

TenBa: advies, taxatie en projectbegeleiding

# Kennis van én liefde voor de bakkerijbranche

**Advies nodig over bijvoorbeeld duurzaamheid of een offerte voor een oven? De medewerkers van TenBa komen uit de bakkerijwereld en weten waar ze het over hebben. "Elk project voelt een beetje alsof het onze bakkerij is."**

**T**enBa bestaat sinds 2005. Het bedrijf is ontstaan vanuit een verzelfstandiging van de afdeling Bakkerij Bouw en Advies van het Nederlands Bakkerij Centrum. Aan het roer staan Pieter Röling en Peter Verweij, beiden directeur. "Onze werkzaamheden zijn complementair", vertelt Verweij. "Een dergelijke samenwerking is toch een soort van zakelijk huwelijk wat je met elkaar

aangaat. Dat doen we nu al ruim tien jaar", aldus Röling.

## Groei

Het bedrijf is in de loop der jaren gegroeid. In 2009 werd Bakkerijkopen.nl toegevoegd aan de diensten en een jaar later werden de werkzaamheden uitgebreid met het volledige projectmanagement van ver- en nieuwbouw van bakkerijen. Ook werd een samen-

werking met een architect aangegaan. In 2013 werd voor het eerst internationaal geopereerd. Sindsdien zijn diverse bakkerijen in het buitenland gebouwd of verbouwd aan de hand van het advies en onder begeleiding van TenBa. Daarnaast werkt het bedrijf nauw samen met 3W makelaars, een dochteronderneming. Daarmee vallen de aan- en verkoop van bakkerijen en bemiddelingen ook onder de paraplu van TenBa. Zo is TenBa uitgegroeid tot een onafhankelijk adviesbureau voor de gehele bakkerijbranche; van ambachtelijk tot industrieel en van nationaal tot internationaal.

## Liefde voor het vak

De liefde voor het vak en de branche, dat spat er vanaf bij de directeurs van TenBa. "We hebben het bedrijf zo ingericht dat we ons bezig kunnen houden met hetgeen wat we het liefste doen: bakkers helpen", aldus Röling. "Ons bedrijf bestaat uit maar vier medewerkers, de rest van de werkzaamheden besteden we volledig uit. Zo zorgen we ervoor dat we kunnen doen waar we goed in zijn." De werkzaamheden variëren van taxaties, tot advies en projectmanagement. "Er zijn drie gecertificeerd Register Taxateurs voor bakkerijen in Nederland en die werken allemaal bij ons." Beide directeurs

“

**Het bedrijf is zo ingericht dat we kunnen doen wat we het liefst doen: bakkers helpen**

TenBa BV  
Agro Business Park 75  
6708 PV Wageningen  
(0317) 471 211  
www.tenba-bv.nl  
info@tenba-bv.nl



► TenBa bestaat uit een team van vier bakkerij-adviseurs. Interne werkzaamheden zijn zo veel mogelijk geautomatiseerd of uitbesteed.



zijn zelf ook gecertificeerd en opgenomen in de registers. “We doen jaarlijks veel taxaties, maar geven daar niet veel ruchtbaarheid aan. Bijna altijd is discretie gewenst. Dat hebben we hoog in het vaandel staan.” Veel bakkers vragen TenBa om advies. “Bijvoorbeeld over het omgaan met energiebesparing, duurzaamheid of een offerte-bespreking van een oven of vriescel. Of over wet- en regelgeving waaraan moet worden voldaan. Soms groeit dat uit tot project-begeleiding.”

## Wet- en regelgeving

Of het nu gaat om het omvormen van een huiskamer in een taartenbakkerij, het voldoen aan alle wet- en regelgeving of om het ontwikkelen van een bakkerij van tienduizenden vierkante meters: de medewerkers van TenBa pakken alle projecten met enthousiasme aan. “We begeleiden bakkers in het hele proces. Van idee, vergunningsaanvraag tot complete oplevering. Daarbij hebben we profijt van onze ervaring die we hebben opgedaan in deze branche. We hebben allen een achtergrond in de bakkerijwereld. Daarom weten we wat wel en niet werkt. Tegenwoordig komt er zo veel bij een verbouwing of nieuwbouw kijken. Regels op het gebied

van milieu, energie en voedselveiligheid. Veel bakkerijondernemers, die al zestig tot zeventig uur per week in hun bedrijf werken, hebben geen tijd om zich hierin te verdiepen. Voor hen is het fijn dat ze door ons ontzorgd worden.”

Verweij: “Bij een verbouwing of nieuwbouw komt veel kijken. Je hebt met allerlei partijen te maken. Niet alleen in de aanloop, maar ook tijdens de bouw. De gesprekken met alle leveranciers samen met de bakkerijondernemer en het plannen van alle werkzaamheden, zodat bouwpartners elkaar niet in de weg lopen, zie ik altijd als een mooie uitdaging. Dat geldt helemaal wanneer de productie ondanks de verbouwing moet doorgaan.”

## Kind aan huis

Het contact tijdens dit soort projecten met de bakkers is erg intensief. “We zijn vaak bijna kind aan huis, komen een periode lang wekelijks of meerdere keren per maand controleren of alles naar behoren wordt uitgevoerd. Het is fijn om zo samen te

kunnen werken. We zijn enorm betrokken, we willen dat het goed wordt uitgevoerd.” Peter: “Het is ons doel om de bakker te helpen bij het realiseren van een efficiënte bakkerij, met een optimaal productieproces en dat binnen de wetgeving.”

## Voorwaarde voor succes

Pieter en Peter zien de toekomst voor de bakkerij positief tegemoet. Pieter: “Dat komt wellicht voort uit het feit dat we met de koplopers werken: bakkers die nu bezig zijn met veranderingen. Daardoor blijven we altijd bij qua nieuwe ontwikkelingen. Laatst vroeg een bakker me zelfs om advies over aanvliegroutes voor drones. Zijn we al zo ver, dacht ik toen. Wellicht komt dat er over vijftien tot twintig jaar aan.” Er zijn kansen voor bakkers, dat wijst de coronacrisis wel uit. Toen kwam de consumptie juist naar de bakker. “Vaak wordt opschaling gezien als de enige toekomstbestendige oplossing, maar specialisatie is ook een mogelijkheid. Als je maar goed de markt in de gaten houdt, dat is een voorwaarde voor succes.” ●