

Bakker Bart-formule groeit nog steeds

Meer zendingen in kleinere auto's

Bakker Bart heeft zich met een unieke formule een plek in het Nederlandse bakkerij-universum verzekerd. De winkels van Bakker Bart zijn in korte tijd een vertrouwde verschijning geworden in Nederlandse winkelstraten. Alle vervoer van en naar die filialen, voert Bakker Bart uit met een eigen wagenpark. Manager Niels Hoorneman ziet het aantal zendingen toenemen in aantal en afnemen in omvang.

Diepgevroren halffabriekaat is het geheim van de versheidsformule van Bakker Bart. Het streven is om continu verse producten in de winkel te hebben, ook wanneer sluitingstijd van de zaak nadert. Daartoe worden bij Bart's Retail, het productiebedrijf van Bakker Bart, deegstukjes op maat met een zogeheten shockvriezer ingevroren, bevroren en wel naar de winkel vervoerd



Gouden idee

Het idee van Bakker Bart om op elk moment van de dag vers brood in de winkel te hebben, is goud waard gebleken. De eerste winkel in Nijmegen is er nog steeds, maar om de landelijke vraag aan te kunnen, koos men voor een hoofd- en productievestiging in het nabijgelegen Beuningen. Daar beschikt men over 35.000 kratten en over 500 palletplaatsen. Er werken circa 200 mensen. Bakker Bart werd in 2000 verkocht aan het Duitse conglomeraat Kamps, dat het weer doorverkocht aan de Italiaanse pastagigant Barilla. Recentelijk verkochten de Italianen Bakker Bart weer door aan een Nederlands investeringsvehikel, Gilde genaamd. Bakker Bart zegt het huidige aantal van 136 winkels te willen uitbreiden naar 200. ■

en daar weer afgebakken. In de eigen winkels biedt Bakker Bart circa 170 verschillende producten aan. Deze werkwijze heeft Bakker Bart intussen 136 filialen opgeleverd, en volgens Hoorneman is de groei er nog niet uit. "We streven er naar om jaarlijks vijftien nieuwe vestigingen te openen." Alle deegstukken worden in Beuningen geproduceerd. Hoorneman wijst op twee systemen die Bakker Bart in staat stellen om de vereiste productiequota te halen en die snel en efficiënt te distribueren. Dat zijn de Vanderlande installatie in de hoofdvestiging en het zogenaamde Bartnet, waarmee de ondernemers hun bestellingen kunnen doen.

Keer vijf

Om alle winkels twee tot drie keer per week te kunnen beleveren distribueert Bakker Bart circa 30.000 kratten die centraal geleid worden door een systeem van Vanderlande. "Daar maakt een inpaklijn deel van uit die vijf keer sneller werkt dan voorheen. Dat spaart personeel, vergroot de nauwkeurigheid en het verhoogt de capaciteit hier enorm."

Het ingepakte en bevroren deeg wordt tijdelijk opgeslagen. Daartoe beschikt Bakker Bart over een aantal diepvriesruimten, die gemiddeld eens per week helemaal vol en weer leeg worden gehaald. Volgens Hoorneman is echter ook hier de trend te zien die de food distributie in het algemeen in ons land kenmerkt. Winkels bestellen frequenter en ze bestellen kleinere charges, waardoor de voorraad ook weer lager kan worden gehouden. In de vriezers van Bakker Bart bevinden zich iets meer kratten dan er wekelijks worden uitgelijverd. Met behulp van het Vanderlande systeem worden de orders gepickt, alleen het stapelen op de rolcontainer

Productie

In Beuningen produceert Bakker Bart het deeg voor de vele broodsoorten die in de winkel verkrijgbaar zijn en vriest het in.

Michel Zoeter



..en één DAF

Scania is het merk bij Bakker Bart, maar voor de lichte zendingen is men op een DAF aangewezen, omdat Scania niet zulke lichte trucks levert, waarmee men Den Bosch, Utrecht en Amsterdam mee in kan.

gebeurt nog voornamelijk met de hand. "Maar niet voor lang meer. Ik verwacht dat we vanaf volgend jaar automatisch rolcontainers gaan stapelen. Wat we nu al wel doen, is de volgorde van de orderpick laten bepalen door de routeplanning.

Bartnet

Ondernemers kunnen hun bestellingen plaatsen via de internetomgeving Bartnet. "Daarop kunnen ondernemers alles vinden wat ze nodig hebben", verzekert Hoorneman. "Het zorgt voor meer gemak voor ondernemers. Een voordeel is dat er nauwelijks mensenhanden aan te pas komen, waardoor er minder, om niet te zeggen geen inklopfouten meer gemaakt worden. De levernauwkeurigheid





In drieën
Per drie stuks worden de kratten door het Vanderlande systeem verwerkt.



'Winkels bestellen frequenter en ze bestellen kleinere charges'



Palletplaatsen
Bakker Bart beschikt over circa 500 palletplaatsen meest in vriescellen.

heid ligt bij ons iets boven de 99 procent."

Volgens Hoorneman is bij Bartnet goed te zien wat er nu eigenlijk gebeurt, naast het netjes op tijd ontvangen van bestellingen. "Je ziet dat de order-intake stijgt. Er wordt meer besteld, maar in kleinere hoeveelheden. In de regel betekent bestellen op dag A voor 15:00 uur, dat er op dag C geleverd wordt om half vijf in de ochtend. Korter kan niet." In het geval er toch niets mis gaat, wordt dat separaat nageleverd, de volgende dag.

Bakker Bart werkt met vaste routes met vaste chauffeurs, die hun eigen 'klanten' hebben. "Het een op een contact met de klant is belangrijk", zegt Hoorneman. Maar de chauffeur en de 'vastigheid' van de route is geen zorg voor Hoorneman. De behoeften van Bakker Bart en de winkel ter plekke inpassen in de eisen van gemeentelijke overheden is dat des te meer. "Typisch voorbeeld: wij rijden met allemaal Scania's, maar we hebben er de lichtste DAF LF bij voor het werk in Den Bosch, Utrecht en Amsterdam, om daar aan de eisen van aslast en voertuiglengte te kunnen voldoen. Een nieuwe winkel is echt een case voor ons. Het is een uitzoekerij hoe we erbij kunnen komen, hoe laat en met welk gewicht."

Op dit moment rijden er bij Bakker Bart trailers en bakwagens, maar Hoorneman voorziet dat zijn trailers minder in het distributiewerk voor zullen komen. "Gezien het beleid van de gemeenten moeten wij naar kleinere auto's toe. Dan zijn we dus aangewezen op bakwagens en dan moeten we wellicht in nieuw materieel investeren om aan alle regels te kunnen voldoen."

Hoorneman legt uit dat hij voor diverse routes de mogelijkheden bestudeert van een middagrit. "Wat daar ook bij van invloed is, is de groei van ons bedrijf. Voorheen bedienden we met een auto de provincies Groningen en Friesland. Door de groei van het aantal winkels is een auto voor Groningen alleen net toereikend. In dat opzicht is het een



Met de hand
Bij het stapelen op rolcontainers van gepickte orders komt nu nog handwerk te pas.



Eindpunt
Bij het eindpunt van het Vanderlande systeem, helpt de computer een handje mee in het sorteren van precies de juiste hoeveelheden.



Opticruise

Zou Hoorneman nog meer Scania aanschaffen, dan zullen die eveneens met Opticruise worden uitgerust.



Bakwagens

Het liefst zou Bakker Bart meer van deze citytrailers gebruiken. Plaatselijke wetten dwingen echter meer richting bakwagens.



Compartimenten

De laadruimte is gecompartmenteerd en bestaat voor het grootste deel uit een vriesgedeelte.



Multitemp

Bakker Bart doet een proef met de Multitemp koelmachine van Thermo King. Feitelijk twee koelmachines in één.



'Kleinere auto's betekent meer auto's. En dat betekent meer uitstoot'

teken dat het goed gaat dat auto's soms al te vol blijken te zijn."

Tegenstelling

Bakker Bart is goed te spreken over de Scania's, waarvan men zeven bakwagens heeft en nog eens zes trekkers voor citytrailerwerk. "We hebben een voorkeur voor Scania vanwege de bedrijfszekerheid en de exploitatiekosten. De komst van Opticruise hebben we ervaren als een nuttige ondersteuning voor onze chauffeurs die dit zeker ook als zodanig beschouwen. Nieuw te bestellen auto's zullen zeker weer met Opticruise worden uitgerust."

Hoorneman ziet dat enerzijds de auto's vol raken vanwege de groei van het bedrijf, anderzijds dwingen gemeentelijke

voorschriften Hoorneman om te zien naar kleinere auto's zoals die ene DAF LF. "Inderdaad is dat de trend. Wanneer er niks verandert, zullen we steeds meer naar bakwagens moeten omschakelen of nog kleiner. Kleinere auto's betekent meer auto's en dat leidt tot meer uitstoot, wat weer ingaat tegen het milieubeleid van de gemeenten. Hier zien we dat de goederenstromen eerder armer worden dan rijker, in een fase waarin Bakker Bart nog steeds groeit en dus nog steeds meer behoefte heeft aan transportcapaciteit. Al die regels zijn een gevolg van de decentralisatie van de diverse overheden die niet verder kijken dan hun gemeentegrenzen."

De Scania's van Bakker Bart hebben gecompartmenteerde laadruimten waar-

bij gekozen is voor een vriesgedeelte dat ongeveer vier vijfde van de laadruimte beslaat. "We hebben ook een koelgedeelte en we kunnen de grootte variëren dankzij een flexibel, verstelbare klep. Nieuw is dat we nu zijn begonnen met een nieuwe koelmotor van Thermo King die als het ware twee koelmachines in één herbergt, de Multitemp. "We hebben 'm net, maar het lijkt erop dat dit de oplossing kan zijn voor onze eisen aan temperaturen in de laadruimte", zegt Hoorneman. "In feite is dit een simpele machine, net als de Scania's waar we mee rijden. Dat past precies in ons beleid om met duurzame en relatief eenvoudige techniek te werken." ■

Tim de Jong