



Klant in beeld

## INHOUDSOPGAVE



|  |   |
|--|---|
| Bakkerij Bacu<br>Kiezen voor kwaliteit & capaciteit! | 1 |
| IPPM   | 1 |
| De afdeling administratie:<br>Over cijfers & mensen  | 2 |



|  |   |
|--|---|
| Jan van den Berg over de V500:<br>slim in afmeten! | 2 |
| Advies op maat... dát werkt!                       | 3 |
| WPIB, een betrouwbare partner!                     | 3 |



|  |   |
|--|---|
| Dag & nacht startklaar!                    | 4 |
| Bako 2005:<br>scôren in 't Nòorden         | 4 |
| Prettige feestdagen<br>en een gezond 2006! | 4 |

**WP haton**

HORSTMANN GROUP

*Dough Friendly Company*

www.WP-Haton.com  
www.WP-Benelux.be

## Bakkerij Bacu Kiezen voor kwaliteit & capaciteit!

*Deze keer gingen we eens op bezoek bij een industriële bakkerij: Bacu in Uden. Hier worden dagelijks gemiddeld zo'n 1850 broden per uur gebakken voor klanten zoals Super de Boer, Jumbo en C1000. Daarnaast levert Bacu ook alle banket voor deze winkels. Het bedrijf in deze (industriële) vorm bestaat sinds 1963, echter al sinds 1905 staat de familie Aldenhuijsen bekend als bakkersfamilie.*

Vroeger bakte Bacu voornamelijk voor warme bakkers in de regio. Inmiddels is Bacu aangesloten bij Bake Five, een grote collectieve organisatie van 17 industriële bakkerijen in Nederland. Ben Aldenhuijsen hierover: "Sinds 1963 richten wij ons op het leveren van brood en banket aan supermarkten. In de afgelopen jaren is er echter heel veel gebeurd binnen deze branche. In de jaren '90 heeft de broodmarkt een snelle ontwikkeling doorgemaakt. Het assortiment werd breder en veel luxer. Tegelijkertijd trad er door fusies en overnames een concentratie op in het verkoopkanaal van bakkerijen. Deze twee ontwikkelingen vroegen om een andere marktbenadering. In 1997 ontstond de verkoop- en marketingorganisatie Bake Five en hebben we ons daarbij aangesloten."

Achteraf bleek Bacu te hebben gewed op het juiste paard. Bake Five werd een



Ben Aldenhuijsen van Bakkerij Bacu B.V.

professionele speler binnen deze branche. Met de groei van Bake Five werd ook de toekomst van Bacu veiliggesteld. "Binnen deze branche geldt natuurlijk: een grote capaciteit is goud waard. Vandaar dat wij een paar jaar geleden stonden voor een belangrijke keuze: uitbreiden of niet. We hebben gekozen voor een forse uitbreiding en inmiddels leveren we een capaciteit van gemiddeld 1850 broden per uur. Als we totaal zijn geautomatiseerd, hebben we een gemiddelde capaciteit van ca. 2400 broden per uur (vloer-, boer- en busbroden)."

Bacu maakt bij haar productie gebruik van veel WP-producten. Zoals 5 kneders, 2 langmakers, 2 afmeetmachines, 2 checkweighers, een deegbollentransportstelsel, 2 x 2 bollenkasten en 2 grote ovens. Ben: "Hun prijs / kwaliteitsverhouding kwam als beste uit de bus. Een hele investering, maar op lange termijn absoluut de moeite waard! Aan de kwaliteit van onze producten worden hoge eisen gesteld in het belang van onze klanten en de consument. Door middel van centrale inkoop van kwalitatief hoogwaardige grondstoffen, vakmanschap en een beheerst productieproces wordt de kwaliteit van onze producten dagelijks gewaarborgd." ■

### Vers van de pers:

## IPPM: levenslang brood op de plank!

IPPM staat voor Integrated Production- and Processmanagement. Oftewel: het integreren van ontwerpprocessen, organisatie, werkwijze en de inzetbaarheid van medewerkers. Alles met één doel voor ogen: het leveren van een toegevoegde waarde voor bakkers. Hoe doet WP Haton dit? Door zich te verdiepen in de kennis van grondstoffen en receptuur. Daarmee neem je een grote voorsprong

bij de ontwikkeling van de techniek voor een bakkerij. Daarom heeft WP Haton haar verkoop en marketing, projectmanagement, logistiek en technische dienstverlening hierop afgestemd. Onze kennis is direct beschikbaar voor de bakker. Het resultaat is een explosie van ideeën die hij kan doorvertalen naar voordelen voor de broodconsument, oftewel: de eindgebruiker! De bakker kan zijn

machines jarenlang van dag tot dag probleemloos gebruiken. Een bakker verdient tenslotte het meest met een machine die gebouwd is voor de toekomst. De integrale ketenbeheersing en de integratie van functies over de productlevenscyclus van een machine is van levensbelang voor succesvol ondernemerschap! ■



**IPPM**

Vers van de pers:

## De afdeling administratie: Over cijfers & mensen

*Op de afdeling administratie van WP Haton lijkt het te draaien om cijfers, getallen & centjes. Een goede administratie draait echter om meer: interne communicatie is een belangrijke voorwaarde. Je moet weten wat er dagelijks speelt binnen het bedrijf. De afdeling is dus veel meer dan alleen goed in het verwerken en juist rapporteren van cijfers. We spraken erover met hoofd administratie Sjaak Joosten en één van zijn medewerkers: Petra Berben.*

### Inzicht

“Op onze afdeling zorgen we ervoor dat alle grootboek-, in- en verkoop-, crediteuren- en debiteurenmutaties inzichtelijk worden, alsmede de urenregistraties en salarisverwerking. Hierdoor weet je precies hoe ons bedrijf ervoor staat. Onze maandelijkse rapportering geeft inzicht over ‘de stand van zaken’.

Op die manier hou je altijd een goed inzicht in het bedrijf. Daarnaast speelt het contact met je debiteuren een belangrijke rol. Voor ons is een order pas afgerond als het geld binnen is.

### Alles weten

Petra houdt zich o.a. bezig met debiteuren. Petra: “Ik wil vooraf weten wat er speelt bij klanten. Is alles op tijd en goed geleverd? Werkt alles naar behoren en zijn er misschien afspraken gemaakt over de betaling? Staan er nog orders open of wacht men op een nalevering? Wanneer je dan belt voor openstaande facturen kom je professioneel over. Mensen zijn dan veel eerder bereid om je uit te leggen waarom een betaling vertraging heeft opgelopen. Die betrokkenheid is belangrijk. Daarom overleggen we veelvuldig met de binnendienst. Zij kunnen ons nu eenmaal optimaal informeren over wat er speelt bij een bepaalde klant.”



### Rapporteren

Een goede administratie valt of staat met de juiste automatisering. Bij WP Haton werkt men binnen het gehele bedrijf met het softwaresysteem BaaN. Na de voorbereiding, offertes, productie en levering komt alles samen bij de administratie. Vanuit hier volgen de facturering en betalingen. Na het afsluiten van het (administratieve) jaar wordt er geëvalueerd met accountants en fiscalisten e.d. Dan wordt samen met de directie gekeken naar verbetermogelijkheden en aanpassingen binnen alle geledingen van het bedrijf. “Die vertaalslag van cijfers naar bedrijfsvoering is natuurlijk van levensbelang. Het leidt tot de juiste beslissingen en eventuele aanpassingen binnen onze organisatie. Daarom staat de optimale verwerking van cijfers bij ons hoog in het vaandel.”

### Volop uitdaging

Petra & Sjaak zijn het er beide over eens: werken op de afdeling administratie biedt prachtige uitdagingen. Daarnaast krijg je een goed overzicht van wat er speelt binnen het bedrijf. “Je kijkt als het ware een beetje mee in de keuken van het bedrijf. Dat geeft je een grote verantwoordelijkheid om de administratie zo optimaal mogelijk op peil te houden. Het zoeken naar de juiste wegen en uitgebreide tools om nog gedetailleerder te kunnen administreren zorgt nu eenmaal voor een slagvaardiger beleid binnen het bedrijf. Uiteindelijk is dat een groot voordeel voor iedereen die hier werkzaam is én voor onze klanten.” ■



Product in beeld

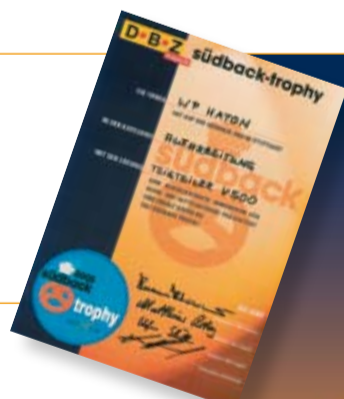
## De V500: slim in afmeten!

### Precies in alles

Het afmeten van deeg is een kwestie van nauwkeurigheid. WP Haton heeft inmiddels een mooie range van deegafmeters. De V500 is onze allernieuwste afmeetmachine. De V500 is een paradepaardje op het gebied van deegvriendelijk afmeten. Niet in de laatste plaats omdat dit systeem geschikt is voor allerlei deegsoorten; van klassieke deegsoorten en gevoelige, vochtige degen tot en met mediterrane deegsoorten met of zonder vaste ingrediënten. Stuk voor stuk zorgt de V500 voor probleemloos (zonder plakken), eenvoudig en snel maar vooral gewichtsnauwkeurig afmeten van het deeg.

### Nieuwe markt!

De V500 biedt bakkers volop kansen en mogelijkheden op het gebied van nieuwe markten voor authentieke degen. Uit recent onderzoek blijkt dat consumenten smaakvol natuurbrood met lange kuitprijs en een hoog vochtgehalte weer volop waarderen. Daarnaast werkt deze machine oliege-reduceerd waardoor u maar liefst 60% minder olie verbruikt. Verder biedt de V500 servicegestuurde instellingen, een moderne afwerking, bediening en inzetmogelijkheden. De techniek is gebaseerd op de betrouwbare WP Haton techniek. Kortom: volop voordelen waardoor de V500 een echte aanrader is! ■



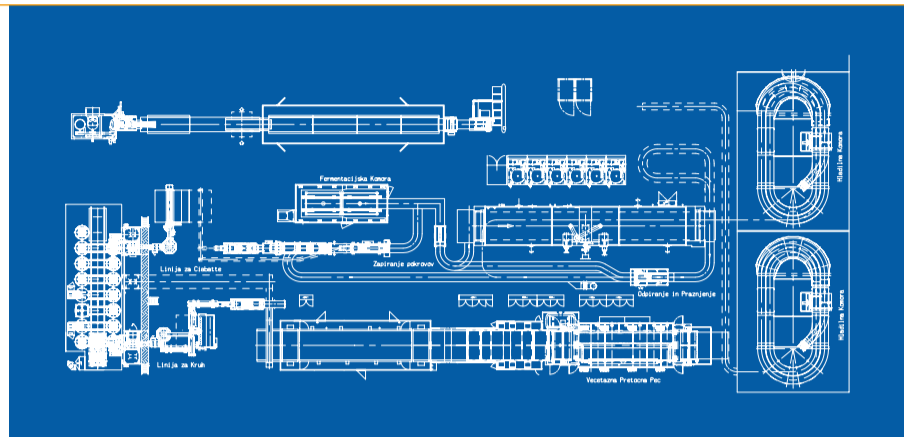
# Advies op maat... dát werkt!

## Uit de praktijk

WP Haton timmert continu aan de weg. Met nieuwe producten, nieuwe ontwikkelingen én nieuwe diensten voor onze klanten. Een goed voorbeeld daarvan is het op maat leveren van complete productieprocessen voor de kleine, middelgrote en de industriële bakkerij. Binnen deze service maken we gebruik van onze jarenlange ervaring in de inrichting van bakkerijen 'all over the world'. Daarmee beschikken we over een enorme knowhow van gerealiseerde projecten en concepten voor de meest uiteenlopende bakkerijen. Knowhow die perfect inzetbaar is bij toekomstige situaties, projecten en bakkerijen.

## Zoveel wensen, zoveel mogelijkheden

De praktijk is het beste bewijs. Hier sluit deze nieuwe service van WP Haton naadloos op aan. Overall ter wereld staan inmiddels machines en complete lijnen van WP. Daarbij proberen we een optimale balans te bereiken tussen de mogelijkheden van onze producten en de wensen en eisen van de opdrachtgever. Een kwestie van praten, overleggen, testen en aanpassen. Die ervaringen zijn enerzijds uniek per bakker, anderzijds ervaren wij dat veel vragen ergens anders weer kunnen opduiken. Kortom: bakkers kunnen veel vaker



gebruik maken van onze bevindingen in het veld. Hierdoor bereik je veel eerder het gewenste resultaat. Oftewel: op maat produceren is een kwestie van breed communiceren. Dat is precies wat wij bakkers met deze service kunnen aanbieden.

## Referenties

Tezamen met onze collega's van Winkler, WP en Kemper en onze partners in de Bakery Engineering Alliance (BEA) zoals Capway, kan WP Haton iedere productie-eenheid probleemloos configureren naar de wensen en eisen van de opdrachtgever. Inmiddels zijn er veel klanten die, zowel in het binnen- als buitenland, gebruik maken van deze gratis en doeltreffende service. Zoals Bakkerij Visser, van Maanen en Klomp in Nederland. Maar ook in het buitenland maken in toene-

mende mate bakkerijen gebruik van deze service zoals Bakkerij Ceres in Hongarije, Bakkerij Kamps in Duitsland, de Coop groep in Zwitserland, de La Loraine Group in België, Vaasan & Vaasan en vele andere gerenommeerde bedrijven.

## Passende oplossing

De service biedt alle ruimte voor een waardevolle dialoog tussen gebruikers die altijd resulteert in een praktische oplossing. Deze concepten hebben zich nu eenmaal ruimschoots bewezen in diverse vergelijkbare situaties. Door deze ervaringen met u te delen kunt u direct gebruik maken van de beste projectadviezen. Kortom: een perfecte, kosteloze service die binnen uw bedrijf direct kan leiden tot toegevoegde waarde die bij u past! ■



## Pane Noci Mediterraans walnotenbrood

Ingrediënten % Kg % deeg

### Voordeeg (biga)

| Ingrediënt | %      | Kg    | % deeg |
|------------|--------|-------|--------|
| Tarwebloem | 100,00 | 1,866 |        |
| Water      | 60,00  | 1,120 |        |
| Gist       | 0,75   | 0,014 |        |
| Totaal     |        | 3,000 |        |

|                 |       |        |       |
|-----------------|-------|--------|-------|
| Tarwebloem      | 80,00 | 8,000  | 36,70 |
| Volkorenmeel    | 17,00 | 1,700  | 7,80  |
| Gebroken tarwe  | 3,00  | 0,300  | 1,38  |
| Water           | 64,00 | 6,400  | 29,36 |
| Gist            | 1,00  | 0,100  | 0,46  |
| Zout            | 2,00  | 0,200  | 0,92  |
| Olijfolie       | 2,00  | 0,200  | 0,92  |
| Honing          | 4,00  | 0,400  | 1,83  |
| Voordeeg (biga) | 30,00 | 3,000  | 13,76 |
| Walnoten        | 15,00 | 1,500  | 6,88  |
| Totaal          |       | 21,800 | 100   |

### Opmerkingen

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| Voordeeg kneden | 5 min. langzaam |
| Rijs/rusttijd   | 12 - 14 uur     |

|                  |        |
|------------------|--------|
| Mengen           | 6 min. |
| Kneden           | 3 min. |
| Totale kneedtijd | 9 min. |

### Procesgegevens

|                |            |
|----------------|------------|
| Deegtemp.      | 22-24°C    |
| Kuiprijs       | 60 min.    |
| Afweeggewicht  | 550 gr.    |
| Decoreren      | met rogge  |
| Tussenrijs     | 20 min.    |
| Eindrijs       | 75-90 min. |
| Dwars snijden  | 2 x        |
| Baktemp. begin | 235°C      |
| Baktemp. einde | 205°C      |
| Baktijd        | 35 min.    |

## WPIB, een betrouwbare partner!



**WP WERNER & PFLEIDERER**  
INDUSTRIELLE BACKTECHNIK  
HORSTMANNGROUP

**Werner & Pfleiderer Industriële Backtechniek (WPIB) is een betrouwbare partner voor machines en installaties t.b.v. industrieel producerende bakkerijen. De onderneming biedt, sinds 125 jaar, zijn klanten verspreid over de hele wereld ervaring, kennis en ontwikkeling. De producten van de bakkerijen die gebruik maken van de ervaring van Werner & Pfleiderer, zijn van topkwaliteit.**

Werner & Pfleiderer Industriële Backtechniek beschikt over jarenlange ervaring als producent van machines en installaties op het gebied van baktechniek met als zwaartepunt de industriële productie van bakwaren.

Het omvangrijke leveringsprogramma omvat flexibele oplossingen, professionele orderafwikkeling, montage en inbedrijfname, scholing van personeel (bij de klant) en onderdelenservice. De technische en technologische oplossingen worden klantspecifiek uitgevoerd. De klant bepaalt de mate van automatisering, WPIB zet het idee om in een praktische en succesvolle toepassing. Techniek en technologie moeten samengaan. Om deze synergie te kunnen garanderen, werken bij WPIB ervaren en jonge medewerkers samen. Het technikum in Tamm (in het zuidwesten van Duitsland, omgeving Stuttgart) waar de onderneming gevestigd is, staat voor externe en interne scholingen ter beschikking en dient voor ontwikkelingen in de industriële baktechniek. De WP-technologen worden in het technikum en wereldwijd bij klanten ingezet.

## De markten

Klanten zijn producenten van verse en langer houdbare producten wereldwijd:

- Verse producten: installaties voor alle broodsoorten (busbrood, vloerbrood, baguettes, roggebrood en kleinbrood).
- Houdbare producten: installaties voor harde en zachte biscuit, crackers, cocktailstaafjes, cake, swiss rolls, beschuit en knäckebröd.

Alle klanten, van middelgrote tot grote bakkerijen, hechten grote waarde aan een continue hoge productkwaliteit.

## De producten

- Complete installaties voor productie van bovengenoemde producten inclusief besturing- en regeltechniek.
- Doorloopovens in verschillende capaciteiten, modulair opgebouwd, als straling-, convectie- en hybride ovens in verschillende lengte- en breedtecombinaties, al naar gelang de gewenste capaciteiten.
- Machines voor deegverwerking en -vorming bij houdbare producten.
- Transport- en handelingsystemen.
- Deegverdeel- en opbolmachine.
- Kneders als batchmixer en als continue kneder. ■



Vers van de pers:



## Dag & nacht startklaar!

De serviceafdeling van WP Haton is 24 uur per dag bereikbaar. Onze servicemonteurs zijn hoog opgeleide technici en gekwalificeerde specialisten voor WP Haton apparatuur. Door de brede verspreiding binnen de Benelux van onze servicemonteurs kunnen wij u te allen tijde een korte responstijd garanderen. Onze servicemonteurs verzorgen voor u:

- montage, inbedrijfname en scholing aan operator en technische dienst
- oplossen van storingen, reparaties en modificaties
- preventief onderhoud op maat, afhankelijk van uw behoefte

Preventief onderhoud blijft na aflevering van groot belang (ook tijdens de garantieperiode). Het zorgt niet alleen voor een langere bedrijfszekerheid van de machines, maar het beperkt ook het aantal storingen en daarmee ook de kosten. Ons team van professionele servicemonteurs staan altijd voor u klaar. Onlangs hebben wij ons wagenpark verder uitgebreid en optimaal uitgerust met het allerbeste gereedschap voor het optimaal leveren van de juiste service. Ook voor onderdelenvoorziening staan wij 24 uur per dag voor u klaar. ■

## Bako 2005: scören in 't Nøorden

Om de 3 jaar wordt er een bakkerijbeurs in Noorwegen georganiseerd: De Bako 2005. Wij worden hier altijd vertegenwoordigd door onze dealer in Noorwegen, de firma Unibak. Unibak is marktleider op het gebied van broodmachines in Noorwegen. Op deze editie waren wij aanwezig met ons Crustica concept, enigszins aangepast op de Noorse degen. Inmiddels is de lijn besteld door de grootste grondstoffenleverancier van Noorwegen en komt hij daar in een nieuwe proefbakkerij te staan. Namens Kemper wordt hier de Mini Quadro Round geplaatst, een lijn voor ambachtelijk kleinbrood en ciabatta (lang

én rond). WP plaatst hier de Matador ovens met stenen bakvloer. Buiten de traditionele Noorse producten produceerden we over de lijn een aantal mediterrane producten. Stuk voor stuk mochten deze producten voor, tijdens en na de demonstraties rekenen op een grote belangstelling van de vele beursbezoekers. De samenwerking met onze huidige agent ter plaatse verloopt naar volle tevredenheid. Zolang wij onze hoogstaande kwaliteit blijven garanderen, belevan we hier nog heel veel WP-plezier! ■

*Toin Sprenger*



## Prettige feestdagen en een gezond 2006!

Het afgelopen jaar kenmerkte zich bij WP Haton in een paar steekwoorden: vooruit kijken, deegvriendelijk produceren en klantgericht werken! Wij worden ons steeds meer bewust van het leveren van maatwerk voor iedere opdrachtgever. Alleen op die manier kunnen we onze ambitie als 'deegvriendelijk bedrijf' blijven waarmaken. Kortom: in 2006 richten wij ons verder op het leveren van duidelijke toegevoegde waarde voor bakkers die staan voor kwaliteit, een eigen smaak en innovatief ondernemerschap. Een nieuw jaar betekent namelijk ook: verse kansen en frisse mogelijkheden. Samen met onze

enthousiaste medewerkers, een zeer efficiënte organisatiestructuur en volop motivatie kijken we dan ook uit naar 2006. In combinatie met onze innovatieve plannen op het gebied van productontwikkeling resulteert dat in één motto voor het komende jaar: Kwaliteit! En dat is wat ik u namens iedereen van WP Haton van harte wil toewensen: kwaliteit in leven, gezondheid en plezier! ■

**Henk Snellink**  
algemeen directeur

Colofon

### Beursagenda

|                                  |                |            |                         |
|----------------------------------|----------------|------------|-------------------------|
| Salon National de la Boulangerie | 22-25 januari  | Parijs     | Frankrijk               |
| Bakkerij Dagen                   | 5-7 februari   | Amsterdam  | Nederland               |
| Mebac                            | 23-25 februari | Dubai      | Ver. Arabische Emiraten |
| Internorga                       | 3-8 maart      | Hamburg    | Duitsland               |
| Food & Bake                      | 19-22 maart    | Birmingham | Groot-Brittanië         |
| Ibatech                          | 20-23 april    | Istanbul   | Turkije                 |

**Concept en realisatie:** Spiegel reclamestudio b.v. [www.spiegel.nl](http://www.spiegel.nl) **Redactie:** Jan van den Berg, Wilma Jansen, Henry van den Berkmortel, Rico Sprenkeler **Tekst:** Rob Bonnemaïjers e.a. **Fotografie:** Spiegel reclamestudio e.a. **Druk:** Drukkerij van Stiphout Helmond

WP Haton Industrieterrein 13, 5981 NK Panningen  
P.O. Box 7025, 5980 AA Panningen, Nederland  
Tel. 0031 (0)77 3071860 Fax 0031 (0)77 3075148  
sales@WP-Haton.com [www.WP-Haton.com](http://www.WP-Haton.com)

Werner & Pfeleiderer Brussel BvBA  
Godefroid Kurthstraat 25, 1140 Brussel, België  
Tel. 0032 (0)2 - 2150336 Fax 0032 (0)2 - 2419546  
werner.pfleiderer@skynet.be [www.WP-Benelux.be](http://www.WP-Benelux.be)