



INNOVATIECENTRUM EBIC MODERNISEERT MET NIEUWE HEIN-OVENS

HET GEBEURT VAKER DAT WE IN NBT MAGAZINE EEN REPORTAGE HEBBEN OVER EEN BAKKERIJ DIE ÉÉN OF MEERDERE NIEUWE OVENS OF AANVERWANTE APPARATUUR AANGESCHAFT HEEFT. DIT KEER IS HET IETS SPECIALER, WANT WIJ SPRAKEN MET WIL VAN GILS VAN SONNEVELD. HET BEDRIJF IS ÉÉN VAN DE MARKTLEIDERS OP HET GEBIED VAN HET ONTWIKKELEN VAN INNOVATIEVE EN KLANTSPECIEKE OPLOSSINGEN VOOR DE BAKKERIJSECTOR. SONNEVELD WERKT ZOALS WAARSCHIJNLIJK WEL BEKEND SAMEN MET HET OPEN INNOVATIECENTRUM EBIC (EUROPEAN BAKERY INNOVATION CENTRE), DE PROEFBAKKERIJ DIE INNOVEERT OP HET GEBIED VAN GRONDSTOFFEN EN APPLICATIES. EN NET ALS EEN REGULIERE BAKKERIJ IS OOK HIER ZO NU EN DAN NIEUWE APPARATUUR NODIG. IN DIT GEVAL EEN AANTAL OVENS VAN HET MERK HEIN. HOE GING DAT IN ZIJN WERK? DAT IS WAT WIJ VROEGEN AAN WIL VAN GILS.

De Sonneveld Group is als bekende leverancier van broodverbetermiddelen, broodmixen en lossingsmiddelen de partner van zowel ambachtelijke als industriële bakkerijen en nauw verbonden aan het European Bakery Innovation Centre. Wil van Gils stelt de beide bedrijven kort voor:

SONNEVELD

“Sonneveld is een alom bekende producent en leverancier van bakkerijgrondstoffen en klant specifieke oplossingen voor de bakkersbranche. Naast het leveren van broodverbetermiddelen, brood- en banketmixen, lossingsmiddelen en dergelijke helpt Sonneveld de bakkerijsector ook op andere manieren vooruit: het bedrijf biedt ondersteuning voor een optimale proces-, brood- en banketkwaliteit, ondersteunt activiteiten om de bakkerijsector gezond te houden en ontwikkelt nieuwe productconcepten. Bij dit laatste en bij de ontwikkeling van kennis over bakkerijproducten en -processen komt het open innovatiecentrum EBIC om de hoek kijken.”

EBIC

Over EBIC zegt Van Gils: “Sonneveld wil altijd voorop lopen in de branche. Daar komt ook de oprichting van het EBIC door Sonneveld vandaan. EBIC is een open, internationaal innovatiecentrum voor spelers in de Europese bakkerijketens en daar ver buiten. Het platform is bedoeld voor productontwikkeling, onderzoek en het delen van kennis. Het EBIC experimenteert continu met innovatieve grondstoffen, niet alleen voor Sonneveld, maar ook voor andere klanten. Het verschil? Sonneveld levert commercieel ondersteunende producten aan bakkers, zowel ambachtelijk als industrieel, en het EBIC zorgt op een veel kleinere schaal voor de innovaties en kennisontwikkeling die dat mogelijk maken.”





“MET DE OVENS VAN HEIN LEVERDE VAN ASSELT & ALFERINK HET BESTE TOTAALPLAATJE”

JUBILEUM

Onlangs bestond het EBIC tien jaar en om dit te vieren is de applicatiebakkerij helemaal vernieuwd. “In tien jaar is de techniek natuurlijk veel veranderd en als proefbakkerij is het natuurlijk extra belangrijk om altijd de allernieuwste apparatuur te hebben. Alleen zo kunnen de beste bakresultaten gegarandeerd worden”, aldus Van Gils. “Bovendien is er sprake van een uitbreiding: van zes naar twaalf werkplekken.”

EISEN

Bij de keuze voor nieuwe apparatuur wordt er door een proefbakkerij nét even andere eisen gesteld dan door een reguliere bakkerij: “In principe zijn de verschillen niet zo heel groot, omdat wij met soortgelijke apparatuur moeten werken als de bakker die onze producten uiteindelijk gebruikt. Wel is het zo dat een proefbakkerij niet op zo’n grote schaal hoeft te produceren als een industriële bakker. Qua formaat zijn de benodigde ovens meer te vergelijken met ovens op een bakkerijschool dan met een productieoven bij een bakkerij.”

“Daar staat tegenover dat er hogere eisen worden gesteld aan de flexibiliteit. Zo moeten er veel verschillende soorten producten en in diverse hoeveelheden afgebakken kunnen worden”, vervolgt Van Gils. “Bovendien is de afbakkwaliteit van groot belang, met name dat de afwijkingmarges niet te groot zijn. Dat luistert zeer nauw bij een proefbakkerij, omdat de geleverde producten vervolgens door allerlei bakkers met verschillende machines succesvol verwerkt moeten kunnen worden.”

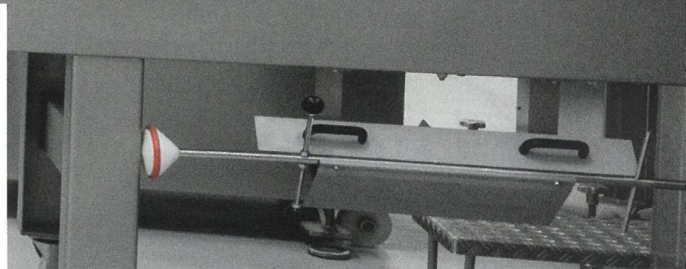
HEIN

Met het eisenlijstje in de hand zijn vervolgens verschillende ovenfabrikanten vergeleken. Van Gils vertelt dat Hein daaruit uiteindelijk als beste fit naar voren kwam: “We hebben meerdere offertes naast elkaar gelegd, maar uiteindelijk bood Hein en dus Van Asselt & Alferink als leverancier het beste totaalplaatje. Vooral de gelijkmatige afbakkwaliteit van de ovens was daarbij een doorslaggevend factor. Daarnaast zijn de ovens van Hein erg milieuvriendelijk.”

Vooral over het topmodel dat aangeschaft werd, de Luxrotor Ecostone, is Van Gils erg te spreken: “Dit is een rotatieoven die werkt op basis van thermostenen die goed de warmte vasthouden en de producten perfect egaal verwarmen. Zo kan zelfs een koude (30°C) wagenoven met producten die de oven in wordt gereden door deze stenen snel en egaal verwarmd worden. Uiteraard heeft dit positieve effecten voor het bakresultaat, wat voor ons van vitaal belang is. Daarnaast verbruikt deze oven minder energie, wat natuurlijk goed voor het milieu is.”

ZWART

De vernieuwing van het materieel van het EBIC houdt echter niet op bij één oven. Naast de gasgestookte Luxrotor Ecostone kwamen er nog vier andere elektrische ovens. Eén vier etage-oven met inschietapparaat en drie kleinere inschietovens, allen van het type Electro. Wat betreft de ovens vertrouwt Van Gils ons een saillant detail



toe: de ovens zijn op ons verzoek gemaakt van zwart RVS, een primeur voor Hein in Nederland. “Op deze manier draagt het EBIC ook een steentje bij aan innovatie bij bedrijven als Hein”, zegt hij trots.

Over de levering van Van Asselt & Alferink is Van Gils tevreden: “Ze gingen goed mee in de wensen die wij op papier hadden gezet.” Hoewel de verbouwing veel voeten in de aarde heeft gehad, mag het resultaat er zijn. Niet alleen zien de zwarte ovens er heel modern uit, vooral kunnen de applicatiebakkers van het EBIC met de nieuwe ovens hun werkzaamheden weer optimaal verrichten. Daardoor kunnen het EBIC en Sonneveld ook in de toekomst hun klanten nóg beter helpen.

Meer informatie:

Van Asselt & Alferink

Tel. +31 (0)345 820204

www.vanasseltenalferink.nl

