

Bakkerij Vries vervangt 32 jaar oude ovens

Minder energie nodig door betere isolatie

Zo'n 1200 à 1400 Limburgse vlaaien komen er wekelijks uit de steenoven van Bakker Vries in Weert. Toen de ovens aan vervanging toe waren, begeleidde Peter Verweij van TenBa BV de verbouwing. Hans en Iris Vries wilden zo veel mogelijk openblijven zodat klanten hun vlaai niet hoefden te missen.

Naast de ovens waren er nog een aantal zaken aan vervanging toe, zoals de afzuigkappen en de vloer. "Als we dan toch gaan verbouwen, dan liever gelijk alles in één keer."

Hans en Iris namen Peter Verweij van TenBa BV in de hand om de verbouwing te begeleiden. Hans: "Ik heb verstand van brood bakken en het productieproces, en weet wat voor oven de beste vlaaien bakt. Maar ik heb geen verstand van het hele verbouwingstraject, daarom is het fijn dat iemand ervoor zorgt dat dat vlekkeloos verloopt. Dan kunnen wij ons richten op het verlenen van service aan onze klanten."

Kersen-, abrikozen-, kruimel- en rijstevlaaien trekken de aandacht in de vitrine van Bakker Vries. "Weert is een vlaaiestad", vertelt Hans Vries, derde generatie bakker. Samen met zijn vrouw Iris bakt hij sinds zeven jaar een groot deel van de vlaaien voor de Limburgse stad. "Het is ons visitekaartje." In 1952 startte Hans' opa met de bakkerij. "In de jaren tachtig nam mijn vader het over. Hij had nooit gedacht dat ik voor het bakkersvak zou kiezen, maar na mijn studie levensmidde-

lentechnologie trok het toch. Ik probeerde het drie maanden en ben nooit meer weggegaan." Het eerste wat Iris en Hans aanpakten toen ze de zaak overnamen, was de winkel. De afgelopen jaren is de bakkerij behoorlijk gegroeid: er werken nu 33 mensen. Een jaar geleden merkte Hans dat de gasbranders in de ovens niet meer zo goed werkten. "De ovens waren 32 jaar oud en functioneerden op zich nog goed. Gasbranders vervangen kost behoorlijk wat geld. Dan maak je de afweging: zullen we gelijk nieuwe ovens kopen? Anders staan we over een paar jaar toch voor die keuze."

Verstand van verbouwen

In het voortraject nodigde Peter Verweij alle partijen uit aan tafel: de lokale aannemer, tegelzetter, elektricien, installateur, eigen aannemer, Van Vliet voor het verwijderen van de oude ovens en Beko Techniek voor het leveren van nieuwe exemplaren. Hans: "Peter maakte de planning en stemde die af met alle partijen. Hij weet precies wat er nodig is en hoeveel tijd het kost om een en ander te vervangen. Peter heeft het overzicht. Dat geeft veel rust."

Hans boog zich over de vraag welke ovens het beste zouden passen. "Ik was tevreden

over de ovens die ik had. Ik ben fan van het merk WP Technologies. Het is degelijk en ik heb er vertrouwen in dat het lang meegaat. Belangrijk, want als bedrijf kijken we naar de toekomst." Voor de rotatie-oven koos hij dan ook voor een Rototherm Green van WP Technologies en de steenoven werd wederom een Matador. Hetzelfde merk als voorheen, maar dan een nieuwere uitvoering. Het werden wederom twee gasovens. Elektriciteit was geen optie, verklaart Hans. "Het netwerk levert te weinig stroom. En een nieuwe leiding aanleggen? Dat kost twee jaar wachttijd en de kosten van zo'n nieuwe kabel zijn veel te hoog." Ook de vloer was aan vervanging toe. In eerste instantie dachten Hans en Iris aan een strakke gietvloer, maar dan moest de bakkerij een paar dagen dicht. Iris dacht aan de klanten en vond het lastig om een paar dagen te moeten sluiten. Iris: "Uiteindelijk werd het toch een tegelvloer, omdat je die gefaseerd



▲ Voor de rotatie-oven koos ondernemer Hans Vries voor een Rototherm Green van WP Technologies en de steenoven werd wederom een Matador.

◀ Hans Vries: "We willen een zo goed mogelijk product maken. Als dat wat meer werk is, dan is dat prima."



► Top 3 best verkochte vlaaien

Bakker Vries heeft 33 mensen in dienst, onder wie een groot aantal parttimers. Twee medewerkers houden zich 's ochtends bezig met het stansen van de vlaaien. Dat gebeurt met de hand voor het mooiste resultaat. Wekelijks worden hier 1200 a 1400 vlaaien gebakken. De top 3? Abrikoos, kersen en kruimelvlaai.

kunt leggen en het gaat sneller. Bovendien kon de tegelzetter ook in het weekend komen werken, waardoor we het zodanig konden inplannen dat het productieproces zo min mogelijk werd verstoord.”

Leenoven

Terwijl Peter zich boog over de planning, konden Hans en Iris zich richten op het productieproces en de communicatie richting klanten. De verbouwing zou in totaal een week duren. Hans: “We wilden zo veel mogelijk doordraaien. Op welke manier is dat tijdens de verbouwing mogelijk? We besloten te werken met een leenoven, zodat we tarwen en volkorenbrood konden bakken. Een beperkt assortiment brood met daarnaast eventueel broden op bestelling. En natuurlijk bleven we elke dag verse vlaaien bakken. Horeca, maar ook uitvaartcentra en crematoria rekenen op onze levering.” Voor de start van de verbouwing bedacht Iris een actie. “Gooi de vriezer vol! Dat bericht

deelden we op Facebook, wat veel leuke reacties van klanten opleverde. We wilden laten zien dat we met de toekomst bezig zijn. Tegelijkertijd brachten we ons ambacht onder de aandacht: we bakken de vlaaien echt in een steenoven.” Natuurlijk waren er klanten die net misgrepen in de winkel doordat het assortiment wat kleiner was, maar iedereen had begrip voor de situatie. Tijdens de verbouwing was Peter aanspreekpunt voor alle partijen. Hans: “Als zij een vraag hadden over een bepaalde leiding of aansluiting, dan kon hij die meteen beantwoorden. Ook hield hij de planning in de gaten, zodat iedereen alle afspraken netjes nakwam. “Zo’n verbouwing is best spannend”, zegt Hans. “Maar het is perfect verlopen.”

Tevreden loopt Hans door de bakkerij, waar de nieuwe ovens inmiddels op volle toeren draaien. Hoe bevalt het? Het was even wennen, geeft Hans toe. “Waar ik de tempe-

◀ Samen met zijn vrouw Iris bakt Hans Vries sinds zeven jaar een groot deel van de vlaaien voor de Limburgse stad Weert. “Het is ons visitekaartje.”

atuur eerder regelde met knoppen, gaat de besturing nu digitaal. Je moet er soms even mee spelen om het goed in het systeem te krijgen. Hoe dan ook: je moet de vlaaien in de gaten houden.” Verder is het fijn dat de rotatie-oven zuiniger is. Door betere isolatie verbruikt de oven 28 procent minder energie. De steenoven kan niet energiezuiniger. Hans: “Het kan natuurlijk wel, maar dan krijg je niet hetzelfde resultaat. De hitte moet gelijk verdeeld zijn over de stenen ovenvloer om de beste vloerbroden en vlaaien te bakken. Aan de kwaliteit wil ik geen concessies doen.”

Ambachtelijke wijze

Hans kiest niet voor gemak. “We willen een zo goed mogelijk product maken. Als dat wat meer werk is, dan is dat prima. Veel gebeurt met de hand.” Er zijn steeds minder bakkers over die nog op ambachtelijke wijze vlaaien bakken. Bakkerij Vries start de spiraalkneders 's ochtends om 4.15 uur voor het kneden van het deeg voor de vlaaien. “Zo laat mogelijk in de ochtend, dan is de vlaai zo vers mogelijk.” De spiraalkneder draait het deeg 13 minuten. Het afwegen en opbollen gebeurt met de hand. Daarna moet het deeg 30 minuten liggen. Na het terugrollen op de platen moet het deeg weer 30 minuten rusten. Daarna worden de vlaaien per soort gevuld en stansen twee medewerkers alle vlaaien met de hand, want dat levert de mooiste stans op. Vervolgens gaan de vlaaien nog 45 minuten in de narijskast. Tot slot gaan de vlaaien een klein half uur op 230 graden Celsius de vloeroven in, zodat er om 7.45 uur verse vlaaien in de winkel liggen. Nu de verbouwing achter de rug is, zijn Hans en Iris alweer bezig met het volgende project: verduurzaming. Iris: “Eerst reden onze bestelbussen op benzine, nu hebben we twee elektrische bestelauto's. En we investeren in zonne-energie. Op het dak komen 99 zonnepanelen. Dat gaat in fases. Het eerste gedeelte kan snel geplaatst worden, maar voor het tweede gedeelte moet het dak worden vervangen. We blijven investeren in de toekomst.” ●

“

We investeren in zonne-energie,
op het dak komen 99 panelen