

BakkerStaal

Beurzen:

Veelbelovend 2012: druk beursjaar

Vier stevige beurzen staan er op het programma voor 2012. En op elke beurs zal de WP Bakery Group vertegenwoordigd zijn. WP Haton is klaar voor een complete internationale Brood Tour.

Parijs

Zaterdag 3 maart 2012 trapt Parijs af met een van de belangrijkste vakbeurzen: Europain. De complete WP Bakery Group presenteert zich daar. Uiteraard zal ook WP Haton er met machines en een standbezetting staan. U kunt dus in uw eigen taal communiceren! Europain Parijs (Nord Villepinte) loopt van 3 t/m 7 maart. Kijk op www.europain.com voor de openingstijden, de routebeschrijving en méér.

Amsterdam

En als het moet, is WP Haton gewoon op twee plaatsen tegelijk! Eén dag na de start in Parijs gaan ook de Bakkerij Dagen in Amsterdam lopen. Met 90 m² tot onze beschikking, showen wij er een interessant deel van ons verkoopprogramma. Van zondag 4 maart tot en met dinsdag 6 maart staat A'dam RAI in het teken van De Bakkerij Dagen (gemakkelijk per metro en trein te bereiken). Alle belangrijke informatie vindt u op www.bakkerijdagen.nl.

Düsseldorf wordt München

Maar dé beurs is en blijft de IBA ... Deze vindt niet langer in Düsseldorf plaats, maar in München. En niet in oktober, maar al een maand eerder: van zondag 16 september t/m vrijdag 21 september

2012. Qua nieuwe snuffjes en omvang is deze internationale beurs ongeëvenaard. U bent van harte welkom in het New Munich Trade Fair Centre. Onze royaal opgezette stand is er voor u. De voorpret begint op www.iba.de.

Kortrijk

En dan, nauwelijks een week later, staat Kortrijk op het programma. De Broodway in de Kortrijk Xpo mag zich een van de belangrijkste beurzen in België noemen. Op de 60 m² grote stand van WP Haton/ WP Brussel kunt u bijpraten of kennismaken met uw contactpersoon bij een van beide firma's. We begroeten u graag tussen zondag 30 september en woensdag 3 oktober 2012. Zie www.broodway.be voor meer informatie.



Column:

Vergeten specialiteit

'Onze specialiteit is ...' en dan wordt er in de advertentie verwezen naar een product. Nooit lees je: onze specialiteit is een vakkundige, enthousiaste en vlotte bediening. Jammer, want juist in dat laatste breng je tot uitdrukking dat er in de bakkerswinkel vakbekwaam personeel staat, aangestuurd door een verkoopleider(ster) die het voorbeeld geeft, die regels bepaalt en ervoor zorgt dat iedereen zich daaraan houdt. Een leidinggevende die een doel stelt en 's avonds laat weten of dat doel bereikt is. Want door succes ga je meer verkopen. Iemand die niet schroomt een disfunctionerende verkoper(ster) uit het team te halen.

Hoe mooi kan het zijn. Als ik als klant

met mijn lege tas voor de toonbank sta te wachten, aan de beurt ben, en de verkoper(ster) mij dan het gevoel geeft dat ik de belangrijkste in de winkel ben. Iemand die mijn bestelling perfect uitvoert en mij wijst op aanbiedingen, mij attendeert op noviteiten en uiteindelijk mijn tas vult, zodat ik de producten onbeschadigd mee naar huis kan nemen. Daar word je als klant blij van. Je komt thuis met heerlijke, verse producten en je hebt het gevoel dat je echt bij een bakker bent geweest.

Maar hoe anders is het. Bijvoorbeeld bij de trendy zelfbediening bakkerswinkel waar ik zelf producten moet zoeken (en vaak niet kan vinden!). Waar moeders hun kinderen laten graaien in de schappen en

de producten beschadigen. Waar ik onverpakte goederen zelf moet verpakken, die vaak al door verschillende handen zijn gegaan, op zoek naar nóg mooiere en grotere broodjes.

Eigenlijk is die trendy winkel een kopie van de supermarkt. Als ik alles bij elkaar gezocht heb, leeg ik bij de kassa mijn mandje en scant een robotachtige caissière de producten. Ik moet vervolgens snel mijn tas vullen omdat de volgende klant mij al in de nek hijgt. In de verte hoor ik nog zeggen 'nog een fijne dag' en dat was dan het bezoek aan de bakker.

Als je dit leest, dan vraag je je af waarom de bakker zijn unieke verkoopargumenten niet gebruikt: versheid, vakbekwaamheid,

vriendelijkheid, aankoopadvies en service. Er zijn helaas veel ambachtelijke bakkers verdwenen. Dus moeten we er alles aan doen om hetgeen we nu hebben te behouden. Je moet er toch niet aan denken dat er geen ambachtelijke bakkers meer zijn!

Aan de bakkers zou ik nog willen zeggen: productie is voorraad en verkoop is omzet. Een succesvol eindejaar en een goed 2012 gewenst!



Carlos de Waard

Colofon

Concept en realisatie: Spiegel communicatie & creatie www.spiegel.nl **Redactie:** Jan van den Berg, Wilma Jansen, Henry van den Berkmortel **Tekst:** Ruud van der Donk **Fotografie:** Spiegel communicatie & creatie 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

WP Brussel Hendrik I-Hei 15, B-1800 Vilvoorde, België Tel. 0032 (0)2 2150336 Fax 0031 (0)77 3074880 sales@wp-haton.com www.wp-haton.com

WP



INHOUDSOPGAVE

Bakkerij Gebr. de Jong 1

WP Haton wint Ondernemersprijs Peel en Maas 2011 1



Vervolg WP Haton wint Ondernemersprijs 2

Verbouwing kantine 2



WP Haton helpt Ghanese bakkerij 3

Recept: Cramique

Het nieuwe oranje 3



Veelbelovend 2012: druk beursjaar 4

Column Carlos de Waard 4

Klant in beeld:

Bakkerij Gebr. de Jong in Sint Willebrord

'Onze specialiteit is ... alles'

Bakkerij Gebr. de Jong in Sint Willebrord is een echt familiebedrijf. Acht broers bestieren de zaak, ondersteund door echtgenotes, zussen en zonen. 'We hebben nooit slaande ruzie', lacht oudste broer Walter. 'We komen er altijd wel uit. En we hebben een prachtig mooi bedrijf.'



Walter en Joop de Jong

'Mijn vader heeft de bakkerij overgenomen van zijn ouders,' zegt Walter de Jong. 'En na een paar jaar stilgelegd te hebben, is hij in 1949 weer begonnen.' Als de vader van de acht broers in 1971 verongelukt, zetten de broers de zaak voort. Vandaag de dag staat er een mooi bedrijf waar dertig mensen werken die samen een breed programma van banket en brood maken. De aanpalende winkel biedt een assortiment dat het wel heel lastig maakt een keuze te maken. Vitruines met heel erg veel lekkers, dus.

Rijping

'Onze specialiteit is ... alles', zegt Walter. 'We maken alles zelf. Bonbons, gebak,

brood, alles. En we gebruiken het beste van het beste om mee te werken.' Maar dat is volgens hem niet hét geheim achter de smaak van hun kwaliteitsproduct. 'We nemen vooral de tijd in het productieproces. Een brood kun je in tweeënhalve uur klaar hebben. Maar je

kunt er ook zes uur over doen. Dan krijg je het optimale. Kwaliteit heeft vooral tijd nodig, want rijping levert smaak op.



Elke dag vanaf de zondag starten we om 21.45 uur met de broden. En op zaterdag tussen 8.00 en 9.00 uur zijn we klaar.'

Lees verder op pagina 2



WP Haton wint Ondernemersprijs Peel en Maas 2011

DOK 6 zindert ... Het cultureel uitgaanscentrum is uitverkocht. De Kiwanis Club heeft de feestelijke ondernemersavond dan ook perfect georganiseerd. Tot het laatste moment is niet te peilen wie de Ondernemersprijs Peel en Maas 2011 in ontvangst kan nemen. Zeven genomineerde bedrijven

maken kans. De spanning is om te snijden.

WP Haton was één van de zeven bedrijven met een nominatie op zak. In de weken voorafgaand aan de prijsuitreiking bezocht de jury alle genomineerden. Het ondernemerschap van het bedrijf werd tijdens het bezoek kritisch doorgelicht.



Lees verder op pagina 2

WP Haton
Dough Friendly Company

Vervolg pagina 1

Bakkerij de Jong



Een deel van het personeel

Bakkersberoep

Verskillende generaties van de familie de Jong zijn werkzaam in het bedrijf. Hetzelfde kan worden gezegd van de generaties WP Haton-machines. Er staat een complete lijn met een Combi langmaker, aangeschaft in 1985. 'Omdat wij zelf aan de machines staan, kunnen we ook heel kritisch zijn. Een doorsnee eigenaar van

een grote bakkerij kan zijn bakkerij niet eens opstarten. Ik kan overal mee draaien en heb mijn bakkersberoep niet weggegooid. En dat kan wel eens lastig zijn voor een vertegenwoordiger die ons iets wil verkopen. Daarnaast ben ik ook niet iemand die beurzen afgaat. Dan ga ik liever direct naar de fabriek toe. En dan wil ik ook alles van die machine weten.'

Vervolg pagina 1

Innovatiekracht geeft de doorslag

WP Haton wint Ondernemersprijs

Betrokkenheid medewerkers

Tijdens de ondernemersavond mag het aanwezige publiek een oordeel geven. Rimas BV uit Beringe gaat er dankzij het publiek vandoor met de Rabo Publieksprijs. De uiteindelijke Ondernemersprijs Peel en Maas 2011 gaat echter naar... WP Haton. Algemeen directeur Henk Snellink mag de prijs in ontvangst nemen. Hij krijgt te horen dat het innovatieve karakter van zijn bedrijf de doorslag heeft gegeven.

Daarnaast is de jury vol lof over de hoge mate van betrokkenheid van de WP Haton-medewerkers. Volgens de jury

zijn zij in staat 'anders te denken'. Zij redeneren niet vanuit de machines die zij zelf maken, maar juist vanuit het eindproduct dat de bakker ermee maakt. Op die manier, oordeelt de jury, kunnen zij de behoeften van bakkersbedrijven omzetten naar zeer klantgerichte machines met meerwaarde.

WP Haton is erg trots op de Ondernemersprijs. 'Het is een prijs voor al onze medewerkers', laat Henk Snellink direct weten. Eerder dit jaar sleepte WP Haton al de nominatie in de wacht voor 'Jan Huygen van Linschoten Prijs'. Zie ook www.ondernemersprijspeelenmaas.nl.



Exportstrategie en visie

Om ook nog kans te maken op de Limburg Export Award 2011, is vooral WP Haton's exportstrategie en visie bepalend. Daarnaast is een financieel gezonde bedrijfsvoering een belangrijk criterium. De drie finalisten krijgen de kans hun bedrijf voor tv-camera's te presenteren. Een filmploeg van L1 verzorgt deze opnames in de weken

voorafgaand aan de uitreiking. Op de finaledag zelf (2 november 2011 bij Scelta Mushrooms in Venlo, de winnaar van 2010) worden de gefilmde portretten uitgezonden. Meer info: www.kvk.nl/limburg.

De nominaties en prijzen maken 2011 tot een topjaar voor WP Haton!

WP Haton helpt Ghanese bakkerij

Bakkerij 'Hope for Life' in Ghana doet het prima. De bakkerij biedt werk aan mensen met een handicap. Daarnaast komt er geld binnen door de verkoop van brood en banket. Toen de UC80-kneder mankementen ging vertonen, reisde voormalig WP-monteur Michel van Grinsven af naar Ghana om de machine te repareren.

In 1986 is in de Ghanese plaats Accra een stichting opgericht: 'Hope For Life'. De stichting heeft als doel mensen met een handicap te helpen een waardig en respectvol bestaan op te bouwen. Dat gebeurt via het verstrekken van medische hulpmiddelen (rolstoelen, looprekken, krukken), het geven van cursussen, en het bieden van hulp bij het starten van een eigen bedrijfje.

Bestaan opbouwen

Om hulpbehoevenden tijdelijk onderdak te bieden, bouwde de stichting het Bethany House. Daar kunnen mensen



herstellen van een operatie, tot rust komen, maar ook een cursus volgen. In 2003 is een bakkerij opgericht, pal naast



het Bethany House. De bakkerij heeft twee doelen. Enerzijds is het streven dat 60 procent van hun medewerkers zelf een beperking heeft. Anderzijds genereert de bakkerij geld om anderen te helpen een eigen bestaan op te bouwen.

Machines gedoneerd

Onder het motto 'disability is not inability' laten de medewerkers van de bakkerij zien dat zij heel goed een bakkerij kunnen runnen. De bakkerij belevt verschillende supermarkten, tankstations, lunchrooms én het grootste cateringbedrijf van Ghana (airline-catering en offshore-catering). Veel machines zijn destijds gedoneerd door bedrijven en particulieren, onder andere uit Nederland. Veel materieel kon worden aangekocht dankzij giften. Op de lokale markt is een nieuwe rotatieoven gekocht.

Onderdelenpakket

Toen onlangs de UC80-kneder door gebrek aan technische kennis ter plaatse mankementen ging vertonen, zocht de bakkerij contact met WP Haton. Ons bedrijf heeft toen een onderdelenpakket samengesteld en gedoneerd. Daarnaast was voormalig monteur Michel van Grinsven bereid naar Ghana af te reizen om de machine te repareren. Dat gebeurde in september. Na een paar dagen noeste arbeid, waarbij ook het lokale onderhoudsbedrijf was betrokken, stond de kneder er weer perfect bij. De kneder is weer een stabiele factor in de bakkerij. En de Ghanese markt kan weer genieten van een goed en lekker broodje.

Voor meer informatie: www.hopeforlifeghana.org
www.wp-haton.com
www.gtd.nu

Recept:

CRAMIQUE



TOTAAL RECEPT:

bloem	100%
gist	5%
melkpoeder	5%
zout	2%
suiker	1%
boter	15%
pasta verteerbaar vruchtenbrood	7,5%
ei	12,5%
water	40%

vulling:	
p4 suiker	30%
rozijnen	30%

Alle ingrediënten direct in de kuip op de vulling na. Goed afkneden, vulling doormengen en dan direct afwegen op ca. 450 gram. Opbollen 10 minuten rust en daarna weer opbollen, op platen leggen en na ongeveer 50 minuten narijs. Bestrijken met ei en dan inschieten op ca. 200 graden en in 30 minuten laten afkoelen naar ca. 170 graden. Bakken zonder stoom.

Nieuws:

Wow, het lijkt wel een restaurant!

Broodnodig was het, de radicale facelift van de kantine van WP Haton. En smaakvol is het resultaat zeker, met een compleet nieuwe open keuken en een gezellige loungehoek. Bezoekers kijken dan ook hun ogen uit als ze genieten van hun koffie of lunch. Rob, Roos en Amanda zijn ook erg in hun nopjes met hun gemoderniseerde werkplek en hebben zelfs hun outfits erop aangepast!

'Wow, het lijkt wel een restaurant', riep menigeen uit bij de eerste aanblik van de



kantine, die rust, ruimte en sfeer uitstraalt. De luxe is overweldigend. Tegelijkertijd zijn de kleedruimte en sanitaire ruimte in een designerjasje gestoken.

Doorkijkje

Een verrassend element vormen de kijkvensters in de kantine, die een doorkijk geven naar de fabriek. Zo kunnen



bezoekers zien hoe de machines worden vervaardigd. Ook de gerealiseerde spreekkamer, achter de kantine, is een uitkomst. Deze heeft een directe verbinding met de proefbakkerij. En daarmee is het een stijlvolle ruimte om het testverloop in de proefbakkerij te bespreken of projecten in alle rust door te nemen. Wilt u het zelf ervaren, maak dan snel een afspraak. U bent welkom!

Sponsor:

Het nieuwe oranje?

Om ook op sportief vlak een steentje bij te dragen, heeft WP Haton het voetbalteam van Baarlo 2 in nieuwe warmloop-shirts gestoken. Het team en de leiders (onder wie collega Jan Gielen) zijn zeer in hun (voetbal)nopjes met de shirts. Alles ziet er goed en verzorgd uit. Het team en de leiders bedanken WP Haton hartelijk voor deze warme steun. Op dit moment staat Baarlo 2 tweede in de competitie. Met nog enkele gemeente-derby's (Panningen, Meijel) voor de boeg, is het voor het team nu al een leuk en sportief seizoen. Ze hopen op een leuk feestje op het eind. Ook iets om voor warm te lopen ...

