

Weer jaren vooruit door verdubbeling vloeroppervlak

# Bakkerij draait door tijdens verbouwing

**Sandra en Freek Hogenboom hadden het liefst hun winkellocatie in Houten uitgebreid om zowel de productie als de verkoop op één locatie te doen. Dat ging echter niet en dus kochten ze het gehele bedrijfspand dat ze deels huurden voor hun broodbakkerij.**

**M**et de aankoop verdubbelde ze hun vloeroppervlak en dankzij deze uitbreiding kan het bedrijf weer jaren vooruit.

Toch staat de winkel in het Houtense winkelcentrum Castellum op nummer 1, want daar gebeurt het volgens Freek Hogenboom. "Ik wil het gros van mijn tijd in de winkel staan, want dat kun je niet uit handen geven. Je moet er zijn om te weten wat er speelt."

De productielocatie moet ook zonder zijn toezicht kunnen draaien. "Ik ga er elke ochtend langs, drink een kop koffie en kijk hoe alles verloopt in de productie. Daarna ga

ik de rest van de dag naar de winkel."

Op het verlanglijstje van Freek en Sandra stond een overzichtelijke, efficiënt ingerichte productielocatie waar het prettig werken is, zodat zij hun aandacht inderdaad vooral op de winkel kunnen richten. "Onze zaak is de afgelopen jaren enorm gegroeid qua omzet. In eerste instantie kochten we het brood in, maar een aantal jaar geleden hebben we onze eigen broodbakkerij opgestart. In de winkel was daar geen plek voor. 900 meter verderop, op een bedrijventerrein, konden we een deel van een pand huren. We wilden in eerste instantie graag uitbreiden bij onze winkel, zodat we het broodbakken in onze winkel zouden kunnen doen. Er kwam een

naastgelegen winkelpand vrij. Dat leek me ideaal om bij onze winkel te trekken. Het plan was om een open bakkerij te maken, zodat de klant zicht heeft op het proces. Jammer genoeg had de eigenaar van het winkelcentrum er andere plannen mee."

## Automatisering

Toch wilden ze uitbreiden. "Op het bedrijventerrein huurden we een deel van een bedrijfspand, de rest van het gebouw werd door anderen gehuurd. Zij wilden weg en toen kwam de kans om dit pand te kopen." Een prima oplossing om alsnog aan de benodigde extra vierkante meters te komen. Ze schakelden het bakkerij-specifieke adviesbureau TenBa BV in voor advies. "Wat betreft de machines was ik er snel uit", aldus Hogenboom. "We deden voorheen alles nog met de hand, ook het

“

Denk niet te licht over een dergelijke verbouwing, er komt enorm veel bij kijken





◀ Tijdens de verbouwing is het hele pand aangepakt. Er is gekozen voor nieuwe wanden, vloeren, plafonds en klimatisering.

▼ In de nieuwe productielocatie is de productie over twee verdiepingen verdeeld en daardoor is een lift noodzakelijk.



zware werk. Arbotechnisch was dat niet ideaal. Omdat we graag willen dat onze bakkers hier over tien jaar nog steeds met plezier werken, hebben we daarom voor meer automatisering gekozen. TenBa heeft ons met name geadviseerd over de inrichting, de bakkerijtechniek en installaties.”

Het was voor Hogenboom belangrijk dat de bakkerij tijdens de werkzaamheden gewoon door kon draaien. “De winkel staat voorop, dus we wilden niet dat de levering in de winkel stil kwam te liggen.” Dat was de grootste uitdaging tijdens dit project. “Zo konden we bijvoorbeeld niet alles uit het pand halen om in één keer nieuwe vloeren aan te leggen”, vertelt Pieter Röling, bakkerij-adviseur van TenBa. “We moesten tijdens de productie bakkerijmachines verplaatsen, de vloer leggen en de machines

vervolgens weer terugplaatsen.” Gelukkig dacht de aannemer mee. Voor de bouw maakten ze vooral gebruik van partners uit de regio. “Dat is niet alleen qua duurzaamheid een winst, het is ook goedkoper en schakelt vaak sneller. Alleen voor de machines moet je soms wat verder weg kijken.” De kneedmachines en hefkieper komen van Interbake, de losse inventarissen van Beko Techniek.

### Lift

Tijdens de verbouwing is het hele pand aangepakt. Er is gekozen voor nieuwe wanden, vloeren, plafonds en klimatisering. Miviko leverde het ventilatieplafond. “We hebben pvc-tegels toegepast. Die zijn gemaakt van een rubbergranulaat. Groot voordeel van deze tegels is dat je niet direct de hele vloer hoeft aan te leggen, dat kan in

gedeeltes. Bovendien zijn ze direct belastbaar en ze zijn duurzaam.”

Voor de medewerkers zijn kleedruimten toegevoegd. Op de eerste etage zijn een kantoor, een kantine, een frituurruimte en een chocolaterie gerealiseerd. “Vanwege het produceren op twee etages was een lift noodzakelijk. Deze was direct al plaatsbepalend en er was eigenlijk maar één plek geschikt voor de lift. Die komt nu uit in de chocolaterie. Dat lijkt wellicht niet ideaal, maar in de praktijk is er prima mee te

### ► Verduurzamen

De nieuwe bakkerij is nagenoeg volledig elektrisch. De gehele klimatisering is elektrisch en er is een oplaadpunt voor elektrische voertuigen aangelegd. "We rijden met een elektrische bestelwagen." Freek Hogenboom wil in de toekomst graag zonnepanelen op het dak leggen om het bedrijf verder te verduurzamen. "Buiten de twee rotatieovens runt het hele bedrijf nu op elektra. De ovens worden nog wel verwarmd met behulp van gas. Het waren nog vrij jonge ovens, zonde om deze nu al te vervangen."

werken, zeker omdat die ruimte gebruikt kan worden voor expansie van de frituurruimte in de decembermaand."

De silo's - geleverd door Silowacht - waren een absolute must voor Freek Hogenboom. Ze zijn netjes weggevoerd in een loze ruimte op de etage. "Dat heeft de nodige hoofdbrekens gekost. De silo's zijn als het ware weggestopt boven het plafond, maar ze moesten wel bevoorrad kunnen worden."

### Fulltimejob

De banketbakkerij is vanuit de winkel verplaatst naar de productielocatie. "Het gaat alleen om de basisproductie. De afwerking doen we nog steeds in de winkel. De make-off, het leuke deel, is daardoor voor de klanten zichtbaar."

Hogenboom kijkt tevreden terug op het proces. "We hebben de verbouwing in twee delen opgeknipt en die weer gefaseerd. Een deel van mei tot de zomervakantie en een deel van de zomervakantie tot november. Al die tijd hebben we gewoon kunnen door-

draaien. De frituurlijn was netjes op tijd klaar voor de feestdagen. Tijdens de verbouwing leek het voor het gevoel wel eens lang te duren, zeker voor de medewerkers. Voor hen is het vervelend wanneer ze werken op een bouwterrein en er telkens machines verplaatst moeten worden, maar met het vooruitzicht op een gloednieuwe werkomgeving was dat voor iedereen goed vol te houden." De ondernemer had de verbouwing niet zonder TenBa willen doen. "Dat is wel een

belangrijke tip voor andere bakkers", aldus Hogenboom. "Denk niet te licht over een dergelijke verbouwing. Wanneer je het idee hebt dat je het er wel even naast kunt doen, kom je er bedrogen uit. Er komt enorm veel bij kijken én het is eigenlijk een fulltime job. Daarom ben ik blij dat TenBa dat van ons heeft overgenomen. Ons bedrijf, waar we ons geld mee verdienen, kon tijdens de verbouwing gewoon door." ●



Advertentie

*"De financiële specialisten  
in de bakkerij"*



**www.bouwer-officier.nl**

**BOUWER & OFFICIER**

ACCOUNTANTS  
BELASTINGADVISEURS

*voor ondernemende bakkers*

Rijndijk 139  
Hazerswoude-Rijndijk  
Telefoon (071) 34 19 000  
Fax (071) 34 12 716