

Friese familiebakkerij Van der Zee wint energieprijs

'Duurzame bedrijven presteren beter'

Bakkerij Van der Zee in het Friese Garyp heeft duurzaamheid hoog in het vaandel staan. Stap voor stap wordt het bedrijf energiezuinig gemaakt. De familiebakkerij van Oege en Atze van der Zee won er vorige maand de Tour d'Energie 2014 mee.

DOOR BERT WESTENBRINK

Of ik trots ben? Nee, zo zitten we niet in elkaar. Het is leuk.' Atze van der Zee heeft plaats genomen achter de vergadertafel in zijn kantoor. Op de tafel staat de trofee van de Tour d'Energie, een prijs voor duurzaam ondernemen die jaarlijks wordt uitgereikt op initiatief van onder meer MKB Nederland, Energy Valley en de Provincie Friesland.

Bakkerij Van der Zee uit het Friese Garyp won de prijs vorige maand. De jury prees het familiebedrijf voor de lef, daadkracht en ambitie waarmee het duurzaamheid doorvoert in het hele bedrijf. Daarbij werd in de beoordeling ook vastgesteld dat het personeel wordt betrokken bij de uitvoering van de energiebesparende maatregelen, van vrachtwagen tot deegkneder tot licht in kantoren en bedrijf.

'Ik denk dat we de prijs gewonnen vanwege onze pragmatische aanpak,' zegt Atze van der Zee. Het winnen van de Tour d'Energie leverde veel reacties op, zegt hij. 'Dat heeft me dan wel verbaasd. Heeft ook te maken met de sociale media, denk ik. Daardoor krijgt het veel aandacht.'

Samenwerking

Atze heeft samen met zijn broer Oege de leiding over de bakkerij. Er is een duidelijke rolverdeling tussen de twee. Atze, die aan de HTS in Leeuwarden bedrijfskunde studeerde, neemt de commerciële zaken voor zijn rekening. Oege, met de studie levensmiddelen-technologie in Bolsward in zijn bagage, is verantwoordelijk voor de productie en expeditie. De samenwerking verloopt al 24 jaar zonder problemen, zegt Atze. Hij realiseert zich dat dat niet een vanzelfsprekendheid is. Er zijn genoeg familiebedrijven waar het lang niet

altijd koek en ei is. 'Ja, maar wij hoeven elkaar maar aan te kijken om te weten wat de ander wil.'

Geen van de twee broers was bij de prijstuitreiking van de Tour d'Energie. Te druk. Dus nam Atzes zoon Jan Jacob de honneurs waar en kreeg op de Dag van de Duurzaamheid in Heerenveen de prijs uitgereikt door de Friese gedeputeerde Hans Konst. Atze: 'Ja, dat was wel grappig. Jan Jacob werkt niet eens in het bedrijf. Hij studeert nog in Groningen, bestuurskunde. Maar daar in Heerenveen was hij opeens het hoofd van de bakkerij. Ja, dat schept wel verplichtingen.'

Duurzame bedrijfsvoering

Atze lacht bij de gedachte. Jan Jacob is de vijfde generatie. Hij legde aan het gehoor bij de prijsuitreiking uit dat de bakkerij mee had gedaan aan de Tour om meer grip te krijgen op het energieverbruik. Volgens Atze is de bakkerij in

Tips: kleine stappen maken

Begin gewoon, wees praktisch en maak kleine stappen, zegt Atze van der Zee als hem gevraagd wordt welke tips hij heeft voor bedrijven die hun bedrijfsvoering willen verduurzamen. 'Je moet het niet te groot willen maken. Het moet haalbaar zijn.'

Ander belangrijk aandachtspunt: vergroot het bewustzijn van je medewerkers. Zij moeten het doen. Wat daarbij in ieder geval helpt is dat bezuinigen op energie, energie geeft. 'Er gaat een soort positivisme van uit.'

Ook is het goed om te realiseren dat duurzaam maken van de bedrijfsvoering met horten en stoten gaat. Atze: 'En er zijn gewoon dingen die niet kunnen, ook bij ons.'

Energiezuinig en duurzaam produceren past bij een bedrijf dat moet laten zien dat het verantwoord werkt. In een sector die de laatste tijd negatief in het nieuws is geweest door incidenten is het sterk als je als bedrijf geen twijfel laat bestaan over de bedrijfsvoering.





Atze van der Zee.

Foto's: Bert Westenbrink

Van Koudum naar Garyp

Bakkerij Van der Zee is gevestigd in Garyp, een Fries dorp tussen Leeuwarden en Drachten. Het was overgrootvader Lolke Theunis van der Zee die naar Garyp verhuisde met zijn dorpsbakkerij. Hij kwam uit Koudum in Gaasterland, waar de bakkerij in 1840 begon. De verzuiling dreef bakker Van der Zee naar het noorden. Hij hield na een kerkscheuring in het dorp te weinig klanten over en besloot in 1908 zijn geluk in Garyp te zoeken.

Drie generaties later zwaaien de broers Atze en Oege de scepter over het bedrijf dat onder hun leiding is uitgegroeid tot een moderne broodbakkerij. Ze kwamen 24 jaar geleden vlak na elkaar in het bedrijf na het vroege overlijden van hun vader Jan. Hij had de stap gezet om brood te gaan leveren aan supermarkten, want als dorpsbakkerij had Van der Zee geen toekomst in het dorp. Dat ondernemerschap zetten de broers voort, het bedrijf is gestaag gegroeid. Atze: 'Het was destijds een kwestie van instappen of verkopen. Ik heb er niet lang over nagedacht en mijn broer gebeld: dit moeten we met z'n tweeën doen. Hij kwam en het is sindsdien geweldig gegaan.'

feite al zo'n 2,5 jaar bezig met het verduurzamen van de bedrijfsvoering. 'We deden al mee aan het koploperstraject van de gemeente. Dat is een project waarbij een aantal ondernemingen bij elkaar worden gebracht om na te denken over duurzaamheid. Toen werd ons gevraagd of we aan Tour d'Energie mee wilden doen. Dit is een initiatief voor het midden- en kleinbedrijf. We waren als bedrijf eigenlijk te groot, maar de voorwaarden en metingen zijn aangepast.'

'Zuinig omgaan met energie, duurzaam je bedrijfsvoering inrichten, zorgvuldig omgaan met grondstoffen, het levert op termijn onder de streep meer op', zegt Atze. 'Bedrijven die investeren in duurzaamheid presteren beter. Je krijgt een betere procesbeheersing en een beter product.'

Pragmatische aanpak

In Garyp kiest de familiebakkerij voor de pragmatische aanpak. Stap voor stap wordt de bedrijfsvoering energiezuiniger gemaakt. Zodra er zich een vervangingsinvestering aandient, wordt gekeken naar een energiezuinig alternatief. Dat resulteert in ledverlichting in kantoren, kleed- en expeditieruimtes die zo'n 50 procent zuiniger zijn tot een nieuwe, zuinige deegkelder uitgerust met een frequentieregelaar waarmee de pieken in het energieverbruik worden afgevlakt zodat het gemiddelde verbruik afneemt.

Atze legt de werking van de verlichting in zijn kantoor uit. Boven zijn bureau geven de ledlampen het meeste licht, verder wordt de sterkte in de ruimte automatisch met sensoren afgestemd op het invallende buitenlicht. Zo wordt precies

genoeg licht gegeven. 'Zo bespaar je 70 procent op je energiekosten.' Het systeem wordt in het hele bedrijf toegepast.

Zuinige vrachtwagens

'Het moet allemaal wel haalbaar zijn,' aldus Atze. 'Ik kan morgen bij wijze van spreken ons hele vrachtwagenpark vernieuwen, maar dat kan niet uit.' In plaats daarvan investeerde de bakkerij in vier nieuwe Euro 6 vrachtwagenscombinaties die 10 tot 15 procent zuiniger zijn dan de oude wagens. En om nog wat meer energiewinst te boeken kregen de chauffeurs les in het Nieuwe Rijden. De directeur die als de nood aan de man is zelf nog met de vrachtwagen op pad gaat, deed mee aan de cursus. Hij was verbaasd, vertelt hij, over de winst die je kunt boeken in brandstofverbruik met een aan-



De nieuwe deegkneder is uitgerust met een frequentieregelaar voor gelijkmatig energieverbruik.



De nieuwe vrachtwagen is 10 tot 15 procent zuiniger.

gepaste, zuinige rijstijl. 'En je rijdt nog sneller ook.'

De keuze voor de zuinige vrachtwagens kost de bakkerij bij de aanschaf zo'n 5000 euro per wagen meer. Bij acht vrachtwagens heb je het dan over 40 mille. 'Dat is een heel bedrag, ja. Als je naar alle investeringen kijkt ben je misschien 5 tot 10 procent duurder uit. Ik kan het niet precies kwantificeren. Misschien is dat ook wel bewust, anders maak je misschien toch weer de

traditionele keuzes. En ik had eerst ook het idee: duurzaam, duurzaam, dat kost alleen maar geld. Maar duurzaam betekent ook minder uitval. Het levert geld op.'

Betrokken personeel

Het is belangrijk om het personeel te betrekken bij de maatregelen, stelt Atze. 'Het is ook een bewustwordingsproces. Je moet investeren in je medewerkers, dat is de uitdaging, want zij moe-

ten het uiteindelijk doen. En soms merk je dat ze er mee bezig zijn. Laatst zei een vrachtwagenchauffeur: deze week rijdt ie minder zuinig, wat moet ik daar nou mee? Die betrokkenheid, dat is leuk. En bij een chauffeur gaat dat makkelijker dan bij een medewerker die aan de snijmachine staat. Dan moet je het zoeken in vermindering van de uitval.'

Het bedrijf zoekt bij vervanging of uitbreiding zelf naar oplossingen als het gaat om nieuwe energiezuinige technieken. Zo wordt er nu een nieuwe rijskast gebouwd, waarin de nieuwste technieken worden toegepast om een alternatief te vinden voor het gebruik van de energieverblindende stoom. Ook bij de nieuwe koeltoeren, die afgelopen zomer in gebruik is genomen, is gekeken naar betere functionaliteit. De koeltijd is verlengd tot 2 uur. 'Energetisch een optimale investering,' zegt Atze.

Dagvers, Saarberg en sûkerbôle

Bakkerij Van der Zee zet jaarlijks circa 11 miljoen euro om en is een belangrijke werkgever voor het dorp Garyp en ommeland. Er werken zestig mensen. Het bedrijf produceert dagvers brood voor supermarkten en winkels in Noord-Nederland of, zoals

de bakkerij zelf aangeeft, 'van Harlingen tot aan Winschoten, van Uithuizen tot aan Emmen en van Dokkum tot aan Emmeloord'. Dagvers brood is de basis van het bedrijf. De diepgevroren specialiteiten (kleinbrood en bake off groot brood) worden via

verschillende distributiekanaalen landelijk afgezet onder het merk 'Bakkerij Saarberg'. De naam is afkomstig van de bakkerij in Leeuwarden die is overgenomen om in te kunnen spelen op de out-of-home-markt. Saarberg is inmiddels geïntegreerd in bak-

kerij Van der Zee in Garyp. Als specialiteiten maakt de Friese bakkerij Fryske sûkerbôle, Twentse krentewegge en Drentse bollen.