

Rondkijken, informatie vergaren en kennis opdoen. Dat was het algemene doel van de ruim 140 bakkers die de afgelopen weken op bezoek gingen bij ovenfabrikant Hein in Luxemburg. Ook werd er een bezoek gebracht aan twee Luxemburgse bakkers. Het initiatief van de studiereis kwam van Van Asselt en Alferink. Bij terugkeer in Nederland overheerste vooral het gevoel van verbazing.

Tekst en foto's: Peter de Weerd

Bakkers op studiereis in Luxemburg

## Gevoel van verbazing overheerst



De totale bakcapaciteit van Comet beslaat ruim 800 vierkante meter aan oppervlakte. De rijsooppervlakte beslaat 3200 vierkante meter.



Bakkers nemen een kijkje in de Hein-fabriek en zien hoe op secure wijze roestvrijstalen platen worden geponst.

### Hein in cijfers

Oprichting:	1882
Personeel:	168
Ovens per jaar:	480
Export:	Nederland, België, Duitsland, Zwitserland, Oostenrijk, Hongarije, Polen, Noorwegen, Israël en Japan

Belangrijkste exportlanden (2/3 van het totaal):

1. België
2. Duitsland
3. Nederland

De koeltechniek wordt in Denemarken gebouwd bij Hein-Lillnord. Personeel: 80

'Tjonge, wat is het schoon hier', klinkt het uit de monden van een groot aantal bakkers als zij door de productiehallen loopt van de ovenfabrikant net even buiten de hoofdstad.

De bakkers kregen de afgelopen weken, verdeeld over drie dagen, de kans om een kijkje achter de schermen te nemen in de Hein-fabriek en te zien hoe en waar de ovens gemaakt worden.

Op 20 september reisden de eerste 45 deelnemers af naar Luxemburg. Verbaasd waren de bakkers met name over hoe schoon de productiehallen er bij lagen van zowel de bakkerijen als de ovenfabrikant. Ook de oven- en rijscapaciteit van Comet deed velen versteld staan.

De rondleiding begint in de ovenfabriek op de afdeling waar de fijnafstemming van het technische gedeelte van de ovens wordt gedaan. Op de vloeren van het ruim 9000 vierkante meter tellende Hein-complex is geen papertje te vinden. Een klein stukje verderop worden op secure wijze roestvrijstalen platen geponst.

Kenmerkend voor het bedrijf is dat alle ovenonderdelen zo veel mogelijk zelf worden gemaakt. Volgens Ferdinand Hein, algemeen

directeur is dit een bewuste strategie waar de firma groot mee is geworden. 'Dit doen we omdat we zo een betere controle hebben op de kwaliteit. Bovendien behouden we zo de kennis in huis.' Prijstechnisch is het volgens de directeur ook rendabeler. 'Dat kan alleen als we de machines 8 tot 10 uur achter elkaar kunnen laten draaien.' Om daar in te slagen worden van sommige onderdelen meerdere aantallen gemaakt dan op bepaalde momenten nodig is. Deze onderdelen worden vervolgens opgeslagen en in latere producties gebruikt. De computerelektronica wordt door een extern bedrijf geproduceerd. Dat geldt ook voor de koeltechniek.

Wie door de productiehallen loopt, ziet langzaam een oven herrijzen uit de wirwar van technische onderdelen en afdelingen. Werden vroeger alle ovens nog in de fabriek zelf gemaakt en opgebouwd, tegenwoordig wordt tweederde van de ovens op locatie opgebouwd. 'Door de verbeterde techniek is alles zo secuur dat de onderdelen altijd passen', aldus de directeur.

Iedere afdeling is verantwoordelijk voor een bepaald gedeelte van de machine. De bakkers kij-

ken hun ogen uit, voelen aan de ovens, kijken in de ovens, voelen aan de verschillende onderdelen en ze stellen hun vragen. Per jaar verlaten ongeveer vijfhonderd ovens de productiehallen van Hein. Exacte cijfers per land wil de directeur niet geven. Feit is wel dat ruim 80 procent van de ovens dat naar Nederland wordt geëxporteerd een rotatieoven is. Inschietovens vinden minder aftrek in ons land. 'Deze ovensoort wordt vooral gebruikt in België en Duitsland waar veel met rogge wordt gewerkt, omdat dit op de vloer moet worden gebakken.'

#### Comet

Comet is de volgende stop tijdens de studiereis. Het Luxemburgse bedrijf is qua grootte een industriële bakkerij die enkele kilometers buiten de stad Luxemburg is gevestigd. Qua versbeleving streeft het bedrijf naar de versheid van een ambachtelijke bakker. Dat komt naar voren in de leveringscapaciteit en de korte tijd tussen het productieproces en levering. Comet levert drie keer per dag verse producten aan als dat nodig blijkt. Klanten zijn vooral pompstations, horeca-

bedrijven en supermarkten in Luxemburg. Om de bevoorrading in goede banen te leiden, rijden dagelijks vijftig, eigen trucks door het land.

Sinds kort wordt ook geleverd aan bedrijven in België, Duitsland en Frankrijk die in een radius van 150 kilometer van de bakkerij zijn gevestigd. De Hollandse bakkers zijn vooral onder de indruk van de bakcapaciteit van het bedrijf, dat ruim 800 vierkante meter aan oppervlakte beslaat en de rijsooppervlakte van 3200 vierkante meter. Er wordt gebakken in drie charges. 'Zo hebben de verschillende producten de tijd om af te koelen', stelt Nory Rippinger van Comet.

Indruk maakt ook de nieuwe Ringtech oven. 'Een bandoven die het bakproces heeft van een heetwater oven, maar dan op een granieten vloer gebakken', aldus Karel van Asselt. Het product krijgt hierdoor een steenafdruk en een krokantere korst. Comet is het eerste bedrijf dat er mee werkt en als een soort pilot fungeert voor Hein. Naast een industriële bakkerij is Comet een groothandel in levensmiddelen. Per week wordt 280 ton koffie verhandeld. Momenteel bedraagt het een kwart van de totale omzet. Alle andere

levensmiddelen samen, zoals chocolade en kof-fiemelk, vormen eveneens een kwart. De overige 50 procent wordt behaald uit de bakkerij.

#### Schumacher

Het slotstuk is een bezoek aan Patisserie Schumacher. Ook hier is de verbazing groot onder de bakkers tijdens de rondgang door het bedrijf dat in 2003 in gebruik is genomen. Vooral het strak opgedeelde productieproces, de ruimte (4000 vierkante meter) en de schoonheid valt op. Ieder onderdeel wordt in een andere, afgesloten ruimte, geproduceerd. 'Dat is hier de regelgeving', legt Christian Schumacher uit. 'Dat zou bij ons nooit uitkunnen', mompelt een aantal bakkers hardop tijdens de rondgang terwijl ze zich vergapen aan de productieruimten. 'Alles blinkt hier, volgens mij boenen ze hier de hele dag door', grapt een ander. Naast banket produceert Schumacher brood, petits fours, ijs en chocolade voor acht eigen winkels en twee franchisezaken. Boven de bakkerij is een restaurant gevestigd, beneden een kleine winkel.

Hoewel het bedrijf is voorzien van de modernste technieken wordt de deegverwerking, tot verbazing van alle aanwezigen, met de hand gedaan. Volgens Ferdinand Hein onderscheidt de bakker zich hiermee ten opzichte van zijn collega's.

'Het geld was op', grapt Christian Schumacher als verklaring. Gezien de grootte van het pand en de inventaris zal echter geen enkele bakker dat verbazen.



Hoewel Schumacher is voorzien van de modernste technieken wordt de deegverwerking nog met de hand gedaan op een houten werkbank.