

BIOLOGISCHE BAKKER VERBEEK

GROEN LOONT

Het aantal 'groene' consumenten in Nederland groeit. Steeds vaker kiest de klant voor pure, eerlijke producten, wars geworden van valse reclamebeloftes. Deze ontwikkeling is koren op de molen van Bakkerij Verbeek in Brummen. Al veertig jaar bakt men er een volledig, 100 procent biologisch assortiment brood en banket. Met name voor natuurvoedings- en reformwinkels, supermarkten en out-of-home. Maar ook bakkers zijn welkom.

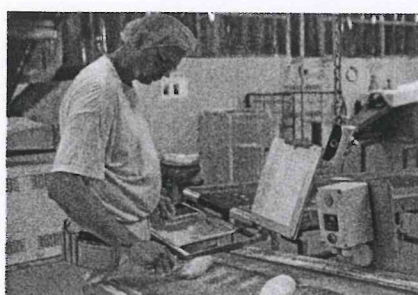
DOOR HILCO WAGENAAR

Hoe groener, hoe beter. Dat is de filosofie van Bakkerij Verbeek. Zo werkt de bakkerij uitsluitend met 100 procent biologische grondstoffen, volgens de strenge voorschriften van de EU. Het meer dan driehonderd producten tellende assortiment groot- en kleinbrood, banket en snacks, wordt gebakken zonder niet-natuurlijke kleur-, geur- en smaakstoffen of andere chemische en synthetische hulpstoffen. "Daarom mogen we ons licentiehouder noemen van het Eko-keurmerk", vertelt bakkerijmanager Arno van Oosterbosch trots. "De ronde ouwel met dat keurmerk die wordt meegebakken op het brood, vormt de ga-

rantie dat ons brood is gemaakt uit producten van gecontroleerde biologische teelt." Van een geitenwollensokkenimago is beslist geen sprake bij de bakkerij in Brummen, dat BRC-A gecertificeerd is. Zo wordt het motto 'zo groen mogelijk produceren' ver doorgevoerd. Voor de deur van het pand staan twee enorme zonnecollectoren. Die zorgen voor de energie waarop de bakkerij grotendeels draait. Ook de overige stroom die wordt gebruikt, is groen. Verder bestaat de eigen vrachtwagenvloot die dagelijks de driehonderd reform- en natuurvoedingswinkels, een aantal out-of-home partijen en de bekende retailers voor-

ziet van dagvers brood en banket, uit energiezuinige Euro-5 trucks. De logistiek is zó opgezet, dat de chauffeurs een zo efficiënt mogelijk route rijden met de nog warme broden in de wagen. Gekoelde en diepvries bestellingen zitten in dezelfde auto.

Bijzonder is verder dat Verbeek de afval- en retourstroom tot rond het nulpunt heeft weten terug te brengen. "Wat we over hebben, gaat naar klanten. We hebben daarover speciale afspraken met ze gemaakt. Ze kopen het restbrood en -banket voor eens speciale prijs. Zo gaat niets verloren. Dat past in onze filosofie. Klanten verwachten



ook van ons dat we zo groen mogelijk zijn. Biologisch en duurzaamheid, dat zijn onze pijlers."

Bestellingen

"Klanten kunnen ons overdag tot half één bellen voor een bestelling die dan de volgende ochtend vóór half acht wordt afgeleverd", meldt Vincent Derksen, commercieel eindverantwoordelijk bij Verbeek. "En we stoppen al voor een bestelling van € 100. Een stukje service van onze kant. We willen iedereen ter dienst staan: of je nu een grote of een kleine portemonnee hebt." De distributie bij Verbeek is een geoliede machine waarbij de foutmarge tot bijna het nulpunt is teruggebracht. "We hebben een sleutel van al onze klanten", verklapt Derksen het geheim van dat succes. "Onze chauffeurs redden zich dus zelf. Ze komen midden in de nacht bij de klant, gebruiken de eigen sleutel om binnen te komen, leveren de bestelling af en rijden weer verder. Zo'n relatie hebben wij met onze klanten. Een kwestie van elkaar door en door vertrouwen."

Last van de crisis hebben ze niet bij Verbeek: sterker nog, de bakkerij groeit ieder jaar gestaag. "Er komen steeds meer lichtgroene consumenten bij", verklaart Van Oosterbosch. "Dat zijn bijvoorbeeld tweeverdieners die bewust met voeding bezig zijn. Maar ook mensen die een dieet moeten volgen. Wij bedienen ze graag met gegarandeerd 100 procent biologisch brood en banket. Water en tijd zijn onze broodverbetermiddelen. De rest is aan Moeder

Natuur. Zo werken we onder meer met voordegen van pure dessem. Die zetten we nog zelf."

Het op tijd verzetten van de bakens, is een andere reden van het succes van Verbeek. Zo werkt men al acht jaar met slow baking: degen die 24 uur rijzen en vervolgens tot een bake off-product worden verwerkt. Van Oosterbosch: "Alles puur natuurlijk. Poeders komen er niet aan te pas."

Productie

Verbeek produceert met twee lijnen waar ieder uur zo'n 1.200 broden vanaf komen. Zestig procent is busbrood, de rest is vloergebakken. Het aandeel vloerbrood neemt echter langzaam toe. Net als het aandeel desembrood, hoewel de gistbroden het ook goed blijven doen. "Spelt is momenteel booming", weet de bakkerijmanager. Verbeek biedt op dat vlak zo'n vijftien speltbroodvariëaties op basis van gist of dessem. "We werken met 100 procent spelt."

"Oliebollen, appelflappen, beignets", somt Van Oosterbosch op. Taarten worden met de hand gemaakt, stukswerk met behulp van een lamineerlijn. "Met of zonder suiker, glutenarm of glutenvrij. We kunnen het allemaal leveren." Dagelijks staat de telefoon roodgloeiend tussen tien en half één. Vier medewerkers nemen alle bestellingen op. Derksen: "Onze klanten houden van dat persoonlijke contact. We kennen ze allemaal bij voornaam. En de namen van hun kinderen weten we ook. De bellers bestellen gewoon op productnaam, de codes zoeken wij erbij. Wij vinden dat heel gewoon."

Trouw

De klanten van Verbeek - zo'n 330 in totaal, momenteel - zijn trouw, vervolgt hij. "De meeste winkels leveren we al meer dan twintig jaar. We verliezen zelden een klant, en regelmatig melden zich nieuwe klanten aan." Aan bakkers levert Verbeek nog niet

'Water en tijd zijn onze broodverbetermiddelen: de rest is aan Moeder Natuur'

We mengen dus niet bij met andere graansoorten. Overigens bakken we al vijftien jaar biologische speltproducten." Maar ook voor de decembermaand heeft Verbeek alles in huis: een range van 23 Sintkerklaas-, Kerst- en Oudejaarslekkernijen.

veel. "Geen idee waarom", haalt Van Oosterbosch de schouders op. "We hebben ons er nooit op gefocust. Maar bakkers zijn van harte welkom!" Puur natuurlijk bakken vergt specialistische kennis. Die kennis bouwde Verbeek de af-



Verbeek produceert ruim driehonderd verschillende, puur biologische brood- en banketproducten.

gelopen veertig jaar op. "Het bedrijf is in de jaren 70 begonnen in het centrum van Brummen", vat Derksen de bedrijfshistorie samen. "Bakker Simon Bulthuis uit Groningen begon hier toen een dorpsbakkerijtje. Hij zat naast een antroposofisch kindertehuis. Daar wilden ze graag biologische broden. Bulthuis speelde in op die vraag en schakelde over op een biologisch assortiment. De jaren erna, groeide de vraag naar dergelijke producten uit de regio." Bulthuis verkocht zijn zaak in 1980 aan Dick Verbeek, wat de huidige bedrijfsnaam verklaart. Verbeek breidde de bakkerijonderneming uit: het bedrijf werd eerst een regionale speler en groeide uit tot de landelijke partij die het nu is. "We zijn marktleider in de Nederlandse natuurvoedingsmarkt", vertelt de sales manager trots.

Kennis

Het bedrijf verhuisde eind jaren 80 naar de Saturnusweg aan de rand van Brummen, naar het industrieterrein. Daar heeft de

bakkerij nog voldoende ruimte om de gestage groei op te vangen. "We blijven gaan voor puur en eerlijk", werpt Van Oosterbosch de blik vooruit. "Samen met onze klanten zoeken we daar de juiste producten voor. Minimaal zes keer per jaar zitten we met een afvaardiging van onze klanten om tafel om over assortimentsontwikkeling te praten. Waar is vraag naar en welke

heb je te maken met de nodige schommelingen in het bakproces. Als vakman moet je die schommelingen kunnen opvangen. Daar is kennis voor nodig. Die kennis hebben we in huis met onze 75 medewerkers. Loyale mensen, gezien het feit dat de meeste collega's al zo'n twintig jaar in dienst zijn. Die saamhorigheid is een ander kenmerk van Verbeek."

'De consument wil niet meer twijfels hebben en kiest daarom voor een biologische producent'

producten kunnen uit assortiment? Nieuwe producten ontwikkelen we in eigen huis." "Voor het bakken van die producten, hebben we echte bakkers nodig. Onze veertig medewerkers in de bakkerij hebben dan ook allemaal een bakkerijopleiding gevolgd. We hebben geen operators aan de lijn staan, maar bakkers. Nodig, want als je werkt met puur natuurlijke grondstoffen,

"Mensen voelen zich veilig bij een biologische producent", besluit Van Oosterbosch. "Ze willen geen twijfels hebben na een aankoop. Ze willen iets wat echt is: puur en oprecht brood. Dat bakken wij al jaren. Een volledig biologisch assortiment op basis van eerlijke grondstoffen, duurzaam geproduceerd. Dat loont. Logisch dat anderen ons nu volgen." ■