

Rendement natgebak stijgt met '16 procent'

Met natgebak goed geld verdienen? Dat kan. Zeelandia heeft samen met Beko het Gebakkelijk concept ontwikkeld waarmee op een snelle en rendabele manier natgebak kan worden gemaakt, zonder concessies te doen aan de smaakkwiteit.

Het banket financieren met de omzet die wordt gehaald uit de productie en verkoop van grootbrood. Voor veel bakkerijbedrijven is dit een bekend scenario. Een scenario waar ook al lang mee wordt geworsteld. Die worsteling is wat betreft [Zeelandia](#) en [Beko](#) verleden tijd. De twee bedrijven hebben namelijk de handen ineen geslagen en het Gebakkelijk concept ontwikkeld. Gebakkelijk is volgens de bedenkers een gebaksmethode waardoor natgebak eenvoudig en rendabel te produceren is, met als resultaat kwalitatief goed gebak én goede marges. John Dekker, adviseur Beko Advies: 'Het begrip productiviteit* heeft niet iedere bakker in de vingers en daar wordt mee geworsteld.' Kees Verkerk, eigenaar van Bakkerij Verkerk in De Meern, (een van de acht pilot bakkerijen die met het Gebakkelijk concept is gestart) beaamt de mening van Dekker. 'Binnen het MOC hebben we een onderzoek gedaan en daaruit blijkt dat bij sommige bakkers de productiviteit van banket de helft is van brood. Ook de productiviteitscijfers die Beko Advies jaarlijks publiceert, tonen een lage productiviteit aan van banket. Reden voor Zeelandia en Beko om de handen ineen te slaan en met een oplossing te komen voor het probleem.

Marc Cuypers, salesmanager Zeelandia: 'Wat Zeelandia drijft, is onze klanten sterker maken, bijvoorbeeld door mee te denken over oplossingen in de totale waardeketen van de klant, van inkoop tot verkoop.' 'Die gedachte sluit prima aan bij het idee van Beko en zo zijn we ook met elkaar in contact gekomen', legt Dekker de samenwerking uit tussen de twee partijen.



Concept

Maar wat houdt het Gebakkelijk concept in? Dekker: 'Waar het vooral om gaat is rendabeler te werken. Zeker met de 3,5 procent loonstijging die onlangs is doorgevoerd, is dat belangrijk. Op het gebied van loonkosten valt nog een hoop winst te behalen. Het Gebakkelijk concept bestaat uit een kapseltrekkbak, een mal, een mesafstrijkkoeker en een mes van 41 centimeter. Dekker: 'Door deze speciaal ontwikkelde hardware is het mogelijk om 126 kapselplakken in 3 uur te maken. Je trekt 's ochtends plakken en 's middags kun je ze verwerken. Je hoeft ze niet meer in te vriezen en te snijden waardoor je dus meteen

aan het begin van de productie al winst boekt.' Vervolgens worden mal en frame om de plak gelegd. 'Hierdoor kan de bakker heel snel een gelijkmatige vulling aanbrenge en uitsmeren. Je hoeft niet meer te maskeren en aan te zetten, want het is in een keer strak door het frame.' Cuypers: 'Gebakkelijk is een cultuuromslag. Je moet chargematig denken. Je hebt een basisproduct en van daaruit bepaal je je eigen eindproduct. Dat kan basis zijn, maar ook luxe. Gebakkelijk is een hulpmiddel dat is ontworpen in samenwerking met Beko Bakkerij Techniek met als doel meer productiviteit.' Dekker: 'Gebakkelijk is niet zo maar een vormpje. Het is ook niet voor iedereen. Het is van belang dat een ondernemer eerst zijn productiviteitsprobleem onderkent voordat hij er mee gaat werken. Het gehele concept kost € 3400,00. Als je dus tien taartjes per week verkoopt, moet je er niet aan beginnen. Bij een besparing van 1,5 uur per week aan loonkosten zijn de kosten voor afschrijving en onderhoud op het systeem in een jaar terugverdiend. Bij een additionele verkoop van circa twintig trakteertaartjes per week wordt het gehele concept in één jaar terugverdiend. Overigens is de bakker niet verplicht het concept in zijn geheel aan te schaffen. Alles is los verkrijgbaar.'

Besparing

Om de belofte van goede marges te kunnen staven, heeft een negental bakkers Gebakkelijk getest als pilot project. Een van hen is Kees Verkerk, van Bakkerij Verkerk in De Meern.



'Begin februari ben ik met het concept begonnen. Wij signaleerden ook dat het rendement van banket onvoldoende was. Ook nadat we al het assortiment hadden verkleind. We zaten in een spagaat wat te doen.' Cuypers: 'Je kunt dan vier dingen doen: niets veranderen en doorgaan op dezelfde voet, gebak inkopen, saneren of verstandiger produceren.' Verkerk koos voor de laatste optie. 'Ik hoorde van het idee en heb toen samen met mijn banketbakker de

demonstratie bijgewoond bij Zeelandia. Dat gaf de doorslag.' Cuypers: 'Uit de praktijk is gebleken dat je met Gebakkelijk 16 uur op 100 uur productie bespaart. Met andere woorden: dat zijn twee mandagen per 100 uur.' Verkerk beaamt die cijfers. 'Ik heb de productietijden geklokt. Om optimaal te kunnen werken met dit systeem heb je wel vriesruimte nodig.' Op de vraag of deze manier van werken geen gevolgen heeft voor de kwaliteit van het eindproduct, antwoordt Cuypers: 'Aan de kwaliteit van de grondstoffen mag je nooit concessies doen. Zo is het verschil in grondstofkopprijs tussen een goedkope mix en de beste mix op de markt, Maestro Moscovisch, amper zeven cent per kapseltaartje. Daarmee kun je dus niet veel winst boeken als het gaat om rendabel werken. Dat moet je dus ook niet doen.' 'Je doet met dit concept geen concessies aan de smaak. Alleen produceer je slimmer', vult Dekker aan. Uit een basisplaat (80x60 cm) kunnen 126 gebakjes worden gehaald, 112 punten, 27 schnitten of achttien taarten voor acht personen. Verkerk: 'Door deze manier van werken kun je je anders positioneren als bakker en trek je een groter publiek.' De adviesverkoopprijs van Beko Advies voor een achtpersoonsstaart is € 7,95. Verkerk: 'Misschien dat ik hierdoor minder 'normaal' natgebak verkoop, maar daar zit ik niet mee. Sterker nog, ik wil het graag, want het rendement is nu hoger.'

* De productiviteit bereken je door de omzet te delen door de loonkosten.