



Thema:
digitaliseren en
automatiseren

'We hebben eerst personeel nodig'

Constance groei voor Bakkerij Wouters

Meer capaciteit voor de productie, efficiënter produceren en duurzamer opereren. Dat waren de redenen voor Bert Wouters van Bakkerij Wouters in Kalmthout om uit te breiden. Dat was hard nodig, aldus Bert. Het aantal klanten groeit nog steeds, evenals het aantal winkels.

Wouters begon op zijn elfde met werken in een bakkerij. Nadat hij de bakkers- en patisserie-opleiding had afgerond, ging hij bij een bakker in de regio werken. Enkele jaren later kon hij die zaak overnemen; het begin van een goedlopend bakkerijbedrijf. "Mijn eerste

bakkerszaak zat midden in het dorp", vertelt Wouters. "Dat werd al snel te klein. Voor onze productie was eigenlijk niet genoeg ruimte. Daarom hebben we gezocht naar een plek op een industrieterrein."

In 2008 was die locatie gevonden. Op het terrein werd een nieuwe bakkerij gebouwd. "Daarvoor hebben we een architect in de arm

genomen: architect Mertens. Het gehele proces werd ook toen al begeleid door Peter Verweij van TenBa."

"Voor die tijd hebben we een behoorlijk vooruitstrevende bakkerij neergezet", aldus Verweij. Wouters liep echter al vrij snel tegen de grenzen van het pand aan. "Zo'n driekwart jaar later vertelde Bert dat hij eigenlijk ook de grond naast zijn pand had moeten kopen."

Er ging vervolgens een paar jaar overheen voordat daadwerkelijk werd uitgebreid. "In 2020 kwam het pand hiernaast vrij en dat hebben we kunnen kopen", vertelt Wouters.

Faalkosten

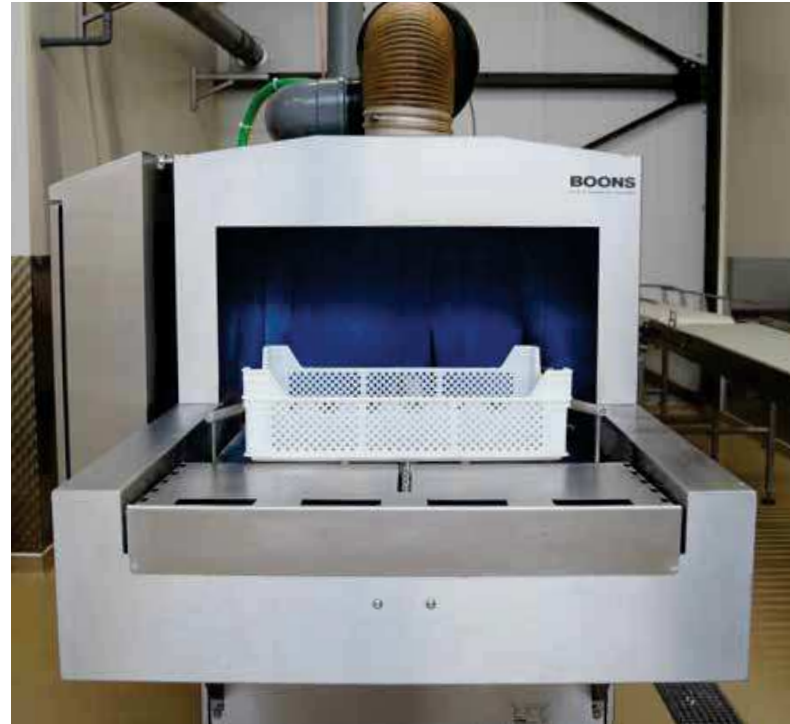
Ook bij deze laatste uitbreiding zijn TenBa en architect Mertens betrokken. "Het was even

◀ “We hebben rijstkasten van Hein, ovens van Heuft en de wasemkap is van Nu-Air. De verpakingslijn is van Niverplast.”



◀ “We kunnen nu per batch meer produceren en de producten opslaan in de vriezer. Dat geldt niet alleen voor het brood en kleinbrood, maar ook voor de koffiekoeken.”

▼ “Dankzij een krattenwasinstallatie gaat het krattenwassen nu veel sneller en kunnen we zelfs op arbeidskracht besparen.”



afwachten of de gemeente een vergunning zou verlenen voor ons plan”, aldus Wouters. “TenBa wilde van twee losstaande panden één geheel maken. Het groen en de brandgang tussen de bedrijven zou hiermee verdwijnen.” De vergunning werd gelukkig verleend en toen kon het proces in werking worden gezet.

Doordraaien

“Ik besloot direct TenBa in de arm te nemen om deze tweede uitbreiding te begeleiden. Ik ben geen metselaar of ontwikkelaar, ik ben een bakker. Zeker met de huidige wet- en regelgeving, bijvoorbeeld op het gebied van veiligheid, milieu en voedselveiligheid is een dergelijk project te veel voor een bakker. TenBa weet precies waar rekening mee moet worden gehouden en denkt tijdens het hele proces mee. Bij elkaar opgeteld ben ik zo'n tien dagen kwijt geweest aan het hele proces. Wanneer ik het zelf had gedaan, hadden we er zeker drie tot vier maanden langer over gedaan. Ook zouden de faalkosten hoger zijn.

Dankzij TenBa zijn de faalkosten nu niet boven de 1000 euro uitgekomen.” De uitdaging tijdens de vernieuwbouw was dat de productie moest doordraaien. “We produceren zeven dagen in de week en kunnen onze klanten niet teleurstellen.” Wouters heeft inmiddels veertien bakkerswinkels en levert aan rusthuizen, ziekenhuizen, horeca en retail; alles binnen een straal van 45 kilometer. “In Kalmthout leveren we aan alle supermarkten en we hebben een eigen bakkerswinkel. Of men nu wil of niet, men moet bijna brood van ons eten.” Verweij: “Tijdens het bouwproces

mocht de productie niet stil komen te liggen. We hebben het project daarom in drie fases aangepakt. In de eerste fase is het aangekochte pand verbouwd. Het pand is geheel gestript. Tijdens deze fase konden we ook beginnen met het bouwen van de nieuwbouw, de verbinding tussen de twee panden. De laatste fase bestond uit het plaatsen van rijstkasten en ovens in de bestaande ovenruimte. Dit was eigenlijk nog de lastigste fase, omdat er gebouwd en geproduceerd werd in dezelfde ruimte. Als laatste hebben we, met de vloerafwerking van de nieuwe ruimtes, ook alle vloeren van de

“

We proberen zo veel mogelijk te automatiseren

► De laatste fase bestond uit het plaatsen van rijskasten en ovens in de bestaande ovenruimte. Dit was de lastigste fase, omdat er gebouwd en geproduceerd werd in dezelfde ruimte.

bestaande productielocatie vernieuwd.”

Voor de uitbreiding heeft Wouters ervoor gekozen om met dezelfde leveranciers te werken als bij de eerste uitbreiding. “We hebben rijskasten van Hein, ovens van Heuft en de wasemkap is van Nu-Air. De verpakingslijn is van Niverplast”, somt hij op. Ook aan duurzaamheid is gedacht: in de nieuwbouw is een Koma CO₂-installatie geplaatst voor de vriescel. “Op het dak liggen zonnepanelen en met de restwarmte van de CO₂-installatie maken wij warm water.” De vriescapaciteit is vergroot, en er is een shockfreezer geplaatst. Er is meer ruimte voor opslag, waardoor meer in bulk besteld kan worden. “We hebben niet alleen meer productiecapaciteit gekregen. Belangrijk is ook de vriescapaciteit. We kunnen nu per batch meer produceren en de producten opslaan in de vriezer. Dat geldt niet alleen voor het brood en kleinbrood, maar ook voor de koffiekoeken. Per week verkopen we zo’n 40.000 koffiekoeken. Die maken we nu één keer per maand, dan maken we direct zo’n 160.000 stuks in deegvorm voor in diepvries. Deze halen we dagelijks uit naargelang de bestellingen om dan af te werken tot dagverse koffiekoeken.”

Veel van de producten voor de eigen filialen worden voorgebakken. “Deze producten worden in de winkel afgebakken, goed voor

de winkelbeleving.” De extra productiecapaciteit en ruimte komt onder meer van pas voor Verloren Maandag, een feestdag die wordt gevierd in de omgeving van Antwerpen. “We verkopen dan enorme aantallen appelbollen en worstenbroodjes.”

Automatiseren

Vanwege het leveren aan ziekenhuizen en rusthuizen is hygiëne heel belangrijk. “Alle kratten die we terugkrijgen, moeten worden gewassen voor we deze weer kunnen gebruiken. Dankzij een krattenwasinstallatie van Boons gaat het krattenwassen nu veel sneller en kunnen we zelfs op arbeidskracht besparen. Waar mogelijk proberen we zo veel mogelijk te automatiseren.”

Dat werpt zijn vruchten af: zelfs voor een 24/7-productie zijn slechts 19 werknemers nodig. “In totaal hebben we zo’n 160 tot 170 medewerkers. Naast de productie werken zij

in de winkels, logistiek of op kantoor.” Bert staat zelf dagelijks in de productie. “Ondanks de grootte van ons bedrijf kan ik nog steeds doen wat ik het leukste vind: in de bakkerij staan. Ik heb daardoor goed zicht op alle processen en het houdt medewerkers gemotiveerd. Ze zien dat ik immers zelf ook sta te buffelen.” Broer Chris zit op kantoor. “Hij is van oorsprong boekhouder.”

De nieuwbouw is in oktober in gebruik genomen. De omzet is in de maanden daarna al flink gestegen. Wouters kan nog verder groeien. Er blijven klantaanvragen binnenvallen. “Eerst moet er echter personeel bij. Pas dan kunnen we denken aan een uitbreiding.” Het constant verbeteren zit er ingebakken bij de ondernemer. “Volgend jaar zomer zou ik graag een nieuwe deegverwerkingsinstallatie voor grootbrood willen. De huidige is eigenlijk te klein voor wat we aankunnen.” ●



Advertentie

*“De financiële specialisten
in de bakkerij”*



www.bouwer-officier.nl

BOUWER & OFFICIER

A C C O U N T A N T S
B E L A S T I N G A D V I S E U R S

voor ondernemende bakkers

**Hoorn 99
2404HH Alphen aan den Rijn**

085 - 00 26 900