

AMBACHT OP EIGEN BROODLIJN BORGESIOUS

Zo trots als een pauw staat Jan Borgesius in het nieuwste deel van zijn bakkerij in Stadskanaal. Aan een broodlijn die naar eigen zeggen uniek is voor Europa. "Ik geniet hier enorm van", bekennt hij eerlijk. "Toch laat ik het aan zeer weinig mensen zien. Natuurlijk ben ik trots, maar ik wil het graag nog een poosje voor mezelf houden." Voor Bakkers in bedrijf maakt hij schoorvoetend en tegelijkertijd zeer gastvrij een uitzondering.

"Dat moet je niet opschrijven, hoor", zegt Jan Borgesius regelmatig tijdens het interview en de rondleiding door zijn bedrijf. De helft van zijn verhaal vertelt hij 'off the record', om geen klanten te kort te doen of zijn concurrenten wijzer te maken. Als industriële bakker met grote klanten onder de

Bake-it

Bakkerij Borgesius is geestelijk vader van het Bake-it concept, dat in twee varianten in de markt wordt gezet. Met de diepgevroren deegstukken van Bake-it Easy kan iedere bakker binnen vijftig minuten (15 minuten ontdooien en hooguit 35 minuten bakken; kleinbrood en stokbrood zelfs korter) krakend vers vloerbrood uit een oven met stoomvoorziening halen. De deegstukken zijn voor 30 procent gerezen, maar nog niet afgebakken. De deegstukken van Bake-it Classic worden diepgevroren en ongerezen aangeleverd. Hiermee kan flexibel worden ingespeeld op de vraag in de winkel.

Nederlandse supermarkten bevindt hij zich sowieso regelmatig in een spagaat. "Mijn klanten bepalen wat zij willen verkopen en tegen welke prijs. Ik doe mijn best om binnen die vraag een zo goed en eerlijk mogelijk product te leveren, gemaakt van de allerbeste ingrediënten volgens de juiste processen die bij het karakter van het product horen. Het is mijn uitdaging om zo efficiënt mogelijk te produceren, zodat ik aan grondstoffen en proces geen concessies hoef te doen."

Deze uitdaging zorgt in 2014 voor een compleet nieuwe, door Bakkerij Borgesius zelf ontworpen broodlijn in de bakkerij. "De lijn verwerkt onze eigen desems, voordegen en moederdegen tot heerlijk brood met een karakteristieke smaak", aldus Borgesius. "Door de lange rust- en rijstijden is de lijn bovendien geschikt om onconventionele producten te maken met een ambachtelijke, grove structuur en een vrijgeschoten model." De lijn, waarvoor een groot stuk bij de reeds bestaande bakkerij is aangebouwd, is uitgerust met een immense stenen ovenvloer voor volledig gebakken vloerbroden. Ook is het mogelijk om deeg-

stukken te maken die na het rijzen direct worden ingevroren.

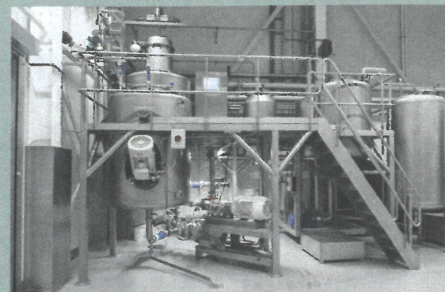
"De ontwikkeling van deze lijn heeft ons jaren voorbereiding gekost en ik ben waarschijnlijk de bakker met de hoogste hypotheek van Nederland", lacht Borgesius. "Maar ik wil eerlijk en zo dicht mogelijk op het moment van consumeren produceren, zonder concessies te doen aan ingrediënten, bereidingstijd of temperatuur. Versheid is het allerbelangrijkste ingrediënt en staat op geen enkel etiket. Het bakmoment moet zo dicht mogelijk bij het consumptiemoment liggen. Wie daarop goed inspeelt, zal winnaar zijn. Daar geloof ik heilig in."

Rentmeester

Bakkerij Borgesius bestaat al sinds 1870 en is een echt familiebedrijf. Jan Borgesius zwaait er samen met zijn drie broers als zesde generatie de scepter; de volgende generatie is reeds ingestapt. "Ik voel mij rentmeester van de aandelen van mijn familie", stelt Borgesius. "Daarom ga ik voor continuïteit. Ik wil beslissingen nemen die ook goed zijn voor morgen en overmorgen."



Big bags vol zaden en pitten hangen gescheiden van elkaar boven silo's, waaruit volledig geautomatiseerd een mix naar de kneders wordt gezogen.



Een statische mixer in de lijn zorgt ervoor dat bloem en voordeeg bij elkaar komen, waarna het deeg omhoog wordt gedrukt naar de bakkerij.



Het deeg is aanvankelijk 60 centimeter breed en wordt verderop in de lijn uitgerold tot het dubbele. Hiervan worden uiteindelijk vier deegstromen gemaakt.



Het deeg wordt machinaal gevouwen met behulp van stromende lucht, zodat het deeg niet aan de machine blijft plakken. Afsnijdsels gaan via een lopende band terug naar de deegkuip boven. Hier wordt nauwkeurig afgewogen hoeveel afsnijdsel aan het volgende deeg wordt toegevoegd. Ook dit gebeurt allemaal automatisch.



De bloem waarmee het deeg wordt bestoven, valt iets verderop in een opvangbak en wordt gerecycled.



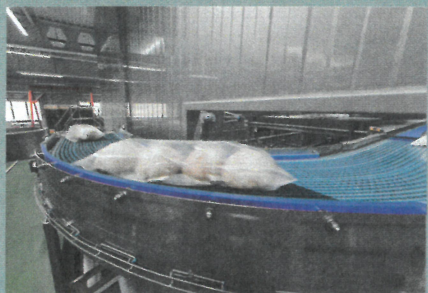
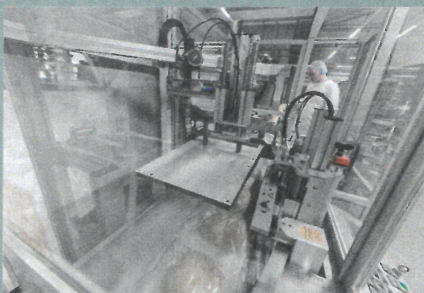
Van de nieuwste broodlijn in Stadskanaal rollen zowel diepgevroren deegstukken als ook half- of volledig afgebakken broden. Een deel van de deegstukken gaat rechtstreeks de vriezer in. Een ander deel gaat de stenen vloeroven in.



Op de nieuwste lijn van Bakkerij Borgesius kunnen 6.000 broden per uur worden geproduceerd.



Al het brood wordt gebakken op een stenen ovenvloer.



De broden komen elkaar weer tegen op weg naar de verpakingslijn. Hier worden zowel half- of volledig afgebakken en diepgevroren broden in plastic verpakt. Volgens Borgesius is het juist goed om ook warme broden direct in afgesloten plastic te verpakken. De condens in de zak trekt vanzelf opnieuw in de korst en blijft zodoende in het brood.



In de vriezer is ruimte voor 3.000 pallets.

Dat betekent niet langer zoals mijn opa met paard en wagen langs de deur, maar groter en vooral efficiënter denken.”

Het heeft ertoe geleid dat het bedrijf Borgesius is uitgegroeid tot een grote, industriële bakkerij met vestigingen in Stadskanaal, Leeuwarden, Sappemeer, Nieuw-Amsterdam en Arnhem. Bij de bakkerij in Leeuwarden bevindt zich een productielocatie voor belegde broodjes. In Nieuw Amsterdam zit daarnaast een proefbakkerij met eigen laboratorium, waarin producten worden ontwikkeld en bewaakt en recepturen zorgvuldig worden samengesteld. Borgesius laat een aantal tabellen zien waarin nauwkeurig staat vermeld welke grondstoffen worden gebruikt, wat deze doen in deeg en welk effect dat heeft op het brood. “Mijn klanten hebben er recht op te weten wat ik in mijn producten stop en wat dat voor het eindresultaat betekent”, vindt Borgesius.

Hij vervolgt: “De trend dat iedereen alles wil weten, neemt alleen maar verder toe. Het komt doordat we tegenwoordig in een handomdraai via social media en internet over ongelooflijk veel informatie kunnen beschikken. Daarom wil ik niets overbodigs in mijn producten stoppen. Wat er niet ingaat, hoeft ik ook niet uit te leggen of op het etiket te zetten. We moeten waken voor schandalen zoals rondom L-cysteïne, het kunstmatig donker kleuren van brood of broodverduurzamers. De discussie over al dan niet schadelijke E-nummers is een kwalijke zaak, die de gehele branche in een verkeerd daglicht zet. We moeten zorgen dat mensen van brood houden! Brood is een zeer gezond en voedzaam product, dat bovendien positief uitpakt in de carbon footprint. Goed voor de wereld en goed voor jezelf dus.”

Broodvervangers

Jan Borgesius heeft als industriële bakker een groot hart voor het ambacht. Ergens diep van binnen schuilt nog de ambachtelijke bakker, die door keuzes in het belang van zijn familiebedrijf nu in het groot moet denken en produceren. “Binnen die randvoorwaarden wil ik zo vers mogelijk brood afleveren, dat op een eerlijke en authentieke wijze is geproduceerd. Ambachtelijk, artisaan, puur en eerlijk: dat zijn marketingtermen, maar je kunt ze ook invulling

geven. Als je ze gebruikt, hóór je ze zelfs invulling te geven. Dat is wat wij iedere dag weer proberen. Samen met het ambacht hebben wij namelijk maar één doel voor ogen: iedereen in Nederland laten genieten van lekker en vers brood. Industrie en ambacht zijn niet elkaars concurrent. Broodvervangers: die zijn de vijand. Daar moeten we als branche gezamenlijk tegen strijden.”

Borgesius toont de fermentatietanks, waarin hij vier verschillende soorten desem kan ontwikkelen. “We maken veel gebruik van een desem van tarwe, omdat dit een zoeter eindresultaat geeft dan rogge.” Een statische mixer in de lijn zorgt ervoor dat bloem en voordeeg bij elkaar komen, waarna het deeg omhoog wordt gedrukt naar de bakkerij. Grote ‘big bags’ vol zaden en pitten hangen keurig en strikt gescheiden naast elkaar boven silo’s, waaruit volledig geautomatiseerd een mix naar de kneders wordt gezogen. De ruimte is voorzien van afzuiging, zodat deze volledig stofvrij blijft.

In een andere ruimte staan grote silo’s met grondstoffen heel bewust onder dak. “Ik wil niets meer in mijn degen hoeven repareren, dus invloeden van buitenaf, zoals een hogere of lagere temperatuur en droge of vochtige lucht moeten zo klein mogelijk zijn”, vertelt Borgesius. Als het deeg een poos in de tanks heeft gestaan, wordt het in deegkuipen met een inhoud van duizend

kilo gelost en volledig geautomatiseerd op de broodlijn gelegd, waarop 6.000 broden per uur kunnen worden verwerkt. Machines vouwen het deeg, maken ronde of langwerpige vormen, zorgen voor afwerking met zaden en voor een inkeping via een station vol haarscherpe mesjes, die zowel rechte, diagonale, horizontale, verticale en zelfs meervoudige inkepingen kunnen maken. “Ik kan er nog net geen B mee schrijven”, lacht Borgesius. Een apparaat vol beweeglijke en zachte pinnetjes, door Borgesius ‘fakirs’ genoemd, houdt de broden na het bakken bijna teder in bedwang, zodat ze rustig op de volgende band vallen zonder tegen elkaar aan te botsen. “Binnen deze lijn heb ik alle stappen in het oorspronkelijke broodbakproces gerespecteerd en niets vertrapt”, verklapt de ondernemer. “Ik doe geen concessies aan tijd of bereidingswijze. Alleen de lichamelijke arbeid is minimaal.”

Aangenaam

Wat er nog wel aan mensenwerk rest, wordt zo aangenaam mogelijk gemaakt. Kratten komen op de juiste hoogte van de band en de medewerker die kratten brood in de immense vriezer met ruimte voor drieduizend pallets plaatst, zit in een heftruck waarin van binnenuit alles kan worden bediend zodat kou geen rol speelt.

“Indrukwekkend hè?”, vat Borgesius uiteindelijk zijn rondleiding samen. Hoewel hij niet vaak een kijkje achter de schermen gunt, geniet hij er zichtbaar van. Hij is erop gebrand aan te tonen dat hij weliswaar op industriële wijze bakt, maar dit zo ambachtelijk en authentiek mogelijk doet. “Tussen de aanpak van mijn opa en mij zit tachtig jaar kennis en ervaring. Dat is eigenlijk het enige verschil. Om ons bedrijf toekomstbestendig te maken en het familie-erfgoed te verdedigen, volgen wij de vraag vanuit de markt. Maar dan wel naar beste eer en geweten, volgens de tradities van onze familie.” Wellicht dat Borgesius in de toekomst ook collega’s ontvangt in zijn bakkerij. Maar vooralsnog koestert hij de vruchten die na jarenlang ontwikkelen en flink investeren nu vallen te plukken. Haast om zijn geheimen en ingenieuze technische ontwikkelingen met de branche te delen, heeft hij geenszins. “Dat komt wel een keer. Als je in de schaduw staat, is de zon maar één stap opzij.” ■



TRADITIE

Veranderingen in de retail gaan snel. Veel retailketens weten hier niet goed mee om te gaan. Bij slechte resultaten of als er behoefte is aan nieuwe impulsen, wordt al snel de top van het bedrijf ‘gewisseld’. Denk aan Blokker, V&D, Hema, C&A, Ziengs. De nieuwe top moet een andere koers uitstippelen om succesvol te blijven of de weg omhoog weer te vinden. De eerste 100 dagen zijn het gemakkelijkst. Inventariseren wat er allemaal mis is, de verliezen uit het verleden nemen, een rapport maken over hoe het wel moet en dan weer volle kracht vooruit. Als kleine bakkerijondernemer is het niet mogelijk om ‘de top’ te wisselen omdat je vaak zelf die top vormt. Lastig om dan alle ontwikkelingen te volgen en hier tijdig op in te spelen. Veranderen is moeilijk. Dat merk je al bij het slapen gaan. Ga maar eens een keer aan de andere kant van het bed liggen. Maar zijn veranderingen wel noodzakelijk? Al 10 jaar lang kook ik elke maand met een groep vrienden en maken we jaarlijks een culinaire trip. Vriendschap, genieten en inspiratie zijn onze drijfveren. Dit jaar zijn we naar Kreta gegaan. 25 jaar geleden was ik er ook. De tijd heeft er stil gestaan. De bakker, de slager, de supermarkt, het café: alles is nog hetzelfde. Wat zijn de mensen aardig! Wat een service! Het draait hier om behoud van ambacht en traditie. En wat is daar mis mee? De meeste kleine bakkerijen hebben een lange traditie en producten met een verhaal. Hiermee hebben zij een grote voorsprong op ketens. De klant wil eigenlijk niets meer dan een topproduct met de smaak van vroeger én een goede service. Bij Playboy is de top ook gewisseld, lijkt het. Ik las dat zij hun strategie wijzigen. De modellen geven zich niet meer volledig bloot. Ik ben erg benieuwd of deze verandering een succes wordt. Ik houd het liever bij traditie...

PAUL VAN ROSSUM
RETAIL CHALLENGE

Gevroren en gebakken

Van de nieuwste broodlijn in Stadskanaal rollen zowel diepgevroren deegstukken als ook half- of volledig afgebakken broden. Een deel van de deegstukken gaat rechtstreeks de vriezer in. Een ander deel gaat de stenen vloeroven in. De broden komen elkaar weer tegen op weg naar de verpakingslijn. Hier worden zowel half- of volledig afgebakken en diepgevroren broden in plastic verpakt. Volgens Borgesius is het juist goed om ook warme broden direct in afgesloten plastic te verpakken. De condens in de zak trekt vanzelf opnieuw in de korst en blijft zodoende in het brood.