

Met het verdwijnen van Hus, verdween een icoon uit de Haagse samenleving. Op het hoogtepunt van haar bestaan telt het bedrijf niet minder dan 280 winkels en 50 depots (kleine winkels) in Den Haag en Scheveningen. Voor veel Hagenaars ook een stukje jeugdsentiment. Want van je karige zakgeld koop je voor 15 cent een Parijse Bol (twee halve beschuitbollen gevuld met banketbakkersroom). En voor 20 cent een reuzezak kantkoek (afsnijfel van ontbijtkoek). Wie was meneer B. (Bastiaan) Hus eigenlijk en hoe is het allemaal begonnen?

De vader van Bastiaan Hus werkt in een traditionele bakkerij in Aarlanderveen. In 1891 gaat zoon Bastiaan aan de slag in vaders bedrijf. In 1894 begint hij – met oog voor mechanisering – zelf een bakkerij in Den Haag en wel in de Jacob Catsstraat. De Jacob Catsstraat zal altijd het zenuwcentrum van Hus blijven. Een kleinschalig begin, naast de baas kent het bedrijf slechts twee medewerkers. De kleine bakkerij in de Jacob Catsstraat groeit in korte tijd uit tot een omvangrijk complex: een magazijn, werkplaatsen, kantoorruimte, een laboratorium, waslokalen, stallingsruimte en een indrukwekkend machinepark. Op 1 januari 1895 gaat Bakkerij Hus officieel van start. Later draagt het bedrijf de volgende naam: "Meel- en Broodfabriek De Zeeuw, B. Hus".

De Eerste Wereldoorlog vormt een belangrijke testcase voor de ondernemer, met name door het gebrek aan grondstoffen. De firma overleeft de 1e Wereldoorlog. Het tekort aan (buitenlands) graan maakt het in de oorlogsjaren noodzakelijk zoveel mogelijk binnenlands graan plus alternatieve grondstoffen (aardappel) bij het broodbakken te gebruiken. Dit type brood krijgt de naam regeringsbrood. Bovendien stelt de overheid een broodbonnenregeling in. Maakt men in 1919 de balans op, dan ziet men het volgende beeld van Hus. Bakkerijen in de Jacob Catsstraat, Keizerstraat en de Weimarstraat en een toekomstige bakkerij in de Kemperstraat. Een meelfabriek in de Laakhaven en een beoogde meelopslag in de Sumatrastraat. Niet minder dan 40 filialen en 45 depots en 240 broodbezorgers telt het bedrijf in 1919. Het eerste Hus-filiaal was overigens in oktober 1914 geopend. Die primeur gold het filiaal aan de Paul Krugerlaan in de Transvaalwijk. Het marktaandeel van Hus in Den Haag belooft in 1960 zelfs 60 procent.

Een bekend product van Hus was het Zeeuwse tarwebrood, bereid volgens de methode van dr. Allison. Populair was vooral het King Corn-brood, dankzij de STER-reclame (Ik ga bij Japie wonen). Bij Japie eten ze namelijk wel King Corn. Dan was er het Tarvo Mout-brood, met de afbeelding van een Zeeuwse boer. Het paradepaardje van Hus was echter het witte Tip Top-brood. Via advertenties en de vermelding op het rollend materieel werd de consument geattendeerd op dit toproduct van Hus.

In de jaren zestig voltrekt zich de zogeheten "parallaxisatie". Supermarkten mogen nu ook de productgroepen brood, melk en melkproducten, groente en vers vlees verkopen. Het begin van het einde voor bakkerijen en (kleine) winkels op dit terrein. Hus probeert de schade te beperken door zoveel mogelijk brood aan de supermarkten te verkopen.

In 1971 opent Hus nog de grootste brood-, koek-, gebak en beschuitfabriek van Nederland aan de Volmerlaan in Rijswijk (nu Evenementenhal De Broodfabriek). Het complex in de Jacob Catsstraat en de fabriek in de Ootmarsumstraat gaan nu ook dicht. Het wonder van techniek in Rijswijk sluit in 1987 zijn poorten.

De productie werd ondergebracht bij de eveneens noodlijdende Meneba-fabriek in Rotterdam van voorheen Van der Meer en Schoep. Daarmee is Hus geschiedenis geworden. (www, 27 maart 2018) (564 woorden)

Verkorte versie (264 woorden)

In 1894 begint Bastiaan Hus– met oog voor mechanisering –een bakkerij in Den Haag en wel in de Jacob Catsstraat. Deze kleine bakkerij groeit in korte tijd uit tot een omvangrijk complex: een magazijn, werkplaatsen, kantoorruimte, een laboratorium, waslokalen, stallingsruimte en een indrukwekkend machinepark. Later krijgt het bedrijf de naam: "Meel- en Broodfabriek De Zeeuw, B. Hus".

Het tekort aan (buitenlands) graan maakt het in de Eerste Wereldoorlog noodzakelijk zoveel mogelijk binnenlands graan plus alternatieve grondstoffen (aardappel) bij het broodbakken te gebruiken. Dit type brood krijgt de naam regeringsbrood. De overheid stelt een broodbonnenregeling in.

In 1919 telt het bedrijf toch drie bakkerijen, een meelfabriek, 40 filialen en 45 depots en 240 broodbezorgers. In 1960 belooft het marktaandeel van Hus in Den Haag zelfs 60 procent. Een bekend product van Hus was het Zeeuwse tarwebrood. Populair was vooral het King Corn-brood, dankzij de STER-reclame. Dan was er het Tarvo Mout-brood, met de afbeelding van een Zeeuwse boer.

In de jaren zestig voltrekt zich de zogeheten "parallellisatie". Supermarkten mogen nu ook de productgroepen brood, melk en melkproducten, groente en vers vlees verkopen. Het begin van het einde voor bakkerijen en (kleine) winkels op dit terrein. Hus probeert de schade te beperken door zoveel mogelijk brood aan de supermarkten te verkopen.

In 1971 opent Hus nog de grootste brood-, koek-, gebak en beschuifabriek van Nederland aan de Volmerlaan in Rijswijk, dat moest sluiten in 1987 (nu Evenementenhal De Broodfabriek). De productie werd ondergebracht bij de eveneens noodlijdende Meneba-fabriek in Rotterdam van voorheen Van der Meer en Schoep. Daarmee is Hus geschiedenis geworden. (www, 27 maart 2018)