

Bakkerij Vooges zweert bij **Hein ovens**

IN AALSMEER HEEFT BAKKERIJ VOOGES SINDS AFGELOPEN ZOMER EEN HELE NIEUWE BAKKERIJ GEREALISEERD, VAN WAARUIT NAGENOEG ALLE PRODUCTEN VOOR DE DRIE WINKELS EN HET DERDE KANAAL GEPRODUCEERD WORDEN. NAGENOEG ALLE, WANT IN DE WINKEL IN AALSMEER HEEFT BAKKERIJ VOOGES NOG EENS TWEE STENEN VLOEROVENS STAAN VOOR HET BAKKEN VAN DE DESEMPRODUCTEN. ALLE OVENS DIE TERUG TE VINDEN ZIJN IN ZOWEL DE NIEUWE BAKKERIJ ALS IN DE WINKEL ZIJN VAN HEIN. WIJ SPRAKEN MET JASPER ENGEL OVER DE KEUZE VOOR HEIN.

In de winkel in Aalsmeer heeft Jasper twee jaar geleden een Condilux Classic oven van Hein geplaatst. "We waren op zoek naar een stenenvloer etage-oven waarmee we in de winkel een nieuw assortiment desemproducten zouden kunnen afbakken. We zijn ons gaan oriënteren en op een gegeven moment zag ik ergens een afbeelding van de Hein Condilux Classic. Ik was meteen verkocht door de retrolook van de oven. We zijn met Van Asselt & Alferink in gesprek gegaan en de rest was zo geregeld. Het bleek een goede keus, want vorig jaar hebben we een tweede oven in de winkel moeten plaatsen om aan de vraag van desemproducten te kunnen voldoen."

Het bleek het begin van een vruchtbare samenwerking. "Na twee jaar kunnen we wel stellen dat Hein Condilux zijn werk uitstekend doet in de winkel. De keus voor Hein was makkelijk. Hein staat bekend als de Mercedes onder de ovens en het contact met Van Asselt & Alferink was ook meteen goed. Zo goed zelfs, dat ze onze eerste gesprekspartner waren toen we besloten een nieuwe bakkerij te bouwen."

NIEUWE BAKKERIJ

In februari werd besloten dat er een nieuwe productielocatie voor Bakkerij Vooges zou komen. Jasper: "We bestaan al honderd jaar en de bakkerij was altijd achter de winkel gesitueerd. Door de jaren heen zijn we natuurlijk gegroeid, maar de bakkerij was niet logisch qua routing. We groeiden ook uit ons jasje, dus was een nieuwe bakkerij op een andere locatie gewenst. De keuze voor de ovens is uiteindelijk gevallen op wederom Hein. We hebben meerdere partijen gesproken, maar na proefbakken met



de Hein Ecostone2 rotatieovens waren we om. De kwaliteit van de oven heeft voor ons echt de doorslag gegeven."

SUBSIDIE

In totaal heeft Bakkerij Vooges vier Hein Ecostone2 rotatieovens geplaatst in de nieuwe bakkerij. "We waren in het begin wat sceptisch over het bakken van kleinbrood in de rotatieovens, maar die scepsis bleken ongegrond. We zijn echt dik tevreden tot nog toe. De werkwijze hebben we her en der wat aangepast, maar het werken met de ovens is echt heel simpel en de ovens bakken geweldig, om nog maar te zwijgen over de energiebesparing. De grote touchscreen heeft het besturingsgemak van een tablet en iedereen kan er mee werken. Van mijn kant dan ook alleen maar positieve woorden."

Ook de samenwerking met Van Asselt & Alferink is volledig naar tevredenheid verlopen. "Stef Alferink is betrokken geweest bij het project en heeft ons heel goed geholpen. Zo wees hij ons erop dat we in aanmerking kwamen voor een deel subsidie, volgens mij 52 % van de aanschafwaarde. Dat maakt het natuurlijk helemaal interessant. Buiten dat ik Hein bij iedereen kan aanraden, kan ik ook met een gerust hart Van Asselt & Alferink aanbevelen", vertelt Jasper tot slot.

Meer informatie:

Van Asselt & Alferink

Tel. +31 (0)345 82 02 04

www.vanasseltenalferink.nl

