FIRST CLASS BAKERY KIEST NA DERTIG JAAR WEER VOOR HTI EN DAUB

Het Brabantse worstenbroodje is cultureel erfgoed en voor een Brabander, maar ook mensen buiten Brabant, is een worstenbroodje dé lekkerste hartige snack. Er worden jaarlijks niet voor niets tientallen miljoenen van deze Brabantse lekkernij gegeten. First Class Bakery is een echte specialist in het produceren van ambachtelijke, kwalitatief hoogwaardige worstenbroodjes, maar inmiddels maken de bakkers van First Class Bakery nog zoveel meer. Al bijna dertig jaar is het bedrijf een begrip en dat hebben Peter en José Kuijken samen met hun zonen Bart en Joost bewerkstelligd. Beide zonen zijn steeds meer naar de voorgrond getreden de afgelopen jaren binnen het familiebedrijf met als hoogtepunt een nieuwe bakkerij, die begin volgend jaar operationeel is. De bakkers van First Class Bakery maken al bijna dertig jaar gebruik van de thermische olie gestookte ovens van Daub en ook voor de realisatie van de nieuwe bakkerij besloot de familie Kuijken weer in zee te gaan met HTI Bakkerijtechniek, de leverancier van thermische Daub-ovens in ons land. Wij spraken de betrokken partijen over hun samenwerking.

Drie decennia is een lange tijd. Zo lang is het inmiddels geleden dat HTI haar eerste Daub-ovens mocht leveren bij First Class Bakery. "Destijds mochten we een deel van de worstenbroodjesbakkerij inrichten en dat was voor ons het grootste project tot dan toe", aldus Fons van den Heuvel van HTI. "We zijn dan ook trots dat we zoveel tijd later weer mogen samenwerken waar wij de ovens en narijskasten hebben mogen leveren."

Historie

Bart en Joost Kuijken zijn de spreekbuizen namens de familie tijdens ons gesprek. Vader Peter spendeert namelijk zijn vrij- en zaterdagen in de winkel van Bakkerij van Griensven dat ook onderdeel is van First Class Bakery en waar alle verse producten die uit de bakkerij komen verkocht worden. De broers vertellen over de totstandkoming van het bedrijf. "Onze ouders zijn van oudsher Keurslager in Eersel en samen met een bakker deden zij in 1995 mee aan de wedstrijd 'Het Lekkerste Brabantse Worstenbroodje'. Die wonnen zij, net zoals de editie erna. Dat mondde uit in een intensievere samenwerking, waarbij First Class Bakery voortkwam. Onze ouders leverde het vlees en de bakker maakte de worstenbroodjes in grote aantallen. Dat werd voor de bakker niet zo'n groot succes, waarna mijn ouders besloten het over te nemen en de bakkerij voort te zetten. Zij zijn letterlijk in het diepe gesprongen, maar ze zijn dan ook echte rasondernemers. Wij hebben dat met de paplepel ingegoten gekregen en zijn trots dat we in hun voetsporen mogen treden."

Joost Kuijken, Mitch Straten en Bart Kuijken (HTI)

Ambachtelijke bakker

Vakmanschap, ambacht, kwaliteit: het zijn allemaal kernwoorden die gelden voor First Class Bakery. "Kwaliteit is leidend in alles wat wij doen", aldus Joost. "We zijn een ambachtelijke bakker die worstenbroodjes - ook tailor made naar wens van onze klanten - vervaardigt, maar dan op grotere schaal. We hebben een zeer divers assortiment dat zijn weg door het hele land vindt. Wij maken bijna alles zelf, van deeg tot de vulling van het broodje, om de hoge kwaliteit die wij nastreven te kunnen garanderen."

Uitbreiding

Inmiddels hebben Bart en Joost het stokje overgenomen van hun ouders, maar die zijn nog steeds zeer betrokken bij de bedrijfsvoering. Zo is alles wat betreft de realisering van de nieuwe bakkerij in overleg besloten. Joost: "We zouden ook nog niet zonder hen kunnen. Ze hebben beide zoveel kennis en ervaring, daar maken we dankbaar gebruik van. Het is nu ook steeds leuker om met elkaar te sparren en we hebben al heel veel geleerd van hen. Zoals dat een afspraak, een afspraak is. Je doet wat je belooft. Dat heeft hij ook altijd gedaan." De reden voor de uitbreiding? Bart licht het toe: "Het jasje werd te krap. We konden geen kant meer op en konden niet verder groeien. We zochten meer capaciteit en dat hebben we straks zeker. Daarbij kunnen we op de oude locatie ook blijven produceren, waar we onder meer ons glutenvrije assortiment kunnen maken."

Gas of elektrisch?

We hebben met Bart, Joost, Fons en Mitch Straten – de toekomstig opvolger van Fons bij HTI – afgesproken in de nieuwe bakkerij van First Class Bakery. Daar waar volgend jaar de volledige productie van de worstenbroodjes plaats gaat vinden, wordt nu vooral nog gebouwd aan iets moois. De werkzaamheden zijn in volle gang. "We hebben de tijd genomen om hier alles optimaal te regelen. Het heeft nogal wat voeten in aarde, want dit pand hebben we ruim drie jaar geleden al gekocht", aldus Bart. "Al die tijd staan wij al in contact met elkaar over de ideale invulling qua ovens", geeft Fons aan. "Dit is geen impulsaankoop natuurlijk. Er moet goed nagedacht worden, want je maakt in principe een keus voor de komende dertig jaar. Kies je voor een olie gestookte oven op gas of kies je voor elektrisch?" "Of een hybride variant", vult Mitch aan. "Dat is gezien de ontwikkelingen ook een interessante optie, want de familie Kuijken heeft duurzaam verbouwd door onder andere veel zonnepanelen te plaatsen. Gezien het feit dat er overdag geproduceerd wordt, is elektrisch verwarmen van de olie zeer rendabel, vooral met een dynamisch contract. Maar er kunnen periodes zijn dat gas weer wenselijker is als er bijvoorbeeld op dat moment te weinig elektrisch vermogen beschikbaar is. Dan zal het systeem de verhouding tussen verwarmen op gas en/of elektrisch aanpassen voor het meest financieel efficiënte resultaat, wat ze hier straks ook kunnen gaan doen."

Energiebesparing

Hebben Bart, Joost en hun ouders nog gekeken naar andere aanbieders? "Natuurlijk hebben we andere partijen gesproken, maar de samenwerking met HTI is altijd zeer goed bevallen. Daarbij bakken de oude Daub ovens nog perfect. De thermo olie gestookte ovens zijn duurzaam, hebben een geweldige bakaard en we zijn flexibel. Daarnaast kunnen we continuïteit en ambachtelijke kwaliteit garanderen. Maar laten we ook de energiebesparing niet vergeten. De ovens zijn zuiniger natuurlijk, maar dat moeten we nog gaan ervaren in de praktijk. Wat wel duidelijk is, is dat de thermo olie ovens in verhouding met heteluchtovens veel minder energie verbruiken. De warmte blijft bijvoorbeeld voornamelijk in de olieketel en vervliegt niet als je de deur opent."

Gebruiksvriendelijk

Fons: "De ovens worden door Royal Kaak in Terborg gebouwd, waar wij de vertegenwoordiger van deze specifieke thermo ovens zijn. Kwaliteit is dus gegarandeerd, evenals service. Deze thermo olie ovens die wij in samenspraak met de familie Kuijken geplaatst hebben, zijn betrouwbaar, duurzaam, maar ook zeer gebruiksvriendelijk. Op het overzichtelijke display staan straks allerlei afbeeldingen van worstenbroodjes en de bakkers hoeven alleen het desgewenste product te selecteren en de oven weet de rest." Bart vult Fons aan: "De ovens hebben sowieso meer functionaliteit dan dat wij gewend zijn, want de oude ovens hebben alleen een aan en uit knop en een temperatuurregelaar. Maar

ze bakken nog steeds geweldig en dat is het belangrijkste. Het is achteraf een geweldige investering geweest dertig jaar geleden. We hebben ook serieus onderzocht of het niet rendabeler was om de oude te reviseren en te verhuizen, maar nieuwe ovens waren voor ons de beste oplossing. We zijn heel tevreden weer met hoe alles is geregeld door HTI. De persoonlijke benadering, de korte lijnen en de servicegerichtheid is voor ons als familiebedrijf heel herkenbaar en daar hechten wij ook waarde aan." "Dat horen wij van meerdere klanten terug", zegt Mitch nog. "We hebben heel veel klanten die eenmaal werken met onze ovens, zelden meer ervan af stappen. Zo hebben wij recent bij Echte Bakker Piet Kerssens alweer de negende en tiende thermische olie ovens mogen plaatsen. Eigenlijk een beetje hetzelfde verhaal als hier bij First Class Bakery. We zijn heel trots op deze samenwerkingen."

Meer informatie: HTI Bakkerijtechniek
Tel. + 31 (0)24 6415848
www.htibakkerijtechniek.nl