

Bakkersvak 2017

Bakkwaliteit Bakkers Brigade door Hein verbeterd

Bakkers Brigade begon ooit als een ambachtelijke bakkerij in Amsterdam, maar deze tijd ligt intussen lang achter ons. Het bedrijf, dat tot een landelijke brood- en banketleverancier is uitgegroeid, klopte onlangs bij Van Asselt & Alferink aan voor zes nieuwe ovens van Hein. Wij spraken met Ton Hendriks van Bakkers Brigade over dit project en natuurlijk naar zijn ervaringen met Van Asselt & Alferink en Hein.

Hoe groeit een ambachtelijke bakkerij uit tot een belangrijke partner op het gebied van brood en banket voor horeca, catering, zorginstellingen en groothandels door heel Nederland? Ton Hendriks vertelt: “We begonnen gewoon als één bakkerszaak, maar de zaken gingen zo goed dat we uiteindelijk meerdere winkels zijn begonnen. Om onze omzet verder door te laten groeien, hebben we op een gegeven moment besloten om er catering naast te gaan doen. Dit verliep zo succesvol dat we uiteindelijk zijn gestopt met de bakkerswinkels om ons puur te kunnen gaan richten op de catering.”

Variatie

Tegenwoordig is Bakkers Brigade, nu gevestigd in Ouderkerk aan de Amstel, dus alleen nog gericht op out-of-home levering. Hiervoor biedt het bedrijf een grote variatie aan producten. Het basisassortiment bestaat uit meer dan 250 dagverse brood- en banketproducten, waarbij ambachtelijkheid en kwaliteit overigens nog steeds hoog in het vaandel staat. Verder levert Bakkers Brigade ook speciale broden (denk aan spelt, biologisch en zuurdesembrood), bonbons, seizoens- en op maat gemaakte producten.

Om een dergelijk assortiment aan te kunnen bieden zonder de kwaliteit uit het oog te verliezen, is er goed materiaal nodig. Daarom werkt Bakkers Brigade met verschillende ovens: “Voor broden en dergelijke gebruiken we gewoon continu ovens, maar voor ciabatta’s en ander stukwerk gebruiken we liever rotatie-ovens. Denk dan ook aan producten als muffins, croissants, saucijzenbroodjes, gevulde koeken en dergelijke snacks.”

Verandering

De ontwikkeling van het bedrijf is volgens Hendriks nooit klaar: “We willen steeds blijven vernieuwen.” Een onderdeel daarvan is ervoor zorgen dat de kwaliteit van de producten, een belangrijke waarde voor Bakkers Brigade, in ieder geval constant blijft en liever nog verbetert. Om ook in de toekomst de beste kwaliteit van de geleverde producten te kunnen garanderen begon Bakkers Brigade onlangs na te denken over vervanging van de rotatie-ovens die ze al hadden.

Daarbij zijn ze niet over een nacht ijs gegaan, aldus Hendriks: “We zijn rond de tafel gaan zitten met vier leveranciers, om te kijken wat het beste bij ons past. Uiteindelijk is daar de door Van Asselt en Alferink aangeboden Hein Ecostone2 LR-108-H rotatie-oven uitgekomen.” Vervolgens moest Bakkers Brigade ook de aandeelhouders overtuigen van deze beslissing, maar dit bleek gelukkig geen probleem.

Hein Ecostone2

De Hein Ecostone2 is een rotatie-oven die gebruik maakt van een rookgas-terugvoersysteem bestaande uit een wand van geïsoleerde stenen. “Hierdoor is deze oven zuiniger, efficiënter en productiever dan andere (rotatie)ovens. Het warmteverlies dat normaal wordt bij dit model tot 20% beperkt en ook tijdens het bakken is er sprake van minder warmteverlies”, aldus Stef Alferink van Van Asselt & Alferink.

Bakkers Brigade besloot om zes Ecostone2-ovens te bestellen. Op de vraag waarom de ovens van Hein de voorkeur kregen, antwoordt Hendriks; “We hebben al eerder zaken gedaan met Van Asselt & Alferink en Hein. Dit is ons toen erg goed bevallen. Bovendien blinkt deze Hein rotatie-oven uit in alles wat wij belangrijk vinden: hij is solide, van hoge kwaliteit en biedt veel mogelijkheden. Het kwam op me over als de degelijkste oven.”

Installatie

Het lijkt soms wel alsof het de bedrijven die in artikelen als deze worden uitgelicht altijd voor de wind gaat. Uit de verhalen die Hendriks vertelt over de verbouwing van de zaak blijkt echter dat niets minder waar is: “Toen de oude ovens waren weggehaald, bleek dat de vloer die eronder lag flink door die ovens was aangetast. Dit betekende dat de hele vloer eruit moest, en dat er een nieuwe fundering geslagen moest worden. Pas toen er een nieuwe vloer in lag konden de nieuwe ovens geplaatst worden. Dat hadden we natuurlijk niet ingecalculleerd.”

Door een goede planning kon nog grotere financiële schade voorkomen worden: “Met behulp van ovens op een andere plek konden we blijven produceren en leveren. Vervolgens werden de ovens één voor één vervangen zodra er een nieuwe oven kon worden geplaatst. Al met al is het dus een veel groter project geworden dan gepland.”

Positief

Als dit soort onvoorziene problemen zich voordoen, is het prettig dat een leverancier flexibel is en meedenkt met de klant. Bijvoorbeeld door, zoals in dit geval, alle producten apart te leveren in plaats van in één keer. Bij Van Asselt & Alferink was dat gelukkig geen probleem. Sowieso is Ton Hendriks erg tevreden over Van Asselt & Alferink: “We hadden zoals gezegd al eerder tot tevredenheid samengewerkt met Van Asselt & Alferink. Ook deze keer vonden we de samenwerking heel goed verlopen. Vooral de geboden service hebben we als erg prettig ervaren.”

Niet alleen over de service van Van Asselt & Alferink, maar ook over de oven van Hein is Hendriks uitermate tevreden: “Ik ben heel blij dat we deze stap hebben genomen. Ik kan ook echt zien dat de afbakkwaliteit van de producten met de nieuwe oven een stuk beter is dan hiervoor. Zo is de kleuring bijvoorbeeld verbeterd. Dit komt waarschijnlijk door de uitgebreide instelmogelijkheden van de oven, waardoor we de instellingen van de oven beter kunnen afstemmen op de verschillende producten.”

Bakkers Brigade valt als leverancier op door de dagverse, ambachtelijke, kwalitatieve producten. Zelf zien ze kwaliteit echter niet als onderscheid, maar als vaste voorwaarde. De missie bestaat uit het waarborgen van de authentieke kwaliteit. Dankzij Hein en Van Asselt en Alferink kunnen ze dat blijven doen, ook in de toekomst.

Meer informatie:

Van Asselt & Alferink

Tel. +31 (0)345 820204

www.vanasseltenalferink.nl

STREMER: “De afbakkwaliteit van de verschillende producten is zichtbaar beter met de nieuwe ovens”