

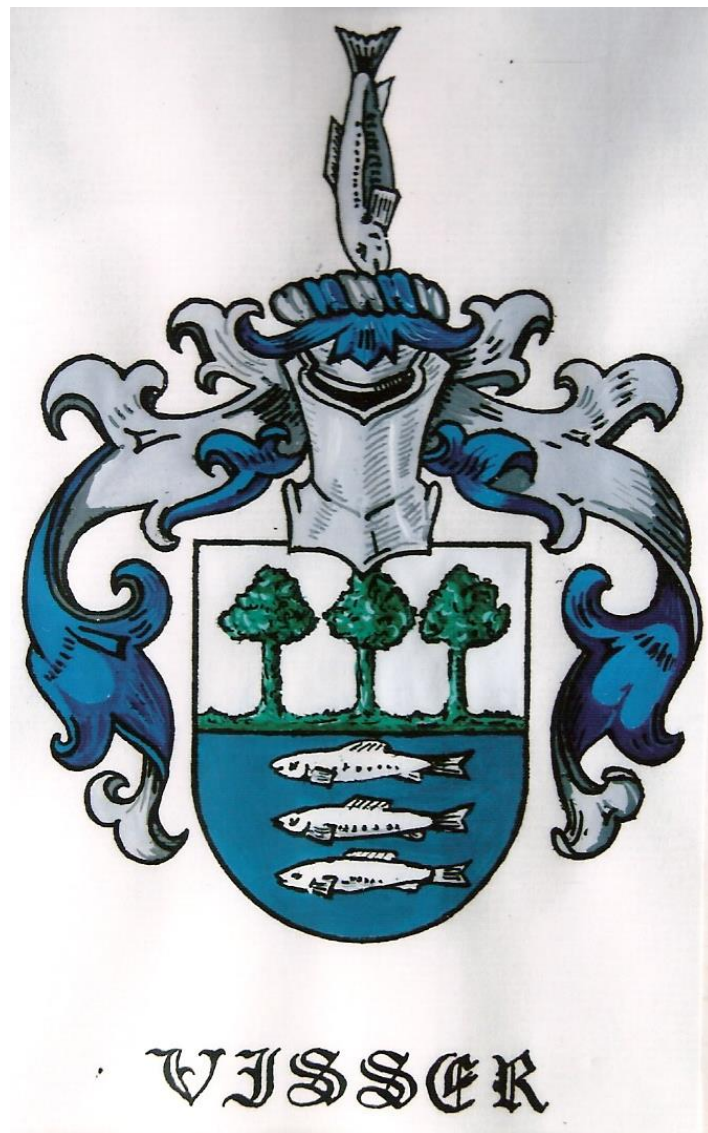
Koen Visser



Gegevens verzameld door
Historische Vereniging Oud-Beijerland

“Koen Visser” is een publicatie van de
Historische Vereniging Oud-Beijerland.

Niets uit deze publicatie mag worden verveelvoudigd en/of openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook, zonder voorafgaand schriftelijke toestemming van het Bestuur van de Historische Vereniging Oud-Beijerland
Bij gebruik van de inhoud voor publicatie dient uitdrukkelijk bronopgave te worden vermeld.



Dit wapen is voor het eerst gebruikt door Jacob Jansz. Visser (1623-1672) schepen van Cromstrijen en Numansdorp. Dit wapen staat ook in de preekstoel van de Ned. Herv. Kerk te Numansdorp.



*Koenraad Visser (1877-1958)
Stichter van de paling- en zalmrokerij en visconservenfabriek
Koen Visser N.V.*

INHOUDSOPGAVE.

Verantwoording	Pagina 9
Inleiding	“ 11
1877 - 1902	“ 13
1902 - 1909	“ 18
1909 - 1930	“ 25
1930 - 1940	“ 37
1940 - 1950	“ 45
1950 - 1960	“ 63
1960 - 1970	“ 88
1970 - 1980	“ 111
Genealogie familie Visser.	“ 151
Geraadpleegde bronnen.	“ 155

VERANTWOORDING.

Bij eerdere publicaties van de Historische Vereniging Oud-Beijerland bleek, dat er relatief weinig geschreven is over het bedrijf Koen Visser en zijn oprichter en oud-wethouder Koenraad Visser.

Ondanks dat Koen Visser een bedrijf is geweest, samen met Koni, Oud-Beijerland op de wereldkaart heeft gezet en vele Oud-Beijerlanders werk heeft verschaft.

Toen het plan er was een publicatie te maken over Koen Visser is er veel materiaal beschikbaar gesteld door de laatste directeuren Koenraad Visser, Peter Visser en Marius Visser.

We vonden in het archief van de heren Visser verhandelingen over het bedrijf, geschreven door de stichter van het bedrijf Koenraad Visser over de eerste jaren en door oud-werknemers, hier hebben we dankbaar gebruik van gemaakt.

De hulp, die wij van verschillende oud-werknemers hebben gekregen, zowel van de geschiedenis, als bij het zoveel mogelijk achterhalen van namen van mensen die op foto's stonden, was onontbeerlijk voor het maken van deze publicatie. Bij deze danken wij hen oprecht.

P.J. in 't Veld
J. Buitendijk

INLEIDING.

In dit lees- en kijkboek over Koen Visser als bedrijf ontkom je er niet aan om ook een gedeelte van de familie geschiedenis te beschrijven. Zeker omdat de oprichter Koenraad Visser alsmede zijn zoon Simon Visser maatschappelijk als kerkelijk actief zijn geweest. Deze activiteiten lopen door elkaar heen.

Voor het oprichtingsjaar hebben wij gekozen het jaar 1892, het jaar waarin Koenraad Visser begint met het verkopen van zijn handel. Ondanks dat het bedrijf tot ca. 1945 op het briefpapier als oprichtingsjaar 1902 aanhoudt. Het jaar waarin de eerste rokerij in gebruik wordt genomen. Later heeft men ook 1892 aangehouden.

Als het gaat over de verschillende bouwactiviteiten die er zijn geweest, hebben we alleen de bouwactiviteiten vermeld die echt van betekenis zijn geweest.

Wij wensen u veel lees- en kijkplezier.



Gerrit Visser Jansz. en Barbera Veldhoen

1877 - 1902.

We schrijven dinsdag 31 juli 1877 als Koenraad Visser in Mijsheerenland wordt geboren. Koenraad is de oudste zoon uit het tweede huwelijk van Gerrit Visser Jansz. met Barbera Veldhoen.

In het gezin zijn ook nog kinderen uit het eerste huwelijk van Gerrit Visser en zijn overleden vrouw Iefje Sniijders, Maria (1869), Dirksje (1871), en Jan (1874).

Op de geboorteakte van Koenraad Visser staat dat Gerrit Visser arbeider is en dus op dat moment waarschijnlijk in de landbouw werkzaam is.

Het werken in de landbouw zou hem later tot de uitspraak brengen tegen zijn zoon Koenraad:

“ Boerenknecht is boerenhond”

In die periode heerste in Nederland een landbouwcrisis, de graanprijzen waren laag, de meekrapteelt behoorde tot het verleden, ook de vlasteelt kwam in de problemen door goedkope katoen uit het buitenland.

De Hoeksche Waard bleef ook niet gevrijwaard van deze landbouwcrisis, met als gevolg grote werkeloosheid onder de boerenknechten.

Dit is wellicht de reden, dat Gerrit Visser in mei 1882 met zijn gezin Mijsheerenland verlaat en zijn heil zoekt in Oud-Beijerland.

Oud-Beijerland was in die tijd ook als nu, het meest verstedelijkte gebied in de Hoeksche Waard, met een relatief beperkte oppervlakte. Globaal begrenst door de Zinkweg, Polderpad (nu Adm. De Ruyterstraat), Steenenstraat, Achterweg (nu Koninginneweg), de Oostdijk en Molendijk.

In dit kleine gebied wonen in 1882 ca. 5200 mensen.

Ondanks dat de sociale omstandigheden in Oud-Beijerland slecht zijn te noemen, is er wel veel bedrijvigheid.

Bij een kleine rondgang door het Oud-Beijerland van die tijd, zien we aan de West Voorstraat al prachtige herenhuizen gesitueerd, waar de dokter en de notaris wonen. Een postkantoor en over de Vliet het gemeentehuis waar burgemeester Pieter Hendrik Crans zetelt. Verder de Hervormde Kerk, een diaconie weeshuis, een Kantongerecht in de Steenenstraat, twee korenmolens en een bank van lening. In de kom van het dorp kom je veel ambachtslieden tegen, zoals de zadelmaker, sigarenmaker en een klompenmaker, om er een paar te noemen. Aan de Oostdijk, Molendijk en Oost Voorstraat zijn in die tijd tal van winkels gevestigd.

Ook is Oud-Beijerland al aangesloten op gaslicht en er is vervoer vanuit de haven mogelijk van passagiers en goederen naar Rotterdam met het stoomschip “Oude Maas”.

In dat dorp zoekt Gerrit Visser zijn geluk en dat van zijn gezin. Waar hij precies gaat wonen is niet meer na te gaan, maar in 1896 komen we hem tegen in de Grimhoek wijk A n° 185.

De Grimhoek is het gedeelte van de Oost Voorstraat tussen de Julianastraat en Steenenstraat. Achter de Oost Voorstraat stonden overwegend kleine arbeidershuisjes.



Twee later in scène gezette foto's van Koenraad Visser die herinneren aan de tijd zoals hij is begonnen.

In Oud-Beijerland gaat Gerrit Visser in de handel en wordt koopman, samen met zijn compagnon Doris de Groen vent hij zowel met aal (paling), als aardewerk.

Op zijn 7^e jaar gaat de jonge Koenraad onderwijs volgen in de pas geopende Christelijke Bijlschool van meester Jongejan.

Koenraad Visser was van nature linkshandig, in die tijd was dit op school niet toegestaan. Toen Koenraad in de hoogste klas bij meester Jongejan kwam, moest hij dit afleren en rechts gaan schrijven. Om dit onder de knie te krijgen, moet hij de ene week rechts schrijven en de andere week mocht hij links schrijven.

Wanneer hij als twaalf jarige de school verlaat kan hij zowel links als rechtshandig schrijven.

Rond 1890 kent Oud-Beijerland evenals Gerrit Visser, veel kooplieden, die vanuit Oud-Beijerland langs de dorpen en boerderijen in de Hoeksche Waard trokken om hun handel te slijten.

Dit heeft de jonge Koenraad wellicht op een idee gebracht om ook met het uitventen van handel mee te helpen in het levensonderhoud van het ouderlijk gezin.

Als eerste ging hij vijgen uitventen in Oud-Beijerland. Als Koenraad Visser 14 jaar is en het nieuwe haring tijd wordt, gaat hij deze uitventen. Met een juk op z'n schouders vertrok hij 's morgens om 4 uur naar 's -Gravendeel met 100 haringen. Hij zorgde er dan voor om half negen bij de vlasbedrijven te zijn en verkocht aan de arbeiders zijn verse haring.

Later trok hij de hele Hoeksche Waard door, maar het lopen met een juk was een groot bezwaar. Daarom kocht Gerrit Visser voor zijn zoon voor f 8,00 een kar en een hond, later huurde Koenraad voor 20 cent per dag er nog een hond bij, zodat twee honden zijn kar trokken. Daar hij toch door de Hoeksche Waard trok, vroegen ook andere winkeliers of hij hun handel ook aan de man kon brengen. Zo was er een eigenaar van een hoedenwinkel op de Oostdijk die vroeg of hij hoeden voor de boerinnen meenam, waarmee hij f 1,50 per dag verdiende. Toen een Joodse winkelier dit zag, vroeg deze of hij ook paraplu's mee wilde nemen op zijn route. Dit deed hij 2 à 3 dagen per week gedurende twee jaar.

Ook ventte Koenraad korte tijd met zgn. afgeschepte kaas, ondanks dat dit aardig verdiende beviel hem dit niet omdat de kwaliteit matig was.

Toen het haringseizoen weer begon ging hij weer haring venten. Deze zaten in twee margarine vaatjes die hij voor 20 cent had gekocht.

Maar Koenraad's liefde lag bij de verkoop van vis. Nadat zijn vader hem het schoonmaken van paling had geleerd, ging hij voor het eerst met 40 pond paling naar Rotterdam en verkocht in één dag de 40 pond.

Als het palingseizoen in augustus voorbij was, ventte Koenraad evenals zijn vader en zijn compagnon Doris Groen ook wel met aardewerk.

Toen er een eind kwam aan de samenwerking tussen vader Gerrit en Doris de Groen, trokken vader en zoon gezamenlijk op.

Naast de paling ging Koenraad Visser ook andere soorten verse vis venten, zoals baars, snoek, karper en zgn. witvis.



Gud Beerland 16 April 1913

Ik ondergetekende Ari Schipper Visser woonende
Achterstraat Gud Beerland verklaart hier mee
een verbintenis aangegaan te hebben met den Heer
Jo Visser Winkhandelaar Alhier, betreffende de
Edelkarper, gevoet in het vischwater de Gud Beerlandse
kreek en hiin van de ~~Heer~~^{Heer} Goudsmid woonende te
Scharenhage Ten eerste dat de Edelkarper in bovengenoemde
niemal water gevoet is door bovengenoemde Jo Visser
Ten tweede dat er nummer Edelkarper uit boven genoemd
Vischwater gehouden mag worden niet minder als
5 pond per stuk (zegge vijf pond) Ten derde dat
bovengenoemde Jo Visser ten alle tijde de helft van de
vangst van de Edelkarper moet hebben geheel kosteloos
Ik ondergetekende verklaart, hiinmee geheel accoord
te gaan. gedaan den 16 April 1913

A. Schipper-Visser

Nobelstraat B 332

O. P.

De overeenkomst van Koenraad Visser met Ari Schipper.

Dit gebeurde in het jaar 1892 wat dan ook kon worden beschouwd als het jaar waarin het bedrijf Koen Visser is opgericht.

Bij het 75 jarig bestaan in 1967 verwoordde de zoon van Koenraad Visser, Simon Visser deze begin periode als volgt:

“dat de zaak in 1892 tot ontwikkeling kwam, toen zijn vader Koenraad Visser, zich als 12 jarig jochie, door de nood gedwongen, uit zijn vertrouwde omgeving los maakte en in de handel ging. Thuis had hij het niet breed, de vrijheid was hem alles waard, dus ging hij aan de wandel met zijn eigen handel. Op klompen met eigen handel naar Numansdorp en 's-Gravendeel liep om zaken te doen. Niets was hem te veel, hard energiek en onversaagd heeft hij gewerkt”.

De aanvoer van de verse vis, voor de handel van Koenraad Visser, kwam uit de wateren in en rond het dorp Oud-Beijerland.

Het gemeente- en polderbestuur verhuurden dit viswater.

In het gemeentelijk archief vinden we de volgende gegevens:

29 maart 1901 “Verhuur vischwater Achterspui en het gedeelte van de haven waarop de gemeente recht heeft te verhuren aan P. de Heer, visser te Oud-Beijerland jaarlijks voor f 3,00 per jaar”.

24 april 1906 “Met ingang van 1 januari 1907 vischwater in de haven te verpachten aan J.W. Kooyman, herbergier voor f 3,00 per jaar”.

De paling betrok hij van de zgn. peurders in en rond Oud-Beijerland die paling peurden (een tros wormen aan een draad).

Ook investeerde Koenraad Visser zelf in viswater, uit 1913 is het volgende contract gevonden:

“ Oud-Beijerland 16 april 1913

Ik ondergetekende Ari Schipper vischer woonende Achterstraat Oud-Beijerland verklaart hier mede een verbintenis aangegaan te hebben met den heer K. Visser vischhandelaar alhier betreffende de edelkarper gepoot in het vischwater de Oudbeierlandse kreek in huur van de mejuf. Goudsmit woonende te Schravenhage.

Ten eerste dat de edelkarper in bovengenoemd water gepoot is door bovengenoemde K. Visser.

Ten tweede dat er nimmer edelkarpers uit bovengenoemde vischwater gehouden mag worden niet minder als 5 pond per stuk (zegge vijf pond)

Ten derde dat bovengenoemde K. Visser te allen tijde de helft van de vangst van edelkarper moet hebben geheel kosteloos.

Ik ondergetekende verklaart hiermeede geheel accoord te gaan de 16 april 1913

*W.g. A. Schipper
Nobelstraat B 332 O B”*

We keren weer even terug in de tijd. Er zijn ontwikkelingen in Oud-Beijerland die belangrijk zijn voor de jonge ondernemer.

In 1888 is de Oud-Beijerlandsche Hoogdruk Waterleiding Maatschappij begonnen met het leveren van schoon en veilig drinkwater.

In hetzelfde jaar is de Barendrechtse brug geopend, zodat de Hoeksche Waard ontsloten wordt.

In 1896 is gas ook beschikbaar voor kookdoeleinden, tevens doet dat jaar ook de stoomtram haar intrede in de Hoeksche Waard, zodat de reistijden veel korter worden en Rotterdam goed bereikbaar wordt.

1902 – 1909.

In 1902 heeft Koenraad Visser de dochter van koopman Simon Waardenburg, Cornelia, ontmoet. Ze zijn op zoek naar een woning, ook zoekt Koenraad ruimte, waar hij zijn eigen paling zou kunnen roken, deze vinden ze in de Ooststraat. Eigenaar timmerman Marinus van Ekelenburg, die nog een zgn. onderhuis heeft en tevens een ruimte waar een rokerij van gemaakt kan worden. Uit de Bouw en Hinderwetvergunning die Marinus van Ekelenburg op 24 april 1902 indient is goed op te maken waar deze eerste rokerij en woonhuis zich bevindt. Het is Ooststraat wijk A n° 359 kadastraal sectie D n° 791.

*“ Belendend ten Noorden aan een woonhuis van M. van Ekelenburg
(dat is zijn woonhuis aan de Oostdijk).
Belendend ten Oosten aan een gang van 5.00 meter breedte.
Belendend ten Zuiden aan een schuur of bergplaats van de eigenaar.
Belendend ten Westen aan door het huis bewoond door Adr. Vervelde.*

Als beweegkracht voor deze “ *Visch en Palingrokerij* ” wordt aangegeven “ *Handenarbeid* ”, de verlichting is een “ *Lantaarn* ”.

Tevens zal de rokerij voorzien worden van een stenen schoorsteen van 5.50 mtr hoog.

Als we kijken naar de afmeting van deze rokerij blijkt deze 5.75 mtr. x 2.75 mtr. te zijn.

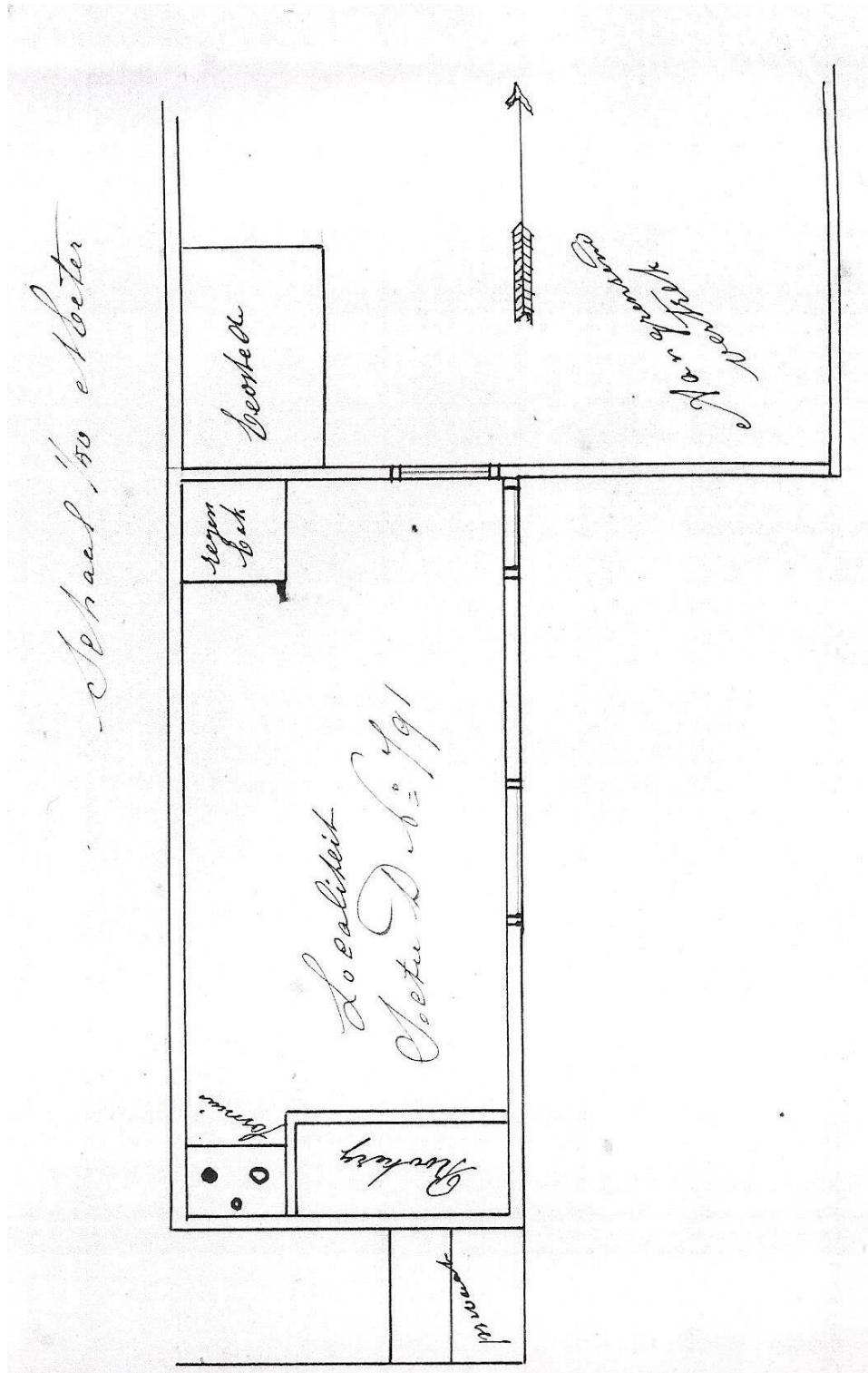
Als op donderdag 8 mei 1902 's morgens om 10 uur de burgemeester A. van Lith ter plaatse is, in verband met de Hinderwet, meldt niemand zich om bezwaar te maken.

Die zelfde dag verbindt burgemeester A. van Lith als ambtenaar van de burgerlijke stand de 24 jarige Koenraad Visser en, de op 28 juli 1876 te Oud-Beijerland geboren, Cornelia Waardenburg in de echt.

Van grote feesten of een huwelijksreis was in die tijd in Oud-Beijerland geen sprake. Waarschijnlijk is de volgende dag, de eerste paling door Koenraad Visser in zijn eigen rokerij gerookt.



Koenraad Visser en Cornelia Waardenburg



Plattegrond van de eerste rokerij aan de Ooststraat, zoals deze was ingediend bij de aanvraag Hinderwetvergunning op 24 april 1902.



De plaats in de Ooststraat waar de eerste rokerij stond.



Een reconstructie, zoals de eerste rokerij er uit gezien moet hebben.



Ik ondergetekende G. Vesser
verklaart, verrijkend Ik hebben
met mijn zoon, (Koenraad Vesser
wonende Bosschaad. Eud. Beers-
land.) den 7. Mei. 1906.
De Heit. en Waaren, Kruiswagens,
Schouw. en Waaren, en al wat
tot het gebruik noodig is tot
het drijven van Vischhandel
Daar de compagnonschap. tusschen
mij en bovengenoemde is afge-
loopen. En voor mij van deel
ontvangen te hebben. de som
van Honderd en Vijftig
gulden. Negge 150.

Eud. Beersland, 7. Mei. 1906.

G. Vesser

Ontbinding van het compagnonschap tussen vader Gerrit en zoon Koenraad
7 mei 1906.

Donderdag wordt zijn vaste rookdag en op vrijdag en zaterdag ventte hij de vers gerookte paling uit. Als er in de maanden december/januari geen paling beschikbaar was, trok hij er, samen met J. Brand, opuit om scheurkalenders te verkopen. Dit leverde per week 15 à 16 gulden op.

Op maandag 23 maart 1903 wordt het eerste kind bij Koenraad en Cornelia Visser geboren. Deze zoon wordt vernoemd naar de vader van Koenraad en krijgt de naam Gerrit. In datzelfde jaar krijgt vader Gerrit een hersenbloeding en kan daardoor niet meer werken. Koenraad zorgde, buiten zijn eigen gezin, ook dat zijn ouders geen gebrek hadden.

Als Cornelia in 1904 in verwachting is van haar tweede kind, overlijdt op donderdag 4 februari, de 10 maanden oude zoon Gerrit.

Enkele maanden later op vrijdag 29 juli 1904 wordt hun tweede kind geboren, deze dochter krijgt de naam Sijgje vernoemd naar de moeder van Cornelia, Sijgje Waardenburg – Brussaard.

Zakelijk gaat het Koenraad Visser goed af. De vraag naar zijn gerookte paling is groot en er wordt een paard en wagen aangeschaft.

Op een of andere manier is de vader Gerrit Visser sterk betrokken bij het bedrijf van zijn zoon. Als vader Gerrit bijna 60 jaar is wordt in een contract een compagnonschap ontbonden.

“ Ik ondergeteekende G. Visser verklaart verrekend te hebben met mijn zoon (Koenraad Visser wonende Ooststraat Oud Beierland)

Den 7 mei 1906.

De hit en karren, kruiwagen, schouw en kaaren al wat tot het gebruik nodig is tot het drijven van Vischhandel.

Daar de compagnonschap tusschen mij en bovengenoemde is afgelopen. En voor mij aandeel ontvangen te hebben de som van honderd en vijftig gulden zegge f 150,00

Oud Beierland, 7 mei 1906

w.g. G. Visser”

Uit dit contract blijkt, dat er inmiddels ook een schouw (platte schuit) is aangekocht. (ook wordt gesproken over kaaren, een kaar is een bak met gaatjes om vis levend te bewaren).

De vraag naar de producten van Koenraad Visser is zo groot, dat wijzigingen in de afzet noodzakelijk is. Werd eerst nog de handel zelf uitgevent aan de bevolking, nu is dit niet meer goed mogelijk.

Er wordt besloten om de verse vis en de gerookte paling te gaan leveren aan de vishandel, die op hun beurt de handel gaan uitventen.

Om de aanvoer van de paling naar de rokerij goed te regelen, werd er al vrij snel een kleine motorboot gekocht, zo kon hij de paling zelf bij de vissers in de omgeving op te halen.



Rechts het woonhuis aan de Oostkade, links de rokerij.



Detailfoto van de rokerij.

1909 -1930.

Langzamerhand wordt de kleine rokerij aan de Ooststraat te klein, ongetwijfeld heeft Koenraad Visser dit besproken met zijn "huisbaas" en achterbuurman de timmerman Marinus van Ekelenburg.

Deze heeft op het nieuwe bedrijventerrein aan de Oostkade nog een stuk grond liggen wat Van Ekelenburg in 1902 van de gemeente heeft gekocht, eerder in 1903 had Van Ekelenburg al een woonhuis gebouwd op het zuidelijke gedeelte van het perceel aan de zgn. Eerste Dwarsstraat. (zie van Kraaijenbosch tot Havenkwartier).

In 1909 laat Koenraad Visser hier een nieuwe rokerij bouwen. Op de gevel komt een bord.

"K. Visser Vischhandel Palingrokerij".

In het al bestaande huis gaat Koenraad Visser en zijn gezin wonen Wijk A n° 378.

Nu Koenraad Visser zijn vishandel en palingrokerij aan de Oostkade heeft gevestigd is het een goed moment om eens dieper in te gaan op de verwerking van de paling.

Om een constante aanvoer van paling in de rokerij te garanderen werden er in het begin in het Spui vloten met karen gelegd. Dit om de, bij de vissers opgehaalde paling levend te houden, totdat ze verwerkt werden.

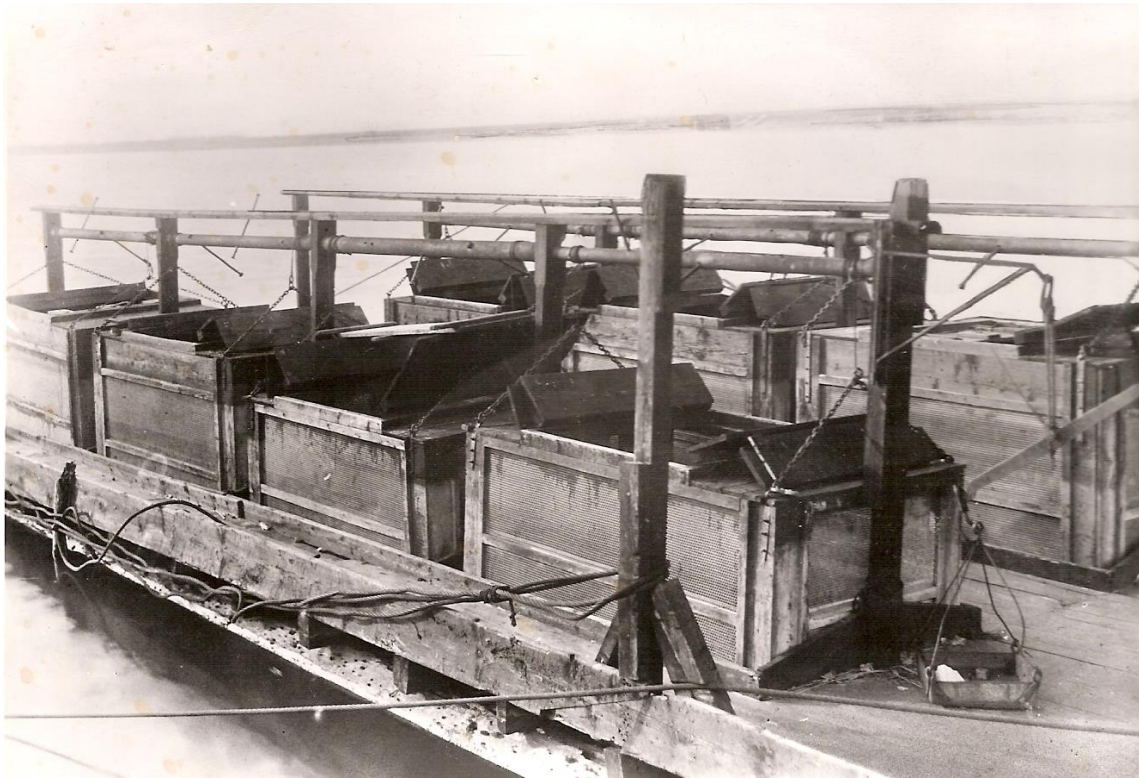
Toen de vraag naar de gerookte paling van Koenraad Visser steeds groter werd, en er meer paling nodig was, kwam de paling vanaf de visafslagen aan het IJsselmeer. De vloten werden vervangen door een zgn. palinglegger met een capaciteit van 100.000 pond. Daarna werd de capaciteit met een tweede legger vergroot tot 250.000 pond.

De motorboot "Gerrit", met als kapitein Adrianus Nobel, had ook een zgn. bun aan boord met een capaciteit van 20.000 pond paling en een legger. Deze voer naar Den Oever en Makkum om de paling op te halen. Later werd er ook paling vanuit Denemarken en Frankrijk aangevoerd.

Als de suikerfabriek, die even westwaarts was gevestigd aan het Spui, tijdens de bietencampagne op vollen toeren draaide werden de palingleggers met de levende paling door de motorboot "Gerrit" verplaatst naar het stromende water aan de overzijde van het Spui om geen last te hebben van de lozing van het "verontreinigde" afvalwater van de suikerfabriek.

Het verwerkingsproces van de paling was vakwerk, eerst werd de paling ontslijmd en met de hand schoongemaakt. Een geoefende schoonmaker kon 80 à 100 pond paling per uur schoonmaken. Daarna werd de schoongemaakte paling gepekeld en aan ijzeren pennen geregen, waarna ze de rokerij ingingen.

In de eerste fase van het rookproces werden ze 20 à 40 minuten min of meer gestoomd om daarna gerookt te worden. Na het roken werd de paling gesorteerd op kwaliteit en grootte. Het onderscheid werd gemaakt in klein, middel, groot, dik en zwaar. Sommige exemplaren van 4 pond waren extreem zwaar. De gerookte paling werd verpakt in lange smalle dozen en vervoerd naar de opslagruimte.



ca. 1905 De eerste drijvende bunbakken op vloten in het Spui om de paling levend te houden



*Ca 1929 Palinglegger in het Spui met daarachter de motorboot "Gerrit"
v.l.n.r. Aard Nobel, Toon van Gent, Janus Nobel, Gerrit Visser, Daan Verloop,
Koenraad Visser, Ivo Stolk en Kees Kraak.*



*Het verwerken van de paling voor het rookproces.
v.l.n.r. Gerrit Visser, Wim Edel, Daan Verloop, Aart van der Stel, Kees Kraak,
Koenraad Visser, Gerrit v.d. Linden en Arie Weeda.*



*Dezelfde werkzaamheden ca. 1948
v.l.n.r. Daan Verloop, onbekend, onbekend, Dirk v.d. Steen, Janus Nobel, Ivo Stolk,
Cornelis Nobel, Leen van Gorsel, Jan Bennekom en Wim Edel.*



*Palinglegger gemeerd in het Spui wordt gevuld met paling van de motorboot "Gerrit".
Op de achtergrond een roeiboot met "Fa. Koen Visser Oud-Beijerland"*



*De uit de leggers gehaalde paling worden in vaten gedaan voor verwerking naar de fabriek.
v.l.n.r. Bertus Dirkx, Jorus de Reus en Bertus Schutter.*



*Het ophangen van de paling in de rookkasten.
v.l.n.r. Onbekend, Wim Nootenboom en Co v.d. Steen en onbekend.*

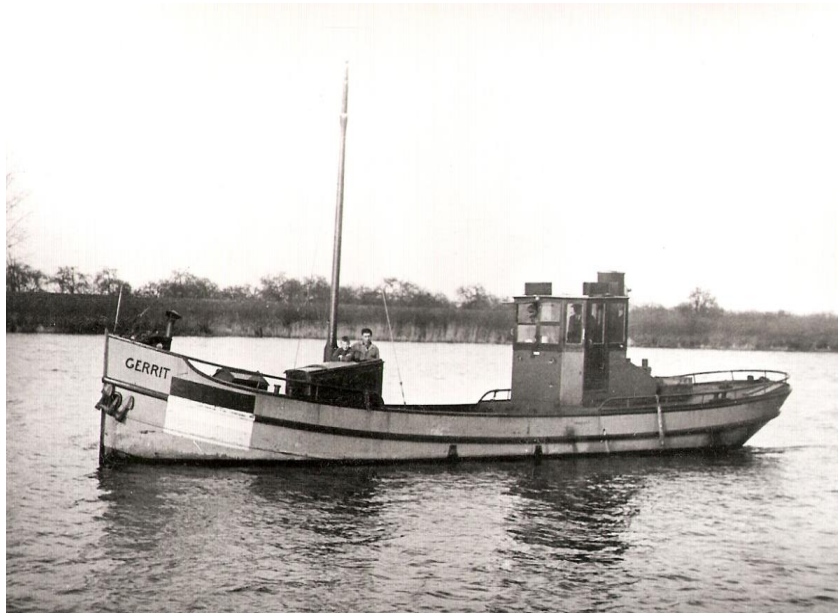


Rookkasten in bedrijf.



v.l.n.r. Koenraad Visser, Simon Visser, Gerrit Visser, Adrianus Nobel en Arie Weeda.





Motorboot "Gerrit" had een capaciteit van 20.000 pond paling



Kapitein Adrianus Nobel met zijn dochter Riekje.



*Herdenkingscomité voor het honderd-jarig bestaan van het Koninkrijk in 1913.
v.l.n.r. J. Labour, K. Visser, Th. Bosman, C.A. Taselaar, A.C. de Vries Broekman, P. Schmidt,
D. Fonkert, W. Rood, J. Juch en P. Esveldt.*

OUD BEIJERLAND. (Rijkstelefoonkantoor.)

Diensturen: Werkdagen: van 8.— vm. tot 9.— nm. Zon- en Feestdagen: van 8.— vm. tot 9.— vm., van 1.— nm. tot 2.— nm.
Eene openbare spreekcel is gevestigd in het Post- en Telegraafkantoor.

10 B erg & v. Trigt, Fa. v. d., IJzerhandel.	3 H oogwerf Azn., Fa. W., Boekh. en uitgever v. h. Nieuwsblad v. d. Hoeksche Waard en IJsselmonde, Molendijk.	2 S mit, Fop, Meelh., Molendijk
14 B erg & Weeda, v. d., Verffabrikanten en bouwkundigen.	1 K oopman, A., Kassier, Comm. in eff., Corresp. der Nederl. Bank, Molendijk.	18 T aselaar, Fa. A., In kruideniersw. en gedistilleerd. Telegraafkantoor. (*)
8 B oers Jr. & Co., S., Handel in huiden, Voorstr.	3 N ieuwsblad voor Hoeksche Waard en IJsselmonde, Fa.W. Hoogwerf Azn.	13 T uk, Joost, Comm. in landbouwproducten.
10 C entrale Tuinbouw-Vereen. de Hoeksche Waard, Veilinglokaal der.	... R ijkstelegraafkantoor. (*)	5 U it, J. B., Hôtel „de Oude Hoorn“, Café-Rest., Marktplein.
16 D oesschaté, I. G. ten, Notaris.	6 S chipper & Zn., K., Grooth. in kaas en spek, Oostdijk.	15 V isser Azn., D., Commissiehandel in aardappelen en fruit.
9 G asfabrick, Oostdijk.	11 S mit, J., Ontwerper en bouwer v. gem. drinkwaterleidingen, Bijl.	17 V isser, K., Vischhandelaar.
12 H oog, J. de, Hooihandel, Grimhoek.		4 Z uid-Holl. Beetwortelsuikerfabr.
7 H oogenboom, A., Kaash., Oostdijk.		(*) Aan te vragen: „Rijkstelegraaf“

De telefoongids 1915.

In de familiesfeer is het jaar 1910 een triest jaar, als op zaterdag 28 mei de vader van Koenraad, Gerrit Jansz. Visser op 63 jarige leeftijd overlijdt.

Twee weken later, op maandag 6 juni wordt er in het gezin van Koenraad en Cornelia een tweede zoon geboren die ook Gerrit werd genoemd. Slechts 3 weken werd deze jonge telg, want hij overlijdt op 26 juni.

In 1911 wordt op woensdag 2 augustus in het gezin van Koenraad en Cornelia een derde zoon geboren die ook de naam Gerrit krijgt.

Ook gaat Koenraad Visser in Oud-Beijerland zich met maatschappelijke zaken bezighouden. Als in 1913 het feit wordt herdacht dat het Koninkrijk 100 jaar bestaat, is Koenraad Visser lid van het comité die de festiviteiten rond dit gebeuren organiseert.

Uit het telefoonboek van 1915 blijkt dat K. Visser “Vischhandelaar” al telefoon heeft, hij heeft n° 17.

Tijdens de eerste wereldoorlog werd Koenraad Visser een betrekking aangeboden bij het inkoop bureau in Rotterdam, toen hij daar niet op inging verzocht de directeur of hij voor een bespreking naar Haarlem wilde komen. Daar werd hem, de alleen import van verse en gerookte paling uit België, aangeboden.

Koenraad Visser antwoordde hierop: “ *Ik zei, dat ik hiervoor niets voelde om alles alleen te krijgen, omdat er nog meerdere waren, die in aanmerking wilden komen*”.

Op maandag 6 maart 1916 vraagt Koenraad Visser vergunning aan om twee ijzeren hekjes te mogen plaatsen aan het einde van zijn stoepje van zijn woonhuis, inmiddels omgenummerd wijk A n° 637.

Op donderdag 6 juli van dat jaar wordt er in het gezin van Koenraad en Cornelia weer een zoon geboren, deze zoon wordt Simon genoemd, naar de vader van Cornelia, Simon Waardenburg.

Zoals eerder aangegeven gaat Koenraad Visser naast, zijn verantwoordelijkheid als ondernemer en vader van drie kinderen, zich steeds meer bezig houden met maatschappelijke zaken in het dorp.

In 1918 wordt Koenraad Visser bestuurslid van de Vereniging voor Gereformeerd Lager Onderwijs. Hij zal deze functie bekleden tot 1943.

Inmiddels heeft Koenraad Visser zich aangesloten, bij de door Abraham Kuyper in 1879 opgerichte Anti – Revolutionaire partij, deze eerste in Nederlandse opgerichte politieke partij baseerde zich op Bijbelse normen volgens de protestantse leer. Volgens de Anti-Revolutionaire opvatting ging het overheidsgezag uit van God en niet van de mensen, Gods Woord moest richtsnoer zijn voor het overheidshandelen.



De paling en zalmrokerij aan de achterzijde van de vm. machinefabriek "Oude Maas" van Pieter Scheer.



Burgerwoningen aan de zgn. Eerste Dwarsstaat. Links het woonhuis uit 1923, midden het woonhuis met erker uit 1934, en rechts de in gebruik zijnde vm. machinefabriek "Oude Maas"

Voor de gemeenteraadsverkiezing van woensdag 12 mei 1919 stelt Koenraad Visser zich Kandidaat en wordt met voorkeur stemmen gekozen in de gemeenteraad voor de Anti-Revolutionaire partij. Op donderdag 12 juni laat hij het college van burgemeester en wethouders weten de benoeming aan te nemen en op maandag 2 september wordt hij geïnstalleerd.

In 1920 wordt Koenraad Visser ook gekozen tot Kerkvoogd in de Ned. Herv. Kerk, hij zal deze functie bekleden tot 1933, waarna hij wordt gekozen tot Opper-Kerkvoogd. (voorzitter van het college van kerkvoogden). Deze functie zal hij tot 1957 vervullen.

In 1921 wordt in Nederland de wet op het Handelsregister ingevoerd. Dit is de eerste officiële registratie van bedrijven.

Koenraad Visser schrijft zich, op woensdag 12 juli 1922 in bij de Kamer van Koophandel in Dordrecht, dossier n^o 4007. als activiteit geeft hij op

“ Vischhandel en Rookerij ”

Wat opvalt aan deze inschrijving is, dat het tijdstip van de vestiging van de onderneming het jaartal 1902 (het jaartal van de eerste rokerij aan de Ooststraat. Overigens heeft jaren op het briefpapier “opgericht 1902” gestaan) is doorgehaald en verbeterd in het jaartal 1892. Het foutieve geboorte jaar van Koenraad Visser 1878 in plaats van 1877 blijft ongewijzigd.

Omstreeks die periode wordt de handel in verse vis waarmee Koenraad Visser in 1892 begon langzaam los gelaten.

Op maandag 29 januari 1923 vraagt Koenraad Visser, op briefpapier van metselaar Fop de Groot een bouwvergunning aan, om aan de zgn. Eerste Dwarsstraat, die loopt vanaf de Oostkade naar de machinefabriek “Oude Maas” van Pieter Scheer, een burgermanswoning met Rijkssteun te mogen bouwen. Uit de omschrijving blijkt dat de woonkamer 4 x 4 meter is, de keuken 3.25 x 1.70meter, een kamertje van 4 x 2.10 meter, een gang van 0.92 x 2.80 en een “witgelaasde” closetpot met zitting. Op de bovenverdieping zijn nog twee kamertjes en een zolder. De bouwkosten bedragen f 3000,00. Voor de grond, 100 m², wordt f 200,00 betaald. De woning zal verhuurd worden voor f 3,00 per week. Op 10 februari 1923 geeft gemeentearchitect D. H. Hulst het college een positief advies. Deze woning wordt gebouwd om te verhuren aan personeelsleden. De eerste bewoner is Arie Weeda met zijn gezin.

Donderdag 6 december 1923 overlijdt te Oud-Beijerland de moeder van Koenraad Visser, Barbera Veldhoen op 74 jarige leeftijd.

Als op woensdag 22 februari 1928 de eigenaar van de machinefabriek “ Oude Maas” Pieter Scheer komt te overlijden is dit het einde van de machinefabriek. Als deze enkele maanden leeg staat, koopt Koenraad Visser de lege fabriek.

Dit geeft een enorme verbetering in het bedrijfsoppervlak van ca. 546 m² en 20 m² kantoorruimte op een gebouwde verdieping in de fabriekhal.



*Het college van Burgemeester en Wethouders bij het afscheid van burgemeester
A.C. de Vries Broekman, op 27 mei 1938.
v.n.l.r. weth. K. Visser, burg A.C. de Vries Broekman, secr. A. Schipper en weth. J. Juch*



*De directiewoningen uit 1933, de rechter woning voor Koenraad Visser
en de linker woning voor Gerrit Visser.*

Op zaterdag 27 oktober 1928 vraagt Koenraad Visser via metselaar Fop de Groot een bouwvergunning aan, om de achterzijde van deze voormalige machinefabriek te verbouwen tot een rokerij met een oppervlak van 25 m² en het bouwen van een schoorsteen. Te gelijktijd wordt er ook een schoorsteen gebouwd van ca. 11 meter aan de bestaande rokerij aan de Oostkade, hier wordt volgens de aanvraag door twee mannelijke personen gewerkt,

“handmatig visroken, schoonmaken en verpakken”.

Exacte gegevens over het personeelsbestand zijn er niet, volgens overleving moeten dit er ca. 25 zijn geweest.

Op dinsdag 24 oktober 1929 trouwt Sijtje Visser met Arie Brussaard.

1930 – 1940.

Rond 1930 komen de zonen Gerrit en Simon Visser in het bedrijf werken.

In 1932 wordt Koenraad Visser bestuurslid van de in 1914 opgerichte woningbouwvereniging “Volksbelang”, hij zal deze functie meer dan 20 jaar vervullen.

In het bedrijf is zoon Gerrit Visser zich met de administratie gaan bezighouden, op maandag 10 april 1933 wordt hij aangesteld als procuratiehouder.

In het voorjaar van 1933 is de Oud-Beijerlandse A.R. wethouder G. B. de Jong langdurig ziek, volgens burgemeester A.C. de Vries Broekman geeft dit problemen in het dagelijks bestuur van de gemeente. Hij stelt dit probleem aan de orde in de raadsvergadering van maandag 22 mei 1933 en stelt voor om een tijdelijk wethouder te benoemen. Na twee stemronden wordt Koenraad Visser benoemd tot tijdelijk wethouder.

Op de vraag van de burgemeester of hij deze benoeming aanneemt, dankt Koenraad Visser allereerst de leden van de gemeenteraad voor het vertrouwen waarna hij stelt:

“Dat deze zware taak waarvoor hij zich thans geroepen ziet, nimmer heeft begeerd, mede in verband met zijn drukke bezigheden. Als hij thans de benoeming tijdelijk aanneemt hoopt hij dat God hem de kracht zal schenken om zijn nieuwe functie naar behoren te vervullen”.

Tevens zegt hij: “dat door aanvaarding van zijn benoeming genoodzaak ziet voor andere functies te bedanken”.

Welke functies hij hier bedoeld zijn niet achterhaald.

In de raadsvergadering van vrijdag 1 december 1933 blijkt dat wethouder G. B. de Jong ontslag heeft genomen, bij de eerste stemming blijkt Koenraad Visser gekozen tot wethouder in de vacature de Jong.

In 1933 begint Koenraad Visser aan een aantal grote bouwplannen. In eerste instantie wordt zijn woonhuis en de rokerij uit 1909 aan de Oostkade afgebroken. En laat hij door architect A. Dekker uit Spijkenisse twee directiewoningen ontwerpen.



Medaille van het Carnegie Heldenfonds

Naast de burgerwoning aan de zgn. Eerste Dwarsstraat uit 1923 ligt een onbebouwd stuk grond, hiervoor laat Koenraad Visser in 1934 architect P. Doolaard een burgerwoning ontwerpen. Deze woning bestaat uit een woonkamer 3.90 x 4.00 meter met erker, een achterkamer van 3.95 x 2.14 meter, een gang van 1 x 4 meter. Boven zijn er nog twee slaapkamertjes van 3.10 x 3.60 meter. Aan de woning wordt een loods gebouwd waarin een wc. van 1 x 1 meter wordt aangebracht. In deze woning gaat Adrianus Nobel, de kapitein van de "Gerrit", met zijn gezin wonen.

Op vrijdag 17 april 1936 zijn er met betrekking tot deze directiewoningen nog vragen gesteld in de gemeenteraad. Koenraad Visser is dan wethouder, raadslid C. Hoogenboom (bezuinigingspartij). *"of het college bekend is, dat er tusschen de woning van wethouder Visser en die van F. de Groot een uitpad moet zijn van 10 meter, breed, dat door de nieuwbouw van den heer Visser tot 5 meter gereduceerd is, voorts wat B & W in deze zullen doen"*. De voorzitter A. C. de Vries Broekman zal de vraag in de volgende vergadering beantwoorden. In de volgende vergadering van woensdag 27 mei geeft de voorzitter een uiteenzetting over de afspraken die, indertijd bij de aankoop, door de gemeente van de grond zijn gemaakt en eerder is beschreven. Verder gaf hij aan dat:

"bij de bouw van de twee woningen door den heer Visser is in 1934 toestemming gevraagd om een glooiende grondverhoging aan te brengen. De aangrenzende eigenaren verklaarden geen bezwaar te hebben tegen inwilligen van dit verzoek. Als gevolg hiervan is door ons bij besluit van 20 februari 1934 tot wederopzegging vergunning verleend. De bebouwing is binnen de rooilijn geschied zoodat de breedte van den uitweg nog steeds aanwezig is des halve geen maatregelen behoeven te worden getroffen".

Op latere foto's is te zien dat de zgn. glooiing minimaal is.

Op donderdag 26 april 1934 trouwt Gerrit Visser met de op 14 april 1911 in Oud-Beijerland geboren koopmansdochter Neeltje Schipper.

Zij gaan wonen in de zojuist gereed gekomen linker directiewoning, aan de Oostkade 18.

In het Nieuwsblad voor de Hoeksche Waard en IJselmonde van woensdag 23 mei 1934 komen we het volgende bericht tegen:

"Een menschlievende daad beloond."

Op den avond van den 6 en maart jl. toen onze wethouder de heer K. Visser zich naar het gemeentehuis begaf, werd hij aan het begin van de West- Voorstraat opgeschrikt door het geroep om hulp, dat kwam uit den richting Vlietkant. Aanstonds spoedde de heer V. zich naar den waterkant en weinig oogenblikken later bleek hem, dat het hulpgeroep afkomstig was van een in het water liggende jongen. Zonder zich te bedenken begaf de heer V. zich te water en wist deze het in gevaar verkerende jonge leven, een 8-jarig zootje van den heer D. F. uit de West-Voorstraat te redden.

Het was naar aanleiding van deze daad, dat zaterdagavond ten huize van den heer V. aan de Oostkade een eenvoudige plechtigheid heeft plaatsgehad. In tegenwoordigheid van zijn echtgenoot en kinderen, mevr. De Vries Broekman, den heer en mevrouw Fonkert en diens geredde zootje, werd de heer Visser door den burgemeester namelijk vereerd met de medaille, welke vanwege het Carnegiefonds wordt verstrekt voor het verrichten van heldhaftige menschlievende daden.



Bestuur van de Keucheniuschool in 1930 v.n.l.r. D. Schipper, L. Hoogenboom, I. Weeda, J.D. van Hof, G. Molenaar, K. Visser en G. van Nes.



Foto van de gemeenteraad bij het afscheid van burg. A.C. de Vries Boekman. v.l.n.r. C. Hoogenboom, L. Brussaard, K. Visser, mevr. De Vries Broekman, burg. De Vries Broekman, A. Schipper, J. Juch, A. Schipper, H. Borgdorff. Staande P. van den Heuvel, G. van Leenen, A. P. van der Hoeven, J. van Dijk, L. Stougie, H. Monster en M.F. van Overbeek

Nadat het hoofd der gemeente, de heer A.C. de Vries Broekman, zich op waarderende wijze had uitgelaten over den door Visser verrichte redding en deze in kennis had gesteld met de hem verleende onderscheiding, was het de thans 9-jarige Leo Fonkert die, op verzoek van den burgemeester, zijn redder de medaille op de borst spelde.

De heer Fonkert zeide hierna, zich gaarne aan te sluiten bij het geprokene door den burgemeester, waarna de oudste zoon van den heer Visser den burgemeester dank bracht voor de waardeerende woorden tot zijn vader gericht.

Ten slotte was het de heer Visser die een enkel woord van dank sprak. In zijn eenvoud liet deze het voorkomen alsof de door hem verrichte redding eigenlijk maar een kleine daad was geweest, waarvoor de ondervonden erkentelijkheid, eerst woorden van dank en een stoffelijke blijk van waardering namens de heer en mevr. Fonkert en nu weer deze onderscheiding hem dan ook als een al te rijkelijke beloning voorkwam.

Rest ons nog te vermelden dat de medaille was voorzien van een inscriptie en gedurende het burgemeesterschap van den heer De Vries Broekman nimmer is voorgekomen dat een ingezetenen dergelijke onderscheiding werd uitgereikt”.

Bij het Carnegie Heldenfonds is het als volgt beschreven:

“ K. Visser, wethouder in de gemeente Oud-Beijerland, heeft op 6 maart 1934, des avonds, uit den Vliet aldaar een kind gered, door gekleed te water te springen. Visser had zeer kort tevoren een operatie ondergaan. Als beloning is hem een bronzen medaille toegekend”,

Op zaterdag 2 februari 1935 wordt in het gezin van Gerrit en Neeltje Visser een zoon geboren die vernoemd wordt naar Gerrit's vader Koenraad.

Een jaar later op woensdag 19 februari 1936 wordt een dochter geboren die Lize wordt genoemd.

In 1936 wordt wethouder Koenraad Visser lid van het erecomité voor het organiseren van de feestelijkheden voor het huwelijk van Prinses Juliana en Prins Bernhard.

In 1937 wordt de gerookte paling al geëxporteerd naar Indië, België en Zwitserland. Ook de activiteiten worden uitgebreid, in het assortiment worden opgenomen halfconserven, paling in gelei en garnalen in gelei.

Ook politiek bestuurlijk is dit voor Koenraad Visser een drukke tijd. Als op 1 juni 1938 burgemeester De Vries Broekman met pensioen gaat neemt Koenraad Visser als loco-burgemeester het burgemeesterschap waar. Hij zal dit doen tot 15 december 1938 Als de Strijense wethouder J.C. Diepenhorst wordt benoemd tot burgemeester van Oud-Beijerland.

Als op donderdag 15 december burgemeester Diepenhorst in de gymzaal van den Openbare school wordt geïnstalleerd, is het loco-burgemeester Koenraad Visser die de nieuwe burgemeester toespreekt :

“Een zwarte plek in het financieel beeld is echter de steeds teruglopende uitkeering uit het gemeentefonds. De financiële zelfstandigheid der gemeente hierdoor ernstig in gevaar komt, zodanig zelfs dat de uiterste krachtinspanning noodig is om te voorkomen dat ook Oud-Beijerland in de toekomst een plaats in de rij der noodlijdende gemeenten zal innemen”.



Raam Oude Raadhuis



Oostkade 4 het huis voor Simon Visser.

“Moge voor U persoonlijk en voor Uw gezin het verblijf in Oud-Beijerland, tot één der aangenaamste periode van uw leven worden.

Wanneer wij oprecht met elkander samenwerken en voor en met elkaar het goede zoeken, zal dit onder Gods zegen tot welzijn voor de gehele gemeente zijn.

En nu, tenslotte, Burgemeester, wilt u mij wel vergunnen U den ambtsketen om te hangen en U de voorzittershamer te overhandigen”.

In 1938 laat Koenraad Visser een huis bouwen aan de Oostkade 4, dit huis is bedoeld voor zijn zoon Simon Visser, deze trouwt op donderdag 22 september 1938 met, de op 21 september 1914 in Oud-Beijerland geboren koopmansdochter Maria Kleiberg. Simon Visser en zijn gezin verhuizen in 1949 naar de Koninginneweg 39. Nadat procuratiehouder Kraayeveld hier ook nog heeft gewoond, (Oostkade 4) wordt op dit huis een verdieping gezet.

Rond 1970 heeft Koen Visser veel buitenlandse werknemers in dienst, waar in Oud-Beijerland moeilijk huisvesting voor is te krijgen. Het huis aan de Oostkade 4 wordt hiervoor gebruikt. Als de gemeente in 1972 een logementverordening wil vaststellen, wordt ook de huisvesting van de buitenlandse werknemers bij Koen Visser in de discussie betrokken. Volgens sommige raadsleden zitten er te veel mensen in dit huis.

In de krant lezen we de volgende reactie:

“ volgens de heer v.d. Hoest hfd. P.Z. van Koen Visser zitten er gemiddeld 28 personen in de woning die daarvoor f 25.00 per week betalen voor kost en inwoning”.

Uiteindelijk sprak niemand er meer over.

We keren terug naar 1938.

In de gemeente wordt hard gewerk aan het restaureren en vergroten van het fraaie gemeentehuis over de Vliet. Bij de start van deze werkzaamheden is Koenraad Visser wnd. burgemeester.

Tijdens de voorbereiding van de werkzaamheden ontstond de gedachte om op de bovenverdieping gebrandschilderde ramen aan te brengen, deze werden aangeboden door bedrijven, kerken en verenigingen. Ook het bedrijf Koen Visser schonk een raam, voorstellende een zalm en paling omgeven door waterplanten.

Een gedenkplaat van de restauratie en vergroting in de hal laat zien dat “K. Visser Gz” wethouder was tijdens de werkzaamheden.

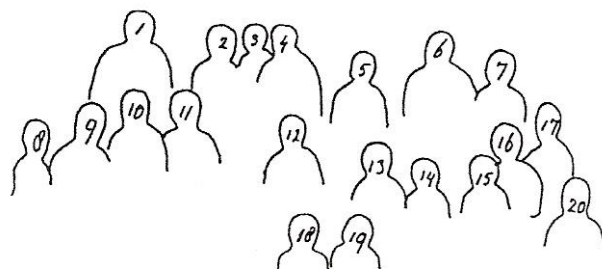
De heropening van het gemeentehuis was donderdag 19 oktober 1939.

Kort daarop vrijdag 27 oktober 1939 wordt in het gezin van Simon en Maria Visser een zoon geboren, die de naam krijgt Koenraad Simon.

Maandag 25 december 1939 wordt ook het gezin van Gerrit en Neeltje Visser verblijdt met een zoon die Leendert wordt genoemd.



Foto t.g.v. het 40 jarig huwelijk van Koenraad en Cornelia Visser voor het huis aan de Oostkade.



- 1)Gerrit Visser, 2)Maria Visser-Kleiberg, 3)Koenraad Visser, 4)Simon Visser,
 5)Bas Brussaard,6)Arie Brussaard, 7)Corrie Brussaard, 8)Lieze Visser, 9)Nel Visser-
 Schipper, 10)Koenraad Visser, 11)Koenraad Visser, 12)Cornelia Visser-Waardenburg,
 13)Ans Brussaard, 14)Marie Brussaard, 15)Gerrit Brussaard, 16)Sijtje Brussaard-Visser,
 17)Koenraad Brussaard, 18)Adri Brussaard, 19)Janny Brussaard, 20)Bas Brussaard

1940 – 1950

Het is onduidelijk wanneer het bedrijf precies is begonnen met het roken van zalm, sommige oud-werknemers zeggen voor de 2^e wereldoorlog, andere zeggen erna. Juiste gegevens hebben we tijdens ons onderzoek niet gevonden.

Aan de hand van de gebeurtenissen en gegevens willen de schrijvers hier toch een antwoord op geven.

Zoals eerder beschreven komt zalm voor in het gebrandschilderde raam in het gemeentehuis (1939). Op zaterdag 7 september 1940 laat Koenraad Visser een wijziging aanbrengen in het handelsregister en laat opnemen over de aard van het bedrijf:

“paling & zalmrokerij, import en export, visch en conservenhandel”.

Ook op briefpapier van die tijd komen we deze omschrijving tegen.

De schrijvers trekken hier de conclusie uit dat enkele jaren voor de 2^e wereldoorlog men voorzichtig is begonnen met het roken van zalm uit de nog betrekkelijk schone rivieren in Nederland.

Wellicht is in het begin van de bezetting, de import vanuit Amerika of Canada nog mogelijk. Wanneer dit niet meer mogelijk is wordt deze activiteit op een “laag pitje” gezet. Na de bevrijding in 1945 wordt dit weer opgestart en verder uitgebouwd.

Op maandag 11 augustus 1941 vindt naar later blijkt, de voorlopige laatste vergadering plaats van de democratisch gekozen Oud-Beijerlandse gemeenteraad. Kort daarop worden door de Duitse bezetter per 1 september 1941 de gemeenteraden ontbonden.

Daarmee komt er ook een eind aan het wethouder-/ raadslidmaatschap van Koenraad Visser.

Dinsdag 16 september 1941, is er in het gezin van Simon en Maria Visser een geboorte, er wordt een tweede zoon geboren deze wordt Nic Peter genoemd.

Ondanks, dat er in Nederland alleen nog maar zgn. half-conserven bekend zijn, is er toch een vereniging van Nederlandsche Visconserven fabrikanten, waar Koenraad Visser in 1940 vice-voorzitter is. Wanneer dit op zaterdag 11 oktober 1941 overgaat in de ondervakgroep visconservenfabrieken treedt Koenraad Visser af. Op diezelfde dag wordt Koenraad Visser, lid van de raad van bijstand.

Vrijdag 8 mei 1942 gedenken Koenraad en Cornelia Visser het feit dat ze 40 jaar getrouwd zijn. Een familiefoto voor hun huis aan de Oostkade herinneren aan dit feit. (zie pagina 44)

Als kort daarop, op vrijdag 31 juli 1942 Koenraad Visser 65 jaar is geworden, en het bedrijf nog steeds een zgn. eenmanszaak is, moet men beseft hebben dat dit gelet op de omvang van het bedrijf en de leeftijd van de eigenaar Koenraad Visser een kwetsbare situatie is.

Op woensdag 16 september 1942 wordt bij notaris G.L. Born te Oud-Beijerland een acte opgemaakt, de eenmanszaak wordt omgezet in de Vennootschap Onder Firma Koen Visser. De vennoten zijn buiten Koenraad Visser, zijn zonen Gerrit en Simon, ook zijn schoonzoon de in Groot –Ammers wonende hoofdonderwijzer Arie Brussaard.

Waarom schoonzoon Arie Brussaard mede vennoot wordt en niet dochter Sijtje, ligt waarschijnlijk in het feit dat gehuwde vrouwen tot 1952 voor de wet “handelingsonbekwaam” werden bevonden.



De directie ca. 1945 v.l.n.r. Gerrit Visser, Koenraad Visser en Simon Visser.



Machinefabriek "Oude Maas" nadat Koen Visser deze in gebruik heeft genomen.

Uit de vennootschapsakte komt naar voren dat Koenraad Visser zelf de “touwtjes” stevig in handen hield. Alleen Koenraad Visser kan de vennootschap vertegenwoordigen. Maar het blijkt ook dat Koenraad Visser een vooruitstrevende persoon is die lak heeft aan de wettelijke “handelingsonbekwaamheid” van gehuwde vrouwen, want in artikel 12 van de akte laat hij opnemen, indien hij niet in staat is de vennootschap te vertegenwoordigen, treedt in zijn plaats zijn echtgenote, Cornelia Waardenburg.

Mochten beiden niet in staat zijn door bijvoorbeeld overlijden, dan kunnen de vennoten alleen gezamenlijk optreden namens de firma als het gaat om bedragen groter dan f 5000,00.

Opmerkelijk is wel, dat de vennootschap telkens voor een jaar wordt verlengd.

*“zij wordt telkens voor 1 jaar te zijn verlengd,
indien niet 3 maanden voor het einde van het vennootschapsjaar een
vennoot schriftelijk aan de anderen heeft te kennen gegeven dat hij de
vennootschap wil doen eindigen.*

Een maand later, donderdag 15 oktober 1942, wordt in het gezin van Gerrit en Neeltje Visser een zoon geboren, die de naam Gerrit Simon krijgt.

In het gezin van Simon en Maria Visser wordt op donderdag 4 maart 1943 een zoon geboren, die de naam Simon Marius krijgt.

Bij schrijven van 7 juni 1943 vraagt de Fa. Koen Visser vergunning aan om in de fabriek een visconservenafdeling en een complete koelinstallatie te mogen maken. Volgens latere publicaties is er in die tijd volop onderzoek gedaan om visproducten zodanig te verwerken dat het uiteindelijk mogelijk werd de zgn. volconserven te produceren.

In de periode 1943 – 1945 werden er voor de binnenlandse markt sardientjes in tomatensaus gemaakt in glas als zgn. halfconserven.

Op zondag 7 november 1943 overlijdt op 67 jarige leeftijd de vrouw van Koenraad Visser, Cornelia Waardenburg.

Ruim een jaar later op vrijdag 1 december 1944, wordt in het gezin van Gerrit en Neeltje Visser een dochter geboren die de naam Coraline Nelly krijgt.

De winter van 1944 -1945 staat bekend in Nederland als de hongerwinter. Het zuidelijke deel van Nederland is dan bevrijd van de Duitse bezetting, maar het noorden en het westen gaan de moeilijkste maanden tegemoet. Er is een enorme schaarste aan voedsel, overal worden zgn. gaarkeukens geopend. Ook in Oud-Beijerland werden op verschillende plaatsen gaarkeukens geopend. Op maandag 29 januari 1945 werd er ook bij Koen Visser een gaarkeuken geopend waarbij de apparatuur die aanwezig was goede diensten bewees.

Ondanks, dat Koen Visser in de oorlogsjaren zo goed en zo kwaad als het ging heeft door geproduceerd, begint na de bevrijding, zoals overal in Nederland, de periode van wederopbouw.

Kijkend naar de bedrijfsgebouwen zijn er in 1945 alleen de voormalige machinefabriek “Oude Maas” met daarachter de rokerij, totaal is dit ca. 546 m² bedrijfsoppervlak.

De opgedane ervaring in de productie van vis als volconserven kan nu ter hand worden genomen.

Een artikel in het “Nieuwsblad voor de Hoekse Waard en IJselmonde” van maandag 8 december 1952 geeft een goed beeld hoe dit fabricageproces bij haring en makreel verliep.

De haring wordt in hoofdzaak aangevoerd vanaf de visafslag in IJmuiden. In de tijd dat er geen haring voorhanden is, is er makreel aan de afslag, zodat beide soorten vis elkaar goed aanvullen.

In de fabriek zijn grote koelcellen voor deze vissoorten om continuïteit van de verwerking te waarborgen, indien er enige stagnatie optreedt in de aanvoer van vis.

We beschrijven hier de verwerking van haring, de haring komt eerst in een zgn. ontschubber, waarna de haring via een lopende band langs een schoonmaakmachine gaat. Daarna wordt de haring ontkopd en ontgraat en worden ingewanden verwijderd.

Deze machine heeft een capaciteit van 50 haringen per minuut. Wat neerkomt op ca. 300 kg per uur.

Daarna wordt de haring gepekeld om ingelegd te worden.

De haringen worden in blikken gelegd die vooraf zijn voorzien van een hoeveelheid tomatenpuree. De samenstelling van de tomatenpuree wisselt naar gelang de gewenste smaak van het land waar het naar toe gaat. Aan het eind van dit proces worden de blikken gewogen, Als de blikken het gewenste gewicht hebben, gaan ze in een zgn. voorkoker, zodat de haring enigszins gekookt is. Dit gebeurt voor de blikken gesloten worden, door dit proces van voorkoken krijgt men de blikken gemakkelijker onder vacuüm.

Als de blikken de sluitmachine zijn gepasseerd, worden ze gewassen en gaan ze de steriliseerketel in. Daarna worden ze nogmaals gewassen, gedroogd en voorzien van een etiket, in dozen verpakt en vervoerd naar de opslagruimte.



Het lossen van haringvaten ca. 1950 bekende namen zijn links Daan Verloop en de voorste bij het afrollen van de vaten Aart v.d. Stel



Schoonmaakafdeling voor haring en makreel v.l.n.r. Dirk van Gent en Maarten Both.



Vissnijmachine voor het op lengte snijden van vissoorten.



*Het vullen van de blikken haring of makreel. Er zijn slechts 3 personen op de foto gevonden.
v.l.n.r. Gerrit Visser, Gerda van Dinteren en Bas Schipper.*



Het felsen van de blikken vis. V.l.n.r. Jacob Waardenburg, Wim Edel en Co v.d. Steen.



Vanaf de sterilisatie worden de blikken door Maarten Both op de lopende band gezet voor etikettering.



Sterilisatieafdeling v.l.n.r. Jan Bennekom en Wim Edel.



Voorzien van een etiket en verpakken.

BRAND

PILCHARDS
IN NATURAL OIL
SALT ADDED

VACUUM PACKED
NET WEIGHT
14 OZ.
PRODUCT OF HOLLAND

BRAND

PILCHARDS
IN NATURAL OIL
SALT ADDED

Long beach
BRAND

VACUUM PACKED

SALT ADDED

LONGBEACH
Cannery
Oud-Beijerland

PRODUCT OF HOLLAND

Long beach

Goldfisher
BRAND

SARDINES IN TOMATOSAUCE

PACKED BY GOLDFISHER
FISH PACKING CORP.
OUD-BEIJERLAND HOLLAND





Reklame blikopener.

Na de oorlog komt de export weer op gang, voor de Engelse markt wordt o.a. geproduceerd, kipfilet in gelei en kipborst vlees in gelei, in blik.

Ook wordt, voor de Engelse markt, grapefruit op sap in blik geproduceerd.

De eerste grote exportorder was op 5 december 1946 voor de Oostenrijkse markt. Het ging hier om 2 miljoen ¼ liter blikken visgehakt. Voor een waarde van f 1.000.000,00.

Een tweede grote exportorder was naar het toenmalige Oost Duitsland waar 1 miljoen blikken haring in tomatensaus naar werden geëxporteerd.

Woensdag 4 juni 1947 wordt in het gezin van Gerrit en Neeltje Visser een dochter geboren, die de naam krijgt Kostiaan Tonny.

Nu het bedrijf in deze wederopbouwperiode een grote expansie doormaakt wordt ook de ondernemingstructuur uit 1942, de Vennootschap Onder Firma, nog eens bekeken of deze nog voldoet aan de nieuwe tijd.

De vennoten moeten tot de slotsom zijn gekomen dat een Naamloze Vennootschap beter passend is.

Op woensdag 4 juni 1947 wordt bij notaris G. L. Born te Oud-Beijerland een akte gepasseerd waarbij de Vennootschap onder Firma uit 1942 wordt omgezet in "Koen Visser NV". het doel van deze Vennootschap is :

“exploiteren ener paling- en zalmrokerij, de handel in en het verwerken van vis en visproducten en andere levensmiddelen, alles in de ruimste zin des woords, zo voor eigenrekening als met anderen of voorrekening van anderen, zomede het deelnemen in dergelijke onderneming”.

NAAMLOZE VENNOOTSCHAP:
„KOEN VISSER N.V.”,
GEVESTIGD TE OUD-BEIJERLAND.

Opgericht bij akte d.d. 4 Juli 1947, verleden voor de Notaris G. L. BORN te Oud-Beijerland,
op het ontwerp waarvan de Ministeriële verklaring van geen bezwaar is
gegeven bij beschikking van de Minister van Justitie van
30 Juni 1947, 1e Afdeling B, No. 1542.

Bewijs van Aandeel

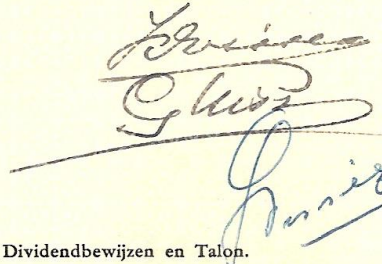
No. 

groot EEN DUIZEND GULDEN

TEN NAME VAN: K. V I S S E R
..... Oud-Beijerland.

OUD-BEIJERLAND, November 1947.

De Directeuren:



Hierbij afgegeven een stel van 16 Dividendbewijzen en Talon.

De Naamloze Vennootschap wordt aangegaan door:

Koenraad Visser	18 aandelen
Arie Brussaard	37 aandelen
Gerrit Visser	36 aandelen
Simon Visser	35 aandelen

Tot directeuren worden benoemd Koenraad Visser, Gerrit Visser en Simon Visser.
Schoonzoon Arie Brussaard wordt commissaris.

Op 30 juni heeft de Minister van Justitie op een verzoekschrift van K. Visser en notaris G. L. Born positief besloten over de ontwerpakte.

De publicatie vindt plaats in de Nederlandse Staatcourant van donderdag 2 oktober 1947 n° 190. Op 25 oktober 1947 wordt de wijziging van de ondernemingsstructuur in het handelsregister opgenomen.

Enkel cijfers uit de oprichtingsakte:

- Fabrieksterrein sectie D. n° 6456 groot 24 aren en 80 centiaren.
- De auto's worden ingebracht voor *f* 5.400,00
- Boten en leggers *f* 2.636,16
- Aan gereed product *f* 15.577,76

Hoe nauwkeurig men de cijfers heeft weergegeven blijkt uit de lijst van schulden "Rode Kruis *f* 2,00".

Na de 2^e wereldoorlog, als de import van zalm weer mogelijk is, wordt ook het roken van zalm verder uitgebreid. Dit is een goed moment om de verwerking te beschrijven.

De verse zalm wordt in vaten van ca. 500 kg ingekocht en vanuit Canada naar Nederland verscheept. Als de zalm in Oud-Beijerland is aangekomen worden deze opgeslagen in koelruimtes. Regelmatig werden de vaten gecontroleerd of de zalm nog voldoende gepekeld is. Voordat de zalm verder verwerkt kon worden, moest deze eerst worden teruggeweekt. Dit gebeurde in stromend water, dit proces nam over het algemeen toch wel 15 à 20 uur in beslag. Het schoonmaken en ontkieuwen van de zalm werd nog op ambachtelijke wijze door vakmensen uitgevoerd. De tijdsduur van het roken was afhankelijk van verschillende factoren, zoals dikte en uit welk water de vis kwam. Om later de zalm in mooie gelijkmatige plakken te kunnen snijden worden de zalmen zodanig bewerkt dat er "broden" ontstaan, en daarna gedroogd. Tijdens het snijden van de zalm, wat eerst met een soort worstsnijmachine, handmatige gebeurde, werd later dusdanig geautomatiseerd dat tussen elk plakje een papiertje werd gelegd en het juiste gewicht werd bepaald en in zakjes verpakt. Toen het leggen van de zalm in de blikken nog handmatig gebeurde, werden er gemiddeld 150 blikjes van 77 gram per uur ingelegd. Sommige inlegster zoals Betsie Vermeulen en Gerda van Dinteren legden op hun "slofjes" 176 blikjes in. In de maanden juni, juli, en augustus werd in de regel geen zalm in gelegd. Voor de horeca wordt de zalm op grotere schalen verpakt. Van de zgn. reststukken werd een zalmpasta gemaakt die zowel in glas als in een tube werd geproduceerd. De productie van zalmmayonaise bleek niet succesvol. Voor de export werd er zalm in olie en in blikvorm geproduceerd en verpakt.



Foto ca. 1950 van het lossen van vaten gepekeld zalm uit Canada. V.l.n.r. Gerrit v.d Linden, Ivo Stolk, onbekend en Aart Nobel.



Schoonmaken van de vaten v.l.n.r. Dirk v.d. Steen, Leen van Gorzel en Jacob Waardenburg.



Jan van Ostende met het zgn. “oppinnen” van de zalm (Dat is een draad door de zalmzijden om deze te kunnen ophangen).



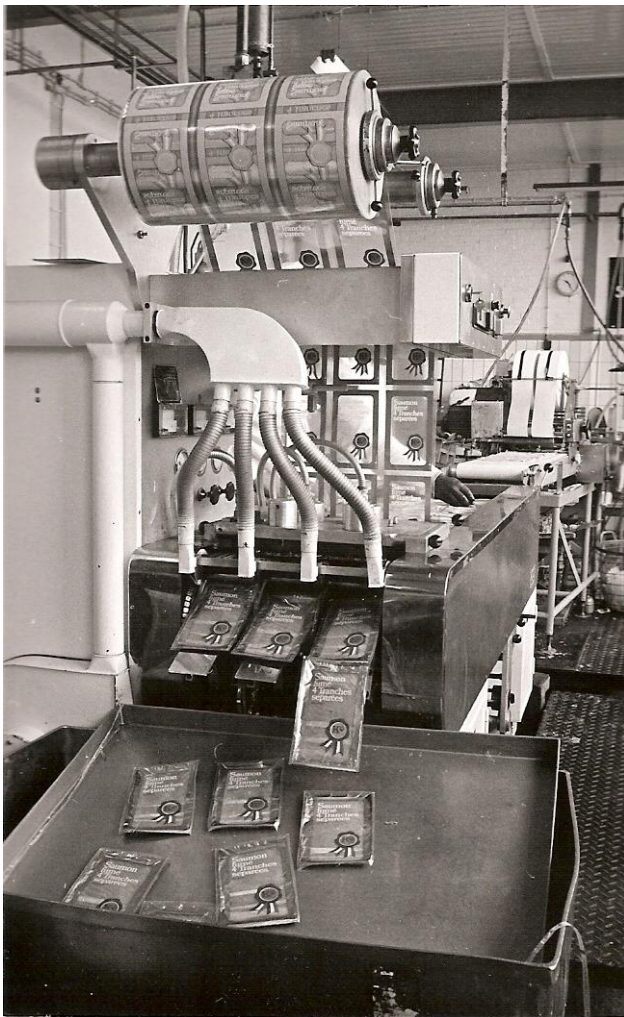
De opgepinde zalmzijden in de drogerij.



*Het in schijven snijden van de zalm en het in blik verpakken (zgn. inleggen) van de zalm
v.l.n.r. Jilles Buizer, onbekend, Arie Schipper, Klaas Bouman en onbekend.*



*Magazijn v.l.n.r. Jan Kegel, Dirk van Gent, bedrijfsleider Matthijs van Dongen en een
onbekend persoon.*



Het later geautomatiseerde inleggen van zalm.



Vol bewondering kijken Simon Visser (met hoed) en Maarten Jumelet (rechts) in Vancouver naar een Red-Spring zalm van 72 pond.

Toen Nederland zich na de 2^e wereldoorlog niet kon neerleggen bij een mogelijke onafhankelijkheid van Indonesië werd een leger naar de “opstandige kolonie” gestuurd. Waaronder naar schatting een 150 Oud-Beijerlandse jongens, waarvan vele aan één of beide politionele acties hebben meegedaan.

Ook de Koen Visser werknemer K. B. (Cor) v.d. Hoeven werd als dienstplichtige uitgezonden naar Batavia.

De bewaard gebleven brieven, aan deze werknemer, van Koenraad Visser alsmede Simon Visser geven informatie over het bedrijf.

Simon Visser, 27 december 1949:

*“Bij ons in de fabriek gaat alles nog goed.
Wij bakken op het ogenblik haring voor Indië.
Wij zijn benieuwd of jij deze ook reeds hebt gehad”.*

Koenraad Visser, januari 1950:

*“ in Indië kan men ook geen prijs maken voor de haring en hier
is de vangst slecht en de prijzen concurrerend dat er weinig
aan verdient wordt”.*

Verder blijkt uit deze laatste brief dat 1949 een druk jaar geweest is en dat er 100 mensen nu bij Koen Visser werkzaam zijn.

1950 - 1960

Begin jaren 50 van de vorige eeuw wordt begonnen met de productie van Nasi- en Bami goreng gerechten als volconserven. Dat deze producten snel hun weg naar de consument vonden, zal mede te danken zijn aan de teruggekeerde Nederlandse Militairen die in Indonesië kennis hadden gemaakt met de Oosterse keuken.

Op zondag 16 april 1950 wordt in het gezin van Gerrit en Neeltje Visser een dochter geboren die de naam krijgt van Nelly.

Ruim een jaar later wordt op vrijdag 20 juli 1951 in het gezin van Simon en Maria Visser een dochter geboren die de naam Irene Cornely Ellen Marijke krijgt.

In datzelfde jaar wordt Simon Visser diaken in de Ned. Herv. Kerk. Hij zal dit blijven tot 1965. In de periode van 1956 -1960 is hij voorzitter van de diaconie.

Op woensdag 17 oktober 1951 wordt in het handelsregister een filiaal ingeschreven, dit filiaal is gevestigd aan de Middenkous, het terrein van de visafslag in Rotterdam.



Cor v.d. Hoeven in 1949 met enkele blikken gebakken haring die Koen Visser leverde aan het Nederlandse leger in het voormalige Ned. Indië

Een impressie van het kantoor door de jaren heen, van enkele personen op de foto's is de naam niet meer gevonden.



v.l.n.r. Rien Vink, Kees Luijendijk, Simon Visser, Gerrit Visser, Nel Brouwer en Matthijs van Dongen.



v.l.n.r. onbekend, Meindert Muusse, Jo Nolen, onbekend, Mary v.d. Burg, Gerrit Kraaijeveld, Piet Hoek en op de voorgrond Kees Luijendijk.



Kantoor aan de Oostkade, later is bij het kantoor getrokken het gebouwtje rechts en de ernaast gelegen woning.



Hal van het kantoor.



v.l.n.r. Peter Visser, Simon Visser en Marius Visser.



v.l.n.r. Sea v.d. Pol, Klazien Lodder, Nelly Markus en Peter Visser.



v.l.n.r. bedrijfsleider Bauke Knottnerus, Peter Visser en Klazien Lodder.



Koenraad Visser.



v.l.n.r. Jannie de Boer, Alie Edel, George van Exel en Mary Stolk-v.d Burg



v.l.n.r. Trijnie Kuiper, v.d. Hoest, Cees v.d. Voorden, Arie de Waard, Jannie de Boer en George Exel.



Het gezin van Gerrit Visser dat op 12 februari 1952 naar Zuid-Afrika vertrok.



Zaterdag 1 november 1952 ontvangt Koenraad Visser uit handen van burg. Hammer de versierselen behorend bij de benoeming tot Ridder in de orde van Oranje Nassau. Links Sijtje Brussaard-Visser en rechts weth. Baars

In het begin van 1952 doen zich grote veranderingen voor in de directie van de Koen Visser NV., als op dinsdag 12 februari 1952 Gerrit Visser met zijn gezin emigreert naar Zuid-Afrika. In Port Elisabeth begint hij een kippenfarm.

Met ingang van die datum wordt hij in het handelsregister uitgeschreven als directeur van de Naamloze Vennootschap.

Wel behoud Gerrit Visser zijn aandelen in de Koen Visser NV. Krachtens een onderhandse akte, geregistreerd op 14 februari te Rotterdam, benoemt hij de notarisklerk Jan Paulus Hagoort als lasthebber voor zijn aandelen.

Deze op zijn beurt machtigt, Gerrit's zus Sijtje Brussaard – Visser om hem te vertegenwoordigen bij de aandeelhoudersvergaderingen.

Tijdens de 4^e jaarlijkse algemene aandeelhoudersvergadering op donderdag 27 maart 1952, sprak zijn broer Simon nog woorden van waardering en lof over zijn broer:

“die met vader en hem zo vele jaren zijn beste krachten voor dit bedrijf gegeven had en wenste hem in zijn nieuwe vaderland Gods onmisbare zegen toe”.

In 1952 wordt Simon Visser bestuurlid van het verenigingsgebouw van de Ned.Herv. Kerk, dit jaar is ook het jaar waarin het bedrijf 60 jaar bestaat.

Bij Koninklijk Besluit van 30 oktober 1952, n^o 2 wordt Koenraad Visser, directeur en oudste vennoot van de NV. Koen Visser, Paling en Zalmrokerij – Visconservenfabriek, benoemd tot Ridder in de Orde van Oranje –Nassau.

Het nieuwsblad voor de Hoeksche Waard en IJselmonde van maandag 3 november doet het volgende verslag:

“ Zaterdag 1 november 1952 omstreeks 11.30 is er in de fabriekshal een bijeenkomst waarbij de familie Visser, het college van burgemeester en wethouders en het voltallige personeel van Koen Visser aanwezig is. Burgemeester S. Hammer nam als eerste het woord: “hij wees er op dat het geen alledaagse gebeurtenis is, dat in Oud-Beijerland, waar de industrie geen dominerende plaats inneemt een industrie haar diamanten jubileum viert. De heer Hammer stelt dat het bedrijf van de heer Visser het in alle opzichten waard is, dat het gemeentebestuur van Oud-Beijerland bij het jubileum acte de présance geeft. Het college wilden daarmee uiting geven aan hun meer dan gewone belangstelling voor het bedrijf, omdat dit in de gemeente zo'n belangrijke plaats inneemt. Het verheugt ons, zo zei de heer Hammer uitermate dat uw producten gretig aftrek vinden in binnen en buitenland en wij wensen de heren Visser met het zestig jarig bestaan van harte geluk. Wij doen dit temeer jegens u, mijnheer K. Visser die dit bedrijf heeft gesticht. Dat u dit jubileum ondanks uw hoge leeftijd, persoonlijk mag meemaken en dat u nog met een bewonderenswaardige vitaliteit dagelijks de belangen van de fabriek mee kunt behartigen, is een reden tot gelukwens. De heer Hammer hoopte dat de heer Visser de jaren die hem nog verder geschonken zullen worden, in dezelfde opgewektheid en met dezelfde vitaliteit als nu het geval is, zal kunnen doorbrengen”.



v.l.n.r. Meindert Muusse, Gerrit Kraaijeveld, Simon Visser, Arie Brussaard, Berend Beerends, Adriana Beerends-Visser, Sijtje Brussaard-Visser, burg. Hammer, Koenraad Visser, weth. Baars, weth. Van Dijk, secr. Schipper en Matthijs van Dongen.



Foto t.g.v. 60 jarig bestaan op 10 december 1952 v.l.n.r. Maria Visser-Kleiberg, Simon Visser, Koenraad Visser, Arie Brussaard en Sijtje Brussaard-Visser.

Het verheugde burgemeester Hammer de heer K. Visser te kunnen medelen dat het H.M. de Koningin heeft behaagd bij K. B. van 30 oktober jl. de heer Visser te benoemen tot Ridder in de Orde van Oranje Nassau.

Het deed de heer Hammer persoonlijk veel genoegen de heer Visser het bij de onderscheiding behorende insigne te kunnen opspelden. De heer Hammer zei tot slot dat hij de heer Visser geluk wenste met deze onderscheiding “waaruit waardering spreekt voor het bedrijf van de heer Visser en hetgeen hij heeft betekend en nog betekent voor het openbare leven in Oud-Beijerland en daarbuiten en hoopte dat de heer Visser gegeven mag zijn de onderscheiding nog vele jaren te kunnen dragen”.

Namens de heer K. Visser werd het woord gevoerd door zijn zoon Simon Visser, deze feliciteerde zijn vader namens de familie en de firma met de hoge onderscheiding. “Hij sprak van een vreugde volle dag en een gedenkwaardige gebeurtenis, nu H. M. de Koningin deze onderscheiding heeft willen verlenen. Dit bewijs van waardering voor uw nooit aflatende ijver, voor uw krachtige en zekere leiding en voor uw immer grote bereidheid uw krachten te geven aan kerk en maatschappij stemt ons, op dit moment tot grote dankbaarheid jegens Hem, onder wiens toelating u dit alles hebt mogen tot stand brengen. Ook voor onze zaak en voor ons allen is deze onderscheiding van grote betekenis. Want wij zien U toch zeker niet in de laatste plaats als oprichter en leidende figuur van ons bedrijf dat u inzet van al uw werkkraft hebt mogen groeien van een eenmanszaak tot één der grootste en modernste fabrieken op het gebied van de visserijproducten in Nederland”. De heer Simon Visser verzocht de aanwezigen tenslotte de eerste twee coupletten van het Wilhelmus te zingen, daarna werd er een driewerf hoera op de heer K. Visser uitgebracht.

Daarna was het de beurt aan de heer G. Kraayeveld, de procuratiehouder die sprak namens het personeel en wenste de heer Visser geluk met de onderscheiding. Verder legde de heer Kraayenveld de nadruk op “dat alleen Gods zegen de heer Visser tot zijn arbeid in staat gesteld heeft en dat men hem in de eerste plaats daarvoor dankbaar moet zijn”.

Enkele vrouwelijke leden van het personeel boden de heer Visser bloemen aan namens het personeel.

Toen was het woord aan de dochter van de heer Visser mevrouw Sijtje Brussaard-Visser. zij wees er ook op dat “alles aan Gods zegen gelegen is”.

En verzocht de aanwezige te zingen “Dat 's Heren zegen op u daal”.

Daarna zong het personeel het “lang zal hij leven” waarna iedereen de gelegenheid kreeg de heer Visser te feliciteren.

Ook het zoontje van de bedrijfsleider M. C. van Dongen bood de heer Visser bloemen aan.

Tot slot van de bijeenkomst deelde de heer Simon Visser mee dat het in de bedoeling ligt om op woensdag 10 december een herdenkingsavond te houden, waarbij hij het personeel met vrouw en verloofde uitnodigde”.

Op de dag van de herdenkingsavond is er eerst nog op woensdagmiddag een receptie in het hotel “De Oude Hoorn”. Volgens het Nieuwsblad voor de Hoeksche Waard en IJselmonde van maandag 12 december 1952 is, de receptie druk bezocht, door ca 150 personen, zowel vanuit het bedrijfsleven binnen als buiten de gemeente. Vele bloemstukken (80) stonden in de



Tegeltableau, wat nu nog hangt in het kantoor van Mars in Oud-Beijerland.



Delftsblauw wandbord wat zowel Koenraad Visser alsmede Simon Visser ontvingen van het personeel.

receptiezaal. Daarnaast mocht de jubilerende directie nog verschillende cadeaus in ontvangst nemen, zoals schilderijen, etsen, een bureaulamp, bureauaanstekers, vulpennen en sigaren. Van de sprekers beet burgemeester Hammer de spits af, hij zei:

“dat het gemeentebestuur trots is op deze onderneming en hij prees de ondernemingsgeest en het doorzettingsvermogen dat aan de dag is gelegd”.

Om volledig te zijn werd achtereenvolgens het woord gevoerd door de heer L. Uitzinger als vertegenwoordiger van de vereniging IJmuider vishandelaren, de heer Keuter, directeur van de gemeentelijke visafslag Urk en door de heer J. Mullaard, president kerkvoogd van de Ned.Herv. Kerk, die de heer Koenraad Visser een vulpen aanbod.

Op woensdag 10 december is er de feestavond voor het personeel. Nadat de avond is geopend door de procuratiehouder Kraayeveld, werd de avond verder in handen gegeven van de toen bekende conferencier Daan Hooykaas.

Ook Simon Visser droeg in het eerste gedeelte een lang gedicht voor, waarin het ontstaan en de ontwikkeling van het bedrijf gememoreerd werd.

Na deze voordracht hielden de drie zonen van Simon Visser, Koenraad, Peter en Marius een toespraak op rijm voor hun grootvader.

Vervolgens was er een optreden van Daan Hooykaas, op de piano begeleid door Koos Vermeulen die wat populaire liedjes speelde.

Daarna werden er verschillende cadeaus aangeboden. Namens het personeel werd er een tekening aangeboden van en nog te vervaardigen tegeltableau, wat in het bedrijf zal worden opgehangen. En twee delftsblauwe wandborden voor de heren Koenraad en Simon Visser. Voor de pauze vertoonde de goochelaar Rodi Roeters enkele kaarttrucs. Na de pauze droeg Simon Visser het tweede deel voor van het eerder voorgedragen gedicht, gevolgd door zijn beide zonen Peter en Marius die een sketchje over twee Zeeuwse boerinetjes opvoerden. Verder werden er vier films vertoond waaronder “ ’t schot is te boord” over de haringvangst en een bedrijfsfilm van de Koen Visser NV..

Na nog een optreden van Rodi Roeters nu als sneltekenaar en nog een optreden van Daan Hooykaas, was het de beurt aan de heer Muusse die een zelf gecomponeerd liedje “ Jan de Klever”ten gehore bracht.

De avond werd afgesloten door Simon Visser en Gerrit Kraayeveld.

De mijlpaal van het 60 jarige bestaan is een goed moment om cijfermatig naar de onderneming te kijken.

Er zijn 120 mensen werkzaam op een bedrijfsoppervlakte van 2500 m².

De omzet in 1951 is ca.	f 2.3 miljoen
Waarvan in	
gerookte paling	f 1.000.000,00
zalmproducten	f 400.000,00
overige producten	f 900.000,00

Deze omzet wordt voor 90 % gerealiseerd door export en voor 10 % binnenlandse markt

De verwachte omzet in 1952 zal ca. f 3 miljoen zijn.

Impressie van bedrijfsauto's door de jaren heen.



*Voor de auto Teun Sneep, Naast de auto Jaap Bisdom.
Wie de overige personen zijn is niet achterhaald.*





v.l.n.r. Aart v.d. Stel en Wim Nootenboom.



Busjes voor het vervoer van werknemers.



*De restanten van de voormalige houtmeelfabriek.
Van Van Overhagen.*

Om de paling op te halen, eerst bij de vissers in de omtrek en later bij de visafslagen o.a. in Den Oever en Makkum, had Koen Visser een motorboot de “Gerrit” met als kapitein Adrianus Nobel. Na zijn overlijden in 1958 wordt dit overgenomen door zijn broer Cees Nobel. Tijdens de watersnoodramp in 1953 waarbij grote delen van de Hoeksche Waard onder water stonden, had dit voor Oud-Beijerland nauwelijks gevolgen. De motorboot de “Gerrit”, van Koen Visser, werd ingezet om de bewoners van de Beerenplaat te evacueren.

Tot begin 1953 is de fabriek niet groter dan de in 1928 in gebruik genomen voormalige machinefabriek “Oude Maas” van Pieter Scheer.

Na 1953 is er behoefte aan meer ruimte en begint de uitbreiding van de bedrijfsruimte.

Eerder in de nacht van zaterdag 10 maart op zondag 11 maart 1951, omstreeks 0.40 uur was er brand in de houtmeelfabriek van Van Overhagen. Deze houtmeelfabriek stond tussen het woonhuis van Koenraad Visser en de burgerwoning aan de zgn. Eerste Dwarsstraat. Van de houtmeelfabriek bleef toen weinig over en werd door Van Overhagen niet meer herbouwd. Koen Visser koopt de grond en de restanten van deze voormalige houtmeelfabriek. Namens Koen Visser vraagt architect P. Doolaard op maandag 9 maart 1953 vergunning aan om de uitgebrande fabriek te herstellen en als goederenloods van de eindproducten en emballage te kunnen gebruiken en te betrekken bij de bestaande conservenfabriek.

Op maandag 20 april 1953 werd de bouwvergunning afgegeven.

Toen Van Overhagen zijn activiteiten in Oud-Beijerland langzamerhand aan het afbouwen was werd door Koen Visser de verschillende bedrijfsgebouwen overgenomen. Eerst op woensdag 20 oktober 1954 wordt vergunning gevraagd om op de bestaande fundering van de voormalige leeszolder een gebouwtje te mogen zetten met bassins voor het levend houden van vis. Op maandag 1 november werd de vergunning verleend.

Ook de voormalige grutterij van Fop Smit Pzn. uit 1903, die ook in eigendom is van Van Overhagen wordt overgenomen.

In 1956 wordt dit gebouw gesloopt, om plaats te maken voor een kantoorgebouw, welke op 9 november 1956 wordt geopend.

Dit kantoorgebouw wordt een aantal keren verbouwd. In 1965 en 1978 wordt de voorgevel gewijzigd en moest het gebouwtje waar de bassins zijn, voor het levend houden van de vis uit 1954, waar later ook nog enkele jaren taugé gekweekt is, bij het kantoor getrokken.

Omstreeks 1953 wordt ook de personeelsvereniging opgericht onder de naam “Perskovis”.

Midden jaren 50 van de vorige eeuw is de concurrentie in de visconservenindustrie hevig, in de jaarlijkse algemene aandeelhoudersvergadering van dinsdag 29 maart 1955 zegt voorzitter Simon Visser hier het volgende van:

“ Op de wereldmarkt de concurrentie nog steeds toeneemt, maar wat hiervan het bijzondere en tevens het teleurstellende is, is dat het juist de Nederlandse fabrikanten zijn en niet de buitenlandse die elkaar zo heftig beconcurreren ”.



*Slechts enkele foto's van de kipafdeling zijn bewaard gebleven.
Echter niet is meer te achterhalen wie op foto's staan.*

In 1955 heeft Koen Visser NV. ook een zgn. kippenafdeling opgericht om meer spreiding te krijgen in het product aanbod en daardoor de kwetsbaarheid van het bedrijf te verminderen.

In het begin zijn er veel problemen in deze afdeling, omdat tijdens het verwerkingsproces er veel “verlies” is aan kip. Door het proces van verwerking kritisch te volgen krijgt men dit onder de knie. Uiteindelijk komt de productie op ca. 42 blikjes per uur, van kip tot in blik. Het kipafval wordt voor 5 cent per kg verkocht aan het destructiebedrijf Gekro.

Na onderzoek blijkt dat er veel kip geconsumeerd wordt door het eigen personeel, dat bij de schaft een stukje kip gaat halen. Ondanks dat we hier praten over het jaar 1956 waar vlees voor de werkmans door de weeks een uitzondering is, wordt uit commerciële overweging er tegen opgetreden. Op 12 maart 1956 wordt er de volgende mededeling gedaan:

“toegang afdeling kipconserven:

Het is noodzakelijk gebleken, maatregelen te treffen tegen het veelvuldig bezoek, dat personeel van andere afdelingen brengt aan de afdeling Kipconserven.

Wij begrijpen heel goed, dat het erg verleidelijk is om in de schafttijden een stukje KIP bij de boterham te nuttigen, maar U zult ongetwijfeld rekening willen houden met het feit, dat deze KIP zeer duur is en op ca. f10.= per Kg. komt en dit product dus niet in aanmerking komt om allerwege te worden geconsumeerd.

Bovendien schaadt dit de productie- uitkomsten in ernstige maten : de laatste weken hebben wij herhaaldelijk hoeveelheden als “verloren” moeten afschrijven.

Om deze redenen hebben wij besloten, dat de afdeling Kipconserven voortaan uitsluitend zal mogen worden bezocht door het personeel, dat in deze afdeling is te werk gesteld.

Voor anderen geldt dus een uitdrukkelijk VERBOD om zich in deze afdeling op te houden. Wij verzoeken U dringend daarmee rekening te houden, daar overtreding onherroepelijk zal worden gestraft”.

In 1956 is er een personeelstekort, in de dagelijkse bespreking, de zgn. Generale staf, wordt dit probleem besproken. Er wordt besloten in Willemstad en in het oostelijke deel van de Hoeksche Waard een circulaire huis aan huis te verspreiden.

Hiervoor zal op vrijdagavond zitting worden gehouden in het gebied. De heer van Dongen gaat hiervoor naar Willemstad en de heer Muusse naar Strijen.

In een verslag van deze zgn. Generale staf van 27 maart 1956 lezen we het volgende:

“Electrische lorries: hoewel hiervoor speciale contact-sleuteltjes_ zijn gemaakt, Blijkt, dat er b.v. Zaterdagmiddags met deze lorries wordt gereden, waarvoor zelfs de laatste Zaterdag het slot van een van deze lorries werd geforceerd. Vermoedelijk zullen de HH Visser Jr. daar meer van weten, daar deze op de bewuste Zaterdag in de loods zijn geweest. Regel moet zijn, dat de loodsen worden afgesloten, wanneer er geen personeel aanwezig is en dat deze sleutels niet aan onbevoegden mogen worden afgegeven”.



Jan van Ostende in het kwaliteitslaboratorium.



Overzicht kwaliteitslaboratorium.

De prijzen van de haring blijven stijgen in 1956, de oorzaak hiervan is dat de exploitatiekosten van de reders stijgen, waardoor de haring in prijs duurder wordt. In februari 1956 wordt in Breskens 8 ton haring gekocht voor 34 cent per kg.. Enkele dagen later doet de haring 33-33 ½ cent per kg. en wordt er nog eens 12 ton gekocht tegen de laagst mogelijke prijs.

Voor de binnenlandse markt wordt de haring in tomatensaus o.a. ook geleverd aan kruideniersketen Simon de Wit en de inkoopverenigingen zoals “Vivo” en “Ons Belang”. Ondanks dat daarvoor een organisatievergoeding van 2 % wordt betaald, kan men de hoge haringprijs compenseren. Maar voor de export is deze compensatie niet mogelijk, door de toenemende buitenlandse concurrentie.

Ook wordt via de inkoopvereniging “Vivo” makreel in blik verkocht. In februari 1956 wil deze organisatie een actie houden en koop 500 kartons à 48 blikken van 220 gram makreel naturel. Er zijn nog 7000 blikken in voorraad, maar dan moet er toch snel weer makreel worden ingekocht.

Nu we het toch over makreel hebben is het wel interessant wat de prijzen van makreel in 1956 zijn. Voor een vat gezouten makreel wordt f 60,00 betaald.

In dit verband praten we makkelijk over het op voorraad hebben van blikken vis. Maar in de periode waarover we het hebben, 1956, werden door de dienst “Invoerrechten & Accijnzen” vergunningen verstrekt voor de import van lege blikken. Tevens moest er een bepaalde garantie worden gestort voor het in voorraad hebben van lege blikken. Deze garantie kon oplopen tot 20 % procent van de waarde. Wat voor Koen Visser NV. in 1956 betekent dat bij een voorraad van f 100.000,00 aan waarde f 20.000,00 gestort moest worden bij de Nederlandse Bank. Zaken die wij ons nu in 2008 met de open grenzen niet meer kunnen voorstellen.

Ook voor de export van producten o.a. naar Frankrijk lopen de benodigde certificaten en exportvergunningen in 1956 nog stroef en geven de nodige strubbelingen.

Toch blijft Koen Visser zoeken naar mogelijkheden om zich meer toe te leggen op luxe producten en minder aandacht te geven aan bulkproducten, omdat dit grote investeringen vraagt met betrekkelijk kleine winsten.

Eind november 1956 komt het eerste personeelsblad nog in gestencilde vorm uit, waarin melding wordt gemaakt dat per 15 november er 63 leden zijn. Op vrijdag 14 december is er een feestavond waarin onder andere optreden goochelaar “Enrico”, het lachkanon “soldaat Boem” en een Hawaï en rumbaorkest.

Als Koenraad Visser bijna 80 jaar is treedt hij per 1 mei 1957 terug als directeur van de Koen Visser NV. Het bedrijf wat hij 65 jaar daarvoor alleen begon.

Verder heeft in 1957 Koen Visser getracht de samenwerking met collega's in de visconservenindustrie in het algemeen te verbeteren, wat niet erg lukt.

De aandeelhouders vragen zich op de jaarlijkse algemene aandeelhoudersvergadering van donderdag 3 april 1958 af, indien de situatie in de visconservenindustrie niet beter wordt en er geen hogere winsten in dit segment behaald worden, deze tak van het bedrijf niet afgestoten moet worden.

Impressie van beursstands door de jaren heen.



Beursstand ergens in de jaren vijftig van de vorige eeuw.



Huishoudbeurs van 21 t/m 30 april 1972 te Amsterdam.



Beursstand KV-delicatesse op de Horecava.



Diploma met gouden zegel uitgereikt door Eurimport G. C. Bologna Italië aan Koen Visser. Internationale voedselbeurs 8 t/m 22 mei 1960.

Een jaar later tijdens de jaarlijks algemene aandeelhoudersvergadering van vrijdag 10 april 1959 blijkt dat in 1958 de prijs van de haring voor Koen Visser te hoog bleef om te verwerken. Hierdoor gingen afnemers naar de collega -concurrent.

Tijdens die zelfde vergadering wordt besloten om de paling in een andere verpakking op de markt te brengen. Voor zalm wil men, door andere bereidingen en andere kwaliteiten, de omzet in dit marktsegment verhogen.

Verder blijkt dat Koen Visser er in geslaagd is na vele pogingen om een “Chicken-Essence” te ontwikkelen. Verwacht wordt, dat een dergelijk product zijn weg zal vinden naar het Verre Oosten. Enkele jaren later heeft men moeten constateren, dat dit moeilijker was dan verwacht. In de jaarlijkse algemene aandeelhoudersvergadering van vrijdag 8 april 1960 wordt zelfs het woord “ mislukt” gebruikt.

Op vrijdag 29 november 1957 richt Simon Visser als voorzitter van het college van diakenen van de Ned. Herv. Kerk samen met afgevaardigden van andere kerken de stichting “Interkerkelijke stichting voor bejaardenzorg te Oud-Beijerland” op, deze stichting heeft tot doel om één of meer bejaardentehuizen (nu spreken we van verzorgingshuizen) op te richten. Uiteindelijk komt hier in 1962 verzorgingshuis “Sabina”uit voort.

Dinsdag 7 januari 1958 overlijdt op 80 jarige leeftijd Koenraad Visser. In het nieuwsblad voor de Hoeksche Waard en IJselmonde staat op woensdag 8 januari een in memoriam:

“ de heer K. Visser, de grondlegger van de paling en zalmrokerij en visconserven fabriek NV. Koen Visser. de overledenen was een sprekend voorbeeld van iemand met groot ondernemersinzicht. Hij was een van de figuren, die er in slaagde een alleen begonnen onderneming tijdens zijn leven zo uit te bouwen, dat het nu een bedrijf is met nationale en internationale bekendheid”.

Tot op heden heeft u als lezer een goed beeld gekregen van het leven en werken van Koenraad Visser, één aspect willen we de lezer niet onthouden omdat dit ons van verschillende zijden, door mensen die hem goed gekend hebben, is verteld.

Binnen de kennissenkring van Koenraad Visser was bekend dat hij een gave had in het bestrijden van pijn. Als een bekende hem belde en de kwaal beschreef zei hij:

“ zet maar een bakje warme slaolie klaar, ik kom er aan”

Hij masseerde dan de pijnlijke plek en langzaam verdween de pijn. Ook bleek hij bedreven te zijn in het laten verdwijnen van wratten.

In het nieuwsblad voor de Hoeksche Waard en IJselmonde wordt op maandag 13 januari 1958 verslag gedaan van de begrafenis van Koenraad Visser.

“onder grote belangstelling is zaterdag middag het stoffelijke overschot van de heer K. Visser, stichter van de NV. Koen Visser visconservenfabriek ter aarde besteld. Onder hen, die de overledenen de laatste eer bewezen waren o.a. aanwezig, het voltallige college van B&W, verschillende leden van de kerkenraad der Ned. Herv. Kerk, leden van het kerkbestuur, de legerpredikant ds. W. Rijnsburger en het personeel van de NV. Koen Visser.

Ds. E. Schimmel sprak een korte rede naar aanleiding van Psalm 39 :

*“Zie, Gij hebt mijne dagen een handbreed gesteld,
en Mijn leeftijd is als niets voor U”.*

De heer S. Visser wijdde enkele woorden ter nagedachtenis aan het leven van zijn vader:

“Zo de Here het Huis niet bouwt, ter vergeefs arbeiden deszelfs bouwlieden daaraan”.
Naar deze woorden, aldus de heer Visser:, heeft vader zijn leven gericht. Alles wat hij deed trachtte hij in oprechtheid en eerlijkheid te doen. Wij verliezen in vader een man die ons steeds in alles het goede voorbeeld heeft gegeven”.

In de 10^e jaarlijkse aandeelhoudersvergadering op donderdag 3 april 1958 zegt Simon Visser over zijn vader

“hoopt dat zijn noeste vlijt en onverdeelde werklust ons altijd tot voorbeeld moge zijn “.

Op woensdag 18 november 1959 is er een buitengewone algemene vergadering van aandeelhouders. Hierin is besloten dat de Koen Visser NV. uit de nalatenschap van Koenraad Visser zal kopen:

- Het dubbele woonhuis Oostkade 20-24.
- Twee woonhuizen aan de zgn. Eerste Dwarsstraat Oostkade 19-20.
- En het voormalige woonhuis van Simon Visser Oostkade 4.

Om tegenstrijdige belangen te vermijden is boekhouder Gerrit Kraayeveld aangewezen de Vennootschap te vertegenwoordigen.

1960-1970

Op zoek naar nieuwe producten zijn er begin 1960 enige tijd aardbeien en appelmoes in blik geproduceerd. In topdagen van de aardbeien in blik werden er 48.000 ton blikken per dag geproduceerd. Na 1962 is deze productie losgelaten.

In 1961 wordt de palingrokerij gesloten, de hoofdoorzaken zijn dat de winst erg onder druk staat en het bijna onmogelijk is om nieuw personeel aan te trekken die dit werk willen doen of dit willen leren. De palingleggers en de motorboot "Gerrit" worden verkocht. Kort daarop is de "Gerrit" met de leggers op eigen kracht, met behulp van twee matrozen van de Holland- Amerikalijn , naar de koper in Denemarken gevaren.

Daarmee komt na 59 jaar een eind aan het zelf verwerken van gerookte paling.



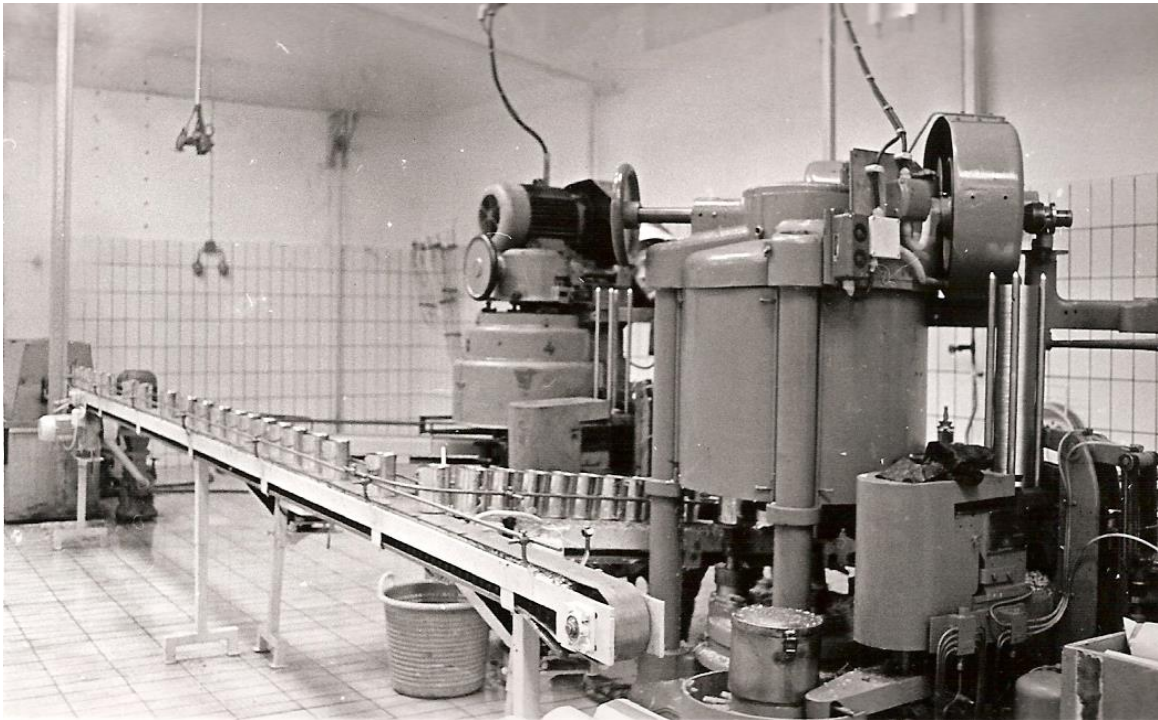
Wim Edel (links) en Aart v.d. Stel (rechts) met de laatste zelf gerookte paling.



In de eerste jaren werd het vullen van de blikken nasi of bami nog handmatig gedaan v.l.n.r. Jans Bisdom, Bets Vermeulen en Gerda van Dinteren.



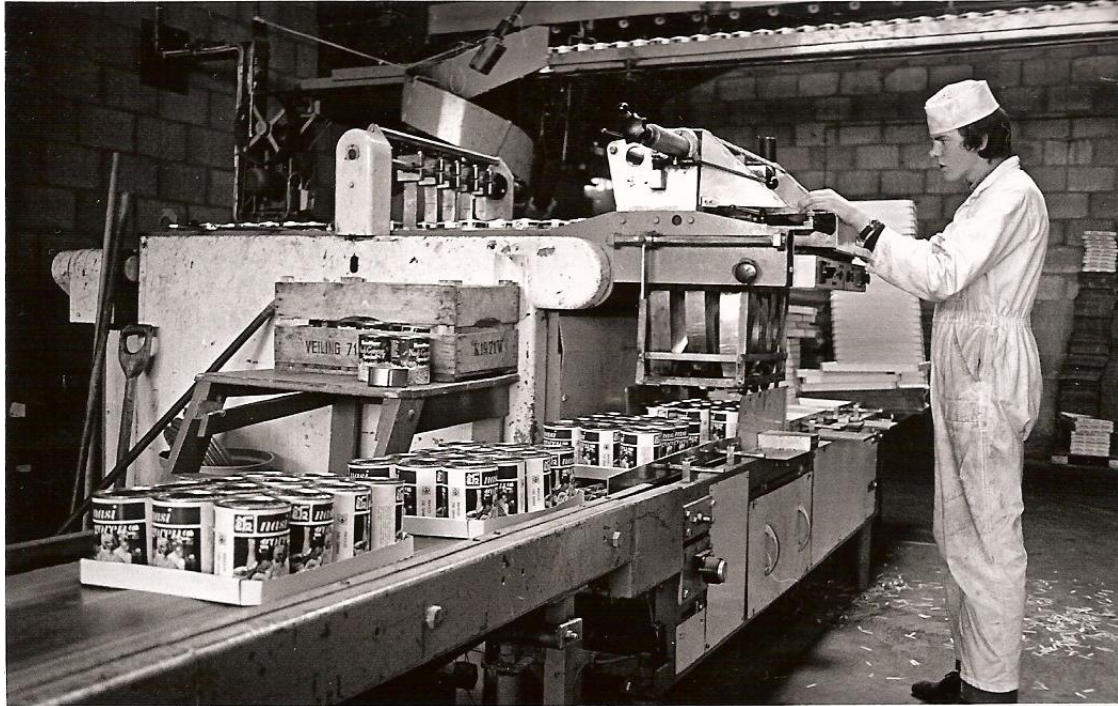
Een van de eerste blikken.



Later verliep het vulproces automatisch.



Jaap van Ostende bij de lopende band vanaf de sterilisatie naar de etikettering.



Leen Melissant bij de verpakkingsmachine.



De in begin 1968 in gebruik genomen volautomatische krimpfolieverpakkingsmachine.



De gemakkelijk stapelbare treetjes naar het magazijn.



Overzicht van het conservenassortiment.

Daar ook de prijzen van de visconserven laag blijven, moeten er nieuwe producten komen die voldoende winst geven. Men gaat zich verder toelagen op series complete maaltijden, hiermee wil men ook vaste voet krijgen op de markt in West-Duitsland.

Als we kijken welke producten Koen Visser de daarop volgende jaren, als complete maaltijd op de markt brengt, buiten Nasi- en Bami goreng, dan zien we o.a. macaroni met gehaktballetjes in tomatensaus, macaroni met ham en kaas, hachee, hutspot, erwtensoep, boerenmaaltijden, spaghetti in Italiaanssaus. Later komen hier nog vleesragoût en kalfsragoût bij. Voor met name de Duitse markt wordt er ook Linsentopf en Bonentopf beide met “Gelderländer Bauchspek” geproduceerd.

Op maandag 6 april 1964 geeft Simon Visser enkele wijzigingen door aan de Kamer van Koophandel, in het handelsregister, Arie Brussaard is als commissaris uitgetreden per 1 januari van dat jaar.

Na een jaar op woensdag 10 maart 1965 wordt in deze vacature voorzien, als de oudste zoon van Simon Visser, Koenraad Visser wordt benoemt tot commissaris, op dinsdag 1 juni 1965 treedt deze weer af als commissaris.

De andere zonen van Simon Visser worden op 6 april 1964 in de directie opgenomen, Peter Visser als adjunct directeur en Marius Visser als procuratierhouder/ adjunct directeur.

Ook de aard van de activiteiten wordt enigszins aangepast “exploitatie van een conservenfabriek”. Tevens blijkt dat het filiaal bij de visafslag in Rotterdam is opgeheven.

Ook in het zgn. kerkenwerk blijft Simon Visser buiten zijn drukke werk actief, in 1965 wordt hij gekozen tot president kerkvoogd van de Ned.Herv.Kerk. Hij zal dit blijven tot 1968.

In de periode wordt Simon Visser ook voorzitter van de looncommissie bij de onderhandelingen voor de CAO van visconservenfabrikanten .

Hoe was het nu met de arbeidvoorwaarden bij Koen Visser zelf in 1966!

De mannelijke werknemers werkten 45 uur per week en de vrouwelijke werknemers 42 ½. Het verschil in het netto uurloon tussen mannen en vrouwen was ca. 10 cent per uur. Verder was het mogelijk om conserven, varkens- en rundvlees, koffie en thee tegen gereduceerde prijs te kopen.

Ook was er een soort spaarregeling voor “ongetrouwde meisjes” tot 23 jaar.

Het doel van deze regeling was: “om deze jonge meisjes” te helpen:

- 1^e bij de kosten van het huwelijk*
- 2^e het mogelijk maken op 23 jarige leeftijd een spaarbankboekje te hebben voor een huwelijk op latere leeftijd”.*

Elke week werd voor deze categorie f 5,00 per week gespaard bij een volle werkweek. Voor sommigen was dit 10 % van het weekloon. Het gespaarde bedrag kon oplopen tot f 250,00 per jaar en werd uitgekeerd bij een huwelijk of als men 23 jaar werd. Om deze vrouwen te binden aan het bedrijf, verviel de uitkering als men het bedrijf voortijdig verliet. Tenzij dit door persoonlijke omstandigheden was, dan kon het bedrag alsnog ontvangen worden.

Impressie verkoopondersteunende reclame-uitingen.



Speldjes uit de 60er jaren van de vorige eeuw.



Troetel Knoepie's 1969.



**Hoe Koenvisser
het leven
plezieriger maakt.**

Van de student.

Wat doe je als je student bent en niet in de mensa wilt eten? Als je óók weinig zin hebt in kokkerellen?

Dan pak je een blik Nasi of Bami Goreng.

Van Koenvisser.

En dan tover je in 20 minuten een vorstelijke maaltijd op tafel met veel vlees, groenten en kruiden.

En als je dan zit te smullen, denk je: het leven is plezierig. Merci, Koenvisser.

En van u.

Als je geen student bent maar huisvrouw pak je óók Koenvisser.

Dat geeft blijde gezichten. (Wat u ook eens moet pakken: Macaroni met hamworst en kaas van Koenvisser.)


Nasi/Bami, 1 persoonsblik 1,37, 2 persoonsblik 2,18.



Koenvisser

**U hebt het nog nooit
zó verrukkelijk gegeten.**

Gratis Satehsaus
bij elk blik Nasi of Bami Speciaal van Koenvisser.




Nog te weinig mensen weten: hoe lekker originele satehsaus smaakt op nasi of bami.

Vandaar die pikante kadootje van Koenvisser. Om u in te wijden in de geheimen van de oriëntaalse keuken.

Want al is de Nasi en Bami Speciaal van Koenvisser nog zo lekker, een echte oriëntaalse schotel maakt u er pas van door er zelf iets mee te doen.

Bijvoorbeeld met deze gratis satehsaus of wat sambal of augurk en tomaat, sla, ei, ketjap of kroepoek.

Natuurlijk profiteert u van deze tijdelijke aanbieding. Al was het alleen maar om kennis te maken met de extra rulle rijst in de nieuwe Nasi Speciaal van Koenvisser.



Uit de oriëntaalse keuken van Koenvisser.

**DIT
VERSCIJNT
KEER OP KEER
IN KLEUR
IN ALLE DAMESBLADEN
MARGRIET, LIBELLE, VIVA, PRINSES**

De aanbieding van het jaar:

Koenvisser Nasi/Bami Speciaal Met gratis Satehsaus!



- Dat smaakt lekkerder
- Dat verkoopt lekkerder
- Dat brengt nieuwe klanten aan
- Dat wordt gegeten
- Daar komen ze voor terug
- Daar verdient u dubbel & dwars aan

**Advies:
Koop 3x zoveel
als normaal!**

Want deze aanbieding wordt wekelijks met hele pagina's full color geadverteerd in Margriet, Libelle, Viva, en Prinses



vers van **Koenvisser**

Nasi-of Bami Goreng

pp. fl.

INCLUSIEF BEDIENINGSGELD EN B.T.W.

Impressie van wikkels voor bliken Koen Visser producten.

KoenVisser
Bami Goreng Speciaal
 TIJDELIJK VAN 2.28
NU 2.18

2.28
 complete maaltijd voor 2 à 3 personen
 Inh. 740 gr.
 Vraag ook naar:
 Nasi Goreng Speciaal
 Macaroni met ham en kaas
 Spaghetti in Italiaanse saus
 Ravioli met Italiaanse saus
 Heerlijke Hachée
 Lekker Huispot
 Smakelijk Erwtengerecht
 Kostelijk Bonengerecht
 Verrukkelijk Linsengerecht

KoenVisser
Bami Goreng Speciaal
 TIJDELIJK VAN 2.28
NU 2.18

'n KoenLekker maaltijd is zó klaar. Blik ± 30 min. verwarmen in heet water en 20 sec. koelen onder de kraan. Open het blik aan beide kanten en duw de inhoud in een licht ingevette Tefal-pan. De bami voorzichtig losmaken en al roerende even opbakken, zonder deksel. Naar smaak keljap en sambal toevoegen. Garneren met hard gekookt ei, sla, augurk, tomaat, garmaten of kroepoek. Serveer op warme schotel. Bon appétit.
 KoenVisser Producten B.V.
 Oud-Beijerland

KoenVisser
Heerlijke Hachée
 MET VEEL VLEES

HACHÉE, rijklijk voorzien van vlees, samengesteld volgens Oud Hollands recept. Blik ca. 20 à 30 minuten in heet water verwarmen. Daarna ca. 30 sec. onder kraan afkoelen. Serveer op een warme schaal en Uw heerlijke smaakvolle maaltijd is gereed. Bon appétit.
 Koenvisser zó gemakkelijk zo verrukkelijk.
 Koenvisser Producten N.V.
 Oud-Beijerland

KoenVisser
Heerlijke Hachée
 MET VEEL VLEES

2.18
 voor 2 à 3 personen
 Inh. 850 gr.
 Vraag ook naar:
 Nasi Goreng Speciaal
 Bami Goreng Speciaal
 Macaroni met gehakt in tomatensaus
 Spaghetti met gehakt in tomatensaus
 Huispot met veel vlees
 Koenvisser
 KoenLekker-Maaltijden

KoenVisser
Macaroni met hamworst en kaas
 2.28
 Inh. 800 gr.
 Koenvisser N.V.
 Conservenfabrieken
 Oud-Beijerland

KoenVisser
Macaroni met hamworst en kaas
 2.28

Het gesloten blik gedurende 25 min. in kokend water verwarmen. U opent het blik aan beide kanten en drukt de inhoud eruit in een licht ingevette open pan. Maak al roerende de macaroni voorzichtig los, terwijl U het in enkele min. op de juiste temperatuur brengt. Serveer deze heerlijke maaltijd in een verwarmde schotel. Naar behoefte serveren met oude geraspte kaas, sla, augurkjes, tomaten, zilveruitjes, tomatenketchup etc.

KoenVisser
Lekkere
Hutspot

2.28
komplete maaltijd
voor 2 à 3 personen
Inh. 850 gr.
Vraag ook naar:
Nasi Goreng Speciaal
Bami Goreng Speciaal
Macaroni met ham en kaas
Spaghetti in Italiaanse saus
Raviole met Italiaanse saus
Heerlijke Hachée
Smakelijk Erwtengerecht
Kostelijk Bonengerecht
Verrukkelijk Linsengerecht

KoenVisser
Lekkere
Hutspot

HUTSPOT, naar Oud-Hollands
recept, rijkelijk voorzien van
puur rundvlees.
'n KoenLekker maaltijd is zo
klaar. Blik ± 30 min. verwarm
in heet water en 20 sec.
koken onder de kraan. Open
het blik aan beide kanten en
duw de inhoud in een
verwarmde schotel.
Bon appétit.

KoenVisser Produkten B.V.
Oud-Beijerland

'N OUD-HOLLANDS RECEPT

'N KOENLEKKER MAALTIJD.

KoenVisser
Vleesragoût met champignons

2.08
Inh. 400 gr.
KoenVisser Produkten B.V.
Oud-Beijerland

KoenVisser
Vleesragoût
met champignons

KoenVisser
Vleesragoût met champignons

GEBRUIKSAANWIJZING.
De inhoud van dit blikje op een matige vlam al
roerende verwarmen in 'n Tefal-pan. Niet koken.
Heerlijk op de boterham, op toast, als vulling
van pasteitjes en ragoûtbakjes en bij rijst.
U kunt deze ragoût naar eigen smaak af-
ronden met wat zout, peper, enkele druppels
Worcester sauce of citroen en opdienen
met wat sla, een schijfje tomaat, een
augurkje en wat snippers
peterselie.

KoenVisser
Kalfsragoût met champignons

Inh. 425 gr.
KoenVisser
Produkten N.V.
Oud-Beijerland

KoenVisser
Kalfsragoût
met champignons

KoenVisser
Kalfsragoût met champignons

GEBRUIKSAANWIJZING.
De inhoud van dit blikje op een matige vlam al
roerende goed verwarmen. Niet koken.
Heerlijk op de boterham, op toast, als vulling
van pasteitjes en ragoûtbakjes en bij rijst.
U kunt deze ragoût naar eigen smaak af-
ronden met wat zout, peper, enkele druppels
Worcester sauce of citroen en opdienen
met wat sla, een schijfje tomaat, een
augurkje en wat snippers
peterselie.

Deze pikante saus is ook heerlijk bij Nasi- of Bami-Gereeng, bitterballletjes, vlees en gehakt. Voeg aan de inhoud van 't blik 2 eetlepels water toe. Al roerend zachtjes verwarmen. Sambal naar smaak toevoegen. Bon appétit.

KoenVisser

Originele Satehsaus

1.43

Inh. 425 gr.

KoenVisser
Produkten N.V.
Oud-Beijerland

KoenVisser

Originele Satehsaus

KoenVisser

Bohrentopf
mit gelderländer Bauchspeck

FERTIGGERICHT

Netto Inh.
800 G.

Füllgewicht des Bauchspecks vor Sterilisierung 80 G. Gewichtsverlust durch Erhitzen.

KoenVisser Produkten B.V.
OUD-BEIJERLAND/
HOLLAND

Gegründet 1892

mit KoenVisser nicht nur BEQUEMER sondern auch BESSER SPEISEN!

KoenVisser

Bohrentopf
mit gelderländer Bauchspeck

LECKERGERICHT

FERTIG IM NU:
Inhalt in einen Topf geben und unter ständigem Rühren auf nicht zu heissem Feuer erwärmen.

Mit ein wenig Wasser verlängert, machen Sie sich hieraus nach Belieben auch eine herrliche Suppe!

Holländisches Erzeugnis

VOLLKONSERVE
HALTBAR
MINDESTENS BIS 1978

KoenVisser

Linsentopf
mit gelderländer Bauchspeck

FERTIGGERICHT

Netto Inh.
800 G.

Füllgewicht des Bauchspecks vor Sterilisierung 80 G. Gewichtsverlust durch Erhitzen.

KoenVisser Produkten B.V.
OUD-BEIJERLAND/
HOLLAND

Gegründet 1892

mit KoenVisser nicht nur BEQUEMER sondern auch BESSER SPEISEN!

KoenVisser

Linsentopf
mit gelderländer Bauchspeck

LECKERGERICHT

FERTIG IM NU:
Inhalt in einen Topf geben und unter ständigem Rühren auf nicht zu heissem Feuer erwärmen.

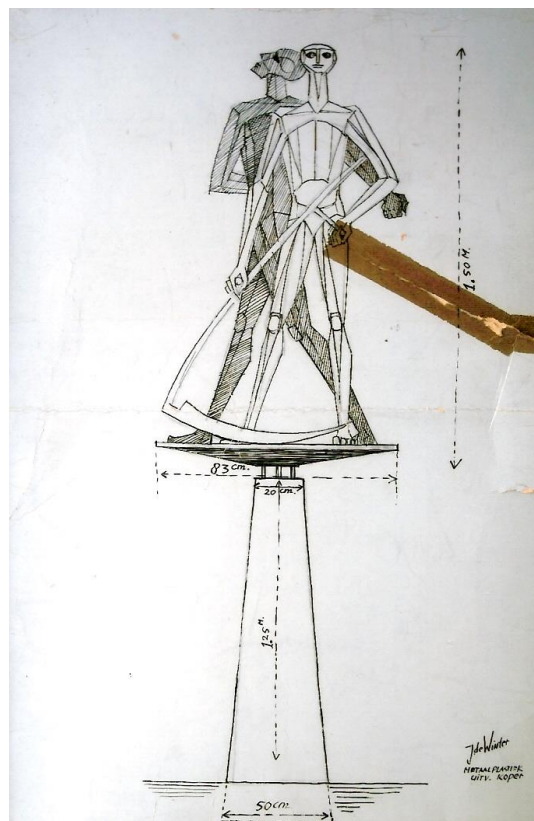
Mit ein wenig Wasser verlängert, machen Sie sich hieraus nach Belieben auch eine herrliche Suppe!

Holländisches Erzeugnis

VOLLKONSERVE
HALTBAR
MINDESTENS BIS 1978



Simon Visser neemt de aubade door muziekvereniging "Harmonie" in ontvangst op zaterdag 9 december 1967 t.g.v. het 75 jarig bestaan.



Tekening van "De Zaaier en de Maaier" zoals dit werd aangeboden.

Volgens een wijziging in het handelsregister aangebracht door Simon Visser op maandag 16 juni 1966 wordt Koenraad Visser bedrijfseconomisch adjunct directeur, Peter Visser adjunct-directeur producties en Marius Visser adjunct directeur verkoop.

Verder wordt toegevoegd:

“Tijdstip van vestiging der onderneming: 1892 afdeling export wordt gedreven onder de naam Fine Food Packers Ltd .Koen Visser handelsnaam, waaronder de onderneming wordt gedreven: Koen Visser NV. Oud-Beijerland”.

Uitgaande van het oprichtingsjaar 1892, is in 1967 het 75 jarig bestaan.

In tegenstelling tot het 60 jarig bestaan wordt het 75 jarig bestaan van Koen Visser meer in de “familiesfeer” herdacht. Waarbij “familie” dan zo vertaald wordt, dat alle medewerkers en hun partners hierbij worden betrokken.

Zaterdag 9 december 1967 bracht muziekvereniging “Harmonie”, in de sneeuw een aubade aan de directie voor het kantoor aan de Oostkade.

Na afloop van de aubade dankt de heer Simon Visser in gezelschap van zijn zonen de “Harmonie” voor het spontane aanbod om een aubade te willen brengen, die het feestelijke van die dag onderstreept. Bij die gelegenheid heeft hij tevens gewezen op de verbondenheid tussen directie en medewerkers, die gezamenlijk de onderneming vormen en waartussen een goede harmonie nodig is.

Voor de ruim 250 personeelsleden en hun partners is er op zaterdagavond een familiediner in het dorpshuis te Zuid-Beijerland.

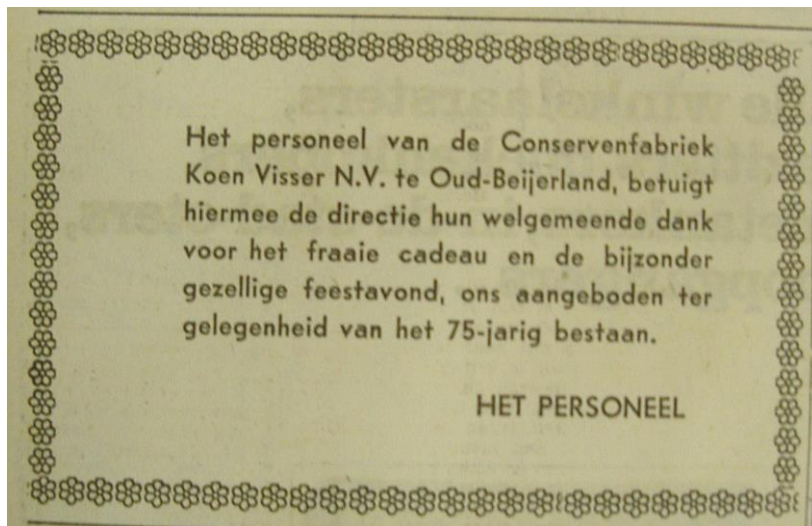
Bij aankomst van de gasten in het dorpshuis was er voor iedereen een corsage, waarna zij in de foyer werden onthaald op een aperitief en de nodige hapjes, waarbij de eigen producten zoals gerookte paling en zalm een belangrijke plaats hadden. In de feestzaal is een levensgroot portret van de oprichter Koenraad Visser opgehangen met zijn juk en manden vis.

In zijn openingstoespraak gaf Simon Visser aan dat een onderneming “bouwen en bewaren” is. Hij nam de aanwezigen mee terug in de tijd, dat zijn vader als 12 jarig “jochie” met zijn handel met vis erop uit trok om zijn handel te slijten. Verder bedankte hij de medewerkers voor hun inzet.

Namens het personeel sprak de oudste medewerker Wim. Edel. Hij bood de directie, namens het personeel symbolisch een tekening aan van een ontwerp van een plastic, uitbeeldende “ De Zaaier en de Maaier “, van de hand van kunstenaar J. de Winter. Beide beelden zullen te zijner tijd op een sokkel in het kantoor worden geplaatst. Achtereenvolgens werden er toespraken gehouden door de heer J. Westerdijk, namens de buitendienst, en Leen v.d. Stel als voorzitter van de personeelsvereniging.

Tijdens het diner trad naast de conferencier Daan Hooykaas ook wereldkampioen goochelen Fred Kaps en Carla met haar sprekende poppen op. Het muzikale gedeelte werd ingevuld door het muzikaal ensemble onder leiding van Geert Driesen .

Aan het eind van de avond maakte Daan Hooykaas namens de directie bekend dat elk gezin als cadeau voor het 75 jarig bestaan een Philips keukenmixer kreeg.



*Woensdag 13 december 1967 stond deze advertentie in het
"Nieuwsblad voor de Hoeksche Waard en IJselmonde en Putten".*



*Plastic van "De Zaaier en de Maaier" zoals dit uiteindelijk in de hal
van het kantoor werd geplaatst.*

Tijdens de feestavond werd het volgende lied gezongen op de wijs van “it is plicht dat ied’re jongen” geschreven door Jan van Ostende.

*“Vanavond zijn we even
Gezellig bij elkaar
Een nieuwe mijlpaal is bereikt
Van deze driekwart honderd jaar.
Hoezee, hoezee, wij allen zingen ’t mee
Hoezee, hoezee, nog lang leve K.V.
Wat ook de toekomst brengen mag
In voor – en tegenspoed
Wij zijn verheugd op deze dag
En dankbaar in ’t gemoed.*

*Heel klein is het begonnen
Soms onder zware druk
In plaats van ’t zware vrachtvervoer
Twee mandjes en een juk.
Hoezee, hoezee, wij allen zingen ’t mee
Hoezee, hoezee, nog lang leve K.V.
’t Verleden bracht zijn zorgen
Maar ook veel zonnenschijn
Wij zijn vanavond heel tevrede
Met dit K.V. festijn.*

*Door noeste vlijt en arbeid
Kwam hier een zaak tot stand
Waarop een ieder trots kan zijn
die woont in Beijerland.
Hoezee, hoezee, wij allen zingen ’t mee
Hoezee, hoezee, nog lang leve K.V.
Een jubileum van zoveel jaar
En wij herdenken met elkaar
Is heus geen kleinigheid
Dit mooi en heuglijk feit.*

*Wij allen met elkaar
Beseffen onze taak
Wij doen ons best en bouwen mee
Tot welvaart van de zaak.
Hoezee, hoezee, wij allen zingen ’t mee
Hoezee, hoezee, nog lang leve K.V.
Wij brengen onze hulde U
Wij allen met elkaar
Zien wat gij hebt tot stand gebracht
In drie kwart honderd jaar.*

*Wij wensen U directie
Geluk, nog menig jaar
Tot bloei en welvaart van de zaak
In vreugde met elkaar.
Hoezee, hoezee, wij allen zingen ’t mee
Hoezee, hoezee, nog lang leve K.V.
Wat ook de toekomst brengen mag
In voor en tegenspoed
Wij zijn verheugd op deze dag
En dankbaar in ’t gemoed”.*

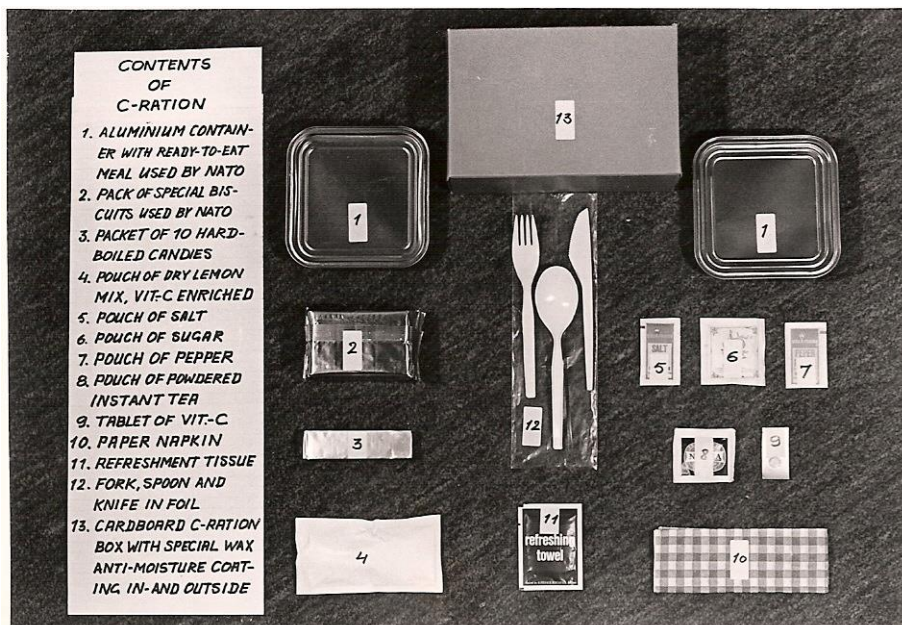
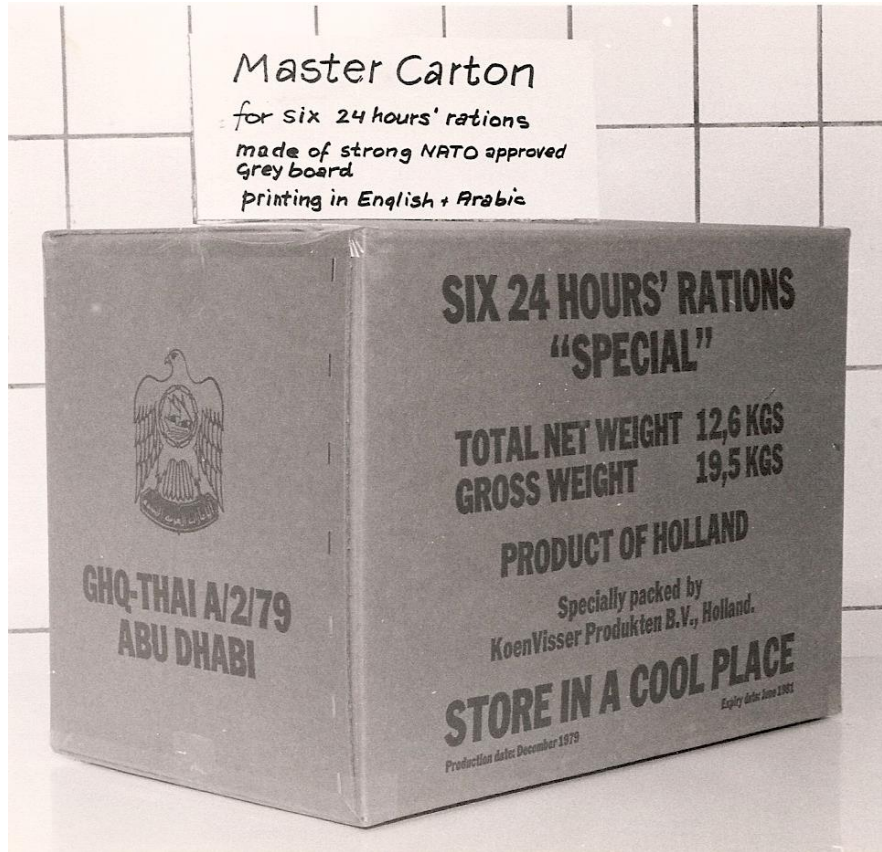
*Koen Visser, Psshhuutt, Dat's Koenlekker,
die spaghetti, verrukkelijk, uit de kunst,
mensen, geweldig zo veel balletjes gehakt,
en kijk die macaroni in tomatensaus,
ook al zo smakelijk,
nu weet ik wat ik kiezen moet,
Koen Visser, Koenlekker.*

*"tik-tak – tik-tak" (geluid blikjes)
Koen Visser Koenlekker
waar iedereen mee wegloopt
brengt nu ook vijf makkelijke
mini-sausjes voor saten
spagetti-macaroni, groente, vis en kerriesaus
iedereen die van lekker eten houdt
neemt Koen Visser
Koen lekker.*

Tekst voor een televisiespot in 1971.



De nieuwe portierslogé met daarachter de nieuwe kantine.



List of products as supplied to NATO-forces

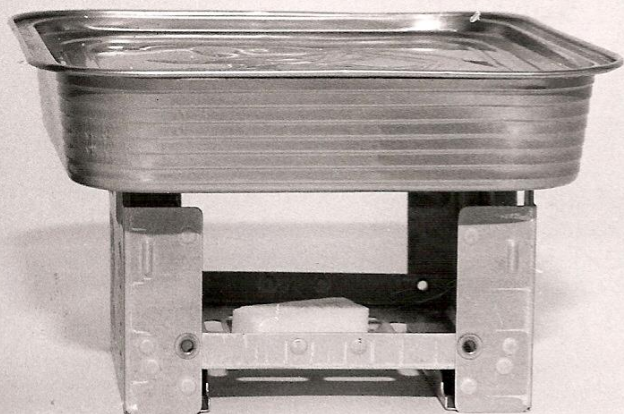
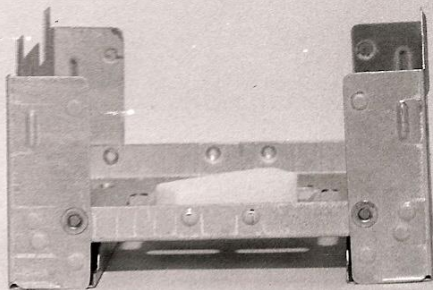
A) ALU-CONTAINERS OF 300/400 grs

1. GREEN BEANS W. PORK + POTATOES
2. POULTRY AND VEGETABLE DINNER
3. RICE WITH FRUITS
4. SCRAMBLED EGG W. HAM + SPAGHETTI
5. VEGETABLE STEW WITH BACON
6. CHOPPED MEAT WITH RICE
7. ITALIAN NOODLE DINNER
8. GOULASH WITH POTATOES

B) CANS of 400-800 grs

1. WHITE BEANS WITH BACON
2. GREEN PERS WITH BACON
3. LENTILS WITH BACON
4. CHICKEN IN NATURAL JUICE
5. MARROWFATS WITH PORK
6. WHITE BEANS WITH PORK
7. BROWN BEANS WITH BACON
8. GOULASH
9. MACARONI W. CHOPPED MEAT, BACON AND TOMATO SAUCE

MOREOVER, IN BOTH TYPES OF PACKING ANY OTHER TYPE OF MEAL CAN BE SUPPLIED ACCORDING TO CLIENT'S SPECIFICATION



Op zondag 1 januari 1967 is er in Nederland voor het eerst bij de publieke omroep reclame op radio en televisie.

Ook Koen Visser maakt van deze nieuwe vorm van reclame gebruik, voordien gebeurde dit ook al via de piratenzender “Veronica”.

Met deze reclame speelde Koen Visser in op de vrije tijd die mensen steeds meer kregen.

In de eerste helft van 1968 werden er al 521 televisiespots uitgezonden met name de herkenningmelodie “**Koen Visser, Koenlekker, dat is het helemaal**” bleef bij de consument hangen.

Toen er weer nieuwe reclamespots gemaakt moesten worden, bleef de herkenningmelodie gehandhaafd.

Begin 1968 neemt Koen Visser een volautomatische krimpfolieverpakkingsmachine in gebruik. Deze wijze van verpakken is betrekkelijk nieuw voor het Nederlandse bedrijfsleven. Gebeurde tot voorkort het verpakken van blikken nog in kartonnen dozen met 24 stuks. Nu worden de producten in eenheden van 6 of 12 blikken op een kartonnen bodem gezet, waarover een sterke folie wordt gespannen. Ook voor de detaillist is er minder kartonnen afval. Deze zgn. treetjes zijn in de winkels gemakkelijk te plaatsen in schappen. Omdat de wikkels om de blikken rondom full color zijn bedrukt is altijd te lezen wat het aangeboden product is. Als de consument de wikkels doorknipt staat er op de achterzijde informatie over Koen Visser en de producten.

Begin 1969 is er een grote verkoopactie. Aan de blikken van alle Koen Visser kant en klaar maaltijden wordt een gratis “Troetel knoepies” bevestigd, dit poppetje wordt in 8 uitvoeringen geleverd. Deze actie werd ondersteund met TV spots. Er is echter een probleem, de “Troetel knoepies” zijn ook populair bij het personeel, om hiertegen op te treden wordt er een boetesysteem bedacht. Een ieder die wordt gesnapt met het meenemen van een “Troetel knoepie” krijgt f 5,00 boete, de boete wordt geschonken aan de plaatselijke afdeling van het Rode Kruis.

Omstreeks deze tijd 1968 wordt na de Nederlandse Defensieorders, ook begonnen met het produceren voor het leger van West-Duitsland de Bundeswehr. Deze eerste Duitse order bedraagt 2.½ miljoen gulden, later zou ook aan de NAVO worden geleverd.

Op 6 mei 1969 is ook het plastic de “Zaaier en de Maaier”, het cadeau t.g.v. het 75 jarig bestaan, gereed en wordt geplaatst in de hal van het kantoor

Ook in 1969 verplaatst bouwbedrijf Fop de Groot zijn bedrijf naar de Rembrandtstraat, Koen Visser koopt de grond en de gebouwen. De opstallen worden gesloopt en op die plaats komt de kantine en de portiersloge wordt verplaatst.

Tot eind zestiger jaren verwerkte Koen Visser zelf nog zalm, maar de zalmverwerking is dermate intensief dat deze activiteit economisch niet meer verantwoord is. Daarmee komt er een eind aan het zelf roken van vis, wat vanaf 1902 een van de kernactiviteiten van Koen Visser was.

Impressie van de slagerij



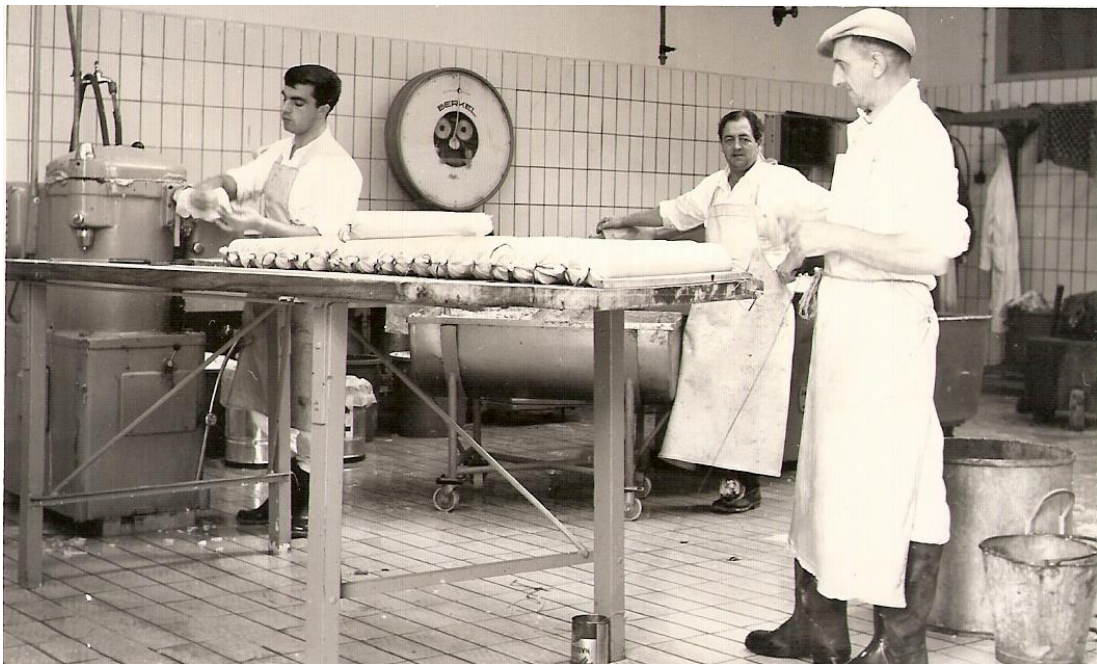
Rinus Noordende bij de meng- of cuttermachine voor de vermenging van kruiden.



Leen de Vos bij de zgn. stopmachine.

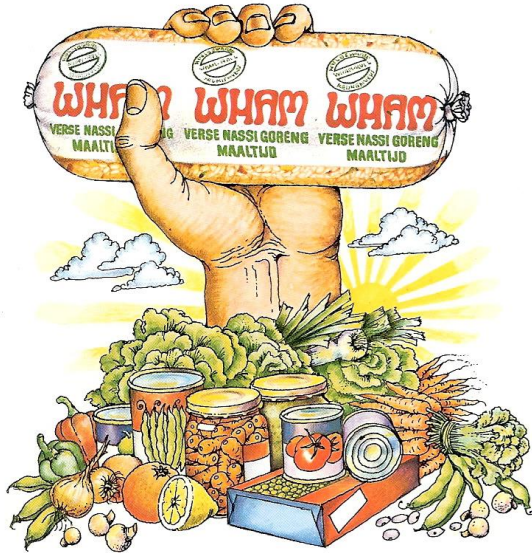


In de slagerij werden vleesworsten gefabriceerd voor de verwerking in blikmaaltijden.



v.l.n.r. Leen de Vos, Rinus Noordende en Piet van Dam.

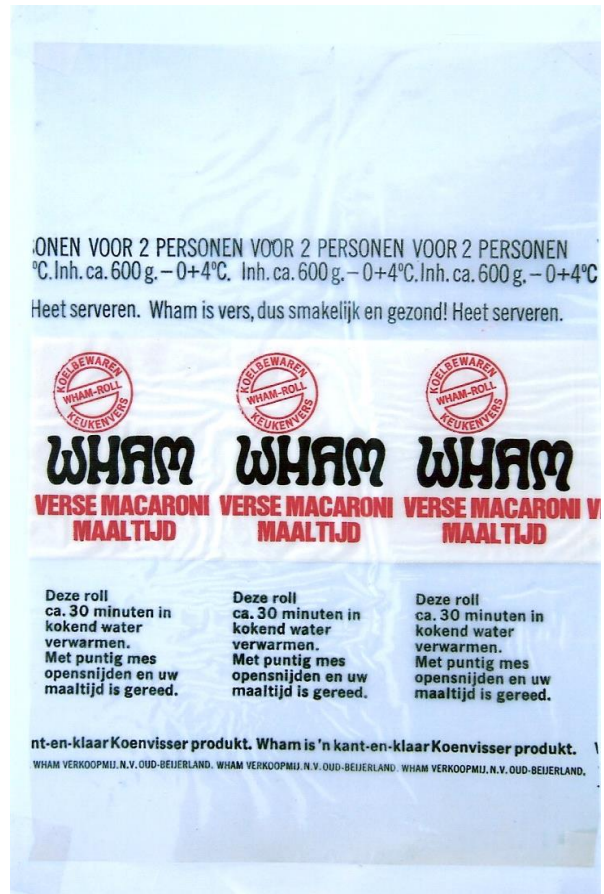
Altijd vers boven vers!



**maaltijd-in-roll
keukenvers en zuiver van smaak**

*Folder met de uitleg over
de wijze van bereiden.*

*Doorzichtige folie rond de
"Wham-Roll".*



ONEN VOOR 2 PERSONEN VOOR 2 PERSONEN VOOR 2 PERSONEN
°C. Inh. ca. 600 g. - 0+4°C. Inh. ca. 600 g. - 0+4°C. Inh. ca. 600 g. - 0+4°C
Heet serveren. Wham is vers, dus smakelijk en gezond! Heet serveren.

WHAM WHAM WHAM
VERSE MACARONI VERSE MACARONI VERSE MACARONI V
MAALTIJD MAALTIJD MAALTIJD

Deze roll
ca. 30 minuten in
kokend water
verwarmen.
Met puntig mes
opensnijden en uw
maaltijd is gereed.

Deze roll
ca. 30 minuten in
kokend water
verwarmen.
Met puntig mes
opensnijden en uw
maaltijd is gereed.

Deze roll
ca. 30 minuten in
kokend water
verwarmen.
Met puntig mes
opensnijden en uw
maaltijd is gereed.

nt-en-klaar Koenvisser produkt. Wham is 'n kant-en-klaar Koenvisser produkt.
WHAM VERKOOPMIJ. N.V. OUD-BEIJERLAND. WHAM VERKOOPMIJ. N.V. OUD-BEIJERLAND. WHAM VERKOOPMIJ. N.V. OUD-BEIJERLAND.

1970 – 1980

Steeds meer bedrijven van enige omvang gaan de constructie in de vennootschapsfeer wijzigen om zo ook de risico's te spreiden.

Op donderdag 3 december 1970 wordt opgericht Holding Maatschappij Kopema NV. . deze holding wordt opgericht door Koenraad Visser, Peter Visser en Marius Visser.

Het doel is:

“ Het oprichten van, en het deelnemen in, het exploiteren of doel exploiteren, het financieren of doen financieren en het bestuur van andere ondernemingen van welke aard ook, het beheren en financieren van effecten, onroerende goederen en andere vermogensbestanddelen alles in de ruimste zin ”.

De directie van deze holding wordt gevormd door Simon Visser en de zonen Koenraad, Peter, en Marius.

Onder deze holding worden alle werkmaatschappijen gehangen.

Eind jaren 60, begin jaren 70 van de vorige eeuw veranderde er veel in de Nederlandse huisgezinnen. Langzamerhand had men meer geld te besteden. Sinds enkele jaren was de vrije zaterdag ingevoerd. De wekelijkse boodschappen werden in de supermarkt gekocht, waar je zelf de voorverpakte producten kon pakken. Door meer vrije tijd, trekt men ook in het weekend naar de camping. Het bereiden van de maaltijd moest sneller en gemakkelijker. In die periode doet Koen Visser marktonderzoek hoe je verder kunt inspelen op dit nieuwe consumentengedrag. In 1971 brengt Koen Visser een nieuw product op de markt wat commercieel een antwoord hierop geeft. De filosofie achter dit product is:

“ Wij koken voor u ”.

Het zijn een viertal verse maaltijden hachee, goulash, bami- en nasi goreng. Deze halfconserven zijn verpakt als een worst in een doorzichtige folie, zodat het product goed te zien is. Het product wordt uitgebracht onder de naam : “Wham-Roll”.



Promotie van de “Wham-Roll” op consumentenbeurzen.

De consument behoeft de roll alleen maar een half uur in kokend water te leggen en te verwarmen, de roll open snijden en de maaltijd is klaar.

Het geloof in dit product bij Koen Visser was erg sterk en er wordt daarom veel tijd en geld in geïnvesteerd. In de eerste plaats wordt voor dit product een nieuwe naamloze vennootschap opgericht op maandag 27 maart 1971 onder de naam “ Wham verse maaltijden NV.”. De directie wordt gevormd door Peter en Marius Visser. Verder worden er speciale kook en sluitmachines ontwikkeld en een zestal speciale koelbestelauto's met de merknaam “Wham”. Deze koelwagens gingen, zonder tussenkomst van een grossier langs winkels en campings.

Een probleem was, dat op dit gebied al een bedrijf actief was in Nederland en al een groot marktaandeel had in de winkels. Een bijkomend voordeel van deze concurrent was, dat dit platte pakken waren in tegenstelling tot “Wham” met zijn ronde vorm.

Voor de vertegenwoordigers die “Roadman“ werden genoemd was het geen eenvoudige zaak om bij de verschillende winkels een plek in de koelvitruines te bemachtigen naast de beter stapelbare pakken van de concurrent.

Toen er een nieuwe folie werd gebruikt, die open knapte bij het verwarmen en daardoor in sommige keukens tot een ravage leidde. Hierdoor gaf dit veel klachten en ging het snel bergafwaarts met de acceptatie van dit product. Op woensdag 29 december 1971 wordt de naamloze vennootschap “Wham verse maaltijden N.V.” gewijzigd in KV Delicatessen BV.



“Wham” koelbestelauto's.

Gerookte paling en gerookte zalm onder de naam KV- Delicatessen waren vooral in het buitenland bekender dan in Nederland. In 1968 had Koen Visser het merk “KV”, wat ook al eerder op vrachtauto’s was gebruikt, vastgelegd.

In een product – informatieboekje lezen we over zalm het volgende:

“ Uitsluitend aan haar grote kwaliteitsreputatie dankt het merk “KV” haar faam en vragen fijnproevers over de gehele wereld om de zalm uit Oud-Beijerland, het door Hollandse en Zeeuwse water omspoelde stadje dat mede door het KV product wereld bekend werd”.

KV delicatessen brengt twee verschillende types “Party zalmen” nl.

- vóórgesneden zalmzijden zonder mes
- niet voorgesneden zijden met een special trancheermes.

Deze KV-Delicatessen wordt naar meer dan 53 bestemmingen in de wereld geëxporteerd, hoofdzakelijk naar hotels en horeca.

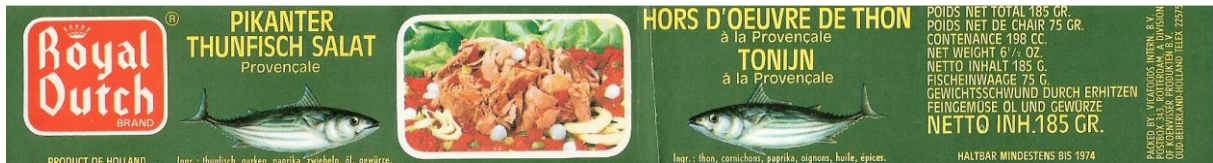




Pagina uit de brochure "pour les gourmets du monde".

Ook de naam Royal Dutch is in Nederland weinig bekend als een Koen Visser product. De naam Royal Dutch werd gebruikt voor garnalen in blik, deze producten werden in de handel gebracht in samenwerking met een grote fabriek in Pakistan. De garnalen werden in Pakistan gevangen, verwerkt en ingeblik. Koen Visser verzorgde vanuit Oud-Beijerland de etikettering en ook de verkoop werd vanuit Oud-Beijerland georganiseerd.

Ook werd onder de naam Royal Dutch Tonijn à la Provençale of Tonijn met tomatensaus of met champignons uitgebracht.





*Simon Visser koninklijk onderscheiden als Ridder de Orde van Oranje Nassau.
v.l.n.r. mevr. Aantjes, Simon Visser, burg. Jan Aantjes, Maria Visser-Kleiberg en
Koenraad Visser.*



*Controlepost tijdens de Avro autorally op zaterdag 17 juni 1972. In het midden met hoed
Simon Visser.*

In 1971 worden de ondernemingsstructuur enkele keren gewijzigd.

Op dinsdag 9 februari 1971 bepalen de aandeelhouders van de Koen Visser NV. dat de naam Koen Visser- producten NV wordt.

Deze wijziging wordt vastgelegd in een door notaris S. Klein te Rotterdam op woensdag 28 april 1971 opgestelde akte.

Op dinsdag 29 december 1971 wordt bij notaris S. Klein de rechtspersoon van de naamloze vennootschap omgezet in een besloten vennootschap.

Op zaterdag 28 augustus 1971 is in Zuid-Afrika Gerrit Visser overleden.

Medio 1971 wordt door Koen Visser de voormalige klompenfabriek van Merckx en het terrein wat bij sloopbedrijf v.d. Meer in gebruik is overgenomen.

In 1974 wordt op die plaats, direct achter de voormalige ambachtschool een afvalzuivering gebouwd.

Bij Koninklijk Besluit van vrijdag 7 april 1972, n° 39 wordt Simon Visser, voor zijn verdiensten als kerkvoogd en diaken in de Ned. Herv. Kerk maar ook als ondernemer benoemd tot Ridder in de Orde van Oranje Nassau.

Op vrijdag 28 april 1972 komt burgemeester J. Aantjes samen met zijn echtgenote, naar het huis van Simon Visser aan de Koninginnenweg 39 om hem in huiselijke kring de daarbij behorende versierselen op te spelden.

Zaterdag 17 juni 1972 organiseerde de AVRO een autorally waaraan in totaal ca. 10.000 mensen deelnamen. Koen Visser fungeerde als controlepost, waarbij ook aan de inwendige mens aandacht werd geschonken. Een jaar later op zaterdag 16 juni 1973 is Koen Visser weer controlepost, bij de door de AVRO georganiseerde autorally. Dit i.v.m. het 50 jarige bestaan van de omroep.

Koen Visser leverde met enige regelmaat producten onder zgn. “white label”, zo wordt er in 1972 kalfsragoût geleverd aan het inmiddels verdwenen levensmiddelenbedrijf P. de Gruyter & Zn., later ook de “Edah”.

In het najaar van 1972 is er een grote najaarscampagne voor éénpersoons en gezinsmaaltijden. Er verschijnen paginagrote full-colour advertenties in de damesbladen van die tijd: Margriet, Libelle, Viva en Prinses.

De daarbij gehanteerde slogan is:

***“Koen Visser Koenlekker maaltijden.
Dat is het helemaal!!!!”***

Om een indruk te geven wat de prijzen in die tijd waren van de producten, een paar voorbeelden: nasi goreng of bami goreng speciaal, 730 gram f 2,28, nu in de najaarsactie f 2,18.

In 1972 is het ook 80 jaar geleden dat Koenraad Visser zich vestigde als vishandelaar, er zijn geen verdere festiviteiten, maar Simon Visser wil dit feit toch niet geheel onopgemerkt voorbij laten gaan.



De geschonken fontein uit 1972.



Ondersteunend reclameboekje voor eenpersoonsmaaltijden 1972.

In een schrijven van vrijdag 22 oktober 1972 aan het gemeentebestuur biedt Koen Visser de Oud-Beijerlandse gemeenschap:

“ Als uitdrukking van de erkentelijkheid een fontein aan.”.

In een vertrouwelijke brief van die zelfde datum geeft Simon Visser aan dat het bedrijf een voorziening heeft getroffen van f 8000,00 voor de fontein, f 100,00 voor elk bestaansjaar.

Op maandag 26 februari 1973 wordt dit geschenk in de gemeenteraad besproken, in het raadsvoorstel staat:

“ naar onze mening dient deze schenking in dank te worden aanvaard, mede ook omdat dit uit de Oud-Beijerlandse gemeenschap niet meer weg te denken bedrijf sedert lange jaren alhier een belangrijke rol vervult, waarbij we op de eerste plaats denken aan de bevordering der werkgelegenheid. Daarnaast is de naam van Oud-Beijerland door de producten van het bedrijf over de gehele wereld uitgedragen”.

De gemeenteraad aanvaardt het geschenk in dank.

Later in mei 1973 komt het verzoek van de directie van Koen Visser om een gedenkplaat aan te brengen.

***“Aangeboden aan de Gemeente
Oud-Beijerland
Koen Visser producten BV ter
gelegenheid van haar
80 jarig bestaan 1892-1972”***

Op donderdag 14 juni 1973 bericht het gemeentebestuur dat zij akkoord gaan met deze gedenkplaat.

Als de fontein eenmaal geïnstalleerd is, is inmiddels op zaterdag 16 juni 1973 op bijna 57 jarige leeftijd Simon Visser overleden, kort hiervoor bezocht hij nog zijn familie in Zuid Afrika.

In publicaties in de media rond zijn overlijden kwam tot uitdrukking dat bij alles wat hij ondernam hij handelde overeenkomstig het evangelie.

Voorafgaand aan de begrafenis op woensdag 20 juni 1973 werd er een rouwdienst gehouden in de Ned. Herv. Kerk . de dienst wordt geleid door zijn vriend en oud buurman ds. C.v.d. Bergh.

Voor de prediking is gekozen Psalm 62 vers 6 en 7.

*“ Docht gij, o mijne ziel, zwijg Gode:
Want van Hem is mijne verwachting
Hij is immers mijn rotssteen en mijn heil,
Mijn hoog vertrek, ik zal niet wankelen.*

De rouwdienst en de begrafenis werd door honderden mensen bijgewoond zowel zakelijk als uit kerkelijke kring. Het vrijwel voltallige personeel was aanwezig om hun directeur de laatste eer te bewijzen.

Impressie van de jaarlijkse kerstviering in de kantine.





Suzi Wan heeft Koen Visser een flinke veeg uit de pan gegeven.

Het begon zo onschuldig. Koen Visser bezocht zoals gewoonlijk het Verre Oosten om rijst in te kopen. Er werden verschillende soorten en kwaliteiten voor hem klaargemaakt.

Dat deed Suzi Wan. Net als in vorige jaren. Koen kende haar reeds. Ze stond bekend als een autoriteit in de oriëntaalse keuken.

Plotseling kreeg Koen een gek idee. Als hij haar nu eens zijn Nasi liet proeven... Waarom niet? Ten slotte was hij een grote klant. Suzi Wan stemde toe. Eerst keek ze. Toen proefde ze. Koen hield de adem in.

Daarna kwam de veeg uit de pan: Het zag er niet lekker genoeg uit, de kleur klopte niet, de rijst moest veel droger, het kruidenbouquet moest groeien, het echte oriëntaalse karakter ontbrak...

Aanvankelijk werd Koen woedend. Moest hij zich, als trotse Nasi-maker van het eerste uur, zomaar laten beledigen?

Maar Suzi Wan bedaarde hem. Met oosterse wijsheid stelde zij hem voor nu haar Nasi eens te proeven. En tja... dat was andere Nasi. Eerlijk is eerlijk, tegen zo'n heerlijke eerlijke Nasi kon Koen niet op.

Hij vroeg haar het recept. Maar dat was niet zo gemakkelijk. Ze gaf het hem onder één voorwaarde: dat ze zelf de Nasi mocht blijven maken. En niet alleen de Nasi, ook de Bam, de Satehsaus, de Tjap Tjap, de Sambal, de Soja saus, de Chinese Groente, de Oriëntaalse Soepen, kortom al het fijnste en lekkerste uit de oriëntaalse keuken.

En zo kwam Suzi Wan in Nederland. Om ons van de echte oriëntaalse keuken te laten genieten.

Haar Nasi is het begin. 'n Heerlijke, eerlijke Nasi. Dat zie je en dat proef je.

En in 10 minuten op tafel. Want dankzij Suzi Wan rolt de rijst nu zo in de koekpan. Dat moet je proeven voor je het geloven kan.



Introductie advertentie voor "Suzi Wan".



*Het complete Oosterse Menu onder één dak
Das komplette Fernost-Menü unter einem Dach
Le Menu Oriental complet sous une marque
The complete Oriental Menu under one brand*

Beursstand Roka 1974.

Begin 1973 gaat Koen Visser verder met de oriëntaalse keuken. Marktonderzoek had aangetoond dat er veel meer behoefte bij de consument was in meer dan alleen nasi goreng of bami goreng en men wilde ook meer gemak.

Kortom de consument wilde thuis ook eten wat men bij de “chinees” kreeg. Ook de porties werden kleiner voor met name alleenstaanden. Naast de volconserven bami goreng en nasi goreng kwam nu ook o.a. tjap tjoy, kujo yuk en babi pangang in 300 gram diepvriesverpakking.

Ook de verpakking werd aangepast, de diepvries producten werden verpakt in dunwandige platte aluminiumschaaltjes met een korte kooktijd in kokend water.

Deze producten werden niet op de markt gebracht onder de naam Koen Visser, maar er moest een meer oosterse naam voor worden gevonden.

De bedenkers voor deze naam laten zich inspireren door de film Suzi Wong, eerst wordt nog gedacht aan Suzi Wang, maar het wordt uiteindelijk, “Suzi Wan Oriental Cuisine”. Voor de commerciële begeleiding wordt reclamemaker Gerhard Tiggeler in de arm genomen.

Dit merk wordt op woensdag 10 januari 1973 aangemeld en op vrijdag 1 augustus 1973 vastgelegd bij het merkenbureau.

Later werd het assortiment uitgebreid met tal van producten die bij dit oosterse product hoorden zoals soepen, saté, kruiden, vruchten, sambal, kroepoek en salades.

Uiteindelijk werden 147 producten aangeboden.

Alle aandacht werd aan deze producten gegeven om deze goed in de markt te zetten.

Voor de Rokabeurs 1974 werd als uitnodiging een handgeschreven briefje met foto verstuurd met de volgende tekst:



Mag ik me even aan u voorstellen.....

Geachte relatie,

Omdat u mij nog niet kent, ben ik zo vrij om u hierbij een foto van mezelf te sturen.

Mijn naam is Suzi-Wan en ik verheug me erop u persoonlijk te leren kennen. Een hele goede gelegenheid daarvoor biedt me de Roka 1974 te Utrecht.

Wanneer u een bezoek brengt aan standnr. 7052 in de Bernhardhal, komt u alles over mij aan de weet. U bent van harte welkom.

Met vriendelijke groeten,

Hoogachtend,

Suzi Wan

De beursstand was geheel in stijl, als was het een “Chinees restaurant”.

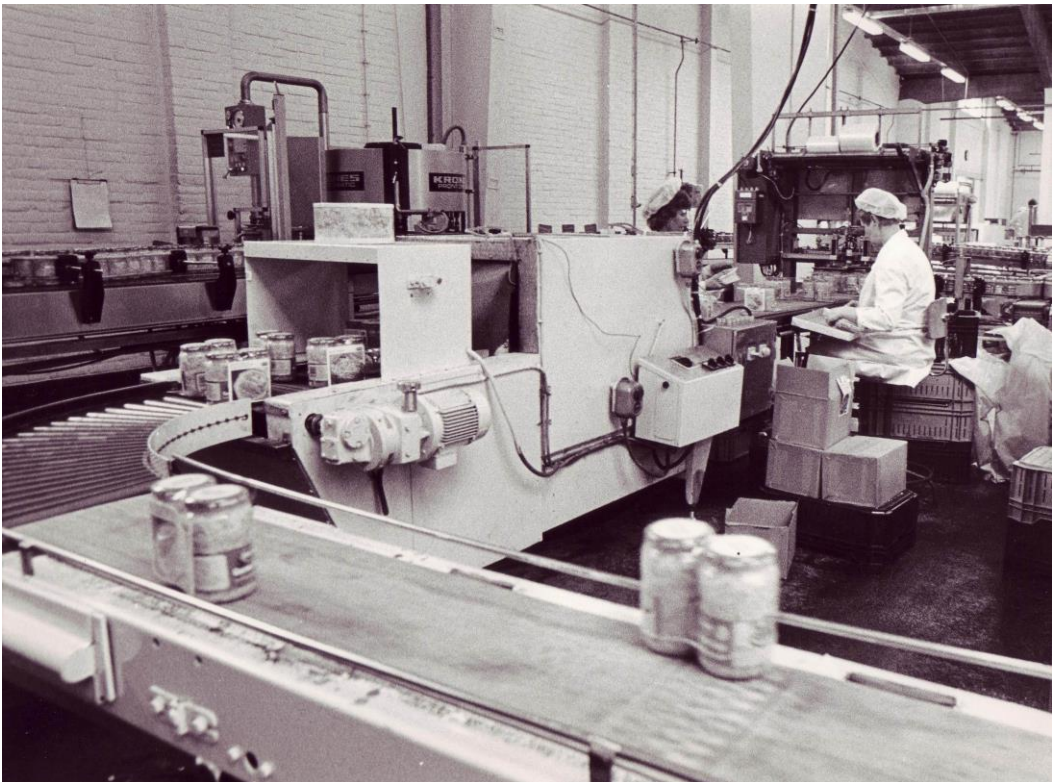
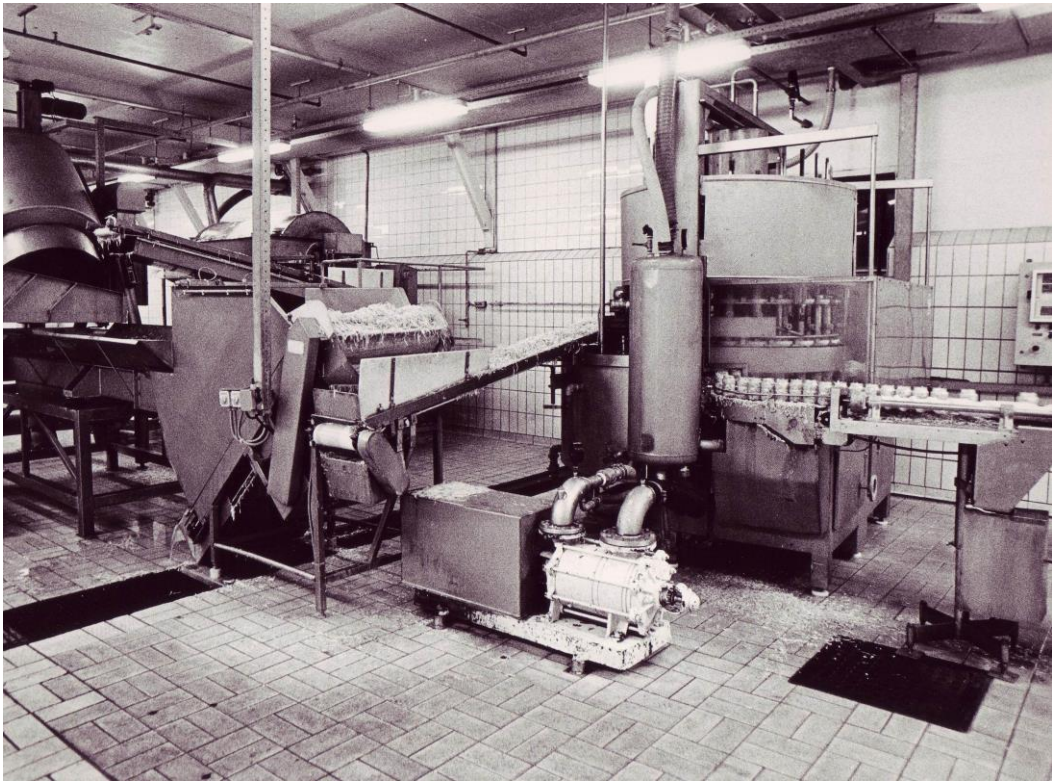
Er werden displays voor de winkels ontworpen. Onder de naam “Pikant Nieuws” werden er informatiebladen aan de consument aangeboden met informatie over deze Chinese menu’s.

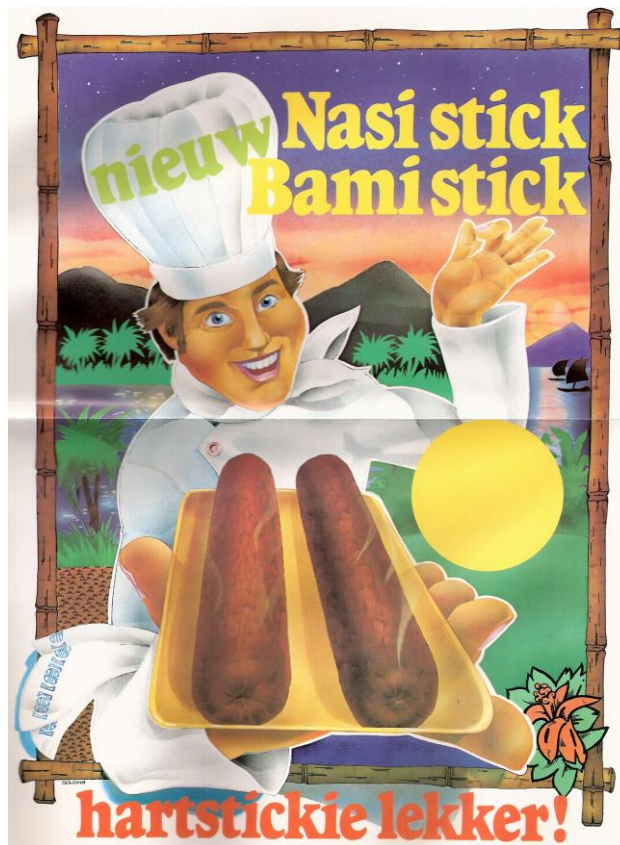
Wereldwijd werd “Suzi Wan” door kwaliteit en een goed marketingconcept, wat tot de laatste punt werd doorgevoerd, een doorslaand succes.

Voor de producten van bepaalde productie was taugé nodig, Koen Visser ging dit zelf kweken in het gebouwtje naast het hoofdkantoor, waar eerder de bassins waren om vis levend te houden. Er werd ca 13 ton per week gekweekt. Later toen deze ruimte bij het kantoor werd getrokken is de zgn. taugélijn verder geprofessionaliseerd en geïndustrialiseerd boven het gebouw van de waterzuivering, hierdoor werd de productie opgevoerd tot 120 ton per week.

Impressie taugélijn







Reclame voor nasi- en bamistick.



Assortiment Suzi Wan waarbij in het logo nog duidelijk Koen Visser staat.

In november 1974 brengt Koen Visser nasi- en bamisticks onder de slogan: “heet nieuws”

***“ ’n paar sissend-hete, super-snelle snack-schlagers,
De nasi-stick en de bami-stick
Hartstickie lekker”***

Aan de winkeliers werd het volgende advies gegeven in een verkoopbericht:

***“let op! Die vliegen bij u net zo snel over de toonbank als uit ’t grote
stickermasjien van Koen!
Maar laat Koen maar praten. Praatjes vullen geen gaatjes!
Wat u moet doen?
Hartstickie snel uw groothandel bellen voor óók wat dozen à 40 stuks
van die NASI- en BAMI- STICKS van Koen”***

In 1975 wordt er bij Koen Visser een ondernemingsraad geïnstalleerd.

In september 1976 constateert de directie dat de zgn. aanloop moeilijkheden van “Suzi Wan” in Nederland zijn overwonnen.

***“ De uitbreiding van het diepvriesassortiment heeft de positie
van Suzi Wan op de Nederlandse markt versterkt en daarmee
ook de positie van Koen Visser in de Nederlandse markt”.***

Er wordt ook voorzien in een geleidelijke uitbreiding van het assortiment.

Ook wordt er veel geïnvesteerd in reclame, in 1976 wordt televisie reclame in eerste instantie gehanteerd als basis reclame, voor dit doel worden 28 spots van 30 sec. aangevraagd bij de Ster en 17 radio spots.

Ook op andere wijze is men bezig “Suzi Wan” blijvend onder de aandacht te houden. In 1978 is er een actie als de klant twee “Suzi Wan” vrouwenfiguurtjes van de verpakking knipt en opstuurt naar “Suzi Wan placemat actie” en met overmaking van f 7,75 ontvangt men 4 placemats met afbeeldingen van Oosterse vrouwen. Ook zijn er papieren servetten met dezelfde afbeelding als op de placemats.

Ook wordt door reclamemakers nagedacht over limericks waarbij de klant de laatste twee zinnen moest aanvullen. Omdat ze zo aardig zijn willen wij u twee vingeroefeningen van de reclamemakers niet onthouden:

***“Een jonge blom die wist van wanten
werd bewust een van Suzi Wan’s klanten
vond toen heel gauw dé man
huwde hem en zei: Jan.....
Suzi Wan heeft toch veel leuke kanten!”***

***Van Kanton tot Spekholzerheide
wenst men cholesterol te vermijden
maar toch tevens wel smullen
hoe die wensen vervullen?
Suzi’s diepvriesmenus zijn goed voor beide!”***

Impressie van Suzi Wan reclame



Voorstudie voor placemats en servetten.



Het uiteindelijke resultaat van de placemats en servetten.

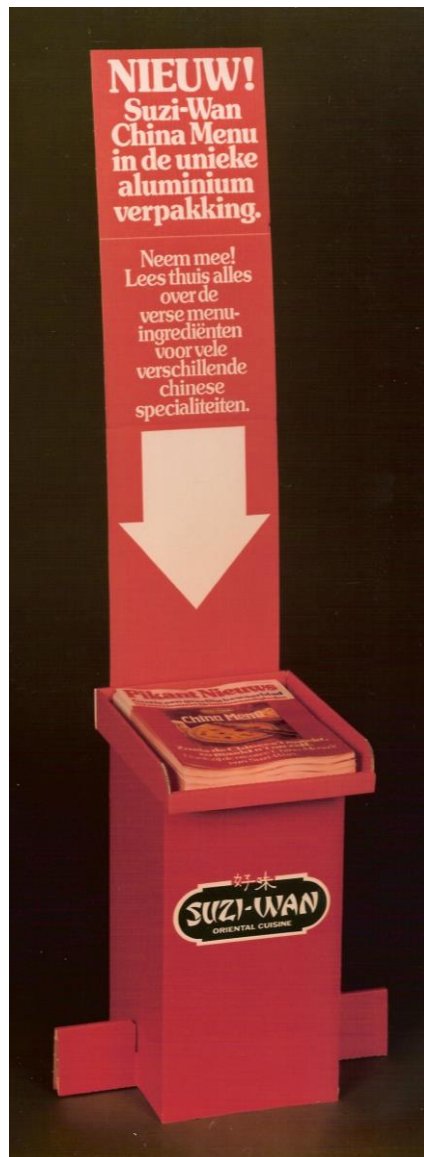


Onderlegger.



Suikerzakje







Advertenties voor de Duitse markt

Tips für Geniesser

SUZI-WAN **Sojakeime**
Für knackige Salate
und Gemüse.



Gemischter Salat

Schnitt- oder Nüsslisalat und ein Glas abgetropfte Sojakeime mit einer Öl/Essig- oder Joghurt-Salatsauce anmachen, in Scheiben geschnittenes oder gehacktes Ei darübergeben, mit Tomatenscheiben oder/und Champignonscheiben garnieren.

Sojakeime bereichern auch andere Salate, z. B. Gurken-, Chinakohl- und Eisbergsalat und - besonders gut - Peperonisalat (z. B. mit Maiskörnern), Linsen- und Bohnensalate sowie Wurst- und Fleischsalate.

Tips für Geniesser

SUZI-WAN **Soja Sauce pikant**
Würzt und verfeinert
Ihre Gerichte.



Pot-au-feu

2-3 Rindsknochen mit 1 besteckten Zwiebel in 2 l Wasser zum Kochen bringen, 600-700 g Siedfleisch und evtl. Bouillonwürfel zugeben. Zugedeckt 2-2½ Std. köcheln lassen, Schaum abschöpfen. Nach 1 Std. Kochzeit in Stücke geschnittener Lauch, Sellerie, Rübchen, Wurz usw. zufügen. Mit 1 El Soja Sauce, Pfeffer und etwas Salz würzen.

Soja Sauce pikant eignet sich ebenfalls gut zum Würzen von Minestrone, Hühner- und Gemüsesuppen sowie, mit etwas stärkerer Dosierung, von Hafer- und Erbsensuppen, Basler Mehlsuppe und, ganz ausgezeichnet, Bündner Gerstensuppe.

In 1978 doet de consumentenorganisatie “konsumentenkontakt” onderzoek naar kant en klaar saté. Ook saté van “Suzi Wan” wordt in het onderzoek betrokken. In het augustus nummer wordt de uitslag gepubliceerd. De kippenvlees saté van “Suzi Wan” komt uit de test als een goede middenmoter tussen ook duurdere producten.

Als op maandag 10 april 1978 de Commissaris van de Koningin mr. M. Vrolijk een werkbezoek aan Oud-Beijerland brengt, wordt tijdens dit werkbezoek ook Koen Visser bezocht waarbij de Commissaris van de Koningin een rondleiding krijgt in het bedrijf.



Bezoek commissaris van de Koningin.

V.l.n.r. burg. Dorsman, Koenraad Visser, Peter Visser, commissaris van de Koningin, mr. M. Vrolijk, Hans Wezenaar, weth. Hitzert en weth. Den Boer.





*De Poort naar de Oosterse Keuken.
Die Pforte zur fernöstlichen Küche
La Porte à la Cuisine Orientale
The Gate to the Oriental Kitchen*





好味
SUZI-WAN
 ORIENTAL CUISINE



Impressie Suzi Wan assortiment









Crevettes Séchées
Gedroogde Garnalen / Getrocknete Krabben
Dehydrated Shrimps / Gamberetti Essicati
Gambas Deshidratadas / Torkade Räkor.

Piment séché
Gedroogd Piment / Getrockneter spanischer
Pfeffer (Piment) / Dried Pimento
Pepe Spagnolo Essicato (Pimento)
Pimiento Espanol seco
Torkas Spanska Peppar (Piment)

Citronnelle séchée
Citronella, gedroogd
Getrocknetes Zitronenkraut (Melissenkraut)
Dried Citronella / Erba Limoncina Essicata
(Melissa Cedronella) / Toronjil seco (Melisa seca)
Torkad Citronmelissa (melissaört)





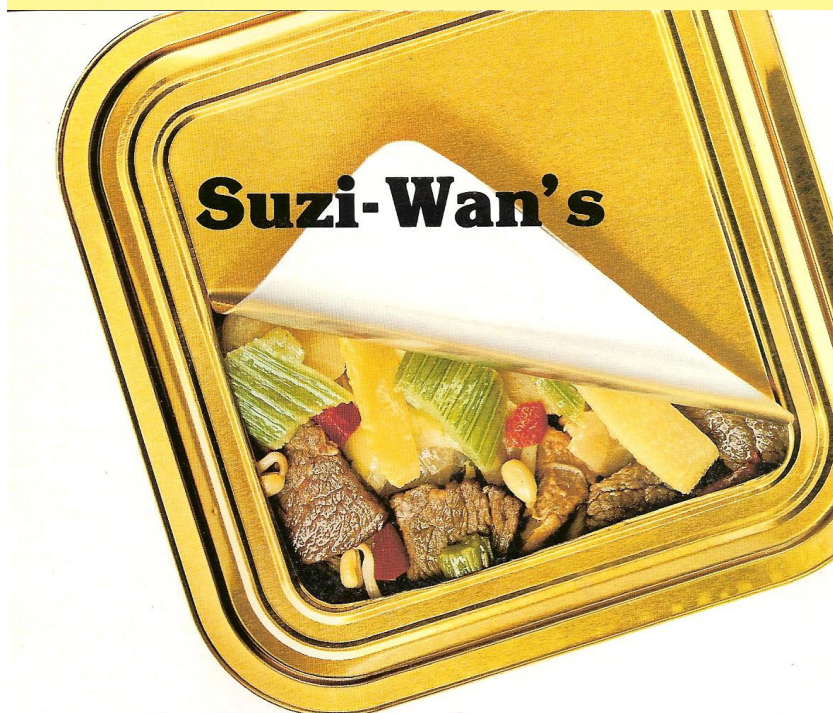




à la carte







**quick-service-menu
'n nieuw concept!**

Tijdens de Horecava 1980 brengt Albert Heijn grootgebruik BV een nieuwtje. Door hen wordt exclusief in Nederland gevoerd het “Suzi Wan quick-service menu” als een cateringsysteem van 9 verschillende gerechten.

In 1980 op vrijdag 21 november verschijnt er een persbericht van de Holding Maatschappij Kopema BV., dat de aandelen van de Holding Maatschappij zijn overgenomen door Mars Inc. De werkmaatschappij Koen Visser producten BV. zal als zelfstandige werkmaatschappij binnen Mars blijven bestaan.

De overige werkmaatschappijen die onder Kopema BV vallen:

- Koen Visser Industries BV.
- Koen Visser Trading BV.
- Koen Visser Deutschland G.m.b.H.
- Koen Visser Delikatessen G.m.b.H.
- Koen Visser Frans S.a.r.L.
- Suzi Wan U.L.K.Ltd.

gaan ook over naar Mars.

Volgens de akte van woensdag 30 december 1981, opgemaakt door notaris mr. R.H. Ketelaar te Amsterdam wordt per ingang van 31 december de handelsnaam gewijzigd in Master Foods BV. tevens handelend onder Master Foods Catering en Suzi Wan.

Per die datum zijn er geen operationele activiteiten meer van de Koen Visser bedrijven. Met ingang van donderdag 24 maart 1983 worden de Koen Visser werkmaatschappijen definitief opgeheven.

Zoals ook in het persbericht werd aangegeven traden de directeuren Koenraad Visser, Peter Visser en Marius Visser af als directie per 30 november 1980.

Rond het vertrek van de heren Visser is er in de kantine een afscheidsbijeenkomst voor medewerkers en oud-medewerkers. Tijdens deze bijeenkomst ontvangen de scheidende directieleden uit handen van Hans Wezenaar een tinnen bord met oorkonde.



*Namens het personeel overhandigd
Hans Wezenaar de scheidende
directieleden een tinnenbord met
oorkonde.*



v.l.n.r. Peter Visser, Marius Visser, Koenraad Visser en Hans Wezenaar.

Daarmee is na 88 jaar een eind gekomen aan dit Oud-Beijerlandse familiebedrijf.



BEKNOPTE GENEALOGIE FAMILIE VISSER

1 Jan Visscher, heeft zonen bij een onbekende vrouw.

Uit dit huwelijk:

- Pieter Jansz volgt 2
- Hendrik Jansz, overleden vóór donderdag 30 mei 1596 te Groote Lindt.

2 Pieter Jansz Visscher, geboren rond 1560, Heemraad van Groote Lindt van 1609-1620. Gehuwd met Lijntje Thonisdr, overleden vóór donderdag 31 augustus 1628.

Uit dit huwelijk:

- Jan Pieterszn volgt 3
- Theunis Pietersdr.
- Theunis Pieterszn.
- Bastiaan Pieterszn.

3 Jan Pieterszn. Visscher, bouwman en Heemraad van Groote Lindt, overleden vóór vrijdag 2 augustus 1624. Gehuwd omstreeks 1620 met Neeltje Jacobs, overleden omstreeks februari 1667 te Groote Lindt.

Uit dit huwelijk:

- Jacob Janszn. volgt 4

4 Jacob Janszn. Visser, geboren omstreeks 1623 te Groote Lindt, bouwman in Numansdorp en Schepen van Cromstrijen en Numansdorp, overleden op vrijdag 12 februari 1672 te Numansdorp. Zijn wapen staat in de preekstoel van de Ned. Herv. kerk te Numansdorp. Op ongeveer 29 jarige leeftijd gehuwd op zondag 30 juni 1652 te Kijfhoek met Jannegie Woutersdr. Hoogewerf.

Uit dit huwelijk:

- Neeltje Jacobsdr.
- Jan Jacobszn.
- Pieter Jacobszn.
- Wouterus Jacobszn.
- Arien Jacobszn.
- Neeltien Jacobsdr.
- Gerrit Jacobszn. volgt 5
- Marijgje Jacobsdr.

5 Gerrit Jacobszn. Visser, gedoopt op zondag 20 november 1667 te Numansdorp, bouwman in Numansdorp in 1718 en Schepen van Numansdorp van 1702-1703.

Gehuwd op zondag 22 mei 1695 te Numansdorp met Marietje Leenderts Verschoor, gedoopt op zondag 11 november 1668 te Numansdorp.

Uit dit huwelijk:

- Jannetje jong overleden
- Leendert Gerritzn. volgt 6
- Aaltje
- Jannetje
- Jaapje

6 Leendert Gerritzn. Visser, gedoopt op zondag 29 maart 1699 te Numansdorp, bouwman en schepen te Numansdorp in 1731, overlijden aangegeven op vrijdag 8 november 1765 te Numansdorp. Gehuwd op woensdag 26 oktober 1729 te Numansdorp met Arianentje Laurens Boender, gedoopt op zondag 20 april 1698 te Numansdorp, overleden aldaar op zaterdag 4 december 1751.

Uit dit huwelijk:

- Gerrit Leendertszn. volgt 7
- Laurens
- Marietje

7 Gerrit Leenderstzn. Visser, gedoopt op zaterdag 14 oktober 1730 te Numansdorp, schepen te Numansdorp. Gehuwd op zaterdag 23 augustus 1755 te Numansdorp met Neeltje Hendriksdr. Brugman, gedoopt op zondag 26 december 1728 te Numansdorp.

Uit dit huwelijk:

- Leendert
- Annechie
- Hendrik jong overleden
- Adrianus Gerritszn. volgt 8
- Annigje jong overleden
- Annigje
- Hendrik
- Pieter
- Laurens jong overleden
- Laurens

8 Adrianus Gerritszn. Visser, geboren op zondag 25 maart 1759 te Numansdorp, melkverkoper, overleden op maandag 21 januari 1833 te Mijnsheerenland. Gehuwd (voor de 2^e keer) op maandag 20 januari 1806 met Trijntje van Dijk, geboren te Maasdam omstreeks 1751.

Uit dit huwelijk:

- Annigje
- Johanna
- Hendriksje
- Jan jong overleden
- Jan Adrianuszn. volgt 9

9 Jan Adrianuszn. Visser, geboren te Mijnsheerenland, gedoopt op donderdag 12 februari 1818, overleden op zaterdag 5 november 1864 te Mijnsheerenland. Gehuwd op zaterdag 7 januari 1843 met Maria de Groot, geboren op zaterdag 3 januari 1818 te Klaaswaal, overleden op zondag 21 juli 1850 te Klaaswaal.

Uit dit huwelijk:

- Adrianus
- Jan
- Gerrit Janszn. volgt 10
- Trijntje

10 Gerrit Janszn. Visser, koopman (1881) geboren te Klaaswaal op maandag 7 september 1846, overleden te Oud-Beijerland op zaterdag 28 mei 1910. gehuwd (voor de 2^e keer) te Westmaas op donderdag 17 augustus 1876 met Barbera Veldhoen, geboren op zaterdag 28 oktober 1849 te Westmaas, overleden te Oud-Beijerland op donderdag 6 december 1923.

Uit dit huwelijk:

- Koenraad Gerritszn. volgt 11
- Bastiaan
- Gijsje
- Adriana
- Koenraad jong overleden
- Flores

11 Koenraad Gerritszn. Visser, paling en zalmroker, geboren op dinsdag 31 juli 1877 te Mijnsheerenland, overleden op dinsdag 7 januari 1958 te Oud-Beijerland. Gehuwd op donderdag 8 mei 1902 te Oud-Beijerland met Cornelia Waardenburg, geboren op vrijdag 28 juli 1876 te Oud-Beijerland, overleden op zondag 7 november 1943 te Oud-Beijerland.

Uit dit huwelijk:

- Gerrit jong overleden
- Sijgje
- Gerrit jong overleden
- Gerrit
- Simon volgt 12

12 Simon Visser, paling en zalmroker en industrieel directeur, geboren op donderdag 6 juli 1916 te Oud-Beijerland, overleden op zaterdag 16 juni 1973 te Oud-Beijerland. Gehuwd op donderdag 22 september 1938 te Oud-Beijerland, met Maria Kleiberg geboren te Oud-Beijerland op maandag 21 september 1914, overleden op donderdag 6 maart 2008 te Oud-Beijerland.

Uit dit huwelijk:

- Koenraad Simon vrijdag 27 oktober 1939 te Oud-Beijerland
- Nic. Peter dinsdag 16 september 1941 te Oud-Beijerland
- Simon Marius donderdag 4 maart 1943 te Oud-Beijerland
- Irene Coreny Ellen Marijke vrijdag 20 juli 1951 te Oud-Beijerland

Geraadpleegde bronnen:

- Archief familie Visser
- Archief gemeente Oud-Beijerland
- Archief Streekmuseum Hoeksche Waard
- Archief Kamer van Koophandel
- Oude jaargangen Nieuwsblad voor de Hoeksche Waard en IJselmonde
- Speldjesmuseum Pin Art Gallery Klaaswaal

Geraadpleegde Literatuur:

- “Uit vervlogen dagen” K. Siderius
- “Agrarische kwaliteit van de Hoeksche Waard” uitgave: WLTO
- “Het Oude Raadhuis” J. Schipper
- “Burgemeesters van Oud-Beijerland
- “Van Kraaijenbosch tot Havenkwartier”
- “Waterleiding in Oud-Beijerland” uitgave: Historische
- “Gas en Electriciteit in Oud-Beijerland” Vereniging Oud-Beijerland

Genealogie:

- C.A. de Jong – v.d. Schoor

Foto's:

- Familie Visser
- Foto Straus
- Collectie J. Buitendijk
- en vele oud- werknemers

Typewerk : E. M. in't Veld –Naaktgeboren
Lay-out : J. Verhorst
Voorkant : P. Spanjers
Tekstcorrectie : J.A. de Leeuw

