



# "WE ZIJN FLEXIBELER DOOR DE FLEXBAKER-UV VAN HEIN"

MET DE FLEXBAKER-UV VAN HEIN BEN JE ALS BAKKER ENORM FLEXIBEL. JE KUNT JE PRODUCTASSORTIMENT NAMELIJK VOOR-  
BAKKEN EN VERVOLGENS GEDURENDE MEERDERE DAGEN  
BEWAREN. MET HET INGENIEUZE VOCHTREGELSYSTEEM  
VOORKOMT HEIN UITDROGING VAN UW VOORGEBAKKEN  
BROOD EN DOOR DE INGEBOUWDE UV-LAMPEN WORDT  
SCHIMMELVORMING TEGENGEGAAN. RESULTAAT: U HOEFT  
EEN KLANT NOOIT MEER NEE TE VERKOPEN. DAT ONDER-  
VINDT JAN-AART SCHULD VAN BAKKERIJ SCHULD OOK, WANT  
HIJ HEEFT SINDS KORT ONDER MEER DE BESCHIKKING OVER  
EEN FLEXBAKER-UV VAN HEIN.

Het hele proces van de FlexBaker-UV wordt gecontroleerd door een innovatief besturingsprogramma met tweehonderd verschillende ventilatorsnelheden, PID-regelsysteem (Proportional, Integral, Differential), nauwkeurige en regelmatige afstelling afhankelijk van de vereiste relatieve vochtigheid van de lucht en temperatuur, en verticale en horizontale lichtdistributieleidingen. Het geheel garandeert optimale klimaatomstandigheden, waardoor uitdroging tegen wordt gegaan en er versteviging van de structuur van het brood optreedt, wat weer tegen goede komt aan de aroma's en de smaak.

## SAMENWERKING

Bij Bakkerij Schuld waren ze op zoek naar flexibiliteit om in te spelen op de vraag die mede ingegeven is door de ruime openingstijd van de webshop (bestellen voor 02.00 uur 's nachts is om 08.00 uur klaar). "We willen graag doen wat we zeggen, dus daarom hebben we gekozen om met de Flexbaker-UV van Hein te gaan werken. Er waren meerdere aanbieders waarmee we in gesprek zijn getreden, maar we werken al vijftien jaar samen met Van Asselt & Alferink en dat is altijd goed gegaan. Ze hebben oog voor onze bedrijfszekerheid en Hein is een betrouwbaar merk. We hebben gekozen voor de beste optie."

## VRAAG

Eind vorig jaar werd de vraag naar de Flexbaker-UV evenals de wens om een rem-rijkskast en een vriescel te laten plaatsen, bij Van Asselt & Alferink neergelegd. "Een maand later was het gerealiseerd. We hebben een flinke verbouwing gehad en een nieuwe banketbakkerij erbij gecreëerd, met het oog op de groei die we doormaken. Vandaar ook de capaciteitsuitbreiding. Door groot in te zetten op onze webshop hebben we meer vraag naar onze producten en zien we ook dat we in onze winkel meer klanten mogen verwelkomen. We willen hen niet teleurstellen met nee verkoop. Dat hoeft ook niet, want binnen tien minuten heb je vers afgebakken brood voorhanden, doordat de voorgebakken producten opgeslagen zijn in de Flexbaker-UV."

## GEEN FAN

De voordelen van de FlexBaker zijn naast minder derving en geen nee-verkoop, flexibiliteit, een betere smaak- en aromaontwikkeling, een hoger rendement en de hele dag door versgebakken producten. "Met de FlexBaker werk je efficiënter en het eindproduct is van een goede kwaliteit. Ik was geen fan van voorgebakken brood, maar ik zeer tevreden met de producten die we bewaren in de Flexbaker-UV en afbakken. Je mag dus stellen dat we heel blij zijn met de voortzetting van de samenwerking met Van Asselt & Alferink."



Meer informatie:  
Van Asselt & Alferink  
Tel. 0345-82 02 04  
[www.vanasseltenalferink.nl](http://www.vanasseltenalferink.nl)