



Bakker Piet houdt vast aan transparantie

## Overal zicht op het ambacht

**Een gloednieuwe bakkerij met lunchroom en vergaderfaciliteiten. Ronny en Esther van der Horst van Bakker Piet verhuisden van een kleine bakkerij in het dorp naar een nieuwe plek aan de rand van Elspeet. Bij de nieuwbouw gold als stelregel dat alles transparant moest zijn.**

**Z**e speelden al vijf jaar met het idee, maar een geschikte plek diende zich maar niet aan. Ze wilden het liefst in Elspeet blijven, maar weigerden naar een bedrijventerrein te verkassen, omdat ze hun klanten wilden laten zien hoe hun producten worden gemaakt. Ze overwogen zelfs een stek in Nunspeet. De gesprekken waren al in een gevorderd stadium, totdat de gemeente Elspeet het stel attent maakte op een plek aan de rand van het dorp tegenover hun supermarkt. "Er wordt een rotonde aangelegd en er komt een weg richting een nieuw bedrijventerrein", vertelt Ronny. "Aan de weg kwam een stuk grond vrij, waar we de bakkerij zouden kunnen bouwen."

Even was er twijfel, want dan zou de winkel uit het dorp verdwijnen. Een locatie bij hun supermarkt aan de doorgaande weg met voldoende parkeerplek was echter een goed alternatief. In de eerste weken na de opening blijkt dat klanten de winkel in ieder geval nog steeds weten te vinden. "We zijn nu anderhalve week geopend. We hebben het enorm druk gehad, ook dankzij het

mooie weer. Naast vaste klanten hebben we ook veel nieuwe gezichten gezien."

### Volop ruimte

In het dorp wordt volop gesproken over de nieuwe bakkerij, die prachtig is ingericht. Bij de entree is de winkel gevestigd. Deze is fors groter dan hun oude bakkerij: ze gingen van 60m<sup>2</sup> naar 130m<sup>2</sup>. Dat betekent volop ruimte voor brood, banket, chocolade en streekproducten. "We kunnen nu een veel groter assortiment voeren. We leveren al jaren aan de horeca en hebben daarvoor diverse producten die voorheen niet in onze winkel pasten." Daarnaast staan er diverse koelingen, met onder meer salades, pokébowls en zuivelproducten. "Onze ervaring in de supermarkt nemen we mee in de bakkerij. Mensen kiezen steeds vaker voor gemak en kant-en-klaarmaaltijden. Daarom verkopen we ook salades, maaltijden en gekoelde afbakbroodjes in de winkel. De kruidenboter leverden we voorheen alleen mee met de bestellingen voor de barbecue, maar deze staat nu ook in het koelschap. Daarnaast verkopen we biologische zuivel." De maaltijden worden vers gemaakt door

▲ De nieuwe bakkerij-winkel-lunchroom van Bakker Piet is twee keer zo groot als de vorige bakkerij.

► De lunchroom biedt zicht op de makers: de koks in de keuken en de brood- en banketbakkers in hun eigen productieruimte.

►► In de winkel staan diverse koelingen, met onder meer salades, pokébowls en zuivelproducten.

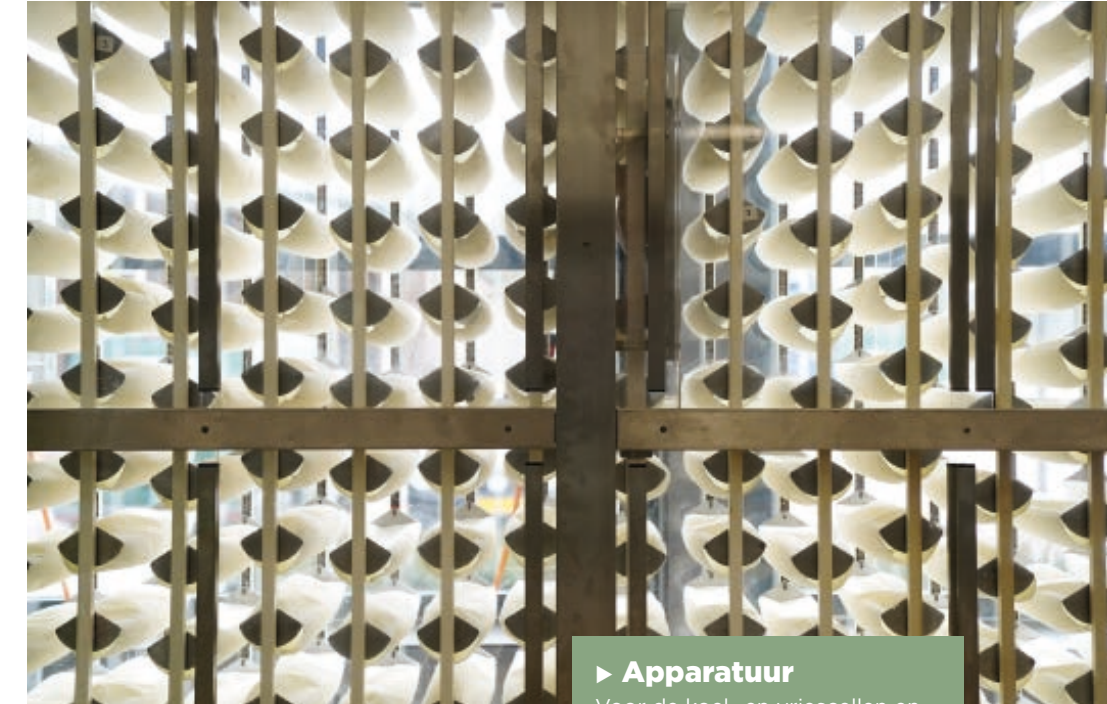


▼ Ronny en Esther van der Horst hielden vast aan hun wens van transparantie: “Je hebt nu overal zicht op het maakproces.”



◀ Klanten kunnen overal zien hoe de producten worden gemaakt.

▼ De ondernemers wilden dat alle medewerkers in het daglicht konden werken.



#### ► Apparatuur

Voor de koel- en vriescellen en de rijskasten werd gekozen voor Koma. Miwe leverde de wagen- en rotatie-ovens. Silowacht zorgde voor de silo-installatie en Brouwer leverde de wasemkap. De hygiëne deuren zijn afkomstig van Roma. De kleinbroodstraat en de nieuwe kneder komen via Beko. De kunststofvloer in de vriescel is van Decopox. “Ook weer zo’n afwerktip van TenBa.” Emondt verzorgde de winkelinrichting en Veenhuizen zorgde voor het horecadeel.

het keukenpersoneel. “We hebben twee koks aangenomen die de gerechten voor de lunchroom maken. Voor hen is het maken van maaltijden voor de winkel nog een beetje wennen. In het begin maakten ze er slechts eentje voor in het schap, maar zo werkt het niet in een winkel: er moet meer in het schap staan. De hele dag moeten de versproducten te koop zijn. Dat kan betekenen dat je aan het einde van de dag met producten blijft zitten. Wat dat betreft

hebben we echter een supermarktmentaliteit: we vinden het geen probleem om die producten af te prijzen en wat verlies te pakken. Dat betaalt zich uiteindelijk terug.”

#### Transparantie

De koks werken in een open keuken in het midden van de zaak. Zowel beneden als op de verdieping zijn zitjes gerealiseerd. Vanuit de lunchroom heb je zicht op de makers: de koks in de keuken en de brood- en banketbakkers

in hun eigen productieruimte. De stelregel van transparantie, laten zien hoe de producten gemaakt worden, is goed doorgevoerd. Het ontwerp voor het nieuwe pand is afkomstig van architect Slaa + van Asselt en gebouwd door Van der Kolk. Ronny en Esther bezochten verschillende bakkerijen in het buitenland om ideeën te verzamelen. Ze gingen naar Portugal, Frankrijk en Engeland voor inspiratie. “In Amerika zagen we bijvoorbeeld een rail waaraan mandjes met stokbrood door de winkel werden vervoerd.” Leuk, maar niet geschikt voor hun winkel. Bij de inrichting is rekening gehouden met de omgeving: er is gekozen voor natuurlijke materialen, een verwijzing naar de Veluwe. Het gebouw doet qua vorm denken aan een boerderij. “Dat was een wens van de gemeente. Op deze plek stond in het verleden een boerderij.”

Het proces duurde elf maanden: van de eerste schop in de grond tot de opening. TenBa is vanaf het begin bij het proces betrokken. “We hebben ervaring met verbouwingen in de supermarkt. Dat gebouw kregen we casco opgeleverd.

Binnen vier weken was de winkel compleet ingericht.” Zo snel ging het bij de bakkerij annex lunchroom niet, maar daar waren ook veel meer partijen bij betrokken. “Bovendien moest er rekening worden gehouden met wet- en regelgeving en de optimale routing. Zelf het proces begeleiden wilden we niet, dat zou te veel tijd kosten. Daarnaast is het niet onze expertise. We vinden het geen probleem om andere partijen in te schakelen. Sommige ondernemers doen het zelf, ook met het oog op de financiën. Zij denken zo te kunnen besparen. Onze ervaring is juist dat het loont om experts in te schakelen. Zij hebben ervaring met de materie, zien niets over het hoofd en denken mee over oplossingen die helpen besparen. Een goed voorbeeld daarvan is de keuze voor de installateur. We wilden dezelfde partij inschakelen die ons in de supermarkt had geholpen, maar hij was vrij prijzig. Door voor een andere installateur, BFT, te kiezen, konden we twee ton besparen. Zonder de referentie en het advies van TenBa waren we wellicht toch akkoord gegaan met zijn offerte, maar ook met het vergelijken van alle overige (bakke-

rij)techniek, offertes en adviezen gedurende de hele bouwperiode hebben zij ons enorm geholpen.”

#### Daglicht

De vorm van het gebouw en de architectonische uitstraling maakten het niet mogelijk om op het dak veel installaties kwijt te kunnen, zoals gebruikelijk is bij een bakkerij. TenBa hielp een passende oplossing te bedenken. “Alle installaties zijn nu in een schoorsteen verwerkt.” Dat was puzzelen en meten, want hoe de verschillende installaties te verenigen zonder dat deze elkaar in de weg zitten? “De huidige constructie is een goede oplossing”, aldus Peter Verweij van TenBa. “De wens van Ronny en Esther om alles in het zicht te laten, was een andere uitdaging. Daarom hebben we een andere inrichting gekozen dan die je wellicht qua efficiëntie zou verwachten, maar nu in de praktijk zeer goed werkt.” De ondernemers zijn blij dat ze aan deze eis hebben vastgehouden. “Je hebt nu overal zicht op het maakproces, zelfs van buiten. We wilden daarnaast dat iedereen in het daglicht zou kunnen werken.” Zo is voor iedereen een

fijne werkplek ontstaan, horen ze terug van hun medewerkers. “Onze medewerkers waren in no time gewend aan de nieuwe situatie, ze waren veel rustiger dan wij waren. Daarnaast hebben we geen probleem om nieuw personeel te vinden. Op een advertentie in de krant kregen we veertig reacties! Inmiddels hebben we twaalf nieuwe medewerkers aangenomen.” ●

“  
We hebben een andere inrichting dan je qua efficiëntie zou verwachten, maar dat werkt zeer goed in de praktijk