

De Haarlemse Bakker beknibbelt niet op machines en inrichting

EEN COMPLEET NIEUWE PRODUCTIERUIMTE

| TEKST EN FOTO'S: NAOMI HEIDINGA

De Haarlemse Bakker heeft fors geïnvesteerd in een nieuwe bakkerij. De bestaande productielocatie werd uitgebreid en opnieuw ingedeeld. Bij het gehele bouwtraject werden John en Rob van Esdonk begeleid door TenBa. “We hebben verstand van brood bakken, maar voor een dergelijk groot project hadden we echt hulp nodig.”

JOHN EN ROB VAN ESDONK IN DE NIEUWE BAKKERIJ, MET IN HET MIDDEN MEDEWERKER RENS.



De Haarlemse Bakker was eerst bekend onder een andere naam. “Het bedrijf bestaat al langer, maar toen ik in 2000 aantrad als interim-directeur stond het er niet best voor”, vertelt John van Esdonk. “Het was verouderd en de zaken gingen slecht.” In 2002 nam hij de zaak over. Hij verhuisde vanuit Eindhoven met zijn gezin naar Haarlem. Zijn zonen Rob en Rens werken ook in het bedrijf, net als zijn dochter Marleen. Inmiddels zijn er 92 personeelsleden, inclusief het winkelpersoneel voor de acht winkels die De Haarlemse Bakker telt. Daarnaast levert het bedrijf met name brood en kleinbrood aan diverse bakkers, de retail, waaronder Albert Heijn, Spar, Jumbo en Plus, verzorgingshuizen, ziekenhuizen en cateraars.

CONSUMENTGERICHT

De Haarlemse bakker had in 2002 één winkel, nu zijn het er dus acht. “We leverden in eerste instantie vooral aan cateraars. Een jaar of zeven geleden hebben we een andere keuze gemaakt”, vertelt Rob. “Van business-to-business zijn we ons meer op consumenten gaan richten. De prijzen in de catering gingen naar beneden. Het was voor ons interessanter om een andere markt te zoeken. In twee

weken zijn we overgegaan.” Sindsdien blijft het aantal aanvragen groeien. “Gemiddeld groeit een bakkerij 1 procent per jaar, bij ons is dat 8 procent”, aldus John. “Dat heeft ook met naamsbekendheid te maken. De omzet komt als het ware vanzelf naar ons toe. We leveren veel aan franchisers in de regio Haarlem en Amsterdam. Daarbij hebben we de mazzel dat hier veel mensen wonen op relatief weinig vierkante meters.” Rob: “Steeds vaker leveren we brood en kleinbrood aan collega-bakkers. Zij willen of kunnen niet meer alles zelf doen, bijvoorbeeld vanwege een tekort aan handjes in de bakkerij.”

FILOSOFIE

Het succes dankt de bakkerij aan haar filosofie, denkt John. “We voorzien in een basisbehoefte, door een ambachtelijk product te leveren voor een goede prijs. De Nederlandse consument is nu eenmaal prijsbewust.” Rob vult aan: “Kwaliteit en service hebben we hoog in het vaandel staan. Onze winkels zien er top uit. Daar hebben we in geïnvesteerd. Dat is ook van belang: dat klanten graag naar je winkel toe komen.” Het bedrijf was altijd al gevestigd aan de Waarderweg in Haarlem, een bedrijventerrein. In de loop der jaren is het

BOLSYSTEEM VAN TER HAAR.



BOVEN: REMRIJKAST VAN KOMA.

‘Bij zo’n grote verbouwing wil je het in één keer goed doen. Op diemanier kan het bedrijf weer zo’n twintigtot dertig jaar mee’



'Energie die voorheen door de schoorsteen verdween, wordt nu inde oven behouden en opnieuw gebruikt'

echter fors uitgebreid. "Ik heb zes keer een hal erbij kunnen kopen." In die jaren heeft John telkens geïnvesteerd in het bedrijf. De laatste grote investering was het vrieshuis, enkele jaren geleden. En nu is het bedrijf opnieuw uitgebreid, met een grotere bakkerij. Peter Verweij van TenBa, die het bouwproces begeleidde, heeft een bouwtekening meegenomen van het pand. John laat zien hoe groot de bakkerij was toen hij begon. De werkruimte is nu meer dan verdrievoudigd. Daarbij is besloten om de bestaande vrieshal te laten waar hij staat. "Het was zonde om hem te verplaatsen, omdat hij nog relatief nieuw is." Maar ook logistiek paste de positie in de routing en lay-out. De eerste uitdaging voor de ondernemers was om te komen tot een goede indeling van de productielocatie. "Daar hebben we meermaals over vergaderd", aldus Verweij. "John en Rob hadden een aantal ideeën en we hebben samen gekeken naar wat de meest efficiënte inrichting zou zijn. Dat heeft tot een plattegrond geleid. Vervolgens hebben we gekeken naar de technische inrichting en de installaties. De door ons opgestelde technische informatie werd gedeeld met de aannemer en installateurs." Van belang voor de ondernemers was om de verbouwing gefaseerd te doen, zodat de productie kon doorgaan. "We wilden niet dat onze klanten er iets van zouden merken, of dat we twee weken stil zouden liggen."

KEUZES

John en Rob weten niet wat ze de meeste hoofdbrekens heeft gekost. "Bij een dergelijk project moet je heel veel keuzes

maken. Knopen doorhakken. Daar hebben we geen moeite mee, maar je moet overall over nadenken." Rob: "Bij zo'n grote verbouwing wil je het in één keer goed doen. Op die manier kan het bedrijf weer zo'n twintig tot dertig jaar mee." De ondernemers hebben niet bekribbeld op machines en de inrichting. "We zijn geen prijsvechters, al hebben we natuurlijk wel stevig onderhandeld over de prijs." De rondleiding door het bedrijf begint bij de silo's van Silowacht. "Ze zijn van buitenaf te vullen. Daarnaast hebben we voor grote silo's gekozen, met een inhoud van 36 duizend kilo. Dat scheelt in de kosten voor het vervoer. Een vrachtwagen kan per keer 20 tot 24 duizend kilo grondstoffen leveren. We worden nu eens in de acht tot negen dagen bevoorrad, voorheen was dat twee keer per week. Omdat er telkens een hele lading van een vrachtwagen in kan, hoeft die alleen naar onze locatie te rijden." De nieuwe werkruimte is ruim opgezet. Er is een aantal machines van de oude bakkerij verhuisd. Maar voor de continuïteit van de productie en in verband met de verhuiskosten is gekozen voor een nieuwe bollenkast van Ter Haar. Daarnaast zijn er nieuwe remrijkskasten geplaatst van Koma. "Het voordeel van deze remrijkskasten is dat we de narijstemperatuur veel beter kunnen reguleren." Dat geldt ook voor de door Beko Techniek geleverde ovens van WP, Rototherm Green Heavy Duty. "Een groene variant, en dat blijkt ook echt te kloppen. Bij onze oude ovens moest er regelmatig worden bijgestookt. Bij deze is dat niet nodig: de innovatieve warmtewisselaar zorgt voor een lager energieverbruik (tot wel 25%) zonder concessies te doen aan de hoge bakkwaliteit. Energie die voorheen door de schoorsteen verdween, wordt nu in de oven behouden en opnieuw gebruikt."



ROTO THERM GREEN HEAVY DUTY-OVENS VAN WP.

VLOER

Op de vloer liggen keramische tegels van Van Geffen. "Die hebben we tijdens een referentiebezoek met TenBa bij een Belgische bakkerij gezien. Normaliter worden deze tegels alleen in een strook bij de ovens geplaatst, maar wij hebben ze overal toegepast." Verweij: "Je kunt ook kiezen voor een gietvloer, maar wanneer er een plaat ongelukkig op valt, kan er toch een beschadiging optreden. Die moet worden gerepareerd, tot je uiteindelijk een lappendeken van een vloer hebt." De keramische tegels zijn sterk, duurzaam en hittebestendig. Het voegwerk is van epoxy. "Voor ons was het belangrijk dat het makkelijk schoon te maken is: deze vloer is onderhoudsvrij. Een speciale vermelding verdient volgens John het afvoerputje voor de schrobmachine. "Voorheen hadden we overal putjes, met als gevolg dat het ging stinken. Nu hebben we er nog maar één." Een andere aanwinst is het wagen-los-en-laadsysteem van Kortlever. "Voorheen werden de koppels en platen door medewerkers uit de karren gehaald, schoongemaakt en ingevet. Dat gebeurt straks automatisch, een arbotechnische keuze. En bovendien is het veel hygiënischer: de medewerkers hoeven niet meer aan de platen en koppels te komen, alleen de broodjes worden nu nog van de plaat gehaald en ingepakt. Met dit nieuwe systeem van Kortlever hebben we ook veel aandacht besteed aan de routing van de volle en lege karren in de bakkerij. Dit om zo min mogelijk onnodige meters te maken. De komende weken gaan we in bedrijf met het systeem en zetten we de puntjes op de i. Ik verwacht dat het binnen enkele dagen goed loopt."

INPAKLIJN

Aan het koppelsysteem van Kortlever wordt straks nog een inpaklijn toegevoegd. "Die laat nog even op zich wachten." In de oude bakkerij bakken we nog kleinbrood, maar over een aantal weken gaat alles over naar de nieuwe werkruimte. Wat er met de oude ovens gaat gebeuren, is nog niet duidelijk. "Ze hebben hun waarde inmiddels ruimschoots bewezen. Of ze elders nog van nut kunnen zijn, is de vraag. Dan moeten ze eerst uit elkaar gehaald en elders weer opgebouwd worden, en ze zijn al wat jaren oud. De huidige inpakmachine zou wel interessant kunnen zijn voor een collega-bakker." Nog één ruimte, de oude bakkerij, is nu onbenut. "We hebben al wat ideeën voor die hal, maar voorlopig laten we het even zo. Het is fijn om voor de toekomst nog wat uitbreidingsmogelijkheden te hebben."

WENNEN

John en Rob zijn tevreden over hoe het proces verlopen is. "We zijn nu bezig met de laatste dingen. Het parkeerterrein is nog niet af, er worden nog airsocks geplaatst voor een optimaal bakkerijklimaat, en een aantal schermen. Verder zijn we nog bezig met het verkrijgen van een vergunning voor het verfraaien van de gevel, zodat het meer één geheel wordt. Voor de medewerkers is de nieuwe werkruimte nog een beetje wennen. "Ze hebben het gevoel dat ze veel verder moeten lopen, maar dat komt doordat de nieuwe routing nog niet helemaal tussen de oren zit. In de eerste twee weken hebben we best een aantal storingen gehad, en moesten we uitzoeken wat de oorzaken daarvan waren. Maar als alles eenmaal loopt, zal het voor iedereen een stuk prettiger werken zijn." ●

'Met de nieuwe koppelmachine hoeven de medewerkers niet meer aan de platen en koppels te komen, alleen de broodjes worden nog van de plaat gehaald en ingepakt'