
BAKKERIJ FUITE LAAT ZICH NIETS AANPRATEN

'VERANTWOORDING PRODUCT BIJ GRONDSTOFLEVERANCIER'

Als een klant niet tevreden is over een afgebakken eindproduct, krijgt meestal de bakker de wind van voren. Hij is degene die een oplossing moet bieden en daarvoor eventueel kosten moet maken. Bakkerij Fuite in Apeldoorn draait de rollen om. "Wij leggen de verantwoordelijkheid voor de kwaliteit van onze producten terug bij onze grondstoffenleveranciers."

DOOR LINDA VAN 'T LAND

Bakkerij Fuite in Apeldoorn is een middelgroot productiebedrijf met landelijke bekendheid, waar dagelijks duizenden broden hun weg vinden naar grote klanten in retail en foodservice. Het aantal broden dat hier dagelijks wordt gebakken voor supermarkten, benzinstations, kantines of vliegtuigen, werd in de beginjaren van Bakkerij Fuite nog niet in een jaar gehaald. De zaken gaan goed dus. Maar de sterke groei vraagt ook om een nieuwe bedrijfsaanpak.

"Omdat wij veel stappen binnen ons productieproces hebben gestandaardiseerd en geautomatiseerd, zou je tot een constante kwaliteit van je eindproduct moeten kunnen komen", aldus ondernemer Klaas Fuite. "In de praktijk blijkt echter dat er fluctuaties zijn, waarover klanten zich beklagden. Om tot een optimale borging van onze kwaliteit te komen, hebben we het Nederlands Bakkerij Centrum ingeschakeld."

De vragen van Bakkerij Fuite vragen om de expertise van verschillende bedrijfsdisciplines binnen het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) in Wageningen. "In de eerste plaats hebben we een procesanalyse

gemaakt", vertelt Gerard Hemmer, manager productbeoordeling & procesadvies binnen het NBC. "We keken naar allerlei zaken tijdens het broodbakproces bij Bakkerij Fuite die van invloed zouden kunnen zijn op de kwaliteit van het brood. Zo kwamen we bijvoorbeeld tot de conclusie dat de klimatisering in de bollenkast beter kon."

Onwetendheid

Om alle machines optimaal te kunnen bedienen en laten werken, is kennis van zaken nodig. Geconstateerd is, op basis van de procesanalyse van NBC, dat het op de werkvloer aan deze kennis ontbrak.

"Geen onwil van onze bakkers, maar pure onwetendheid", zegt Fuite. "In 2013 namen we daarom Zweistra Bakkerijadvies in de arm. Samen startten we een intensief opleidingstraject. Eén dag per week leidde Jan Zweistra twaalf van onze medewerkers verder op binnen het bedrijf. Vier van hen blonken dusdanig uit, dat zij nog een half jaar langer zijn doorgegaan en inmiddels tot meesterbakker binnen het bedrijf zijn benoemd. Nu weten al onze bakkers wanneer zij moeten ingrijpen in het productieproces of wanneer zij zich aan het systeem ondergeschikt moeten maken."

Als alle apparatuur juist is afgesteld en de medewerkers weten wat hen te doen staat, rest in een bakkerij nog één belangrijke variabele: de grondstoffen. "Grondstoffen zoals meel en bloem zijn natuurproducten", aldus Hemmer. "Daarin zijn altijd afwijkingen te onderscheiden, bijvoorbeeld als gevolg van een slechte oogst of een nat seizoen. Als NBC hebben wij berekend aan welke voorwaarden de meel bij Bakkerij Fuite moet voldoen en binnen welke bandbreedte de getallen mogen fluctueren." Te denken valt aan vocht- of eiwitgehalte, het valgetal of het asgehalte. "Een bakker hoeft geen laborant of apotheker te worden, maar hij hoeft zich ook niet alles te laten aanpraten", vindt Hemmer.

Met kennis van al deze gegevens is Bakkerij Fuite vervolgens naar zijn molenaar gestapt. "Wij willen uitsluitend meel willen dat aan die voorwaarden voldoet. Alleen zo kunnen wij een kwalitatief goed eindproduct aan onze klant garanderen. Het kan niet zo zijn dat wij meer broodverbetermiddel of andere zaken moeten toevoegen, omdat de kwaliteit van het meel niet in orde is. Dat is niet óns probleem, maar dat van de meelleverancier. Wij leggen het



Om een beter eindproduct te kunnen garanderen, traine Bakkerij Fuite het personeel in proceskennis. Ook verplicht de bakkerij z'n grondstofleveranciers meel en bloem te leveren dat voldoet aan parameters die Fuite zelf opstelt.

probleem en daarmee ook de bijbehorende kosten bij de bron neer."

Testen

Het NBC ontwikkelde speciaal voor Bakkerij Fuite een proefopzet met een bijpassende receptuur. Zodra er nieuwe meel binnenkomt, wordt deze in heel klein volume getest. "Als we voorheen merkten dat een brood niet helemaal goed uit de oven kwam, wisten we dat er nog vijfduizend aankwamen en hadden we kostbare uren verloren", aldus Jeroen Poels, productontwikkelaar bij Bakkerij Fuite. "Nu weten we binnen drie uur na levering van grondstoffen of deze in orde zijn. We maken met de kleine kneder een deeg dat we testen op vochtpercentage, volume, deegontwikkeling en kneedeigenschappen. Van daaruit kunnen we bakkers eventueel informeren om intern bij te sturen."

Klaas Fuite vult aan: "Wij geven onze mensen kennis, waardoor ze veel meer betrokken zijn bij het product en zich daarvoor ook verantwoordelijk voelen. Iedere ochtend staan de bakkers nu met elkaar brood te beoordelen. Dat scheelt ons enorm veel derving."

Bestellen op specificaties

Bakkerij Fuite is één van de eerste bakkerijen in Nederland die grondstoffen nu op specificatie bestelt. "Daarmee neemt het bedrijf de regie in eigen hand", vindt Hemmer. "De klant vraagt om een heel stabiel product, bijvoorbeeld omdat het in een bepaalde verpakking moet passen. Als alle parameters binnen het bedrijf op papier staan en worden opgevolgd, is de enige variabele nog de grondstof van buitenaf. Het is de verantwoordelijkheid van de grondstofleverancier om Bakkerij Fuite zijn eigen kwaliteit te kunnen laten leveren."

Hemmer is trots op wat het NBC binnen de Apeldoornse bakkerij heeft bereikt. "Dit project zorgt voor een proactief beoordelingssysteem waarmee de kwaliteit binnen groot ambacht in de breedste zin van het woord wordt geborgd. Het versterkt je positie richting je afnemers én je leveranciers." Ook Fuite is dik tevreden met de eindresultaten: "Het is een flinke investering geweest in tijd en geld, die wij met behulp van een subsidie vanuit FoodValley hebben kunnen waarmaken. Toch vind ik dat ieder zichzelf respecterend bedrijf dit systeem zou moeten ontwikkelen. Iedere euro die je uitgeeft, komt op een dag weer bij je terug." ■

IN VERKOOP

Ter overname Een drietal **broodbanketfilialen** gelegen op goede locaties in het Zuiden van het land. Elk filiaal is netjes ingericht en in goede staat van onderhoud. Separate koop van één van de winkels in zeker bespreekbaar met huidige eigenaar. Zoekt u expansie in de omzet, bel ons gerust voor aanvullende informatie.

Ter overname In groot winkelcentrum in Nijmegen. Perfect ingericht filiaal met kleine werkruimte en dagverblijf. In dit filiaal is zeker een hogere omzet te realiseren en dan met name op het broodassortiment. Gehele inventaris verkeert in goede staat van onderhoud.

Dit winkelcentrum heeft een grote aantrekkingskracht. Alle landelijk bekende filiaalbedrijven zijn hier gevestigd. Bel ons gerust.

Ter overname Perfect ingerichte **broodbanketbakkerij**, met filiaal, gelegen op goede locatie van mooie plaats op **Zeeuws Vlaanderen** hier is een zeer ruime woning bij aanwezig. Het moederbedrijf ligt midden in de winkelkern van deze plaats. Het filiaal ligt op loopafstand, maar beide winkels zijn beslist geen concurrenten van elkaar. Eventuele huur van één van de onroerende zaken is bespreekbaar met huidige eigenaar. Bel ons gerust voor meer informatie.

Te koop Broodbanketbakkerij gelegen in mooie plaats **nabij natuurgebied de Postbank** met filiaal op korte afstand. Zowel de bakkerij als het filiaal verkeren in goede staat van onderhoud. Bij de bakkerij is een ruime bovenwoning aanwezig. Het filiaal is gelegen in het winkelcentrum met sterke medewinkeliers in directe nabijheid. **Zeer geschikt voor creatieve en enthousiaste ondernemer.** Onroerende zaak en inventarissen zijn te koop.

Wegens recente verkopen in het hele land, in opdracht te koop en/of te huur gevraagd: **BAKKERIJEN**

Belt u gerust voor een gratis informatief gesprek. Wij hebben serieuze gegadigden in het hele land.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met ons kantoor. Vraag naar de heer P. Wortman.

Tel. **033-4323552**



Beidigd Makelaar OG en gecertificeerd Taxateur
Lijsterbeslaan 8, 3831 XK Leusden
T 31(0)33 432 35 52, F 31(0)84 836 63 61
www.3wmakelaars.nl
home@3wmakelaars.nl