



Hein presenteert op Broodway: Flexpatis-UV

De Flexpatis-UV laat toe om continu over een voorraad verkoopklare patisserie te beschikken. Het systeem garandeert de bewaring van patisserie bij een ideale vochtigheidsgraad, specifiek aangepast aan de behoeften van afgewerkte taarten en gebak. De patisserie behoudt haar uitstraling en smaak in een kiemvrije omgeving. De Flexpatis-UV laat de bakker toe grotere hoeveelheden patisserie af te werken en aansluitend op het geschikte moment voor verkoop aan te bieden. Dat laat meer efficiëntie in de bakkerij en in de winkel. De beschikbare voorraad neemt de tijdsdruk weg tijdens de productie en brengt rust in de winkel. Bovendien voorkomt de Flexpatis-UV dat vraag en aanbod in de winkel beter op elkaar zijn afgestemd, waardoor er minder overschotten zijn.

HEIN FLEXBAKER-UV

MEER RUST IN DE BAKKERIJ, MEER SERVICE IN DE WINKEL

Tot net voor sluitingstijd is bij bakkerij De Drie B's vers gebakken brood verkrijgbaar. Het heeft de bakkerij in de populaire badplaats Sint-Idesbald de voorbije maanden heel wat nieuwe klanten opgeleverd. Het geheim schuilt in de Flexbaker-UV van Hein, een speciale opslagcel voor voorgebakken brood.

De traditionele bakkerij staat constant voor een grote uitdaging. Ze moet erin slagen vraag en aanbod op elkaar af te stemmen. Anders gezegd: de bakker moet ervoor zorgen de juiste producten op het juiste moment en in de juiste hoeveelheid aan te bieden in de winkel. In de praktijk blijkt dat vaak een moeilijke evenwichtsoefening. Een eenvoudige oorzaak, zoals een plotse verandering in het weer, kan er al voor zorgen dat de balans zoek raakt. Ofwel is er een tekort aan product en loopt de bakkerij omzet mis, ofwel blijven de klanten weg en moet de bakker onverkochte producten weggooien.

Vorgebakken voorraad

Met de Flexbaker-UV presenteert Hein een oplossing waarmee de bakker vraag en aanbod perfect op elkaar kan afstemmen. De Flexbaker-

UV is een opslagcel die de bakker toelaat een voorgebakken broodassortiment makkelijk één à twee weken onder perfect gecontroleerde omstandigheden te bewaren. De opslagcel beschikt over een vochtregelingssysteem dat uitdroging voorkomt. De ingebouwde UV-lampen zorgen ervoor dat schimmel geen kans krijgt.

Hein staat bij de bakker in voor de opstart met Flexbaker-UV. Johan Vandebussche van ambachtelijke bakkerij De Drie B's uit Sint-Idesbald legt uit hoe de oplossing werkt. "Ik bak het brood gedurende ongeveer tweederde van de complete baktijd", zegt hij, "tot bij een kerntemperatuur van 96°C. Dat zorgt voor gebakken kruim en enige kleurvorming, maar er ontstaat nog geen korst." Vandaar gaat het brood naar de Flexbaker-UV. Het eigenlijk afbakken - in functie van de behoeften

in de winkel - neemt daarna maar tien minuten in beslag. Omdat de kerntemperatuur van het brood daarbij relatief laag blijft, vormt het geen enkel probleem om het brood daarna meteen te snijden.

Ongeziene flexibiliteit

De introductie van de Flexbaker-UV heeft bij De Drie B's voor rust gezorgd. Winkel en bakkerij zijn van elkaar losgekoppeld. "We hoeven niet meer te werken in functie van wat er in de winkel gebeurt", zegt Johan. "We produceren in functie van de voorraad die we in de Flexbaker-UV bijhouden." Dat zorgt voor een ongeziene flexibiliteit, zowel bij de productie als in de winkel. In het bakkersatelier kan het team zich concentreren op het voorbakken van grotere volumes brood, per broodsoort. Dat zorgt automatisch voor meer efficiëntie bij de productie. In plaats van dagelijks kleine hoeveelheden te produceren van elke broodsoort, kan de bakker nu grotere volumes van eenzelfde soort produceren, bijvoorbeeld één keer per week.

Het voordeel voor het winkelteam zit in de soepele manier waarop de bakkerij op de vraag van de klanten kan inspelen. "In de winkel zijn alle broodsoorten de hele dag door vers beschikbaar", vertelt echtgenote Isabelle Debusschere, die de winkel leidt. "De medewerkers van het atelier komen daar niet in tussen. We vullen zelf een ovenwagen met de nodige broodsoorten en bakken de broden af." Johan en Isabelle installeerden daarvoor nieuwe ovens van Hein, waaronder een LuxRotor EcoStone die zichtbaar is vanuit de winkel.

"Op tien minuten tijd hebben we zo weer een compleet assortiment beschikbaar", vervolgt Isabelle. "Dat laat ons toe om heel flexibel met onverwachte piekmomenten om te springen. Het voordeel is ook dat de winkel nooit 'uitverkocht' is. De rekken liggen altijd vol en alles is kraakvers. Dat zorgt automatisch voor meer verkoop, terwijl we ook minder moeten weggooien." De voorraad in de Flexbaker-UV zorgt op een vergelijkbare manier voor meer zekerheid in de bakkerij. "Wan-

neer vroeger één van de medewerkers onverwacht moest afhaken door ziekte, vergde het een heuse krachttoer om alles op tijd in de winkel te krijgen", vertelt Johan. "Vandaag is de impact veel kleiner, omdat we kunnen terugvallen op de voorraad in de Flexbaker-UV." Ook na een vakantie is er nauwelijks nog voorbereiding nodig en beschikt de winkel meteen over alle broodsoorten.

Meer klanten, meer verkoop

Om met het nieuwe systeem te werken, hoefde Johan absoluut niets te veranderen aan zijn recepten. "Alles is precies hetzelfde als voorheen", zegt hij. "Alleen verloopt de productie nu meer gestroomlijnd. Daardoor hebben we het aantal uren nachtwerk gevoelig kunnen verminderen. Tegelijk is de druk afgenomen, omdat we weten dat we altijd genoeg product in huis hebben." Het belangrijkste voordeel dat uit het gebruik van de Flexbaker-UV voortvloeit, is het hogere niveau van de service aan de klant. "We dachten vroeger al dat we aan ons plafond zaten", besluit Isabelle, "maar dankzij de Flexbaker-UV hebben we gemiddeld tien procent meer klanten. Logisch: we hoeven niemand meer weg te sturen omdat het brood op is. Ook 's avonds om 18 uur kunnen we onze klanten vers gebakken brood aanbieden!"

www.dedriebs.be

Ontdek de voordelen van Flexbaker-UV en Flexpatis-UV op de stand van Hein tijdens Broodway.

Meer Info

Hein Ovens & Koeltechniek
Rue du Kiem 102
8030 Strassen
(Luxemburg)
www.hein.lu

Ludovic Deblauwe
T. 0471-596 450
ludovic.deblauwe@hein.lu

Paul Geens
T. 0477-462 369
heinovens.paulgeens@telenet.be