



Hefe van Haag houdt succesvolle dertigste Rhein-Back Schau

OPEN HUIS

IN NIEUW ONDERKOMEN

| TEKST: ERIK KRUISSELBRINK | FOTO'S: HEFE VAN HAAG, ERIK KRUISSELBRINK

Naast productinnovaties en trends in de brood- en banketbakkerij, stonden er tijdens de dertigste Rhein-Back Schau toekomstige productie- en verkoopconcepten centraal. Hierbij zijn volgens organisator Hefe van Haag vooral hygiëne, koffieconcepten en filiaalvorming belangrijk, evenals CO₂-neutrale verpakkingen en online verkoop.

DE RHEIN-BACK SCHAU WERD VOOR HET EERSTE IN HET NIEUWE BEDRIJFSPAND IN KEMPEN GEHOUDEN.

BIJ VOORKEUR REGIONAAL

Op het vlak van grondstoffen verkoopt Hefe van Haag bij voorkeur regionale producten. Aardbeien en meel bijvoorbeeld komen uit de buurt. Voor de kwaliteit is sinds 2009 een speciale kwaliteitsafdeling verantwoordelijk die uit vijf man bestaat, waaronder ook een Nederlander. Hefe van Haag heeft IFS-certificaten, een Europese kwaliteitsnorm voor partijen in de voedselproductieketen, voor zowel groothandel als logistiek bedrijf, de voorbije jaren met glans gecontinueerd. Inmiddels is de huisbeurs dusdanig uit zijn jasje gegroeid dat Hefe van Haag uit luxe heeft moeten besluiten om de bakkerij en ijsbranche uit elkaar te halen. Daarom worden de 'Gelato Days' niet nu, maar in februari komend jaar gehouden.



DUURZAAM BEDRIJFSPAND

Met de nieuwbouw van Hefe van Haag was een investering gemoeid van 14 miljoen euro. De bouw duurde in totaal achttien maanden. Bij de bouw is fors ingezet op duurzaamheid. Zo is er geen extra verwarmingsbron nodig omdat voor de verwarming de overtollige hitte van de koelinstallaties wordt gebruikt. De zonnepanelen op het dak zorgen er bovendien voor dat 70 procent van de elektriciteitsbehoefte is afgedekt. Via een accu-opslagsysteem kan hiervan ook in zonnarme perioden gebruik worden gemaakt. Het magazijn is helemaal op toekomstige groei gebouwd. Naast 15.000 palletplaatsen zijn in het magazijn diverse nieuwe koelruimtes gerealiseerd met verschillende temperaturen. De standaardtemperatuur in het magazijn is daarbij constant 10 graden.



De dertigste Rhein-Back huisbeurs van bakkerij- en ijsgroothandel Hefe van Haag - van 12 tot en met 14 oktober - had dit jaar een bijzonder tintje: voor het eerst na de verhuizing uit het naburige Tönisvorst konden de ruim tweeduizend vakbezoekers worden onthaald in het nieuwe onderkomen in Kempen. Daar konden ze terecht bij maar liefst 120 standhouders, variërend van grondstoffenleveranciers tot machinefabrikanten.

SERIEUZE SPELER

Komende vanuit de richting van Duisburg is het nieuwe pand van grondstoffenleverancier Hefe van Haag op industrieterrein Am Selder in Kempen niet te overzien. De bekende oranje letters op de witte gevel laten er geen misverstand over bestaan, waar we op maandag 14 oktober moeten zijn voor de derde dag van de Rhein-Back Schau. De parkeerplaats wordt op die dag gedomineerd door auto's met Duitse kentekens maar er zijn ook diverse exemplaren met gele nummerplaten te vinden. Hefe van Haag timmert gestaag aan de weg in de bakkerij- en ijsgroothandel in Nederland.

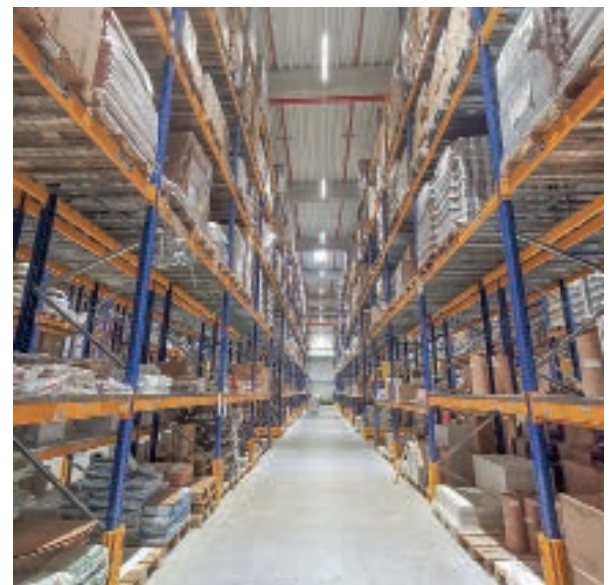
Johan Rikken, manager ijs in Nederland, is samen met Geert Küppers, directeur Hefe

van Haag Nederland, gastheer voor de Nederlandse bezoekers. In totaal bestaat de verkooporganisatie in Nederland uit vijf man: drie man voor de ijsbranche en twee voor de bakkerijsector.

DEZELFDE GRONDSTOFFEN

Rikken vertelt dat Hefe van Haag tien jaar geleden de overstap naar Nederland maakte. Het verband tussen de bakkerij- en ijssector is voor Hefe van Haag, net als bij andere aanbieders, een logische. "We hebben beide een aantal dezelfde belangrijke grondstoffen, zoals suiker en slagroom." Verschil met de andere groothandels in Nederland is volgens Rikken wel dat Hefe van Haag alle merken in huis heeft. "Daarnaast hebben wij er van oudsher een divers aanbod op het gebied van koffie en horeca bij. Dat komt omdat in Duitsland nog veel meer dan in Nederland ingeburgerd is, dat de consument zijn bestelling ter plekke kan nuttigen met een kopje koffie of iets anders erbij." Het fenomeen 'Konditorei' is natuurlijk een bekend verschijnsel in Duitsland.

Met Rikken maken we een rondje door de speciaal voor de gelegenheid geplaatste, weerbestendige tent met een vloeroppervlak van 3000 vierkante meter. In het tij-



delijke onderkomen staan zowel Nederlandse als Duitse leveranciers. Want dat is volgens John Rikken, manager ijs in Nederland, het grote synergievoordeel van Hefe van Haag als grondstoffenleverancier voor zowel de bakkerij- als ijsbranche. "Nederlandse klanten profiteren mee van het aanbod van Duitse toeleveranciers, terwijl Nederlandse toeleveranciers op hun beurt weer makkelijk toegang hebben tot de grote Duitse markt."

MINI-BEURS

De huisshow heeft veel weg van een mini-bakkerijbeurs. Er worden producten getoond en ter plekke gebakken en bereid, waarbij het veelvuldig gebruik van rogge-

IN HET NIEUWE
MAGAZIJN IN
KEMPEN BESCHIKT
DE GROOTHANDEL
OVER 15.000
PALLETPLAATSEN.



meel en spelt opvalt. Iets wat in Duitsland veel gangbaarder is dan in ons Nederland, evenals het veel 'vastere' brood. Maar er zijn ook fabrikanten en aanbieders van machines variërend van deegknemers tot ovens en verpakkingen. "Die zijn in Duitsland al veel duurzamer", vertelt Rikken. "Zo zijn er van disposables als bordjes, schaaltes en bestek al veel meer houten dan plastic varianten in gebruik."

Onder de leveranciers bevinden zich zowel aanbieders van grondstoffen voor brood- en banketbakkers als bakkerijmachines variërend van deegopbollers tot heuse bakkerijovens. Waarbij bijvoorbeeld de etageoven met stenen vloeren van de Duitse ovenbouwer Friedrich een bijzondere verschijning is. Hefe van Haag verkoopt namelijk het hele aanbod aan machines en grondstoffen die de bakkerij gebruikt, inclusief winkelrichting. Op de minibeurs zijn tal van bakkerijgrootmach-

ten te vinden, zoals Zeelandia, Puratos, Ireks, Plange, Barry Callebaut en Miwe.

MENSENWERK

Directeur Geert Küppers van Hefe van Haag Nederland kijkt uitermate tevreden terug op de Rhein-Back huisbeurs. "Het is twee jaar lang niet gehouden in verband met de nieuwbouw en verhuizing en het was nu drukker dan de jaren ervoor toen het nog op de vorige locatie werd gehouden. Het was voor onze klanten een mooie gelegenheid om zowel de huisbeurs als het nieuwe bedrijfspand te bekijken. Ik heb ook geen wanklank gehoord."

Küppers meldt dat er onder de tweeduidzende vakbezoekers ongeveer driehonderd Nederlanders waren. "Ik heb wel een enkele ijsbereider gezien, maar het overgrote deel was afkomstig uit de bakkerijbranche." Dat is ook goed te verklaren doordat Hefe van Haag met de 'Ge-

lato Days' komende februari een aparte huisbeurs voor ijsbereiders organiseert. Dan weer terug naar de bakkerijbranche. "We hopen de komende jaren gestaag te groeien met deze beurs", vervolgt Küppers. "Dat geldt ook voor onze aanwezigheid op de Nederlandse markt. We hoeven niet stormachtig te groeien, we doen dat liever gestaag en stap voor stap. Ik ga er altijd van uit dat wat snel komt, ook weer snel kan gaan. De bakkerijsector is echt een 'mensenbranche', waarin vertrouwen heel belangrijk is. Daarnaast moet je het ook nog maar allemaal zien te managen gezien het probleem om aan goede mensen te komen. Je moet je bedenken dat al onze mensen, met wie onze klanten in Nederland contact hebben, Nederlanders zijn. Dat geldt voor zowel de chauffeurs als de binnen- en buitendienst. We zitten hier in een prachtig pand, maar het zijn uiteindelijk de mensen die het moeten doen."

KLASSIEK FAMILIEBEDRIJF

Hefe van Haag is een typisch Duits familiebedrijf. Het bedrijf startte in 1710 met de verkoop van gist. Hefe betekent gist in het Duits, waarmee in combinatie met de familie Van Haag in een klap de bedrijfsnaam is verklaard. Tot in de jaren vijftig werd verse gist aan bakkerijen geleverd.

Vanaf dat moment ontwikkelde het bedrijf zich als een allround groothandel met ongeveer 12.000 artikelen in het assortiment. Aan het hoofd staan de broers Hans Gerd en Klaus en hun neef Michael van Haag. Naast Kempen heeft de grondstoffenleverancier vestigingen in Keulen en Neuwied. In die laatste vestiging is ook een grote diepvriesopslag. In totaal gaan er iedere dag 400 ton aan producten de deuren van de magazijnen in en uit. Hefe van Haag heeft driehonderd werknemers op de loonlijst, waarvan 190 in de moedervestiging in Kempen. Sinds de verhuizing van Tönisvorst naar Kempen is dat aantal met dertig gegroeid. Het bedrijf is een gekwalificeerd opleidingsbedrijf, waar studenten kunnen worden opgeleid tot verkoper in de groothandel als ook tot logistiek medewerker. Hefe van Haag ziet naast de Benelux onder meer de deelstaten Nordrhein-Westfalen, het Noorden van Hessen en Rheinland-Pfalz als zijn werkterrein. Omdat er in Duitsland een cultuur is van ter plekke naast het eten van een belegd broodje ook een consumptie te nuttigen, heeft de grondstoffenleverancier tevens een uitgebreid aanbod op het gebied van zelf geïmporteerde koffie.