
ALBERT HENDRIKS VERBAAST MET 'TOVERBAKKERIJ'

'MACHINES INHERENT AAN KWALITEIT BROOD'

Ruim drie jaar geleden opende Pandriks Bake Off een bakkerij in Meppel die zijn tijd v er vooruit is: Pandriks. In de naam hoor je het Italiaanse woord 'panne' (brood) en de achternaam van directeur-eigenaar Albert Hendriks. Hij investeerde twintig miljoen euro in zijn geesteskind: een ultramoderne productielijn voor voorgebakken brood met lange rijstijden. Ongekend. De internationale belangstelling is groot. Uitbreiding is alweer nodig. Bakkers in bedrijf mocht bij wijze van hoge uitzondering binnenkijken.

Albert Hendriks is zelf geen bakker in de algemene zin van het woord, maar toch noemen ze hem in Meppel 'Albert de Meesterbakker'. Waardoor maakt hij het verschil? Wat maakt hem zo uniek? Hendriks is een gedreven ondernemer. Hij werd

onlangs 65 jaar en is niet in een hokje te plaatsen. Het industrieel broodbakken zit bij hem in zijn dna. Ondernemerseigenschappen als visie, doorzettingsvermogen en een heilig geloof in eigen kunnen, zorgden dat hij zich in meer dan veertig jaar

wist te ontwikkelen tot een bakkerijondernemer van naam: geliefd  n gehaat.

Vernieuwen

Continu vernieuwen is een grote drijfveer van Hendriks. Pandriks is daar een voorbeeld van. Na jaren van experimenteren heeft hij een broodconcept weten te ontwikkelen waar grote belangstelling voor is, in binnen- en buitenland. Maar nog iedere dag loopt Albert Hendriks in een witte jas met pet en gele plastic klompen door de bakkerij. Zijn geheim? "Veel plezier in je werk hebben!"

"Dit is echt een goed verhaal", zegt hij glimlachend, een document overhandigend waarin wetenschappelijk wordt onderbouwd dat het productieproces in Pandriks de unieke combinatie is van respect voor het oeroude bakkersambacht en de toepassing van moderne technieken. "Wij passen





Bakkerijondernemer Albert Hendriks investeerde miljoenen in een ultramoderne productielijn voor voorgebakken brood met lange rijstijden.

de machines aan op de kwaliteit brood die we willen bakken. Dat is een belangrijk uitgangspunt.”

Drie jaar werkt Hendriks aan het doorontwikkelen van een onderscheidend broodconcept; een moderne productielijn waar een diversiteit aan bake-off vloerbrood wordt gebakken volgens een uniek procedé. Duurzaamheid, slow-food, aandacht voor gezondheid en ingrediëntendeclaratie

ger waren hier meer dan vijftig ovenbouwers. Nu werkt een groot deel van de inwoners bij Miwe”, legt Albert uit. In de ovens in Pandriks is 75 ton vulkanisch gesteente verwerkt.

Glutenarm

Brood uit de Pandriks-bakkerij is glutenarm. Daarnaast is het gebakken aan de hand van een authentieke receptuur die volgens

bijvoorbeeld duurt geen drie uur, zoals in de branche gebruikelijk is, maar zeker vierentwintig uur. Verder bevat het Pandriksbrood geen broodverbeteraar. Door gebruik te maken van de eigenschappen van de basisstoffen als bloem, water, gist en zout, ontstaat een puur en ambachtelijk brood. Hendriks legt uit dat veel bakkerijen 2 tot 6 procent gist toevoegen om hiermee het deeg te laten rijzen. “Wij gebruiken nog geen 0,1 procent! Doordat we het deeg te tijd geven om zich te ontwikkelen, komen de enzymatische eigenschappen van tarwe optimaal tot hun recht.”

‘We gebruiken nog geen 0,1 procent gist’

komen in het Pandriks-brood samen. Zo wordt het brood gebakken op vulkanisch gesteente afkomstig uit de streek van Arnstein in Beieren. Hendriks: “Van oudsher is daar een rijke traditie van ovenbouw. Vroe-

de vakliteratuur teruggaat tot 1850. Er is een uitgebalanceerde werkwijze gerealiiseerd waarin tijd, temperatuur en gebruik apparatuur optimaal met elkaar in evenwicht zijn. Het rijpingsproces van het deeg

Van vader op zoon

Hoe is Albert Hendriks in het vak terechtgekomen? “Op mijn twintigste kwam ik ‘ongewild’ in aanraking met de bakkerij. Mijn vader had omstreeks 1958 een industriële bakkerij in Nieuw-Amsterdam. Hij produ-



Met de huidige productielijn in Pandriks kunnen 40.000 broodjes of 8.000 vloerbroden per uur worden gemaakt.



Hendriks maakt bij het bakken van brood alleen gebruik van basisingrediënten als water, bloem, gist en zout. Zo ontstaat een puur en ambachtelijk brood.

ceerde 1.800 broden per uur. Ik was in die tijd meer in de weer met paarden. Ik werkte bij een boer in de Reiderwolderpolder in Groningen. Mijn vader kwam me een keer ophalen en reed met mij naar de Nederlandse Kredietbank. Daar regelde hij 20.000 gulden voor mij om voor mezelf te beginnen. Hij dacht dat ik snel door de poen heen zou zijn. Maar het liep heel an-

ders! Die boer had drie dochters en ik werd verliefd op één van hen. Op een dag overleed haar vader aan een hartaanval. Toen heb ik de paarden verkocht en ben ik in de zaak van mijn vader gestapt." Hij vervolgt: "Ik bleek er gevoel voor te hebben en kwam in contact met Meneba en Peter Goodmann van een groot bakkersconcern in Australië. Ik heb twee jaar voor hem

gewerkt. Vervolgens kwam ik terecht bij het Duitse familiebedrijf Wendel. Ze hadden eigen bakkerijen en deden toen 1,2 miljoen gulden in brood. Ruim drie jaar heb ik in de directie gezeten. Daarna kocht ik in Leipzig een eigen bakkerij en raakte betrokken bij het aankopen en reorganiseren van bakkerijen in Rusland, Oekraïne en Albanië. Die ervaring heb ik later ook kunnen toepassen bij Dekamarkt en Dirk van den Broek."

Bake-off

Begin negentiger jaren voorziet Hendriks dat bake-off, de verkoop van voorgebakkerd brood, in de supermarkt verder zal gaan groeien. "Albert Heijn verkocht toen al 300.000 stokbroden." Hij verdiept zich daarom in het produceren van topkwaliteit en bezoekt onder andere in Parijs topbakkers van het Franse stokbrood. "Het zijn kleinschalige bakkers die trots zijn op hun ambacht. Van hen leerde ik onder meer dat brood de tijd moet hebben."

Naast de aandacht voor de meest optimale samenstelling van het product en het afbakken ervan, bezoekt hij machinefabrieken om de beste machines voor zijn beoogde productielijn te bouwen. In de zomer van 2012 is het zover: Hendriks opent Pandriks. Een industriële bakkerij met in zijn ogen de ideale productielijn. "Ik ben niet over een nacht ijs gegaan. Samen met mijn oude bedrijfsleider hebben we zes maanden proefgedraaid en alles gefinetuned."

Het resultaat is een productielijn waar 24 uur per dag, zeven dagen per week bake-off brood van onderscheidende kwaliteit wordt gebakken. "Met de huidige productielijn kunnen zowel 40.000 broodjes als 8.000 vloerbroden worden gemaakt. In principe kan dat met maar vier medewerkers", vertelt Hendriks trots. Het is een uitgekiend systeem dat nu al, zonder dat Pandriks reclame maakt, belangstelling trekt vanuit de hele wereld. "In Wenen draait sinds een paar maanden ook een bake-off productielijn volgens hetzelfde concept. Ambachtelijke bakkers komen hier regelmatig op bezoek om te kijken hoe het werkt. Ze zijn vaak sceptisch, maar onderkennen de kwaliteit."

Recent ontving Pandriks van een grote supermarktketen in Polen de vraag of de bakkerij voor een actie een grote order

krentenbrood kon leveren. "Dat hebben we gedaan. Het is voorverpakt en diepgevroren afgeleverd en wordt in de winkel in tien minuten afgebakken tot lekker krokant brood." Niet zonder enige trots laat Hendriks visitekaartjes zien van topdirecties van supermarktconcerns die tot zijn klantenkring behoren, zoals het Duitse Lidl.

Visie

Ondernemen is vooruitzien, die eigenschap bezit Albert Hendriks. Daarom breidt hij de huidige bakkerij binnenkort uit met twee nieuwe productielijnen op een terrein van 120 meter lang en 60 meter breed. Zijn ambitie is op termijn tien productielijnen in gebruik te nemen die per lijn 30.000 tot 40.000 broodjes per uur bakken. Zijn ideaal is om in Groningen of de Flevopolder op een gebied van zo'n 25.000 hectare speciale tarwerassen te gaan verbouwen, zodat hij ook die kwaliteit zelf in de hand kan houden. "Per productielijn heb ik op jaarbasis ongeveer 2.500 hectare nodig", berekende Hendriks al. Wordt dus vervolgd. ■

Smaakdeskundigen proeven Pandriks

Recent presenteerde Albert Hendriks Pandriks bake-off-brood aan deskundigen in de food, foodretail en horeca in de Echoput in Hoog-Soeren. Smaakprofessor Peter Klosse was gastheer. Aan de lunchdiscussie werd medewerking verleend door Bob Cramwinckel (Centrum voor Smaakonderzoek), Rob Kusters (Den Eelder), Frank Krouwels (directeur Bolletje), Gregor Hesselink (Cono-kaas), Jouke Jongasma (Weidenaar), Mårel Egelbertink (Enko), Ronald Visschers (TNO), Gerard van den Tweel (Albert Heijn), Atie van Olst (Time Food Solutions), Annemieke Smit (culinair journaliste) en Willem Drost (Enterprise Solutions). Hendriks: "We bakken weer brood zoals in 1850 waarbij er ruime aandacht is voor het fermentatieproces." De reacties van het panel waren enthousiast.



Presentatie van het Pandriks-assortiment op IBA 2015 in München. De internationale belangstelling is groot.