

Van oliehandel naar dé sausfabrikant die mayonaise naar een hoger niveau tilde. De Zaanse mayonaise, van die bekende gele tube met de rode dop. Het verhaal van de firma Van Wijngaarden BV begon ooit in 1929 toen 'Opa' - zoals hij later bekend stond - rondom de toenmalige economische crisis zijn eigen onderneming startte. Vanuit zijn eigen schuur leegde hij de olievaten in glazen flessen en bracht ze naar de kruidenierwinkeliers.

Van Wijngaarden's Zaanse mayonaise: trouw aan geschiedenis



Michel van Wijngaarden

De basis: van olie naar mayonaise

Met de vierde generatie aan het roer blijft het bedrijf eeuwig trouw aan hun beroemde receptuur, zonder kansen op vernieuwing uit de weg te gaan. Van Wijngaarden BV begon indertijd als de Zaanlandsche Oliehandel. Wat nu als een mooi stukje geschiedenis wordt beschouwd, was gedurende drie decennia de kern van het bedrijf: olie. Die olie was dan ook de inspiratie die leidde naar de ontwikkeling van hun allerbelangrijkste product: mayonaise. De pure smaak van 80% olie, eieren en lekkere kruiden.

Tijdloos lekker

Het authentieke recept dat half jaren '50 door de twee zonen van 'Opa', Jan Jacob en Teun, werd ontwikkeld, houdt tot op de dag van vandaag stand. Geen haar op het hoofd van de huidige directeur - Michel van Wijngaarden (36) - die eraan denkt om dit te veranderen. "De mensen thuis

zijn al jarenlang gehecht aan de bekende smaak van de Zaanse mayonaise. We zijn er juist trots op dat we deze smaak al die jaren weten te eren. Het is een tijdloos recept. Door de pure samenstelling van de ingrediënten is en blijft het een toproduct voor iedereen die lekker én verantwoord wil genieten van de volle smaak."

Loyaliteit

Zo trouw als de klanten aan de Zaanse mayonaise zijn, zo trouw is het Zaanse bedrijf aan haar klanten. Dat lieten zowel Michel als zijn vader Ron de afgelopen jaren meerdere malen zien door in te spelen op de nieuwe ontwikkelingen rondom gezonde voeding en de groeiende bewustwording rondom dierenleed. Yoghurtmayonaise en knoflooksausjes werden toegevoegd aan het assortiment, kooi-eieren werden aan de kant gezet voor scharreleieren. Ook is de productlijn uitgebreid met dressings en mayonaises met smaakjes.

Innovatie

De mayonaise werd Michel van Wijngaarden nog net niet letterlijk met de paplepel ingegoten. Als klein jochie liep hij al met zijn vader door de toenmalige fabriek in Zaandijk. Een oneindige fascinatie voor het productieproces was het resultaat. Het is nog altijd zijn paradepaardje in de fabriek die hij en zijn vader op het bedrijventerrein van Wormerveer lieten bouwen. Het nieuwste van het nieuwste, aangestuurd door geavanceerde software om zo onze hele productie te professionaliseren. Die professionalisering zet zich in een stijgend tempo voort. Maar ondanks alle innovaties blijft Van Wijngaarden BV de herinneringen aan vroeger hooghouden.



Zaans Museum
Zaans Schans

VOLGENDE BIJENKOMSTEN:

donderdag 17 oktober 2013

donderdag 21 november 2013

donderdag 9 januari 2014

www.de-corner.nl info@de-corner.nl