



vlnr: Geert Küppers,
Tom Aarns en Dim Verbeek.

Hollandse nuchterheid bij Hefe van Haag

'ALLE GROTE MERKEN ONDER ÉÉN DAK'

Ze bedienen inmiddels al een groot deel van Nederland en streven naar een landelijke dekking in 2013. Mede door het persoonlijke contact met de klant en de positieve ervaringen die ijsbereiders onderling delen, zijn ze ervan overtuigd dat dit doel behaald wordt. Met hun Limburgse charme versterken Geert Küppers, Dim Verbeek en Tom Aarns sinds ruim twee jaar het Duitse groothandelsbedrijf Hefe van Haag.

"We zijn er, en we blijven er", zegt Geert Küppers stellig. Hij weet dat men aanvankelijk sceptisch was over zijn keuze om voor Hefe van Haag, een half uur over de grens bij Venlo, als 'manager Nederland' aan de slag te gaan. "Als je ergens nieuw mee begint, zijn er altijd kritische geluiden", is zijn ervaring. "Hefe van Haag is één van de grotere Duitse groothandelsbedrijven in bakkerij- en ijsgrondstoffen, dat al sinds 1949 op de markt is. De familie van Haag is destijds begonnen met gist – 'hefe' is het Duitse woord voor gist – en uitgegroeid tot een totaalleverancier voor de bakkerij- en ijssector. Sinds 1985 levert het bedrijf ijsgrondstoffen, met als doelgebied Nord-Rhein Westfalen en Rheinland-Pfalz en met onze komst ook Nederland. Ik deel de visie van de directie: 'goed luisteren naar je klant en altijd met je voeties op de vloer blijven'. Die nuchterheid maakt een bedrijf sterk."

"Hefe van Haag biedt een compleet pakket", stelt Dim Verbeek, die verantwoordelijk is voor de buitendienst. "Biscuit, hoorntjes, suiker, dextrose, melk en slagroom van top-fabrikanten en een breed pakket ijsgrondstoffen van grote Italiaanse merken als Mec3, Pregel, Fabbri, Pernigotti, Fugar en Aromitalia. Heeft een ijsbereider een voorkeur voor een donkere of lichte hazelnoot voor zijn ijs? Door ons brede pakket aan merken bieden we de ijsbereider ruimte om te kunnen experimenteren."

BEWEGING

"Er zijn nogal wat ontwikkelingen geweest aan de groothandelskant van de Neder-

landse ijssector", vervolgt Küppers. "Partijen verdwenen of fuseerden; voor de ijsbereider ontstond er minder keuze uit leveranciers. Op de Duitse markt heerst veel meer concurrentie. Dat is positief voor de ruim 8.000 ijsondernemers die het land rijk is. In Nederland is de structuur heel anders; wil een ijsbereider een product van een bepaald merk proberen, dan kan het zijn dat hij daarvoor een andere leverancier moet benaderen dan waar hij normaal zaken mee doet. Een stap die niet iedereen zomaar zet. Hefe van Haag heeft alle grote merken onder één dak. Dat biedt voor een ondernemer veel meer mogelijkheden om eens met verschillende merken te experimenteren. Plus: zo houden we de markt scherp en in beweging."

Het magazijn van de hoofdvestiging in Tönisvorst lijkt oneindig groot: blikken en emmers met pasta's, pallets met biscuit en vele andere producten vullen de meters-lange schappen. De meeste producten zijn verkrijgbaar in verschillende merken, maar een aantal wordt juist weer onder slechts één of twee merken geleverd. "We willen wel scherp zijn in prijs, maar absoluut geen concessies doen aan kwaliteit", verklaart Verbeek. "Zo kun je ijs hoorntjes wel goedkoop inkopen uit bijvoorbeeld Oost-Europa, maar de kwaliteit is dan beduidend minder. Daarom bieden we de hoorntjes voor- namelijk onder eigen label aan en worden in Duitsland geproduceerd."

Dagelijks rijden er zo'n zestig vrachtwagens van de Hefe-locaties Tönisvorst, Keulen en Neuwied naar de klant. Daarvan rijden er

drie af en aan naar Nederland. Iedere vrachtauto is voorzien van een track-and-trace-systeem van Tomtom, waardoor er van iedere vracht inzichtelijk is waar deze zich op elk moment van de dag bevindt, hoe laat het op de bestemming aankomt en zelfs wat de temperatuur van de producten is. Van 99,9 procent van de ruim 10.000 producten die Hefe van Haag op voorraad heeft, zijn de productspecificaties in huis. "We zijn daarbij IFS-gecertificeerd en werken met barcodescanning. Daardoor kunnen we volledige traceability garanderen", voegt binnendienstmedewerker Tom Aarns daar aan toe.

NIJWE LEVERANCIER

"De knowhow binnen Hefe van Haag is gigantisch", stelt Küppers. "We hebben Italianen, Duitsers en Nederlanders op kantoor. Een goede mix, want de communicatie met bijvoorbeeld Italiaanse leveranciers verloopt hierdoor vlekkeloos. Mede hierdoor hebben we recentelijk een nieuwe leverancier in de arm genomen", vertelt Küppers trots. "De Italiaanse firma Irca is producent van hoogwaardige patisserie- en ijsgrondstoffen. Deze producten vormen een mooie aanvulling op het reeds brede pakket."

In de Rheinback Studio, gevestigd op het hoofdkantoor in Tönisvorst, is een grote demonstratieruimte gebouwd. Hier worden jaarlijks open dagen georganiseerd, voor- namelijk voor de bakkerijsector. "Mogelijk starten we komend jaar ook met een huisbeurs voor de ijssector", laat Küppers weten. "Tot die tijd is een ieder van harte welkom om alvast een kijkje te nemen in Tönisvorst."

ADVERTORIAL

**Hefe van Haag
GmbH & Co. KG**

Tempelsweg 44
47918 Tönisvorst (Dld.)

Afdeling Nederland :
Tel: 0049 2151 794943
Fax: 0049 2151 794940
verkoop@hefe-van-haag.nl
www.hefe-van-haag.de

