

Wereldberoemd zijn ze...in Groningen, de nieuwjaarsrolletjes van banketfabriek Jac. Vegter B.V. in Hoogezand.

Gerrit Vegter (1844-1901) neemt samen met zijn vrouw Elisabeth Bekenkamp in 1869 de bakkerij aan de Sluiskade in Hoogezand over. Martenshoek was in de tweede helft van de 19^e eeuw een belangrijke plek. De sluis vormde de verbinding tussen de veenkolonien en de rest van Nederland. We spreken hier over de drukste sluis in het Winschoterdiep.

De scheepvaart bloeide in Groningen. Alle vervoer ging per schip. De schepen lagen geregeld voor de sluis lagen te wachten tot ze gescht werden of om van scheepsjager wisselen. Op die momenten hadden de schippersvrouwen volop de gelegenheid om boodschappen in te slaan. Rond de sluis waren dan ook veel middenstandszaken gevestigd zoals bakkers, kruideniers, kappers, textielzaken, groentewinkels en een café.

Als in 1901 Gerrit plotseling overlijdt neemt zijn zoon Jacobus de taken over en zet het bedrijf van zijn vader voort. Het bedrijf wordt in de loop van de jaren uitgebreid. Er werden venters in dienst genomen om broden uit te venten en er werd begonnen met de productie van hardbroden, roggebrood en koekjes. In 1928 wordt ook Jacobus weer opgevolgd door zijn zoon Gerrit junior, de derde generatie Vegter.

Aan het begin van de jaren '30 doet de eerste machine haar intrede in het bedrijf., een wafelbakmachine. Deze Franse machine telde 14 ijzers waar het deeg met kleine bloepjes in gepompt wordt. De ijzers sluiten zich, draaien over een vuur en als ze weer open gingen waren de wafeltjes gebakken. De bakker rolde ze vervolgens om een stokje waarna ze werden weggelegd om af te koelen. Tot slot werden ze in de bekende koekblikken verpakt.



In 1941 wordt begonnen met de uitbreiding van de fabriek en wordt het perceel uitgebreid met het aangrenzende pand. Al snel zijn de grondstoffen echter niet meer voorhanden en wordt in 1942 de productie stilgelegd. Na de bevrijding kwam alles langzaam weer op gang en wordt het bedrijf opnieuw ingericht. Als in 1955 een nieuw machineonderdeel aan de oude machine gekoppeld wordt kunnen de wafeltjes vanaf nu machinaal worden opgerold en verdubbelt de productie.

Vanaf 1968 zwaait Jacobus Vegter inmiddels de scepter en is de vierde generatie in het familiebedrijf. Er komen nieuwe machines van Duitse makelij. De eerste machine produceert 16 rolletjes per minuut, de huidige machine, die in 2001 in gebruik genomen werd, heeft een capaciteit van 130 rolletjes per minuut.

In 1975 werd het blik vervangen door de langwerpige kartonnen doos, met een luchtdichte folie, bedrukt volgens het originele ontwerp uit 1932.

Inmiddels staat Gerrit Vegter aan het hoofd van het bedrijf. Zijn opvolger is dochter Geranne, de zesde generatie en de eerste vrouwelijke directeur in de lange lijn van opvolging.

De rolletjes en knijpertjes symboliseren het nieuwe en het oude jaar.

Het oude jaar is al helemaal uitgerold, het knijpertje, en het nieuwe jaar zit nog vol verrassingen die opgerold voor ons liggen. De traditie breidt zich uit over het hele land en tegenwoordig gaan de rolletjes ook grif van de hand in de Randstad. Het bedrijf maakt naast de nieuwjaars-, twentse- en paasrolletjes ook kaaswafels, chocoladewafels.



We eten de rolletjes gevuld met slagroom. Als in 2011 de spuitmond van de slagroombussen vergroot wordt ontstaat er een probleem voor de consument. Niet voor Vegter. Vanaf dat moment levert het bedrijf de juiste spuitmond, in de juiste kleur, gratis bij de verpakking in.



Bron: bedrijfsbezoek d.d. 11 oktober 2017, Samen in Beeld TV
tekst: Kees Harsema

Het Behouden Blik
Hoofdstraat 99
9982 AC Uithuizermeeden
0595 413 999
info@hetbehoudenblik.nl