESSANEN

Hier worden koeken gemaakt. Geen lekkere koeken voor bij de koffie, maar veekoeken. In veevoederfabriek De Ster in Wormerveer rollen ze in rap tempo uit de automatische koekenpers. De mannen van Wessanen stapelen ze en doen ze meteen in dozen. Klaar voor transport naar de provinciale markten. De koeken worden gemaakt van lijn- of raapzaad, waar de kostbare olie al uit is geperst. Ze zijn bedoeld als krachtvoer in de winter voor het vee. Want alleen maar hooi is dan niet voldoende.

Het is 1765 als kaashandelaar Adriaan Wessanen en zijn neef Dirk Laan aan de oevers van de Zaan een lucratief handelkje beginnen in zaden. Ze noemen het bedrijf Wessanen & Laan. Vooral het kanariezaad is een topper vanwege de populariteit van zangvogels in Nederland. Om het zaad ook zelf verder te kunnen verwerken, koopt het bedrijf in 1839 een oliemolen. De geperste olie wordt verkocht

als lampenolie en voor gebruik in de keuken. Het vaste deel dat overblijft, wordt verwerkt tot veekoeken.

Na de Tweede Wereldoorlog gaat het slecht met de handel in olie. Om de concurrentie voor te blijven gaat Wessanen zich richten op mengvoerders voor vee. Maar welke samenstelling geeft het beste resultaat? Er wordt zelfs een proefboerderij gebouwd. Hier kan het voer direct op de dieren worden getest. Diervriendelijk en duurzaam is het misschien niet. De legbatterij waar de kippen in zitten wordt omschreven als 'een flatgebouwtje van ijzerdraad en kippengaas'. En dan te bedenken dat het Wessanen van nu zich juist voornamelijk richt op duurzame en biologische producten. Het kan verkeren. ▣

Online zijn leuke extra's toegevoegd, Kijk maar eens op www.opiniebladforum.nl

Tijdens de Tweede Wereldoorlog houdt Wessanen zoveel mogelijk mensen aan het werk om dwangarbeid in Duitsland te voorkomen. Ook kan het personeel gebruik maken van de 150 volkstuintjes achter de fabriek. En er worden zeven betonnen schuilbunkers gebouwd. Gelukkig zijn ze niet of nauwelijks gebruikt.