

► Remco Beekman nam elke stap in het proces onder de loep: automatiseren of niet? Inpakken is makkelijk te automatiseren. Toch koos Remco ervoor om dit niet te doen. Liever creëert hij een paar arbeidsplaatsen.

▼ Op de 'crea bea-afdeling' maken Inge en Marine paashaasjes.

▼▼ Peter Verweij (l) van TenBa hielp Remco (r) met het ontwikkelen van de nieuwe bakkerij, waaronder het maken van de planning, het vergelijken van offertes, het milieuvergunningstraject met de gemeente en de bouwbegeleiding.



Thema:
inrichting



Keilekker bouwt droombakkerij

'Over de kleinste details is nagedacht'

Net feestelijk geopend: het nieuwe pand van Keilekker in 's-Hertogenbosch waar 3 miljoen Brabantsche worstenbroodjes per jaar worden gebakken. De grootste uitdaging tijdens de realisatie van het project: hoe laat je een bakkerij draaien op een basisstroomvoorziening van drie maal 80 ampère?

“**N**a het faillissement van zijn lunchroom zat Remco Beekman thuis op de bank. Om iets om handen te

hebben, begon hij worstenbroodjes te bakken voor zijn burens. Keilekker vonden ze het. Dat hij nog geen 10 jaar later in zijn 'droombakkerij' zou staan, had hij toen niet kunnen bedenken. “Het bakken van worstenbroodjes gaf me energie”, vertelt Remco. Hij zocht goedkope huurruimte en ging aan de slag. Toen hij wist dat hij van zijn hobby zijn werk wilde maken, schreef hij zich in bij de Kamer van Koophandel en opende een tweede pand in Vught. Al snel kwam er een derde bakkerij bij, in het pand van Kentalis in Sint Michielsgestel, een instituut voor doven en slechthorenden.

Na 5 jaar werd de ruimte bij Kentalis te klein. “Inmiddels waren we ISO-gecertificeerd en dat was moeilijk vol te houden met onze oude inboedel. Het was tijd voor professionalisering. Remco is geen bakker, hij wist niet waar te beginnen. Op internet kwam hij TenBa tegen en stuurde een mailtje. Zo kwam hij in contact met Peter Verweij, adviseur en

projectmanager. Peter: “We bespraken het productieproces, analyseerden dat en op basis daarvan ontwierpen wij een lay-out.”

Bouwbegeleiding

TenBa hielp met het ontwikkelen van de nieuwe bakkerij, met investeringsplannen, het maken van de planning, het vergelijken van offertes, het milieuvergunningstraject met de gemeente en de bouwbegeleiding. “De aannemer moest wel even slikken, want in plaats van een rechthoekig gebouw, wilden we een verlaagde vloer in het vriesgedeelte en ruimte in het dak voor alle pijpen.” Stap voor stap laat Remco de routing zien. In de eerste ruimte komen de ingrediënten binnen. Zakken bloem, suiker en zout liggen hier opgeslagen. Achter de deur bevindt zich de koelcel waar het vlees wordt bewaard. In de bakkersruimte staan nog dezelfde machines als in de vorige bakkerij. Remco: “Het pand is al nieuw voor mijn medewerkers. Als ik nu ook het productieproces helemaal verander, dan zet ik te veel op zijn kop.” De twee kneeders en kleinbroodkopmachines die bolletjes deeg maken zijn nog hetzelfde. Het gehakt in het deeg vouwen gebeurt op

► Worstebroodjes voor alle diëten

Vanuit drie Brabantse bakkerijen wordt Nederland voorzien van Keilekkere worstebroodjes. De worstebroodjes zijn te koop bij verschillende delicatessewinkels, horecazaken en op weekmarkten. Ook kunnen klanten ze laten thuisbezorgen. Voor zo veel mogelijk diëten en allergieën heeft Remco worstebroodjes ontwikkeld. Naast het traditionele broodje is er onder andere ook een vegan variant. Ook kunnen mensen hun eigen worstebroodjes maken met het Doe-Het-Thuispakket.

ambachtelijke wijze: met de hand. Op de 'crea bea-afdeling' maken twee dames paashaasjes. Doperwtjes vormen de ogen. "De volgende hakplaat wordt mooier, dit zijn nog onze proefkonijnen!", grappen Inge en Marine. Remco glundert. "Ze hebben dit helemaal zelf bedacht. Vorig jaar hebben we 10.000 paashazen verkocht!"

Keuze van de oven

Remco stopt bij de rijskasten. De kar met bakplaten wordt er aan de ene kant ingereiden, en kan er aan de andere kant worden uitgehaald. Er is ruimte voor twee rijskasten, er staat er nog maar één. Hetzelfde geldt voor de ovens. De bakkerij is op de groei ontwik-

keld. "De keuze van de oven is heel belangrijk", vertelt Remco. Bij het bakken van worstebroodjes is het de bedoeling dat de onder- en bovenkant bruin worden, maar de zijkant mooi wit blijft. Bij te veel luchtcirculatie worden de broodjes aan alle kanten even bruin en dat is niet de bedoeling. Remco bezocht andere bakkers om te zien en ervaren hoe bepaalde ovens in de praktijk bevallen.

Ook bezocht hij een Duitse ovenleverancier, om zelf te zien hoe de ovens gebouwd worden.

Wat de grootste uitdaging was: de aansluiting op het stroomnet. Dit bedrijventerrein is van het gas af, alles moet dus met elektriciteit gebeuren. Vanwege congestie op het netwerk kon deze bakkerij slechts drie maal 80 ampère krijgen. Remco: "Meer stroom is in theorie mogelijk, maar de netbeheerder kan niet aangeven wanneer we meer stroom mogen afnemen." Hoe laat je een bakkerij draaien op een basisaansluiting? Een behoorlijke hoofdbreker, maar ze zijn eruit gekomen. Op het dak liggen zonnepanelen, die zijn aangesloten op een accu naast het pand. Remco: "Stroom kopen we dynamisch in, de prijs verandert per uur. Op goedkope momenten laden we de accu op. Op dure momenten gebruiken we stroom uit de accu. Het enige nadeel: die accu betekende een extra investe-

“

Als ik nu ook het productieproces helemaal veranderen, dan zet ik te veel op zijn kop”





► Een sociale onderneming

Bij Keilekker werken 65 mensen, waarvan de helft in het nieuwe pand. Een kwart van de medewerkers heeft 'een afstand tot de arbeidsmarkt'. Bij Kentalis merkte Remco al dat hij het leuk vindt om met deze doelgroep te werken. "Worstenbroodjes hebben mijn leven kleur gegeven, een tweede kans om iets van mijn leven te maken. Die kans wil ik ook geven aan mensen met een beperking en mensen die een tijdje buitenspel staan. Zo bedient Boy, een dove jongen, de uitrolmachine. Niemand kan het deeg zo snel verspreiden als Boy. Behendig gooit hij ze door de lucht, zodat ze precies op de juiste werktafel belanden. "Boy is superblij met zijn werk én heeft er een sociaal netwerk bij gekregen." Door zijn faillissement is Remco's kijk op het ondernemerschap veranderd. Het gaat niet om de buitenkant, maar om het opbouwen van een mooi bedrijf. "Natuurlijk, het vraagt wat meer geduld en begeleiding. Maar de focus op één product maakt het mogelijk. Voor deze mensen biedt dit productieproces voldoende variatie om tevreden te blijven."

ring van 150.000 euro." Het is de bedoeling om die investering terug te verdienen door slim om te gaan met energie.

Lagere energierekening

Even terug naar de oven. Het exemplaar dat Remco op het oog had, heeft een aansluiting van 52 kW. "Met leverancier HEIN hebben we toen overlegd. Hoe kunnen we de oven opstarten zonder dat de stoppen eruit vliegen? Het verhitten mag langzaam gaan." Naast de oven kwam een besturingkast. Met drie knoppen regel je het aantal ampères. Peter: "Door minder vermogen te gebruiken blijven wij onder de aansluitwaarde van het pand, maar duurt het opwarmen van de oven wat langer. Bijkomend voordeel: de pieken in energieverbruik haal je eruit, waardoor je rekening lager uitvalt. Zo gaan we efficiënt, duurzaam en bewust om met energie." "Leuk aan dit traject: ik snap nu veel beter

◀◀ Naast het traditionele worstenbroodje produceert het bedrijf van Remco onder andere ook een vegan variant.

◀ Boy is een van de medewerkers van Keilekker. "Boy is superblij met zijn werk én heeft er een sociaal netwerk bij gekregen", aldus Remco Bockman.

▼ Worstenbroodjes staan klaar om ingepakt te worden. Vanuit drie Brabantse bakkerijen wordt Nederland voorzien van Keilekkere worstenbroodjes.



waarom we bepaalde dingen doen", zegt Remco.

Elke stap in het proces nam hij onder de loep: automatiseren of niet? Inpakken is makkelijk te automatiseren. Toch koos Remco ervoor om dit niet te doen. Liever creëert hij een paar arbeidsplaatsen. "En zie je de gaten in de doos? Die zitten erin zodat de vrieskou sneller de broodjes bereikt, waardoor de vriezer minder koud hoeft te staan. Over de kleinste details is nagedacht." Remco kijkt tevreden rond. Het kantoorgedeelte, dat door de verhuurder van het pand wordt gerealiseerd, is niet op tijd af. Maar zijn droombakkerij wél. Peter is minder verbaasd: "Normaal gesproken, als er geen onvoorziene omstandigheden zijn, houden we ons altijd aan de planning en het budget." Toch vindt hij het jammer dat de bouwbegeleiding van de bakkerij erop zit. "Ik ga die lekkere worstenbroodjes missen." ●