

SUBSTANTIËLE ENERGIEBESPARING DOOR NIEUWE HEIN-OVENS

WAT NAGENOEG IEDEREEN OP DIT MOMENT BEZIGHOUDT IS HET TERUGDRINGEN VAN HET ENERGIEVERBRUIK EN HET MANAGEN VAN PERSONEELSKOSTEN VOOR ZOVER DAT GAAT. DRIE BAKKERS BIJ WIE HET EERSTE GEDEELTE IN IEDER GEVAL AL WAT MINDER STRESS OPLEVERT ZIJN BAKKERIJ DOUENBURG IN RIJSBERGEN, BAKKERIJ VAN OERS IN SPRUNDEL EN BAKKERIJ FILIUS IN DONGEN. ALLE DRIE HEBBEN ZIJ RECENT (EEN) NIEUWE OVEN(S) VAN HEIN LATEN INSTALLEREN DOOR A&A BAKKERIJADVIES EN DAARDOOR EEN SUBSTANTIËLE BESPARING VAN HUN ENERGIEVERBRUIK GEREALISEERD. HOE EN WAT LEGGEN ZIJ ZELF UIT.



BAKKERIJ DOUENBURG

Joost Douenburg heeft als wij hem spreken echt pas net – anderhalve week om precies te zijn – de beschikking over zijn nieuwe Hein LR1 1012 EcoStone oven (geschikt voor 2 wagens van 60 x 100 cm met een capaciteit van 2 keer 96 busbroden) ter vervanging van zijn Hein UA heetwater oven. Het grote voordeel van de Hein EcoStone rotatieoven is dat er een grote energiebesparing is te realiseren, mede door de buffer aan warmte, waardoor de opwarmingstijd korter wordt en je minder warmte verliest in het productieproces bij het openen van de oven. Bij deze investeringen worden echter ook de personeelskosten teruggedrongen. Hij mag natuurlijk nog niet helemaal als ervaringsdeskundige spreken, maar hoe ervaart Joost het tot nog toe? “Het is natuurlijk wel even zoeken met een nieuwe oven en zeker als je ziet waar wij vandaan komen. We hebben de afgelopen 44 jaar gewerkt met een laden-inschietoven met grote karren en nu is het de karren in de rotatieoven plaatsen en je bent klaar. Dat is echt heel veel prettiger werken en arbotechnisch voor onze bakkers ook wel een verlichting.”

Een van de redenen om de Hein LR1 1012 EcoStone oven aan te schaffen, was het besparen van energieverbruik, zo geeft Joost aan. “Onze oude oven was 44 jaar oud en heeft lang dienst gedaan. Hij was wel aan vervanging toe en de kwaliteit van ons brood werd minder. De keuze voor een nieuwe oven was dan ook snel gemaakt en ik wist ook zeker dat we weer in zee moesten gaan met A&A Bakkerijadvies voor de aanschaf van een Hein-oven. Hein maakt gewoon hele goede ovens. Eigenlijk begonnen we ons gesprek met Frans van Huet over de plaatsing van een remrijkskast, maar onze bakkers besloten onderling dat het toch noodzakelijker was om de oven te vervangen. Volgend jaar gaat er ook een personeelslid weg en we hoorden van Frans hoeveel uur we konden besparen door het plaatsen van de oven. Dat zou 15 uur per week zijn en daar lijkt het nu ook echt wel op.”

“Om terug te komen op de energiebesparing: dat wordt waarschijnlijk een reductie van 40% in vergelijking met onze oude oven. Dat billijkt meteen de investering. We hebben nog een oude rotatieoven van 21 jaar staan en het verbruik ten opzichte van die oven scheelt 20%. Doordat de EcoStone zijn warmte goed vasthoudt en snel opwarmt kunnen we de ovens wel twee uur later aanzetten dan voorheen om maar een voorbeeld te geven.”

Joost heeft vorig jaar al besloten een nieuwe oven aan te schaffen, voordat de gasprijzen door het plafond schoten, maar de besparing die nu optreedt komt goed van pas. “Het is voor ons een geluk bij een ongeluk. We hebben het van te voren wel met Frans gehad over de vorm, maar zijn advies was om niet elektrisch te verwarmen. Stel dat je het niet aankan met elektra, dan heb je echt een probleem. Dat advies hebben we gevolgd. Alles is ook op een nette manier gerealiseerd. We zijn nog een beetje zoekende in ons bakproces, want je moet ineens anders denken. Het is allemaal wat technischer, je moet de temperatuur instellen en afstemmen, maar het gaat steeds meer de goede kant op. Ons brood is nu al stukken beter en dat is uiteindelijk de bedoeling.”



BAKKERIJ FILIUS

Pim Filius heeft in zijn bakkerij in Dongen sinds kort de beschikking over maar liefst twee nieuwe Hein LR1 108 H EcoStone ovens. "Wij hebben twee Becker heetwater ovens vervangen die 42 jaar oud waren. De ovens werkten nog prima, maar zoals je kunt begrijpen was het gasverbruik enorm. De ovens hadden alleen al tweeënhalf uur opwarmtijd nodig. Als we in de bakkerij kwamen deden we eerst het licht en vervolgens de ovens aan, anders konden we niet op tijd bakken. Zeker met de huidige gasprijzen was dat een hoge kostenpost. De nieuwe EcoStone rotatieovens hebben een half uur nodig om volledig op te warmen dus dat scheelt al twee uur. We hebben berekend dat we rond de 50 tot 55% energie kunnen besparen met deze ovens en dat is in de praktijk misschien nog wel meer. Dat is echt substantieel en een belangrijke reden om over te gaan op de aanschaf. Ik had nog wel 5 tot 6 jaar door kunnen bakken, maar nu was het juiste moment, zodat ik met mijn 50 jaar er nog lang profijt van heb."

Waarom de keuze voor Hein? "Van collegabakkers heb ik gehoord dat ze te spreken waren over Hein. Ik had zelf weinig ervaring met rotatieovens, dus ben ik informatie in gaan winnen en iedereen die ik sprak, was enthousiast. Ik heb de ovens in actie gezien en snel de conclusie getrokken dat we dit moesten doen. Vorig jaar oktober hebben we spijkers met koppen geslagen na een vrijblijvend gesprek met Frans van Huet. Het kwam allemaal in een stroomversnelling, want ik wilde eigenlijk nog iets langer wachten. We hebben namelijk net de winkel vorig jaar verbouwd. De besparing is echter zo substantieel dat we gekozen hebben om het maar meteen te doen. Dat is een goeie keuze voor zowel de korte als voor de lange termijn. We verbruiken veel gas, maar nu bakken we met de helft minder. Er is ook sprake van veel gebruikersgemak. Je plaatst alles in wagens en als het goed erin staat, ben je klaar. Een groot voordeel is dat er ook meer rust is in de bakkerij. We produceren grotere charges en zodoende zijn we efficiënter. Vanaf dag één komt er prachtig brood uit de oven. Het bakt anders, maar voor mijn gevoel hebben we wel een betere kwaliteit. Ons brood heeft een dunnere korst, waardoor het minder uitdroogt en langer mals blijft en dat is wat onze klanten ook willen."



BAKKERIJ VAN OERS

Bij Bakkerij van Oers in Sprundel heeft A&A Bakkerijadvies in samenwerking met Burnex een paar maanden geleden een nieuwe Hein Thermo oven voor twee wagens geplaatst. "Wij wilden graag een nieuwe oven ter vervanging van onze heetwater oven", zegt Roland van Oers. "We hebben al een rotatieoven van Hein staan, maar ik vind de bakaard van de roterende oven niet goed genoeg voor ons brood. In samenspraak met Frans van Huet hebben we gekozen voor een thermische olie oven, want deze benadert de bakaard van onze oude heetwater oven het meest. De oven is in juli geplaatst en tot nog toe ben ik heel positief. We hebben bijna niet hoeven wennen. De manier van werken is hetzelfde, maar het gebruikersgemak is veel beter. We hebben nu iets kleinere karren, die minder ruimte nodig hebben, waardoor we flexibeler zijn in de productie."

"Op voorhand hebben we natuurlijk energiebesparing meegenomen in ons achterhoofd. Als ik het nu moet inschatten, besparen we denk ik zeker 300 kubus gas per maand en met de huidige prijzen is dat gewoon een substantieel bedrag. Het grote voordeel is dat tussen de bakcharges door de oven snel terug is op temperatuur. Hij houdt zijn warmte goed vast. Daarbij is de productkwaliteit heel goed. De hoge kwaliteit die we nastreven kunnen we realiseren. We horen weinig van klanten en in dit geval is geen nieuws, goed nieuws."

Over de samenwerking met A&A Bakkerijadvies is Roland heel tevreden. "Het is heel fijn geweest en gemakkelijk gegaan. We hebben onze eerst rotatieoven in 2010 in samenwerking met A&A geplaatst en ook nu was de keus voor een samenwerking snel gemaakt. Frans is altijd heel erg betrokken geweest en hij komt met een eerlijk advies. Onze oude oven bakte nog wel, maar je gaat ongemerkt elk jaar toch een paar procent terug. Nu zien we dat in en blijkt dat we de juiste beslissing genomen hebben."

Meer informatie: Burnex Group & A&A Bakkerijadvies
Tel. +31 (0)30 6868410 | www.a-a-bakkerijadvies.nl