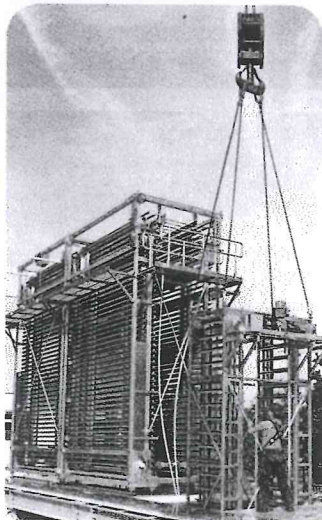


# "Brood moet gewoon vers zijn en Dit is de taak van de Nederlandse

## Capway Systems en Borgesius Group realiseren samen hoge capaciteit kleinbroodlijn

Op 6 juli vorig jaar werd een prestigieus project van Capway bij Bakker Veenhuis in Arnhem voltooid. Bij de industriële bakker onder de vlag van de Borgesius Groep werd een hoge capaciteit kleinbroodlijn gerealiseerd, waarbij creativiteit gewenst was. De ruimte was namelijk zeer beperkt en dus moest er in de hoogte gebouwd worden. Uiteindelijk is alles naar wens verlopen, maar het betrof hier toch wel een niet alledaags project. De redactie van NBT Magazine trad in gesprek met Jan Borgesius, Severien Hulsman (Hoofd Techniek) van de Borgesius Groep en Peter Pieterse (Sales Director) en Willem Schalkwijk (International Sales Manager) van Capway Systems om meer te weten te komen over de samenwerking. "De belangrijkste reden voor ons om een nieuwe kleinbrood productielijn aan te schaffen is om de versheid van onze producten te garanderen", zo vertelt Jan Borgesius onder meer.



In Arnhem is een nieuwe productielijn voor kleinbrood gerealiseerd, waardoor de beschikbare vierkante meters optimaal benut worden. De ware reden voor het overgaan tot het aanschaffen van een nieuwe productielijn is niet gemaakt – zoals je zou verwachten – op bedrijfs-economische gronden, maar heeft alles te maken met de filosofie van de familie Borgesius: passie voor het vak. "Op zakelijk gebied is dit de slechtste deal die ik ooit heb gemaakt", aldus Jan Borgesius. "Je zou me eigenlijk zakelijk moeten afschieten, want ik heb nog nooit zo iets doms gedaan als dit. We hebben ons laten leiden door onze liefde voor het vak en het feit dat ik wil dat mijn kleinkinderen ook nog het prachtige vak van bakker moeten kunnen uitoefenen."

### Efficiëntie

"Het belangrijkste ingrediënt van brood is versheid", vervolgt Borgesius. "Echter deze staat in geen enkel receptuur, maar we zijn wel allemaal bezig om een zo goed mogelijk product te maken. Dat begint met de beste grondstoffen. De inkoper moet je daarvoor wel de ruimte geven, zodat je niet met plofkiptarwe hoeft te werken. We zijn in een economie terecht gekomen waarin efficiëntie de boventoon voert. Deze ontwikkeling is zo erg dat de bakkerijbranche afglijdt naar zo veel mogelijk produceren per uur. Daarin moeten wij mee om onze klanten tevreden te stellen. Warme bakkers spelen echter een positieve rol in de broodconsumptie, want zij zijn het broodgeweten. Doordat de warme bakker de slag verliest, is het toetsmoment van versheid ook aan het verdwijnen. Wij willen dat toetsmoment tastbaarder maken door verse producten de hele week door aan te bieden. Dat is de enige reden dat wij deze hoge capaciteit kleinbroodlijn hebben geplaatst."

### Piekmoment

Ondanks de grootte van de investering

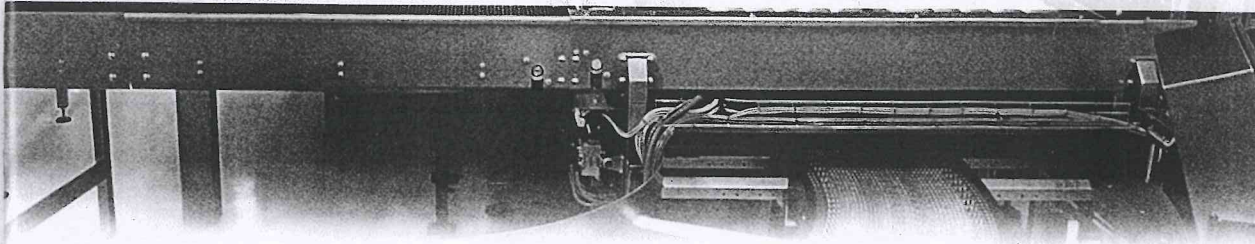
voor de Borgesius Groep, heeft passie dus de doorslag gegeven. "We mogen het niet van het gemak gaan verliezen, zoals het drinkontbijt, de muesli, de cruesli en wat al niet meer. Dat zijn producten die lang houdbaar zijn, maar brood moet vers zijn. De nieuwe lijn die is ontwikkeld door Capway Systems draait drie dagen, alleen aan het einde van de week, om de versheid van onze producten ook op een piekmoment in het weekend te kunnen garanderen. Brood moet gewoon vers zijn en mensen moeten van brood houden, zodat ook de volgende generatie Borgesius bakker kan zijn. Dat is onze ultieme taak en die van de Nederlandse bakkerij."

Voorafgaand aan de samenwerking met Capway voor dit project is een brainstorm fase geweest waar alle wensen kenbaar werden gemaakt. "Om dergelijke projecten als deze te realiseren kun je niet kiezen uit heel veel partijen. We hebben gekeken naar de juiste techniek en de juiste prijs en naar aanleiding van deze punten hebben wij gekozen voor Capway. Ik ben tevreden met de realisatie van dit project. We hebben een verlanglijstje opgesteld en daar heeft Capway goed gehoor aangegeven."

### Trots

Van Capway werd voor dit project de nodige innovatie gevraagd. Peter Pieterse: "Door de beschikbare ruimte waren wij genoodzaakt om de hoogte in te gaan met de kleinbrood productielijn. Daardoor waren er ook wat logistieke problemen. We hebben dan ook gekozen om alles in onze eigen fabriek kant-en-klaar te monteren en daarna de lijn in zijn geheel door het dak van de productieruimte bij Bakker Veenhuis te hijsen. We zijn er als Capway trots op dat het op deze manier gelukt is." "De bakkerij moest wel doordraaien", zo vult de heer Borgesius aan. "Er is geen uur stilstand geweest. Het team in Arnhem, onder leiding van locatiemanager Arnold van Os, heeft in samenwerking met

# mensen moeten van brood houden. bakkerij"



Capway een topprestatie neergezet. Het is een hele investering en operatie geweest, maar door deze toevoeging hebben we de maximum in capaciteit en efficiëntie wel bereikt."

De deadline van oplevering was ambitieus, maar ook daaraan heeft Capway gehoor kunnen geven. "De lijn moest 6 juli operationeel zijn", aldus Severien Hulsmans. "Doordat we in november het hele traject zijn ingegaan met elkaar, was het een gigantische uitdaging om alles te realiseren. Er zijn veel sessies geweest voordat we daadwerkelijk met elkaar in zee zijn gegaan en het is dan ook mooi dat het allemaal gelukt is in korte tijd." "De belangrijkste uitkomst van die sessies was dat we besloten hebben de cyclustijd te beperken. Er is gekozen om grote platen te gebruiken – die zijn gemaakt door EverBake Capway – waardoor de cyclustijden zijn beperkt en er rust in de productielijn is gekomen", geeft de heer Borgesius aanvullend aan.

Voor Capway was het hele project van ontwerp tot realisatie van de hoge capaciteit kleinbroodlijn ook een primeur. "Het is elke keer weer een uitdaging als je akkoord krijgt voor het realiseren van projecten van deze grootte, maar Capway

staat bekend om het bieden van oplossingen. Uiteindelijk hebben we het samen mogen voltooien. Door samen te sparren kom je tot de mooiste oplossingen. En als je het eindresultaat ziet, dan kunnen wij niet anders dan tevreden zijn, ook omdat alles helemaal naar wens is verlopen. Dit geeft ons heel veel voldoening", zegt Willem Schalkwijk.

## Beste product aanbieden

Het mag duidelijk zijn dat dit geen normaal project betrof. "Dit is dus puur neergezet om de consument ook aan het einde van de week een vers broodje moet kunnen kopen. Er is genoeg gezegd en gebeurd rondom brood de afgelopen jaren en dat heeft niet bijgedragen aan de broodconsumptie. Daar zijn we zelf ook deels debet aan geweest doordat wij vonden dat het zoutpercentage in brood gereduceerd moest worden. Daardoor is het brood niet lekkerder geworden. Er zijn daarnaast schandalen geweest en iedereen mag wat vinden van brood, zonder wetenschappelijke onderbouwing. Het enige dat telt is dat het boek maar verkoopt. Echter dit draagt niet bij aan de consumptie. Brood is een van de gezondste producten en waar je het minste energie aan toe hoeft te voegen als producent (corporate footprint). Door een beetje water gaat de tarwe

groeien, dat is goedkoop in transport en vermalen. Met de consumptie van brood krijg je heel veel vitale vitamines, voedingsstoffen en vezels binnen. In vergelijking met bijvoorbeeld vlees is brood qua kosten veel goedkoper. En van brood word je niet dik. Veel mensen bewegen domweg te weinig. Brood is gezond en mensen moeten van brood houden. Dat willen wij bereiken door het best mogelijke product aan te bieden."

Het verhaal is eigenlijk heel simpel: de Borgesius Groep moet anticiperen op een veranderende omgeving. "Mensen willen puur en eerlijk. Grondstoffen zijn daarin heel belangrijk. Wij beantwoorden de vraag met eerlijk en puur brood dat vers is. We brengen het ambacht terug in het product en dat is eerlijkheid en versheid. Brood blijft wel gegeten worden, maar hoeveel is de vraag. De slechte voorbeelden van hoe het kan gaan zijn er genoeg. Kijk naar de industriële markt in Engeland en Amerika. Dat brood moet je roosteren om het enigszins eetbaar te maken. Die kant willen wij niet op. In Nederland eten wij nog vijftig tot zestig kilogram brood per hoofd van de bevolking. Maar in Frankrijk, Turkije en Arabische landen eten ze meer en daar heeft het ambacht het nog voor het zeggen. Dat moet ons voorbeeld zijn en dus moeten wij als industriële producent een ambachtelijk product produceren. Het bakmoment zo dicht mogelijk bij het consumptiemoment brengen. Dit geldt niet alleen voor het dagvers brood, maar ook ons gerezen deeg bakken we op de winkelvloer. Hierdoor worden we weer een stukje verser. Versheid wordt het meest gewaardeerd, dan moet ik daar op sturen en dat is wat wij doen", aldus de heer Borgesius tot slot.

Voor aanvullende informatie:  
Capway Systems  
Tel. +31 (0)30 7007810

